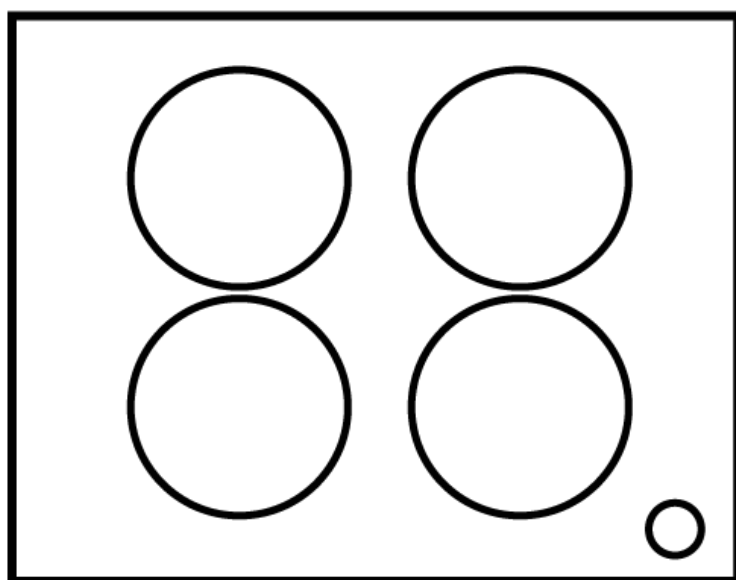


ENCIMERA DE GAS

GAS HOB
PLAQUE DE CUISSON GAZ
PLACA DE GÁS



EMH46RN
EMH46RC

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Contenido

INSTRUCCIONES DE USO

- 3 Introducción
 - 3 Instrucciones de seguridad
 - 7 Descripción de la encimera
 - 7 Instrucciones de uso
 - 9 Limpieza y mantenimiento
-

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- 11 Datos técnicos
 - 12 Condiciones de instalación
 - 13 Conexión de gas
 - 14 Conexión eléctrica
 - 15 Cambio del tipo de gas de la encimera
 - 16 Instalación de encastre en muebles de cocina
-

18 GARANTÍA COMERCIAL

Introducción

Estas instrucciones se han redactado para garantizar su seguridad y la de los que le rodean, por lo que rogamos las lea atentamente antes de instalar y usar este aparato. Guarde el manual de instrucciones para futura referencia y, si vende o regala el aparato, asegúrese de entregar también las instrucciones al nuevo usuario.

Instrucciones de seguridad

- La instalación de este aparato sólo debe realizarla un técnico cualificado. Antes de realizar cualquier procedimiento deben asegurarse de que el aparato está desconectado de la corriente.
- Es peligroso intentar modificar las características de este producto.
- Tras sacar el aparato del embalaje, asegúrese de que no tiene ningún desperfecto y de que el cable de alimentación está en perfectas condiciones. De no ser así, póngase en contacto con el vendedor antes de instalar el aparato.
- EAS Electric Smart Technology S.L. no será responsable de ningún daño que se derive de no respetar estas instrucciones de seguridad y uso.
- Asegúrese de que el aparato tiene buena ventilación, o podría dar lugar a una falta de oxígeno.
- Asegúrese de que el aparato tiene un suministro del tipo de gas indicado en la pegatina correspondiente que hay junto a la tubería de conexión de gas.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en la habitación donde está instalada. Compruebe que la estancia está bien ventilada, asegurando la apertura de las entradas de aire o instalando una campana extractora con chimenea de escape de gases.

- Si el aparato se va a usar a potencia alta durante mucho tiempo, deberá aumentarse la efectividad de la ventilación, por ejemplo abriendo una ventana o aumentando la potencia del extractor eléctrico.

Durante el uso

- Este producto está diseñado únicamente para cocinar en entornos domésticos, no profesionales. No debe utilizarse para ningún otro propósito.
- Tras usar el aparato, asegúrese de que todos los mandos están en posición cerrada o en "OFF".
- Si usa esta encimera cerca de un enchufe, procure que los cables de los otros aparatos que esté usando no entren en contacto con las partes calientes de la encimera.

Seguridad infantil

- Este aparato sólo deben utilizarlo adultos. Procure que los niños no toquen los mandos ni jueguen con el aparato.
- Las partes expuestas de este aparato se calientan durante el uso y se mantienen calientes algún tiempo tras apagarse. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se haya enfriado.

Limpieza y mantenimiento

Mantenga el aparato limpio, ya que los residuos pueden provocar incendios.

Mantenimiento y repuestos

En caso de avería, nunca intente reparar el aparato usted mismo, ya que una reparación incorrecta puede causar daños y accidentes. Consulte siempre primero el contenido de este manual, y si no contiene la información que necesita, póngase en contacto con el servicio técnico oficial. Cualquier reparación de este aparato debe llevarla a cabo un servicio técnico autorizado. Solicite siempre los repuestos originales.



Consejos de protección medioambiental

Todos los materiales utilizados son respetuosos con el medioambiente y reciclables. Contribuya a la conservación del medioambiente utilizando los canales de reciclaje disponibles.

Aparatos desechados

- Los aparatos que no van a utilizarse más o que han quedado inutilizados no son basura. Si se dispone de ellos como es debido, pueden reciclarse varias de las piezas y materiales que los componen.
- Consulte las opciones de reciclaje que tiene a su disposición preguntando a su distribuidor o autoridad local en la materia.
- Antes de tirar el aparato, corte el cable de alimentación para que no sea utilizable.



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.

Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

Guía para la comprensión de las instrucciones

Los siguientes símbolos le ayudarán a entender las instrucciones:



Información de seguridad



Instrucciones "paso a paso"



Sugerencias y consejos



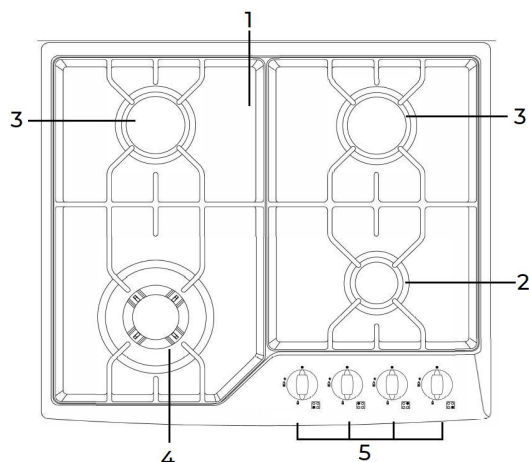
Información sobre protección medioambiental



Este aparato es conforme a las siguientes directivas EEC:

- 73/23 y 90/683 (relativas a Bajo Voltaje);
- 89/336 (relativa a la Compatibilidad Electromagnética);
- 90/396 (relativa a Aparatos de Gas);
- 93/68 (relativa a Estándares Generales) y sus consiguientes enmiendas.

Descripción de la placa



1. Placa
2. Quemador pequeño auxiliar
3. Quemador mediano semi-rápido
4. Quemador triple llama
5. Mandos de control de los quemadores

Instrucciones de uso

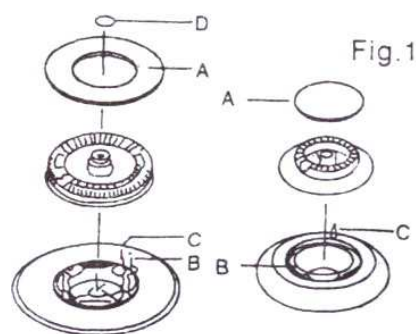
Mandos de control de la placa

Los símbolos de los mandos de control significan lo siguiente:

- Sin flujo de gas
- Flujo de gas máximo
- Flujo de gas mínimo

Todas las posiciones de funcionamiento deben configurarse entre los ajustes mínimo y máximo, y nunca entre el máximo y la posición de cerrado.

(Símbolo de la versión con ignición integrada en el mando de control)



- A- Tapeta quemador
- B- Bujía ignición
- C- Termopar
- D- Tapeta de triple llama

Quemador de triple llama

- Sin flujo de gas
- Flujo máximo de gas del quemador central
- Flujo mínimo de gas del quemador central
- Flujo máximo de gas de los quemadores central y exterior a la vez
- Flujo mínimo de gas de los quemadores central y exterior a la vez

Encendido de los quemadores



Para obtener llama con más facilidad, encienda el quemador antes de colocar el recipiente en la parrilla.



Para encender el quemador: si tiene ignición incorporada en el mando de control presione el mando hasta el tope y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el máximo, o pulse el botón si el aparato tiene encendido individual.

Tras encender la llama, mantenga el mando presionado unos 10 segundos: este es el tiempo necesario para calentar el termopar (Fig.1-C) y activar la válvula de seguridad, ya que de no hacerlo ésta cortaría el flujo de gas.



Compruebe que la llama es regular y gire el mando de control para ajustar la llama como le sea necesario.

En caso de corte de corriente, acerque la llama (de un mechero o cerilla) al quemador y siga los mismos pasos. Si no se enciende la llama tras varios intentos, asegúrese de que la tapeta del quemador y de llama estén bien colocados. Para apagar la llama, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo ●.

Antes de retirar los recipientes de los quemadores, disminuya o apague la llama.

Uso correcto de la placa

Para un menor consumo de gas y mejor eficiencia, use sólo recipientes de base plana y de dimensiones adecuadas para los quemadores, como se muestra en la tabla inferior. Asegúrese también de, cuando un líquido llegue a ebullición, bajar la llama hasta un nivel que lo mantenga hirviendo.

Quemador	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Grande (rápido)	180mm	220mm
Mediano (semi-rápido)	120mm	200mm
Pequeño (Auxiliar)	80mm	160mm
Triple llama	220mm	260mm



Supervise atentamente los procesos de cocción que contengan grasas o aceites porque estas sustancias pueden incendiarse si se llevan a temperaturas muy altas.

Limpieza y mantenimiento

Antes de la limpieza, desconecte el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

Limpieza general

Lave las partes esmaltadas con agua tibia y detergente, y no utilice productos abrasivos que puedan dañarlas.

Lave las tapas de los quemadores a menudo con agua hirviendo y detergente, con cuidado de retirar todos los depósitos.

Las parrillas también pueden lavarse en el lavavajillas.

Para los residuos más resistentes, utilice detergentes no abrasivos o productos específicos. Es muy desaconsejable utilizar estropajos o ácidos para su limpieza.

Placa

Limpie la placa con regularidad, con un paño húmedo de agua tibia y un poco de jabón líquido. No use estos productos:

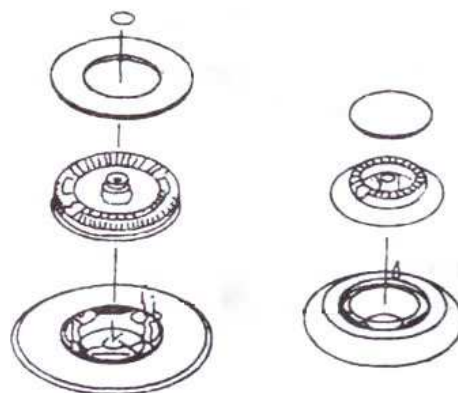
- detergentes domésticos o lejía;
- estropajos con jabón no adecuados para utensilios anti-adherentes;
- estropajos de aluminio;
- quitamanchas para baños o fregaderos.

Si la placa se ensucia mucho, use productos comerciales específicos.

Bujía de ignición

La ignición automática del quemador se produce (si está disponible en el modelo) con un contacto cerámico y un electrodo de metal (B en la fig.1). Limpie concienzudamente estas partes de la placa cada cierto tiempo. Además, para evitar problemas de encendido, compruebe que las cavidades del quemador no quedan obstruidas.

Para retirar los depósitos de las cavidades del quemador, retire la tapeta y separe ambas partes (ver diagrama de la derecha). Tras la limpieza, vuelva a unir ambas partes y colóquelas de nuevo. Vuelva a colocar las parrillas y compruebe que están bien posicionadas.



Mantenimiento rutinario

Asegúrese de revisar el estado y eficiencia de la tubería de gas y el regulador de presión cada cierto tiempo (si está disponible). Si detecta alguna anomalía, no intente repararlo usted mismo, contacte con un técnico para que sustituyan la pieza averiada.

Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro deben lubricarse periódicamente las válvulas de los reguladores de gas.



La lubricación periódica de las válvulas sólo deben realizarla técnicos cualificados, del mismo modo que si el aparato sufre una avería.

Mantenimiento y repuestos

Antes de salir de la fábrica, este aparato ha sido probado y regulado por expertos para ofrecer los mejores resultados. Cualquier reparación que sea necesaria en adelante debe llevarse a cabo con el máximo cuidado y atención.

Por esta razón, le recomendamos que siempre se ponga antes en contacto con el vendedor del aparato o con el servicio técnico oficial, especificando el problema que tiene el aparato, el modelo y el número de serie. Estos datos se encuentran en la placa de características del manual. Pida siempre que se utilicen repuestos originales.

Condiciones de garantía

Su nuevo aparato está cubierto por un período de garantía, cuyas condiciones se especifican al final de este manual. Asegúrese de conservar el ticket o factura de su aparato que acredite la fecha de compra en un sitio seguro, junto con el manual.

Si llama al servicio técnico para que acuda a hacer una reparación, tenga estos documentos preparados para enseñárselos. Si no se sigue este procedimiento, el servicio técnico podría tener que cobrarle el coste de la visita.

Puede encontrar los datos del Servicio de Asistencia Técnica en el apartado Contacto de nuestra página web.

Datos técnicos

Dimensiones en mm:

Orificio de instalación L x P:

1. 550 x 470
2. 550 x 470
3. 750 x 470

TIPO DE QUEMADOR	MAX SALIDA	MIN SALIDA	G20 20mbar		G30 28-30mbar		G30 50mbar	
	Kw	Kw	Boquilla mm	Cons M ³ /h	Boquilla mm	Cons g/h	Boquilla mm	Cons g/h
Quemador pequeño auxiliar	1.00	0.35	0.72	0.095	0.50	73	0.43	73
Quemador medio semi-rápido	1.75	0.65	0.97	0.167	0.65	127	0.58	127
Quemador grande rápido	3.0	1.0	1.15	0.286	0.85	218	0.75	218
Quemador triple llama	3.80	1.9	1.35	0.362	0.98	277	0.77	277

Conexión entrada gas

G1/2"

Alimentación

220-240v~50/60Hz

Instrucciones de instalación



PRECAUCIÓN: Este aparato sólo debe instalarse y usarse en estancias con ventilación permanente según la normativa local. La instalación del aparato y su conexión a la corriente eléctrica sólo deben realizarlas **profesionales cualificados**.

Antes de llevar a cabo cualquier acción, es importante comprobar que el aparato está **DESCONECTADO** de la corriente. EAS Electric Smart Technology S.L. declina toda responsabilidad derivada de una instalación no acorde con la normativa vigente o por incumplimiento de las instrucciones de instalación.

Estancia de instalación

Para garantizar el buen funcionamiento de un aparato de gas, debe poder fluir en la estancia de forma natural el aire necesario para la combustión del gas. El aire debe fluir directamente en la estancia mediante aperturas en las paredes exteriores, que deben tener una sección transversal de no menos de $2\text{m}^3/\text{h}$ por cada kW de potencia (consulte la potencia total en kW en la placa de características). Esta apertura debe construirse de forma que no quede obstruida

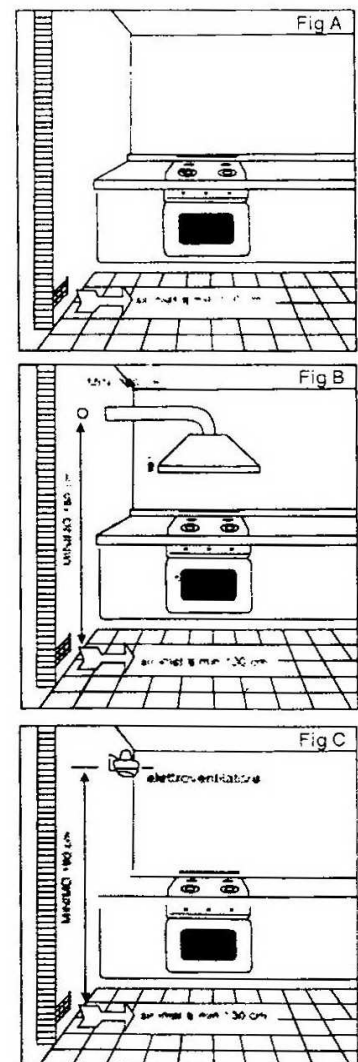
desde fuera o desde dentro, ni debe estar cerca del suelo. Es recomendable que la apertura esté en el lado contrario del lado por el que salen los gases. Si no es posible cumplir estos requisitos en la estancia de instalación, debe obtenerse el aire necesario de una estancia adyacente, siempre teniendo en cuenta que:

- no debe ser un dormitorio o un entorno con posibles riesgos;
- debe tener ventilación;
- la ventilación entre la estancia en la que está instalado el aparato y la estancia adyacente tiene aperturas.

Escape de gases

Los aparatos de cocción con gas deben descargar sus gases mediante campanas conectadas directamente a una chimenea o al exterior. Si no es posible instalar una campana (fig. B) se debe instalar un ventilador eléctrico en la pared exterior o en la ventana de la estancia, siempre que sea posible aumentar la apertura de ventilación en proporción con la capacidad del ventilador (fig. C).

En una cocina, la capacidad de este ventilador eléctrico debe poder garantizar una renovación de aire de 3-5 veces su volumen cada hora. En ambos casos, está prohibido usar las mismas chimeneas que ya estén usando otros aparatos.



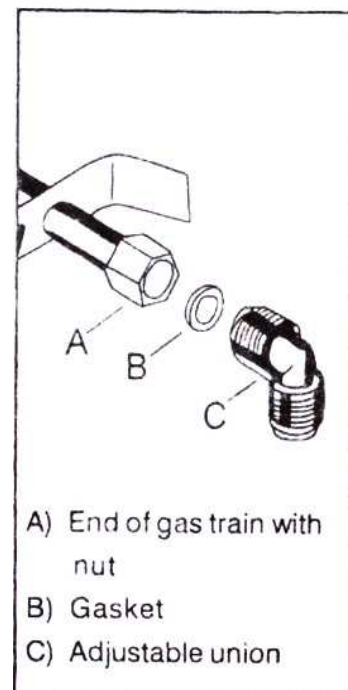
Conexión al suministro de gas

La conexión de gas debe realizarse de conformidad con la normativa local. Al instalar, coloque un tapón de seguridad al final de la tubería. El aparato sale de fábrica ya probado y ajustado para el tipo de gas indicado en su placa de características, cerca de la tubería de conexión de gas. Compruebe que el tipo de gas suministrado al aparato es el mismo que el que se muestra en la placa. Si no, siga las instrucciones descritas en la sección de "Adaptación para distintos tipos de gas".

Para obtener la máxima eficiencia con el mínimo consumo, asegúrese de que la presión del suministro de gas coincide con los valores de la placa.

Si la presión de gas utilizada es distinta de la especificada o variable, debe instalarse en la tubería de suministro un regulador de presión.

La unión debe realizarse al final de la tubería de gas. Se completa con la tuerca roscada G1/2", colocando la junta entre los componentes como se muestra en la ilustración. Las juntas deben cumplir con las normas locales. Atornille las piezas sin forzarlas, coloque la unión de manera que apunte en la dirección requerida y luego apriete todas las piezas.



Conexión

Haga la conexión con el sistema de gas usando una tubería rígida de metal y conectores de regulación, o con una tubería de acero inoxidable conforme con la normativa local. Si se usan tubos de metal, asegúrese de que no entran en contacto con las partes móviles de la placa y de que no quedan aplastados. Esto también debe comprobarse si la placa se va a combinar con un horno. La conexión de entrada de gas del aparato tiene un conector macho. Al hacer la conexión, procure no aplicar excesiva fuerza de ningún tipo sobre el aparato.

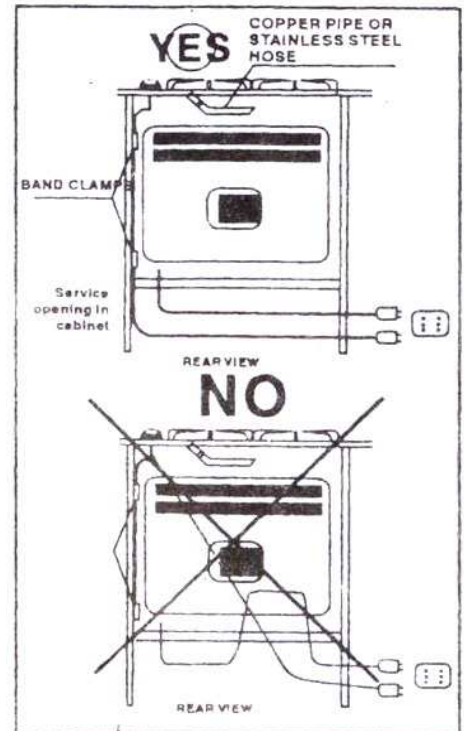


Cuando la instalación esté completa, compruebe siempre que todas las juntas y uniones son estancas usando una solución de jabón y agua para crear espuma. **Nunca use una llama para hacer esta comprobación.**

Conexión eléctrica

Este aparato debe funcionar con un voltaje de alimentación monofásica de 230V. La conexión debe hacerse de conformidad con la normativa vigente. Antes de conectar, asegúrese de que:

- 1) el disyuntor de seguridad y el sistema eléctrico son capaces de soportar la carga del aparato (ver placa).
- 2) El suministro eléctrico tiene conexión a tierra funcional de acuerdo con la normativa vigente;
- 3) La toma de corriente o el interruptor omnipolar son fácilmente accesibles con el aparato instalado.

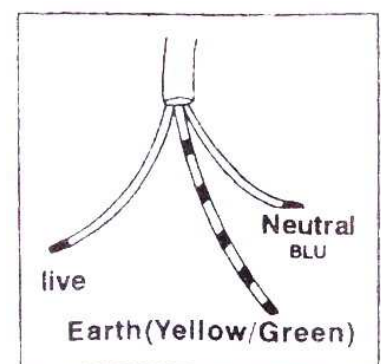


Coloque un enchufe adecuado a la carga en el cable de alimentación y conéctelo a una toma de corriente de seguridad adecuada. Si desea realizar una conexión directa a la red eléctrica, deberá instalar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con una separación entre contactos de al menos 3 mm, de capacidad adecuada para la carga y que cumpla con la normativa vigente. El interruptor no debe romper el contacto en el cable de tierra amarillo/verde.

El cable de alimentación marrón (conectado al terminal "L" de la bornero) debe estar siempre conectado al cable de alimentación de la red eléctrica. En todos los casos, el cable de alimentación debe colocarse de forma que no alcance en ningún momento una temperatura superior en 50°C a la temperatura ambiente. En la ilustración se muestra un ejemplo de recorrido ideal. Guíe el cable mediante abrazaderas de banda fijadas al lateral del mueble, para evitar cualquier contacto con el aparato debajo de la placa de cocción.

Sustitución del cable de alimentación

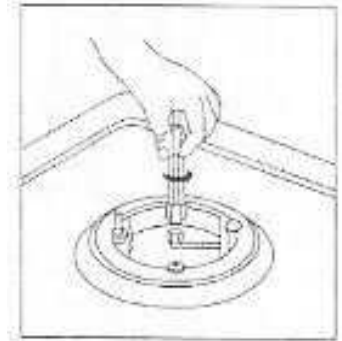
Si hay que sustituir el cable, sólo pueden usarse cables de tipo HO5RR-F o HO5RN-F adecuados para la carga y la temperatura de funcionamiento del aparato. Además el cable de tierra (verde/amarillo) debe ser unos 2 cm más largo que los cables de neutro y fase.



Cambio a distintos tipos de gas

Cambio de las boquillas

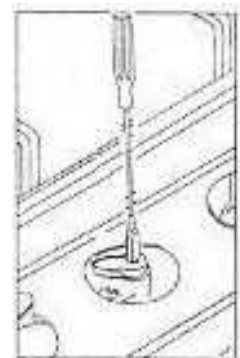
- 1) Retire la parrilla.
- 2) Retire las tapetas y difusores de los quemadores.
- 3) Use una llave de trinquete tamaño 7 para desatornillar y retirar las boquillas, y sustitúyalas por las correspondientes con el tipo de gas que vaya a usar (vea la tabla).
- 4) Vuelva a montar las piezas siguiendo los pasos anteriores a la inversa.
- 5) A continuación corrija los datos de ajuste (cerca de la conexión de suministro de gas) con los correspondientes al nuevo tipo de gas. Si la presión de gas utilizada es distinta de la especificada o variable, debe instalarse en la tubería de suministro un regulador de presión de gas adecuado y conforme con la normativa.



Ajuste del nivel mínimo

- 1) Encienda el quemador.
- 2) Gire la válvula al nivel de llama mínimo.
- 3) Retire los mandos de control.
- 4) GB a GN:

Use un destornillador fino para girar el tornillo de by-pass a la izquierda de la válvula de gas en el sentido de las agujas del reloj por completo, y luego gírelo media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj para el quemador de triple llama, 3/4 de vuelta para el rápido, media para el semi-rápido y 3/8 para el auxiliar.



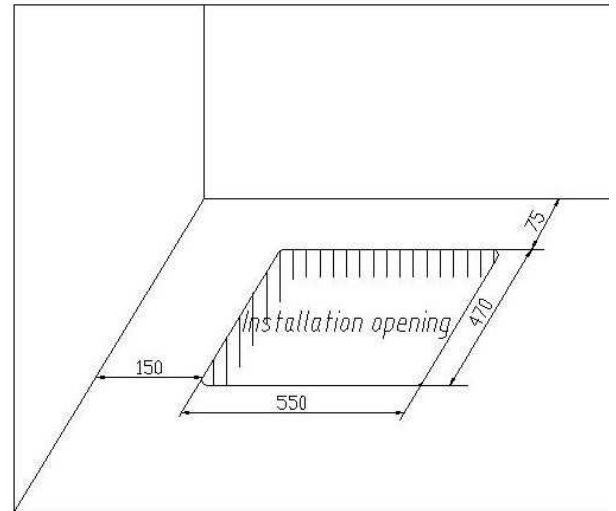
- 5) GN a GB:

Use un destornillador fino para girar el tornillo de bypass situado arriba a la izquierda del eje de la válvula de gas. Gire suavemente el tornillo de bypass en el sentido de las agujas del reloj hasta el final. Por último, compruebe que el quemador no se apaga al girar la válvula rápidamente de la posición máxima a la mínima.

Instalación encastrada en muebles

Estas placas están diseñadas para instalarse en muebles de cocina con hasta 600mm de fondo y características adecuadas.

Los paneles laterales que sean más altos que la propia placa deben estar al menos a 150mm de la apertura en la que la placa se ha instalado. En la imagen se muestran las dimensiones de la placa y la apertura de instalación.

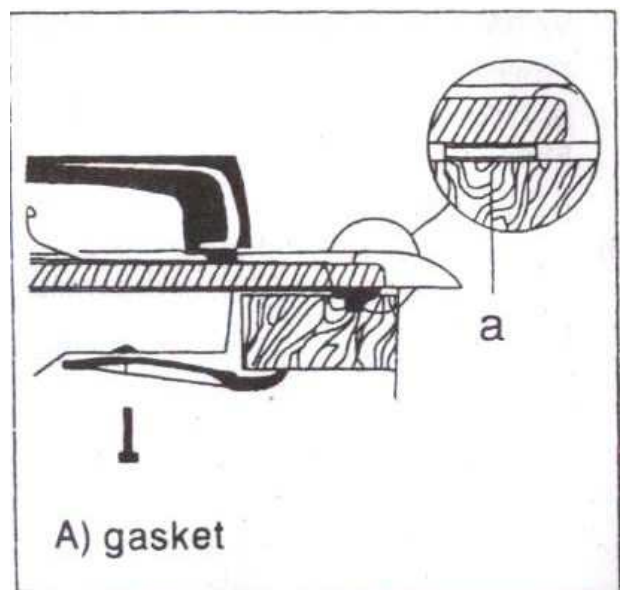
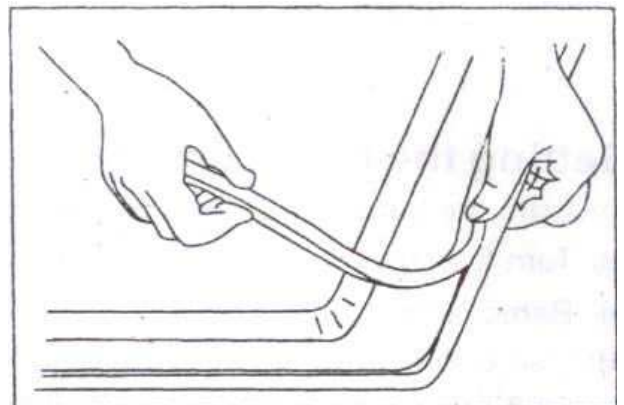


Inserción y fijación

Antes de colocar la placa en el hueco de instalación, coloque la goma específica en el borde inferior de la placa.

Es importante que la goma quede fija de forma uniforme, sin huecos ni superposiciones, para evitar que pueda entrar líquido bajo la placa.

1. Retire las parrillas y las tapetas y dé la vuelta a la placa, con cuidado de no dañar las bujías y los termopares.
2. Coloque la goma alrededor del borde inferior de la placa como se muestra en la imagen.
3. Coloque la placa sobre la apertura de instalación y presione hacia abajo de forma que quede apoyada firmemente sobre el mueble, como se muestra en la imagen. Los amortiguadores laterales la mantendrán en el sitio.

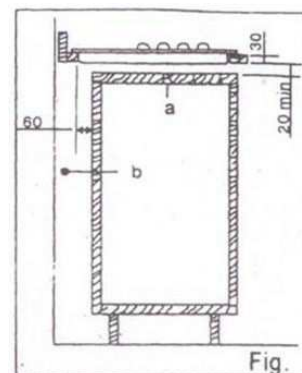


Opciones de instalación

En mueble con puerta

Al montar el mueble, deben tomarse las precauciones pertinentes para evitar que entre en contacto con el cuerpo de la placa, que se calienta mucho durante el funcionamiento. El método adecuado para evitar esto se muestra en la imagen de la derecha.

El panel bajo la placa debe poder retirarse con facilidad para permitir que la placa quede fija en su sitio pero accesible en caso de tener que hacer mantenimiento o reparaciones.

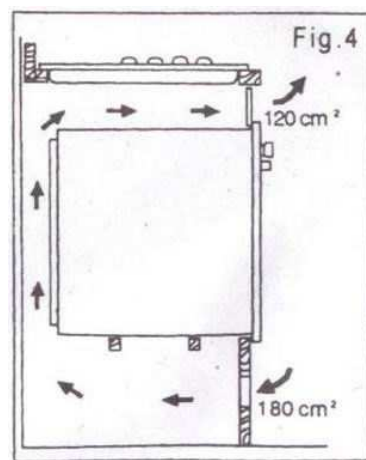
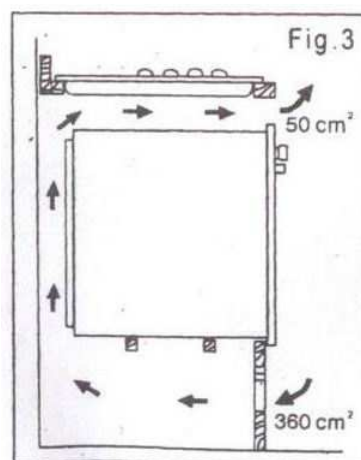
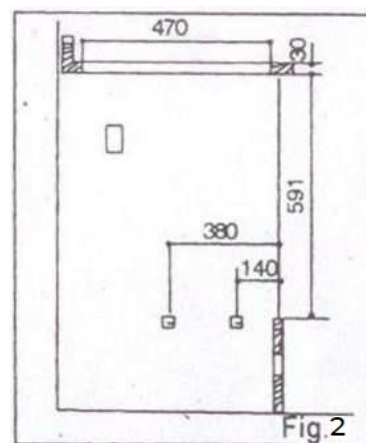
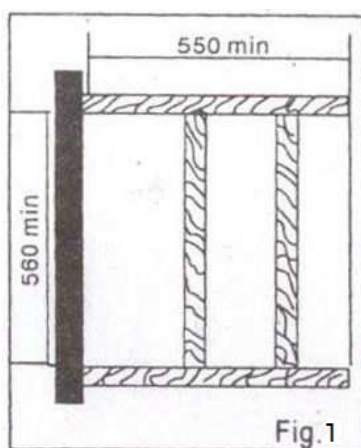


a Removable panel
b Space for connections

En mueble con horno debajo

El compartimento de instalación debe tener las dimensiones indicadas en las imágenes 1 y 2 y debe tener soportes para permitir una ventilación adecuada. En las imágenes 3 y 4 se muestran dos posibles métodos para evitar un sobrecalentamiento. Las conexiones eléctricas de la placa y el horno deben hacerse por separado por motivos eléctricos y para simplificar el proceso de sacar el horno de la cavidad del mueble.

Los muebles de pared o campanas extractoras deben quedar al menos 650 mm por encima de la placa.



CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMERCIAL EN GAMA BLANCA

Este aparato tiene una garantía de reparación de dos años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Esta garantía solo será efectiva en España.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.

13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.

14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.

15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.

16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de “catástrofe o calamidad nacional”.

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios
sin previo aviso para la mejora del producto.**



www.easelectric.es

Contents

USER INSTRUCTIONS

- 3 Introduction
 - 3 Safety instructions
 - 7 Description of the hob
 - 7 Instructions for use
 - 9 Cleaning and maintenance
-

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- 11 Technical data
 - 12 Installation environment
 - 13 Gas connection
 - 14 Electrical connection
 - 15 Adapting the hob to different types of gas
 - 16 Building into fitted kitchen units
-

18 COMMERCIAL GUARANTEE

Introduction

These instructions have been drawn up for your safety and that of others. You are therefore requested to read them carefully before installing and using the appliance. Keep this instruction manual for future reference as necessary. If the appliance is sold or moved, make sure that the manual is handed over to the new user.

Safety instructions

- Installation of the appliance and its connection to the electrical mains must only be carried out by QUALIFIED PERSONNEL. Before any procedure, it is important to check that the appliance is DISCONNECTED from the electrical mains.
- It is risky to modify or attempt to modify the characteristics of this product.
- After removing the appliance from the packaging, make sure that it is undamaged and that the electrical lead is in perfect condition. Otherwise, contact your dealer before putting the appliance into operation.
- EAS Electric Smart Technology S.L. declines all responsibility in case of failure to comply with the accident prevention regulations.
- Make sure that air is able to circulate freely around the appliance. Poor ventilation produced a shortage of oxygen
- Make sure that the appliance is supplied with the type of gas indicated on the relative sticker next to the mains gas connection pipe.
- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the room is well ventilated by keeping the air intakes open and in good working order or by installing an extractor hood with discharge pipe.

- If the appliance is used intensively for a long time the effectiveness of the ventilation will have to be increased, for example by opening a window or increasing the power of any electric extractor fan.

During use

- This product is designed to cook food inside ordinary homes and for non-professional purposes. It should not be used for any other purpose.
- After using the appliance, make sure that all controls are in "CLOSED" or "OFF" position.
- If you use an electrical socket close to this appliance, take care that the cables of the appliances you are using are far away from the hot parts of this appliance.

Children's safety

- This appliance must only be used by adults. Make sure that children do not touch the controls or play with the appliance.
- The exposed parts of this appliance heat up during cooking and remain hot for some time even after it is switched off. Keep children well away until the appliance has cooled down.

Cleaning and maintenance

- Keep the appliance thoroughly cleaned. Food residues may cause fire risks.

Service and parts

- In the instance of malfunctions. Never attempt to repair the appliance yourself. Repairs by unskilled persons may cause damage and accidents. First refer to the contents of this manual. If you do not find the necessary information, contact your nearest Service Centre. Servicing work on this appliance must be carried out by an authorized Technical Service Centre. Always request the use of original spare parts.

Environmental protection advice

All the materials used are environmentally compatible and recyclable. Please make your contribution to conserving the environment by using the separate waste collection channels available.

Decommissioned appliances

- Appliances which are no longer used or usable are not worthless waste. Through environment-friendly disposal, a number of materials used in the production of your appliance can be recovered.
- Find out about the current disposal options from your specialist dealer, or your local authority.
- Before scrapping the appliances, cut the power supply lead and make it unusable.

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.
--	--

Guide to reading the instructions

The following symbols will help you when reading the instructions:



Safety information



“Step by step” instructions



Suggestions and Advice



Information concerning environmental protection

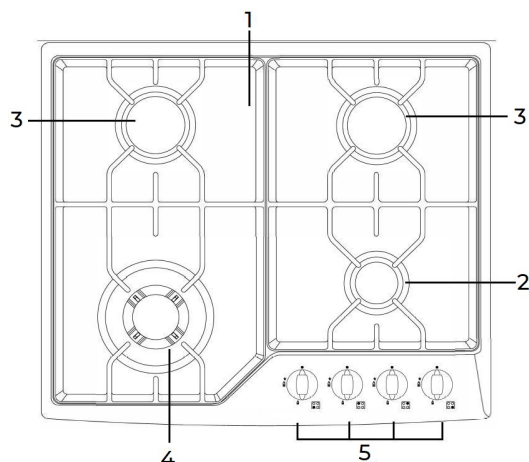


This appliance complies with the following EEC Directives:

- 73/23 and 90/683 (relating to Low Voltage);
- 89/336 (relating to Electromagnetic Compatibility);
- 90/396 (relating to Gas Appliances);
- 93/68 (relating to the General Standards)

And subsequent amendments.

Description of the hob



1. Hob
2. Small auxiliary burner
3. Medium semi-rapid burner
4. Triple flame burner
5. Burner control knobs

Instructions for use

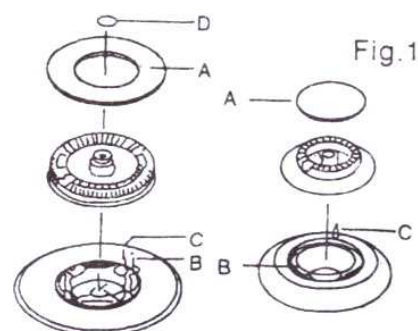
The hob control knobs

The symbols on the control knobs mean the following:

- no gas flow
-  maximum gas flow
-  Minimum gas flow

All operating positions must be set between the maximum and minimum flow settings, and never between the maximum setting and the closed position.

 (Symbol present on version with lighting integrated in the Control knob)



A-Burner cap
B-Lighting plug
C-Thermocouple
D-Triple flame cap

Dual triple flame version

- no gas flow
-  maximum gas flow from central burner
-  minimum gas flow from central burner
-  maximum gas flow from outer and central burners simultaneously
-  minimum gas flow from outer and central burners simultaneously

Lighting the burners



To obtain a flame more easily, light the burner before placing a cooking utensil on the pan stand.



To light a burner, proceed as follow: for Version with lighting integrated in the control knob push the knob of the burner fully down and turn it anticlockwise to the "maximum flow" setting symbol, or press the button if the appliance has individual lighting.

After lighting the flame, keep the knob pressed for about 10 seconds: this time is necessary to heat up the "thermocouple", (Fig.1-C) and activate the safety valve, which would otherwise cut off the gas flow.



Then check that the flame is even and turn the control knob to adjust the flame as required.

In the instance of a power cut, place a flame near the burner and proceed as already described.

If the flame does not light after a few attempts, check that the "burner cap" and "flame cap" are correctly positioned. To turn off the flame, turn the control knob clockwise to the ● symbol.

Before removing pans from the burners, always lower or turn off the flame.

For correct use of the hob

For lower gas consumption and better efficiency: Use only **flat-bottomed** pans of dimensions suitable for the burners, as shown in the table on the right. Also, as soon as a liquid comes to the boil take care to turn the flame down to a level that will just keep it boiling.

Burner	minimum diameter	maximum diameter
Large (rapid)	180mm	220mm
Medium (semi-rapid)	120mm	200mm
Small (Auxiliary)	80mm	160mm
Triple Flame	220mm	260mm



During cooking processes involving fats or oils, watch your foods carefully because these substances may catch fire if brought to high temperatures.

Cleaning and maintenance

Before each operation, disconnect the appliance from the electrical mains and allow it to cool down.

General cleaning

Wash enameled parts with lukewarm water and detergent: do not use abrasive products which might damage them.

Wash the flame caps and burner caps often with boiling water and detergent, taking care to remove all deposits.

The hob pan stands can also be washed in a dishwasher.

For stubborn dirt, use ordinary non-abrasive detergents or specific commercial products. We strongly advise you not to use scouring pads, steel wool or acids for cleaning.

Hob

Clean the hob regularly with a soft cloth wet with lukewarm water and a little liquid detergent. Do not use the following products:

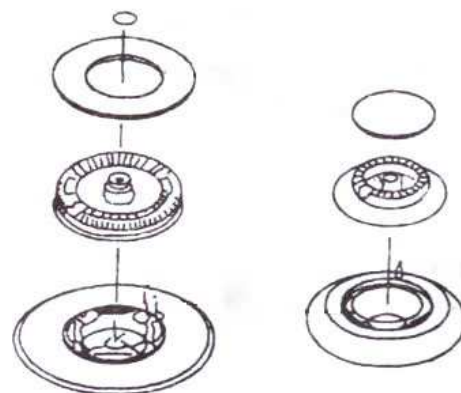
- household detergents or bleaches;
- soaped scouring pads not suitable for non-stick utensils;
- steel wool scouring pads;
- stain removers for baths or sinks.

If the hob gets very dirty, use specific commercial products.

Ignition plug

Automatic burner ignition is provided (when installed) by a ceramic “plug” and a metal electrode (B in fig.1). Periodically clean these parts of the hob thoroughly. In addition, to avoid ignition difficulties, check that the cavities in the burner are not obstructed.

To remove deposits from the burner cavities, remove the cap and separate the two parts (see diagram on the right). After cleaning, put the two parts back together and return them correctly to their position. After washing, replace the hob pan stands, checking that they are correctly positioned.



Routine maintenance

Have the condition and efficiency of the gas pipe and the pressure regulator (if installed) checked periodically. If anomalies are found, do not repairs but have the faulty part replaced.

To ensure good performance and safety, the gas regulator taps must be greased periodically.



Periodic lubrication of the taps must only be carried out by qualified personnel, who must also be contacted if the appliance malfunctions.

Service and parts

Before leaving the factory, this appliance was tested and adjusted by specialist skilled staff to give the best operating results. Any subsequent necessary repairs or adjustments must be carried out with the greatest care and attention.

For this reason, we strongly advise you always to contact the Dealer who sold you the appliance or our nearest Service Centre, specifying the nature of the problem, the model of the equipment (Mod.) and the serial number (Ser. No.). These data are provided in the plate on the cover of this manual. Always request the use of original spare parts.

Warranty conditions

You new appliance is covered by a warranty. The warranty conditions are provided in full in the "Warranty conditions-Service centers" leaflet which you will find at the end of this manual. Keep the fiscal receipt or delivery note, either of which documents you obtained with your purchase of the appliance which provides proof of date of purchase, in a safe place together with the manual.

If the After-Sales Service is call in, show these documents to the staff. If this procedure is not followed, the Service-Centre will have no option but to charge for any repairs.

If necessary, you may find your nearest Centre by consulting the "Contact" section on our website.

Technical Data

Dimensions in mm:

Installation opening L x P	1.	550 x 470
	2.	550 x 470
	3.	750 x 470

BURNER TYPE	MAX OUTPUT	MIN OUTPUT	G20 20mbar		G30 28-30mbar		G30 50mbar	
	Kw	Kw	Nozzle Making mm	Cons M ³ /h	Nozzle Making mm	Cons g/h	Nozzle Making mm	Cons g/h
Small Auxiliary burner	1.00	0.35	0.72	0.095	0.50	73	0.43	73
Medium Semi-rapid Burner	1.75	0.65	0.97	0.167	0.65	127	0.58	127
Large rapid burner	3.0	1.0	1.15	0.286	0.85	218	0.75	218
Triple flame burner	3.80	1.9	1.35	0.362	0.98	277	0.77	277

Gas intake connection	G1/2"
Electricity supply	220-240v~50/60Hz

Instructions for the installation technician



CAUTION: This appliance must only be installed and used in rooms with permanent ventilation to local standards. Installation of the appliance and its connection to the electrical mains must only be carried out by QUALIFIED PERSONEL.

Before any procedure, it is important to check that the appliance is DISCONNECTED from the electrical mains. The Manufacturer declines all responsibility for any damage arising from installation in breach of the regulations in force or from failure to comply with the accident prevention regulations.

Installation premises

For proper operation of a gas appliance, the air necessary for the combustion of the gas must be able to flow into the room naturally. The air must flow into the room directly through openings in the outside walls. These openings must have an unobstructed cross-section not less than $2\text{m}^3/\text{h}$ for each kw of power (see total power in kw on the appliance nameplate). This opening must be constructed so that it will not be

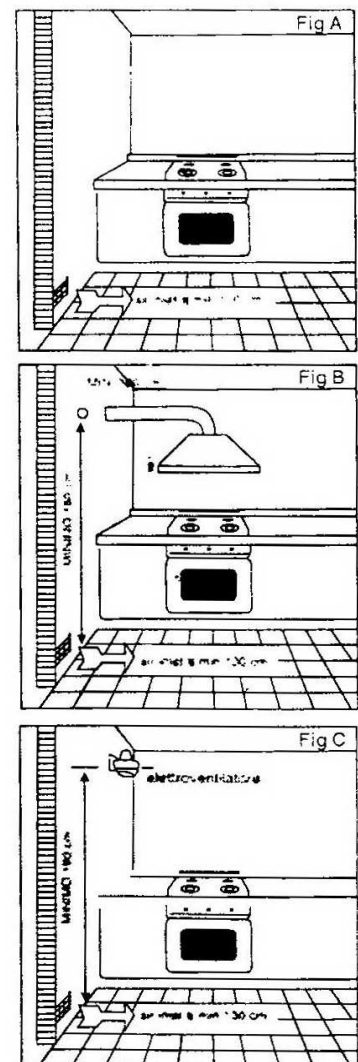
obstructed from inside or outside, or constructed close to the floor. The opening is recommended to be on the side opposite to that on which the flue gases are discharged. If it is not feasible to provide these openings in the room where the appliance is installed, the necessary air may be taken from an adjacent room, provided that:

- this room is not a bedroom or a hazardous environment;
- this room has ventilation;
- the ventilation between the room where the appliance is installed and the adjacent room has openings.

Discharge of flue gases

Gas cooking appliances must discharge their flue gases through hoods connected directly to flues or the outdoors. If it is not possible to install the hood (fig. B) an electric fan must be installed on the outside wall or the window of the room, provided it is possible for the ventilation opening to be increased in proportion to the delivery rate of the fan (fig. C).

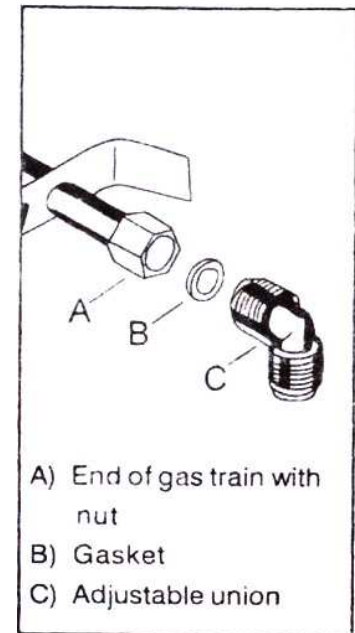
For a kitchen, the delivery rate of this electric fan must guarantee an hourly air exchange of 3-5 times its volume. In both instances, the use of flues already used by other appliances to discharge the flue gases is forbidden.



Connection to the gas supply

The gas Connection must be made in accordance with the local standards. When installing, fit a safety tap at the end of the pipeline. The appliance leaves the factory tested and set for the type of gas indicated on the plate inside the bottom guard, close to the gas connection pipe. Make sure that the type of gas to be supplied to the appliance is the same as that shown on the plate. Otherwise, follow the instructions provided in the "Adapting to different types of gas" section.

For maximum efficiency and minimum consumption, make sure that the gas supply pressure complies with the values shown in the gas used is different from that specified (or variable). A suitable pressure regulator must be installed on the supply pipeline.



The union must be fitted on the end of the gas train. Complete with G1/2" threaded nut, fitting the gasket between the components as shown in the illustration. The gaskets must comply with the local standards. Screw the parts together without forcing, fit the union so that it points in the direction required then tighten all parts.

Connection

Make the connection to the gas system using a rigid metal pipe and regulation unions, or with a stainless steel hose complying with the local standard. If metal hoses are used, take care that they do not come into contact with mobile parts and are not crushed. This must also be checked if the hob is to be combined with an oven.

The gas intake connection of the appliance has a "male thread." When making the connection, take care not to apply stresses of any kind to the appliance.

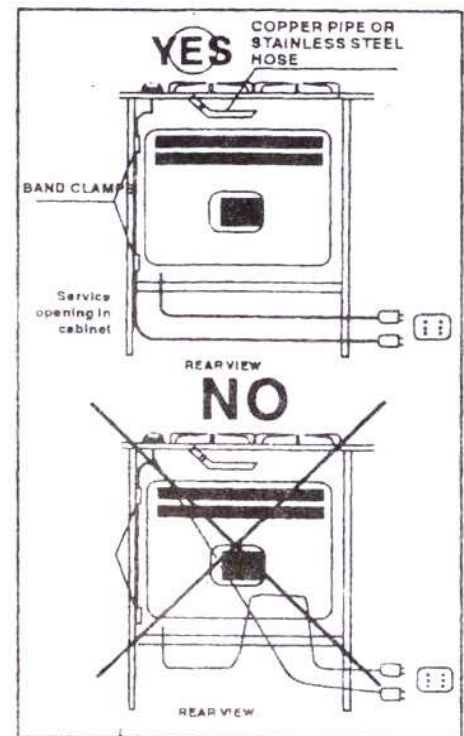


When the installation is complete, always check that all the unions are absolutely tight using a soapy solution. **Never use a flame to make this check.**

Electrical connection

The appliance is profited to operate with a power supply voltage of 230V single-phase. The connection must be made in accordance with the regulations and laws in force. Before making the connection, make sure that:

- 1) the safety circuit-breaker and the electrical system are able to withstand the load of the appliance (see nameplate).
- 2) The power supply system has an earth connection in good working order in accordance with the regulations in force;
- 3) The socket or omni polar switch use are easily accessible with the appliance installed.

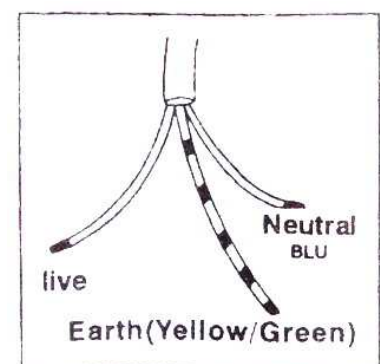


Fit a plug suitable for the load on the power lead and connect it to a suitable safety socket. If you wish to make a direct connection to the mains, an omni polar switch with a gap between the contacts of at least 3 mm, of suitable rating for the load and complying with the regulations in force, must be installed between the appliance and the mains. The switch must not break a contact in the yellow/green earth wire.

The brown live wire (connected to the "L" terminal of the terminal board) must always be connected to the live wire of the power supply mains. In all cases, the power supply lead must be positioned so that it does not reach a temperature 50°C above the room temperature at any point. One example of an ideal route is shown in the illustration. The cable is guided by means of band clamps fixed to the side of the cabinet, in order to avoid any contact with the appliance underneath the hob.

Replacing the power supply lead

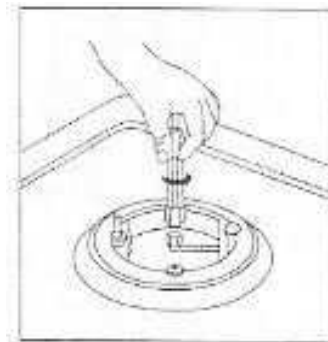
If the lead has to be replaced, only HO5RR-F or HO5RN-F type cables suitable for the load and the operating temperature must be used. In addition, the yellow/green earth wire must be about 2 cm longer than the live and neutral wires.



Adapting to the different types of gas

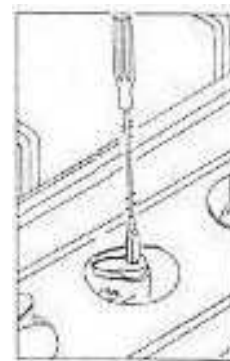
Changing the nozzles

- 1) Remove the pan standee.
- 2) Remove the burner caps and flame caps from the burners.
- 3) Use a size 7 socket wrench to unscrew and remove the nozzles, replacing them with those corresponding to the type of gas to be used (see the table).
- 4) Reassemble the parts, reversing the operations described above.
- 5) Then replace the setting data (close to the mains gas connection) with the one for the new type of gas. If the pressure of the gas used is different from that specified (or variable), a suitable piped gas pressure regulator complying with the standard must be installed on the supply pipeline.



Setting the minimum level

- 1) Light the burner as already described.
- 2) Turn the tap to the minimum flame position.
- 3) Remove the control knobs.
- 4) LPG TO NG:
Use a thin blade screwdriver to turn the by-pass screw located above left of the gas valve, shaft as shown right.



Turn gently the by-pass screw clockwise to the end completely then turn it anti-clockwise 1/2 turn for the Triple flame burner, 3/4 turn for the Large rapid burner, 1/2 turn for the Medium Semi-rapid Burner and 3/8 turn for the Auxiliary burner.

- 5) NG TO LPG:

Use a thin blade screwdriver to turn the by-pass screw located above left of the gas valve shaft as shown right. Turn gently the by-pass screw clockwise to the end.

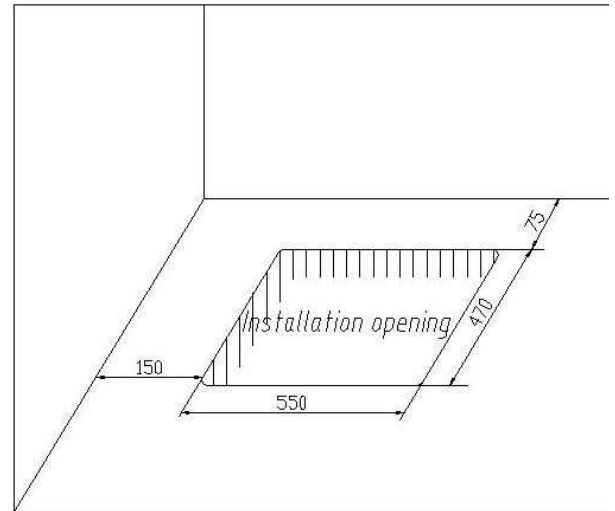
Finally, check that the burner does not go out when the tap is turned quickly from the maximum to the minimum position.

Building into fitted kitchen units

These hobs are designed for installation in fitted kitchen units up to 600mm deep with suitable characteristics.

Any cabinet side panels taller than the height of the hob itself must be at least 150mm away from the opening into which the hob is inserted.

The dimensions of the hob and the installation opening are shown in the illustration.

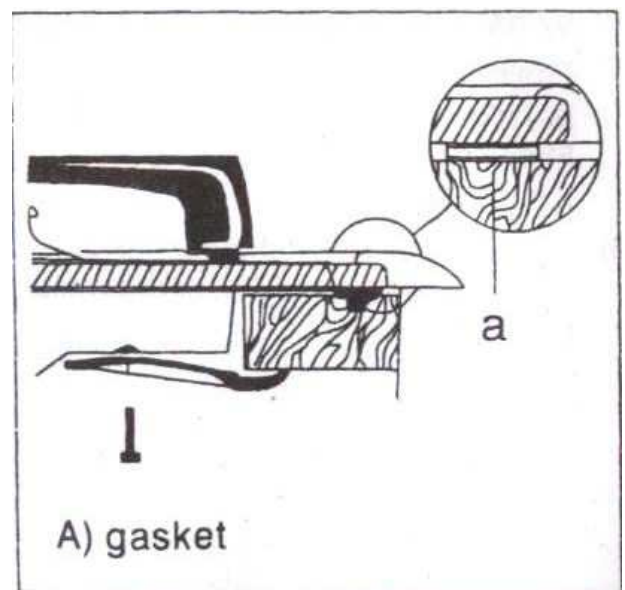
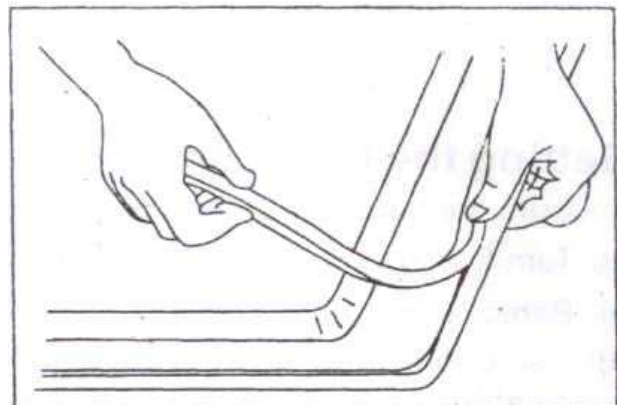


Insertion and fixing

Before inserting the hob in the installation opening, place the special gasket around the bottom edge of the hob.

It is important to fix this gasket evenly, without gaps or overlapping, to prevent liquid from seeping underneath the hob.

- 1) Remove the pan stands and the burner caps and turn the hob upside down, taking care not to damage the ignition plugs and the thermocouples.
- 2) Place the gasket around the bottom edge of the hob as shown in the illustration on the right.
- 3) Place the hob in the installation opening and push it down so that the hob is resting firmly on the cabinet, as shown in the illustration. The side springs will hold it in place.

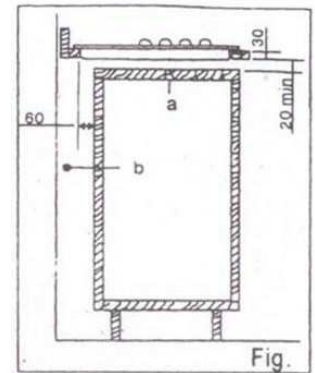


Installation options

On base cabinet with door

When constructing the cabinet, suitable precautions must be taken to prevent contact with the casing of the hob, which becomes very hot during operation. The recommended method for overcoming this problem is illustrated in fig.1

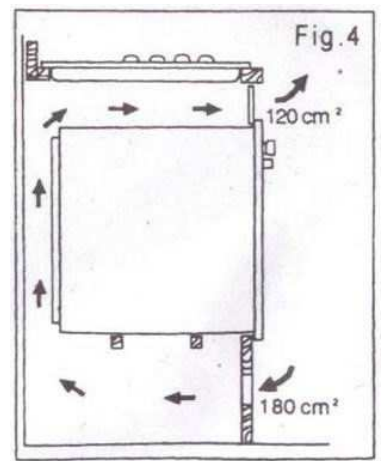
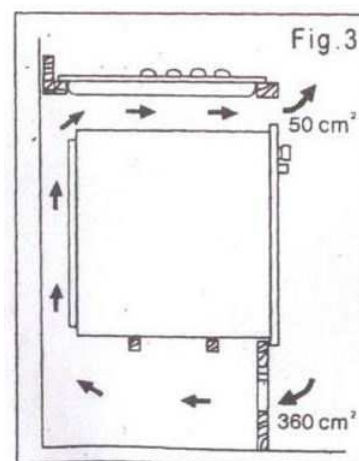
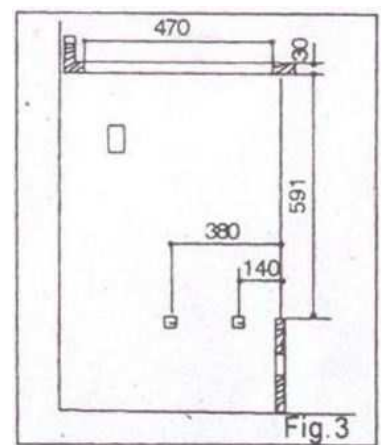
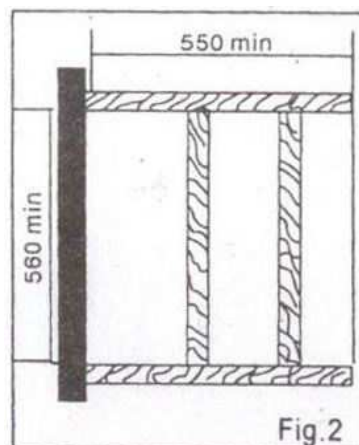
The panel underneath the hob must be easily removable to allow the hob to be locked in position and released in case of servicing work.



a Removable panel
b Space for connections

On base cabinet with oven

The installation compartment must have the dimensions shown in figures 2 and 3 and must have supports to allow satisfactory ventilation. Two possible methods for avoiding overheating are illustrated in figures 3 and 4. The electrical connections of the hob and oven must be made separately both for electrical reasons and to simplify removal of the oven through the front of the cabinet. Wall cabinets or extractor hoods must be at least 650 mm above the hob.



COMMERCIAL GUARANTEE CONDITIONS FOR WHITE PRODUCTS

This appliance has a two-year repair guarantee, from the date of sale, against all malfunctions originating from manufacturing, including labor and spare parts. To justify the purchase date, it will be mandatory to present the invoice or purchase receipt. This guarantee will only be effective in Spain.

GUARANTEE EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.

13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.

14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.

15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.

16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change
without prior notice for product improvement.



www.easelectric.es

Contenu

MODE D'EMPLOI

- 3 Introduction
 - 3 Instructions de sécurité
 - 7 Description de la plaque
 - 7 Mode d'emploi
 - 9 Nettoyage et entretien
-

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- 11 Données techniques
 - 12 Conditions d'installation
 - 13 Raccordement du gaz
 - 14 Connexion électrique
 - 15 Changement du type de gaz dans la table de cuisson
 - 16 Installation dans les unités de cuisine
-

18 GARANTIE COMMERCIALE

Introduction

Ces instructions ont été rédigées pour assurer votre sécurité et celle de votre entourage. Veuillez donc les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Conservez le manuel d'instructions pour vous y référer ultérieurement et, si vous vendez ou donnez l'appareil, veillez à transmettre également les instructions au nouvel utilisateur.

Instructions de sécurité

- Cet appareil ne doit être installé que par un technicien qualifié. Avant d'effectuer toute procédure, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.
- Il est dangereux de tenter de modifier les caractéristiques de ce produit.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé et que le câble d'alimentation est en parfait état. Si ce n'est pas le cas, contactez le vendeur avant d'installer l'appareil.
- EAS Electric Smart Technology S.L. ne sera pas responsable des dommages résultant du non-respect de ces instructions de sécurité et d'utilisation.
- Veillez à ce que l'appareil soit bien ventilé, sinon vous risquez de manquer d'oxygène.
- Assurez-vous que l'appareil est alimenté avec le type de gaz indiqué sur l'autocollant correspondant à côté du tuyau de raccordement au gaz.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifiez que la pièce est bien ventilée en vous assurant que les entrées d'air sont ouvertes ou en installant une hotte aspirante avec un conduit d'évacuation.

- Si l'appareil doit être utilisé à haute puissance pendant une longue période, l'efficacité de la ventilation doit être augmentée, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de la hotte électrique.

Pendant l'utilisation

- Ce produit est conçu pour la cuisson dans des environnements domestiques et non professionnels uniquement. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- Après utilisation, assurez-vous que toutes les commandes sont en position fermée ou "OFF".
- Si vous utilisez cette table de cuisson à proximité d'une prise électrique, veillez à ce que les cordons des autres appareils que vous utilisez n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de la table de cuisson.

Sécurité des enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas les commandes et ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties exposées de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation et restent chaudes pendant un certain temps après l'arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi.

Nettoyage

Gardez l'appareil propre, car les débris peuvent provoquer un incendie.

Entretien et pièces de rechange

En cas de panne, n'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même, car une réparation incorrecte peut provoquer des dommages et des accidents. Consultez toujours le contenu de ce manuel en premier lieu, et s'il ne contient pas les informations dont vous avez besoin, contactez un agent de service agréé. Toute réparation de cet appareil doit être effectuée par un agent de service agréé. Demandez toujours des pièces de rechange originales.



Conseils pour la protection de l'environnement

Tous les matériaux utilisés sont respectueux de l'environnement et recyclables. Contribuez à la préservation de l'environnement en utilisant les filières de recyclage disponibles.

Appareils mis au rebut

- Les équipements qui ne seront plus utilisés ou qui sont devenus inutilisables ne sont pas des déchets. S'il est mis au rebut de manière appropriée, un grand nombre de ses pièces et matériaux peuvent être recyclés.
- Vérifiez auprès de votre revendeur ou de l'autorité locale de recyclage les possibilités de recyclage.
- Avant de mettre l'appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit plus utilisable.



Élimination : Ne pas éliminer ce produit comme un déchet municipal non trié. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.

Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils ménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales habituelles; ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage de leurs composants et matériaux et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de son appareil électrique.

Guide pour la compréhension des instructions

Les symboles suivants vous aideront à comprendre les instructions:



Informations sur la sécurité



Instructions étape par étape



Conseils et recommandations



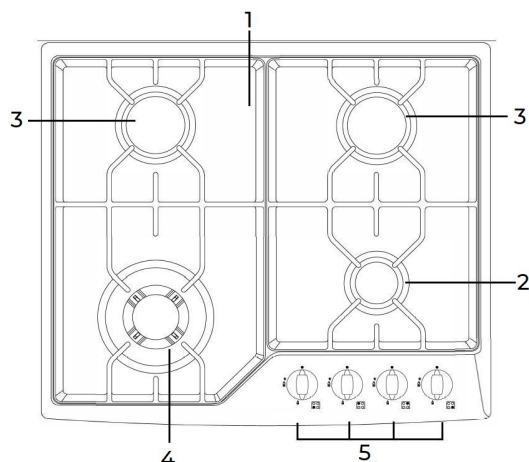
Informations sur la protection de l'environnement



Cet appareil est conforme aux directives CEE suivantes:

- 73/23 et 90/683 (concernant la basse tension);
- 89/336 (relative à la compatibilité électromagnétique);
- 90/396 (relatif aux appareils à gaz);
- 93/68 (relative aux normes générales) et ses modifications ultérieures.

Description de la plaque



1. Plaque
2. Petit brûleur auxiliaire
3. Brûleur moyen semi-rapide
4. Brûleur à triple flamme
5. Boutons de commande du brûleur

Mode d'emploi

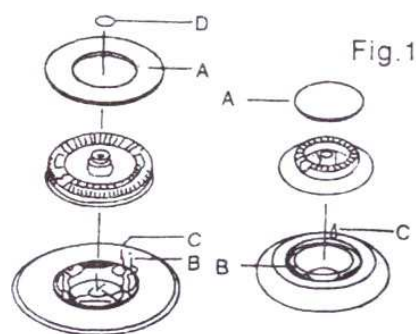
Boutons sur le panneau de commande

Les symboles sur les boutons de commande signifient ce qui suit:

- Pas de débit de gaz
-  Débit maximal de gaz
-  Débit minimum de gaz

Toutes les positions de fonctionnement doivent être réglées entre les positions minimale et maximale, et jamais entre la position maximale et la position fermée.

 (Symbole de la version avec allumage intégré dans l'unité de commande)



- A- Couvercle du brûleur
- B- Bougie d'allumage
- C- Thermocouple
- D- Couvercle de flamme triple

Brûleur à triple flamme

- Pas de débit de gaz
-  Débit de gaz maximal du brûleur central
-  Débit de gaz minimal du brûleur central
-  Débit de gaz maximal des brûleurs central et extérieur en même temps
-  Débit de gaz minimal des brûleurs central et extérieur en même temps.

Allumage des brûleurs



Pour obtenir une flamme plus facilement, allumez le brûleur avant de placer la casserole sur la grille.



Pour allumer le brûleur: si l'allumage est intégré au bouton de commande, enfoncez complètement le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, ou appuyez sur le bouton si l'appareil est équipé d'un allumage individuel.

Après avoir allumé la flamme, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes: c'est le temps nécessaire pour chauffer le thermocouple (Fig.1-C) et activer la soupape de sécurité, sinon elle coupera le débit de gaz.



Vérifiez que la flamme est régulière et tournez le bouton de commande pour régler la flamme selon vos besoins.

En cas de panne de courant, rapprochez la flamme (d'un briquet ou d'une allumette) du brûleur et suivez les mêmes étapes. Si la flamme ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vérifiez que le brûleur et le volet de la flamme sont correctement positionnés. Pour éteindre la flamme, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole ●.

Avant de retirer les récipients des brûleurs, réduisez ou éteignez la flamme.

Utilisation correcte de la table de cuisson

Pour une consommation de gaz plus faible et un meilleur rendement, n'utilisez que des récipients à fond plat de dimensions appropriées pour les brûleurs, comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Assurez-vous également, lorsqu'un liquide arrive à ébullition, de baisser la flamme à un niveau qui le maintiendra en ébullition.

Brûleur	Diamètre minimum	Diamètre maximal
Large (rapide)	180mm	220mm
Moyen (semi-rapide)	120mm	200mm
Petit (auxiliaire)	80mm	160mm
Triple flamme	220mm	260mm



Surveillez attentivement les processus de cuisson contenant des graisses ou des huiles, car ces substances peuvent s'enflammer si elles sont portées à des températures très élevées.

Nettoyage et entretien

Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil du réseau et laissez-le refroidir.

Nettoyage général

Lavez les parties émaillées à l'eau chaude et au détergent, et n'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient les endommager. Lavez souvent les couvercles des brûleurs avec de l'eau bouillante et du détergent, en prenant soin d'éliminer tous les résidus.

Les grilles peuvent également être lavées au lave-vaisselle.

Pour les résidus tenaces, utilisez des détergents non abrasifs ou des produits spécifiques. Nous vous déconseillons fortement d'utiliser des tampons à récurer ou des acides pour le nettoyage.

Plaque

Nettoyez la plaque régulièrement, en utilisant un chiffon humide avec de l'eau chaude et un peu de savon liquide. N'utilisez pas ces produits :

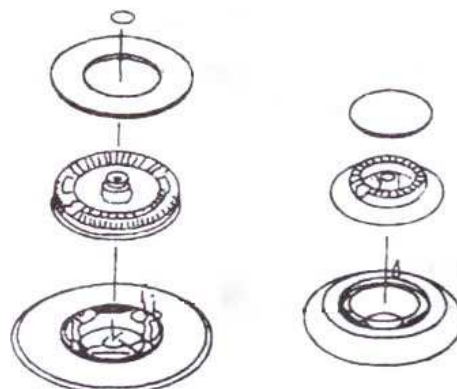
- les détergents ménagers ou l'eau de Javel;
- Les tampons à récurer savonneux ne conviennent pas aux ustensiles antiadhésifs;
- des tampons à récurer en aluminium;
- des détachants pour les salles de bains ou les éviers.

Si la table de cuisson est très sale, utilisez des produits commerciaux spécifiques.

Bougie d'allumage

L'allumage automatique du brûleur est produit (si disponible sur le modèle) avec un contact en céramique et une électrode métallique (B dans la fig.1). Nettoyez soigneusement ces parties de la plaque de temps en temps. En outre, pour éviter les problèmes d'allumage, vérifiez que les cavités du brûleur ne sont pas obstruées.

Pour éliminer les dépôts des cavités du brûleur, retirez le couvercle et séparez les deux parties (voir le schéma à droite). Après le nettoyage, remettez les deux parties ensemble et replacez-les. Remettez les grilles en place et vérifiez qu'elles sont correctement positionnées.



Entretien courant

Veillez à vérifier de temps en temps l'état et l'efficacité de la conduite de gaz et du régulateur de pression (s'il existe). Si vous détectez une anomalie, n'essayez pas de la réparer vous-même, contactez un technicien pour remplacer la pièce défectueuse.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr, les vannes du régulateur de gaz doivent être lubrifiées régulièrement.



La lubrification régulière des valves ne doit être effectuée que par des techniciens qualifiés, ainsi qu'en cas de dysfonctionnement.

Entretien et pièces de rechange

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et réglé par des experts pour donner les meilleurs résultats. Toute réparation nécessaire par la suite doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention.

C'est pourquoi nous vous recommandons de toujours contacter en premier lieu le vendeur de l'appareil ou le centre de service officiel, en précisant le problème rencontré avec l'appareil, le modèle et le numéro de série. Cette information se trouve sur la plaque signalétique dans le manuel. Demandez toujours l'utilisation de pièces de rechange originales.

Conditions de garantie

Votre nouvel appareil est couvert par une période de garantie dont les conditions sont précisées à la fin de ce manuel. Veillez à conserver en lieu sûr le reçu ou la facture de votre appareil indiquant la date d'achat, ainsi que le manuel.

Si vous appelez le service après-vente, préparez ces documents pour les montrer au technicien. Si cette procédure n'est pas respectée, le technicien peut être amené à vous facturer le coût de la visite.

Vous trouverez les coordonnées du département de service dans la section "Contactez-nous" de notre site web.

Données techniques

Dimensions en mm:

Trou d'installation L x D:	1.	550 x 470
	2.	550 x 470
	3.	750 x 470

TYPE DE BRÛ-LEUR	PUISSAN-CE MAX	PUISSAN-CE MAX	G20 20mbar		G30 28-30mbar		G30 50mbar	
	Kw	Kw	Buse mm	Cons M³/h	Buse mm	Cons g/h	Buse mm	Cons g/h
Brûleur petit auxiliaire	1.00	0.35	0.72	0.095	0.50	73	0.43	73
Brûleur moyen semi-rapide	1.75	0.65	0.97	0.167	0.65	127	0.58	127
Large brûleur rapide	3.0	1.0	1.15	0.286	0.85	218	0.75	218
Brûleur triple flamme	3.80	1.9	1.35	0.362	0.98	277	0.77	277

Raccordement d'entrée de gaz G1/2"

Alimentation 220-240v~50/60Hz

Instructions d'installation



ATTENTION: Cet appareil ne doit être installé et utilisé que dans des locaux disposant d'une ventilation permanente, conformément aux réglementations locales. L'installation de l'appareil et son raccordement au réseau électrique ne doivent être effectués que par des **professionnels qualifiés**.

Avant d'effectuer toute action, il est important de vérifier que l'appareil est DÉBRANCHÉ du réseau électrique. EAS Electric Smart Technology S.L. décline toute responsabilité découlant d'une installation non conforme à la réglementation en vigueur ou du non-respect des instructions d'installation.

Salle d'installation

Pour assurer le bon fonctionnement d'un appareil à gaz, l'air nécessaire à la combustion du gaz doit pouvoir circuler naturellement dans la pièce. L'air doit circuler directement dans la pièce par des ouvertures dans les murs extérieurs, qui doivent avoir une section d'au moins $2\text{m}^3/\text{h}$ par kW de puissance (voir la puissance totale en kW sur la plaque signalétique). Cette ouverture doit être construite de manière à ce qu'elle ne soit pas obstruée

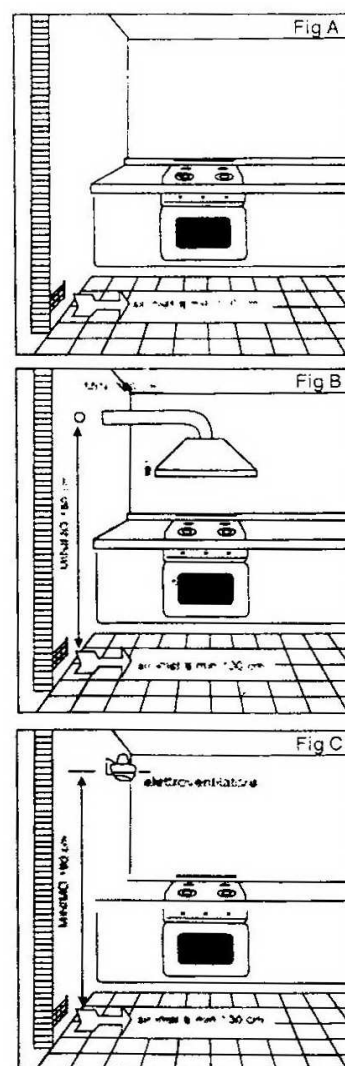
de l'extérieur ou de l'intérieur, et ne doit pas être proche du sol. Il est recommandé que l'ouverture se trouve du côté opposé à celui d'où sortent les gaz de combustion. S'il n'est pas possible de satisfaire à ces exigences dans le local d'installation, l'air nécessaire doit être obtenu à partir d'un local adjacent, en gardant toujours à l'esprit ce qui suit:

- ne doit pas être une chambre ou un environnement présentant des risques potentiels ;
- il doit être ventilé ;
- la ventilation entre la pièce dans laquelle l'appareil est installé et la pièce adjacente comporte des ouvertures.

Fumées d'échappement

Les appareils de cuisson au gaz doivent évacuer leurs fumées par des hottes reliées directement à une cheminée ou à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte (fig. B), un ventilateur électrique doit être installé sur le mur extérieur ou sur la fenêtre de la pièce, à condition qu'il soit possible d'augmenter l'ouverture de ventilation proportionnellement à la capacité du ventilateur (fig. C).

Dans une cuisine, la capacité de ce ventilateur électrique doit pouvoir garantir un renouvellement d'air de 3 à 5 fois son volume par heure. Dans les deux cas, il est interdit d'utiliser les mêmes cheminées qui sont déjà utilisées par d'autres appareils.



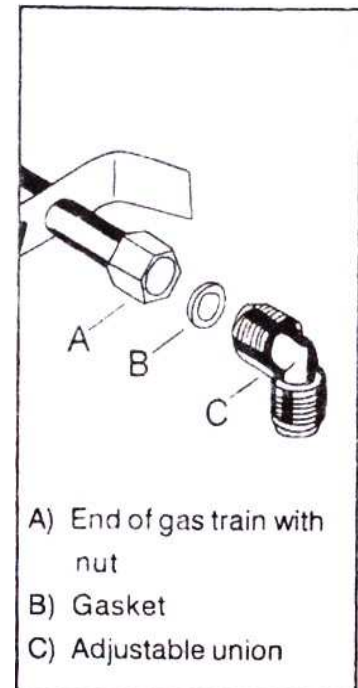
Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux réglementations locales. Lors de l'installation, placez un bouchon de sécurité à l'extrémité du tuyau. L'appareil quitte l'usine déjà testé et réglé pour le type de gaz indiqué sur sa plaque signalétique près du tuyau de raccordement au gaz. Vérifiez que le type de gaz fourni à l'appareil est le même que celui indiqué sur la plaque signalétique. Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions décrites dans la section "Adaptation aux différents types de gaz".

Pour une efficacité maximale avec une consommation minimale, veillez à ce que la pression

d'alimentation en gaz corresponde aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. Si la pression de gaz utilisée est différente de la pression de gaz spécifiée ou variable, un régulateur de pression de gaz doit être installé sur la ligne.

Le joint doit être réalisé à l'extrémité du tuyau de gaz. Il est complété par l'écrou fileté G1/2", en plaçant le joint entre les composants comme indiqué sur l'illustration. Les joints d'étanchéité doivent être conformes aux réglementations locales. Vissez les pièces ensemble sans les forcer, positionnez le joint de manière à ce qu'il soit orienté dans la direction voulue, puis serrez toutes les pièces.



Raccordement

Effectuez le raccordement à l'installation de gaz en utilisant un tuyau métallique rigide et des raccords de régulation, ou un tuyau en acier inoxydable, conformément aux réglementations locales. Si vous utilisez des tuyaux métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties mobiles de la table de cuisson et qu'ils ne soient pas écrasés. Cela doit également être vérifié si la plaque de cuisson doit être combinée avec un four.

Le raccord d'entrée de gaz de l'appareil est muni d'un connecteur mâle. Lors du branchement, veillez à ne pas exercer une force excessive, quelle qu'elle soit, sur l'appareil.

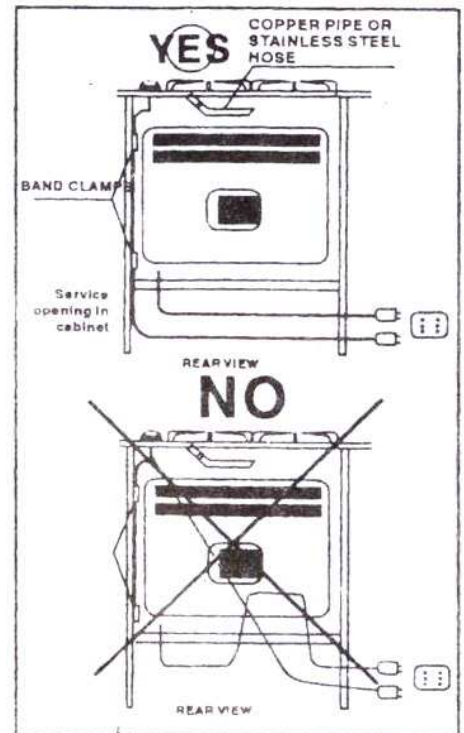


Une fois l'installation terminée, vérifiez toujours que tous les joints et toutes les connexions sont étanches en utilisant une solution d'eau et de savon pour créer de la mousse. **N'utilisez jamais de flamme pour effectuer ce contrôle.**

Connexion électrique

Cet appareil doit être utilisé avec une tension d'alimentation monophasée de 230V. Le raccordement doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur. Avant de vous connecter, assurez-vous que:

1. Le disjoncteur de sécurité et l'installation électrique sont capables de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
2. L'alimentation électrique est fonctionnellement mise à la terre conformément à la réglementation en vigueur;
3. La prise de courant ou l'interrupteur omnipolaire est facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

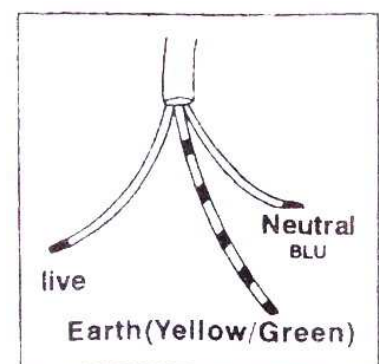


Installez une fiche adaptée à la charge sur le câble d'alimentation et connectez-le à une prise de sécurité appropriée. Si vous souhaitez effectuer un raccordement direct au secteur, vous devez installer entre l'appareil et le secteur un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, d'une puissance adaptée à la charge et conforme aux normes en vigueur. L'interrupteur ne doit pas rompre le contact sur le fil de terre jaune/vert.

Le câble d'alimentation marron (connecté à la borne "L" du bornier) doit toujours être connecté au câble d'alimentation secteur. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne à aucun moment une température supérieure de 50°C à la température ambiante. L'illustration montre un exemple de routage idéal. Faites passer le câble à l'aide de serre-câbles fixés sur le côté de l'appareil pour éviter tout contact avec l'appareil sous la table de cuisson.

Remplacement du câble d'alimentation

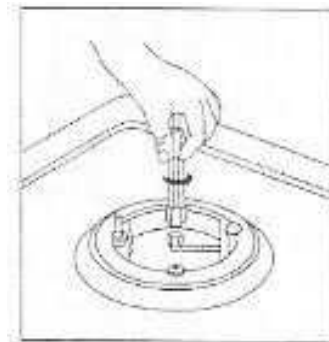
Si le câble doit être remplacé, seuls les câbles de type HO5RR-F ou HO5RN-F adaptés à la charge et à la température de fonctionnement de l'appareil peuvent être utilisés. En outre, le fil de terre (vert/jaune) doit être environ 2 cm plus long que les fils de neutre et de phase.



Changement de type de gaz

Changement de buses

- 1) Retirez la grille.
- 2) Retirez les couvercles des brûleurs et les diffuseurs.
- 3) Utiliser une clé à cliquet de taille 7 pour dévisser et retirer les buses, et les remplacer par les buses correspondant au type de gaz à utiliser (voir tableau).
- 4) Réassemblez les pièces en suivant les étapes ci-dessus en sens inverse.



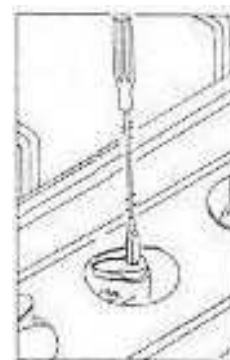
5) Corrigez ensuite les données de réglage (près du raccord d'alimentation en gaz) en fonction du nouveau type de gaz. Si la pression de gaz utilisée est différente de la pression de gaz spécifiée ou variable, un régulateur de pression de gaz approprié et conforme aux réglementations doit être installé sur la ligne d'alimentation.

Réglage du niveau minimum

- 1) Allumez le brûleur.
- 2) Tournez la vanne jusqu'au niveau de flamme minimum.
- 3) Retirez les boutons de commande.

4) GPL à GN:

À l'aide d'un tournevis fin, tournez la vis de dérivation située à gauche de la vanne de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre sur toute sa longueur, puis tournez-la d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le brûleur à triple flamme, de 3/4 de tour pour le rapide, de 1/2 pour le semi-rapide et de 3/8 pour l'auxiliaire.



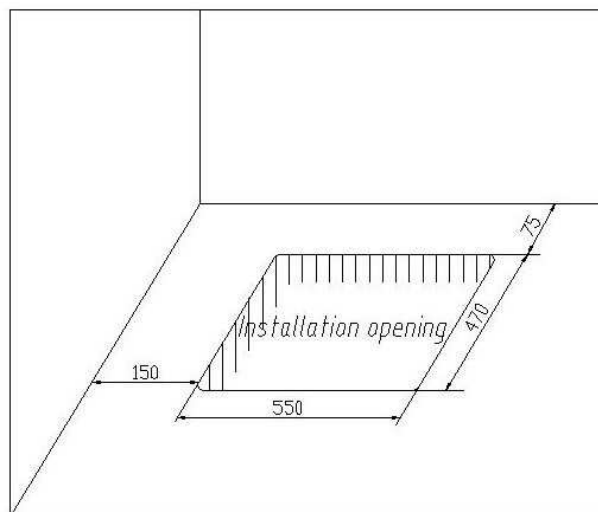
5) GN à GPL:

Utilisez un tournevis fin pour tourner la vis de dérivation située en haut à gauche de l'arbre de la vanne de gaz. Tournez doucement la vis de dérivation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au bout. Enfin, vérifiez que le brûleur ne s'éteint pas lorsque la vanne est tournée rapidement de la position maximale à la position minimale.

Installation encastrée dans un meuble

Ces plaques sont conçues pour être installées dans des unités de cuisine ayant une profondeur maximale de 600 mm et des caractéristiques appropriées.

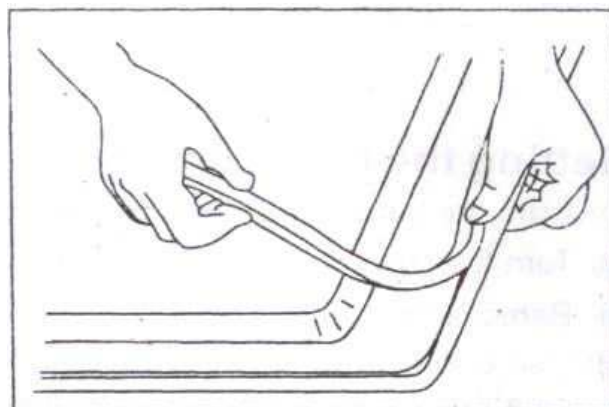
Les panneaux latéraux qui sont plus hauts que la plaque elle-même doivent être à au moins 150 mm de l'ouverture dans laquelle la plaque est installée. L'image montre les dimensions de la plaque et l'ouverture d'installation.



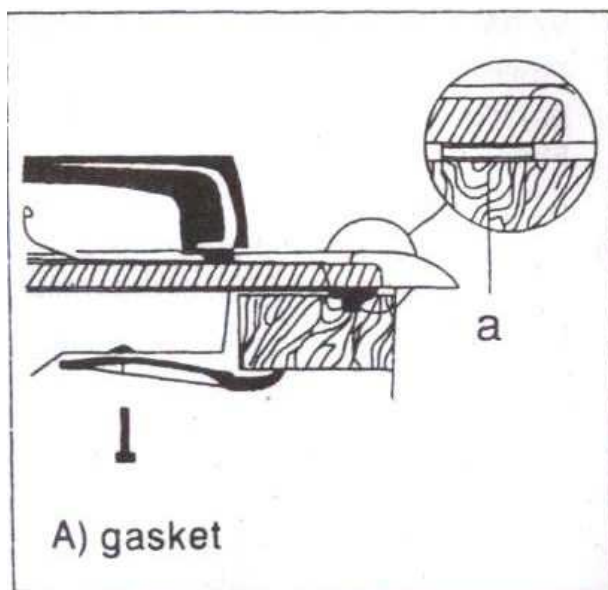
Insertion et fixation

Avant de placer la plaque dans le trou d'installation, placez le caoutchouc spécifique sur le bord inférieur de la plaque.

Il est important que le caoutchouc soit fixé uniformément, sans espace ni chevauchement, afin d'éviter que du liquide ne pénètre sous la plaque.



1. Retirez les grilles et les capuchons et retournez la plaque en faisant attention à ne pas endommager les bougies et les thermocouples.
2. Placez le caoutchouc autour du bord inférieur de la plaque comme indiqué sur l'image.
3. Placez la plaque sur l'ouverture d'installation et appuyez de manière à ce qu'elle repose fermement contre l'armoire, comme indiqué sur l'image. Les coussins latéraux le maintiendront en place.

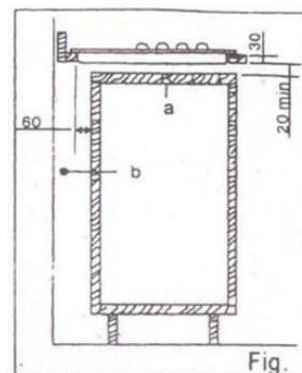


Options d'installation

Dans une armoire avec porte

Lors du montage de l'armoire, il faut prendre des précautions pour éviter qu'elle n'entre en contact avec le corps de la plaque, qui devient très chaud pendant le fonctionnement. La méthode appropriée pour éviter cela est illustrée dans la photo de droite.

Le panneau situé sous la plaque doit être facilement amovible pour permettre à la plaque d'être fixée en place mais accessible pour l'entretien ou les réparations.

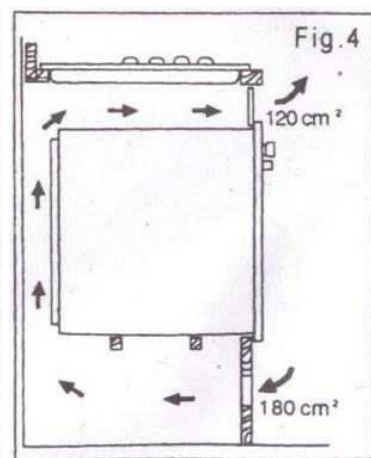
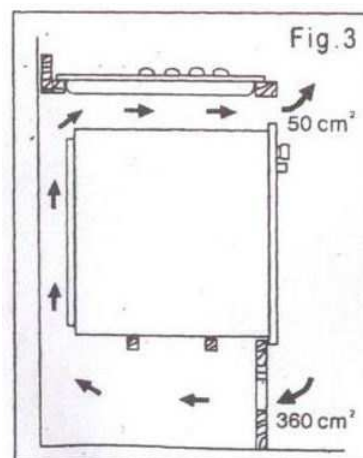
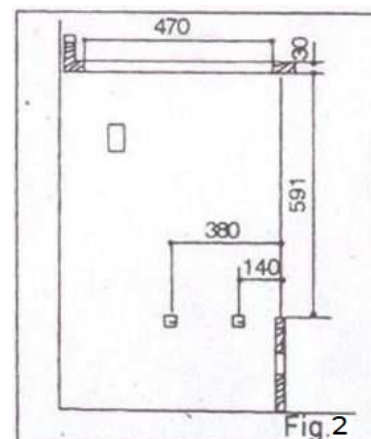
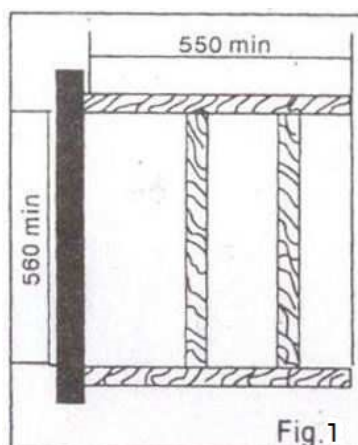


a Removable panel
b Space for connections

Dans une armoire avec un four en dessous

Le compartiment d'installation doit avoir les dimensions indiquées sur les photos 1 et 2 et doit disposer de supports permettant une ventilation adéquate. Deux méthodes possibles pour éviter la surchauffe sont illustrées dans les photos 3 et 4. Les raccordements électriques de la table de cuisson et du four doivent être effectués séparément pour des raisons électriques et pour simplifier le processus de retrait du four de la cavité de l'armoire.

Les éléments muraux ou les hottes aspirantes doivent être placés à au moins 650 mm au-dessus de la table de cuisson.



CONDITIONS DE LA GARANTIE COMMERCIALE POUR PRODUITS BLANCS

Cet appareil bénéficie d'une garantie de réparation de deux ans, à compter de la date de vente, contre tout dysfonctionnement de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Pour justifier la date d'achat, il sera obligatoire de présenter la facture ou le reçu d'achat. Cette garantie ne sera effective qu'en Espagne.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Télécommandes, caoutchoucs d'admission de vidange, amarrages et joints de porte, coupe-froid.
2. Dommages aux émaux, peintures, nickelage, chromage, oxydation ou autres types de pièces ou de composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par une utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des conditions environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux morceaux fragiles de verre, de vitrocéramique, de plastique, de poignées, de paniers, de portes ou d'ampoules lorsque leur défaillance ou leur bris n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les défauts causés par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou par suite d'une utilisation anormale, négligente ou inappropriée de l'appareil.
6. Responsabilité civile de toute nature.
7. Dommages indirects à l'appareil tant qu'ils n'ont pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. Maintenance ou entretien de l'appareil: révisions, ajustements et graisses périodiques.
9. Les défauts que peuvent subir les accessoires et compléments, adaptateurs, câbles externes, sacs, pièces détachées de toutes sortes, lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les défauts causés par une installation incorrecte ou illégale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans la maison, des perturbations de courant, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciaux.
12. Appareils dont le numéro de série est illisible ou modifié.

13. Défauts ou pannes produits à la suite de réparations, modifications ou démontages de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.

14. Pendant la période de garantie, il est essentiel de conserver tous les manuels avec l'équipement. Si l'équipement est vendu ou donné, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ceux-ci est perdu, son remplacement ne pourra être réclamé.

15. Les défauts qui ont leur origine ou sont une conséquence directe ou indirecte de: contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions dérivées du climat ou de l'environnement: tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, tels que les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.

16. Les dommages résultant du terrorisme, des émeutes ou du tumulte populaire, des manifestations et grèves légales ou illégales; les faits relatifs aux actions des forces armées ou des forces de sécurité de l'État en temps de paix; conflits armés et actes de guerre (déclarés ou non); réaction nucléaire ou rayonnement ou contamination radioactive; vice ou défaut de la marchandise; faits qualifiés par le Gouvernement de la Nation de "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être
modifiées sans préavis pour l'amélioration du produit.



www.easelectric.es

Conteúdo

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- 3 Introdução
- 3 Instruções de segurança
- 7 Descrição da placa
- 7 Instruções de utilização
- 9 Limpeza e manutenção

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

- 11 Dados técnicos
- 12 Condições da instalação
- 13 Ligação ao fornecimento de gás
- 14 Ligação elétrica
- 15 Mudança do tipo de gás na placa
- 16 Instalação em unidades de cozinha

18 GARANTIA COMERCIAL

Introdução

Estas instruções foram escritas para garantir a sua segurança e a dos que o rodeiam, por isso, leia-as cuidadosamente antes de instalar e utilizar este aparelho. Guarde o manual de instruções para referência futura e, se vender ou oferecer o aparelho, não se esqueça de passar as instruções também ao novo utilizador.

Instruções de segurança

- Este aparelho só deve ser instalado por um técnico qualificado. Antes de efetuar qualquer procedimento, certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.
- É perigoso tentar modificar as características deste produto.
- Depois de retirar o aparelho da sua embalagem, certifique-se de que não está danificado e que o cabo de alimentação está em perfeitas condições. Se não for este o caso, contatar o vendedor antes de instalar o aparelho.
- EAS Electric Smart Technology S.L. não será responsável por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções de segurança e de funcionamento.
- Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado, ou pode resultar na falta de oxigénio.
- Assegurar que o aparelho é fornecido com o tipo de gás indicado no autocolante correspondente junto ao tubo de ligação do gás.
- A utilização de um aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade na sala onde é instalado. Verificar se a sala está bem ventilada, assegurando que as entradas de ar estão abertas ou instalando uma coifa com uma conduta de exaustão.

- Se o aparelho for utilizado a alta potência durante muito tempo, a eficácia da ventilação deve ser aumentada, por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando a potência do exaustor elétrico.

Durante a utilização

- Este produto foi concebido para cozinhar apenas em ambientes domésticos, não-profissionais. Não deve ser utilizado para qualquer outro fim.
- Após utilização, certificar-se de que todos os controles estão na posição fechada ou "OFF".
- Se utilizar este fogão perto de uma tomada elétrica, certifique-se de que os cabos dos outros aparelhos que está a utilizar não entram em contato com as partes quentes do fogão.

Segurança infantil

- Este aparelho só pode ser utilizado por adultos. Assegurar que as crianças não toquem nos comandos nem brinquem com o aparelho.
- As partes expostas deste aparelho aquecem durante a utilização e permanecem quentes durante algum tempo após o desligamento. Manter as crianças afastadas do aparelho até que este tenha arrefecido.

Limpeza e manutenção

Manter o aparelho limpo, uma vez que os detritos podem causar incêndios.

Manutenção e peças sobressalentes

Em caso de falha, nunca tente reparar o aparelho por conta própria, pois uma reparação incorreta pode causar danos e acidentes. Consulte sempre primeiro o conteúdo deste manual, e se este não contiver as informações de que necessita, contate um agente de serviço autorizado. Qualquer reparação deste aparelho deve ser efetuada por um agente de serviço autorizado. Pedir sempre peças sobressalentes originais.



Dicas de proteção ambiental

Todos os materiais utilizados são amigos do ambiente e recicláveis. Favor contribuir para a preservação do ambiente, utilizando os canais de reciclagem disponíveis.

Aparelhos descartados

- O equipamento que já não será utilizado ou que se tornou inutilizável não é um desperdício. Se forem eliminados adequadamente, muitas das suas peças e materiais podem ser reciclados.
- Verifique com o seu revendedor ou autoridade de reciclagem local as opções de reciclagem.
- Antes de se desfazer do aparelho, corte o cabo de alimentação de modo a que este deixe de poder ser utilizado.



DISPOSIÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal não separado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.

De acordo com a diretiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores municipais habituais; devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais e de reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correta eliminação do seu aparelho elétrico.

Guia para compreender as instruções

Os símbolos que se seguem ajudá-lo-ão a compreender as instruções:



Informação sobre segurança



Instruções passo-a-passo



Dicas e sugestões



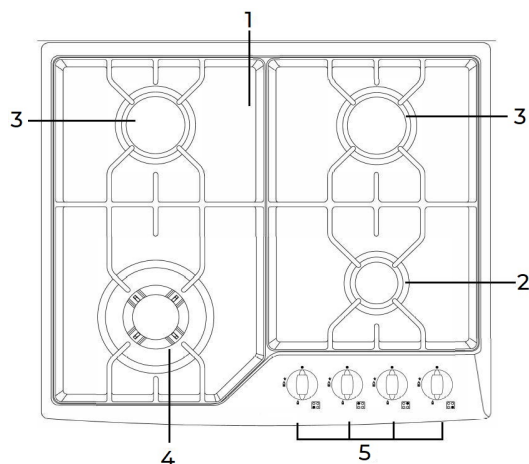
Informação sobre proteção ambiental



Este aparato es conforme a las siguientes diretivas EEC:

- 73/23 e 90/683 (relativas à Baixa Tensão);
- 89/336 (relativo à Compatibilidade Electromagnética);
- 90/396 (relativo aos Aparelhos a Gás);
- 93/68 (relativo às Normas Gerais) e emendas subsequentes.

Descrição da placa



1. Placa
2. Queimador pequeno auxiliar
3. Queimador semi-rápido médio
4. Queimador de chama tripla
5. Botões de controle do queimador

Instruções de utilização

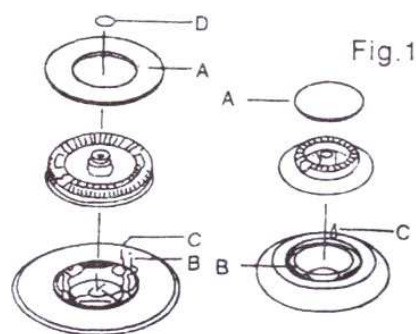
Botões no painel de controle

Os símbolos nos botões de controle significam o seguinte:

- Sem fluxo de gás
- Fluxo máximo de gás
- Fluxo mínimo de gás

Todas as posições operacionais devem ser definidas entre a posição mínima e máxima, e nunca entre a posição máxima e a posição fechada.

- (Símbolo da versão com ignição integrada na unidade de controle)



- A- Tampa do queimador
B- Vela de ignição
C- Termopar
D- Tampa de chama tripla

Queimador de chama tripla

- Sem fluxo de gás
- Fluxo máximo de gás do queimador central
- Fluxo mínimo de gás do queimador central
- Fluxo máximo de gás do centro e queimadores externos ao mesmo tempo
- Fluxo mínimo de gás do centro e dos queimadores externos ao mesmo tempo

Ignição dos queimadores



Para obter mais facilmente a chama, acender o queimador antes de colocar a frigideira na grelha.



Para acender o queimador: se tiver ignição incorporada no botão de controle, prima o botão até ao fim e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, ou prima o botão se o aparelho tiver ignição individual.

Após acender a chama, manter o botão pressionado durante cerca de 10 segundos: este é o tempo necessário para aquecer o termopar (Fig.1-C) e ativar a válvula de segurança, caso contrário, cortará o fluxo de gás.



Verificar se a chama está uniforme e rodar o botão de controle para ajustar a chama conforme necessário.

Em caso de falha de energia, trazer a chama (de um isqueiro ou fósforo) para perto do queimador e seguir os mesmos passos. Se a chama não se acender após várias tentativas, certificar-se de que o queimador e a cobertura da chama estão corretamente posicionados. Para extinguir a chama, rodar o botão de controle no sentido dos ponteiros do relógio para o símbolo ●.

Antes de remover os recipientes dos queimadores, reduzir ou extinguir a chama.

Utilização correta da placa

Para um menor consumo de gás e maior eficiência, utilizar apenas recipientes de fundo plano de dimensões adequadas para os queimadores, como se mostra na tabela à direita. Também é preciso ter a certeza, quando um líquido ferver, de baixar a chama a um nível que o mantenha a ferver.

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Grande (rápido)	180mm	220mm
Médio (semi-rápido)	120mm	200mm
Pequeno (Auxiliar)	80mm	160mm
Tripla chama	220mm	260mm



Monitorizar cuidadosamente os processos de cozedura que contenham gorduras ou óleos, porque estas substâncias podem incendiar-se se forem levadas a temperaturas muito elevadas.

Limpeza e manutenção

Antes de limpar, desligar o aparelho da rede e deixá-lo arrefecer.

Limpeza geral

Lavar as peças esmaltadas com água quente e detergente, e não utilizar produtos abrasivos que as possam danificar.

Lavar as tampas dos queimadores frequentemente com água a ferver e detergente, tendo o cuidado de remover todos os depósitos.

As grelhas também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Para resíduos teimosos, utilizar detergentes não abrasivos ou produtos específicos. Aconselhamos fortemente contra a utilização de esfregões ou ácidos para limpeza.

Placa

Limpar regularmente a placa, utilizando um pano húmido com água morna e um pouco de sabão líquido. Não utilizar estes produtos:

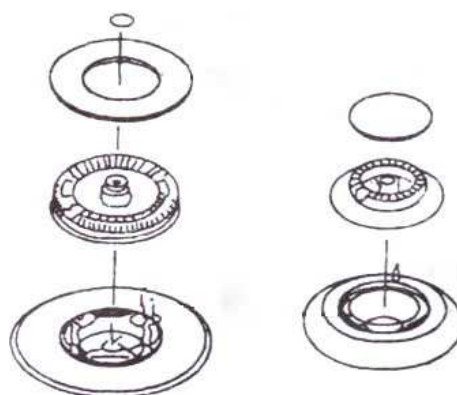
- detergentes domésticos ou lixívia;
- almofadas de lavagem com sabão não adequadas para utensílios não aderentes;
- almofadas de lavagem de alumínio;
- removedores de nódoas para casas de banho ou lavatórios.

Se a placa ficar muito suja, utilizar produtos comerciais específicos.

Vela de ignição

A ignição automática do queimador é produzida (se disponível no modelo) com um contato de cerâmica e um eléctrodo de metal (B na fig.1). Limpar cuidadosamente estas partes da placa de vez em quando. Além disso, para evitar problemas de ignição, verificar se as cavidades do queimador não estão entupidas.

Para remover os depósitos das cavidades do queimador, remover a tampa e separar as duas partes (ver diagrama à direita). Após a limpeza, voltar a juntar as duas partes e substituí-las. Substituir as grelhas e verificar se estão corretamente posicionadas.



Manutenção periódica

Certifique-se de verificar de vez em quando (se disponível) o estado e a eficiência da tubagem de gás e do regulador de pressão. Se detectar qualquer anomalia, não tente repará-la você mesmo, contate um técnico para substituir a peça defeituosa.

Para assegurar um funcionamento correto e seguro, as válvulas reguladoras de gás devem ser lubrificadas regularmente.



A lubrificação regular das válvulas só deve ser efetuada por técnicos qualificados, bem como em caso de mau funcionamento.

Manutenção e peças sobressalentes

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulamentado por peritos para dar os melhores resultados. Quaisquer reparações que possam ser necessárias no futuro devem ser efetuadas com o maior cuidado e atenção.

Por este motivo, recomendamos que contate sempre primeiro o vendedor do aparelho ou o centro de serviço oficial, especificando o problema com o aparelho, o modelo e o número de série. Esta informação pode ser encontrada na placa de características no manual. Pedir sempre peças sobressalentes originais para serem utilizadas.

Condições de garantia

O seu novo aparelho está coberto por um período de garantia, cujas condições são especificadas no final deste manual. Não se esqueça de guardar o recibo ou fatura do seu aparelho mostrando a data de compra num local seguro, juntamente com o manual.

Se pedir serviço, tenha estes documentos prontos a mostrar ao técnico de serviço. Se este procedimento não for seguido, o técnico de serviço poderá ter de lhe cobrar o custo da visita.

Pode encontrar os dados de contato do Departamento de Serviços na seção contate-nos do nosso website.

Dados técnicos

Dimensões em mm:

Furo de instalação L x D:	1.	550 x 470
	2.	550 x 470
	3.	750 x 470

TIPO DE QUEIMADOR	MAX SALIDA	MIN SALIDA	G20 20mbar		G30 28-30mbar		G30 50mbar	
	Kw	Kw	Bico mm	Cons M ³ /h	Bico mm	Cons g/h	Bico mm	Cons g/h
Queimador pequeno auxiliar	1.00	0.35	0.72	0.095	0.50	73	0.43	73
Queimador semi-rápido médio	1.75	0.65	0.97	0.167	0.65	127	0.58	127
Queimador rápido grande	3.0	1.0	1.15	0.286	0.85	218	0.75	218
Queimador de chama tripla	3.80	1.9	1.35	0.362	0.98	277	0.77	277

Ligação de entrada de gás G1/2"
Fornecimento de gás 220-240v~50/60Hz

Instruções de instalação



ATENÇÃO: Este aparelho só deve ser instalado e utilizado em salas com ventilação permanente, de acordo com os regulamentos locais. A instalação do aparelho e a sua ligação à rede elétrica só deve ser efetuada por **profissionais qualificados**.

Antes de realizar qualquer ação, é importante verificar se o aparelho está **DESCONECIDO** da rede elétrica. EAS Electric Smart Technology S.L. declina qualquer responsabilidade derivada de uma instalação que não esteja em conformidade com os regulamentos actuais ou pelo não cumprimento das instruções de instalação.

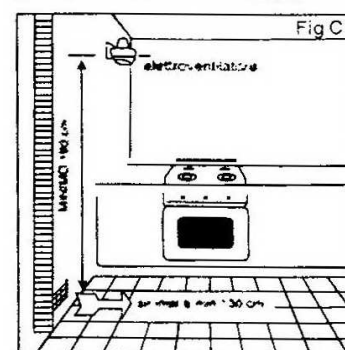
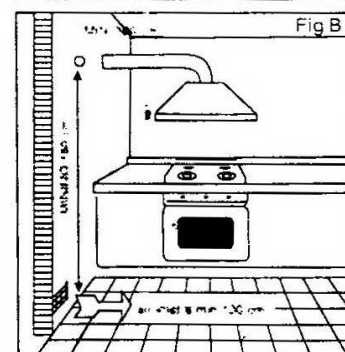
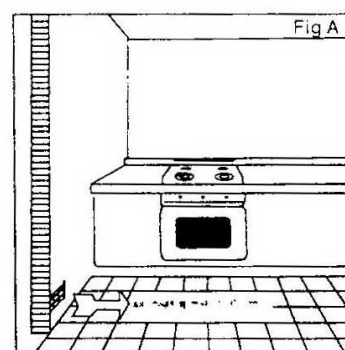
Sala de instalação

Para assegurar o bom funcionamento de um aparelho a gás, o ar necessário para a combustão do gás deve poder fluir naturalmente para a sala. O ar deve fluir diretamente para a sala através de aberturas nas paredes exteriores, que devem ter uma seção transversal de pelo menos 2m³/h por kW de saída (ver a saída total em kW na placa de classificação). Esta abertura deve ser construída de modo a não ser obstruída por fora ou por dentro, nem deve estar perto do chão. Recomenda-se que a abertura seja do lado oposto ao lado de onde saem os gases de combustão. Se não for possível satisfazer estes requisitos na sala de instalação, o ar necessário deve ser obtido de uma sala adjacente, tendo sempre em conta que:

- não deve ser um quarto de dormir ou um ambiente com potenciais perigos;
- deve ser ventilado;
- ventilação entre a sala em que o aparelho está instalado e a sala adjacente tem aberturas.

Exaustão de fumos

Os aparelhos para cozinhar a gás devem esgotar os seus fumos através de exaustores ligados diretamente a uma chaminé ou ao exterior. Se não for possível instalar um exaustor (fig. B), deve ser instalado um ventilador elétrico na parede exterior ou na janela da sala, desde que seja possível aumentar a abertura de ventilação na proporção da capacidade do ventilador (fig. C).



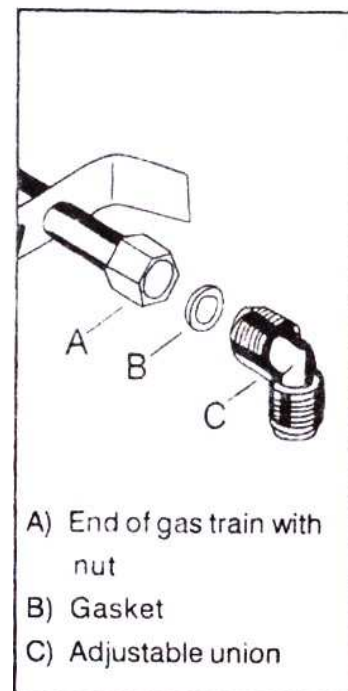
Numa cozinha, a capacidade deste ventilador elétrico deve ser capaz de garantir uma renovação de ar de 3-5 vezes o seu volume por hora. Em ambos os casos, é proibido utilizar as mesmas chaminés que já estão a ser utilizadas por outros aparelhos.

Ligação ao fornecimento de gás

A ligação do gás deve ser feita em conformidade com os regulamentos locais. Ao instalar, colocar uma ficha de segurança na extremidade do tubo. O aparelho deixa a fábrica já testado e ajustado para o tipo de gás indicado na sua placa de classificação perto do tubo de ligação do gás. Verificar se o tipo de gás fornecido ao aparelho é o mesmo que o indicado na placa de classificação. Caso contrário, seguir as instruções descritas na seção "Adaptação para diferentes tipos de gás".

Para uma eficiência máxima com um consumo mínimo, assegurar que a pressão de fornecimento de gás corresponda aos valores da placa de identificação e que seja utilizado o gás correto. Deve ser instalado um regulador de pressão adequado na tubagem de alimentação.

A junta deve ser feita no fim do tubo de gás. É completada com a porca roscada G1/2", colocando a junta entre os componentes, como se mostra na ilustração. As juntas devem estar em conformidade com os regulamentos locais. Aparafusar as peças sem as forçar, posicionar a junta de modo a que aponte na direção pretendida e depois apertar todas as peças.



Ligação

Fazer a ligação ao sistema de gás utilizando tubos metálicos rígidos e acessórios de regulação, ou tubos de aço inoxidável, de acordo com os regulamentos locais. Se forem utilizados tubos metálicos, certifique-se de que não entram em contato com as partes móveis da placa e de que não são esmagados. Isto também deve ser verificado se a placa deve ser combinada com um forno.

A ligação de entrada de gás do aparelho tem um conector macho. Ao fazer a ligação, ter o cuidado de não aplicar força excessiva de qualquer tipo ao aparelho.

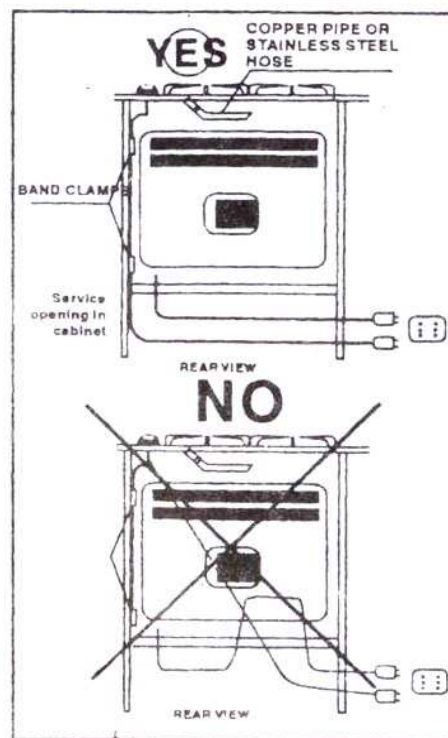


Quando a instalação estiver completa, verificar sempre se todas as juntas e costuras são estanques, utilizando uma solução de sabão e água para criar espuma. **Nunca utilize uma chama para fazer esta verificação.**

Ligação elétrica

Este aparelho deve ser operado com uma tensão de alimentação monofásica de 230V. A ligação deve ser feita em conformidade com os regulamentos em vigor. Antes de ligar, certifique-se de que:

- 1) o disjuntor de segurança e o sistema elétrico são capazes de suportar a carga do aparelho (ver placa de identificação).
- 2) A alimentação elétrica é funcionalmente aterrada de acordo com os regulamentos em vigor;
- 3) A tomada ou interruptor omipolar é de fácil acesso com o aparelho instalado.

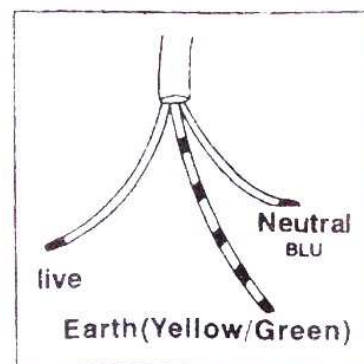


Instalar uma ficha adequada à carga no cabo de alimentação e ligá-la a uma tomada de segurança adequada. Se desejar fazer uma ligação direta à rede, deve instalar um interruptor omipolar com uma separação de contato de pelo menos 3 mm, de uma classificação adequada para a carga e que cumpra os regulamentos aplicáveis entre o dispositivo e a rede. O interruptor não deve quebrar o contato no fio terra amarelo/esverdeado.

O cabo de alimentação castanho (ligado ao terminal "L" do bloco terminal) deve ser sempre ligado ao cabo de alimentação da rede. Em todos os casos, o cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a não atingir a temperatura de 50°C superior à temperatura ambiente em qualquer momento. A ilustração mostra um exemplo de um encaminhamento ideal. Encaminhar o cabo utilizando abraçadeiras de cabo fixadas ao lado da unidade para evitar qualquer contato com o aparelho por baixo da placa de cozedura.

Substituição do cabo de alimentação

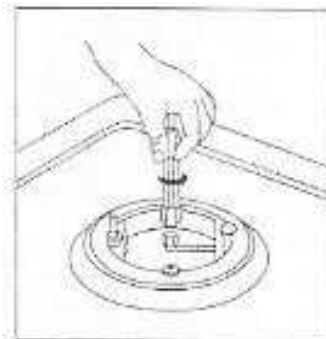
Se o cabo tiver de ser substituído, só podem ser utilizados cabos do tipo HO5RR-F ou HO5RN-F adequados para a carga e temperatura de funcionamento do dispositivo. Além disso, o fio terra (verde/amarelo) deve ser cerca de 2 cm mais comprido do que os fios neutros e de fase.



Mudança para diferentes tipos de gás

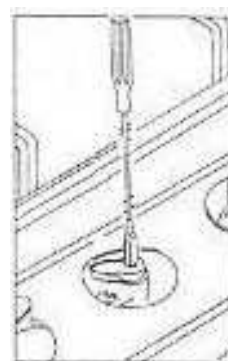
Mudança de bicos

- 1) Retirar a grelha.
- 2) Retirar as tampas e difusores dos queimadores.
- 3) Utilizar uma chave de catraca tamanho 7 para desenroscar e remover os bicos, e substituí-los pelos bicos correspondentes ao tipo de gás a ser utilizado (ver tabela).
- 4) Remontar as peças seguindo os passos anteriores em marcha à ré.
- 5) Em seguida, corrigir os dados de regulação (perto da ligação de fornecimento de gás) para o novo tipo de gás. Se a pressão de gás utilizada for diferente da pressão de gás especificada ou variável, deve ser instalado um regulador de pressão de gás adequado, de acordo com os regulamentos, na linha de alimentação.



Ajuste do nível mínimo

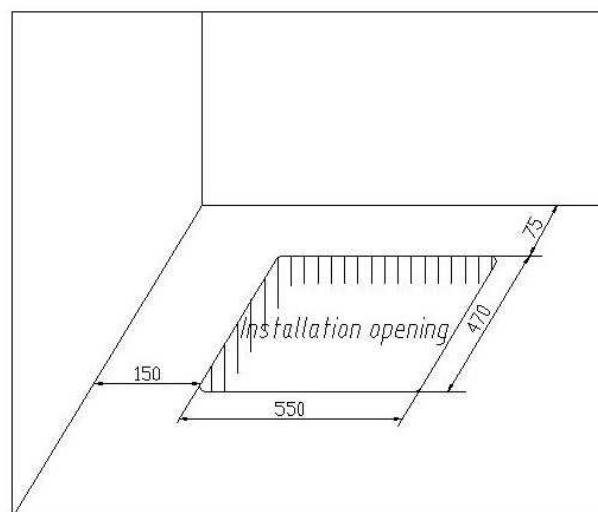
- 1) Acender o queimador.
- 2) Rodar a válvula para o nível mínimo de chama.
- 3) Retirar os botões de controle.
- 4) Gás butano/propano a gás natural:
Utilizar uma chave de fendas fina para rodar o parafuso de desvio à esquerda da válvula de gás no sentido dos ponteiros do relógio, depois rodá-lo 1/2 volta no sentido anti-horário para o queimador de chama triplo, 3/4 volta para o rápido, 1/2 para o semi-rápido e 3/8 para o auxiliar.
- 5) Gás natural a gás butano/propano
Utilizar uma chave de fendas fina para rodar o parafuso de desvio localizado na parte superior esquerda do eixo da válvula de gás. Girar suavemente o parafuso de desvio no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim. Finalmente, verificar se o queimador não se desliga quando a válvula é rodada rapidamente da posição máxima para a posição mínima.



Instalação encastrada em mobiliário

Estas placas são concebidas para serem instaladas em unidades de cozinha com até 600mm de profundidade e características adequadas.

Os painéis laterais que são superiores à própria placa devem estar a pelo menos 150mm da abertura em que a placa é instalada. A imagem mostra as dimensões da placa e a abertura da instalação.

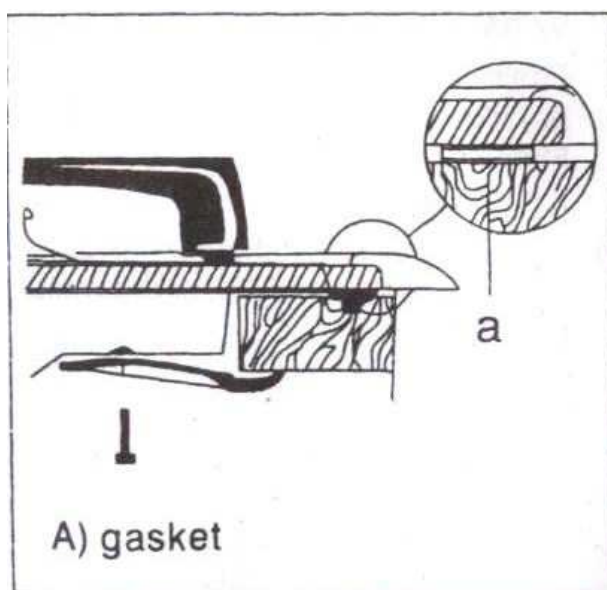
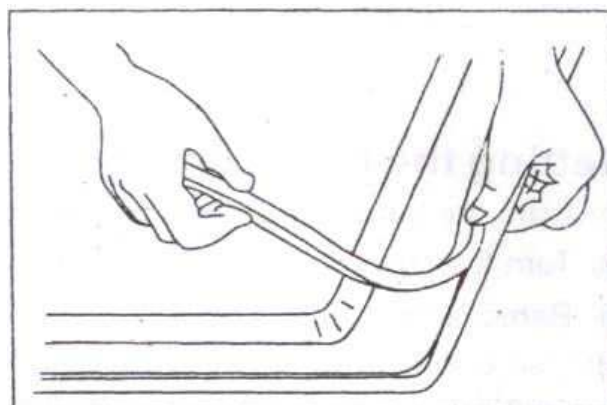


Inserção e fixação

Antes de colocar a placa no orifício de instalação, colocar a borracha específica no bordo inferior da placa.

É importante que a borracha seja fixada uniformemente, sem fendas ou sobreposições, para evitar que o líquido entre debaixo da placa.

1. Remover as grelhas e tampas e virar a placa, tendo cuidado para não danificar as velas e termopares.
2. Colocar a borracha à volta do bordo inferior da placa, como mostra a figura.
3. Colocar a placa sobre a abertura da instalação e pressioná-la para baixo de modo a que assente firmemente sobre o armário, como se mostra na imagem. As almofadas laterais irão mantê-lo no seu lugar.

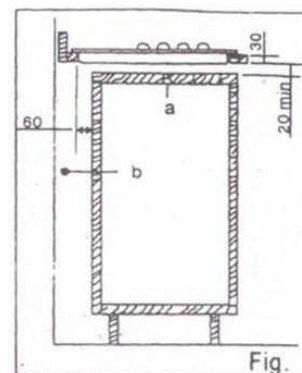


Opções de instalação

Num armário com uma porta

Ao montar o armário, devem ser tomadas precauções para evitar que este entre em contato com o corpo da placa, que fica muito quente durante o funcionamento. O método adequado para o evitar é mostrado na imagem à direita.

O painel debaixo da placa deve ser facilmente removível para permitir que a placa seja fixada no local mas acessível para manutenção ou reparações.



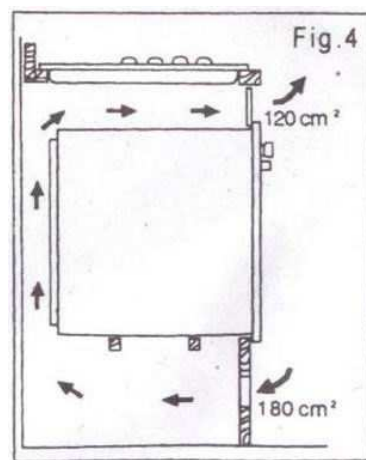
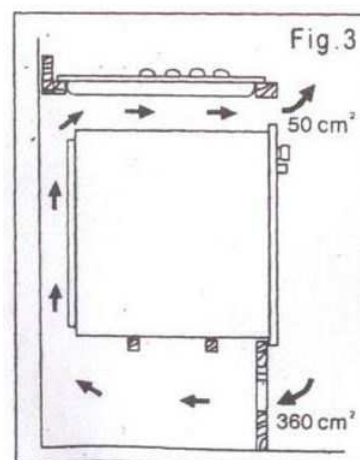
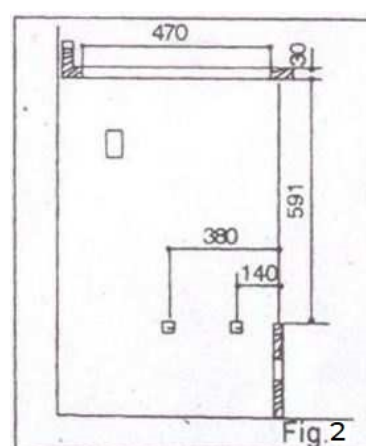
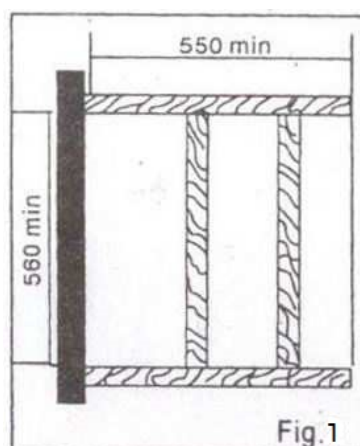
a Removable panel
b Space for connections

Em armário com forno por baixo

O compartimento de instalação deve ter as dimensões indicadas nas figuras 1 e 2 e deve ter suportes que permitam uma ventilação adequada. Dois métodos possíveis para evitar o sobreaquecimento são mostrados nas imagens 3 e 4.

As ligações elétricas da placa e do forno devem ser feitas separadamente por razões elétricas e para simplificar o processo de retirar o forno da cavidade do armário.

As unidades de parede ou exaustores devem estar pelo menos 650 mm acima da placa.



CONDIÇÕES DA GARANTIA COMERCIAL NA LINHA BRANCA

Este aparelho tem garantia de conserto de dois anos, a partir da data de venda, contra todos os defeitos de fabricação, incluindo mão de obra e peças de reposição. Para justificar a data de compra, será obrigatória a apresentação da fatura ou recibo de compra. Esta garantia só terá efeito na Espanha.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.

13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.

14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.

15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.

16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para aprimoramento do produto.



www.easelectric.es



Visítanos en:
www.easelectric.es

