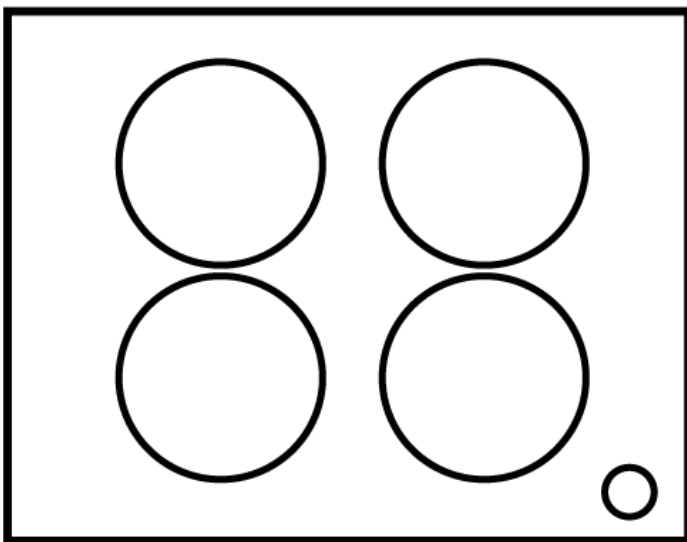


ENCIMERA DE GAS

GAS COOKER
TABLE DE CUISSON GAZ
PLACA A GÁS



EMH363CGBW
EMH363GBNX
EMH463GBNX
EMH461GBNX
EMH461CGB

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL D'INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Prefacio

Gracias por elegir esta cocina de gas. Para usar este aparato correctamente y evitar cualquier posible riesgo, lea estas instrucciones antes de usar el aparato, y guárdelas en un lugar donde las pueda encontrar fácilmente para futuras consultas.

Si tiene dudas sobre cualquier dato incluido en este manual de instrucciones, contacte con nuestro departamento de atención al cliente.

El fabricante no se hace responsable de cualquier daño en personas u objetos, o sobre el propio aparato, que esté causado por una incorrecta instalación o un uso inapropiado y no conforme con las instrucciones de este aparato.

Queda reservado el derecho del fabricante de hacer cualquier modificación en el producto que pueda ser considerada importante, sin poner en peligro las principales características funcionales y de seguridad del producto en sí.

Este aparato está destinado para su uso en un ambiente doméstico y no comercial.

Contenido

PREFACIO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- 3 Instrucciones importantes de seguridad
 - 4 Instalación
 - 5 Seguridad infantil
 - 6 Durante el uso
 - 8 Limpieza y revisiones
 - 8 Información medioambiental
-

USO Y MANTENIMIENTO

- 9 Descripción del aparato
 - 11 Uso del aparato
 - 13 Seguridad y ahorro de energía
 - 14 Limpieza y mantenimiento
-



INSTRUCCIONES TÉCNICAS

- 16 Instrucciones de uso
 - 17 Colocación
 - 18 Instalación del aparato
 - 19 Conexión de gas
 - 20 Especificaciones de gas
 - 21 Conexión eléctrica
 - 22 Ajuste de gas
 - 23 Solución de problemas
-

- 24 **GARANTÍA**

Instrucciones de seguridad

- Lea estas instrucciones antes de la instalación o uso del aparato.
- Guarde este manual de instrucciones para futuras referencias.
- Si este aparato se regala o vende a otra persona, asegúrese de entregar el manual de instrucciones al nuevo usuario.
- El fabricante no se hace responsable si se incumplen estas normas de seguridad.
- Los siguientes símbolos son para facilitar la comprensión de las instrucciones, para que pueda prevenir accidentes y disfrutar de un uso más cómodo.
- Lea las siguientes instrucciones adecuadamente y asegúrese de entenderlas.

 Peligro/Advertencia	No cumplir con lo indicado con este símbolo puede provocar lesiones graves o la muerte.
 Precaución	No cumplir esta nota puede provocar lesiones leves o daños a otros bienes.

- **Significado de los siguientes símbolos:**



Precaución



Sin acceso



Prohibido usar herramientas con fuego



Obligatorio

Peligro

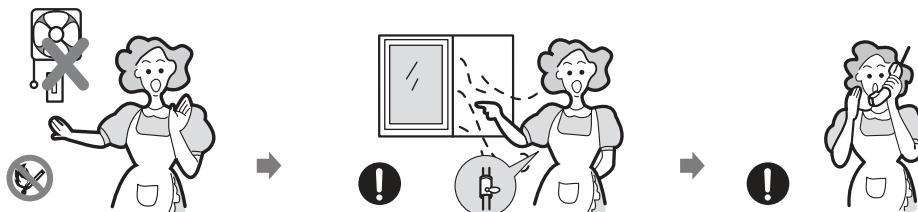
- Si hay una fuga de gas, tome las siguientes precauciones:

No encienda la luz.

No apague ni conecte ningún aparato eléctrico y no toque ningún enchufe.

No use el teléfono.

1. Deje de usar el producto y cierre la válvula media.
2. Abra la ventana para ventilar.
3. Póngase en contacto con el servicio técnico, usando el teléfono cuando esté fuera de la estancia y lejos del aparato.



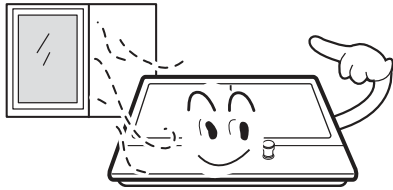
El gas combustible contiene mercaptano, por lo que se puede oler la fuga de gas (un olor semejante a ajo o huevo podrido) incluso si sólo hay 1/1000 de gas en el aire.

Instalación



Advertencia

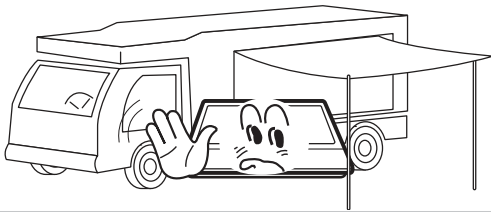
Este aparato debe ser instalado de acuerdo con la normativa vigente y ubicado en un ambiente bien ventilado.



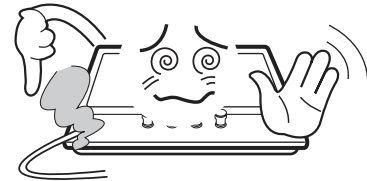
Antes de la instalación, asegúrese de que el suministro eléctrico y de gas cumplen con el tipo especificado en la placa de características



Cuando el aparato esté instalado en caravanas, no debe usarse para la calefacción de estancias.



La tubería de gas y el cable de corriente deben estar instalados de tal manera que no toquen ninguna parte del aparato.



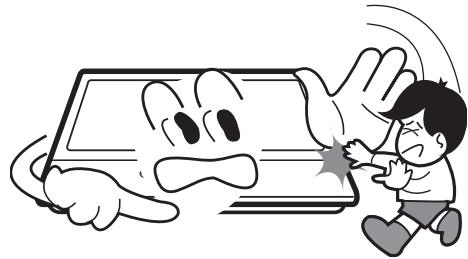
Precaución

- Este aparato debe ser instalado por personal cualificado.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se encuentran en la placa de características.
- Quite todo el embalaje antes de usar el aparato.
- Después de desenvolver el aparato, compruebe que el producto no se encuentra dañado y que el cable de conexión está en perfecto estado. En caso contrario, contacte con el distribuidor antes de instalar el aparato.
- Los armarios contiguos y todos los materiales usados en la instalación deben ser capaces de soportar como mínimo una temperatura de 85°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que esté ubicado el aparato durante el uso.
- En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador correspondiente y no intente volver a encenderlo durante al menos un minuto.
- El uso de una encimera de gas genera calor y humedad en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertos los huecos de ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánico (como una campana de extracción).
- El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir aún más ventilación. Quizás sea necesario abrir una ventana o disponer de ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica donde la haya.

Seguridad Infantil

Advertencia

- No permita que los niños jueguen con el aparato o cerca del mismo.
- El aparato se calienta cuando está en uso. Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.



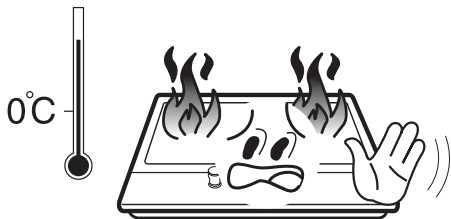
Precaución

- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos.
- Los niños también pueden hacerse daño si tiran las sartenes o las ollas de la cocina.
- Este electrodoméstico no está destinado a ser utilizado por niños u otras personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a no ser que sean supervisados o que hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y los posibles peligros que conlleva por una persona responsable de su seguridad.

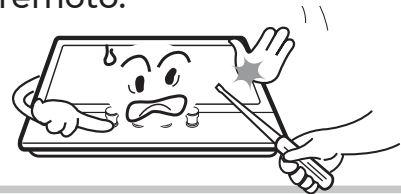
Durante el uso

! Advertencia

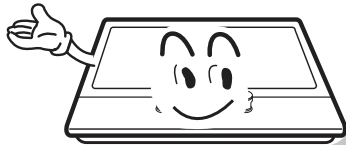
Utilice esta cocina solamente para preparar comida.



No altere ni modifique este aparato. El panel del hornillo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o sistema de control remoto.



El uso de la encimera de gas genera calor y humedad en la estancia donde se haya instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, mediante ventilación natural o aparatos de ventilación mecánica (campana extractora).



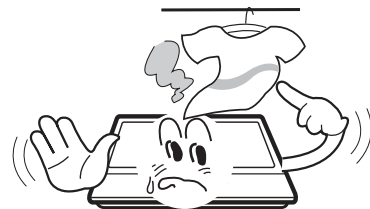
No use este aparato si está en contacto con agua. No manipule el aparato con las manos húmedas.



La superficie de cocción comienza a calentarse cuando el aparato está en uso. Tome todas las precauciones



No use paños grandes, toallas o prendas similares que puedan arder al tocar las llamas.



Nunca deje el aparato desatendido mientras esté cocinando.



Las sartenes con base inestable o irregular no deben colocarse sobre la cocina, ya que si se vuelcan o derraman puede producirse un accidente.



Durante el uso

No almacene ni utilice materiales inflamables cerca del aparato.



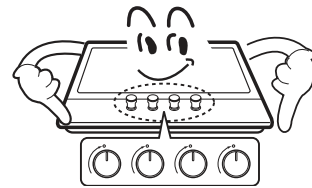
Los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los aerosoles pueden verse afectados por el calor por lo que no es recomendable almacenarlos encima o debajo del aparato.



No rocíe spray cerca del aparato cuando esté en funcionamiento.



Asegúrese de que los mandos están apagados cuando no se utilicen, en la posición: "●"



⚠ Peligro

Este producto sólo tiene uso culinario doméstico. No se ha diseñado con fines comerciales ni industriales.

Si utiliza la cocina durante un tiempo prolongado, garantice una mayor ventilación abriendo una ventana o subiendo el nivel de velocidad del extractor.

Use guantes o agarradores resistentes al calor para tocar las ollas o sartenes.

No deje los agarradores al alcance de las llamas al levantar los utensilios de cocina.

No use agarradores o guantes mojados o húmedos, porque esto facilita la transferencia de calor al material y se expone a quemaduras.

Encienda los quemadores sólo después de colocar sartenes y ollas encima. No caliente sartenes o ollas vacías.

No utilice platos de plástico ni de aluminio en este aparato.

Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que sus cables no tocan las superficies calientes del electrodoméstico.

Si usted tiene partes mecánicas en su cuerpo como por ejemplo un marcapasos, consulte a su doctor antes de usar el aparato.

No utilice paños de cocina en lugar de un agarrador para las ollas. Esos tejidos pueden prender fuego muy rápidamente.

Cuando utilice utensilios de cocina de cristal, asegúrese de que son específicos para cocinar. Si la superficie de cristal está rota, apague el aparato para evitar descargas eléctricas.

Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables o derrames, gire los utensilios de cocina hacia el lado o el centro de la parte superior de la placa sin que queden sobre los quemadores adyacentes.

Apague siempre los quemadores antes de quitar el utensilio de cocina en cuestión.

Vigile cuidadosamente los alimentos fritos a muy alta temperatura.

Caliente siempre el aceite y la grasa lentamente y vigílelos mientras se calientan.

Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. Los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden provocar que el aceite caliente salpique o se derrame por los lados de la olla.

Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, espere a que se enfríe.

Mantenimiento y limpieza

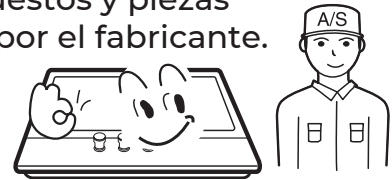


Advertencia

Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos o cáusticos.



Este aparato sólo debe ser reparado por personal cualificado o el servicio técnico. Solo se pueden utilizar repuestos y piezas aprobados por el fabricante.



Peligro

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, debe desconectar la cocina de la red eléctrica.
- No debe usar vapor ni ningún otro elemento de limpieza con altas presiones para limpiar el aparato.

Información medioambiental



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



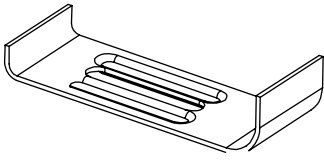
Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales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

Descripción del aparato

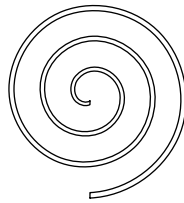
	Placa superior	Dimensiones An*Fo*Al	Dispositivo de encendido	Conexión de gas	Suministro eléctrico	Características del quemador	ΣQ_n
EMH363CGBW	Cristal	600*510*90	Tipo de encendido continuo	Hilo G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Triple-llama(1), Semi-rápido (1), Auxiliar(1)	6.05kW
EMH363GBNX	Acero Inoxidable	590*510*90					
EMH461CGB	Cristal	600*510*90				Triple-llama(1), Semi-rápido (2), Auxiliar(1)	7.8kW
EMH463GBNX	Acero Inoxidable	590*510*90					
EMH461GBNX							

Descripción del aparato

Accesorios



Soporte (4)



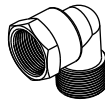
Esponja (4)



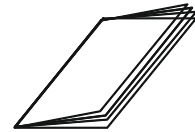
Tornillo (4)



EMH363GBNX
EMH363CGBW Inyector (3)



Codo de tubería
de gas(1)



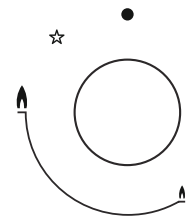
Manual de
instrucciones (1)

EMH461CGB
EMH461GBNX
EMH463GBNX Inyector (4)

Cómo usar el aparato

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control junto a cada mando de control:

- Círculo negro: gas apagado
- 🔥 Llama grande: ajuste máximo
- 🔥 Llama pequeña: ajuste mínimo

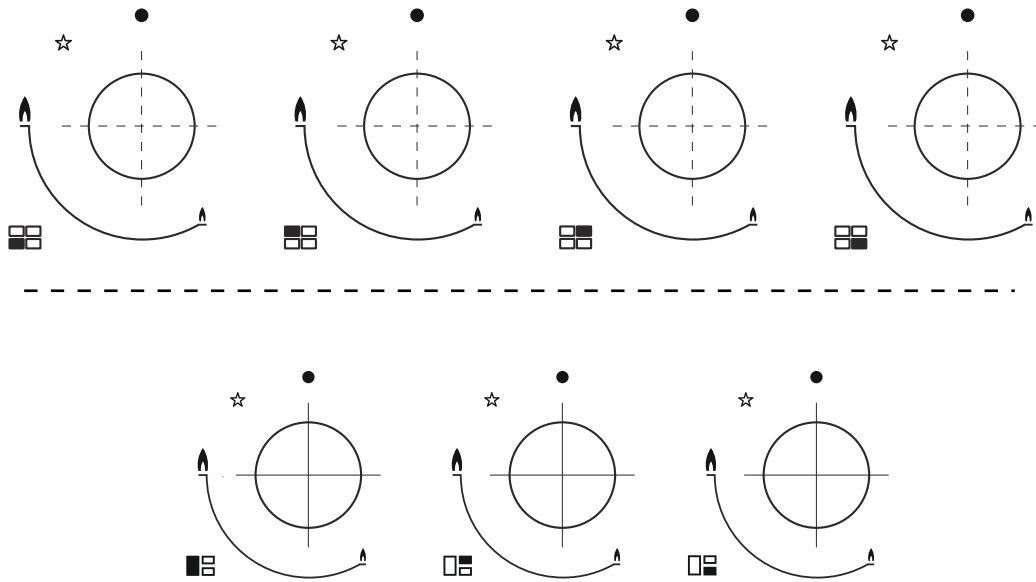


- El ajuste mínimo es el que se encuentra en la última posición al girar en sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Todas las posiciones de funcionamiento deben ajustarse entre la posición máxima y la posición mínima.
- El símbolo en el panel junto a la ruleta de control indicará a qué hornillo corresponde.

Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de fallo de llama en cada quemador, diseñado para detener los escapes de gas si la llama se apaga.

Cómo usar el aparato



Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de fallo de llama en cada quemador que está diseñado para detener los escapes de gas si la llama se apaga.

Para encender el hornillo:

- Presione la perilla de control en el hornillo que desee enchufar y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición máxima.
- Si mantiene presionada la perilla, el arranque automático del hornillo se activará.
- Mantenga pulsado el mando durante 15 segundos después de que la llama aparezca. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, deje de manipular el dispositivo, abra la puerta y/o espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar otro encendido
- Después de este intervalo de 15 segundos, para regular la llama, siga girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la llama tenga el nivel adecuado. La posición de funcionamiento debe estar entre la posición máxima y mínima.
- Para apagar el hornillo, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta el final, hasta la posición de gas apagado.
- En caso de corte de corriente, los hornillos pueden ser enchufados usando con cuidado un mechero o cerilla.

Seguridad y consejos para ahorrar energía

- El diámetro de la parte inferior del recipiente debe corresponder con lo indicado en la siguiente tabla para el buen funcionamiento del hornillo.

QUEMADORES	RECIPIENTES	
	mín.	máx.
Triple	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semi-rápido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



No utilice utensilios de cocina que sobrepasen los bordes del hornillo.

NO		SÍ	
	No use utensilios pequeños en los hornillos grandes. Las llamas nunca deben sobrepasar los lados del utensilio en cuestión.	Use siempre utensilios adecuados para cada hornillo, para evitar fugas de gas y daños estéticos.	
	Evite cocinar sin tapa o con la tapa colocada a la mitad, ya que se produce un mayor gasto de energía.	Coloque una tapa sobre el recipiente.	
	No use recipientes con la parte inferior convexa o cóncava.	Use solamente ollas, cacerolas y sartenes con fondo grueso y plano.	
	No coloque utensilios descentrados para que no se vuelquen. No use recipientes de gran diámetro en los quemadores cerca de los controles, ya que el recipiente puede tocar los controles o quedar tan cerca de ellos que puede aumentar la temperatura de esta área y causar daños.	Coloque siempre los utensilios justo en el centro del hornillo, nunca a los lados.	
	Nunca coloque los utensilios de cocina directamente encima del quemador.	Coloque los utensilios de cocina en la parte superior del soporte.	
	No coloque ningún elemento entre los soportes y las sartenes porque puede provocar serios daños en el producto.		
	No utilice utensilios que pesen demasiado para evitar daños en la superficie de cocción.	Maneje los recipientes con cuidado cuando estén sobre el hornillo.	



No es recomendable usar sartenes para asar y freír o parrillas de piedra calientes simultáneamente en varios hornillos porque la acumulación de calor resultante puede causar daños en el aparato. Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.

No toque las parrillas sobre los quemadores mientras estén en uso.











■ Tan pronto como el líquido empiece a hervir, baje la intensidad de la llama para que mantenga el líquido hirviendo a fuego lento.

Mantenimiento y limpieza



- La limpieza solo se puede llevar a cabo cuando el aparato esté completamente frío.
- El aparato debe desconectarse de la corriente antes de comenzar la limpieza.
- Limpie el aparato regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos o los objetos afilados causan daños en la superficie del aparato. Debe limpiarla con agua y un poco de jabón neutro.

UTILIZABLE	NO UTILIZABLE
 Paño suave  Detergente neutro	 Esponja de Nylon  Aceite de consumo  Abrasivos  Esponja metal  Detergente ácido/alcalino  Disolvente

Soporte para sartenes, mandos de control

- Quite el soporte de la sartén.
- Limpie los mandos de control con un paño húmedo de agua tibia con jabón. Cuando haya grandes cantidades de suciedad, empápela de antemano.
- Seque todo con un paño seco y suave.

Placa superior

- Limpie la placa superior usando un paño suave mojado en agua tibia y bien escurrido o añadiendo un poco de jabón neutro.
- Seque la placa superior por completo después de la limpieza.
- Retire la comida salada o los líquidos de la encimera tan pronto como sea posible para evitar el riesgo de corrosión.
- Las partes de acero inoxidable del aparato pueden decolorarse. Esto es normal, debido a las altas temperaturas. Cada vez que el aparato esté en uso estas partes deben limpiarse con un producto adecuado para el acero inoxidable.

Mantenimiento y limpieza

HORNILLOS

Retire los quemadores y difusores de llama levantándolos y sacándolos de la parte superior de la encimera.

Sumérgalos en agua caliente con un poco de jabón o detergente.

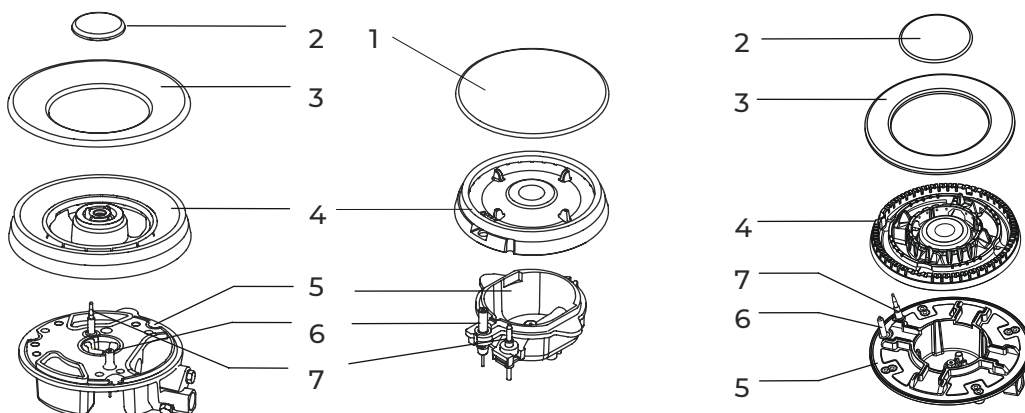
Una vez limpios, séquelos cuidadosamente. Asegúrese de que los orificios de las llamas están limpios y completamente secos.

Limpie las partes fijas de los quemadores con un paño húmedo y luego séquelas.

Limpie suavemente el dispositivo de ignición y el de seguridad de llama con un paño bien escurrido y séquelos con un paño limpio.

Antes de recolocar los quemadores, asegúrese de que el inyector no está bloqueado.

Vuelva a montar el hornillo auxiliar, semi-rápido, rápido y el hornillo triple llama como se describe a continuación:



1. Coloque el difusor de llama (4) en la copa del quemador (5), de forma que el dispositivo de ignición y el dispositivo de seguridad de llama se expandan hacia sus respectivos agujeros. El difusor debe hacer un click para indicar que ha encajado correctamente.

2. Coloque la tapa del quemador (1, 2, 3) sobre el difusor (4), para que los enganches encajen en sus respectivos huecos.



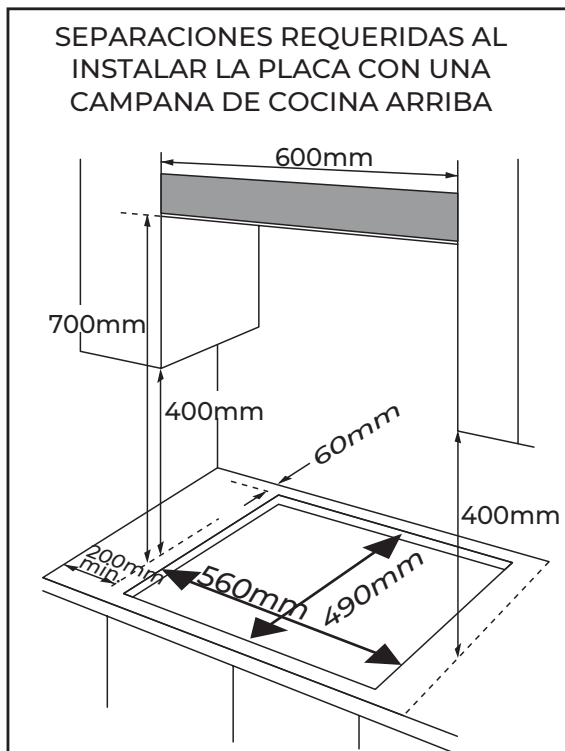
- Coloque las partes en el orden correcto después de limpiarlo
- No confunda las partes superiores e inferiores.
- Los fogones deben de encajar exactamente en su hueco.

Instrucciones de uso

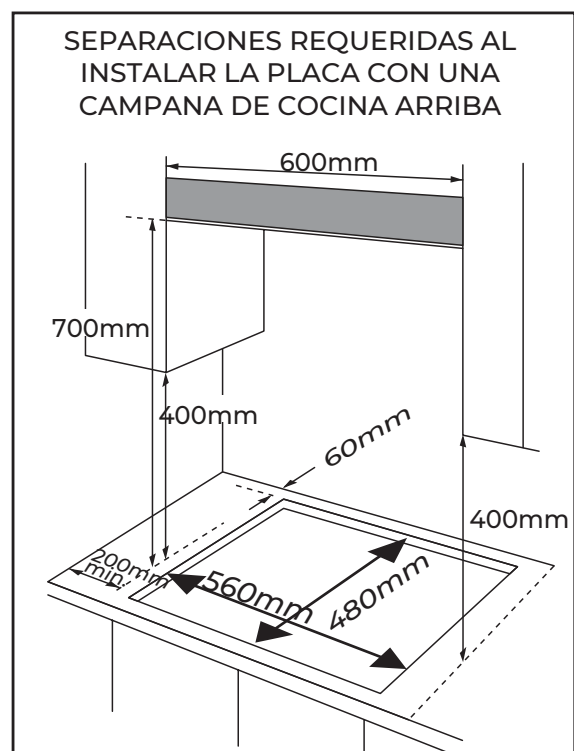
Advertencias

- No modifique ni altere este aparato.
- Este aparato sólo debe instalarlo un profesional técnico o instalador autorizados.
- Antes de comenzar la instalación, asegúrese que las condiciones de suministro local (naturaleza y presión del gas) y la configuración del aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este aparato están indicadas en la etiqueta del producto o en la placa de características.
- Este aparato no viene conectado a un equipo de evacuación de productos de combustión. Debe conectarse de acuerdo con la normativa de instalación vigente. También se debe prestar especial atención a las regulaciones relativas a la ventilación.
- Antes de la instalación, apague el suministro de gas y la corriente eléctrica del aparato.
- Todos los aparatos que incluyan cualquier componente eléctrico deben tener toma de tierra.
- Asegúrese de que el gas y el cable de electricidad son instalados de manera que no toquen ninguna parte del aparato que pueda calentarse.
- La tubería de gas no debe quedar doblada ni bloqueada por ningún objeto.
- Compruebe las dimensiones del aparato al igual que las dimensiones del hueco a cortar en la unidad de cocina.
- Los paneles sobre la superficie de trabajo que estén directamente sobre el aparato deben ser de material no inflamable. Tanto la superficie como el pegamento deben ser resistentes, para prevenir el deterioro.
- Enchufe el aparato y encienda todos los hornillos, uno tras otro. Compruebe que la llama es azul sin puntas amarillas. Si los quemadores presentan alguna anomalía, verifique lo siguiente:
 - La tapa del quemador está colocada correctamente.
 - El difusor está colocado correctamente.
 - El hornillo está alineado verticalmente con la tetina del inyector.
- Debe realizarse una prueba de funcionamiento completa y una comprobación de escapes de gas para una instalación más adecuada.
- La manguera flexible debería ser instalada para que no entre en contacto con partes móviles de la superficie de la encimera y no pase hacia cualquier espacio en el que se pueda ver afectada.
- Las piezas se lubrican en el proceso de fabricación para cumplir con los requisitos de vida útil de las placas.

Posición



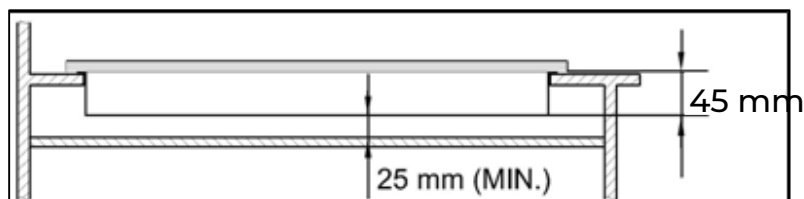
EMH363GBNX



EMH363CGBW
EMH463GBNX EMH461GBNX
EMH461CGB

Este electrodoméstico debe integrarse en una unidad de cocina o encimera de 600 mm, siempre que se guarden las siguientes distancias mínimas;

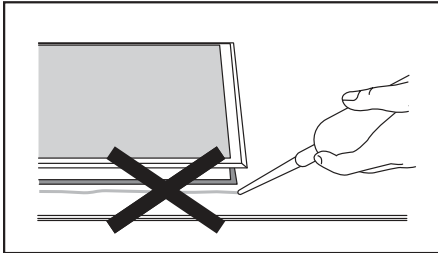
- Los bordes de la placa deben estar a una distancia mínima de 60 mm de una pared lateral o trasera.
- Debe haber 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal que quede directamente encima de ella.
- Debe haber 400 mm entre las superficies de la encimera, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el borde exterior de la encimera. Si la parte inferior de la superficie horizontal es inferior a 400 mm, debe estar al menos a 50 mm de los bordes exteriores de la encimera.
- Debe haber un espacio libre de 50 mm alrededor del aparato y entre la superficie de la encimera y cualquier material combustible.
- Debe dejar un espacio de al menos 25 mm y como máximo 74 mm entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie que se encuentre debajo de él.



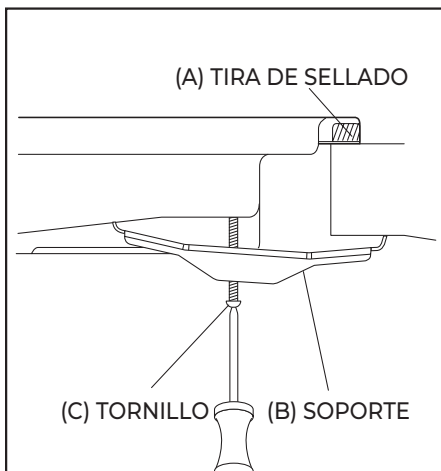
- Para instalar un horno bajo una encimera, éste debe tener ventilación forzada.
- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación.
- El tamaño del corte debe obedecer las instrucciones.

Instalación del aparato

1. Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el difusor; y dé la vuelta al aparato con cuidado, situándolo sobre una superficie acolchada. Asegúrese de que los dispositivos de ignición y de seguridad no se dañan durante este proceso.
2. Adhiera la esponja al borde sobre el perímetro inferior del aparato.
3. No deje huecos sin esponja de sellado en ningún punto del perímetro.



No use silicona para adherir el aparato al hueco. Esto dificultará mover el aparato y sacarlo del hueco en un futuro, sobre todo si éste necesita ser reparado.

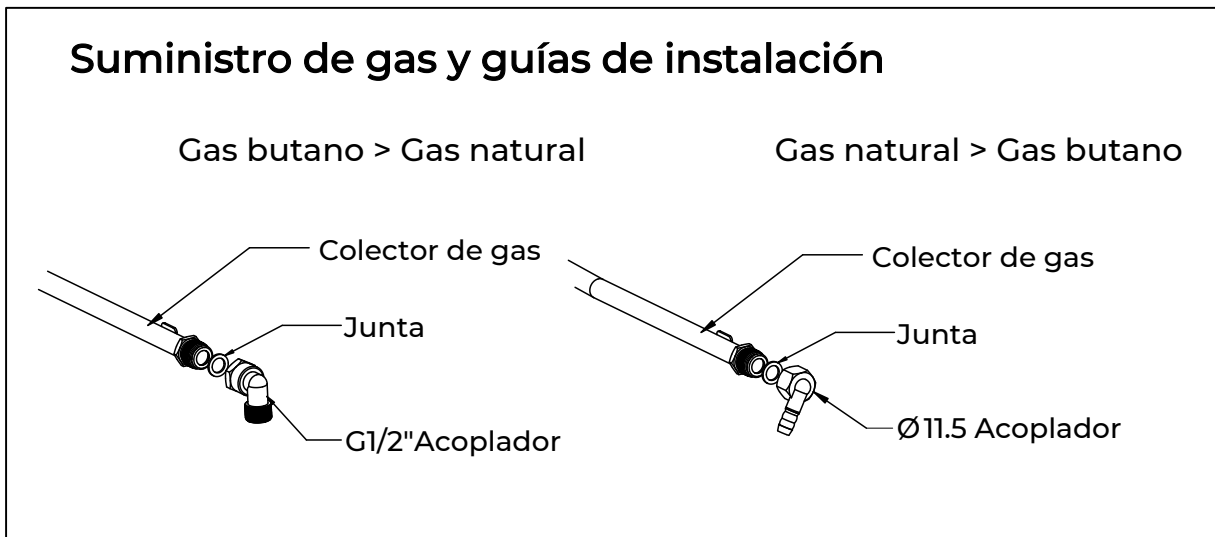


1. Coloque el soporte (B) alineándolo sobre los orificios del tornillo. Hay un conjunto de orificios de tornillos en cada esquina de la placa (H) Apriete ligeramente un tornillo (C) hacia el soporte (B), para que el soporte se una a la placa, así podrá ajustar la posición.
2. Vuelva a dar la vuelta con cuidado a la encimera y luego introdúzcala suavemente en el orificio de abertura que ha recortado.
3. En la parte inferior de la encimera, ajuste los soportes en la posición adecuada a la mesa de trabajo.
Después apriete los tornillos (C) para asegurar que esté fijada en su posición.

Conexión de gas



- Este aparato debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones concretas del país donde se va a utilizar.
- Este aparato puede funcionar con gas butano y gas natural.
- La conversión para el ajuste con gas natural solo debe realizarla un técnico cualificado.



- La legislación estipula que todos los aparatos de gas deben instalarlos personas competentes de acuerdo con el reglamento más actualizado de Instalación y Uso de Seguridad de Gas.
- Por su interés y seguridad, asegúrese de garantizar el cumplimiento de la ley y normativa.
- No instalar y utilizar la cocina correctamente y de conformidad con las instrucciones puede invalidar la garantía, así como cualquier reclamo de responsabilidad, e incluso conducir a un enjuiciamiento.

Especificaciones de gas

Modelo	Presión y tipo de gas	Alimentación	Entrada de calor y tamaño del orificio marcado (mm)				Potencia total
			Wok	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar-Rápido	
			/	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	7.5kW(546g/h)
EMH461GBNX	G30 29 mbar	220-240V~ 50Hz-60Hz	/	0.87	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		/	1.30	1.00	0.78	
EMH463GBNX EMH461CGB	G30 29 mbar	220-240V~ 50Hz-60Hz	3.3kW(241 g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	7.8kW(568g/h)
			0.93	/	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		1.28	/	1.00	0.78	
EMH363CGBW EMH363GBNX	G30 29 mbar	220-240V~ 50Hz-60Hz	3.3kW(241g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	6.05kW(441g/h)
			0.93	/	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		1.28	/	1.00	0.78	

Conexión eléctrica

- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- Este aparato está diseñado para ser conectado a una corriente eléctrica de 240V, 50Hz-60Hz
- Los cables de conexión principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código;

Verde/amarillo = Tierra

Azul = Neutro

Marrón = Fase



- El cable de color verde y amarillo debe conectarse en el terminal marcado con la letra E o con el símbolo de tierra.

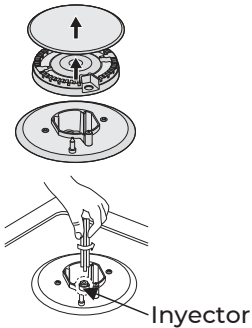
Conversión de gas



- Tome precauciones en todas las operaciones y ajustes cuando vaya a llevar a cabo la conversión de un gas a otro.
- Este trabajo debe ser llevado a cabo por un técnico cualificado.
- Antes de comenzar, apague el gas y la corriente eléctrica del aparato.

Cambie el inyector de los hornillos

1



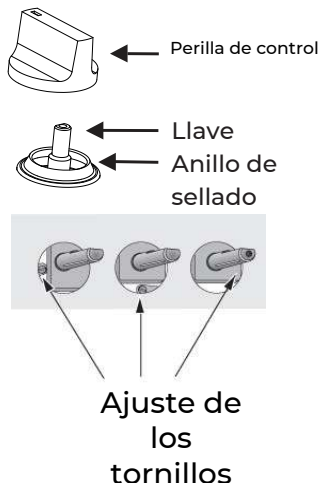
Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el difusor.

Desatornille el inyector usando una llave de tubo de 7mm y sustitúyalo por el inyector especificado para el nuevo suministro de gas. Vuelva a montar todos los componentes.

Después de hacer el cambio de inyector, es aconsejable asegurarse de que queda firmemente apretado.

2

Ajuste del nivel mínimo de la llama



1. Gire la perilla hasta el mínimo.

2. Retire la perilla de la llave y coloque un destornillador de punta fina en el centro del eje de la llave.

3. El ajuste correcto se obtiene cuando la llama tiene una longitud de aproximadamente 3 - 4 mm.

- Para gas butano / propano, el tornillo de ajuste debe estar bien atornillado

- Vuelva a colocar la perilla de control.

Asegúrese de que la llama no se apaga cambiando rápidamente del flujo máximo al flujo mínimo. Si lo hace, retire la perilla de control y realice más ajustes al flujo de gas, probándolo nuevamente una vez que se haya realizado el ajuste.

4. Repita este proceso para cada una de las llaves de gas.



* No desmonte ni modifique la llave. En caso de avería, cambie toda la llave.

* Antes de colocar los hornillos de nuevo en la parte superior, asegúrese que el inyector no está bloqueado.

* Debe llevar a cabo una prueba de funcionamiento completa y una comprobación de posibles fugas de gas después del proceso de conversión de gas (puede utilizar agua jabonosa o un detector de gas).

* Después de completar la conversión, un técnico o instalador cualificado deberá marcar la categoría de gas correcta en la placa de características, y eliminar la marca anterior.

Solución de problemas

- Las reparaciones deben hacerlas técnicos con licencia. Una reparación inapropiada puede provocar riesgos para usted y otros.
- Puede intentar resolver los siguientes problemas más simples según las instrucciones de la tabla:

Problema	Posible causa	Solución
No enciende	No hay llama	Compruebe la corriente eléctrica
	Tapa del quemador mal montada	Monte la tapa correctamente
	Suministro de gas cerrado	Abra el gas por completo
Encendido incorrecto	El suministro de gas no está abierto por completo	Abra el gas por completo
	Tapa del quemador mal montada	Monte la tapa correctamente
	Enchufe de arranque contaminado con sustancias externas	Limpie los residuos con un paño seco
	Quemadores mojados	Seque bien la tapa de los quemadores
	Los huecos del difusor de llama están congestionados.	Limpie el difusor
Ruido al quemar y encender	Tapa del quemador mal montada	Monte la tapa correctamente
La llama se apaga cuando el aparato está en uso	Dispositivo de seguridad de llama contaminado con sustancias externas	Limpie el dispositivo de seguridad
	El alimento se ha derramado y ha apagado la llama	Apague la perilla del quemador. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
	Una fuerte corriente de aire ha apagado la llama	Apague la zona y compruebe si hay corrientes en el área de cocción, como ventanas abiertas. Espere un minuto y vuelva a encender la zona
Llama amarilla	Los orificios del difusor están obstruidos	Limpie el difusor
	Se está usando un gas distinto	Compruebe el gas que usa
Llama inestable	La tapa del quemador está mal montada	Monte la tapa correctamente
Hay olor a gas	Fuga de gas	Deje de usar el producto y cierre la válvula central. Abra la ventana para ventilar. Póngase en contacto con nuestro servicio técnico usando el teléfono fuera de la estancia.



■ Si el problema no se soluciona, contacte con el servicio técnico.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres 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. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

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. Cualquier modificación del manual se actualizará en nuestra página web, puede consultar la última versión.



www.easelectric.es

Preface

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily. If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care centre.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance. The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardising the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

Contents

PREFACE

SAFETY WARNING

- 3 Safety instructions
 - 4 Installation
 - 5 Child and people safety
 - 6 During Use
 - 8 Cleaning and service
 - 8 Environmental information
-

USE AND MAINTENANCE

- 9 Description of the appliance
 - 11 How to use the appliance
 - 13 Safety and energy saving advice
 - 14 Cleaning and maintenance
-



TECHNICAL INSTRUCTIONS

- 16 Using instructions
 - 17 Positioning
 - 18 Installing the appliance
 - 19 Gas connection
 - 20 Gas specification
 - 21 Electrical connection
 - 22 Gas adjustment
 - 23 Trouble shooting
-

- 24 **GUARANTEE**

Safety Instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently. Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- The following marks are used in the Instruction Manual as follows:



Caution



No Access



No Fire Tool

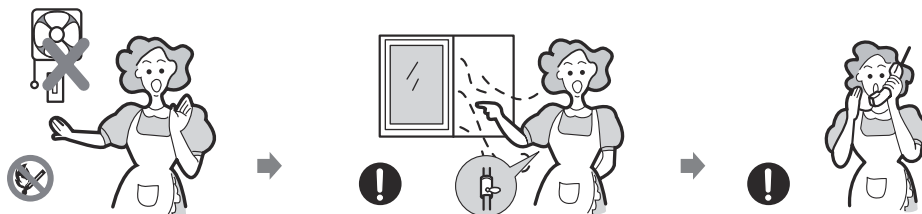


Must Do



- If gas seems to leak, take the actions as follow:

- Do not turn on the light.
 - Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
 - Do not use a telephone.
1. Stop using the product and close the middle valve.
 2. Open the window to ventilate.
 3. Contact our service centre by using a phone outside.

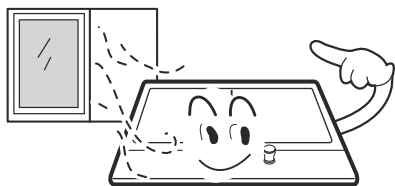


* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

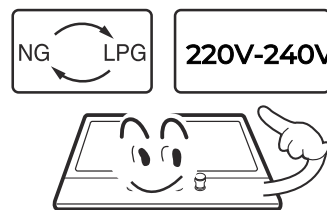
Installation

⚠ Warning

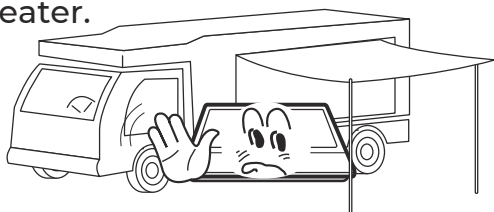
This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



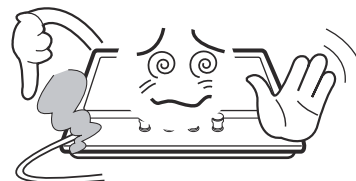
Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



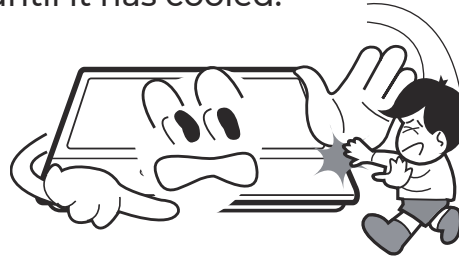
⚠ Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation when present.

Child and People Safety

Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance. The appliance gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.



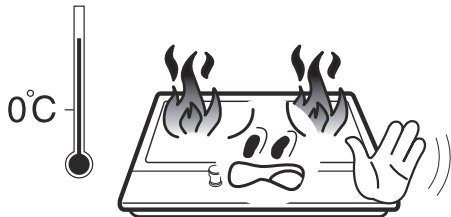
Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

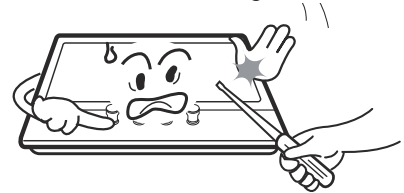
During Use

⚠ Warning

Only use the appliance for preparing food.



Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



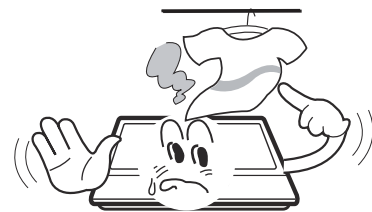
Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



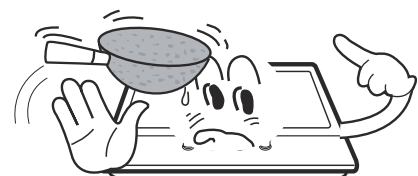
Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



Never leave the appliance unattended when cooking.



Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



During Use

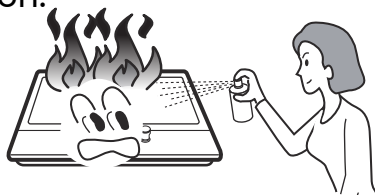
Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



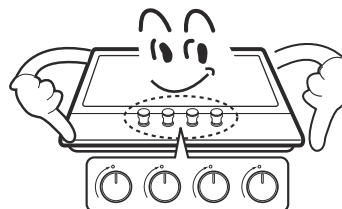
Perishable food plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



⚠ Caution

This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.

Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.

Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.

Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.

When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.

If you have any mechanical parts eg. a heart pacemaker in your body, consult a doctor before using the appliance.

Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.

When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.

To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.

Always turn burner controls off before removing cookware.

Carefully watch foods being fried at a high flame setting.

Always heat fat slowly and watch as it heats.

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.

Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

Cleaning and Service

Warning

Never use abrasive or caustic cleaning agents.



This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



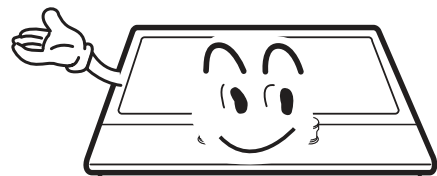
Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information



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 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.

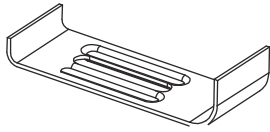
The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Description of the appliance

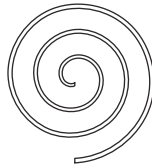
	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas connection	Electric supply	Burner Feature	ΣQn
EMH363CGBW	Glass	600*510*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Triple-Crown(1), Semi-rapid(1), Auxiliary (1)	6.05kW
EMH363GBNX	Stainless Steel	590*510*90					
EMH461CGB	Glass	600*510*90				Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary (1)	7.8kW
EMH463GBNX	Stainless Steel	590*510*90					
EMH461GBNX							

Description of the appliance

Accessories



Bracket (4)



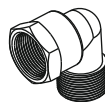
Sponge (4)



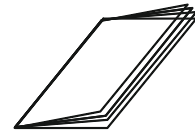
Screw (4)



EMH363GBNX
EMH363CGBW Injector (3)



Gas-pipe bend (1)



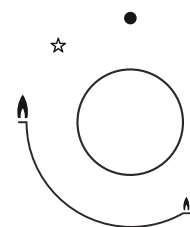
Instruction
Manual (1)

EMH461CGB
EMH461GBNX Injector (4)
EMH463GBNX

How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting

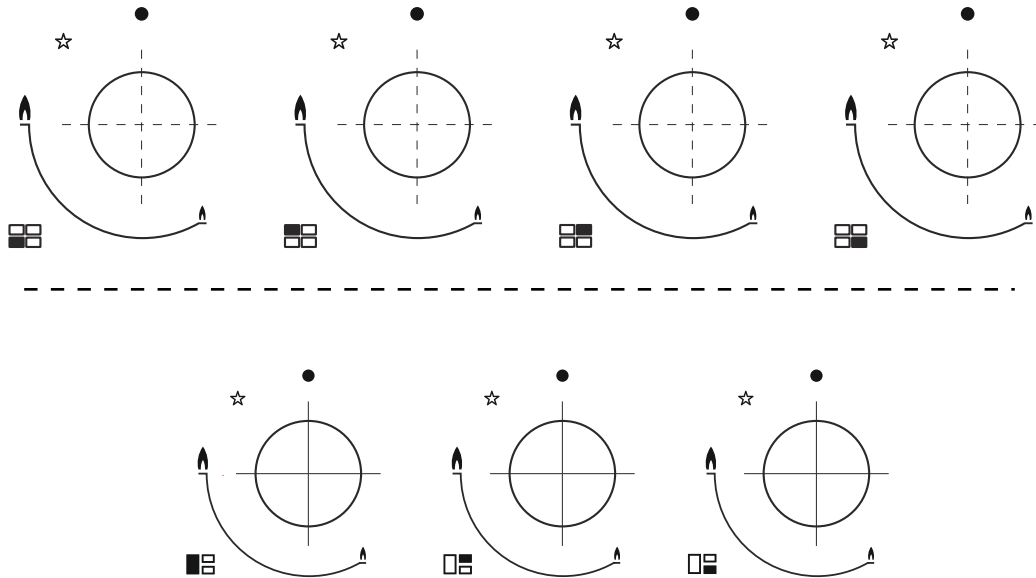


- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

How to use the appliance



Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner. After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



- Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off as this wastes energy	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



- It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance. Avoid prolonged use of griddles, earthenware pans, etc. at maximum power.

- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.











- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

Cleaning and Maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benzene

Pan support, control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

Top plate

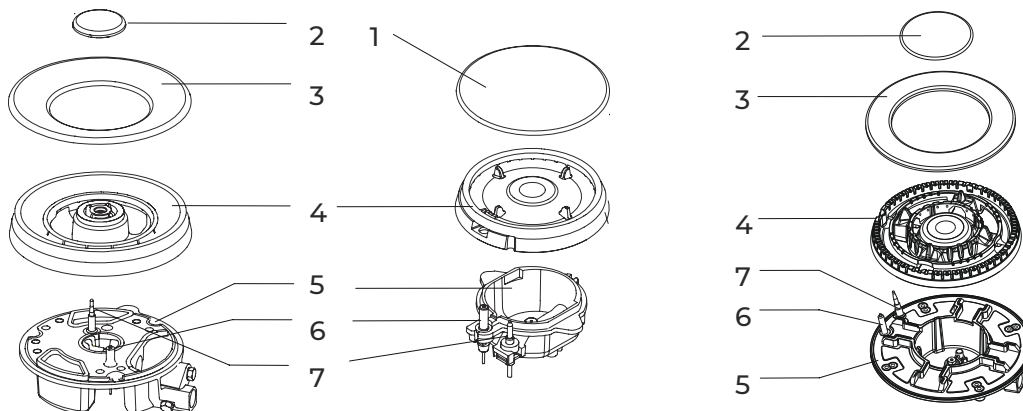
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used, these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Cleaning and Maintenance

BURNERS

- Remove the burner lids and flame spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

Re-assemble the auxiliary, semi-rapid, rapid and triple-crown burners as follows:



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1, 2, 3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

- Do not mix up the top and bottom.

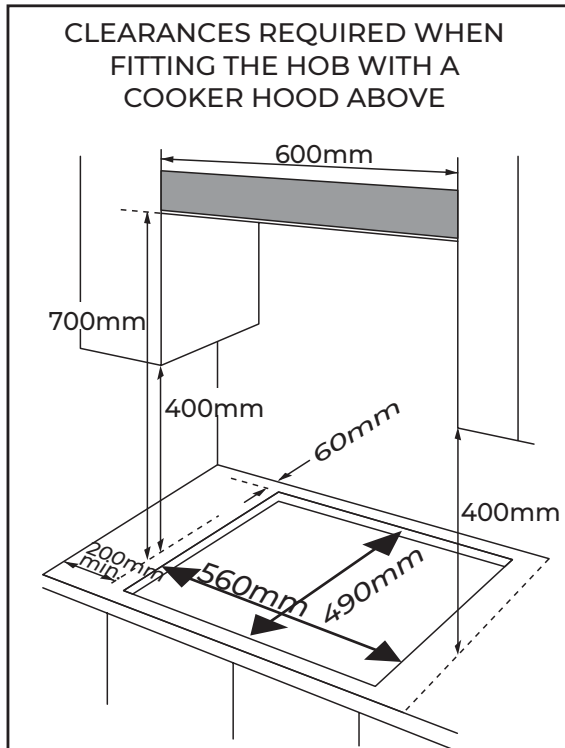
- The locating pins must fit exactly into the notches.

Using instructions

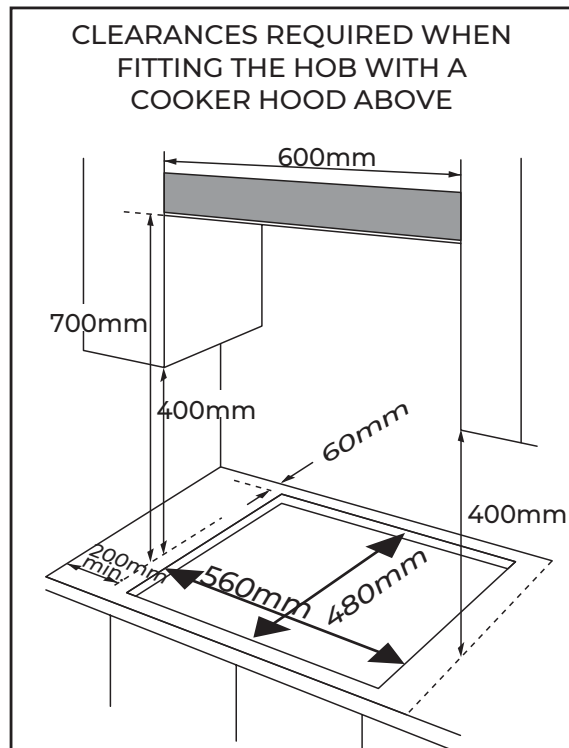
Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping. If burners shows any abnormalities check the following:
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

Positioning



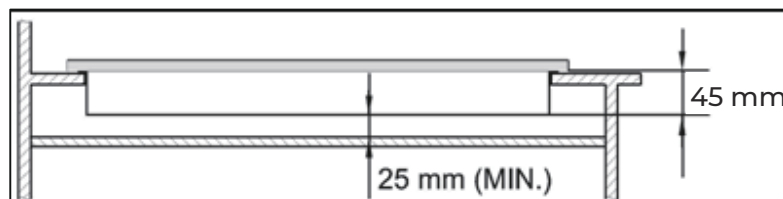
EMH363GBNX



EMH363CGBW
EMH463GBNX EMH461GBNX
EMH461CGB

■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

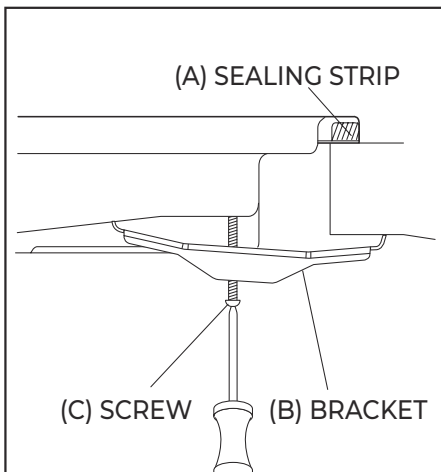
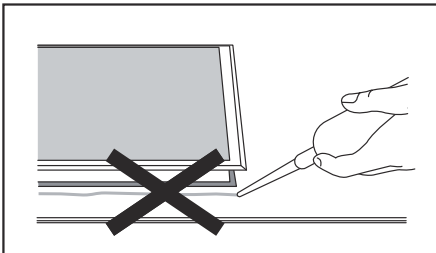
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

Installing the appliance

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

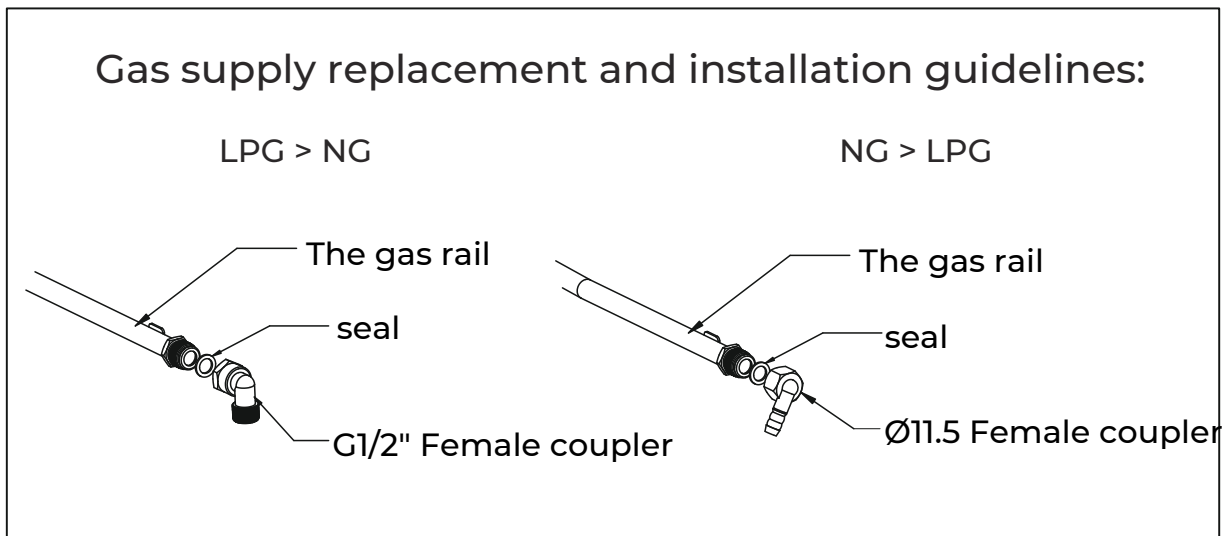
This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

Gas Connection



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.




- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations.
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Gas Specification

Model No.	Gas type & pressure	Electrical power	Heat input and orifice size marked(mm)				Total Heat input
			Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid	
			/	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	7.5kW(546g/h)
EMH461GBNX	G30 29 mbar	220-240V~50Hz-60Hz	/	0.87	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		/	1.30	1.00	0.78	
EMH463GBNX EMH461CGB	G30 29 mbar	220-240V~50Hz-60Hz	3.3kW(241 g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	7.8kW(568g/h)
			0.93	/	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		1.28	/	1.00	0.78	
EMH363CGBW EMH363GBNX	G30 29 mbar	220-240V~50Hz-60Hz	3.3kW(241g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	6.05kW(441g/h)
			0.93	/	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		1.28	/	1.00	0.78	

Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
 - This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live
-  ■ The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.

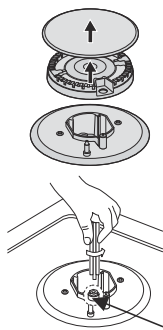
Gas adjustment



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1

Change the injector of the burners.



Injector

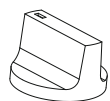
Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2

Adjustment of minimum level of the flame.

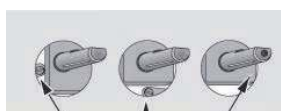


Control handle



Tap

Sealing ring



Adjustment screw

- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
 - For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.
 - Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shape: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)

After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category setting to match with the setting in rating plate. Remove the previous "V" mark.

Trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- However, some minor problems can be resolved as follows:

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth.
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.



- If problem is not solved, please contact customer care centre.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY 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 notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.



www.easelectric.es

Préface

Merci d'avoir choisi cette table de cuisson au gaz. Afin d'utiliser correctement cet appareil et d'éviter tout danger éventuel, veuillez lire ces instructions avant d'utiliser l'appareil, et conservez-les dans un endroit où vous pourrez facilement les retrouver pour vous y référer ultérieurement.

Si vous avez des doutes sur l'une des informations contenues dans ce manuel d'instructions, veuillez contacter notre service clientèle.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou aux objets, ou des dommages à l'appareil lui-même, causés par une installation incorrecte ou une utilisation non conforme aux instructions de cet appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qui peuvent être considérées comme importantes, sans compromettre les principales caractéristiques fonctionnelles et de sécurité du produit lui-même.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique et non commercial.

Contenu

PRÉFACE

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- 3 Instructions de sécurité importantes
 - 4 Installation
 - 5 Sécurité des enfants
 - 6 Pendant l'utilisation
 - 8 Nettoyage et entretien
 - 8 Informations sur l'environnement
-

UTILISATION ET ENTRETIEN

- 9 Description de l'appareil
 - 11 Utilisation de l'appareil
 - 13 Sécurité et économie d'énergie
 - 14 Nettoyage et entretien
-



INSTRUCTIONS TECHNIQUES

- 16 Mode d'emploi
 - 17 Positionnement
 - 18 Installation de l'appareil
 - 19 Raccordement au gaz
 - 20 Spécifications du gaz
 - 21 Connexion électrique
 - 22 Réglage du gaz
 - 23 Dépannage
-

- 24 **GARANTIE**

Instructions de sécurité

- Lisez ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel d'instructions pour toute référence ultérieure.
- Si cet appareil est donné ou vendu à une autre personne, veillez à remettre le manuel d'instructions au nouvel utilisateur.
- Le fabricant n'est pas responsable si ces règles de sécurité ne sont pas respectées.
- Les symboles suivants ont pour but de faciliter la compréhension des instructions, afin que vous puissiez éviter tout accident et profiter d'une utilisation plus confortable.
- Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous de bien les comprendre.

 Danger/Avertissement	Le non-respect de ce symbole peut entraîner des blessures graves ou mortelles.
 Attention	Le non-respect de cet avis peut entraîner des blessures légères ou des dommages à d'autres biens.

- **Signification des symboles suivants:**



Attention



Utilisation d'outils à feu interdite



Pas d'accès



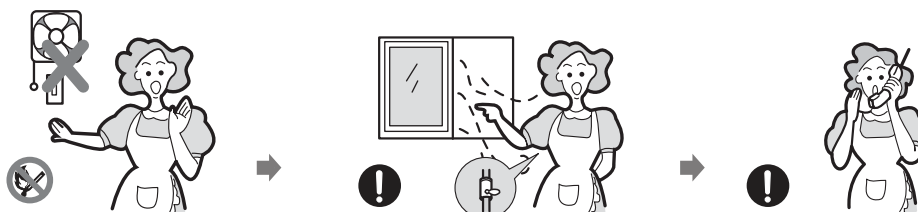
Obligatoire



- **S'il y a une fuite de gaz, prenez les précautions suivantes:**

- N'allumez pas la lumière.
- N'éteignez ou ne branchez aucun appareil électrique et ne touchez aucune prise.
- N'utilisez pas le téléphone.

1. Arrêtez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale.
2. Ouvrez la fenêtre pour ventiler.
3. Contactez le service technique, en utilisant le téléphone lorsque vous êtes hors de la pièce et loin de l'appareil.

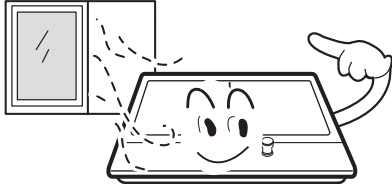


Les gaz combustibles contiennent du mercaptan, de sorte que vous pouvez sentir la fuite de gaz (une odeur d'ail ou d'œuf pourri) même s'il n'y a qu'un millième de gaz dans l'air.

Installation

⚠ Avertissement

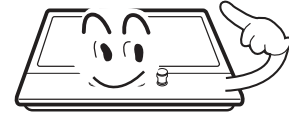
Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et situé dans un environnement bien ventilé.



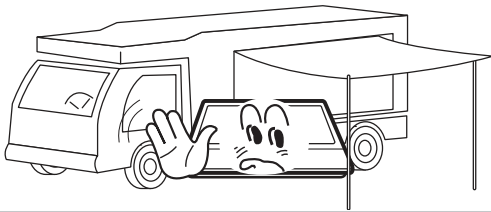
Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation électrique et en gaz est conforme au type spécifié sur la plaque signalétique.



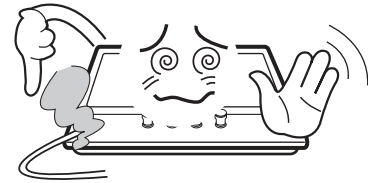
220V - 240V



Lorsque l'appareil est installé dans une caravane, il ne doit pas être utilisé pour le chauffage.



Le tuyau de gaz et le cordon d'alimentation doivent être installés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil.



⚠ Attention

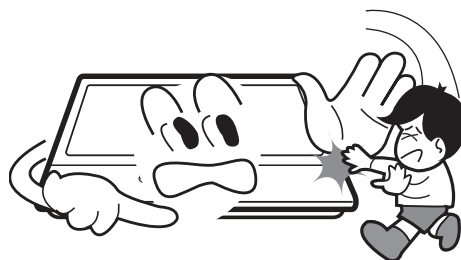
- Cet appareil doit être installé par du personnel qualifié.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que le produit n'est pas endommagé et que le câble de connexion est en parfait état. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur avant d'installer l'appareil.
- Les armoires adjacentes et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température supérieure d'au moins 85°C à la température ambiante de la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant son utilisation.
- Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, éteignez la commande du brûleur concerné et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.
- L'utilisation d'une table de cuisson à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée: laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte aspirante).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation encore plus importante. Il peut être nécessaire d'ouvrir une fenêtre ou d'assurer une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique lorsqu'elle existe.

Sécurité des enfants



Avertissement

- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou à proximité de l'appareil.
- L'appareil devient chaud lorsqu'il est utilisé. Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il ait refroidi.



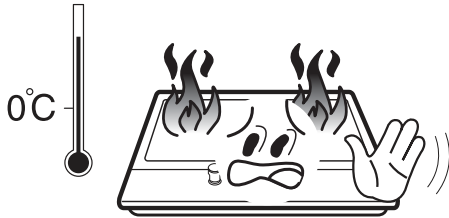
Attention

- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent également se blesser s'ils font tomber des casseroles ou des poêles de la table de cuisson.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été supervisés ou instruits par une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil et les risques possibles.

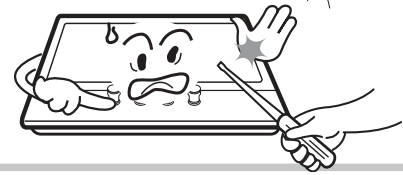
Pendant l'utilisation

Avertissement

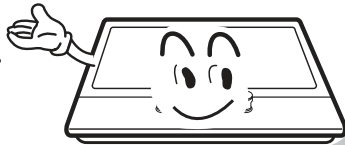
Utilisez cette table de cuisson uniquement pour la préparation des aliments.



Ne pas altérer ou modifier cet appareil. Le panneau de la table de cuisson n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de télécommande.



L'utilisation de la table de cuisson à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée, soit par une ventilation naturelle, soit par des dispositifs de ventilation mécanique (hotte aspirante).



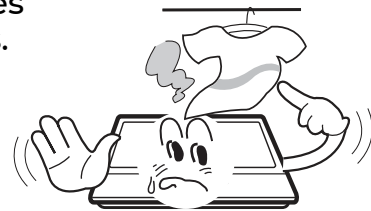
N'utilisez pas cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées.



La surface de cuisson commence à chauffer lorsque l'appareil est utilisé. Prenez toutes les précautions.



N'utilisez pas de grands chiffons, de serviettes ou de vêtements similaires qui pourraient s'enflammer en raison des flammes.



Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.



Les poêles à frire dont la base est instable ou inégale ne doivent pas être placées sur la table de cuisson, car elles peuvent basculer ou se renverser et provoquer un accident.



Pendant l'utilisation

Ne pas stocker ou utiliser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.



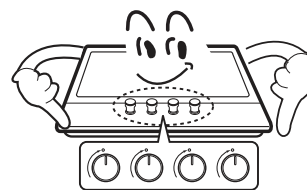
Les aliments périssables, les objets en plastique et les aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés sur ou sous l'appareil.



Ne pas pulvériser à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.



Assurez-vous que les commandes sont éteintes lorsqu'elles ne sont pas utilisées, en position: "●"



! Danger

Ce produit est destiné à un usage culinaire domestique uniquement. Il n'est pas destiné à des fins commerciales ou industrielles.

Si vous utilisez la table de cuisson pendant de longues périodes, assurez une ventilation supplémentaire en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la vitesse du ventilateur. Utilisez des gants ou des poignées résistant à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles ou des poêles.

Tenez les maniques à l'écart des flammes nues lorsque vous soulevez des ustensiles de cuisine.

N'utilisez pas de maniques ou de gants mouillés ou humides, car cela facilite le transfert de chaleur vers le matériau et vous expose à des brûlures.

N'allumez les brûleurs qu'après y avoir placé des casseroles et des poêles. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides.

N'utilisez pas de vaisselle en plastique ou en aluminium sur cet appareil.

Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, veillez à ce que leurs cordons ne touchent pas les surfaces chaudes de l'appareil.

Si vous avez des pièces mécaniques dans votre corps, comme un stimulateur cardiaque, consultez votre médecin avant d'utiliser l'appareil.

N'utilisez pas d'essuie-tout à la place d'une manique. Ces chiffons peuvent prendre feu très rapidement.

Lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson en verre, assurez-vous qu'il est spécifique à la cuisson. Si la surface vitrée est brisée, éteignez l'appareil pour éviter tout choc électrique.

Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables ou de déversements, tournez les ustensiles de cuisson sur le côté ou au centre de la table de cuisson sans les faire reposer sur les brûleurs adjacents.

Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer l'ustensile de cuisson en question. Surveillez attentivement les aliments frits à très haute température.

Faites toujours chauffer l'huile et la graisse lentement et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.

Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Les aliments congelés ou l'humidité dans les aliments frais peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude ou des débordements sur les côtés de la casserole.

N'essayez jamais de déplacer une casserole dont la graisse est chaude ; attendez qu'elle refroidisse.

Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques.



Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié ou du personnel de service. Seules les pièces de rechange approuvées par le fabricant peuvent être utilisées.



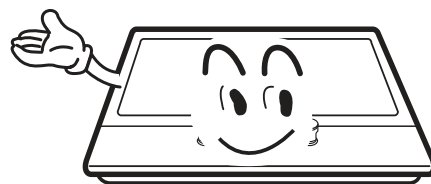
⚠ Danger

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, la table de cuisson doit être débranchée du réseau électrique.
- Vous ne devez pas utiliser de vapeur ou tout autre nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Informations sur l'environnement



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 électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales habituelles; ils doivent faire l'objet d'une collecte sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

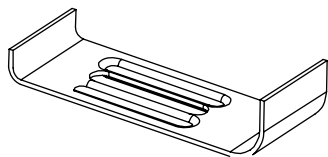
Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations concernant l'élimination correcte de son appareil.

Description de l'appareil

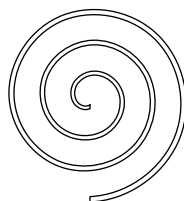
	Plaque supérieure	Dimensions W*D*H	Dispositif d'allumage	Raccordement au gaz	Alimentation électrique	Caractéristiques du brûleur	ΣQ_n
EMH363CGBW	Verre	600*510*90	Type d'allumage continu	Filetage G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Triple feu(1), Semi-rapide(1), Auxiliaire(1)	6.05kW
EMH363GBNX	Acier Inoxydable	590*510*90					
EMH461CGB	Verre	600*510*90				Triple feu(1), Semi-rapide(2), Auxiliaire(1)	7.8kW
EMH463GBNX	Acier Inoxydable	590*510*90					
EMH461GBNX							

Description de l'appareil

Accessoires



Support (4)



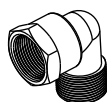
Éponge (4)



Vis (4)



EMH363GBNX
EMH363CGBW Injecteur (3)



Coude pour
tuyau de gaz(1)



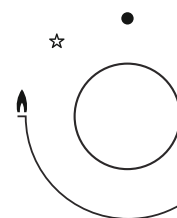
Manuel
d'instruction (1)

EMH461CGB
EMH461GBNX Injecteur (4)
EMH463GBNX

Comment utiliser l'appareil

Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande à côté de chaque bouton de commande:

- Cercle noir: gaz éteint
- 🔥 Grande flamme: réglage maximal
- 🔥 Petite flamme: réglage minimum

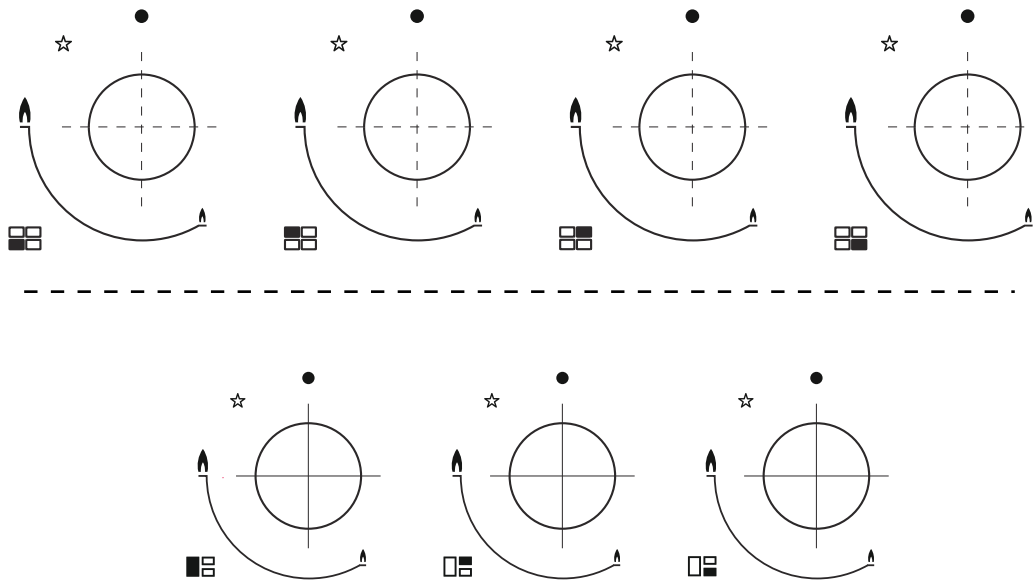


- Le réglage minimum est le réglage dans la dernière position en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Toutes les positions de fonctionnement doivent être réglées entre la position maximale et la position minimale.
- Le symbole figurant sur le panneau à côté du bouton de commande indique à quel brûleur il correspond.

Allumage automatique avec dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme sur chaque brûleur, conçu pour empêcher les fuites de gaz.

Comment utiliser l'appareil



Allumage automatique avec dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme sur chaque brûleur qui est conçu pour arrêter les fuites de gaz.

Pour allumer le brûleur:

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur que vous souhaitez brancher et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale.
- En maintenant le bouton enfoncé, vous activez le démarrage automatique du brûleur.
- Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes après l'apparition de la flamme. Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage.
- Après cet intervalle de 15 secondes, pour régler la flamme, continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme soit au bon niveau. La position de fonctionnement doit se situer entre la position maximale et la position minimale.
- Pour éteindre la table de cuisson, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt du gaz.
- En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être branchés à l'aide d'un briquet ou d'une allumette.

Conseils de sécurité et d'économie d'énergie

Le diamètre du fond du récipient doit correspondre au tableau suivant pour que le poêle fonctionne correctement.

BRÛLEURS	USTENSILES	
	mín.	máx.
Triple	200mm	240mm
Rapide	200mm	240mm
Semi-rapide	160mm	180mm
Auxiliaire	120mm	160mm



N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson qui dépassent les bords de la table de cuisson.

NON		OUI	
	N'utilisez pas de petits ustensiles sur les grands brûleurs. Les flammes ne doivent jamais dépasser les côtés de l'ustensile en question.	Utilisez toujours des ustensiles adaptés à chaque table de cuisson pour éviter les fuites de gaz et les dommages esthétiques.	
	Évitez de cuisiner sans couvercle ou avec le couvercle à moitié ouvert, car cela gaspille davantage d'énergie.	Placez un couvercle sur le récipient.	
	N'utilisez pas de récipients à fond convexe ou concave.	N'utilisez que des casseroles, des poêles et des poêlons à fond épais et plat.	
	Ne placez pas les ustensiles de manière décentrée afin qu'ils ne se renversent pas. N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs près des commandes, car le récipient pourrait toucher les commandes ou être si proche des commandes qu'il pourrait augmenter la température dans cette zone et causer des dommages.	Placez toujours les ustensiles au centre de la table de cuisson, jamais sur les côtés.	
	Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine directement sur le brûleur.	Placez l'ustensile de cuisson sur le dessus de la grille.	
	Ne placez rien entre les grilles et les casseroles car cela pourrait endommager sérieusement le produit.		
	N'utilisez pas d'ustensiles lourds pour éviter d'endommager la surface de cuisson.	Manipulez les récipients avec précaution lorsqu'ils sont sur la table de cuisson.	



Il n'est pas recommandé d'utiliser des poêles à rôtir et à frire ou des grils en pierre chaude simultanément sur plusieurs brûleurs car l'accumulation de chaleur qui en résulte peut endommager l'appareil. Évitez d'utiliser les plaques de cuisson, les casseroles en terre cuite, etc. pendant de longues périodes à pleine puissance.











Ne touchez pas les grilles au-dessus des brûleurs lorsqu'elles sont utilisées.
Dès que le liquide commence à bouillir, baissez l'intensité de la flamme pour que le liquide continue à mijoter.

Entretien et nettoyage



- Le nettoyage ne peut être effectué que lorsque l'appareil est complètement froid.
- L'appareil doit être débranché du réseau avant le nettoyage.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Les nettoyeurs abrasifs ou les objets pointus endommagent la surface de l'appareil. Vous devez le nettoyer avec de l'eau et un peu de savon neutre.

UTILISABLE	PAS UTILISABLE
 Chiffon doux  Détergent neutre	 Éponge en Nylon  Huile alimentaire  Abrasifs  Éponge en métal  Détergent acide/alcalin  Dissolvant

Supports pour poêles à frire, boutons de commande

- Retirez le support de la casserole.
- Nettoyez les boutons de commande avec un chiffon humide d'eau chaude savonneuse. Lorsque de grandes quantités de saleté sont présentes, faites-les tremper au préalable.
- Essuyez-le avec un chiffon doux et sec.

Plaque supérieure

- Nettoyez la plaque supérieure à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude et bien essoré ou en ajoutant un peu de savon neutre.
- Séchez complètement la plaque supérieure après le nettoyage.
- Retirez dès que possible les aliments ou liquides salés de la table de cuisson pour éviter tout risque de corrosion.
- Les parties en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer. C'est normal, en raison des températures élevées. Chaque fois que l'appareil est utilisé, ces parties doivent être nettoyées avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Entretien et nettoyage

BRÛLEURS

Retirez les brûleurs et les diffuseurs de flamme en les soulevant et en les dégageant du dessus de la table de cuisson.

Faites-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de savon ou de détergent.

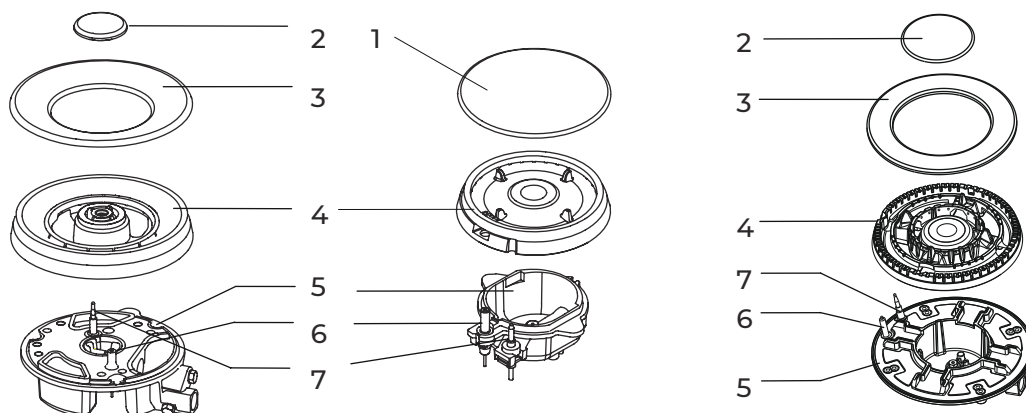
Une fois propres, séchez-les soigneusement. Assurez-vous que les trous de flamme sont propres et complètement secs.

Essayez les parties fixes des brûleurs avec un chiffon humide, puis séchez-les.

Essayez délicatement le dispositif d'allumage et le dispositif de sécurité de la flamme avec un chiffon bien essoré et séchez-les avec un chiffon propre.

Avant de remplacer les brûleurs, assurez-vous que la buse n'est pas bloquée.

Remontez le brûleur auxiliaire, semi-rapide, rapide et triple flamme comme décrit ci-dessous :



1. Placez le diffuseur de flamme (4) dans la coupelle du brûleur (5) de manière à ce que le dispositif d'allumage et le dispositif de sécurité de la flamme se déploient dans leurs trous respectifs. Le diffuseur doit émettre un clic pour indiquer qu'il s'est correctement mis en place.

2. Placez le chapeau du brûleur (1, 2, 3) sur le diffuseur (4), de sorte que les loquets s'insèrent dans leurs trous respectifs.



- Placez les pièces dans le bon ordre après le nettoyage.
- Ne pas confondre les parties supérieure et inférieure.
- Les brûleurs doivent s'insérer exactement dans leur logement.

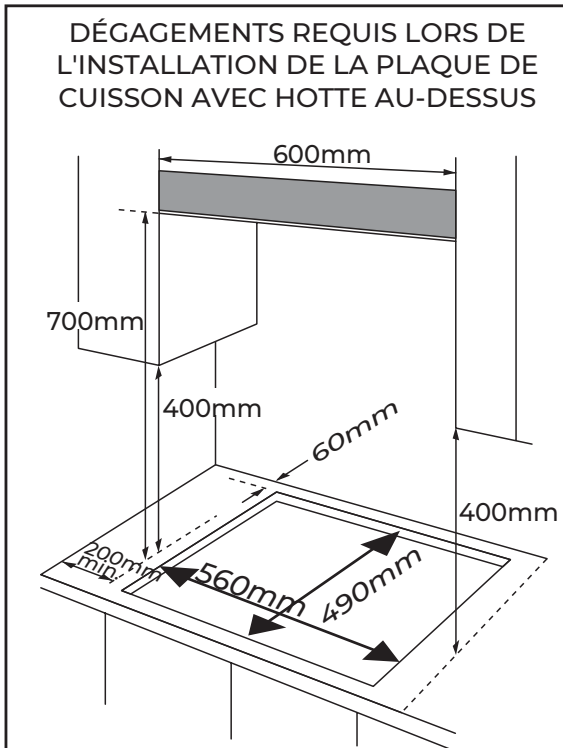
Mode d'emploi



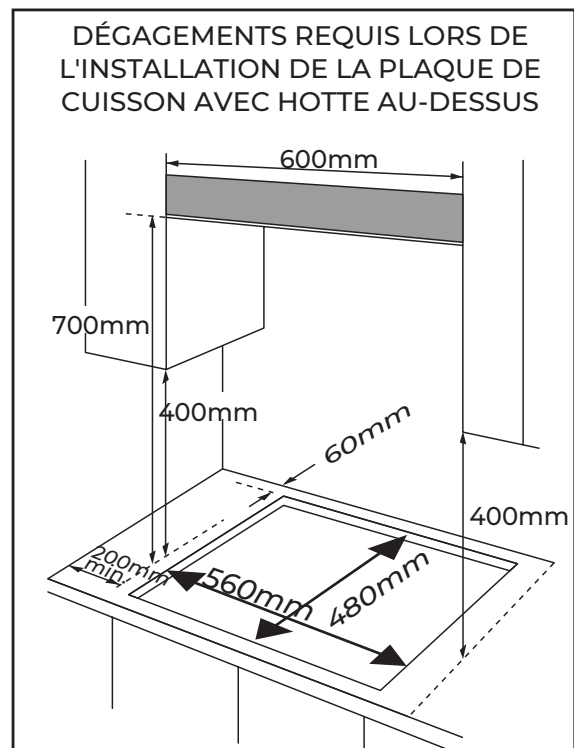
Avertissements

- Ne pas modifier ou altérer cet appareil.
- Cet appareil ne doit être installé que par un technicien ou un installateur professionnel agréé.
- Avant de commencer l'installation, assurez-vous que les conditions locales d'alimentation (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette du produit ou sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. Il doit être raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit également être accordée aux réglementations concernant la ventilation.
- Avant l'installation, coupez l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique de l'appareil.
- Tous les appareils qui comportent des composants électriques doivent être mis à la terre.
- Veillez à ce que les câbles de gaz et d'électricité soient installés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil susceptible de devenir chaude.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être plié ou bloqué par un objet quelconque.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil ainsi que les dimensions de la découpe dans le meuble de cuisine.
- Les panneaux du plan de travail situés directement au-dessus de l'appareil doivent être en matériau ininflammable. La surface et la colle doivent être solides pour éviter tout dommage.
- Branchez l'appareil et allumez tous les brûleurs, l'un après l'autre. Vérifiez que la flamme est bleue et qu'elle n'a pas de pointe jaune. Si les brûleurs présentent une quelconque anomalie, vérifiez les points suivants :
 - Le capuchon du brûleur est correctement fixé.
 - Le diffuseur est correctement positionné.
 - Le brûleur est aligné verticalement avec le mamelon de l'injecteur.
- Un essai complet et une vérification des fuites de gaz doivent être effectués pour une installation correcte.
- Le tuyau flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec les parties mobiles de la surface de la table de cuisson et à ne pas passer dans un espace où il pourrait être affecté.
- Les pièces sont lubrifiées au cours du processus de fabrication pour répondre aux exigences de durée de vie des plaques.

Position



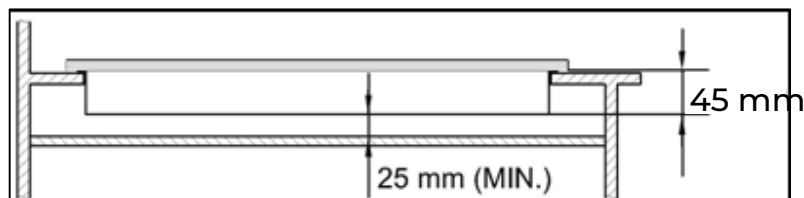
EMH363GBNX



EMH363CGBW
EMH463GBNX EMH461GBNX
EMH461CGB

Cet appareil peut être intégré dans une unité de cuisine ou un plan de travail de 600 mm, à condition de respecter les dégagements minimums suivants;

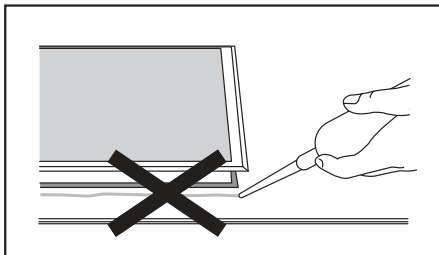
- Les bords de la table de cuisson doivent se trouver à au moins 60 mm d'un mur latéral ou arrière.
- Il doit y avoir 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la table de cuisson (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale située directement au-dessus.
- Il doit y avoir 400 mm entre les surfaces de travail, à condition que le bas de la surface horizontale soit aligné avec le bord extérieur du plan de travail. Si le fond de la surface horizontale est inférieur à 400 mm, il doit se trouver à au moins 50 mm des bords extérieurs du plan de travail.
- Il doit y avoir un espace de 50 mm autour de l'appareil et entre la surface du plan de travail et tout matériau combustible.
- Il doit y avoir un espace d'au moins 25 mm et d'au plus 74 mm entre le dessous de l'appareil et toute surface située en dessous.



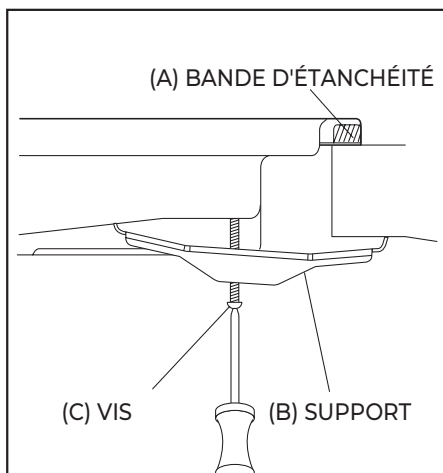
- Pour installer un four sous une table de cuisson, le four doit disposer d'une ventilation forcée.
- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.
- La taille de la découpe doit être conforme aux instructions.

Installation de l'appareil

1. Retirez le support de la casserole, le couvercle du brûleur et le diffuseur et retournez soigneusement l'appareil sur une surface rembourrée. Veillez à ce que les dispositifs d'allumage et de sécurité ne soient pas endommagés pendant cette opération.
2. Collez l'éponge sur le bord du périmètre inférieur de l'appareil.
3. Ne laissez pas d'espace sans éponge d'étanchéité en tout point du périmètre.



N'utilisez pas de silicone pour faire adhérer l'appareil à l'encastrement. Il sera alors difficile de déplacer l'appareil et de le retirer du trou à l'avenir, surtout si l'appareil doit être réparé.

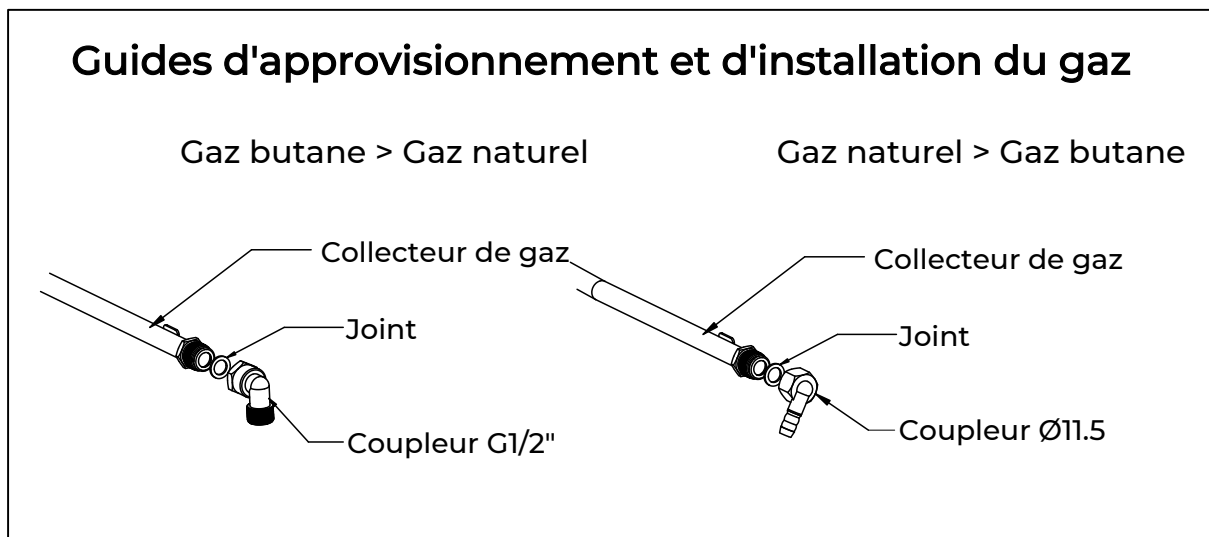


1. Positionnez le support (B) en l'alignant sur les trous de vis. Il y a un ensemble de trous de vis à chaque coin de la plaque (H). Serrez légèrement une vis (C) vers le support (B), de sorte que le support se fixe à la plaque, afin que vous puissiez ajuster la position.
2. Retournez délicatement la table de cuisson, puis insérez-le doucement dans l'ouverture que vous avez découpée.
3. Sur la face inférieure du plan de travail, fixez les supports dans la bonne position sur le plan de travail.
4. Serrez ensuite les vis (C) pour vous assurer qu'il est bien fixé en position.

Raccordement au gaz



- Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations spécifiques du pays où il doit être utilisé.
- Cet appareil peut être utilisé avec du butane et du gaz naturel.
- La conversion au gaz naturel ne doit être effectuée que par un technicien qualifié.



- La législation stipule que tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes, conformément à la réglementation la plus récente en matière d'installation et d'utilisation de la sécurité du gaz.
- Dans votre propre intérêt et pour votre sécurité, veillez à respecter la loi et les règlements.
- Si vous n'installez pas et n'utilisez pas la cuisinière correctement et conformément aux instructions, vous risquez d'annuler la garantie, ainsi que toute réclamation en responsabilité, et même d'être poursuivi en justice.

Spécifications du gaz

Modèle	Type et pression du gaz	Alimentation	Entrée de chaleur et taille de l'orifice marquée (mm)				Puissance thermique totale
			Wok	Rapide	Semi-rapide	Auxiliaire-rapide	
			/	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	7.5kW(546g/h)
EMH461GBNX	G30 29 mbar	220-240V~ 50Hz-60Hz	/	0.87	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		/	1.30	1.00	0.78	
EMH463GBNX EMH461CGB	G30 29 mbar	220-240V~ 50Hz-60Hz	3.3kW(241 g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	7.8kW(568g/h)
	G20 20 mbar		0.93	/	0.66	0.50	
EMH363CGBW EMH363GBNX	G30 29 mbar	220-240V~ 50Hz-60Hz	1.28	/	1.00	0.78	NA
	G20 20 mbar		3.3kW(241g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	
			0.93	/	0.66	0.50	
			1.28	/	1.00	0.78	

Connexion électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Cet appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation secteur de 240V, 50Hz-60Hz.
- Les fils de connexion principaux sont colorés selon le code suivant ;

Vert/jaune = Terre

Bleu = Neutre

Marron = Phase



- Le fil de couleur verte et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E ou du symbole de la terre.

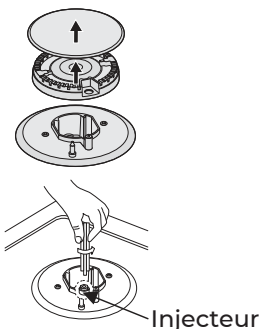
Conversion du gaz



- Faites preuve de prudence dans toutes les opérations et les réglages lors de la conversion d'un gaz à un autre.
- Ce travail doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant de commencer, coupez le gaz et l'alimentation électrique de l'appareil.

Remplacer la buse du brûleur

1



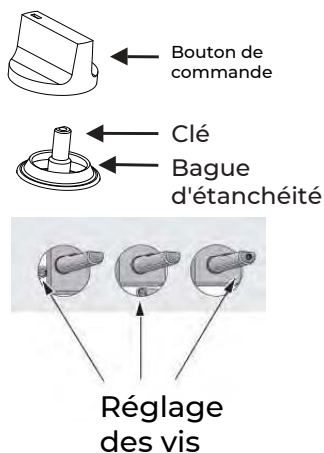
Retirez le support de la casserole, le chapeau du brûleur et le diffuseur.

Dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le par l'injecteur spécifié pour la nouvelle alimentation en gaz. Réassemblez tous les composants.

Après avoir remplacé l'injecteur, il est conseillé de s'assurer qu'il est bien serré.

2

Réglage du niveau minimum de la flamme



1. Tournez le bouton au minimum.

2. Retirez le bouton du robinet et placez un tournevis à pointe fine au centre de la tige du robinet.

3. Le réglage correct est obtenu lorsque la flamme mesure environ 3 à 4 mm de long.

- Pour le gaz butane / propane, la vis de réglage doit être bien serrée.

- Remplacez le bouton de commande.

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant rapidement du débit maximal au débit minimal. Si c'est le cas, retirez le bouton de commande et effectuez d'autres réglages du débit de gaz, en le testant à nouveau une fois le réglage effectué.

4. Répétez ce processus pour chacun des robinets de gaz.



* Ne pas démonter ou modifier la clé. En cas de défaut, remplacez la clé entière.

* Avant de remettre les brûleurs sur le dessus, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.

* Vous devez effectuer un test de fonctionnement complet et un contrôle des fuites de gaz éventuelles après le processus de conversion au gaz (vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse ou un détecteur de gaz).

* Après avoir effectué la conversion, un technicien ou un installateur qualifié doit marquer la catégorie de gaz correcte sur la plaque signalétique et retirer le marquage précédent.

Dépannage

- Les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés. Une réparation incorrecte peut entraîner des risques pour vous et les autres.
- Vous pouvez essayer de résoudre les problèmes plus simples suivants en suivant les instructions du tableau :

Problème	Cause possible	Solution
Ne s'allume pas	Pas de flamme	Vérifier le courant électrique
	Le couvercle du brûleur est mal monté	Montez le couvercle correctement
	Alimentation en gaz fermée	Ouvrez complètement le gaz
Allumage incorrect	L'alimentation en gaz n'est pas complètement ouverte	Ouvrez complètement le gaz
	Le couvercle du brûleur est mal monté	Montez le couvercle correctement
	La bougie du démarreur est sale	Essuyez le résidu avec un chiffon sec
	Brûleurs humides	Sécher soigneusement le couvercle du brûleur
	Les interstices des diffuseurs de flamme sont encombrés	Nettoyez le diffuseur
Bruit lors de la combustion et de l'allumage	Le couvercle du brûleur est mal monté	Montez le couvercle correctement
La flamme s'éteint lorsque l'appareil est utilisé	Dispositif de sécurité de la flamme contaminé	Nettoyez le dispositif de sécurité
	La nourriture s'est renversée et a éteint la flamme.	Éteignez le bouton du brûleur. Attendez une minute et rallumez la zone.
	Un fort courant d'air a éteint la flamme.	Éteignez la zone et vérifiez qu'il n'y a pas de courants d'air dans la zone de cuisson, comme des fenêtres ouvertes. Attendez une minute et remettez la zone en marche.
Flamme jaune	Les orifices du diffuseur sont obstrués	Nettoyez le diffuseur
	Un autre gaz est utilisé	Vérifiez le gaz que vous utilisez
Flamme instable	Le couvercle du brûleur est mal monté	Montez le couvercle correctement
Il y a une odeur de gaz	Fuite de gaz	Arrêtez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale. Ouvrez la fenêtre pour ventiler. Contactez notre service technique en utilisant le téléphone situé à l'extérieur de la chambre.



Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique officiel.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de justifier la date d'achat, il sera obligatoire de présenter la facture ou le ticket de caisse. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre distributeur pour connaître les conditions applicables.

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 environne-mentales 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 dysfonction-nement 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 améliorer le produit. Toute modification du manuel sera mise à jour sur notre site web, vous pouvez vérifier la dernière version.



www.easelectric.es

Prefácio

Obrigado por escolher esta placa de gás. Para utilizar este aparelho corretamente e para evitar quaisquer perigos possíveis, leia estas instruções antes de utilizar o aparelho, e guarde-as num local onde as possa encontrar facilmente para referência futura.

Em caso de dúvida sobre qualquer das informações contidas neste manual de instruções, contacte o nosso departamento de serviço ao cliente.

O fabricante não é responsável por quaisquer danos a pessoas ou objectos, ou danos no próprio aparelho, causados por instalação ou utilização imprópria deste aparelho não de acordo com as instruções.

O fabricante reserva-se o direito de fazer quaisquer modificações ao produto que possam ser consideradas importantes, sem comprometer as principais características funcionais e de segurança do próprio produto.

Este aparelho destina-se a ser utilizado num ambiente doméstico, não comercial.

Conteúdo

PREFÁCIO

AVISOS DE SEGURANÇA

- 3 Instruções de segurança importantes
 - 4 Instalação
 - 5 Segurança infantil
 - 6 Durante a utilização
 - 8 Limpeza e revisão geral
 - 8 Informação ambiental
-

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- 9 Descrição do dispositivo
 - 11 Utilização do dispositivo
 - 13 Segurança e poupança de energia
 - 14 Limpeza e manutenção
-



INSTRUÇÕES TÉCNICAS

- 16 Instruções de utilização
 - 17 Posicionamento
 - 18 Instalar o aparelho
 - 19 Ligação de gás
 - 20 Especificações de gás
 - 21 Ligação eléctrica
 - 22 Ajuste de gás
 - 23 Resolução de problemas
-

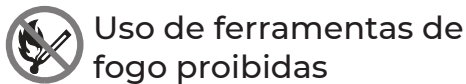
- 24 **GARANTIA COMERCIAL**

Instruções de segurança

- Leia estas instruções antes da instalação ou utilização do aparelho.
- Guarde este manual de instruções para referência futura.
- Se este aparelho for dado ou vendido a outra pessoa, não se esqueça de entregar o manual de instruções ao novo utilizador.
- O fabricante não é responsável se estas regras de segurança não forem seguidas.
- Os símbolos seguintes destinam-se a facilitar a compreensão das instruções, para que possa evitar quaisquer acidentes e desfrutar de uma utilização mais confortável.
- Leia corretamente as seguintes instruções e certifique-se de que as compreende.

 Perigo/Alerta	O não cumprimento deste símbolo pode resultar em ferimentos graves ou morte.
 Cuidado	O não cumprimento deste aviso pode resultar em ferimentos menores ou danos a outros bens.

- **Significado dos seguintes símbolos:**



Perigo

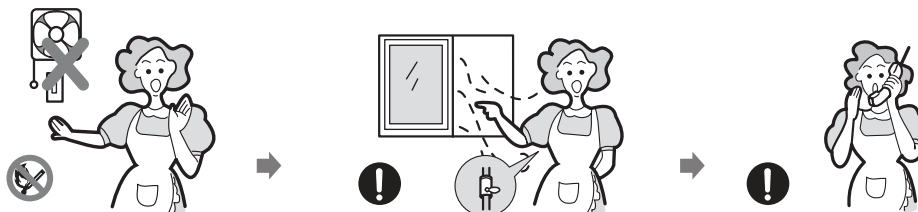
- **Se houver uma fuga de gás, tomar as seguintes precauções:**

Não acender a luz.

Não desligar ou ligar quaisquer aparelhos eléctricos e não tocar em nenhuma ficha.

Não utilizar o telefone.

1. Deixar de utilizar o produto e fechar a válvula do meio.
2. Abra a janela para ventilar.
3. Contacte o serviço técnico, utilizando o telefone quando estiver fora da sala e longe do aparelho.

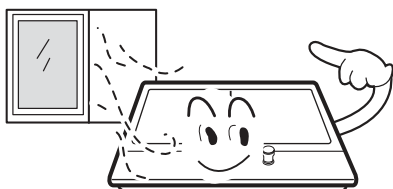


O gás combustível contém mercaptan, para que se possa cheirar a fuga de gás (cheiro a alho ou a ovo podre) mesmo que haja apenas 1/1000 do gás no ar.

Instalação

⚠ Advertência

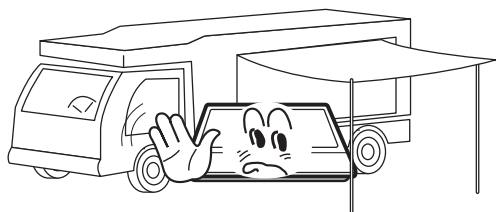
Este aparelho deve ser instalado em conformidade com os regulamentos em vigor e localizado num ambiente bem ventilado.



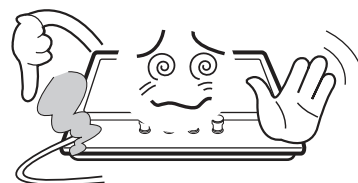
Antes da instalação, certificar-se de que o fornecimento eléctrico e de gás está em conformidade com o tipo especificado na placa de características.



Quando o aparelho é instalado em caravanas, não deve ser utilizado para aquecimento de espaços.



O tubo de gás e o cabo eléctrico devem ser instalados de modo a não tocarem em nenhuma parte do aparelho.



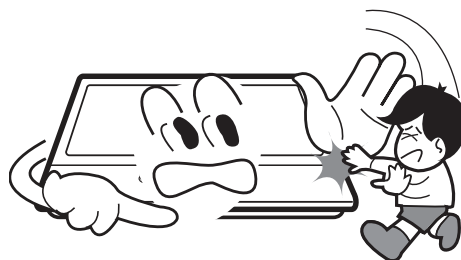
⚠ Cuidado

- Este aparelho deve ser instalado por pessoal qualificado.
- As condições de regulação para este aparelho podem ser encontradas na placa de classificação.
- Remover todas as embalagens antes de utilizar o aparelho.
- Depois de desembalar o aparelho, verificar se o produto não está danificado e se o cabo de ligação está em perfeitas condições. Se não for este o caso, contacte o seu revendedor antes de instalar o aparelho.
- Os armários adjacentes e todos os materiais utilizados na instalação devem ser capazes de suportar uma temperatura de pelo menos 85°C acima da temperatura ambiente da sala em que o aparelho se encontra durante a sua utilização.
- Se as chamas do queimador se apagarem acidentalmente, desligar o controle do queimador relevante e não tentar reacender o queimador durante pelo menos um minuto.
- A utilização de um fogão a gás gera calor e humidade na sala onde é instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (tal como um exaustor).
- O uso prolongado e pesado do aparelho pode exigir ainda mais ventilação. Pode ser necessário abrir uma janela ou fornecer uma ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica onde ela existe.

Segurança infantil

Advertência

- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho ou perto dele.
- O aparelho torna-se quente quando está a ser utilizado. As crianças devem ser mantidas afastadas até arrefecerem.



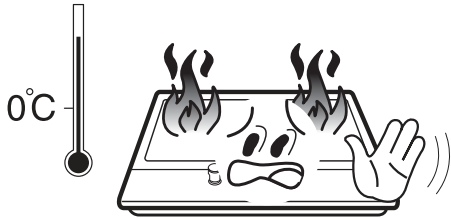
Cuidado

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado por adultos.
- As crianças também podem magoar-se se derrubarem panelas ou tachos do fogão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças ou outras pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho e aos possíveis perigos envolvidos por uma pessoa responsável pela sua segurança.

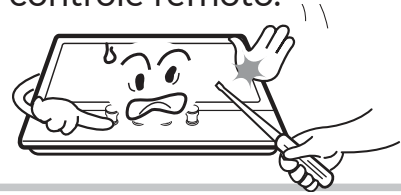
Durante a utilização

! Advertência

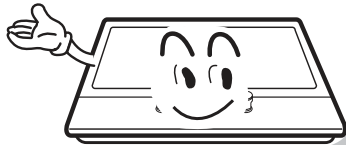
Utilize este fogão apenas para a preparação de alimentos.



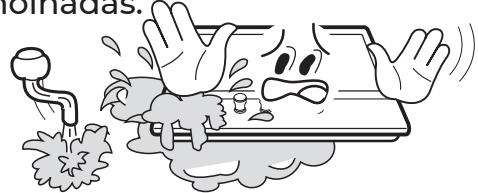
Não alterar ou modificar este aparelho. O painel fogão não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controle remoto.



A utilização da placa de gás gera calor e humidade na sala onde é instalada. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, seja por ventilação natural ou por dispositivos de ventilação mecânica (exaustor).



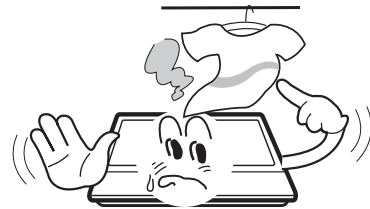
Não utilizar este aparelho se ele estiver em contacto com água. Não manusear o aparelho com as mãos molhadas.



A superfície de cozedura começa a aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. Tomar todas as precauções



Não usar panos grandes, toalhas ou peças de vestuário semelhantes que possam incendiar-se das chamas.



Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a cozedura.



As frigideiras com uma base instável ou irregular não devem ser colocadas sobre o fogão, uma vez que a inclinação ou derrame pode causar um acidente.



Durante a utilização

Não armazenar nem utilizar materiais inflamáveis perto do aparelho.



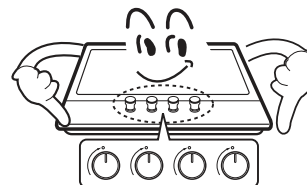
Os alimentos perecíveis, objectos de plástico e aerossóis podem ser afectados pelo calor e não devem ser armazenados sobre ou por baixo do aparelho.



Não pulverizar perto do aparelho quando este estiver em funcionamento.



Certifique-se de que os controlos são desligados quando não estão a ser utilizados, na posição: "●"



Perigo

Este produto é apenas para uso culinário doméstico. Não se destina a fins comerciais ou industriais.

Se utilizar o fogão durante longos períodos de tempo, assegurar uma ventilação extra abrindo uma janela ou aumentando a velocidade do ventilador.

Usar luvas resistentes ao calor ou pegas resistentes ao calor ao manusear tachos ou panelas.

Manter os porta-janelas longe de chamas abertas ao levantar utensílios de cozinha.

Não utilizar suportes ou luvas para panelas molhadas ou húmidas, pois facilita a transferência de calor para o material e expõe-o a queimaduras.

Acender os queimadores apenas depois de ter colocado panelas e tachos sobre eles. Não aquecer panelas ou tachos vazios.

Não utilizar pratos de plástico ou alumínio neste aparelho.

Ao utilizar outros aparelhos eléctricos, certifique-se de que os seus cabos não tocam nas superfícies quentes do aparelho.

Se tiver peças mecânicas no corpo, tais como um pacemaker, consulte o seu médico antes de utilizar o aparelho.

Não utilizar toalhas de cozinha em vez de um suporte para panelas. Estes panos podem incendiar-se muito rapidamente.

Ao utilizar panelas de vidro, certifique-se de que são específicas para cozinhar. Se a superfície de vidro estiver partida, desligue o aparelho para evitar choques eléctricos.

Para minimizar a possibilidade de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis ou derrames, virar os utensílios de cozinha para o lado ou centro do fogão sem descansar nos queimadores adjacentes.

Desligar sempre os queimadores antes de remover os utensílios de cozinha em questão. Fique atento aos alimentos fritos a temperaturas muito elevadas.

Aqueça sempre óleo e gordura lentamente e controle-os à medida que aquecem.

Os alimentos para fritar devem ser tão secos quanto possível. Alimentos congelados ou humidade em alimentos frescos podem causar salpicos de óleo quente ou derramar sobre os lados da frigideira.

Nunca tente mover uma frigideira com gordura quente; espere que ela arrefeça.

Manutenção e limpeza



Advertência

Nunca utilizar agentes de limpeza abrasivos ou cáusticos.



Este aparelho só deve ser reparado por pessoal qualificado ou por pessoal de serviço. Só podem ser utilizadas peças sobressalentes e peças aprovadas pelo fabricante.



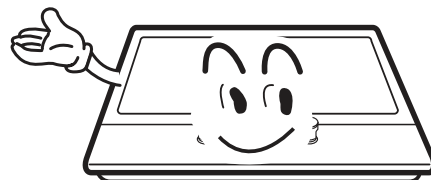
Perigo

- Antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza, o fogão deve ser desligado da rede eléctrica.
- Não deve utilizar vapor ou quaisquer outros produtos de limpeza de alta pressão para limpar o aparelho.

Informação ambiental



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 sobre resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser atirados para os contentores municipais habituais; têm de ser recolhidos selectivamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

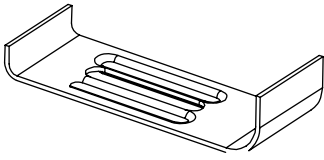
O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correta eliminação do seu aparelho.

Descrição do dispositivo

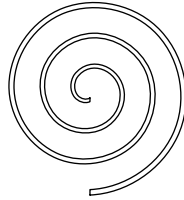
	Placa superior	Dimensões W*D*H	Dispositivo de ignição	Ligação de gás	Fornecimento de energia	Características do queimador	ΣQn
EMH363CGBW	Vidro	600*510*90	Tipo de ignição contínua	Rosca G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Triplo-fogão(1), Semi-rápido(1), Auxiliar(1)	6.05kW
EMH363GBNX	Aço inoxidável	590*510*90					
EMH461CGB	Vidro	600*510*90				Triplo-fogão(1), Semi-rápido(2), Auxiliar(1)	7.8kW
EMH463GBNX	Aço inoxidável	590*510*90					
EMH461GBNX							

Descrição do dispositivo

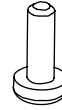
Acessórios



Suporte (4)



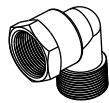
Esponja (4)



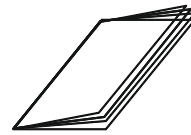
Parafuso (4)



EMH363GBNX Injetor (3)
EMH363CGBW



Cotovelo de
tubo de gás(1)



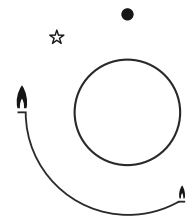
Manual de
instruções (1)

EMH461CGB
EMH461GBNX Injetor (4)
EMH463GBNX

Como utilizar o aparelho

Os seguintes símbolos aparecerão no painel de controle ao lado de cada botão de controle:

- Círculo negro: gás desligado
- 🔥 Chama grande: ajuste máximo
- 🔥 Chama pequena: ajuste mínimo

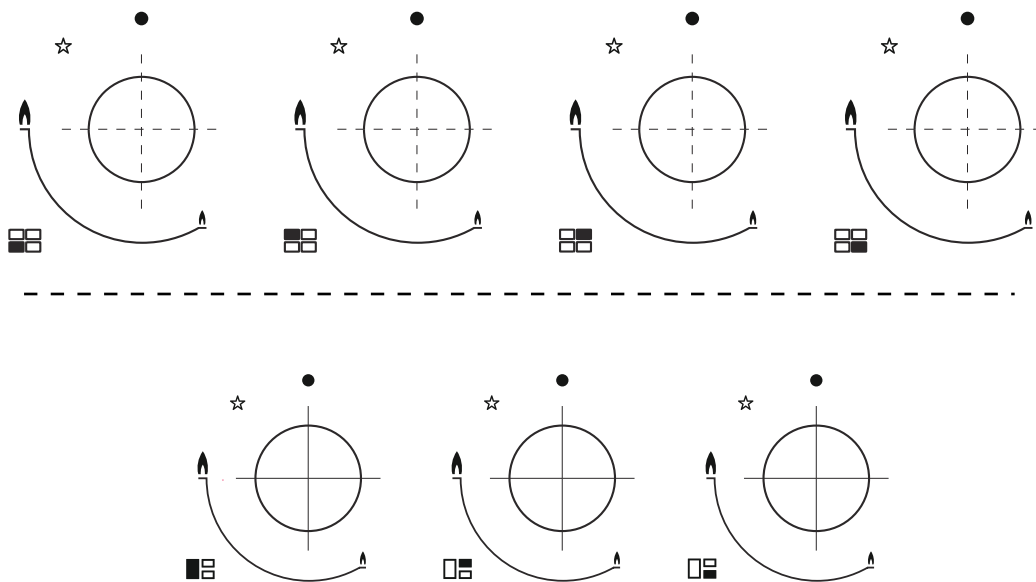


- A definição mínima é a definição na última posição ao rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Todas as posições operacionais devem ser definidas entre a posição máxima e a mínima.
- O símbolo no painel ao lado do botão de controle indicará a que queimador corresponde.

Ignição automática com dispositivo de segurança por falha de chama

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança contra falha de chama em cada queimador, concebido para impedir fugas de gás.

Como utilizar o dispositivo



Ignição automática com dispositivo de segurança por falha de chama

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança contra falha de chama em cada queimador, concebido para impedir fugas de gás.

Para acender o queimador:

- Prima o botão de controle no queimador que deseja ligar e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima.
- Ao segurar o botão ativar-se-á o arranque automático do queimador.
- Manter premido o botão durante 15 segundos depois de a chama aparecer. Se após 15 segundos o queimador não tiver acendido, parar de operar o aparelho, abrir a porta e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de tentar outra ignição.
- Após este intervalo de 15 segundos, para regular a chama, continuar a girar o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a chama estar ao nível correto. A posição de funcionamento deve situar-se entre a posição máxima e a mínima.
- Para desligar o fogão, rodar o botão de controle no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de gás desligado.
- Em caso de falha de energia, os queimadores podem ser ligados utilizando um isqueiro ou um fósforo.

Dicas de segurança e poupança de energia

O diâmetro do fundo do recipiente deve corresponder à seguinte tabela para que o fogão funcione corretamente.

QUEIMADORES	RECIPIENTES	
	mín.	máx.
Triplo	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semi-rápido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



Não utilizar utensílios de cozinha que se estendam para além das bordas do fogão.

NÃO		SIM	
	Não utilizar utensílios pequenos em grandes queimadores. As chamas nunca devem ir para além dos lados do utensílio em questão.	Utilizar sempre utensílios adequados a cada fogão para evitar fugas de gás e danos estéticos.	
	Evitar cozinhar sem tampa ou com a tampa a meio caminho, uma vez que isto desperdiça mais energia.	Colocar uma tampa sobre o recipiente.	
	Não utilizar recipientes com fundos convexos ou côncavos.	Utilizar apenas panelas e frigideiras com fundos espessos e planos.	
	Não colocar os utensílios fora do centro para que não tombem.	Colocar sempre os utensílios mesmo no centro do fogão, nunca nos lados.	
	Não utilizar recipientes de grande diâmetro nos queimadores perto dos controles, pois o recipiente pode tocar nos controles ou estar tão perto dos controles que pode aumentar a temperatura nesta área e causar danos.		
	Nunca colocar os utensílios de cozinha diretamente em cima do queimador.	Colocar os utensílios de cozinha em cima do tabuleiro.	
	Não colocar nada entre as prateleiras e as panelas, pois isso pode causar sérios danos ao produto.		
	Não utilizar utensílios pesados para evitar danificar a superfície de cozedura.	Manusear os recipientes com cuidado quando estão no fogão.	



Não é recomendado utilizar assadeiras e frigideiras ou grelhadores de pedra quente simultaneamente em vários queimadores porque a acumulação de calor resultante pode causar danos no aparelho. Evitar a utilização de grelhas, caçarolas e panelas de barro, etc., durante longos períodos de tempo a plena potência.

Não tocar nas grelhas por cima dos queimadores enquanto estes estiverem a ser utilizados.











■ Assim que o líquido começa a ferver, baixar a intensidade da chama para manter o líquido a ferver.

Manutenção e limpeza



- A limpeza só pode ser efectuada quando o aparelho estiver completamente frio.
- O aparelho deve ser desligado da rede antes da limpeza.
- Limpar regularmente o aparelho, de preferência após cada utilização.
- Os produtos de limpeza abrasivos ou objectos cortantes provocam danos na superfície do aparelho. Deve limpá-lo com água e um pouco de sabão neutro.

UTILIZÁVEL	NÃO UTILIZÁVEL
 Pano macio  Detergente neutro	 Esponja de Nylon  Esponja metal  Óleo co-mestível  Detergente ácido/alcalino  Abrasivos  Solvente

Suporte para frigideiras, botões de controle

- Retirar o suporte da panela.
- Limpar os botões de controle com um pano húmido de água morna e sabão. Quando grandes quantidades de sujidade estiverem presentes, mergulhar de antemão.
- Secar com um pano macio e seco.

Placa superior

- Limpar a placa superior com um pano macio mergulhado em água morna e bem espremido ou adicionando um pouco de sabão neutro.
- Secar completamente a placa superior após a limpeza.
- Remover os alimentos ou líquidos salgados da placa de cozedura o mais rapidamente possível para evitar o risco de corrosão.
- As partes de aço inoxidável do aparelho podem descolorir. Isto é normal, devido às altas temperaturas. Sempre que o aparelho estiver a ser utilizado, estas peças devem ser limpas com um produto adequado para aço inoxidável.

Manutenção e limpeza

QUEIMADORES

Retirar os queimadores e os distribuidores de chamas, levantando-os para cima e para fora do topo do fogão.

Mergulhá-los em água quente com um pouco de sabão ou detergente.

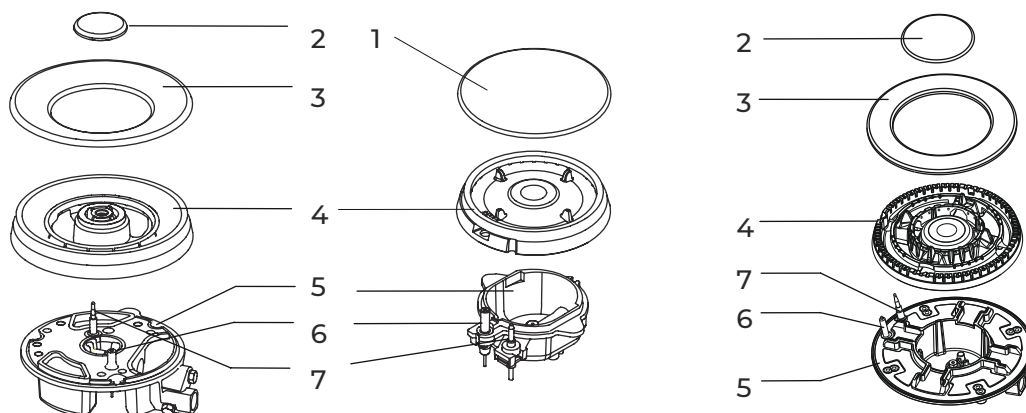
Uma vez limpos, secá-los cuidadosamente. Certifique-se de que os orifícios de chama estão limpos e completamente secos.

Limpar as partes fixas dos queimadores com um pano húmido e depois secá-los.

Limpar suavemente o dispositivo de ignição e o dispositivo de segurança contra as chamas com um pano bem torcido e secá-los com um pano limpo.

Antes de substituir os queimadores, certificar-se de que o bocal não está bloqueado.

Remontar o queimador auxiliar, semi-rápido, rápido e com chama tripla, como descrito abaixo:



1. Colocar o difusor de chama (4) no copo do queimador (5) para que o dispositivo de ignição e o dispositivo de segurança de chama se expandam para os seus respectivos orifícios. O difusor deve clicar para indicar que clicou corretamente no seu lugar.

2. Colocar a tampa do queimador (1, 2, 3) sobre o difusor (4), para que as capturas encaixem nos seus respectivos orifícios.



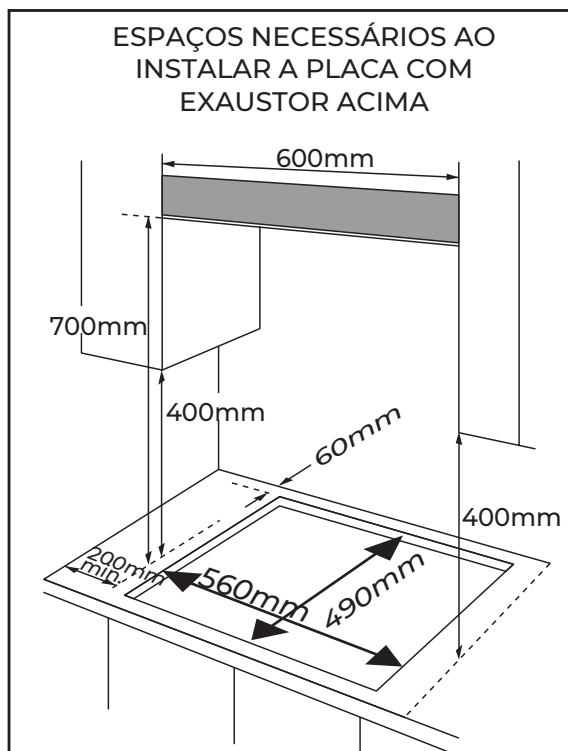
- Colocar as peças na ordem correta após a limpeza.
- Não confundir as partes superior e inferior.
- Os queimadores devem caber exactamente nos seus recessos.

Instruções de utilização

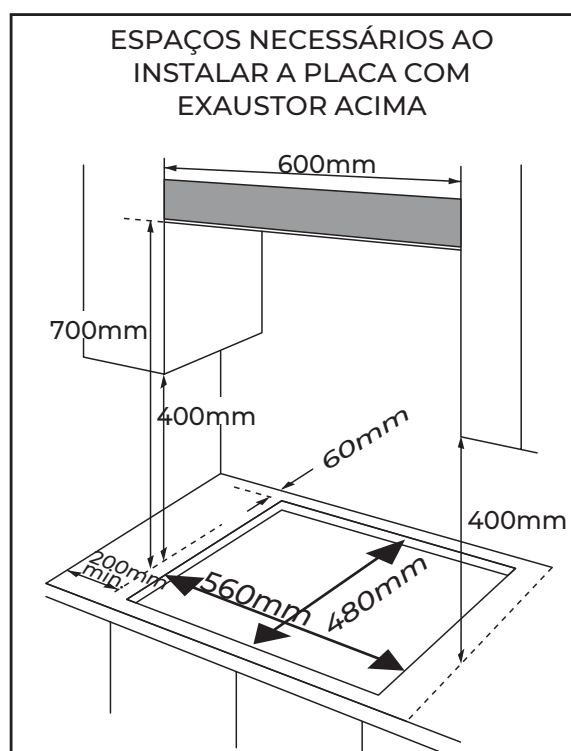
Avisos

- Não modificar ou alterar este aparelho.
- Este aparelho só deve ser instalado por um técnico ou instalador profissional autorizado.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que as condições locais de fornecimento (natureza e pressão do gás) e os ajustes do aparelho são compatíveis.
- As condições de regulação deste aparelho são indicadas na etiqueta do produto ou na placa de classificação.
- Este aparelho não está ligado a um sistema de exaustão de produtos de combustão. Deve ser ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Deve também ser dada especial atenção aos regulamentos relativos à ventilação.
- Antes da instalação, desligar a alimentação de gás e a energia eléctrica do aparelho.
- Todos os aparelhos que incluam quaisquer componentes eléctricos devem ser ligados à terra.
- Certifique-se de que os cabos de gás e de alimentação estão instalados de modo a não tocarem em nenhuma parte do aparelho que possa ficar quente.
- O tubo de gás não deve ser dobrado ou bloqueado por qualquer objecto.
- Verificar as dimensões do aparelho, bem como as dimensões do recorte na unidade de cozedura.
- Os painéis na superfície de trabalho diretamente sobre o aparelho devem ser feitos de material não inflamável. Tanto a superfície como a cola devem ser fortes para evitar danos.
- Ligar o aparelho e acender todos os queimadores, um após o outro. Verificar se a chama é azul, sem pontas amarelas. Se os queimadores mostrarem qualquer anomalia, verifique o seguinte:
 - A tampa do queimador está corretamente posicionada.
 - O difusor está corretamente posicionado.
 - O queimador está alinhado verticalmente com o bico injetor.
- Deve ser realizado um teste completo e uma verificação de fuga de gás para uma instalação adequada.
- A mangueira flexível deve ser instalada de modo a não entrar em contacto com partes móveis da superfície do fogão e a não passar para qualquer espaço onde possa ser afectada.
- As peças são lubrificadas no processo de fabrico para satisfazer os requisitos de vida útil da placa.

Posição



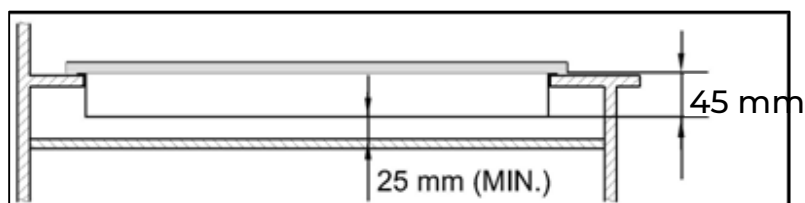
EMH363GBNX



EMH363CGBW
EMH463GBNX EMH461GBNX
EMH461CGB

Este aparelho deve ser integrado numa unidade de cozinha ou bancada de trabalho de 600 mm, desde que sejam mantidas as seguintes folgas mínimas;

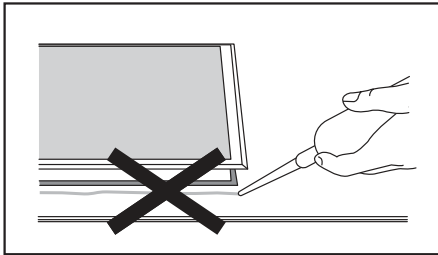
- As extremidades da placa devem estar pelo menos a 60 mm de uma parede lateral ou traseira.
- Deve haver 700 mm entre o ponto mais alto da superfície da placa (incluindo queimadores) e a parte inferior de qualquer superfície horizontal diretamente acima dela.
- Deve haver 400 mm entre as superfícies da bancada, desde que o fundo da superfície horizontal esteja em linha com a aresta exterior da bancada. Se o fundo da superfície horizontal for inferior a 400 mm, deve estar a pelo menos 50 mm dos bordos exteriores do tampo de trabalho.
- Deve haver uma folga de 50 mm à volta do aparelho e entre a superfície do tampo de trabalho e qualquer material combustível.
- Deve haver uma folga de pelo menos 25 mm e um máximo de 74 mm entre a parte inferior do aparelho e qualquer superfície abaixo dele.



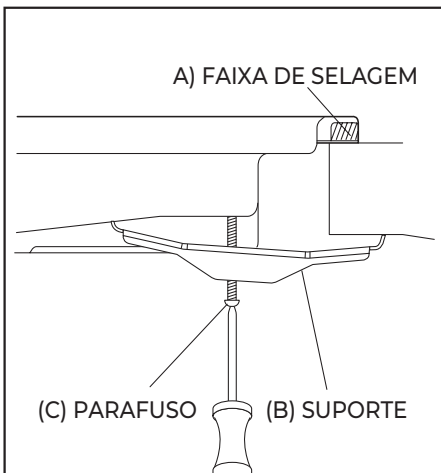
- Para instalar um forno sob uma placa de cozedura, o forno deve ter ventilação forçada.
- Verificar as dimensões do forno no manual de instalação.
- O tamanho do recorte deve estar em conformidade com as instruções.

Instalação do aparelho

1. Remover o suporte da bandeja, a tampa do queimador e o difusor e virar cuidadosamente o aparelho de cabeça para baixo sobre uma superfície acolchoada. Certificar-se de que os dispositivos de ignição e de segurança não são danificados durante este processo.
2. Aderir à esponja até à borda ao redor do perímetro inferior do aparelho.
3. Não deixar espaços sem esponja de selagem em nenhum ponto ao longo do perímetro.



Não utilizar silicone para aderir o aparelho ao recesso. Isto tornará difícil mover o aparelho e retirá-lo do buraco no futuro, especialmente se o aparelho precisar de ser reparado.



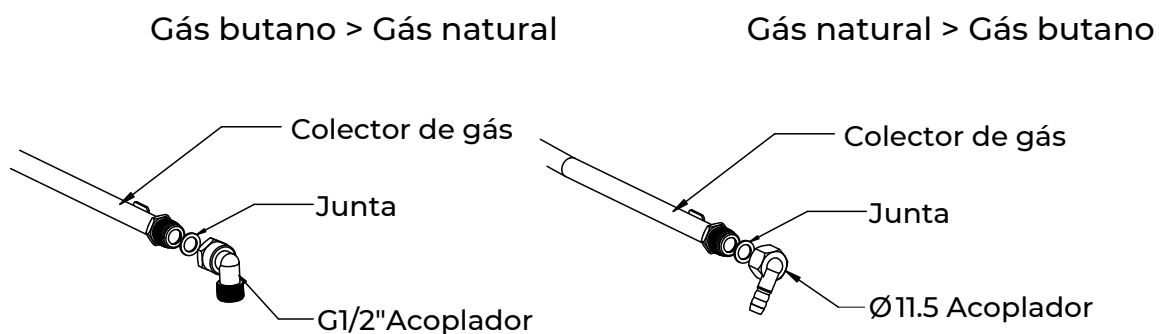
1. Posicionar o suporte (B), alinhando-o sobre os orifícios dos parafusos. Existe um conjunto de furos para parafusos em cada canto da placa (H). Aperte ligeiramente um parafuso (C) na direção do suporte (B), de modo a que o suporte se ligue à placa, para que possa ajustar a posição.
2. Volte cuidadosamente o tampo de trabalho e depois insira-o suavemente no orifício de abertura que cortou.
3. Na parte inferior do tampo de trabalho, encaixar os parênteses na posição correta no tampo de trabalho.
4. Em seguida, apertar os parafusos (C) para assegurar a sua fixação em posição.

Ligação de gás



- Este aparelho deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos específicos do país onde vai ser utilizado.
- Este aparelho pode ser operado com butano e gás natural.
- A conversão para gás natural só deve ser efectuada por um técnico qualificado.

Guias de fornecimento e instalação de gás



- A legislação estipula que todos os aparelhos a gás devem ser instalados por pessoas competentes, de acordo com os Regulamentos de Instalação e Utilização de Segurança de Gás mais actualizados.
- No seu próprio interesse e segurança, certifique-se de assegurar o cumprimento da lei e regulamentos.
- A não instalação e utilização correta e de acordo com as instruções pode invalidar a garantia, bem como quaisquer reclamações de responsabilidade, e pode mesmo levar a processos judiciais.

Especificação de gás

Modelo	Tipo de gás e pressão	Alimentação	Entrada de calor e tamanho do orifício marcado(mm)				Entrada de calor total
			Wok	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar-rápido	
			/	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	7.5kW(546g/h)
EMH461GBNX	G30 29 mbar	220-240V~50Hz-60Hz	/	0.87	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		/	1.30	1.00	0.78	
EMH463GBNX EMH461CGB	G30 29 mbar	220-240V~50Hz-60Hz	3.3kW(241 g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	NA
	G20 20 mbar		0.93	/	0.66	0.50	
EMH363CGBW EMH363GBNX	G30 29 mbar	220-240V~50Hz-60Hz	3.3kW(241g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)	NA
	G20 20 mbar		0.93	/	0.66	0.50	
			1.28	/	1.00	0.78	

Ligação eléctrica

- Este aparelho deve ser ligado à terra.
- Este aparelho foi concebido para ser ligado a uma fonte de alimentação de 240V, 50Hz-60Hz.
- Os fios principais de ligação são coloridos de acordo com o seguinte código;

Verde/amarelo = Terra

Azul = Neutro

Castanho = Fase



- O fio de cor verde e amarelo deve ser ligado ao terminal marcado com a letra E ou com o símbolo de terra.

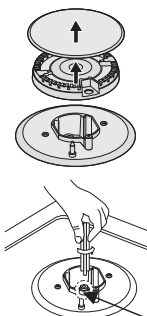
Conversão de gás



- Tenha cuidado em todas as operações e ajustes ao converter de um gás para outro.
- Este trabalho deve ser realizado por um técnico qualificado.
- Antes de iniciar, desligue o gás e a energia eléctrica do aparelho.

Substituir o injetor do queimador

1



Injetor

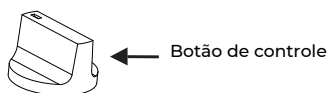
Remover o suporte da bandeja, a tampa do queimador e o difusor.

Desaparafusar o injetor usando uma chave de 7mm e substituí-lo pelo injetor especificado para o novo fornecimento de gás. Remontar todos os componentes.

Após a substituição do injetor, é aconselhável assegurar-se de que é apertado com segurança.

2

Ajuste do nível mínimo de chama



Ajuste dos parafusos

1. Rodar o botão para o mínimo.
2. Retirar o botão da torneira e colocar uma chave de fendas de ponta fina no centro do veio da torneira.
3. A regulação correta é obtida quando a chama tem aproximadamente 3 - 4 mm de comprimento.
 - Para gás butano / propano, o parafuso de ajuste deve ser apertado com segurança.
 - Substituir o botão de controle.Certificar-se de que a chama não se apaga, mudando rapidamente de fluxo máximo para fluxo mínimo. Se o fizer, remover o botão de controle e fazer mais ajustes ao fluxo de gás, testando-o novamente uma vez que o ajuste tenha sido feito.
4. Repetir este processo para cada uma das torneiras de gás.



- * Não desmontar ou modificar a chave. Em caso de falha, substituir a chave inteira.
- * Antes de voltar a colocar os queimadores no topo, certificar-se de que o injetor não está bloqueado.
- * Deve realizar um teste de função completo e uma verificação de possíveis fugas de gás após o processo de conversão de gás (pode utilizar água com sabão ou um detector de gás).
- * Após completar a conversão, um técnico ou instalador qualificado deve marcar a categoria de gás correta na placa de classificação, e remover a marcação anterior.

Resolução de problemas

- As reparações devem ser feitas por técnicos licenciados. A reparação inadequada pode resultar em perigos para si e para outras pessoas.
- Pode tentar resolver os seguintes problemas mais simples de acordo com as instruções da tabela:

Problema	Causa possível	Solução
Não se liga	Sem chama	Verifique a corrente eléctrica
	Tampa do queimador mal montada	Montar corretamente a tampa
	Fornecimento de gás fechado	Ligue completamente o gás
Ignição incorreta	O fornecimento de gás não está totalmente ligado	Ligue completamente o gás
	Tampa do queimador mal montada	Montar corretamente a tampa
	Tampão de arranque contaminado com matéria estranha	Limpar os resíduos com um pano seco
	Queimadores húmidos	Secar bem a tampa do queimador
	As aberturas do difusor de chamas estão congestionadas.	Limpar o difusor
Ruído durante a queima e iluminação	Tampa do queimador mal montada	Montar corretamente a tampa
A chama apaga-se quando o aparelho está a ser utilizado.	Dispositivo de segurança contaminado com substâncias estranhas	Limpar o dispositivo de segurança
	Limpar o dispositivo de segurança	Desligar o botão do queimador. Esperar um minuto e reacender a zona.
	Uma forte corrente de ar extinguiu a chama.	Desligar a zona e verificar a existência de rascunhos na zona de cozedura, tais como janelas abertas. Esperar um minuto e voltar a ligar a zona.
Chama amarela	Os orifícios difusores estão obstruídos	Limpar o difusor
	Um gás diferente está a ser utilizado	Verifique o gás que utiliza
Chama instável	A tampa do queimador está montada incorrectamente	Montar corretamente a tampa
Há um cheiro de gás	Fuga de gás	Parar de utilizar o produto e fechar a válvula central. Abrir a janela para ventilar. Contacte o nosso serviço técnico utilizando o telefone fora da sala.



Se o problema não for resolvido, contacte o serviço técnico oficial.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controlos 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 melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



www.easelectric.es

Visítanos en:
www.easelectric.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones:
Scan for manual in other languages and further updates:
Manuel dans d'autres langues et mis à jour:
Manual em outras línguas e atualizações:



Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY, S.L.U.
P.I. San Carlos, Camino de la Sierra, S/N, Parcela 11
03370 Redován (Alicante) - ESPAÑA

V.6