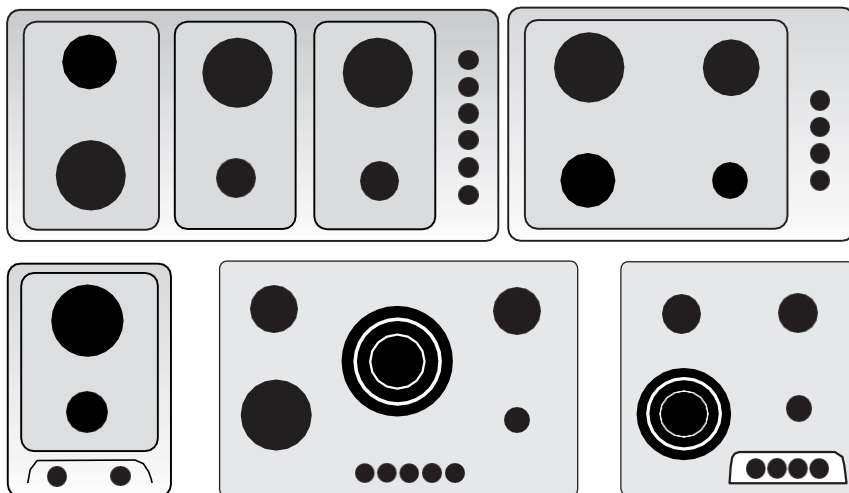


SCHNEIDER

Manuel d'utilisation

TABLE DE CUISSON
ENCASTRABLE



Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre appareil . Cet appareil a été testé et mis au point par du personnel expérimenté et spécialisé afin de garantir les meilleurs résultats lors de son fonctionnement.Cet appareil est simple à utiliser ; avant de l'installer et de l'utiliser, il est nécessaire de lire attentivement cette notice.Où vous trouverez toutes indications utiles pour son installation, son utilisation et son entretien dans les meilleures conditions.Toute éventuelle réparation ou mise au point nécessaire doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention.

Il est donc recommandé de s'adresser toujours au Concessionnaire ayant vendu l'appareil ou bien au service après-vente, en précisant le type d'anomalie et le modèle d'appareil en votre possession.

Les pièces détachées originales se trouvent seulement dans les services après-vente.Ne pas abandonner les emballages aussi bien pour la sécurité des enfants que pour la protection de l'environnement et les destiner à un centre de tri sélectif.

RECYCLAGE



Ce marquage indique que l'appareil ne doit pas être considéré comme un déchet domestique courant et qu'il doit être remis à une déchetterie chargée du tri sélectif et du recyclage d'appareils électriques et électroniques. En mettant cet appareil au rebut réglementairement, vous contribuerez à éviter tout impact négatif sur la santé et l'environnement.

- Ne pas laisser les emballages sans surveillance et les éliminer dans un centre de tri sélectif pour la sécurité des enfants et la protection de l'environnement
- Pour toute information complémentaire sur le recyclage de cet appareil, contactez les services municipaux, le service local chargé de l'élimination des déchets ou le magasin où l'appareil a été acheté.

Table des matières

TABLE DES MATIERES

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Consignes d'utilisation.....	2
• Explication des principales parties de l'appareil.....	5
• Cuisinières à gaz (démarrage, combustion, conseils).....	6
• Fonctionnement des plaques électriques.....	8
• Entretien et Nettoyage page	9
Instructions pour l'Installation:	
• Positionnement et raccordement au gaz.....	10
• Raccordement Electrique	12
• Adaptation aux différents types de gaz	13
• Instructions pour l'installation des unités.....	16

Avertissements généraux

Cher Client,

Nous vous remercions pour la confiance que vous avez bien voulu accorder à notre produit. L'utilisation de cet appareil est facile ; cependant avant de l'installer et de l'utiliser, il est important de lire attentivement ce Manuel.

Vous y trouverez les indications utiles pour effectuer l'installation, l'utilisation et l'entretien du produit de manière optimale .

Le produit doit être installé conformément aux règlementation en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré . Lisez attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

ATTENTION :

Les parties accessibles de cet appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Maintenez les petits enfants à distance. Faites très attention et ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.

ATTENTION :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance. Pour le nettoyage des parties en verre, n'utilisez pas de produits abrasifs, ni de racles coupantes en métal qui pourraient rayer la surface et déterminer son éclatement.

Avertissements Généraux

AVERTISSEMENT:

Ne laissez pas d'objet inflammable prêt du bruleur lorsque l'huile est utilisée. Cela peut être dangereux et provoquera un incendie.

AVERTISSEMENT:

N'essayez pas d'éteindre le feu / les flammes avec de l'eau. Eteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture en matériaux résistants au feu.

AVERTISSEMENT: (Risque d'incendie).

Avant d'utiliser votre appareil, éloignez tout ce qui est rideau, tulle, papier ou tout objet inflammable de la cuisinière. Ne placez pas d'objets combustibles ou inflammables dans ou sur l'appareil.

AVERTISSEMENT:

- Si la surface vitrée ou vitrocéramique se fissure, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. L'appareil ne peut pas être ouvert avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation non professionnelle par des particuliers à domicile et est destiné à cuisiner et à chauffer. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- L'appareil doit être installé par un personnel d'installation qualifié et qualifié connaissant les instructions d'installation.
- Cet appareil doit être débranché du secteur et laissé refroidir avant de procéder au nettoyage ou à la mise en service.
- Assurez-vous que le gaz disponible dans votre région convient à cet l'appareil. (voir le chapitre concerné).
- Assurez-vous que la flamme est droite lorsque vous ouvrez les brûleurs.
- Si un brûleur s'éteint accidentellement, fermez le bouton de commande et attendez au moins une minute avant de la rallumer.
- Il est recommandé de fermer l'élément chauffant avant de sortir le pot de l'appareil de chauffage.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil ne doit pas être changé par l'utilisateur. Seul un personnel qualifié doit le remplacer .

Avertissements généraux

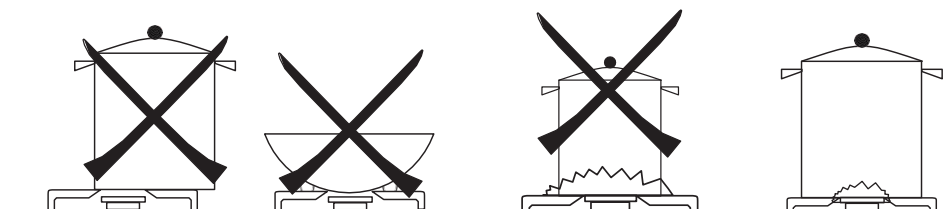
Pendant l'utilisation, les appareils à gaz génèrent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Assurez-vous que les espaces d'air naturels sont maintenus ouverts ou qu'une hotte avec un conduit d'évacuation des gaz est correctement ventilée.

Lorsque les appareils à gaz sont utilisés pendant de longues périodes, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire (soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant le degré de ventilation artificielle).

Assurez-vous de ne pas mettre de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs de cuisinière à gaz ou électriques. Ils peuvent se retourner ou déborder et causer des accidents.

Utilisez des casseroles avec le diamètre approprié pour les brûleurs de cuisson. N'utilisez jamais de casseroles d'un diamètre inférieur à celui de la cuisinière et ne faites jamais fonctionner la cuisinière sans casserole.

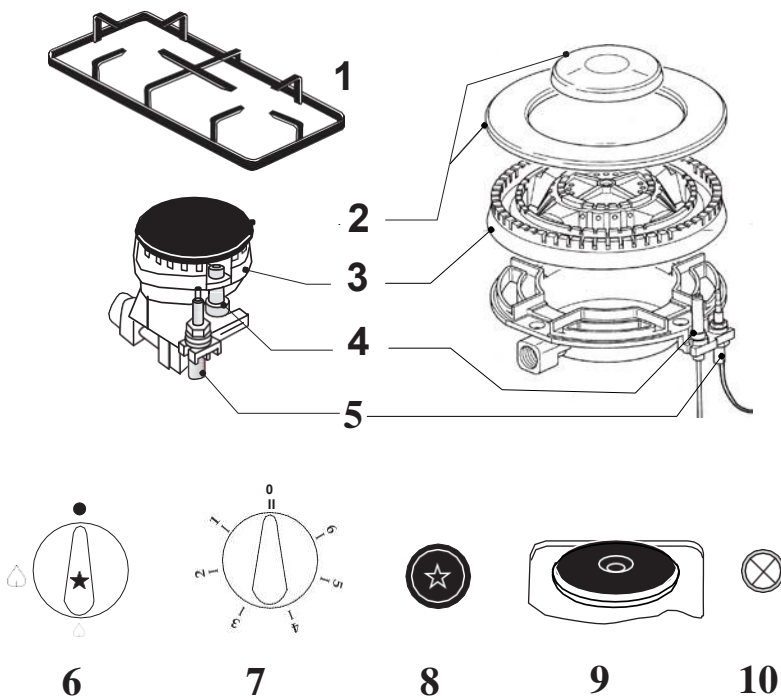
Assurez-vous de ne pas mettre de casseroles instables ou déformées sur les surfaces chauffantes. Ils peuvent se retourner ou déborder et causer des accidents. N'ouvrez pas les brûleurs sans casserole sur eux.



Si une réparation est nécessaire, appelez toujours le centre d'assistance technique agréé et insistez sur les pièces de rechange d'origine. Les réparations à des personnes non autorisées peuvent causer des dommages.

Éteignez l'appareil lorsque tous les boutons sont en position 0 ● .

Explication des Principales Parties de l'Appareil



1 = grille support casserole

2 = couvercle

3 = répartiteur de flamme

4 = bouchon de flamme OUVERT
(pour les versions éclairées)

5 = thermocouple

6 = bouton pour le briquet et le réglage
de la flamme (* bouton
d'OUVERTURE sur le bouton
pour les versions avec le bouton
d'ouverture)

7 = bouton de commande de cuisinière
électrique

8 = bouton d'OUVERTURE séparé
(pour les versions avec bouton
d'ouverture séparé)

9 = plaque électrique (dont une
disponible)

10 = voyant de fonctionnement de la
plaque de cuisson électrique

Il y a des dispositifs et des boutons pour le fonctionnement des cuisinières à gaz et / ou des cuisinières électriques dans la zone de contrôle de la cuisinière.

Fonctionnement des Cuisinières à Gaz

Le bouton de commande de la cuisinière peut être tourné vers sa position la plus ouverte lorsqu'il est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée et c'est également le cas pour le contraire (amenez l'aiguille à la position requise):

● = pas d'alimentation en gaz

🔺 = alimentation maximale en gaz

🔻 = alimentation en gaz minimum

Allumage des Brûleurs

Pour les modèles avec briquets électriques, la combustion des foyers se fait en poussant et en tournant le bouton jusqu'à ce que la position de sortie maximale soit atteinte. Dans les versions avec des boutons plus légers séparés, appuyez simplement sur ce bouton et en même temps, appuyez sur le bouton de manière proportionnelle à la cuisinière souhaitée jusqu'à atteindre la position de sortie maximale.

Pour les versions avec briquets électriques (ou en cas de panne de courant), fermez le poêle en appliquant les étapes décrites avec une allumette ou un briquet séparé (attention à ne pas vous brûler dans un tel cas).

Pour les modèles avec soupape de sécurité, appuyer sur le bouton pendant 3-4 secondes jusqu'à ce que la flamme soit automatiquement activée.

Lorsque la flamme se ferme accidentellement, la soupape de sécurité démarre et arrête l'alimentation en gaz (par ex. Débordement, déversement de fluides, etc.)

Le briquet ne doit jamais être utilisé pendant plus de 15 secondes.

Si une cuisinière se ferme accidentellement ou ne se déclenche pas, déplacez le bouton de commande sur la position OFF et essayez de brûler à nouveau après 1 minute.

Régalez la flamme comme requis lorsque le four est allumé.

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à << ● >> pour fermer l'alimentation en gaz.

Recommandations sur l'Utilisation des Cuisinières à Gaz

Pour réduire la consommation de gaz et obtenir plus d'efficacité, utilisez des cuisinières du calibre approprié, en évitant que les flammes ne débordent des bords de la cuisinière (voir le tableau du récipient). Utilisez uniquement des pots à fond plat.

Laissez tomber au niveau requis pour continuer l'ébullition de la flamme dès que le liquide commence à bouillir.

Soyez très prudent lorsque vous cuisez des graisses solides et liquides, car elles peuvent devenir extrêmement chaudes et provoquer un incendie.

Assurez-vous que les récipients ne dépassent pas des bords et n'obstruent pas le panneau de commande.

Table de Récipient (utilisez des casseroles à fond plat)

Brûleurs (hauteur) mm	Ø min. Casserole (mm)	Ø max Casserole (mm)
Brûleur Auxiliaire (Ø = 55)	80	140
Brûleur Semi-rapide (Ø = 75)	140	200
Brûleur Rapide (Ø = 100)	200	240
Brûleurs triple couronne (Ø = 132)	240	280

Fonctionnement de la Plaque Electrique

Certaines versions ont une ou plusieurs plaques électriques. Ces brûleurs peuvent être normales, rapides ou automatiques. Il y a une tache rouge (rapide) et une plaque circulaire (automatique) Fonctionnement de la plaque électrique au milieu des deux derniers types.

Les brûleurs peuvent être réglés en fonction des besoins de cuisson en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre entre les positions 0 à 6. Les positions marquées avec le nombre le plus élevé correspondent à l'apport de chaleur maximum (voir tableau). Un thermostat réduit automatiquement la puissance lorsque la température sélectionnée est atteinte par les brûleurs rapides et automatiques, et la plaque de cuisson électrique commence à fonctionner par intermittence pour que la température reste constante pendant la cuisson.

Le voyant du panneau de commande signale que les plaques électriques sont ouvertes.

Recommandations sur l'utilisation des plaques électriques

Utilisez des pots à fond plat d'un diamètre inférieur que les plaques électriques pour une utilisation prolongée et faire des économies d'énergie.

Ne laissez pas l'eau bouillante dans les pots sur les plaques électriques de la cuisinière électrique en raison du débordement.

Ne laissez pas vides les plaques électriques et ne placez pas de casseroles vides dessus et ne les utilisez pas pour chauffer la chambre.

Après avoir mis la casserole sur la cuisinière électrique, ouvrez-les.

Rappelez-vous que la cuisinière électrique se réchauffera pendant un certain temps quand elle se ferme.

	Réchauffage	Cuisson	Friture
Plaques Electriques	1	2	3

Entretien et Nettoyage

N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer toute opération. Nettoyez les pièces vitrées avec de l'eau chaude et un détergent. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Rincez fréquemment l'épandeur de flammes avec de l'eau bouillante et du détergent et enlevez tout résidu pouvant empêcher les projections de flamme. Rincez soigneusement les pièces en acier inoxydable et séchez-les avec un chiffon doux.

Utilisez une éponge humide et un chiffon pour nettoyer la plaque: les composants internes peut pénétrer à l'intérieur des composants électrique si trop d'eau est utilisée et peut endommager les composants électriques.

La grille support casserole peut être lavée dans un lave-vaisselle.

Utilisez des détergents normaux et non corrosifs, des produits spéciaux que l'on trouve couramment sur le marché ou du vinaigre chaud pour les taches tenaces. Nettoyez uniquement la table de cuisson en verre.

avec de l'eau chaude, en évitant d'utiliser des chiffons grossiers.

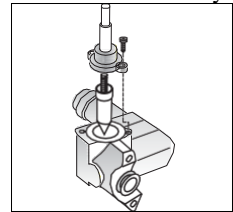
N'utilisez pas de tampons en acier inoxydable ou d'acides pour le nettoyage.

Nettoyez régulièrement et soigneusement les bougies d'allumage (céramique et électrode) pour éviter les difficultés à brûler la table de cuisson.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les plaques de cuisson électriques et lubrifiez légèrement la plaque de cuisson électrique avec de l'huile encore chaude.

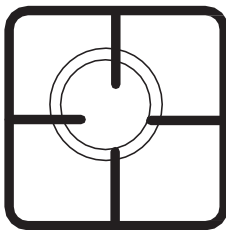
Contactez un ingénieur qualifié pour lubrifier les boutons périodiquement ou lorsque les boutons deviennent difficiles à tourner.

Contactez un ingénieur qualifié pour faire face à d'autres problèmes pouvant survenir pendant l'utilisation.

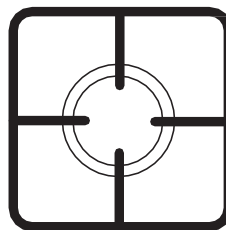


Important. EN CAS DE LEVEE DES BRULEURS AFIN DE FAIRE LE NETTOYAGE, ASSUREZ VOUS QUE TOUTES LES PIECES SONT CORRECTEMENT RANGEES AVANT DE RALLUMER LES BRULEURS. ASSUREZ VOUS QUE LES RIDEAUX PLASTIQUES SONT EN PLACE ET QUE LA GRILLE SUPPORT CASSEROLE EST MISE FIXE ET CENTREE EN POSITION CORRECTE APRES LA LEVEE DE LA GRILLE SUPPORT CASSEROLE POUR LES BESOINS DE NETTOYAGE ET /OU ENTRETIEN.

NON



OUI



Consigne pour l'installation

Les instructions ci-dessous sont destinées au personnel de l'installation pour s'assurer que l'installation, les réglages et la maintenance sont effectués correctement et en conformité avec les réglementations en vigueur.

Placement

Cet appareil ne doit pas être connecté aux dispositifs de nettoyage des produits explosifs.

L'appareil ne doit être installé que dans une pièce ventilée en permanence conformément aux réglementations locales en vigueur.

Le flux d'air naturel doit être fait directement et vers l'extérieur à travers les ouvertures permanentes dans les murs de la pièce à ventiler, ou à travers des conduits de ventilation avec une ou plusieurs sorties.

Les ouvertures de ventilation doivent avoir un effet transversal d'au moins 100 cm² et doivent être protégées contre tout blocage accidentel (grilles métalliques ou protection de fils). L'ouverture doit être retirée en deux couches d'au moins 200 cm² pour les appareils qui n'ont pas de soupape de sécurité dans la table de cuisson.

En outre, s'il y a une ventilation directe dans les pièces adjacentes à la pièce où l'appareil doit être installé, il peut y avoir un flux d'air indirect s'il n'y a pas de risque d'incendie dans ces pièces et qu'il ne s'agit pas de chambres à coucher.

Le flux d'air entre la pièce latérale et la pièce où l'appareil doit être installé doit être libre avec des ouvertures permanentes (ceci peut être réalisé en élargissant l'écart entre la porte et le plancher).

Il doit y avoir un système dans la salle du bâtiment pour diriger les fumées brûlantes vers l'extérieur. Cela peut être une hotte ou un ventilateur électrique commençant à fonctionner lorsque l'appareil est allumé.

Raccordement au Réseau

Cet appareil doit être raccordé à l'alimentation en gaz ou au réservoir d'essence après vérification du type de gaz disponible et des normes en vigueur.

L'appareil est configuré pour fonctionner avec le gaz indiqué à la fois sur l'emballage et sur l'étiquette d'étalonnage à l'arrière de l'appareil.

Si le réservoir de gaz dans lequel l'appareil à gaz existant est installé ne convient pas, remplacez-le par l'injecteur approprié en faisant attention aux informations figurant sur la nouvelle étiquette d'étalonnage et en retirant l'ancien.

Consigne pour l'installation

Pour ce faire, un personnel d'installation qualifié doit suivre les instructions données dans le chapitre «Adaptation aux différents types de gaz».

Pour une utilisation en toute sécurité, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau des caractéristiques de la table et de l'injecteur.

Si l'appareil est alimenté en gaz liquide, assurez-vous que le régulateur de pression du tube est conforme aux réglementations locales en vigueur.

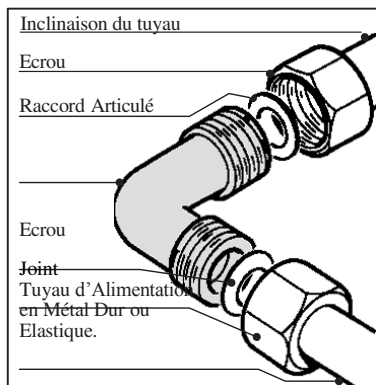
L'appareil doit être raccordé au système de gaz de manière à ce que l'appareil ne soit pas étiré de quelque manière que ce soit au moyen d'un tuyau métallique solide (cuivre ou acier) ou d'un tuyau flexible continu en acier inoxydable.

Le dispositif est raccordé au tube d'entrée de gaz au moyen d'un écrou d'extrémité (gaz mâle 1/2 fil) qui est relié au cantilever. Il peut être ouvert en fonction des besoins de l'installation.

Un tube d'alimentation en métal rigide ou flexible (1 max = 2 mT) est connecté dans la direction opposée du porte-à-faux. N'oubliez pas de placer également les joints fournis aux deux extrémités du raccord articulé.

Veillez à remplacer les joints par des neufs lorsque ces pièces sont démontées et réinstallées,

Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas serré ou endommagé par des pièces tenues à la main lorsque l'appareil est installé.



Important: Vérifiez l'étanchéité de tous les joints à l'aide d'une solution à base de savon lorsque l'installation est terminée.

Consigne pour l'installation

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils disposent d'un câble d'alimentation tripolaire et fonctionnent avec le courant alternatif et la tension indiqués sur le produit et dans le rapport «Plaque signalétique du produit» à la fin du manuel d'utilisation.

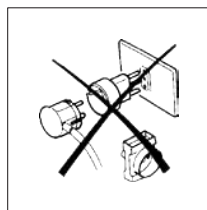
Le conducteur de mise à la terre du câble est marqué avec des couleurs jaune / vert.

RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION AU RESEAU

Connectez un câble d'alimentation approprié pour la charge spécifiée sur la plaque signalétique du produit. Dans le cas d'une connexion directe au réseau (sans fil), un interrupteur omnipolaire approprié avec un écart de contact minimum de 3 mm doit être installé devant l'appareil (le fil de terre ne doit pas être interrompu par un interrupteur).

Avant de vous connecter au réseau, assurez-vous que:

- Le compteur d'électricité, la soupape de sécurité, la conduite d'alimentation et la prise conviennent à la charge maximale requise (voir la plaque signalétique).
- Le système d'alimentation est correctement mis à la terre conformément aux réglementations en vigueur.
- La prise ou l'appareillage omnipolaire est facilement accessible après l'installation.
- Si le câble d'alimentation ne touche pas les parties exposées à la chaleur après le raccordement au réseau.
- N'utilisez pas des raccourcis de connexions parallèles ou d'adaptateurs susceptibles de provoquer une surchauffe ou une brûlure.



Si l'appareil est installé sur un four encastré, deux appareils doivent être connectés séparément pour rendre la sécurité électrique et les dispositifs plus faciles à retirer.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou indirects causés par une mauvaise installation ou connexion. Cela signifie que toutes les procédures d'installation et de raccordement doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément aux réglementations locales et générales en vigueur.

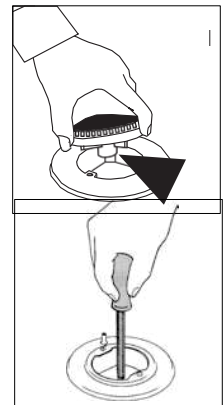
Consignes Pour Installation

Adaptation à Différents Types de Gaz

Faites les opérations suivantes pour adapter un autre boîtier à l'installation de l'appareil (voir à la fois l'emballage et le bas de l'appareil) :

- Retirez les fils.
- Dévisser les volets et les diffuseurs de flammes.
- Retirez les vis avec une clé à douille de 7 mm et retirez les injecteurs.
- Changez les injecteurs fournis conformément au gaz (Voir le tableau de brûleur et de caractéristiques d'injecteur)
- Changez les différentes pièces en suivant les étapes en arrière.

N'oubliez de remplacer l'ancienne plaque signalétique (donnée) par une nouvelle.



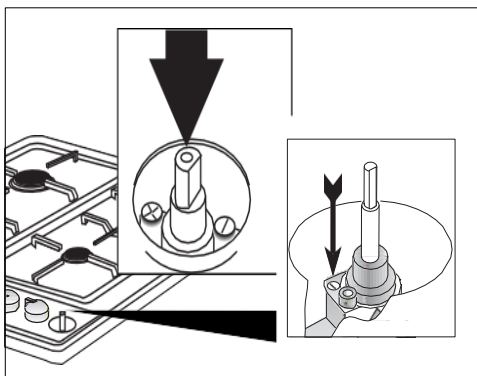
Installez un régulateur de pression conformément aux réglementations locales en vigueur par rapport au tuyau d'entrée si une pression de gaz différente (ou différente) est utilisée.

Consignes Pour Installation

Paramètres Minimum

La petite flamme de sortie est réglée en usine. Il peut être nécessaire de réajuster la valeur minimale lorsque les injecteurs sont remplacés ou lorsque des conditions spéciales de pression du réseau sont présentes. Les opérations suivantes doivent être effectuées pour faire les opérations nécessaires:

- Allumez la cuisinière
- Amenez le bouton à la position minimum
- Retirez le bouton (et le joint s'il existe)
- Tournez la vis de réglage à l'intérieur ou sur la sortie de gaz jusqu'à obtenir une petite flamme à l'aide d'un tournevis de taille appropriée
- Remplacez le bouton et passez rapidement de la position maximale à la position minimale, vérifiez l'extinction de la flamme
- Assurez-vous que le réglage effectué pour les brûleurs est suffisant si le thermocouple continue à chauffer. Si non, augmentez la valeur minimale.



Réglage minimum pour GPL

Serrez bien la vis (dans le sens des aiguilles d'une montre) à l'intérieur ou sur la goupille de sortie de gaz pour ajuster la valeur minimale pour le GPL.

Les opérations décrites ci-dessus peuvent être facilement réalisées indépendamment de la façon dont la cuisinière est positionnée ou connectée dans la cabine.

LES BRULEURS N'EXIGENT PAS L'AJUSTEMENT DES AIRS PRIMAIRES.

Consignes Pour Installation

Table Caractéristique des Brûleurs et des Buses

CATÉGORIE CAT. I12H3B/P

Brûleur (hauteur) (mm)	Éviter 1/100 mm	Puissance thermique (*) (kW)		Gaz liquide		Gaz naturel	
		Nominale	Diminuée	Sortie (g/h) G30 - G31	Injecteur 1/100mm	Sortie (lt/heure) G20	Injecteur 1/100mm
Toute Flamme (Ø = 100)	44	2,80	0,80	204	85	264	115
Semi-Rapide (Ø = 75) (Ø = 75)	34	1,70	0,60	124	65	166	97
Auxiliaire (Ø = 55)	29	0,95	0,40	70	50	91	72
Triple couronne (Ø = 132)	64	3,1	1,45	226	90	278	130
Pression d'Alimentation Nominale (mbar) (1 mbar \cong 10,197mm H ₂ O)				G30 = 28 - 30		G20 = 20	
(*) = À 15 ° C et 1013,25 mbar gaz sec et plus fort calorifique (*)							

Consignes Pour Installation

Instructions Pour Installation des Unités

L'appareil est de classe 3. Il ne peut être installé que plus haut que le brûleur de la plaque de cuisson (à droite ou à gauche de la table de cuisson) et peut être placé à la distance minimale indiquée sur l'image.

L'épaisseur de la viande peut être adaptée à toutes les unités en fonction d'une température supérieure à 65 ° C par rapport à la température ambiante (UNI EN 30-1-1 e / o CEI EN 60335-2-6).

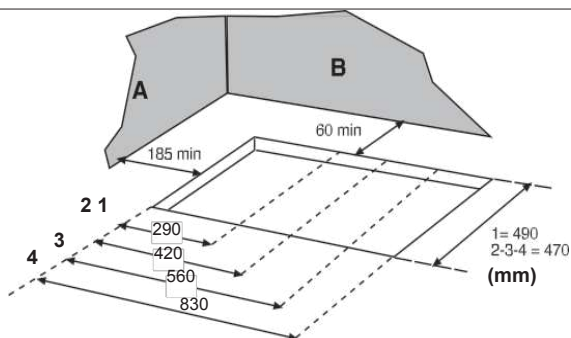
Série de Brûleur	L (mm)	P (mm)	S (mm)	
			En acier ou vitré	verre
30	320	520	40	40
45	450	520	40	40
60	590	520	40	40
70	680	520	40	40
90	860	520	40	40

P L
S

Dimensions de Trou

1 = Série de brûleur de la plaque de cuisson 30 cm (290x490) 2 = Série de brûleur de la plaque de cuisson 45 cm (420x490) 3 = Série de brûleur de la plaque de cuisson 60 et 70 cm (560x490) 4 = Série de brûleur de la plaque de cuisson 90 cm (830x490)

A = Mur latéral
B = Mur derrière

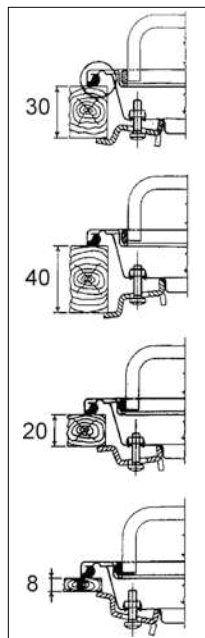


Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, vêtements, etc.)

Les dimensions des ouvertures pour le bâtiment sont données comme la distance minimale entre le trou et les parois arrière.

Consignes Pour Installation

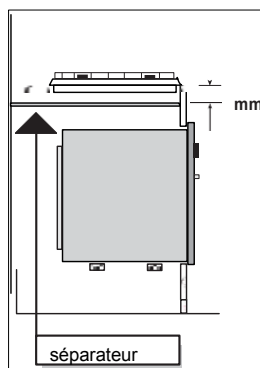
- Placez le joint spécial scellé (fourni) sur le bord de la table de cuisson, en veillant à ce que les extrémités ne se chevauchent pas.
- Placez le brûleur de la plaque de cuisson en centrant dans l'ouverture.
- Fixez la table de cuisson à l'unité avec les supports de montage. Le frottement des vis sera suffisant pour couper le joint scellé et enlever facilement l'excès.



Avertissements

S'il y a une unité suspendue sur la table de cuisson, elle doit être à au moins 600 mm.

Il est nécessaire de prévoir un espace de séparation avec la plus petite taille de trou d'enterrement pour éviter la surchauffe, même s'il n'y a pas de four en dessous.



SCHNEIDER

**PLACA DE GAS
RÚSTICA**

**MANUAL DE
USUARIO**

SPANISH

Antes de salir de la fábrica, este dispositivo fue probado y regulado por personal experto y calificado para brindar los mejores resultados operativos. Cualquier reparación o regulación que pueda ser necesaria posteriormente debe llevarse a cabo con el mayor cuidado y atención. Por este motivo, le recomendamos que siempre se ponga en contacto con el distribuidor al que le compró el dispositivo o con nuestro centro de servicio más cercano, especificando el tipo de problema y el modelo de su dispositivo. Recuerde también que las piezas de repuesto originales están disponibles solo en nuestros Centros de Servicio Técnico. No deje el embalaje sin vigilancia, tanto por la seguridad de los niños como por la protección del medio ambiente, sino que deséchelo en un centro de residuos diferenciados.




El  símbolo en el producto o en el empaque significa que el producto no debe considerarse como basura doméstica normal, sino que debe llevarse al punto de recolección apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada de este producto ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, que podrían ser causadas por la eliminación inadecuada del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con sus oficinas municipales, el servicio local de eliminación de desechos o la tienda donde adquirió el producto.

TABLA DE CONTENIDOS

ADVERTENCIAS GENERALES pag. 2-4

Instrucciones de uso:

- Descripción de las partes principales del aparato. pag. 5
- Quemadores de gas (funcionamiento, alumbrado, asesoramiento). pag. 6-7
- Operación de placas eléctricas de calentamiento. pag. 8
- Mantenimiento y limpieza pag. 9

Instrucciones de instalación:

- Posicionamiento y conexión de gas. pag. 10-11
- Conexión eléctrica pag. 12
- Adaptación a diferentes tipos de gas. pag. 13-15
- Instrucciones para construir en las unidades. pag. 16-17

Advertencias generales

Estimado cliente,

Gracias por haber elegido uno de nuestros productos. Este dispositivo es fácil de usar, pero debe leer este folleto cuidadosamente antes de instalarlo y usarlo. El folleto contiene instrucciones que lo ayudarán a instalar, usar y mantener el producto de la mejor manera.

ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Cuídate y no toque los elementos calefactores. A no ser que estén supervisados en todo momento, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato.

ADVERTENCIA: Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén debidamente supervisados o hayan recibido capacitación sobre cómo usar el aparato de forma segura y sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. El aparato no debe limpiarse por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: No deje una encimera desatendida cuando se usa grasa o aceite. Esto podría ser peligroso y provocar un incendio.

ADVERTENCIA: NUNCA intente apagar un Fuego / llamas con agua. Apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta hecha de material ignífugo, por ejemplo.

Advertencias generales

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio. No dejes objetos en la superficie de la encimera.

ADVERTENCIA: Si la superficie de vidrio o vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

El aparato no se puede encender con un temporizador externo o un control remoto independiente.

No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

Es muy importante que este manual de instrucciones se guarde con el aparato si cambia de manos.

Estas instrucciones solo son aplicables en países cuyos pictogramas aparecen en la cubierta y en el propio aparato.

Este aparato ha sido diseñado para el uso no profesional por parte de particulares en sus hogares y su propósito es cocinar y calentar los alimentos. No lo utilice para otros fines.

El dispositivo debe ser instalado por un instalador experto y calificado que esté familiarizado con las reglas de instalación vigentes.

Antes de limpiarlo o repararlo, se debe desconectar el aparato de la fuente de energía eléctrica y dejarlo enfriar.

Antes de encender el aparato, asegúrese de que esté correctamente regulado para el tipo de gas disponible en su área (consulte la sección correspondiente).

Cuando encienda los quemadores, asegúrese siempre de que la llama sea regular.

Si un quemador se apaga accidentalmente, apague la perilla de control y espere al menos un minuto antes de volver a encenderlo.

Es aconsejable apagar el elemento calefactor relativo antes de retirar las cacerolas.

Advertencias generales

El usuario no debe reemplazar el cable de alimentación eléctrica del aparato. Solo debe ser reemplazado por un electricista calificado.

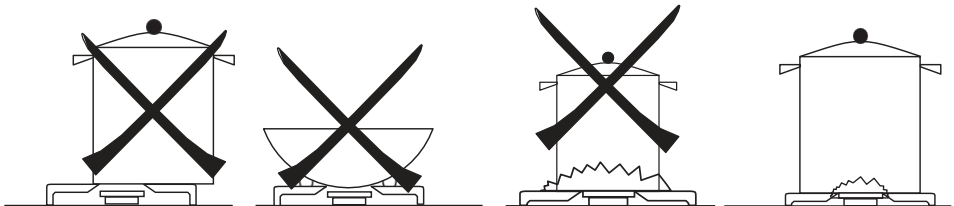
Cuando se utilizan, los aparatos a gas producen calor y humedad en la habitación donde se instalan. Asegúrese de que esta sala esté bien ventilada manteniendo abiertas las salidas de aire naturales o instalando una campana extractora con conducto de escape.

Es posible que se requiera ventilación adicional (abriendo una ventana o aumentando el grado de ventilación forzada) cuando se utilizan aparatos a gas durante largos períodos de tiempo.

Asegúrese de no colocar cacerolas inestables o deformadas en el quemador o en las placas eléctricas. Podrían volcarse o desbordarse y provocar accidentes.

Siempre use cacerolas con diámetros adecuados para las zonas de cocción. Nunca use cacerolas con diámetros más pequeños que las zonas de cocción y nunca encienda las zonas de cocción sin las cacerolas en ellas.

Asegúrese de no colocar cacerolas inestables o deformadas en las superficies de calentamiento. Podrían volcarse o desbordarse y provocar accidentes. No encienda las zonas de cocción sin cacerolas.



Siempre llame a un Centro de Asistencia Técnica autorizado e insista en piezas de repuesto originales si se requieren reparaciones. Las reparaciones hechas por personas incompetentes pueden causar daños.

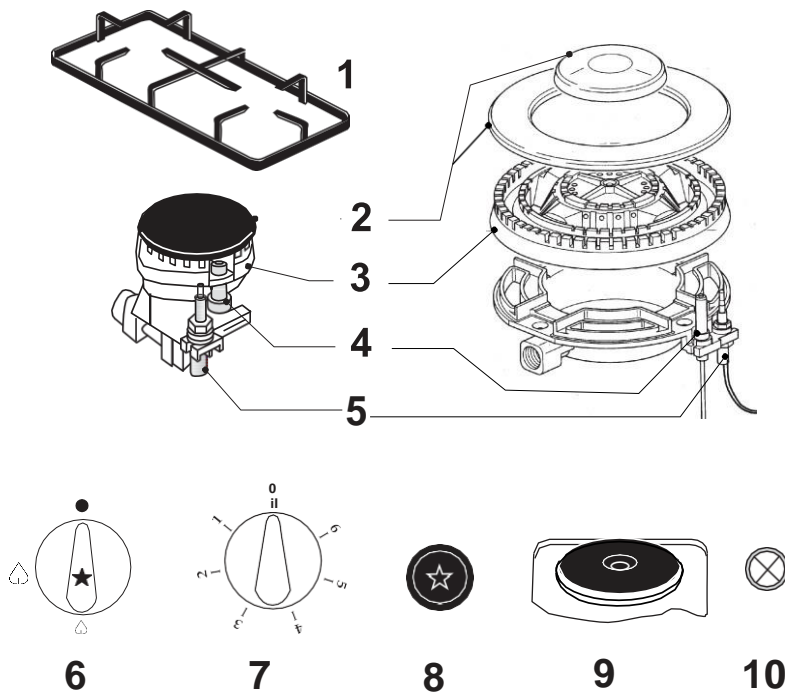
El aparato se apaga cuando todas sus perillas se han girado a la posición 0 / ●

- El aparato cumple con las siguientes directivas y regulaciones europeas:

Directive 2014/35/EC	(Low Voltage Appliances)
Directive 2014/30/EC	(ElectroMagnetic Compability)
Directive 2012/19/EC	(WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)
Directive 2009/125/EC	(ErP - Eco Design)
Directive 2011/65/EC	(RoHS - restriction of hazardous substances)
Regulation 1935/2004/EC	(Materials intended to come into contact with food
) Regulation 1907/2006/EC	(REACH –Restriction of Chemicals)
Regulation 2016/426/EC	(GAR - Gas Appliances)

Instrucciones de uso

Descripción de las partes principales del aparato.



1 = rejilla
2 = cubierta
3 = esparcidor
4 = bujía de encendido (para versiones con iluminación)
5 = válvula de seguridad (para modelos equipado con una válvula de seguridad)
6 = mando para encendido y ajuste del quemador (* interruptor ON en el mando para las versiones equipadas)

7 = perilla de control de la placa eléctrica
8 = interruptor ON separado (para las versiones así equipadas)
9 = placa eléctrica (donde hay una)
10 = lámpara piloto de funcionamiento con placa eléctrica

Instrucciones de uso

El área de control de la encimera aloja los dispositivos y las perillas para el funcionamiento de los quemadores de gas y / o las placas eléctricas.

Funcionamiento de los quemadores de gas.

Las perillas de regulación del quemador se pueden girar en sentido antihorario desde la posición de cierre hasta la posición abierta más ancha y viceversa en la dirección opuesta (ponga la aguja en la posición requerida):

● = no hay suministro de gas

△ = suministro máximo de gas

△ = suministro de gas mínimo

Encender los quemadores

Para los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico, el encendido de los quemadores se realiza presionando y girando el botón hasta que se alcanza la posición de salida máxima. En las versiones con llave de encendido separada, solo presione esta tecla y al mismo tiempo presione y gire la perilla proporcional al quemador deseado, hasta que alcance la posición de salida máxima.

Para las versiones sin iluminación eléctrica (o si hay un corte de energía) realice las operaciones descritas con un fósforo o un encendedor para encender el gas (en tal caso, preste la máxima atención para no quemarse).

Para los modelos con válvula de seguridad, mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 3-4 segundos hasta que el dispositivo mantenga la llama encendida automáticamente.

La válvula de seguridad funciona cuando la llama se apaga accidentalmente, deteniendo el suministro de gas (por ejemplo, en corrientes de aire, derrames de líquido, etc.).

El dispositivo de encendido no debe ser operado por más de 15 segundos.

Si un quemador se apaga accidentalmente o no se enciende, apague la perilla de control y repita la iluminación después de al menos 1 minuto.

Cuando el quemador esté encendido, ajuste la llama según sea necesario.

Para apagar el suministro de gas, gire la perilla hacia la derecha hasta la posición << ● >>.

Instrucciones de uso

Asesoramiento en el uso de quemadores de gas.

Para un menor consumo de gas y un mejor rendimiento, use cacerolas con un diámetro adecuado para los quemadores, evitando que la llama salga por el lado de la cacerola (consulte la Tabla de Contenedores). Utilice solo sartenes de fondo plano.

Tan pronto como un líquido empieza a hervir, baje la llama a un nivel suficiente para mantener el hervor.

Durante la cocción, cuando use grasas y aceites, tenga mucho cuidado porque si se sobrecalientan podrían incendiarse.

Tenga cuidado de que los contenedores no se escapen de los bordes del plan y no invadan el panel de control.

Relación de materiales de uso (use cacerolas de fondo plano)

Quemadores (altura cubierta) mm	Ø min. Cacerola (mm)	Ø max. Cacerola (mm)
Auxiliar (Ø = 55)	80	140
Medio rápido (Ø = 75)	140	200
Rápido (Ø = 100)	200	240
Triple anillo (Ø = 132)	240	280

Instrucciones de uso

Operación de placas eléctricas.

Algunas versiones tienen una o más placas eléctricas. Estas placas calientes pueden ser normales, rápidas o automáticas. Los dos últimos tipos tienen un punto rojo en el centro (rápido) y una placa circular en el centro (automático). Las placas calientes pueden ajustarse según los requisitos de cocción, girando sus perillas en sentido horario o antihorario a 6 posiciones y a 0. Las posiciones marcadas con el número más alto corresponden al mayor suministro de calor (consulte la tabla). Con las placas de calentamiento rápidas y automáticas, una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada, un termostato reduce automáticamente la potencia y la placa de calentamiento funcionará de manera intermitente para que la temperatura permanezca constante durante la cocción.

La luz indicadora en el panel de control indica que las placas eléctricas están encendidas.

Consejos sobre el uso de las placas calientes.

Para que las planchas eléctricas duren más tiempo y para ahorrar energía, solo use cacerolas de fondo plano cuyo diámetro no sea menor que el de las placas calientes.

Evite hervir líquidos que se derramen de la cacerola sobre las placas calientes.

No deje las placas calientes vacías o con cacerolas vacías y no las use para calentar la habitación.

Encienda las placas calientes una vez que haya puesto las cacerolas en ellas. No olvide que cuando las placas de cocción están apagadas, permanecen calientes durante algún tiempo.

	Re calentamiento	Cocinando	Asar-freír
Placas eléctricas	1	2	3

Instrucciones de uso

Limpieza y mantenimiento

No utilice chorro de vapor para la limpieza.

Antes de cualquier operación, desconecte el aparato eléctricamente. Lave las partes esmaltadas con agua tibia y detergente. No utilice productos abrasivos. Lave el esparcidor del quemador con frecuencia con agua hirviendo y detergente y asegúrese de eliminar cualquier depósito que pueda bloquear la salida de la llama. Enjuague bien las piezas de acero inoxidable con agua y séquelas con un paño suave.

Para limpiar la placa, utilice esponjas y trapos ligeramente húmedos: si se usa demasiada agua, podría penetrar las partes internas y dañar las partes eléctricas. Las rejillas de la encimera se pueden lavar en el lavavajillas.

Para manchas persistentes use detergentes no abrasivos normales, productos específicos comúnmente disponibles en el mercado o un poco de vinagre caliente. Limpie la placa de vidrio con agua caliente, evitando el uso de paños ásperos.

No utilice almohadillas o ácidos de acero inoxidable para la limpieza.

Para evitar dificultades de iluminación, limpie cuidadosamente la chispa de iluminación

Enchufes regularmente (cerámica y electrodo).

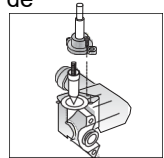
Para limpiar las placas eléctricas, utilice un paño húmedo.

Paños y grasa ligeramente con un poco de aceite cuando el calor plato sigue siendo tibio.

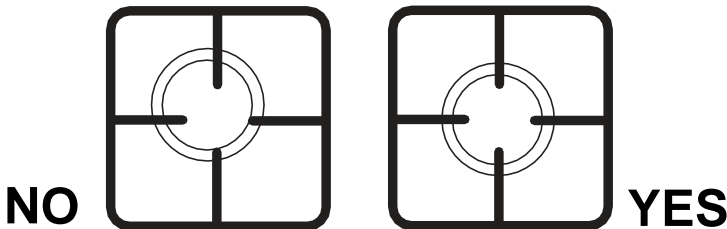
Periódicamente, o si las perillas se vuelven difíciles de girar, póngase en contacto con un

Ingeniero calificado para lubricar los grifos.

Póngase en contacto con un ingeniero calificado para tratar cualquier otro problema que pueda surgir durante el uso.



¡Importante! En el caso de que se quiten los quemadores para limpiarlos, recomendamos asegurarse de que todas las piezas estén POSICIONADAS ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES DE NUEVO. Después de una posible remoción de la rejilla para las necesidades de limpieza y / o mantenimiento, recomendamos verificar la presencia de dichas almohadillas de goma y volver a colocar las rejillas en su posición correcta, centrada y estable.



Instrucciones de instalación

A continuación le damos las instrucciones para instaladores calificados para que las operaciones de instalación, configuración y mantenimiento se realicen correctamente y de acuerdo con las regulaciones vigentes.

Posicionamiento

Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de eliminación de productos de combustión. El aparato solo se puede instalar y operar en habitaciones con ventilación permanente de acuerdo con las regulaciones locales vigentes. El flujo natural de aire debe ser directo a través de orificios permanentes hechos en las paredes de la habitación para ser ventilados hacia el exterior, o a través de conductos de ventilación simples o colectivos. Las aberturas de ventilación deben tener una sección transversal efectiva de al menos 100 cm² y deben protegerse contra bloqueos accidentales (protección con parrillas o rejillas metálicas). Para los aparatos sin válvula de seguridad en la encimera, la sección de apertura se duplica con un mínimo de 200 cm². También puede haber un flujo de aire indirecto desde las habitaciones al lado de donde se instala el aparato, siempre que estas habitaciones tengan ventilación directa, no hay riesgo de incendio en estas habitaciones y no son habitaciones. El flujo de aire entre la habitación adyacente y la habitación donde se instala debe ser libre a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener al aumentar la separación entre la puerta y el piso). En la sala donde está instalado, debe haber un sistema para dirigir los humos de combustión hacia el exterior. Esto puede ser con una campana o un ventilador eléctrico que se enciende cuando se enciende el aparato.

Conexión del gas

El aparato debe estar conectado al suministro de gas o al cilindro de acuerdo con las especificaciones de las normas vigentes y después de verificar que esté ajustado para el tipo de gas disponible.

El aparato está configurado para funcionar con el gas especificado en la etiqueta de calibración colocada tanto en el embalaje como en la parte posterior del mismo. Cuando el tipo de gas disponible no se corresponda con aquel para el que está configurado el aparato, reemplace los inyectores correspondientes (provistos), teniendo cuidado de poner la nueva etiqueta de calibración (provista) y retire la anterior.

Instrucciones de instalación

Para realizar estas operaciones, el instalador calificado seguirá las indicaciones que se dan en la sección "Adaptación a los distintos tipos de gas".

Para una operación de seguridad, asegúrese de que la presión de suministro respete los valores dados en la "Tabla de características del quemador e inyector".

Si el aparato se suministra con gas de cilindro líquido, asegúrese de que el regulador de presión del cilindro cumpla con las regulaciones locales vigentes.

El aparato debe estar conectado al sistema de gas mediante una tubería rígida de metal (cobre o acero) o una manguera flexible de acero inoxidable de pared continua de tal manera que el aparato no se someta a tensión alguna.

El tubo de entrada de gas del aparato tiene una tuerca de extremo a la que está conectada la unión del codo (suministrada; gas macho de 1/2 hilo). Puede ser

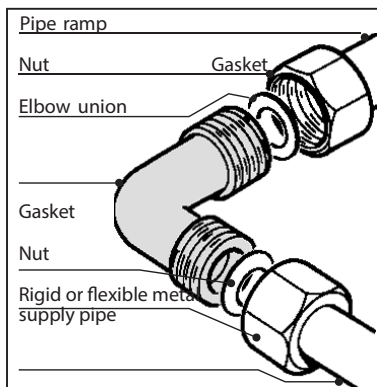
Vuelta en función de las necesidades de instalación.

El tubo de suministro de metal rígido o flexible (l max = 2mt) está conectado a la parte opuesta a la unión del codo. Recuerde colocar las juntas suministradas en los dos extremos de la unión del codo.

Cuando estas partes son desmontadas y reensamblado, siempre reemplace las juntas con nuevos

Una vez que se instale el aparato, verifique que las partes móviles no pellizquen o dañen la tubería de gas.

Importante: cuando se complete la instalación, verifique que todas las juntas estén herméticas al usar una solución a base de jabón, nunca una llama.



Instrucciones de instalación

CONEXIÓN ELÉCTRICA

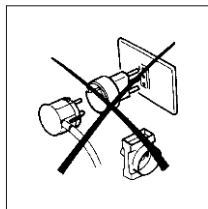
Los aparatos se suministran con un cable de alimentación de tres polos y funcionan con corriente y voltaje alternativos indicados en el informe de "placa de características del producto" al final del manual de instrucciones y en el producto. El conductor de puesta a tierra del cable está marcado con los colores amarillo / verde..

CONEXION DEL CABLE DE ALIMENTACION A LA RED.

Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado para la carga indicada en la placa de características del producto. En caso de una conexión directa a la red eléctrica (cable sin enchufe), es necesario insertar un interruptor omnipolar adecuado antes del aparato, con una apertura mínima entre contactos de 3 mm (el interruptor no debe interrumpir el cable de conexión a tierra).

Antes de conectar a la red, asegúrese de que:

- El contador eléctrico, la válvula de seguridad, la línea de alimentación y el enchufe son adecuados para soportar la carga máxima requerida (consulte la placa de características).
- El sistema de suministro está regularmente conectado a tierra, de acuerdo con la normativa vigente.
- el zócalo o el interruptor omnipolar se pueden re-
Ched después de la instalación.
- Tras realizar la conexión a la red eléctrica, consultar.
que el cable de alimentación no entre en contacto
Con piezas sujetas a calefacción.
- nunca utilice reducciones, derivaciones, adaptadores que puedan causar sobrecalentamiento o quemado.



Cuando el dispositivo se instale sobre un horno incorporado, los dos dispositivos deben conectarse por separado, para que sea más fácil sacarlos y para la seguridad eléctrica.

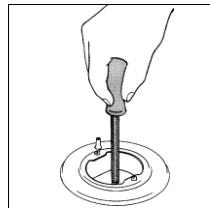
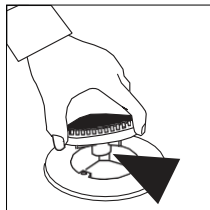
El fabricante no es responsable de ningún daño directo o indirecto causado por una instalación o conexión defectuosa. Por lo tanto, es necesario que todas las operaciones de instalación y conexión sean realizadas por personal calificado que cumpla con las regulaciones locales y generales vigentes.

Instrucciones de instalación

Adaptación a diferentes tipos de gas.

Para adaptar el aparato a un gas diferente de aquel para el que fue configurado (vea la etiqueta en el empaque y la parte inferior del aparato) proceda de la siguiente manera:

- quitar las rejillas
- Retirar las tapas y los esparcidores.
- con una llave de tubo de 7 mm, desenrosque y retire los inyectores.
- reemplace los inyectores con los suministrados correspondientes al gas disponible (consulte la Tabla de características del quemador y del inyector)
- Reemplace las diferentes partes procediendo en reversa. Recuerde sustituir la placa de características antigua por la nueva (suministrada).



Cuando la presión de gas utilizada es diferente (o variable) a partir del utilizado, instale un regulador de presión que cumpla con las regulaciones locales vigentes en el tubo de entrada.

Instrucciones de instalación

Ajuste de los mínimos

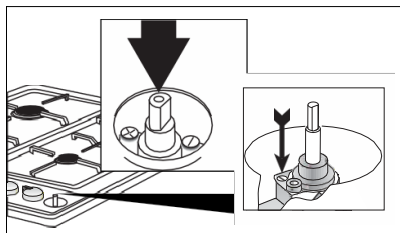
La llama en la salida pequeña se regula en la fábrica. Cuando se hayan reemplazado los inyectores o haya condiciones especiales de presión de la red, puede ser necesario regular el mínimo nuevamente. Las operaciones necesarias para realizar esta operación son las siguientes:

- enciende el quemador
- gire la perilla a la posición mínima
- saque la perilla (y la junta si hay una)
- utilizando un tornillo de tamaño adecuado

Ver girar el tornillo de regulación insi-
de o por el lado del eje del grifo
hasta que una pequeña llama regular sea
adquirido

• vuelva a poner el mando y gírelo
Rápidamente desde la posición máxima.
posición al mínimo,
comprobando que la llama no
fuera

• para los quemadores con válvula de seguridad, asegúrese de que la
regulación obtenida sea suficiente para mantener el calentamiento del
termopar. Si no se aumenta el mínimo.



Regulación de mínimo para GLP

Para regular el mínimo de GLP, apriete completamente (en el sentido de las agujas del reloj) el tornillo dentro o al lado del pasador de la llave del gas.

Las operaciones descritas anteriormente se pueden realizar fácilmente, independientemente del posicionamiento o la fijación de la encimera al armario.

LOS QUEMADORES NO REQUIEREN REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

Instrucciones de instalación

Tabla de características del quemador y boquilla

CAT. II 2H3 +

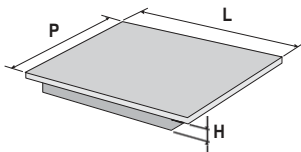
Quemador (heights cover) (mm)	By pas s 1/10 0 mm	Potencia termal (*) (kW)		Gas licuado		Gas natural	
		Nominal	Reducida	Salida (g/h) G30/G31	Inyector 1/100mm	Salida (l/h) G20	Inyector 1/100mm
Rápido (Ø = 100)	44	2,80	0,80	204/200	85	264	115
Medio rápido (Ø = 75)	34	1,70	0,60	124/121	65	166	97
Auxiliar (Ø = 55)	29	0,95	0,40	70/68	50	91	72
Triple anillo (Ø = 132)	64	3,1	1,45	226/221	90	278	130
Presión nominal de suministro (mbar) (1 mbar \cong 10,197mm H ₂ O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = Con gas seco y con mayor poder calorífico (Hs) a 15 ° C y 1013.26 mbar							

Instrucciones de instalación

Instrucciones de instalación.

El aparato es de la clase 3. Se puede instalar con una sola parte lateral (a la derecha o a la izquierda de la placa) más alto que la placa de cocción y colocarse a una distancia mínima como se muestra en la figura. Puede integrarse en todas las unidades cuyas paredes resistan una temperatura de 65 ° C más alta que la temperatura ambiente (UNI EN 30-1-1 e / o CEI EN 60335-2-6).

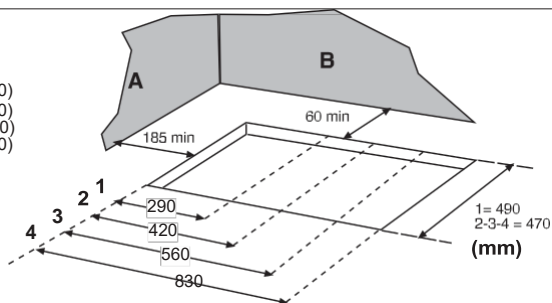
serie de placas	L (mm)	P (mm)	i (mm)	
			acero o esmaltado	crystal
30	320	520	40	40
45	450	520	40	40
60	590	520	40	40
70	680	520	40	40
90	860	520	40	40



Dimensiones del agujero

- 1 = placas de cocción serie 30 cm. (290x490)
- 2 = encimeras serie 45 cm (420x490)
- 3 = Placas de cocción serie 60 y 70 cm. (560x490)
- 4 = placas de cocción serie 90 cm. (830x490)

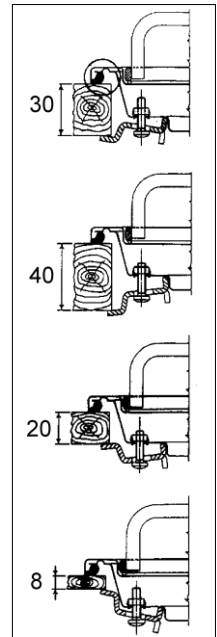
A = cualquier pared lateral
B = cualquier pared trasera



Evite instalar el aparato cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, paños, etc.).

Las dimensiones de las aberturas para la construcción se indican en la figura, que también proporciona las distancias mínimas que deben respetarse entre el orificio para la construcción y las paredes laterales y traseras.

- Coloque la junta especial sellada (provista) en el borde de la encimera, asegurándose de que los extremos se junten sin que haya uno encima del otro.
- Coloque la encimera en la abertura de la unidad asegurándose de que esté centrada.
- Fije la encimera a la unidad con los soportes de fijación. La tracción de los tornillos será suficiente para cortar la junta de la junta de modo que el exceso se pueda quitar fácilmente.



Advertencias

Si hay una unidad colgante sobre la encimera de cocción, debe estar a una distancia de al menos 600 mm.

Para evitar un sobrecalentamiento excesivo, incluso si no hay un horno debajo, es necesario proporcionar un espacio de separación que tenga al menos el tamaño del orificio de empotramiento.

