



Manual de instrucciones

Placa de gas empotrada

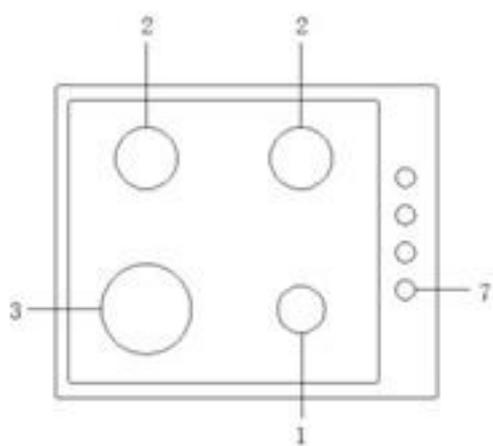
Por favor lea este manual antes de la utilización, y guarde este manual para uso futuro.

Contenido

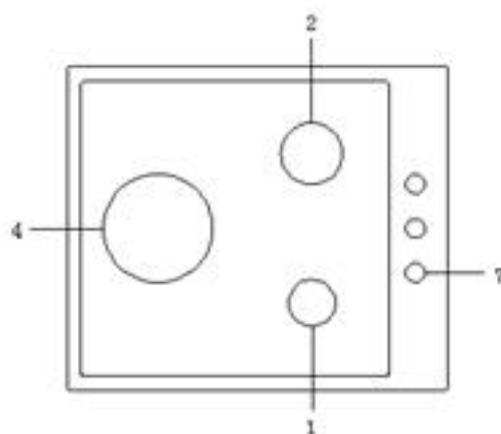
1. Vista de cerca.....	03
2. Cómo utilizar la placa de gas.....	04
3. Cómo mantener su cocina de gas en buen estado.....	05
4. Consejos prácticos.....	06
5. ¿Hay algún problema?.....	07
6. Instrucciones de instalación para empotrados.....	08
7. Tabla 1: Especificaciones de quemadores e inyectores.....	14
8. Tabla 2: Cómo cambiar el tipo de gas.....	15
9. Tabla 3: Adaptación a diferentes tipos de gas.....	17
10. Tabla 4: Tipos de gas y cuadro comparativo por países.....	18
11. ADVERTENCIA.....	19

Enhorabuena por haber elegido este aparato, que le resultará fiable y fácil de usar. Le aconsejamos que lea este manual para obtener el mejor rendimiento y prolongar la vida útil de su aparato. Muchas gracias.

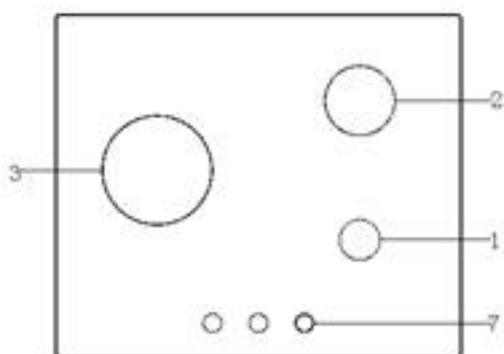
Vista de cerca



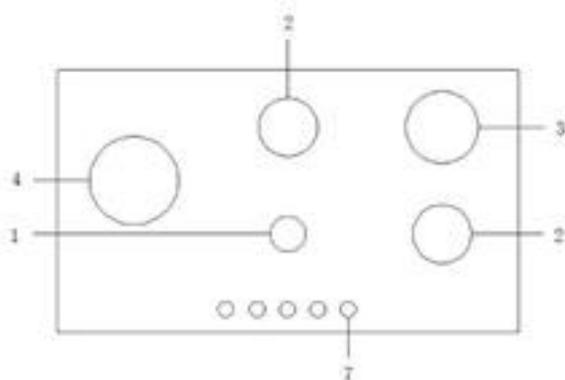
EN640LI



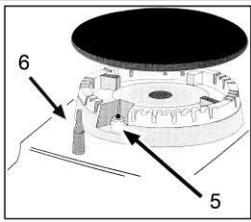
EN630LI - EN636LI



CG630N



EN73I/CG73N



1. Quemadores auxiliares
2. Quemador semi-rápido
3. Quemador rápido
4. Quemador wok de triple anillo
5. Encendedor para quemadores de gas (sólo en algunos modelos)
6. Dispositivo de Seguridad - Se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.
7. Mandos de control para quemadores de gas y placas eléctricas

Cómo utilizar su cocina de gas

En cada mando de control se indica la posición del quemador de gas correspondiente.

Quemadores de gas

Los quemadores son de diferente tamaño y potencia. Elija el más adecuado al diámetro de la batería de cocina que vaya a utilizar.

El quemador puede regularse con el mando de control correspondiente utilizando uno de los siguientes ajustes:

- OFF
- ★ Alto
- Bajo

En los modelos con válvula de seguridad

El mando debe pulsarse durante unos 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

En los modelos equipados con encendido electrónico

Primero se debe pulsar el botón de encendido eléctrico, identificado con el símbolo, después se pulsa el mando correspondiente y se gira en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "Alto".

Para encender un quemador

Simplemente pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste Alto, mantenga pulsado hasta que se encienda el quemador.

Precaución: Si la llama se apaga accidentalmente, cierre el gas con el mando de control e intente encenderla de nuevo al menos 1 minuto después.

Para apagar un quemador Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la posición "-").

Cómo mantener su encimera de gas en buen estado

Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento en su encimera de gas, desconéctela de la red eléctrica.

Para alargar la vida útil de la encimera de gas, es absolutamente imprescindible que se limpie con cuidado, a fondo y de forma habitual, por favor, tenga en cuenta lo siguiente:

* Las partes esmaltadas y la encimera de cristal, deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan estropearlas;

* Las partes desmontables de los quemadores deben lavarse normalmente con agua tibia y jabón, asegúrese de eliminar las sustancias apelmazadas;

* Pasador de encendido automático, el extremo debe limpiarse con cuidado y por lo general, asegúrese de que el encendido siga funcionando normalmente.

* La placa superior de acero inoxidable y otras piezas de acero pueden mancharse si se mantienen en contacto con agua calcárea de alta concentración o detergentes corrosivos (que contengan fósforo). Para prolongar su vida útil, le aconsejamos que enjuague bien estas piezas con agua y las seque soplando.

* Tras el funcionamiento de la vitrocerámica, la superficie debe limpiarse con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de comida. La superficie de cristal debe limpiarse regularmente con agua tibia y detergente no corrosivo.

En primer lugar, eliminar todos los restos de alimentos o grasas con un rascador de limpieza, p. ej.

Rascador de limpieza (no suministrado) (Fig. 1).

Mientras la superficie de cocción está caliente, límpiela con un producto de limpieza adecuado y toallitas de papel, luego frote con un paño húmedo y seque la superficie. Tales como papel de aluminio, artículos de plástico, objetos de material sintético, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar que se hayan derretido sobre la superficie, deben retirarse inmediatamente.

Mientras la superficie de cocción aún está caliente, límpiela con una rasqueta y una película protectora transparente que impida que se ensucie más. Esto también protege la superficie de los daños causados por los alimentos con alto contenido en azúcar.

No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza, lo mismo ocurre con los limpiadores químicamente agresivos, como los sprays para hornos y los quitamanchas (Fig.2);

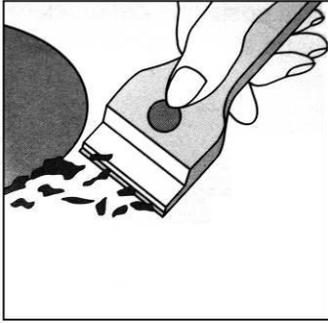


Fig.1



Fig.2

* Limpieza de la parrilla/soporte de la sartén, se recomienda limpiarla cuando aún está caliente. Para retirar la parrilla de la placa de cocción y colocarla en el fregadero, retire primero los restos de comida o grasa, después de que la parrilla se haya enfriado, enjuáguela con agua.

Engrase de las válvulas de gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden pegarse, y es difícil encenderlas y apagarlas. Para este caso, debe limpiar el interior de la válvula y engrasarla.

Amable recordatorio: Este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos Prácticos

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener el mejor rendimiento, siga estas orientaciones generales:

- * Utilice la batería de cocina adecuada para cada quemador (ver tabla) para evitar que la llama alcance el lateral de la olla o sartén;
- * Utilice siempre ollas con fondo plano y mantenga la tapa puesta;
- * Cuando el contenido empiece a hervir, gire el mando a "Bajo".

Quemador	Ø Diametro de la olla (cm)
Quemador Auxiliar	10~14
Quemador Semi-rápido	16~20
Quemador Rápido	22~24
Quemador Triple aro Wok	24~26

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diseños en la sección titulada "Especificaciones de quemadores e inyectores".

¿Hay algún problema?

Si la encimera de gas no funciona de repente o no funciona correctamente. Antes de llamar al servicio de atención al cliente para solicitar asistencia, comprobemos qué podemos hacer.

En primer lugar, compruebe y confirme que no hay interrupciones en los suministros de gas y electricidad, en particular, si las válvulas de gas se mantienen abiertas.

El quemador no puede encenderse o la llama no es uniforme alrededor del quemador.

Compruebe que:

- * Los orificios de gas del quemador no estén obstruidos;
- * Todas las piezas móviles de los quemadores están fijadas correctamente;
- * No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.

La llama no se mantiene encendida en el quemador con termopar.

Compruebe que:

- * Presiona la perilla hasta el fondo;
- * Mantiene pulsado el mando el tiempo suficiente para activar el termopar.
- * Los orificios de gas no están obstruidos en la zona correspondiente al termopar.

La llama se apaga al girar el mando a la posición "Baja".

Compruebe que:

- * Los orificios de gas no están obstruidos.
- * No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
- * El mínimo se ha ajustado correctamente (véase el apartado "Regulación del mínimo").

La batería de cocina no es estable.

Compruebe que:

- * El fondo de la batería de cocina está perfectamente plano.
- * La batería de cocina está centrada correctamente en el quemador.
- * Las rejillas de apoyo no estén invertidas.

Después de comprobar todo esto, la placa de gas sigue sin funcionar correctamente, llame al Centro de Atención al Cliente e infórmeles de:

--El tipo de problema.

--El número de modelo de la encimera de gas (Modelo....) que se indica en la caja de embalaje.

No llame nunca a técnicos que no estén autorizados por su proveedor, y rechace el uso de piezas de repuesto que no sean del fabricante.

Instrucciones de instalación para empotrar

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado, para que los procedimientos de instalación y mantenimiento sean seguidos de la manera más profesional y experta.

Importante: Desenchufe la conexión eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o conservación periódica.

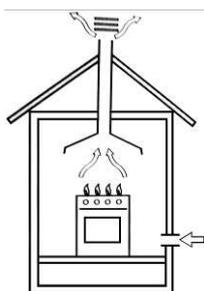
Colocación de la encimera de gas

Importante: este aparato sólo puede instalarse y utilizarse en locales permanentemente ventilados.

Deberán observarse los siguientes requisitos

a) El local debe estar dotado de un sistema de ventilación que ventile el humo y los gases procedentes de la combustión hacia el exterior de los locales.

Esto debe hacerse mediante campana o ventilador eléctrico.



En chimenea o conducto de humos ramificado.



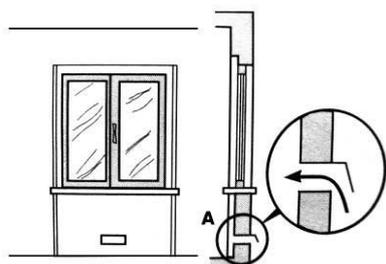
Directamente al exterior

(exclusivamente, para aparatos de cocción)

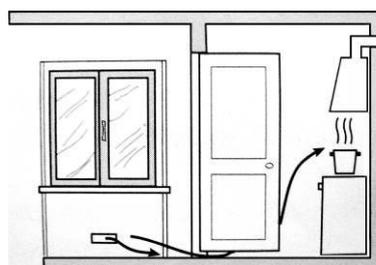
b) Debe permitirse la entrada en el local del aire necesario para la correcta combustión. El caudal de aire para la combustión no debe ser inferior a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por kW de potencia instalada. El suministro de aire se efectuará por afluencia desde el exterior a través de un conducto, su sección interior es de al menos 100 cm^2 y no debe bloquearse accidentalmente.

La encimera de gas sin dispositivos de seguridad, para evitar que la llama se apague accidentalmente, debe tener una ventilación que funcione al doble de volumen. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm² (Fig. 3). De lo contrario, la habitación puede ventilarse indirectamente a través de las habitaciones adyacentes que dispongan de conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no sean zonas compartidas, dormitorios, el riesgo de incendio queda oculto (Fig. 4).

Habitación adyacente



Habitación a ventilar



Ejemplos de orificios de ventilación para aire comburente. y el suelo

Ampliación de la ranura de ventilación entre la ventana

Fig.3

Fig.4

c) Trabajo intensivo y prolongado de la cocina de gas que necesita intensificar la ventilación, por ejemplo, abriendo las ventanas o aumentando la potencia del sistema de entrada de aire (si existe).

d) Los gases licuados del petróleo son más pesados que el aire, por lo que se asientan hacia abajo. Los locales en los que se instalen depósitos de GLP deben estar provistos de ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.

Por lo tanto, los depósitos de GLP que estén vacíos o parcialmente llenos no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o espacios situados por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Conviene guardar en la habitación sólo el depósito que esté funcionando en ese momento y asegurarse de que no esté cerca de una fuente de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Instalación de la placa de gas empotrada

Las placas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo, el aparato puede instalarse junto a armarios, y la altura no debe sobrepasar la de la placa de cocción.

Para una correcta instalación deben seguirse las siguientes precauciones:

a) La placa de cocción puede colocarse en una cocina, un comedor o un salón, pero no en un cuarto de baño o ducha.

b) Los muebles situados cerca del aparato, son más altos que las tablas de trabajo, deben colocarse a una distancia mínima de 110mm del borde de la tabla.

c) Los armarios deben colocarse cerca de la campana a una altura de 420 mm como mínimo (Fig. 5).

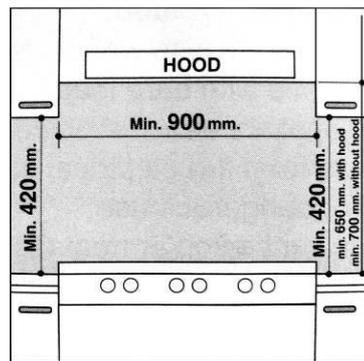
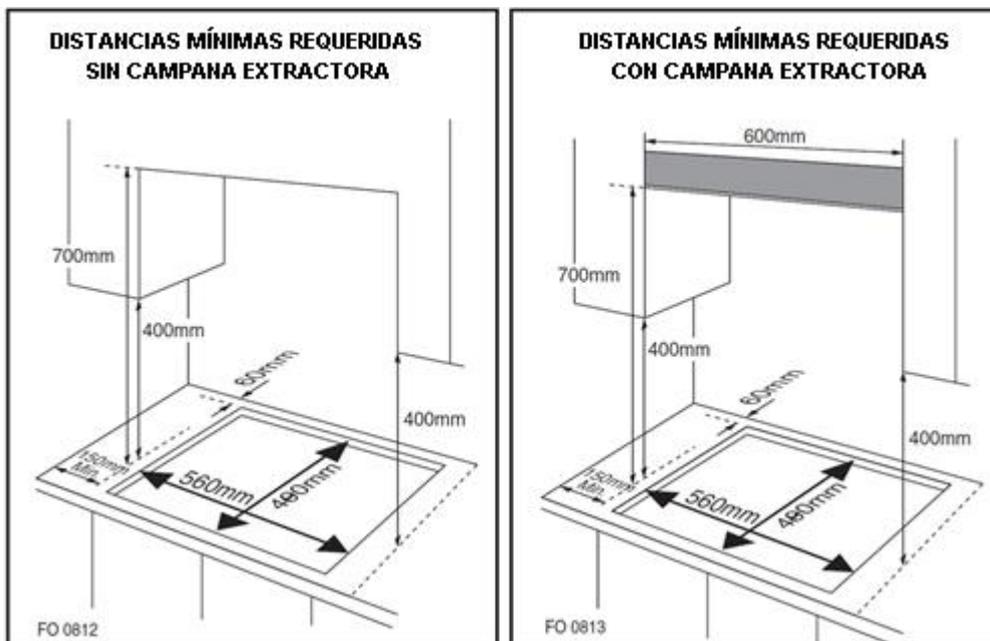


Fig.5

d) La placa de cocción debe instalarse directamente debajo de un armario, éste debe estar a una distancia mínima de 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. C.

e) Para colocar la placa de cocción sobre la encimera se suministran elementos de fijación (ganchos, tornillos) de 20 a 40 mm de espesor (ver Fig. 6).



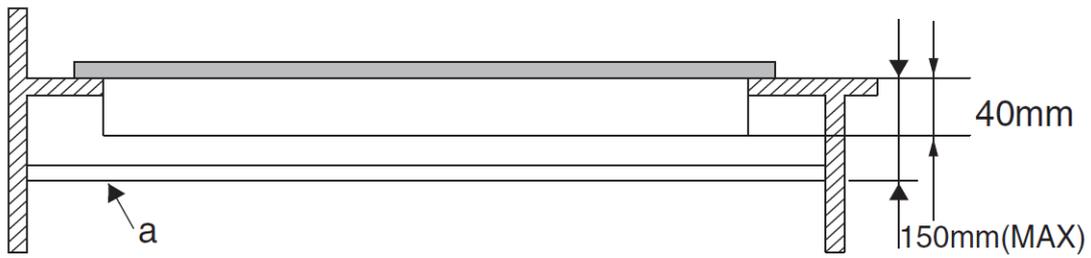
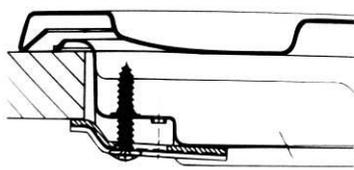
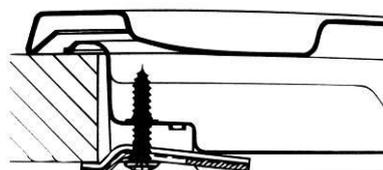


Fig.6



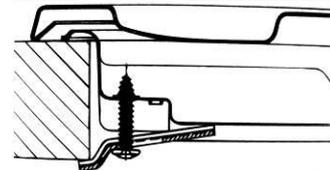
Posición del gancho para

H=20mm superior



Posición del gancho para

H=30mm superior



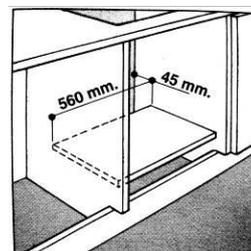
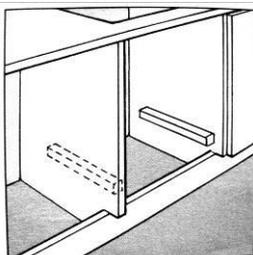
Posición del gancho para

H=40mm superior

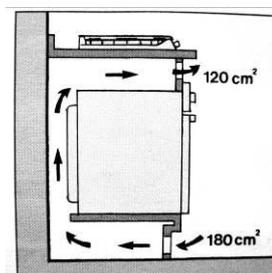
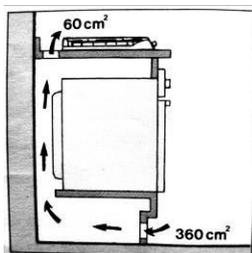
N.B: Utilice los ganchos contenidos en la "bolsa de accesorios".

f) En el caso de que la encimera de gas no se instale sobre un horno empotrado, se debe insertar un panel de madera para el aislamiento. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la placa de cocción.

Importante: En caso de instalar la placa de cocción sobre un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos listones de madera; en caso de que la superficie del mueble sea de unión, recuerde dejar un espacio de 45 x 560 mm como mínimo desde la parte trasera..



Cuando instale la placa de cocción sobre un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de que dispone de entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble.



Conexión de gas para placa de gas

La placa de cocción de gas debe ser conectada al suministro de gas por un instalador autorizado. Durante la instalación, es esencial instalar una llave de gas homologada para aislar el suministro de la placa de cocción para facilitar su posterior retirada o mantenimiento. La conexión de la encimera a la red de gas o gas licuado, debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente, y sólo después de comprobar que es adaptable al tipo de gas a utilizar. En caso contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En caso de conexión a gas licuado por cisterna, utilice reguladores de presión conformes a la reglamentación en vigor.

Importante: Por seguridad, para una correcta regulación del uso del gas y una larga duración de la placa de cocción, asegúrese de que la presión del gas se ajusta a las indicaciones dadas en la tabla 1 "Especificaciones de quemadores e inyectores".

Conexión a tubo no flexible

(cobre o acero)

La conexión a la fuente de gas debe realizarse de forma que no se creen puntos de tensión en ninguna parte de la encimera de gas.

La placa de cocción está equipada con un conector ajustable en forma de "L" y una junta para la alimentación de gas.

El conector debe desmontarse y la junta debe sustituirse.

El conector de alimentación del gas a la placa de cocción es roscado 1/2 bombona de gas.

Conexión al tubo flexible de acero

El conector de alimentación de gas a la placa de cocción es roscado, conector de 1/2" para tubo de gas redondo. Utilice únicamente tubos y juntas de estanqueidad conformes a las normas vigentes. La longitud máxima de los tubos flexibles no debe superar los 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegúrese de que el tubo flexible metálico no toque ninguna pieza móvil y no quede aplastado.

Compruebe la junta

Una vez instalada la placa de cocción, asegúrese de que todas las conexiones estén bien selladas, utilice agua jabonosa para comprobarlo, nunca utilice llama.

Conexión eléctrica

La placa de cocción está equipada con un cable de alimentación eléctrica tripolar diseñado para corriente alterna, de acuerdo con las indicaciones de la placa de características situada debajo de la placa. El cable de toma de tierra se identifica por su color amarillo-verde.

En el caso de instalación sobre un horno eléctrico empotrado, las conexiones eléctricas de la placa de cocción y del horno deben ser independientes, no sólo por motivos de seguridad, sino también por la conveniencia de retirarlas en el futuro.

Conexión eléctrica de la placa de gas

Coloque el cable de alimentación con un enchufe estándar para la tasa de demanda indicada en la placa de características o conéctelo directamente a la red eléctrica. En este último caso, debe colocarse un interruptor unipolar entre la placa de cocción y la red eléctrica, con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm de conformidad con los códigos de seguridad vigentes (el cable de toma de tierra no debe quedar interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de forma que no alcance en ningún punto una temperatura superior en más de 50°C a la temperatura ambiente.

Antes de la conexión real asegúrese de que:

- * El fusible y el sistema eléctrico pueden soportar la carga requerida por la placa de cocción;
- * El sistema de alimentación eléctrica está equipado con una toma de tierra eficaz de acuerdo con las normas y reglamentos prescritos por la ley;
- * El enchufe o el interruptor son fácilmente accesibles.

Importante: los hilos del cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

Verde y amarillo - **Tierra**

Azul - **Neutro**

Marrón - **Corriente**

Dado que los colores de los hilos del cable principal pueden no coincidir con las marcas de color que identifican los terminales del enchufe, proceda de la siguiente manera: Conecte el cable verde y amarillo al terminal marcado con una "E" o de color verde o verde y amarillo.

Conecte el cable Marrón al terminal marcado "L" o de color Rojo.

Conecte el cable azul al terminal marcado con una "N" o de color negro.

Tabla 1: Especificaciones de quemadores e inyectores

Adaptación de la encimera de gas a diferentes tipos de gas

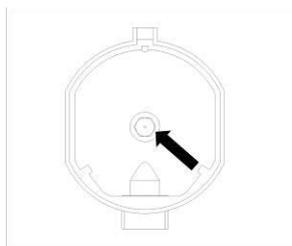
	G20		G30	
Quemador	Potencia Caloríf. (kW)	Inyector 1/100 (mm)	Potencia Caloríf. (kW)	Inyector 1/100 (mm)
Auxiliar(pequeño) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rápido (Medio)	1.80	97	1.8	67
Rápido (R)	2.40	110	2.40	77
Triple Aro (TR)	3.40	125	3.40	93
Presiones	20mbar		30mbar	

A 15°C y 1013 mbar - gas seco

P.C.I.G20 37,78 MJ/m³ P.C.I.G25.1 32,51 MJ/m³

P.C.I.G25 32,49 MJ/m³ P.C.I.G27 30,98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27,20MJ/ m³ P.C.I.G30 49,47MJ/Kg



Sustitución del inyector del quemador: afloje el inyector con una llave específica (7). Coloque la nuevo inyector según el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 como referencia).

Después de convertir la encimera de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado una etiqueta con dicha información en el aparato.

TABLA 2: Cómo cambiar el tipo de gas

Ajuste del caudal mínimo

Quemadores	Llama	De Butano a Gas Natural	De Gas Natural a Butano
	Llama completa	Reemplace Inyectores De acuerdo a Tabla 1	Reemplace Inyectores De acuerdo a Tabla 1
Quemadores Regulación	Ajuste del mínimo	Afloje el ajuste del Eje (ver fig.7 abajo) Y ajuste la llama	Afloje el ajuste del Eje (ver fig.7 abajo) Y ajuste la llama

Ajuste de la válvula

El ajuste de la válvula debe realizarse con el mando de control en la posición de llama de ahorro del quemador ON.

Retire el mando y ajuste la llama con un destornillador pequeño (véase la fig.7 a continuación).

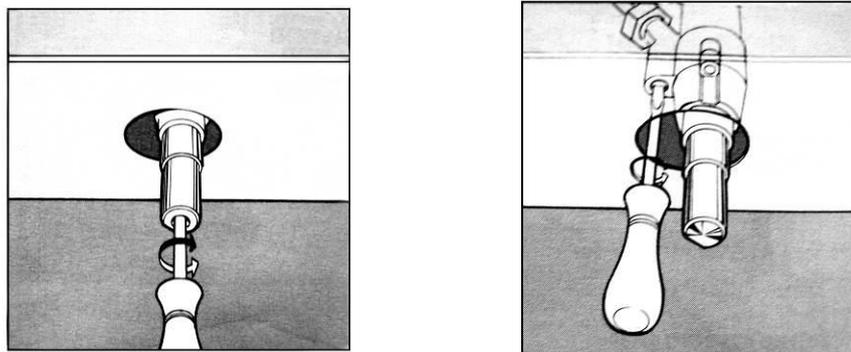
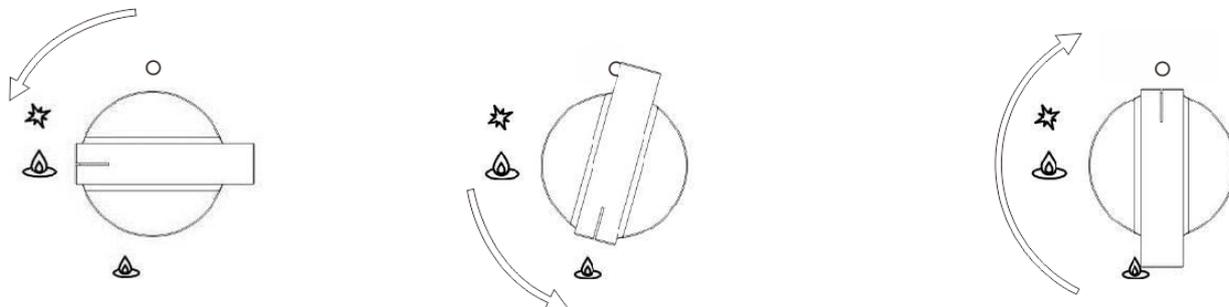


Fig.7

Para comprobar la llama ajustada: caliente el quemador en posición totalmente abierta durante 10 minutos. A continuación, gire el mando hasta la posición de ahorro. La llama no debe apagarse ni desplazarse hacia el inyector. Si se apaga o se desplaza hacia el inyector, reajuste las válvulas.

Selección de la llama

Si los quemadores están correctamente ajustados, la llama debe ser de color azul claro, y la llama interior debe ser clara. El tamaño de la llama depende de la posición del mando de control correspondiente.



- Quemador ENCENDIDO, llama grande -Quemador ENCENDIDO, llama pequeña (modo de ahorro)
- Quemador APAGADO

Fig.8

Consulte la fig.8 para conocer las distintas opciones de funcionamiento (selección del tamaño de la llama); el quemador debe ajustarse a una llama grande durante la fase inicial de cocción, ya que hace que los alimentos hiervan rápidamente. A continuación, debe girar el mando a la posición de llama de ahorro para mantener la cocción. Es posible ajustar el tamaño de la llama de forma continua.

Está prohibido ajustar la llama entre las posiciones de llama grande Quemador APAGADO y Quemador ENCENDIDO.

Se puede conservar una gran cantidad de energía si la placa de cocción se utiliza correctamente, los parámetros están diseñados correctamente y se utilizan los utensilios de cocina adecuados. La conservación de energía es la siguiente :

- Se ahorra hasta un 60% si se utilizan ollas adecuadas,
- Se conserva hasta un 60% cuando el aparato se utiliza correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.

Para que la placa de cocción funcione de forma eficiente y ahorre energía, es imprescindible que los quemadores estén siempre limpios (especialmente las ranuras de la llama y los inyectores). Adaptación a diferentes tipos de gas

TABLA 3: Adaptación a diferentes tipos de gas

CATEGORÍA DE APARATO: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I12E3B/P I12HS3B/P I12ELWLS3B/P I12ELL3B/P

Quemador	Tipo de Gas	Presión	Diámetro Inyector	Carga normal				Carga reducida	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butano G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rápido	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butano G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rápido	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Triple-aro wok	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

TABLA 4: Tipos de gas y cuadro comparativo por países.

Familia de Gas	Presión de suministro	País
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

Esta placa de cocción cumple las siguientes directivas de la Comunidad Económica Europea:

- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baja tensión) y modificaciones posteriores;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidad electromagnética) y modificaciones posteriores;
- 90/396/CEE de 29/06/90 (Gas) y modificaciones posteriores;
- 93/68/CEE de 22/07/93 y modificaciones posteriores.

ADVERTENCIA :

A. Antes de la instalación, asegúrese de que la condición de distribución local (naturaleza de la presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles."

B. "Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta de características."

C. "Esta encimera de gas no está conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Deberá instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación."

D. "PRECAUCIÓN: El uso de una encimera de gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica."

VITROKITCHEN, S.L.
Camino Coscollar nº 44
46960 ALDAIA (Valencia)
Email: info@vitrokitchen.com