Corberó

Manual de Instrucciones

Placa de Gas Empotrable

CPCGXY7019N
CPCGXY7029W
CPCGXY6019N
CPCGXY6029W
CPGXY7059X
CPGXY6059X

Lea este manual antes de la operación y conserve este manual para uso futuro.

Contenidos

1. **Vista detallada.....03**

2. **Cómo usar la encimera de gas.....04**

3. **Cómo mantener bien su cocina de gas.....04**

4. **Consejos prácticos.....05**

5. **¿Hay algún problema?.....06**

6. **Instrucciones de instalación del encastrado.....06**

7. **Tabla1 especificaciones de los quemadores y boquillas.....11**

8. **Tabla 2 Como convertir la fuente de gas.....12**

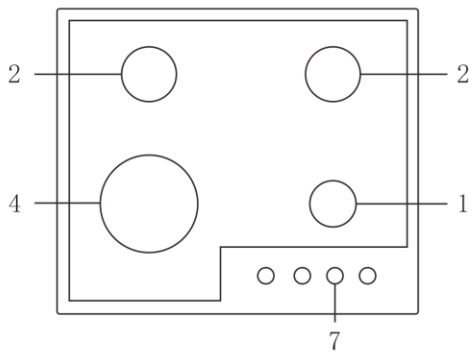
9. **Tabla 3 Adaptación a diferentes tipos de gas 13**

10. **Tabla 4 fuente de gas y tabla de comparación nacional.....14**

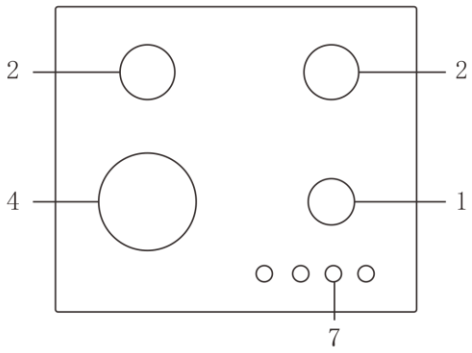
11. **Aviso.....15**

Enhorabuena por elegir este dispositivo, que encontrará es confiable y fácil de usar. Le recomendamos que lea este manual para obtener el mejor rendimiento y para prolongar la vida útil de su dispositivo. Gracias.

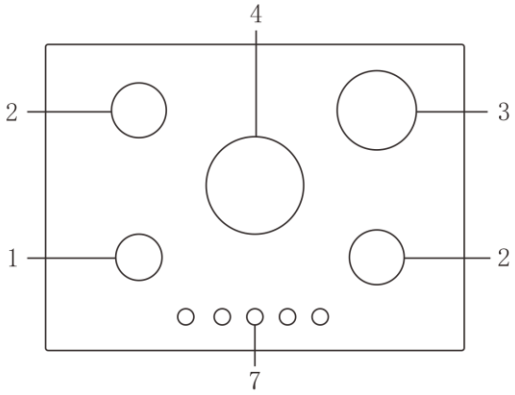
Vista detallada



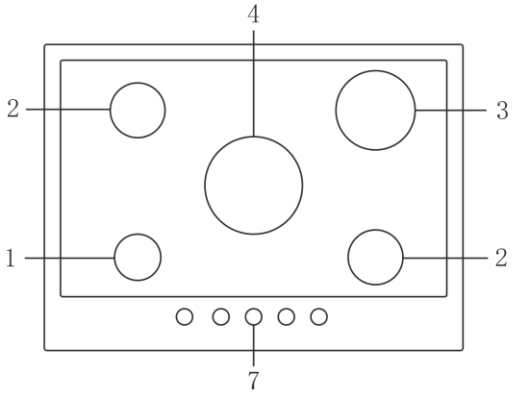
CPCGXY6019N/CPCGXY6029W



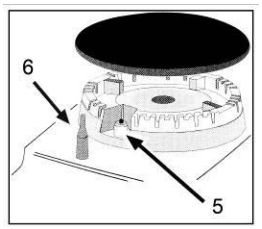
CPGXY6059X



CPGXY7059X



CPCGXY7019N/CPCGXY7029W



1. Quemadores Auxiliares
2. Quemador semi-rápido.
3. Quemador rápido
4. Triple quemador de anillo wok
5. Encendedor para quemadores de gas (solo en ciertos modelos)
6. Dispositivo de seguridad (solo en ciertos modelos): se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.
7. Perillas de control para quemadores de gas y placas eléctricas calientes

Como usar la encimera de gas

La posición del quemador de gas correspondiente se indica en cada mando de control.

Quemadores

Los quemadores son diferentes en tamaño y potencia. Elija el más apropiado para el diámetro de los utensilios de cocina utilizados.

El quemador se puede regular con el botón de control correspondiente usando una de las siguientes configuraciones:

- OFF
- Alto
- Bajo

En aquellos modelos equipados con un dispositivo de seguridad.

El botón se debe presionar durante aproximadamente 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

En aquellos modelos equipados con un encendedor.

El botón de encendido eléctrico, identificado por el símbolo , debe presionarse primero, luego se presiona el botón correspondiente y se gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste "Alto".

Para encender un quemador: Simplemente presione el botón correspondiente y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste Alto, mantenga presionado hasta que se encienda el quemador.

Precaución: si la llama se apaga accidentalmente, apague el gas con la perilla de control e intente encenderlo nuevamente al menos 1 minuto después.

Para apagar un quemador: gire el botón en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en el ajuste "•").

Cómo mantener bien su cocina de gas

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento de su cocina de gas, desconéctelo de la fuente de alimentación eléctrica (incluida la alimentación de la batería).

Para prolongar la vida útil de la cocina de gas, es absolutamente indispensable que se limpie con cuidado, a fondo y, por lo general, tenga en cuenta lo siguiente:

- Las partes esmaltadas y la parte superior de vidrio, deben lavarse con agua tibia sin usar polvos abrasivos o sustancias corrosivas que podrían arruinarlos;
- Las partes removibles de los quemadores deben lavarse, generalmente con agua tibia y jabón, asegúrese de eliminar las sustancias apelmazadas;
- Pasador de encendido automático, el extremo debe limpiarse cuidadosamente y, por lo general, asegúrese de que el encendido siga funcionando normalmente.
- La placa superior de acero inoxidable y otras partes de acero pueden mancharse si mantiene contacto con agua calcárea de alta concentración o detergentes corrosivos (que contienen fósforo). Para prolongar la vida útil, recomendamos que estas partes se enjuaguen bien con agua y que se sequen soplando. También es una buena idea limpiar cualquier derrame.
- Después de que la placa de vidrio esté funcionando, la superficie debe limpiarse con un paño húmedo para eliminar el polvo o los residuos de alimentos. La superficie del vidrio debe limpiarse regularmente con agua tibia y detergente no corrosivo.

Primero, para eliminar todos los residuos de alimentos o grasas con un raspador de limpieza, por ejemplo. Raspador de limpieza (no suministrado) (Fig. 1).
Mientras la superficie de cocción esté caliente, límpiela con un producto de limpieza adecuado y toallas de papel, luego frote con un paño húmedo y una superficie seca. Tales como papel de aluminio, artículos de plástico, objetos hechos de material sintético, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar que se han derretido en la superficie, deben eliminarse inmediatamente.
Mientras la superficie de cocción aún está caliente, límpiela con un raspador y una película protectora transparente que evite que se ensucie más. Esto también protege la superficie del daño causado por los alimentos con un alto contenido de azúcar.
No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza; esto es válido para los limpiadores químicamente agresivos, como los aerosoles para el horno y los quitamanchas (Fig.2);

Fig.1

Fig.2

- Limpieza del soporte de la parrilla / sartén, se recomienda limpiarlo mientras aún está caliente. Para alejar la parrilla de la encimera y colocarla en el fregadero, retire los restos de alimentos o la grasa, una vez que la parrilla se haya enfriado, enjuáguela con agua.

Engrase de las válvulas de gas

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

Recordatorio: este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos prácticos

Consejos prácticos sobre el uso de los quemadores

Para un mejor rendimiento, siga estas pautas generales:

- Use los utensilios de cocina adecuados para cada quemador (vea la tabla) para evitar que la llama llegue al lado de la olla o sartén;
- Use siempre utensilios de cocina con fondo plano y mantenga la tapa puesta;
- Cuando el contenido hierva, gire el botón a "Bajo"

Quemador	Ø Diámetro del utensilio de cocina (cm)
Quemador auxiliar	10~14
Quemador semi-rápido	16~20
Quemador rápido	22~24
Quemador de wok de triple anillo.	24~26

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diseños en la sección titulada "Especificaciones del quemador y la boquilla".

¿Hay algún problema?

Si encuentra que la cocina de gas no puede funcionar repentinamente o no puede funcionar correctamente. Antes de llamar al servicio de atención al cliente para obtener ayuda, veamos qué podemos hacer.
En primer lugar, compruebe y confirme que no haya interrupciones en los suministros de gas y eléctricos, en particular, si las válvulas de gas siguen encendidas.

El quemador no puede encenderse o la llama no es uniforme alrededor del quemador.
Asegúrese de que:

- Los orificios de gas en el quemador no están obstruidos;
- Todas las partes móviles de los quemadores están fijadas correctamente;
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.

La llama no mantiene encendido el quemador con termopar.
Asegúrese de que:

- Presiona el botón todo el camino;
- Sigue presionando el botón durante el tiempo suficiente para activar el termopar.
- Los orificios de gas no están obstruidos en el área correspondiente al termopar.

La llama se apaga al girar el botón al ajuste "Bajo".
Asegúrese de que:

- Los orificios de gas no estén obstruidos.
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
- El mínimo se ha ajustado correctamente (consulte la sección titulada "Regulación mínima").

Los utensilios de cocina no son estables.
Asegúrese de que:

- El fondo de los utensilios de cocina es perfectamente plano.
- Los utensilios de cocina están centrados correctamente en el quemador.
- Las rejillas de apoyo no se han invertido.

Después de verificar todo esto, la cocina de gas aún no funciona correctamente, llame al Centro de Servicio al Cliente e infórmeles sobre:
- Tipo de problema del mosaico.
--El número de modelo de la encimera de gas (Modelo ....) como se indica en la caja de embalaje.
Nunca llame a los técnicos que no estén autorizados por su proveedor y rechace el uso de piezas de repuesto que no sean del fabricante.

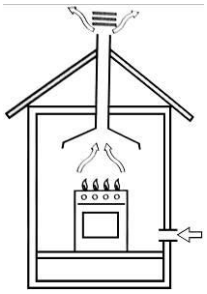
Instrucciones de instalación del encastrado

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador calificado, por lo que los procedimientos de instalación y mantenimiento pueden seguirse de la manera más profesional y experta.
Importante: desenchufe la conexión eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o mantenimiento regular.

Posicionamiento para encimera de gas.
Importante: Esta unidad se puede instalar y utilizar solo en habitaciones con ventilación permanente.
Los siguientes requisitos deben ser observados:
a) La sala debe estar equipada con un sistema de ventilación que ventile el humo y los gases de la

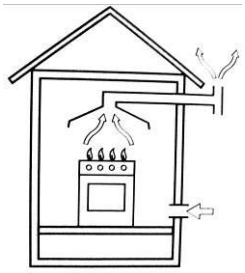
combustión hacia el exterior de las habitaciones.

Esto debe hacerse por campana o ventilador eléctrico..



En una chimenea.

(Exclusivamente para aparatos de cocina)

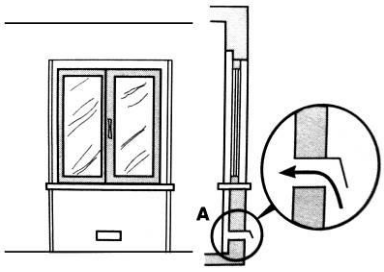


Directamente al exterior

b) La sala debe estar permitida para la entrada de aire que es adecuada para la combustión. El flujo de aire para fines de combustión no debe ser inferior a 2 m³ / h por kW de capacidad instalada. El suministro de aire se efectuará mediante la entrada desde el exterior a través de un conducto, su sección transversal interna es de al menos 100 cm2 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 con el doble de volumen. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm² (Fig. 3). De lo contrario, la habitación puede ser ventilada indirectamente a través de habitaciones adyacentes que están equipadas con conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no son áreas compartidas, las habitaciones, pero el riesgo de incendio está oculto (Fig. 4).

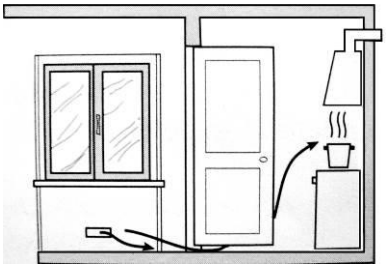
Habitación adyacente



Ejemplos de orificios de ventilación para aire comburente.

Fig.3

Habitación para ser ventilado



Ampliación de la ranura de ventilación entre ventana y suelo.

Fig.4

c) El trabajo intensivo y prolongado de la encimera de gas que necesita para intensificar la ventilación, por ejemplo. abrir ventanas o aumentar la potencia del sistema de admisión de aire (si está presente).

d) Los gases de petróleo licuado son más pesados que el aire, por lo tanto, asiéntelos hacia abajo. Las habitaciones en las que se instalan los tanques de GLP deben estar provistas de ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.

e) Por lo tanto, los tanques de GLP que están vacíos o parcialmente llenos, no deben instalarse o almacenarse en habitaciones o espacios debajo del nivel del suelo (bodegas, etc.). Es una buena idea mantener solo el tanque que está funcionando actualmente en la habitación y asegurarse de que no esté cerrado a la fuente de calefacción (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Instalación de la placa de gas encastrada

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

Para una correcta instalación, se deben seguir las siguientes precauciones:

a) La encimera puede estar ubicada en una cocina, un comedor o en una sala de estar / cama, pero no en un cuarto de baño o ducha.

b) El mobiliario que se encuentra cerca de la unidad, es más alto que las tablas de trabajo, debe colocarse a una distancia de al menos 110 mm del borde de la tabla.

c) Los gabinetes deben colocarse cerca del capó a una altura de 420 mm como mínimo (Fig. 5).

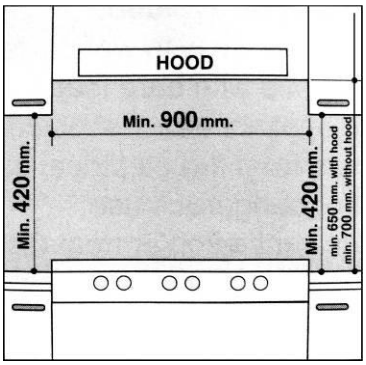


Fig.5

d) La encimera debe instalarse directamente debajo de un armario, esta última debe estar a al menos 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. C.

e) Se proporcionan accesorios de fijación (ganchos, tornillos) para colocar la encimera en la superficie de trabajo, medir 20 a 40 mm de espesor (ver Fig. 6).

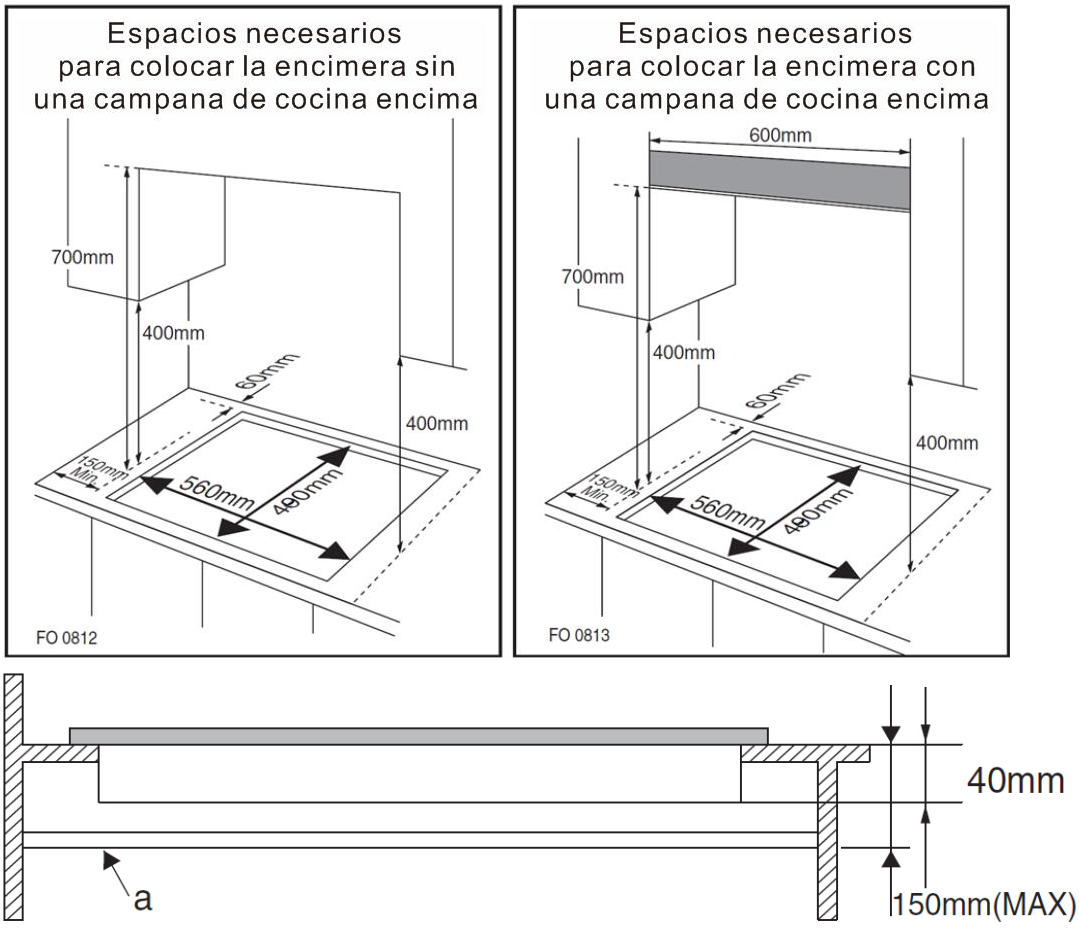
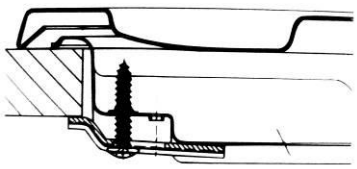
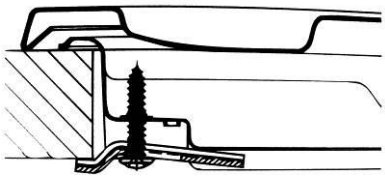


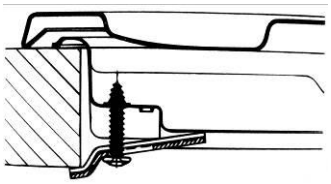
Fig.6



Posición del gancho **H=20mm** tope



Posición del gancho **H=30mm** tope

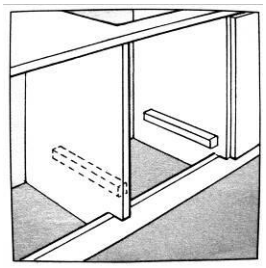


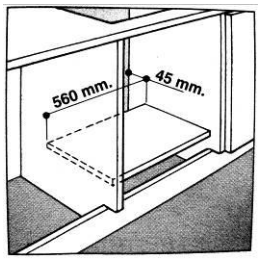
Posición del gancho **H=40mm** tope

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

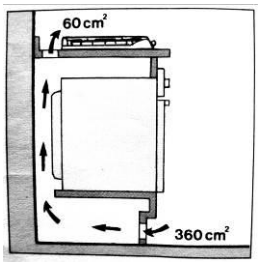
f) En el caso de que la cocina de gas no se instale en un horno incorporado, se debe insertar un panel de madera para el aislamiento. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm del fondo de la encimera.

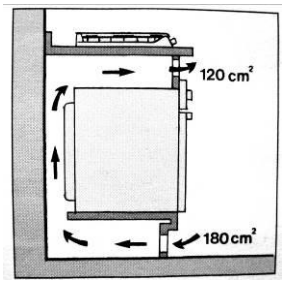
Importante: cuando instale la encimera en un horno empotrado, el horno debe colocarse en dos tiras de madera; en el caso de una superficie de gabinete de unión, recuerde dejar un espacio de 45 x 560 mm al menos desde la parte posterior.





Cuando instale la encimera en un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de tener entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del gabinete.





Conexión de gas para cocina de gas.

La cocina de gas debe estar conectada al suministro de gas por un instalador registrado. Durante la instalación, es esencial instalar un grifo de gas aprobado para aislar el suministro de la encimera para la comodidad de cualquier extracción o servicio posterior. Conecte la placa de cocción a la red de gas o al gas líquido, debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa vigente prescrita, y solo después de comprobar que es adaptable al tipo de gas que se va a utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el párrafo titulado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En el caso de conexión a gas líquido por tanque, use reguladores de presión que cumplan con la regulación vigente.

Importante: Por razones de seguridad, para una correcta regulación del uso del gas y una larga vida útil de la placa, asegúrese de que la presión del gas cumpla con las indicaciones de la tabla 1 "Especificaciones de los quemadores y boquillas".

Conexión a tubo no flexible.

(cobre o acero)

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

La encimera está equipada con un conector ajustable en forma de "L" y una junta para el suministro de gas.

El conector debe desmontarse y la junta debe reemplazarse.
El conector de alimentación del gas a la encimera es roscado 1/2 cilindro de gas.

Conexión a tubo flexible de acero.
El conector de alimentación de gas a la encimera es roscado, conector de 1/2 "para tuberías redondas de gas. Utilice únicamente tuberías y juntas de estanqueidad que cumplan con las normas vigentes actualmente. La longitud máxima de las tuberías flexibles no debe exceder los 2000 mm. se ha realizado la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no se aplaste.

Comprobar el sellado

Una vez que se instaló la encimera, asegúrese de que todas las conexiones estén bien selladas, use agua jabonosa para probar, nunca use la llama.

Conexión eléctrica

La encimera tiene un cable eléctrico tripolar diseñado para ser usado con corriente alterna. De acuerdo con las indicaciones en la placa de características ubicada debajo de la encimera. El cable de puesta a tierra se puede identificar por su color amarillo verdoso.
En el caso de la instalación sobre un horno eléctrico incorporado, las conexiones eléctricas para la encimera y el horno deben ser independientes, no solo para un propósito seguro, sino también para quitarlas en el futuro.

Conexión eléctrica para encimera 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, se debe colocar un interruptor de un solo polo entre la encimera y la red eléctrica, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm de acuerdo con los códigos de seguridad actuales (el interruptor no debe interrumpir el cable de puesta a tierra). El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50 a la temperatura ambiente en ningún punto.
Antes de la conexión real, asegúrese de que:

- El fusible y el sistema eléctrico pueden soportar la carga requerida por la encimera;
- El sistema de suministro eléctrico está equipado con una conexión a tierra eficiente de acuerdo con las normas y regulaciones prescritas por la ley;
- El enchufe o el interruptor son fácilmente accesibles.

Importante: los cables en el cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

Verde y amarillo **- Tierra**
Azul **- Neutral**
Marrón **- Vivo**

Como los colores de los cables en el cable principal pueden no coincidir con las marcas de colores que identifican los terminales en su enchufe, proceda de la siguiente manera: conecte el cable verde y amarillo al terminal marcado con una "E" o ⏚ con un color verde o verde y amarillo.
Conecte el cable marrón al terminal marcado "L" o de color rojo.
Conecte el cable azul a la terminal marcada con "N" o de color negro.

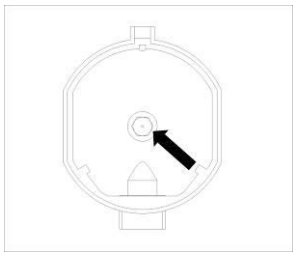
Tabla1: Especificaciones de quemadores y boquillas

Adaptación de la encimera de gas para diferentes tipos de gas

	G20		G30	
Quemador	Potencia térmica(kW)	Boquilla 1⁄100 (mm)	Potencia térmica (kW)	Nozzle 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**
Anillo Triple (TR)	**3.40**	**125**	**3.40**	**93**
Presiones de suministro	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



Reemplazo de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave específica (7). Ajuste la boquilla nueva según el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 para referencia)

Una vez que haya convertido la cocina de gas en otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado una etiqueta con esa información en el aparato.

TABLA2: Como convertir la fuente de gas

Ajuste del caudal de válvula reducido.

Quemadores	Llama	Convertir el gas GLP a gas natural	Convertir el gas natural Gas a GLP
Quemadores regulares	Llama completa	Reemplace la boquilla del quemador de acuerdo con las pautas de la tabla 1	Reemplace la boquilla del quemador de acuerdo con las pautas de la tabla 1
	Llama de ahorro	Afloje el ajuste del eje (vea la figura 7 abajo) Y ajuste la llama	Afloje el ajuste del eje (vea la figura 7 abajo) Y ajuste la llama

Ajuste valvular

El ajuste de la válvula se debe hacer con la perilla de control ajustada en el quemador ENCENDIDO para guardar la posición de la llama.

Retire la perilla y ajuste la llama con un destornillador pequeño (vea la figura 7 a continuación).

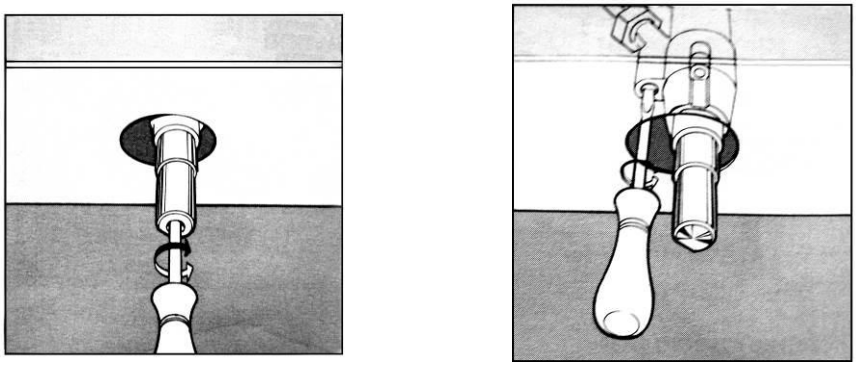
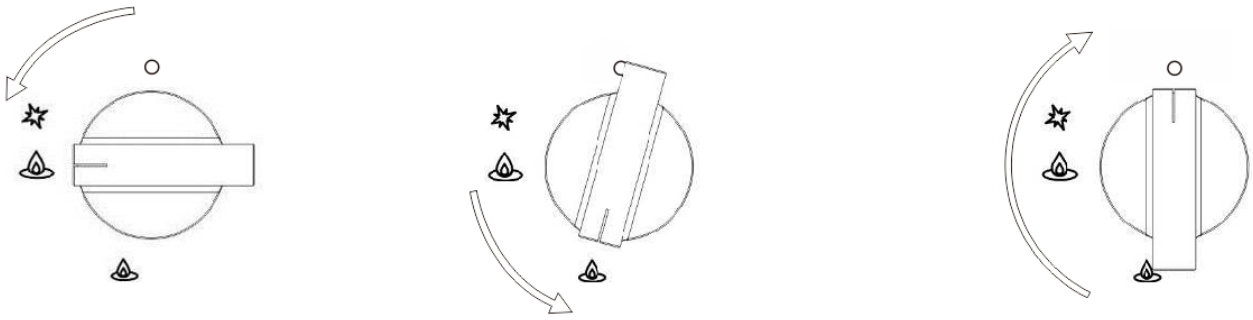


Fig.7

Para verificar la llama ajustada: caliente el quemador en la posición completamente abierta durante 10 minutos. Luego gire la perilla a la configuración de guardado. La llama no debe apagarse ni moverse hacia la boquilla. Si se apaga o se mueve hacia la boquilla, reajuste las válvulas.

Selección de llamas

A medida que los quemadores se ajustan correctamente, la llama debe ser de color azul claro y la llama interior debe ser clara. El tamaño de la llama depende de la posición de la perilla de control relacionada.



-Quemador ON, llama grande -Quemador ON, llama pequeña（modo ahorro） -Quemador OFF

Fig.8

Vea la fig.8 para varias opciones de operación (selección del tamaño de la llama); El quemador debe colocarse a una llama grande durante la fase inicial de cocción, ya que hace que los alimentos hiervan rápidamente. Luego, gire la perilla a la posición de llama de ahorro para mantener la cocción. Es posible ajustar el tamaño de la llama sin escalonamientos.

Está prohibido ajustar la llama entre las posiciones de llama grande del quemador apagado y del quemador encendido.

Se puede conservar una gran cantidad de energía si la placa se usa correctamente, los parámetros se diseñan correctamente y se usan los utensilios de cocina adecuados. La conservación de la energía será la siguiente:

• Hasta el 60% se conservan cuando se utilizan ollas adecuadas,

• Se conserva hasta un 60% cuando la unidad se opera correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.

Es un requisito previo para el funcionamiento eficiente y de ahorro de energía de la encimera que los quemadores se mantengan limpios en todo momento (en particular, las ranuras y boquillas de la llama).

Adaptación a diferentes tipos de gas.

TABLA 3: Adaptación a diferentes tipos de gas

CATEGORIA DE APARATOS: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ $II_2ELWLS3B/P$ II_2ELL_3B/P

Quemador	Tipo de gas	Presión	Diámetro de la boquilla	Carga nominal				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
Wok de triple anillo	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: Fuente de gas y table de comparación natural

Grupo 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 encimera cumple con las siguientes directivas de la Comunidad Económica Europea:

- 73/23/**EEC** of 19/02/73 (baja tensión) y posterior modificación;
- 89/336/**EEC** of 03/05/89 (Compatibilidad electromagnética) y modificaciones posteriores;
- 90/396/**EEC** of 29/06/90 (Gas) y modificaciones posteriores;
- 93/68/**EEC** of 22/07/93 y modificaciones posteriores.

AVISO:

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

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

C. “Esta placa de gas no está conectada al dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.”

D. “PRECAUCIÓN: El uso de una cocina de gas conduce a la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la encimera está funcionando: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica".

E. Las bandejas de piedra, vidrio y barro no son adecuadas para usar en una vitrocerámica porque no conducen bien el calor.