



EAS ELECTRIC

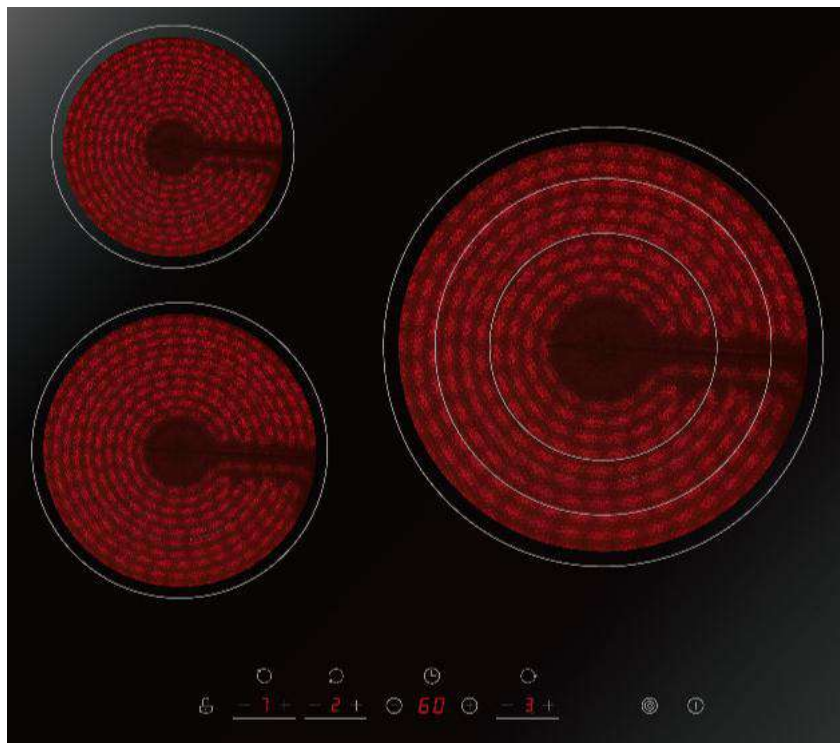
Smart Technology

Vitrocerámica

Ceramic Hob

MANUAL

EMCH295-3F



www.easelectric.com

INDICE

1. Introducción.....	3
1.1 Advertencias de seguridad.....	3
1.2 Instalación.....	3
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	3
1.2.2 Riesgo de corte.....	3
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.....	3
1.3 Funcionamiento y mantenimiento.....	4
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	4
1.3.3 Riesgo de superficie caliente.....	4
1.3.4 Riesgo de corte.....	5
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	5
2. Introducción al producto.....	7
2.1 Vista superior.....	7
2.2 Cuadro de mandos.....	7
2.3 Información del producto.....	8
2.4 Trabajo principal.....	8
2.5 Antes de usar tu nueva vitrocerámica.....	8
2.6 Especificaciones técnicas	8
3. Funcionamiento del producto.....	8
3.1 Cuadro de mandos.....	8
3.2 Elección de los elementos de cocina.....	9
3.3 Como usarla	9
3.3.1 Empezar a cocinar.....	9
3.3.2 Terminar la cocción.....	10
3.3.3 Utilizar la tripe zona de cocción	10
3.3.4 Bloqueo de controles.....	11
3.3.5 Control del tiempo.....	11
3.3.6 Protección de sobrecalentamiento.....	13
3.3.7 Advertencia de calor residual	13
3.3.8 Tiempos de funcionamiento por defecto.....	13
4. Guías de cocción	14
4.1 Tipos de cocción.....	14
4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz.....	14
4.1.2 Filete abrasado	14
4.1.3 Fritura	14
5. Ajustes de calor	15
6 .Cuidado y limpieza.....	15
7. Consejos	16
8. Instalación.....	16
8.1 Selección de las herramientas de instalación.....	16
8.2 Antes de fijar los soportes de fijación.....	18
8.3 Precauciones.....	19
8.4 Conectar la vitrocerámica a la toma principal de corriente	19
8.5 Garantía comercial.....	20

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Tu seguridad es importante para nosotros. Por favor lea esta información antes de comenzar a usar la vitrocerámica.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- **Desconecte el aparato de la principal toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en la vitrocerámica.**
- **La conexión a una buena toma de tierra es esencial y obligatoria.**
- **Las modificaciones en la toma de tierra doméstica se deberían llevar a cabo por personal cualificado.**
- **No cumplir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o muerte.**

1.2.2 Riesgo de corte

- **Cuidado, el marco de la vitrocerámica está afilado.**
- **No tomar precauciones podría provocar heridas o cortes.**

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.

- **Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.**
- **Ningún material o producto inflamable debería estar colocado en este aparato en ningún momento.**
- **Por favor, facilite esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría reducir el coste de la misma.**
- **Para evitar riesgos, este aparato debe instalarlo de acuerdo a estas instrucciones para su instalación.**
- **Este aparato será adecuadamente instalado solamente por personas cualificadas.**
- **Este aparato deberá tener su propia toma de corriente, para poder desconectar de la potencia de alimentación.**
- **No instalar este aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o demanda de responsabilidad.**

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- **No cocine en una vitrocerámica rota o rajada. Si la superficie de la vitrocerámica está rota o agrietada, apague el aparato de la principal fuente de alimentación y contacte con un personal cualificado.**
- **Apague la vitrocerámica de la pared antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.**
- **No seguir estos consejos podría provocar una descarga eléctrica o muerte.**

1.3.3 Riesgo de superficies calientes

- **Durante su uso, las partes accesibles de este aparato podrán calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.**
- **No deje el cuerpo, ropa o cualquier otro utensilio de cocina en contacto con el cristal de la encimera hasta que la superficie esté fría.**
- **Objetos metálicos tal cómo, cuchillos, tenedores, cucharas no deberían estar en la superficie de la encimera, con esta encendida.**
- **Mantenga alejados a los niños.**
- **Compruebe que el mango de la sartén no roza otras zonas de cocción que están enchufadas. Mantenga alejados a los niños de los mangos.**
- **No seguir estas instrucciones podría provocar quemaduras.**

1.3.4 Riesgo de corte

- **El borde afilado de la encimera se expone cuando se retira la cubierta de seguridad.**
Manipular con cuidado y mantener siempre alejado del alcance de los niños.
- **No usarlo con precaución podría provocar heridas o cortes.**

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

- **Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.**
- **Nunca use este aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.**
- **Nunca deje cualquier objeto o utensilio en el aparato.**
- **No deje ningún objeto metálico (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o equipos electrónicos (ordenadores, mp3) cerca del aparato, porque se podrían ver afectados por el campo electromagnético.**
- **Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual. No confíe en la función de detección de sartén, para apagar las zonas de cocción, cuando se quiten las mismas.**
- **No permita que los niños jueguen con el aparato.**
- **No coloque cosas de interés para los niños en los armarios sobre el aparato. Los niños saltan sobre la placa de cocción y ello puede provocar heridas graves.**
- **No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se encuentre la placa de cocción.**
- **Los niños y personas con discapacidades, las cuales limitan su habilidad con el aparato deberían tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. El instructor debería asegurarse de que ellos puedan utilizar el aparato sin peligro para ellos o para su alrededor.**
- **No repare o remplace cualquier parte del aparato estos servicios los debería de realizar personal cualificado.**
- **No use limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.**
- **No coloque objetos pesados sobre la vitrocerámica.**
- **No use sartenes con bordes afilados o arrastre sartenes sobre la superficie de vidrio, porque ésta puede romper el cristal**

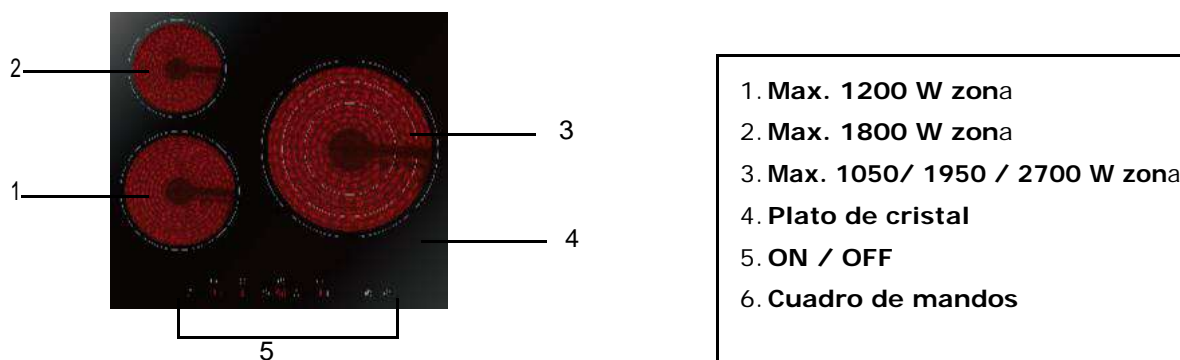
- **No use trapos o cualquier otro limpiador abrasivo, por que esto puede romper la superficie de cristal de la placa de cocción.**
- **Si el cable de corriente está deteriorado, éste debería ser remplazado por personal cualificado para evitar riesgos.**
- **Este aparato está destinado a ser utilizado en usos domésticos y similares, tales como : áreas de cocina, tiendas , oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles , moteles y otros entornos de tipo residencial.**
- **ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante su uso.**
- **Los niños menores de 8 años deberían de mantenerse alejados a menos que estén vigilados.**
- **Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o más, o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, si ellos están bajo supervisión y tienen conocimientos para usarlo de manera adecuada y entender los peligros que éste conlleva.**
- **Los niños no deberían jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no debe ser realizada por los niños sin supervisión.**
- **ADVERTENCIA: Una cocción no supervisada en una vitrocerámica con aceite puede ser peligrosa y puede acabar en fuego. NUNCA intente extinguir el fuego con agua.**
- **ADVERTENCIA: Peligro de fuego: no guarde cosas en la superficie de la placa de cocción.**
- **ADVERTENCIA: Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.**
- **Un limpiador de vapor no debe ser usado.**

ENHORABUENA en la compra de tu nueva Vitrocerámica.

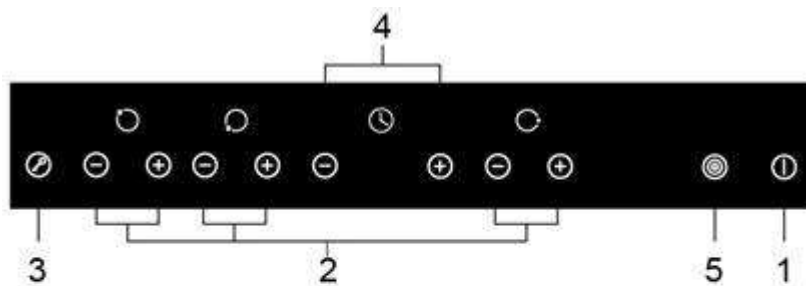
Nosotros recomendamos que tu gastes tiempo para leer estas instrucciones/ Manual de Instalación para entender completamente como instalarla correctamente. Para la instalación, por favor lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guardar estas instrucciones/Manual de instrucción para futuras referencias.

2. Introducción del producto

2.1 Vista superior



2.2 Cuadro de mandos



2.4 Trabajo principal

Esta placa de cocción vitrocerámica emplea directamente el calor de la resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los mandos de control.

2.5 Antes de usar tu nueva vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención en la sección "Advertencia de seguridad".
- Elimine la película protectora que se encuentre en su placa vitrocerámica.

2.6 Especificaciones técnicas

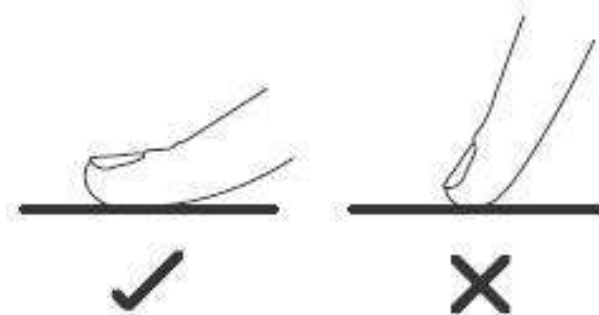
Vitrocerámica	EMCH295-3F
Zonas de cocción	3 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V ~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	5200-6200W
Tamaño de producto D×W×H(mm)	590X520X55
Medidas de encastre	560X500

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente en cambiar y mejorar nuestro producto, puede que se hagan cambios en las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto

3.1 Cuadro de mandos

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pequeño pitido cada vez que se haya registrado un toque.
- Asegúrese de que los mandos de control están limpios, y que no hay objetos(utensilios o ropa) en la superficie. Cualquier gota de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos de control.

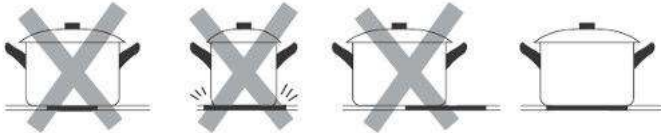


3.2 La elección de los correctos utensilios de cocina

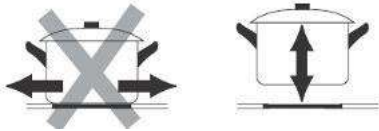
No use cacerolas con bordes afilados o bases curvas.



Asegúrese de que la base de cocción es suave, se asienta plano sobre el cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su cacerola justamente en la zona de cocción.



Siempre levante la sartén de la placa de cocción, no deslice porque se puede rayar el cristal.



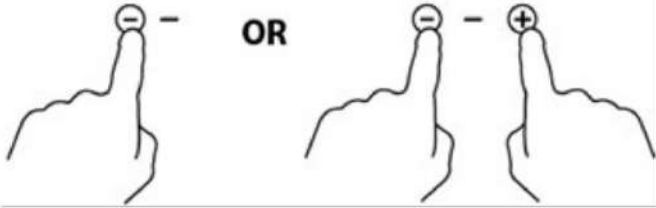
3.3 Como usarla

3.3.1 Empezar a cocinar

Después de enchufarla, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se encienden durante un segundo y después se apagan, indicando que la vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

<p>Toca ON/OFF y en todos los indicadores aparece:“-“</p>	
<p>Coloque la sartén en la zona de cocción que desea usar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese que la parte trasera de la sartén y la superficie de la vitrocerámica están limpias y secas.	
<p>Regule la temperatura de cocción pulsando los controles"-" o "+"</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Si no elige la temperatura en un minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Necesitará comenzar de nuevo por el primer paso.<input type="checkbox"/> Puede modificar la temperatura de cocción en cualquier momento durante la cocción.<input type="checkbox"/> Manteniendo pulsado cualquiera de estos dos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.	

3.3.2 Terminar la cocción

<p>Apague la zona de cocción bajando hasta llegar a "0" o pulsando "-" y "+" a la vez. Asegúrese que en la pantalla aparece "0".</p>	
<p>Apague la vitrocerámica por completo pulsando ON/OFF</p>	



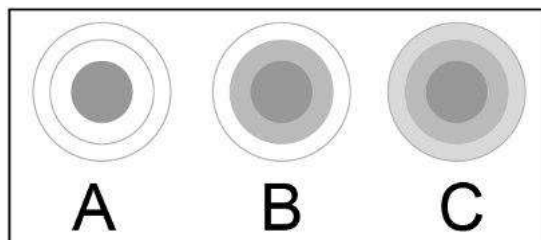
Cuidado con las superficies calientes

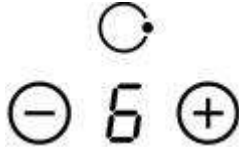


Cuando aparezca "H" está indicando zona de cocción caliente. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quiere calentar más sartenes , utilice la placa que todavía esté caliente.



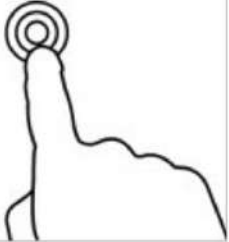
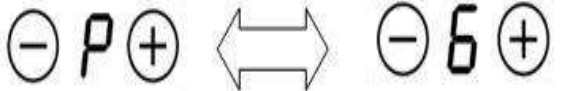







3.3.3 Utilizar la triple zona de cocción

- La función solo trabaja en 3# zona de cocción.
- La triple zona de cocción tiene dos áreas de cocción complementarias que puedes usar. Puede usar la sección central (A) independientemente o ambas secciones (B) o/y (C) a la vez.





Activar la triple zona	
<p>Ajuste la temperatura entre los niveles de potencia 1-9 (por ejemplo, 6)</p>	
<p>El centro de la triple zona de cocción se enchufará.</p>	
<p>Tocando la triple zona de cocción la  una vez, sección(B) trabaja.</p>	



El indicador de la zona de cocción aparece "P" Y "6" alternativamente.	
Tocando la triple zona de cocción la  por segunda vez, sección (C) trabaja.	
El indicador de la zona de cocción aparece "P" Y "6" alternativamente.	
Desactivar la triple zona	
Si la triple zona de cocción trabaja en la sección (B),  , dos veces, y ello vuelve a la sección (A), y la triple zona se desactiva.	
Si la triple zona de cocción trabaja en la sección (C), toca una  vez, y ello volverá a la sección (A), y la triple zona se desactivará.	
Después de que la triple zona se desactive, el indicador de la zona de cocción aparece.	

3.3.4 Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para prevenir un uso no intencionado (por ejemplo, niños que se apoyan estando la placa de cocción enchufada)
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ON/OFF estarán desconectados.

Para bloquear los controles	
Pulse la llave  control	El indicador del tiempo aparecerá "Lo "
Para desbloquear los controles	
Asegúrese que la vitrocerámica está encendida	
Toca y mantenga la llave de control  durante un rato.	



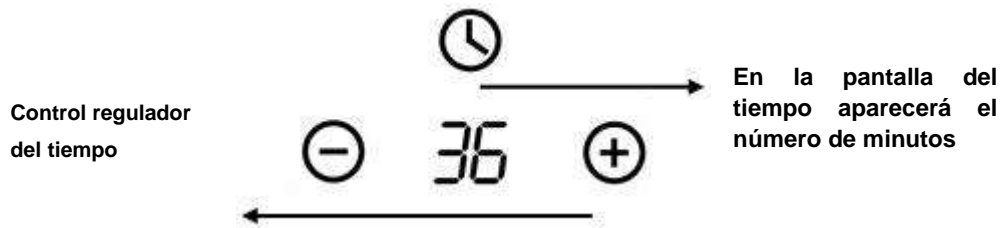
Cuando la encimera esté en modo bloqueado, todos los controles estarán desconectados excepto ON/OFF,  puede apagar la vitrocerámica en una emergencia con ON/OFF  pero en la siguiente operación deberá desbloquear primero la vitrocerámica

3.3.5 Tiempo de control

Puede utilizar el tiempo de control de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como una alarma de tiempo. En este caso, la alarma no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo se haya superado, por que simplemente es un recordatorio.
- Puede programar el tiempo de cocción para apagar una o mas zonas.
- El tiempo máximo son 99 minutos.

Resumen del tiempo



a) Use el temporizador como una alarma

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción


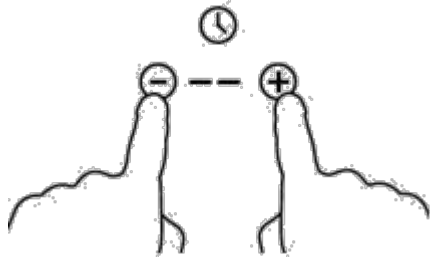

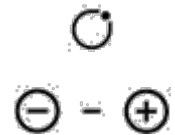
<p>Asegurese de que la vitrocerámica está enchufada. Nota: Puede usar el temporizador si no ha seleccionado aún ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Seleccione el tiempo de control, el indicador del tiempo aparecerá; Ajuste el tiempo pulsando "-" o "+" en el controlador del tiempo.</p>	
<p>Toque el "-" y "+" juntos, para cancelar la alarma y "--" aparecerá en la pantalla del minuterero.</p>	
<p>Cuando el temporizador esté establecido, este comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla, aparecerá el tiempo restante y el temporizador destellará durante 5 segundos.</p>	
<p>El timbre sonará durante 30 segundos y el temporizador aparecerá "--" cuando el ajuste del tiempo haya finalizado.</p>	

Pista:

- Pulse "-" o "+" del cuadro de control para disminuir o incrementar un minuto.
- Pulse y sostenga "-" o "+" del cuadro de control para disminuir o incrementar 10 minutos.
- Si el ajuste del tiempo excede de 99 minutos, el temporizador automáticamente volverá al minuto 0.

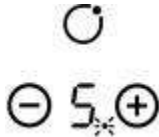
b) Programación del tiempo de cocción.

<p>Ponga una zona</p>	
<p>Toque o de la correspondiente zona de cocción que quiere ajustar el tiempo.</p>	

<p>Ajuste el tiempo pulsando ⊖ o ⊕ en el temporizador.</p>	
<p>Pulse ⊖ y ⊕ juntos, el temporizador se cancelará, y aparecerá "--" en la pantalla del tiempo.</p>	
<p>Una vez que el tiempo esté establecido, comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio del tiempo y el temporizador hará flashes.</p>	
<p>Cuando el tiempo haya expirado, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente.</p>	

Nota:

- a) El punto rojo cercano al indicador del nivel de potencia, indicará que la zona se ha seleccionado.



- b) Si quiere cambiar el tiempo después de ajustar el temporizador, tiene que empezar desde el primer paso.

3.3.6 Protección de sobrecalentamiento

El sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la vitrocerámica. Cuando detecta una temperatura alta, la placa de cocción se parará automáticamente.

3.3.7 Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción haya estado sin funcionar durante un tiempo, habrá calor residual. La letra "H" aparecerá para advertir que se mantenga alejado de ella.

3.3.8 Tiempos de funcionamiento por defecto

Otra medida de seguridad es el apagado automático. Esto ocurre si olvida apagar la zona de cocción. La tabla siguiente muestra los tiempos de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Guías de cocción



Tenga cuidado al freír, por ejemplo el aceite, ya que se calienta muy rápidamente, especialmente si está utilizando PowerBoost. En temperaturas altas el aceite puede inflamarse rápidamente y provocar serios riesgos de incendio.

4.1 Tipos de cocción

- Cuando la comida está en un bol, se reduce el tiempo en alcanzar la temperatura.
- Usando una tapa se reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar en ajustes de temperatura alta y redúzcalo cuando la comida se caliente por completo

4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz

- Hervir a fuego lento ocurre por debajo de un punto de ebullición, sobre 85°C, cuando el líquido de la comida empieza a tener burbujas. Esta es la clave para deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida.
- Algunas cuestiones, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, puede precisar un ajuste más alto, para cocinar la comida adecuadamente en el tiempo recomendado

4.1.2 Filete abrasado

Para cocinar filetes sabrosos:

1. Mantenga la carne 20 minutos antes de cocinar en una temperatura ambiente.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Cubra las dos partes de la carne con aceite. Rocía una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén.
4. Dele la vuelta a la carne una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y lo cocinada que la quiera. El tiempo puede variar entre 2-8 minutos por lado.
5. Deje la carne reposar durante unos minutos antes de comenzar a servir.

4.1.3 Fritura

1. Elige una sartén compatible con la placa de cocción.
2. Tenga todos los ingredientes preparados. La fritura debe ser rápida. Si va a cocinar en grandes cantidades, cocina la comida en varias veces.
3. Pre caliente la sartén, y añada dos cucharadas de aceite.
4. Fría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de cocción a un valor inferior, y añada las salsas correspondientes.
5. Remueva los ingredientes cuidadosamente.
6. Sirva inmediatamente.

5. Ajustes de calor

Los ajustes abajo descritos son solamente guías. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo la cantidad de comida que se va a cocer. Practique con la vitrocerámica para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajuste de calor	Apropiado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Pequeñas cantidades de comida. • Mantequilla, y comidas que se puedan quemar rápidamente. • Mezcla a fuego lento. • Calentamiento lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar. • Arroz cocido.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sofrito • Pasta cocida
9	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fritura <input type="checkbox"/> Hervir la sopa <input type="checkbox"/> Bol de agua

6. Cuidado y Limpieza

TIPO DE SUCIEDAD	METODO DE LIMPIEZA	ARTICULOS DE LIMPIEZA
Ligera	Límpiela con agua caliente y una esponja húmeda.	Esponja
Acumulación de suciedad	Límpiela con agua caliente y estropajo	Estropajo especial para vitrocerámica
Cercos y restos de cal	Aplique vinagre blanco en la zona sucia y séquela con un paño suave.	Aditivo especial para vitrocerámica
Confitura, plástico o aluminio fundido	Utilice una rasqueta adecuada para vitrocerámica (para proteger la placa, es preferible que sea de silicona) para eliminar los residuos	Aditivo especial para vitrocerámica

7. Consejos

Problema	Posibles causas	¿Qué hacemos?
La vitrocerámica no funciona	No está conectada a la toma de corriente.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la toma de corriente. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o alrededores. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los mandos de control no responden	Los controles estén bloqueados	Desbloquee los controles. Lea la sección, "Usar tu vitrocerámica" de las instrucciones.
Difícil funcionamiento de los mandos de control	Puede haber un poco de agua sobre los mandos de control, o bien puede que sus dedos estén un poco húmedos.	Asegúrese de que los mandos de control están secos y use la base del dedo pulgar cuando los toque.
El cristal está empezando a rayarse	Utensilios de cocina con borde rugoso. Estar utilizando para la limpieza productos no adecuados, productos de limpieza abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y suaves. Mire "Elección de utensilios de cocina" Mire "Limpieza y cuidado"
Algunas cacerolas hacen crujidos	Esto puede ser causado por la construcción de su cacerola	Esto es normal y no indica ningún defecto en su placa de cocción.

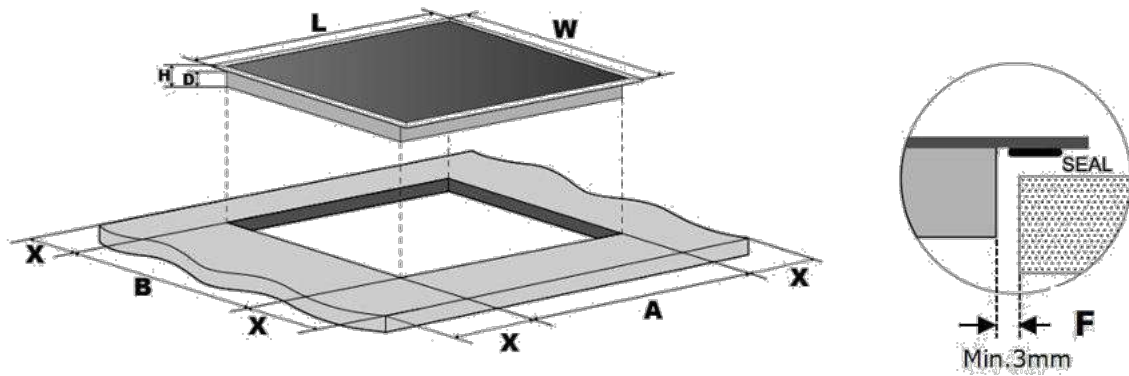
8. Instalación

8.1 Seleccione las herramientas de instalación

Cortar la superficie de trabajo, de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para una mejora instalación y uso guarde un espacio libre mínimo de 5cm alrededor del hueco de encastre. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es como mínimo 30mm. Por favor seleccione material de la superficie de trabajo aislante resistente al calor (madera y fibra similar no deben ser usadas como material de trabajo) para evitar las descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación de calor desde la zona de cocción. Como se muestra abajo:



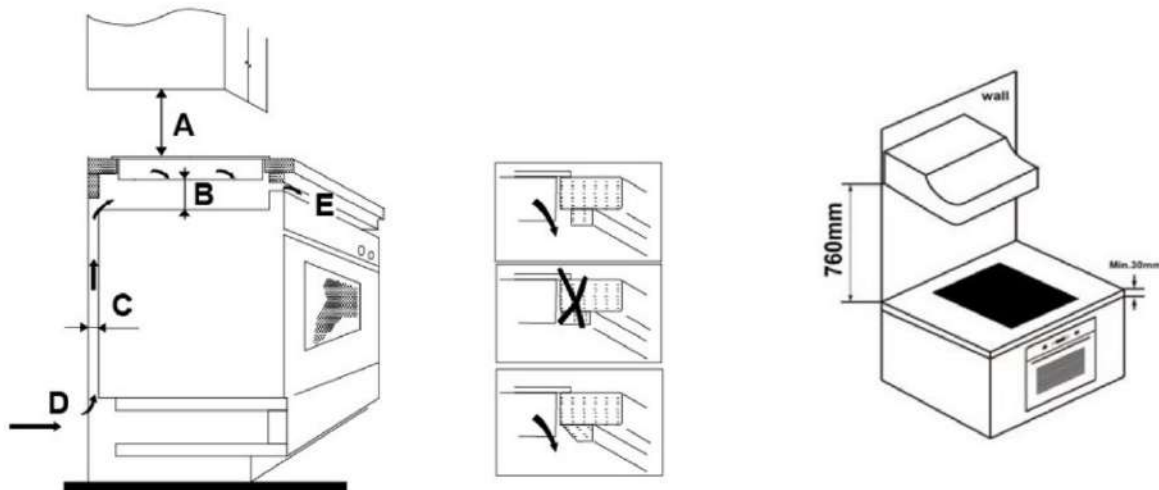
Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y la superficie interior de la vitrocerámica debería ser al menos 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la vitrocerámica está bien ventilada y la entrada y salida de aire no está bloqueada. Asegúrese de que la placa de cocción está en buen estado de trabajo. Como aparece mas abajo:

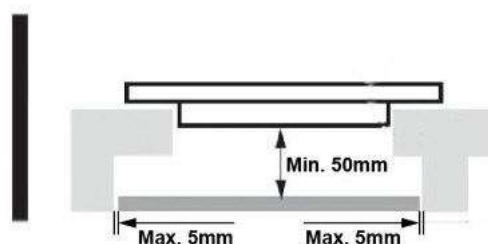
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debiera ser al menos 760mm.



A(MM)	B(MM)	C(MM)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Garantía de ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica está bien ventilada y que la salida y entrada de aire no está bloqueada. Para evitar el sobrecalentamiento de la placa de cocción o una descarga eléctrica, es necesario poner una base de madera, fijado con unos tornillos, con una distancia mínima de 50mm desde el fondo de la placa de cocción. Sigue las siguientes instrucciones:





Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe asegurarse que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.

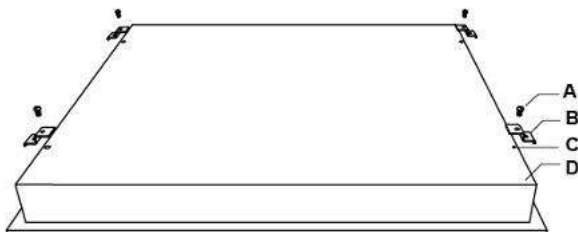


- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material de plástico o el material para la madera, puede resistir una temperatura por encima de 150°C, para evitar que se despegue del panel.
- La parte posterior, adyacente y las superficies de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

8.2 Antes de fijar los soportes de fijación

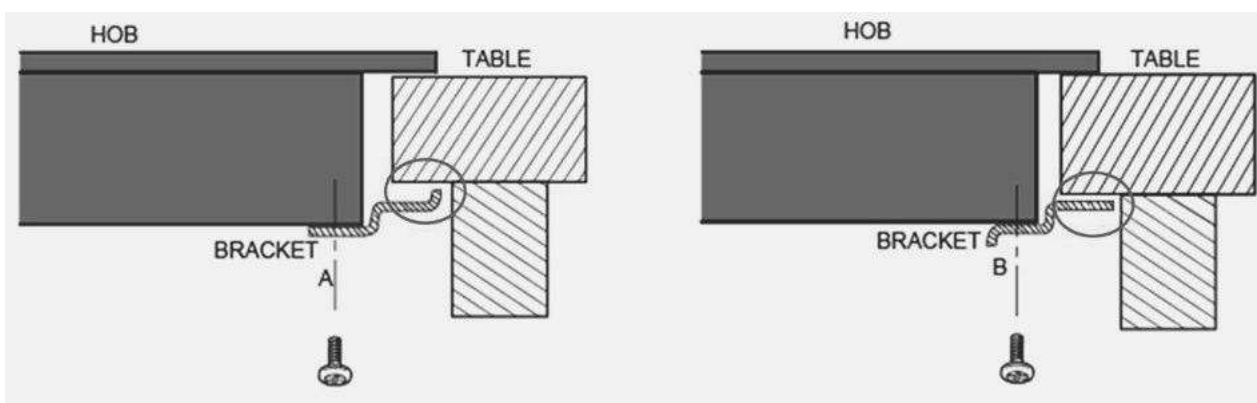
La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable, lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

Acople la placa con los tornillos a la parte inferior de la encimera (ver foto), después colóquela en el hueco.



A	B	C	D
tornillo	bracket	orificio tornillo	base

Ajuste la posición del bracket para el espesor de las diferentes superficies de trabajo.





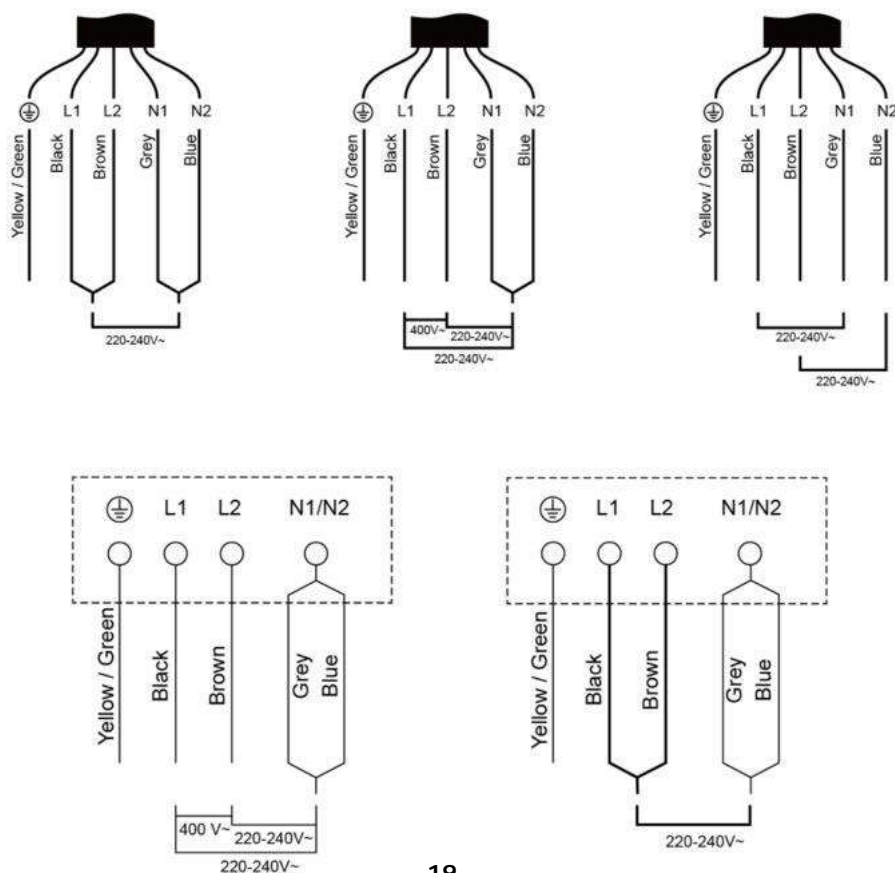
Bajo ninguna circunstancia , los soportes deben tocar con las superficies interiores de la superficie de trabajo después de la instalación (ver foto).

8.3 Precauciones

1. La vitrocerámica debería ser instalada por un técnico o personal cualificado. Nosotros tenemos profesiones a su servicio. Por favor nunca haga ninguna operación por si mismo.
2. La encimera vitrocerámica no será instalada sobre equipos de refrigeración, lavaplatos y secadoras de tambor, porque la humedad puede dañar la placa electrónica.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de tal manera que una mejor disipación de calor pueda garantizar una mejora de fiabilidad .
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor .
5. El limpiador a vapor no se debe usar para limpiar la placa de cocción.

8.4 Conectar la vitrocerámica a las principales tomas de corriente

La fuente de alimentación se debe conectar de acuerdo al cumplimiento de la norma correspondiente, o a un disyuntor de un solo polo . El método de conexión se muestra a continuación



1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas, para evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica , un interruptor de circuito unipolar debe instalarse con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse.
5. El cable debería ser revisado regularmente y solo remplazado por una persona adecuadamente cualificada.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no son accesibles después de la instalación.



ELIMINACIÓN : No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar . Es necesaria la recogida de dichos residuos por separado para su tratamiento especial.

Este aparato está regulado conforme a la directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) . Si asegura que este aparato se desecha correctamente , usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana , que de otro modo podría ser causado si se desechara en el sentido contrario.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos .

Este aparato requiere una gestión especial en su eliminación. Para más información sobre el tratamiento ,recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento , el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde la compró.

CONDICIONES DE LA GARANTIA COMERCIAL

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico, en establecimientos industriales o comerciales.
- Los aparatos utilizados indebidamente, de manera no conforme a las instrucciones de uso.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los Servicios Técnicos autorizados.
- Las operaciones periódicas de mantenimiento del producto.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de una instalación incorrecta.
- Los materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso normal del aparato: juntas, plásticos, cristales, escobillas, etc.

www.easelectric.es
966 18 18 88

Content

1. Foreword	3
1.1 Safety Warnings	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Electrical Shock Hazard	3
1.2.2 Cut Hazard	3
1.2.3 Important safety instructions	3
1.3 Operation and maintenance	4
1.3.1 Electrical Shock Hazard	4
1.3.2 Health Hazard	4
1.3.3 Hot Surface Hazard	4
1.3.4 Cut Hazard	5
1.3.5 Important safety instructions	5
2. Product Introduction	7
2.1 Top View	7
2.2 Control Panel	7
2.3 Product Information	7
2.4 Working Principle	8
2.5 Before using your New Ceramic Hob	8
2.6 Technical Specification	8
3. Operation of Product	8
3.1 Touch Controls	8
3.2 Choosing the right Cookware	9
3.3 How to use	9
3.3.1 Start cooking	9
3.3.2 Finish cooking.....	10
3.3.3 Using the Treble zone function	10
3.3.4 Locking the Controls	11
3.3.5 Timer control	11
3.3.6 Over-Temperature Protection	13
3.3.7 Residual Heat Warning	13
3.3.8 Default working times	13
4. Cooking Guidelines	14
4.1 Cooking Tips	14
4.1.1 Simmering, cooking rice	14
4.1.2 Searing steak	14
4.1.3 For stir-frying	14
5. Heat Settings	15
6. Care and Cleaning	15
7. Hints and Tips	16
8. Installation	16
8.1 Selection of installation equipment	16
8.2 Before locating the fixing brackets	18
8.3 Cautions	19
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	19
8.5 Warranty commercial.....	20

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which

incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the

Ceramic glass surface as this can scratch the glass.

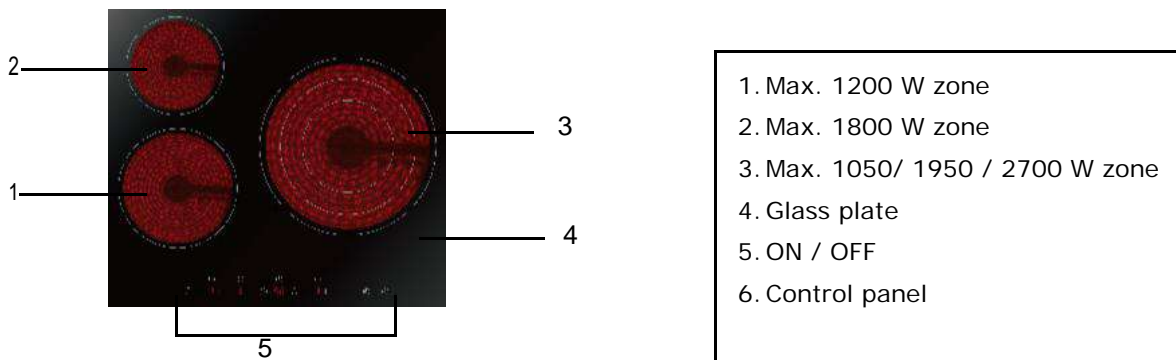
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations

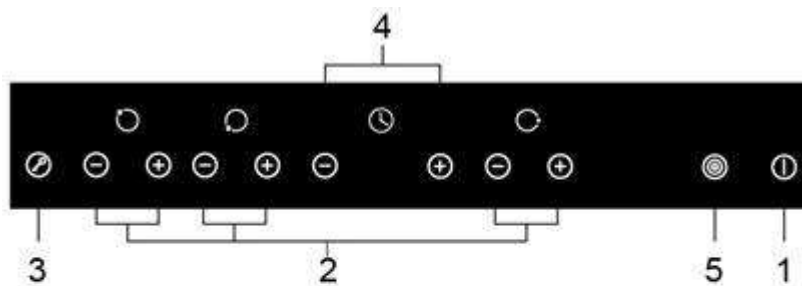
on the purchase of your new Ceramic Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



2.2 Control Panel



2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

2.5 Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

2.6 Technical Specification

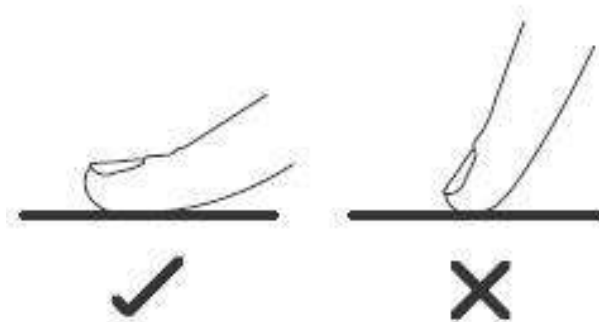
Cooking Hob	EMCH295-3F
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	5200-6200W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X500

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you **don't need to apply any pressure**.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

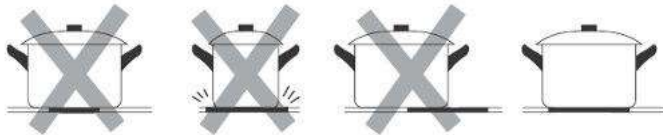


3.2 Choosing the right Cookware

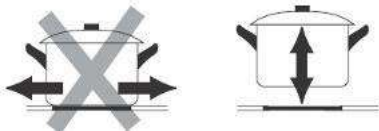
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.




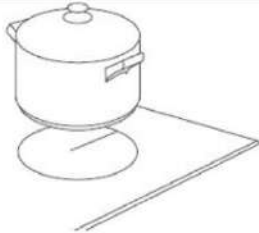

Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



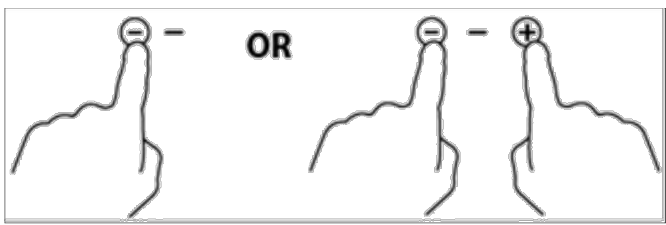

3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

<p>Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down. 	

3.3.2 Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together.</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control</p>	



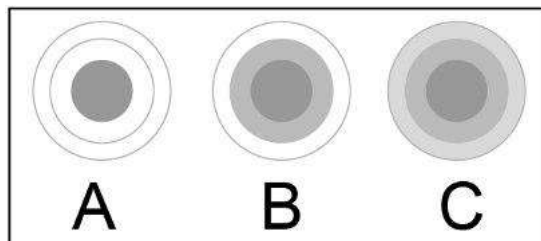
Beware of hot surfaces

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

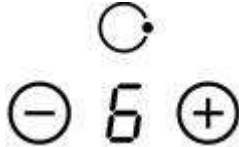


3.3.3 Using the Treble zone function

- The function only work in 3# cooking zone
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) or (C) at once.




Activate the Treble zone






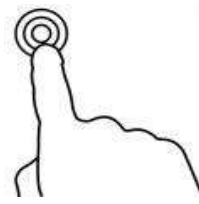

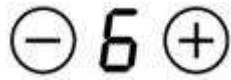
<p>Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6)</p>	
---	--

Central section of the treble cooking zone will switch on.





Touching the treble zone control  once time, the section (B) works.





The cooking zone indicator shows "P" and "6" alternately.	
Touching the treble zone control  second time, the section (C) works.	
The cooking zone indicator show "P" and " 6 " alternately.	
Deactivate the Treble zone	
If the 3# cooking zone works in section(B), touching the  two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.	
If the 3# cooking zone works in section(C), touching the  one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.	
After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show.	

3.3.4 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on	
Touch and hold the lock control  for a while.	



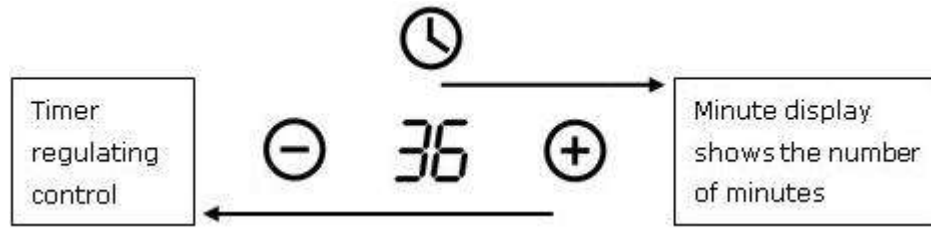
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
 - You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

Timer overview



a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone






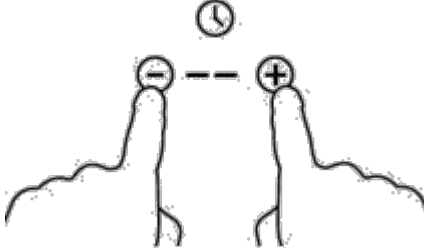
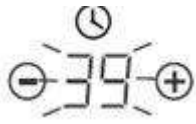
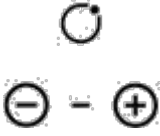
<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch the timer control, the timer indicator will flash ; Set the time by touching the or control of the timer</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

Hint:

- Touch the "-" or "+" **control of the timer once** to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer** to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

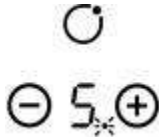
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
<p>Touch the or of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.</p>	

Set the time by touching the  or  control of the timer	
Touching the  and  together, the timer is cancelled, and it shows "--" in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

Note:

- a) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

3.3.6 Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

3.3.7 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears to warn you to keep away from it.

3.3.8 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – **the firmer it feels the more 'well done' it will be.**
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	--	--

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section ' Using your ceramic cooktop ' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See ' Choosing the right cookware '. See ' Care and cleaning '.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

8. Installation

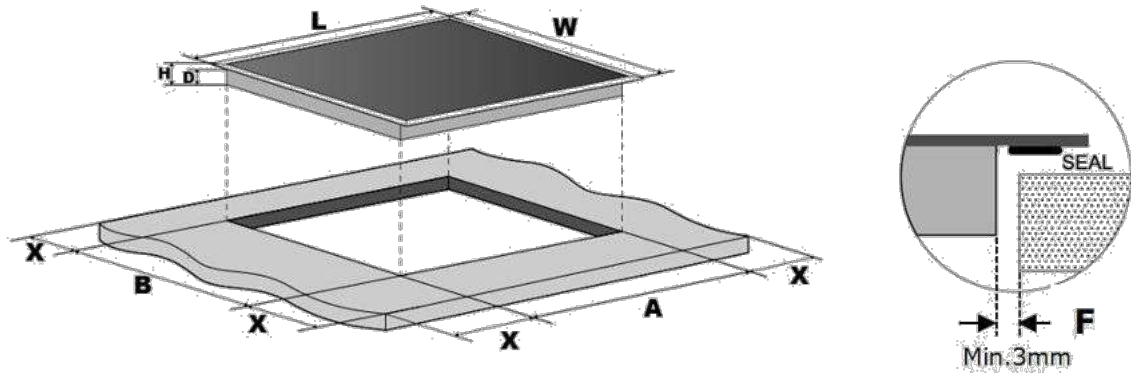
8.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:




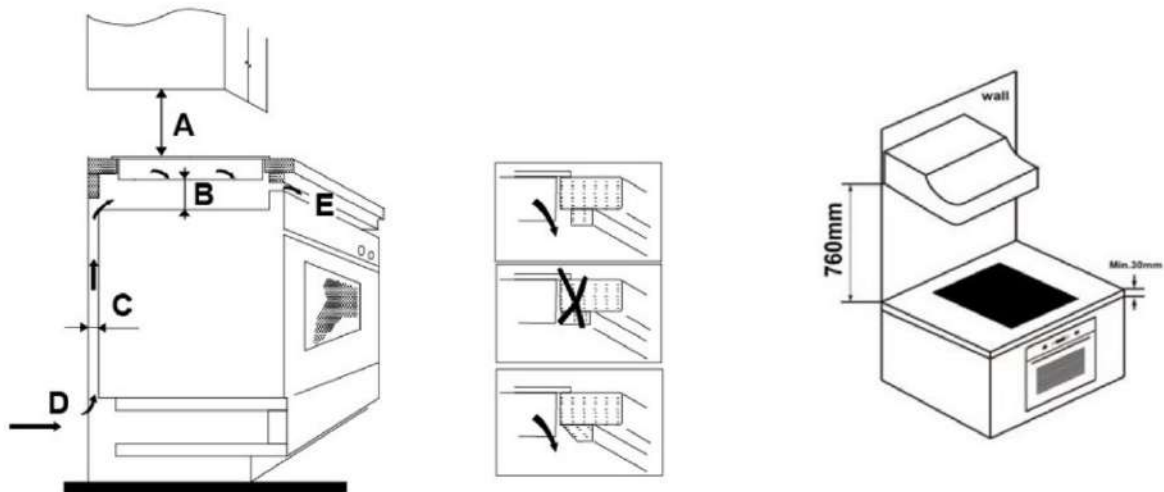
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

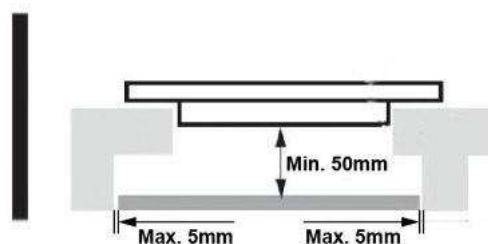
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(MM)	B(MM)	C(MM)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.





There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

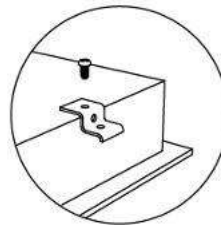
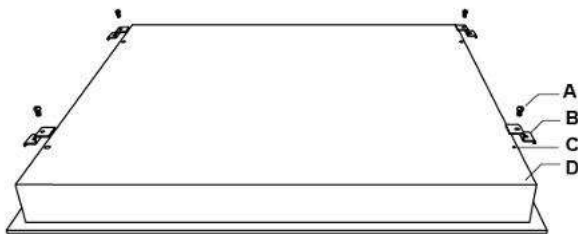


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

8.2 Before locating the fixing brackets

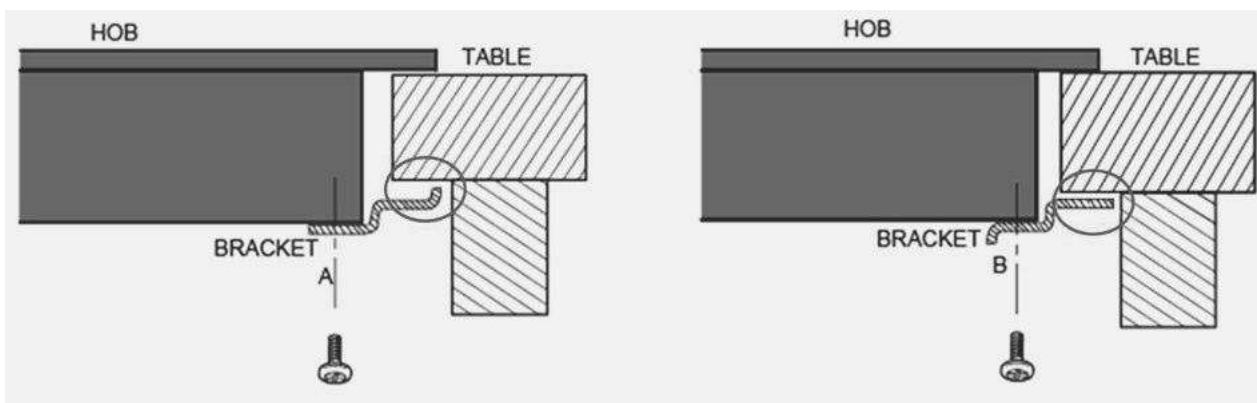
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.





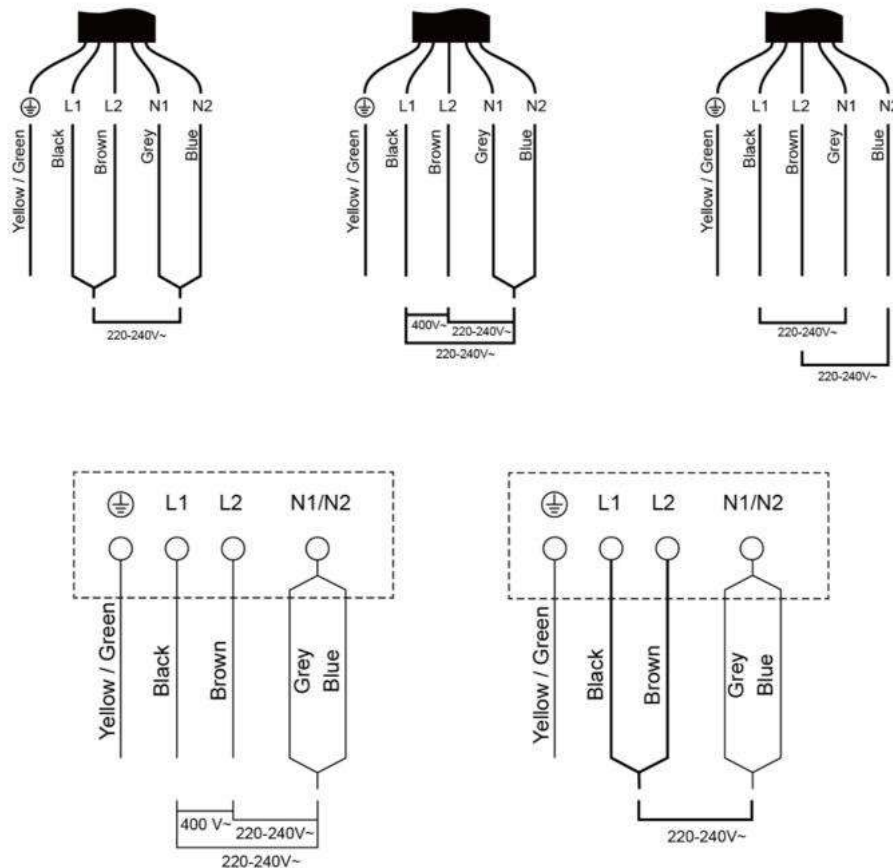
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply



The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

 	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p>
--	---

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

CONDITIONS OF COMMERCIAL WARRANTY

This appliance has a repair warranty of two years from the date of sale, against any malfunction from the manufacture, including labor and spare parts. To justify the purchase date will be required to submit the invoice or receipt. This warranty is only effective in Spain.

WARRANTY EXCLUSIONS

- The appliances for professional use in industrial or commercial establishments.
- The devices improperly used so not in accordance with instructions.
- The devices dismantled or manipulated by people outside Technical Services authorized.
- Periodic maintenance of the product.
- Malfunctions caused by acts of God, force majeure or accidents resulting from improper installation.
- Broken or damaged materials for wear or normal use, joints, plastic, glass, brushes, etc.



www.easelectric.es
966 18 18 88