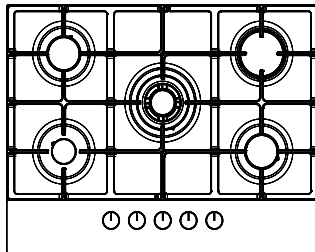
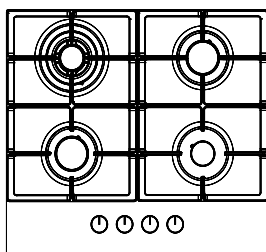
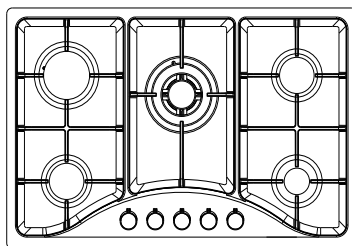
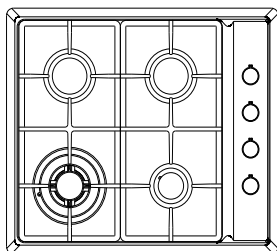
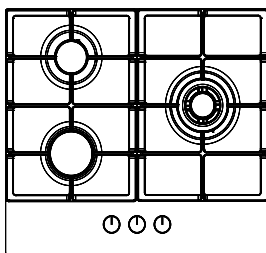
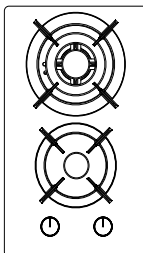
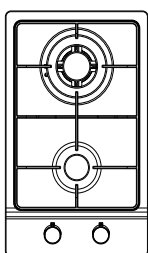




## Built-in Gas Hob



## INSTRUCTION MANUAL

Customer Service

+1 (888) 907-5060 (Toll Free)

[service@iseasy.com](mailto:service@iseasy.com)

9 AM-5 PM, Mon-Fri

[www.iseasy.com](http://www.iseasy.com)

## CONTENTS

|                |       |
|----------------|-------|
| 1.English..... | 1-9   |
| 2.Español..... | 30-39 |

## **IMPORTANT INFORMATION**

You **MUST** read these warnings carefully before installing or using the hob.

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 not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

## **INSTALLATION**

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions ( NG gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- This appliance must be installed and serviced by a competent person
- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Remove all packaging before using the hob.
- Ensure that the gas supply complies with the type stated on the rating label
- Do not attempt to modify the hob in any way.

### **Child Safety**

- This hob is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the hob.
- The hob gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the hob.

### **During Use**

- This hob is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- When in use a gas cooking appliance will produce heat and moisture in the room in which it has been installed. Ensure there is a continuous air supply, keeping air vents in good condition or installing a cooker hood with a venting hose.
- When using the hob for a long period of time, the ventilation should be improved, by opening a window or increasing the extractor speed.
- Do not use hob if it is in contact with water. Do not operate the hob with wet hands.
- Ensure the control knobs are in the closed position when not in use.

- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the cooking appliance.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the hob as unstable pans can cause an accident by tipping or spillage.
- Never leave the hob unattended when cooking with oil and fats.
- Never use plastic or aluminum foil dishes on the hob.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the hob unit.

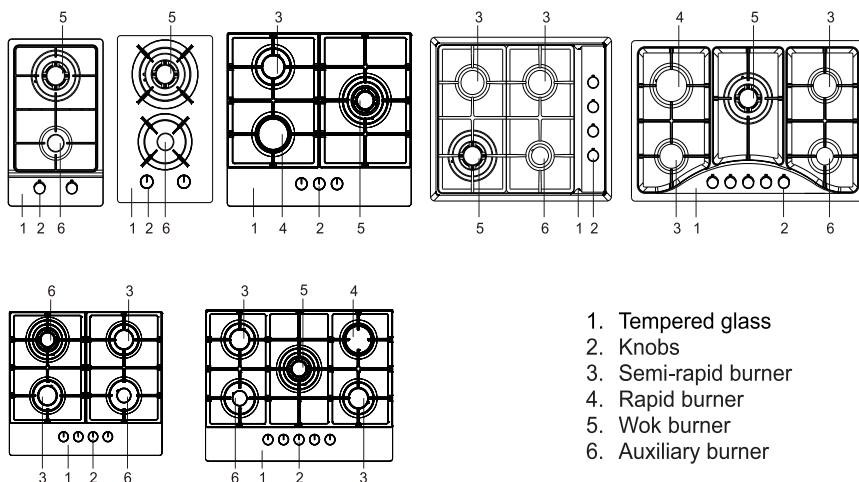
### Service

- The hob should only be repaired or serviced by an authorized Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

### Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.
- The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## DESCRIPTION OF HOB



**OPERATION**

**Lighting Burners** – Simply press the knob in, turn anticlockwise to maximum and the burner will ignite. Before releasing knob, ensure a flame is established, if the burner fails to ignite, put into off position and try again.

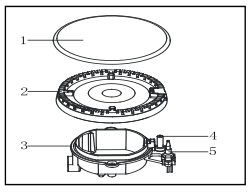
If in case of a power failure or failure of the ignition, a match or lighting devise can be used. Care must be taken when using this method.

The device shall not be operated for more than 15s. 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.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

If you cannot light the flame even after several attempts, check the "cap" and "crown" (see below diagram) are in the correct position. To put the flame out, turn the knob to the symbol "●".

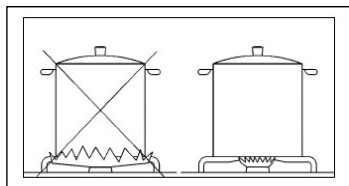
- 1.Burner cap
- 2.Burner crown
- 3.Burner plate
- 4.Ignition electrode
- 5. Thermocouple



When switching on the mains, after installation or a power cut, it is quite nor mal for the spark generator to be activated automatically. To ensure maximum burner efficiency, you had better use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used (see table).

| Burner               | Minimum Diameter | Maximum diameter |
|----------------------|------------------|------------------|
| Triple Flame (Rapid) | 240 mm           | 260 mm           |
| Large (Rapid)        | 160 mm           | 240 mm           |
| Medium (Semi-rapid)  | 120 mm           | 220 mm           |
| Small (Auxiliary)    | 80 mm            | 160 mm           |

If you use a saucepan which is smaller than the recommended size, the flame will spread beyond the bottom of the vessel, causing the handle to overheat. When use one pan with concave or convex bases, you can put one accessorial pan support on the pan support. And use an appreciate pan on the accessorial pan support.



Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite. Warning: The user against the use of cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering. If the control knobs become difficult to turn, please contact your local service centre.

## **MAINTENANCE AND CLEANING**

Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must turn off the hob.

The hob is best cleaned whilst it is still warm; as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

### **The Hob Panel**

Regularly wipe over the hob top using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little washing up liquid has been added. Avoid the use of the following: - household detergent and bleaches; - impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans; - steel wool pads; - bath/sink stain removers. For stainless steel hobs use a proprietary stainless steel cleaner.

### **Pan Supports**

The pan supports are dishwasher proof. If washing them by hand, take care when drying them as the enameling and drying process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.

### **The Burners**

The burner caps and crowns can be removed for cleaning. Wash the burner caps and crowns using hot soapy water, and remove marks with a mild paste cleaner. A well moistened soap impregnated steel wool pad can be used with caution, if the marks are particularly difficult to remove. After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.

### **Ignition electrode**

The electric ignition is obtained through a ceramic "electrode" and a metal electrode (see diagram on page 3 - number 4). Keep these components very clean, to avoid lighting difficulties, and check that the burner crown holes are not obstructed.

### **Thermocouple**

The thermocouple is very crucial for cutting gas supply in case of flame out during cooking, be sure to keep them in very clean condition.

## **TROUBLESHOOTING**

| <b><u>PROBLEM</u></b>                                                                       | <b><u>CORRECTIVE ACTION</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• There is no spark when lighting the gas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the unit is plugged in and the electrical supply is switched on</li> <li>• Check that the residual current circuit breaker has not tripped (if fitted)</li> <li>• Check the mains fuse has not blown</li> <li>• Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• The gas ring burns unevenly</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the main jet is not blocked and the burner crown is clear of food particles.</li> <li>• Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.</li> </ul>                                                                                                                              |

## **INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER**

|                     | Product dimensions(mm) | Cut out dimensions(mm) |
|---------------------|------------------------|------------------------|
| MGBS-312A/MGBG-312A | 310x510x115            | 265x475                |
| MGBS-604D           | 590x510x115            | 560x480                |
| MGBG-604A           | 600x510x115            | 560x480                |
| MGBG-603M           | 600x540x115            | 560x480                |
| MGBS-765            | 760x500x115            | 730x480                |
| MGBG-705A           | 700x540x115            | 560x480                |

## **TECHNICAL DATA**

### **Burner configuration**

|                   | <b>NG I<sub>2H</sub> (20)</b> | <b>NG I<sub>2E</sub> (20)</b> | <b>LPG I<sub>3+</sub> (28~30/37)</b> |      |
|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|------|
|                   | Injector Dia. (mm)            | kW                            | Injector Dia. (mm)                   | kW   |
| Triple burner     | 1.35                          | 3.3                           | 0.94                                 | 3.3  |
| Rapid burner      | 1.13                          | 2.7                           | 0.83                                 | 2.7  |
| Semi rapid burner | 0.97                          | 1.75                          | 0.65                                 | 1.75 |
| Auxiliary burner  | 0.75                          | 1.0                           | 0.52                                 | 1.0  |

**CE** 2531

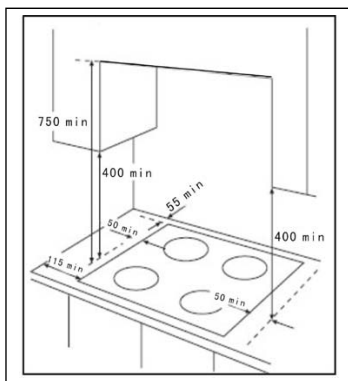
## **IMPORTANT SAFETY REQUIREMENTS**

### **Provision for ventilation**

The hob should not be installed in a bed sitting room with a volume of less than  $20 \text{ m}^3$ . If it is installed in a room of volume less than  $5 \text{ m}^3$  an air vent of effective area of  $110 \text{ cm}^2$  is required. If it is installed in a room of volume between  $5 \text{ m}^3$  and  $10 \text{ m}^3$  an air vent of effective area of  $50 \text{ cm}^2$  is required, while if the volume exceeds  $11 \text{ m}^3$  no air vent is required. However, if the room has a door which opens directly to the outside no air vent is required even if the volume is between  $5 \text{ m}^3$  and  $11 \text{ m}^3$ . If there are other fuel burning appliances in the same room, B.S. 5440 Part 2 Current Edition, should be consulted to determine the requisite air vent requirements.

### **LOCATION**

The hob may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom, shower room or garage. Before making the cut out in the worktop ensures that there is a minimum distance of 55 mm between the rear edge of the hob and the wall. A minimum distance of 100 mm must be left between the side edges of the hob and any adjacent cabinets or walls. The minimum distance combustible material can be fitted above the hob in line with the edges of the hob is 400 mm. If it is fitted below 400 mm a space of 50 mm must be allowed from the edges of the hob. The minimum distance combustible material can be fitted directly above the hob is 700 mm.



**Warning:** 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. 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 where present.

## **INSTALLATION**

**IMPORTANT:** The hob must be installed by a competent person to the relevant Gas Standards. Please, ensure that, once the hob is installed, it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

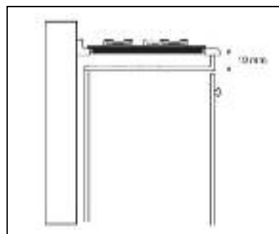
### **WHEN THE HOB IS FIRST INSTALLED**

Once the hob has been installed, it is important to remove any protective materials, which were put on in the factory.

Any gas installation must be carried out by a competent person. The manufacturer will not accept liability, should the above instructions or any of the other safety instructions incorporated in this book be ignored.

On the end of the shaft, which includes the GJ 1/2" threaded elbow, adjustment is fixed so that the washer is fitted between the components as shown in the diagram. Screw the parts together without using excessive force.

**Important:** It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10mm. If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe, they must not touch any hot parts of the oven. Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guaranty and adequate ventilation, with an lower air entering and an higher air exiting.

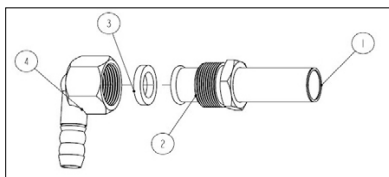


### **GAS CONNECTION**

Connection to the gas supply should be with either rigid or semi - rigid pipe, i.e. steel or copper. The connection should be suitable for connecting to RC 1/2 (1/2 BSP male thread). When the final connection has been made, it is essential that a thorough leak test is carried out on the hob and installation. Ensure that the main connection pipe does not exert any strain on the hob. When a flexible tube is used, keep that it cannot contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.

It is important to install the elbow correctly, with the shoulder on the end of the thread, fitted to the hob connecting pipe. Failure to ensure the correct assembly will cause leakage of gas.

1. Gas inlet pipe
2. 90° degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



## ELECTRICAL CONNECTIONS

Any electrical work required to install this hob should be carried out by a qualified electrician or competent person

## THE HOB MUST BE EARTHED

This hob is designed to be connected to a 127-240V/50 Hz or 120V/60 Hz AC electrical supply.

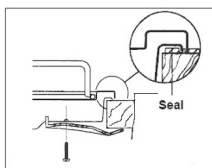
Before switching on, make sure the electricity supply voltage is the same as that indicated on the hob rating label.

Ensure that the hob supply cable does not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50 deg. C.

## FITTING THE HOB INTO THE WORKTOP

Carry out the building in of the hob as follows:

- Put the seals supplied with the hob, on the edges of the cut out taking care that the seals meet without overlapping;
- Place the hob in the cut out, taking care that it is centered
- Fix the hob with the relevant fixing clamps and screws, as shown in the diagram. When the screws have been tightened, the excess seal can be removed.



The edge of the hob forms a double seal which prevents the ingress of liquids.

## CONVERSION FROM NG TO LPG

### Important

The replacement/conversion and adjustments of the gas hob should only be undertaken by a competent person.

Your model was designed to work with N G. Please check the note on the appliance. But it can be converted from one gas category to another, make sure the injectors (provided) are fitted and the gas rate is adjusted to suit.

### Method

- Ensure that the gas taps are in the "OFF" position
- Isolate the hob from the electrical supply
- Remove all pan supports, burner caps, rings, crowns and control knobs
- With the aid of a 7mm box spanner the burner injectors can then be unscrewed and replaced by the appropriate injectors (provided).(Fig.1)

## ADJUST THE GAS PRESSURE

If after the conversion from NG to LPG the flame is down on the minimum position, adjust the gas pressure as follow : (Fig.2)

Place the knob of the defect burner on medium position so that the flame remain stable. Take out the knob, and with a very thin screw driver, turn the bypass situated in the centre tap control shaft in position maximum. Turn the knob on position minimum. The flame will be too big. Remove again the knob and reduce the pressure (turning the bypass) until convenient size of the flame. It means the flame is not going down any more but also not too big.

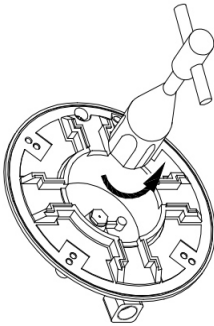


Fig.1

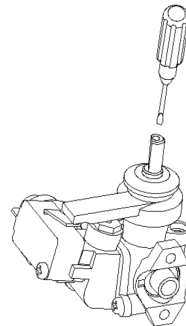


Fig.2

## Customer Service

Business Hours: 9 AM-5 PM, Mon-Fri

Call: +1 (888) 907-5060 (Toll Free)

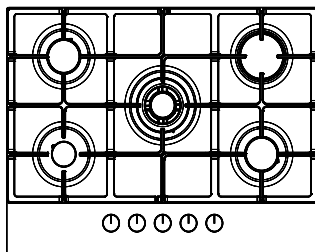
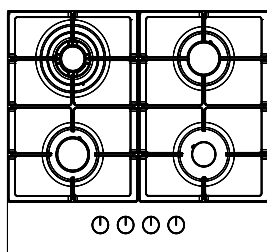
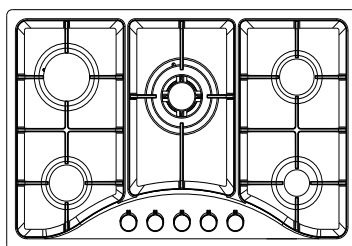
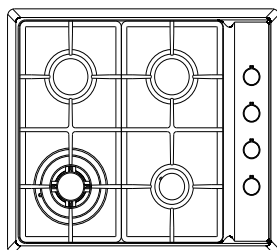
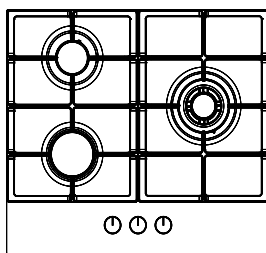
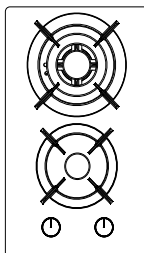
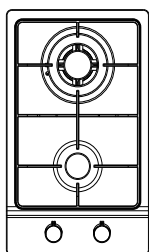
E-Mail: [service@iseasy.com](mailto:service@iseasy.com)

Web: [www.iseasy.com](http://www.iseasy.com)

# IsEasy



## PLACA DE GAS



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

## **INFORMACIÓN IMPORTANTE**

Es NECESARIO leer atentamente estas advertencias antes de instalar o utilizar la placa. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar peligros.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## **INSTALACIÓN**

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (gas LPG y presión de gas) y la regulación del aparato sean compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe ser instalado y conectado según la normativa de instalación vigente. Se debe prestar especial atención a los requisitos de ventilación relevantes.
- Este aparato debe ser instalado y reparado por una persona competente.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con las normativas vigentes y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.
- Retire todo el embalaje antes de utilizar la placa.
- Asegúrese de que el suministro de gas se ajuste al tipo indicado en la etiqueta de clasificación
- No intente modificar la encimera de ninguna manera.

### **Seguridad infantil**

- Esta placa está diseñada para ser utilizada por adultos. No permita que los niños jueguen cerca o con la placa.
- La placa se calienta cuando está en uso.
- Los niños deben mantenerse alejados hasta que se enfríe.
- Los niños también pueden resultar heridos al sacar ollas o sartenes de la encimera.

### **Durante el uso**

- Esta placa está destinada únicamente a la cocina doméstica. No está diseñado para fines comerciales o industriales.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se debe prestar especial atención a los requisitos de ventilación relevantes.
- Cuando un aparato de cocina a gas está en uso, producirá calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que haya un suministro de aire continuo manteniendo las rejillas de ventilación en buenas condiciones o instalando una campana extractora con un tubo de ventilación.
- Cuando se usa la encimera durante mucho tiempo, se debe mejorar la ventilación abriendo una ventana o aumentando la velocidad del extractor.
- No utilice la encimera si está en contacto con el agua. No utilice la encimera con las manos mojadas.
- Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición cerrada cuando no estén en uso.

- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato de cocción.
- No utilice cacerolas inestables o deformadas sobre la encimera, ya que las cacerolas inestables pueden provocar accidentes debido a vuelcos o derrames.
- Nunca deje la encimera desatendida cuando cocine con aceite y grasa.
- Nunca use platos de plástico o aluminio en la encimera.
- Los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los aerosoles pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse sobre o debajo de la placa de cocción..

### Servicio

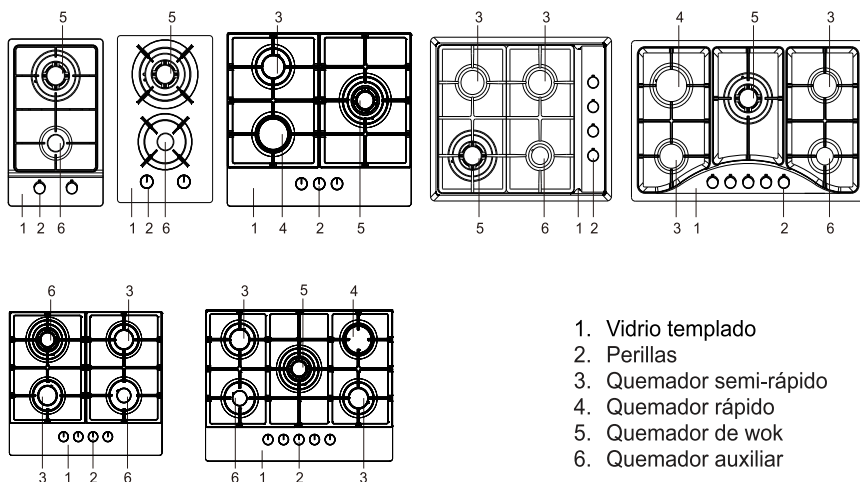
- La placa de cocción solo debe ser reparada o mantenida por un técnico de servicio autorizado y solo deben utilizarse repuestos originales aprobados.

### Información ambiental

- Después de la instalación, deseche el embalaje de forma segura y respetuosa con el medio ambiente.
- Cuando deseche un aparato viejo, inutilícelo cortando el cable.

- El símbolo  en el producto o embalaje indica que este producto no se puede tratar como basura doméstica. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.

## DESCRIPCIÓN DE HOB



**OPERACIÓN**

**Encendiendo quemadores** – Simplemente presione la perilla, gírela en sentido antihorario al máximo y el quemador se encenderá. Ant es de soltar la perilla, asegúrese de que la llama esté establecida, si el quemador no se enciende, colóquelo en la posición de apagado y vuelva a intentarlo.

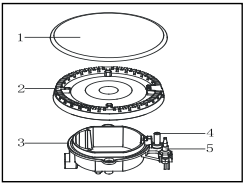
Si en el caso de un corte de energía o de encendido, se puede utilizar un fósforo o un dispositivo de iluminación. Se debe tener cuidado al utilizar este método.

El dispositivo no debe utilizarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se ha encendido después de 15 segundos, detenga el funcionamiento del dispositivo y abra la puerta del compartimiento y / o espere al menos 1 minuto antes de intentar otro encendido del quemador.

En caso de extinción accidental de las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos 1 minuto.

Si no es posible encender la llama incluso después de varios intentos, verifique que la "tapa" y la "corona" (ver diagrama a continuación) estén en la posición correcta. Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo "●".

- 1.Tapa del quemador
- 2.Corona de quemador
- 3.Placa de quemador
- 4.Electrodo de encendido
- 5.Par termoelectrónico



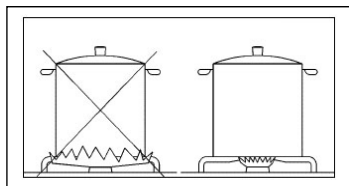
Cuando se enciende la red, después de la instalación o de un corte de energía, es normal que el generador de chispas se active automáticamente.

Para asegurar la máxima eficiencia del quemador, es recomendable utilizar ollas y sartenes con fondo plano del tamaño del quemador utilizado (ver tabla).

| Quemador              | Diámetro mínimo | Diametro máximo |
|-----------------------|-----------------|-----------------|
| Triple llama (rápida) | 240 mm          | 260 mm          |
| Grande (rápido)       | 160 mm          | 240 mm          |
| Medio (semirapido)    | 120 mm          | 220 mm          |
| Pequeño (auxiliar)    | 80 mm           | 160 mm          |

Si usa una olla más pequeña que el tamaño recomendado, la llama se extenderá por el fondo de la olla y hará que el mango se sobrecaliente.

Cuando utilice una sartén con bases cóncavas o convexas, se puede colocar un soporte de bandeja accesorio en el soporte de bandeja. Y use una sartén popular en el soporte de la bandeja de accesorios.



Tenga cuidado al freír alimentos en aceite o grasa calientes, ya que las salpicaduras sobrecalentadas podrían incendiarse fácilmente.

Advertencia: El usuario se opone al uso de ollas de cocción en el plato que se superponen en sus bordes.

Tan pronto como un líquido comience a hervir, baje el fuego para que apenas mantenga el líquido hirviendo. Si las perillas de control se vuelven difíciles de girar, comuníquese con su centro de servicio local.

## **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, la placa debe estar apagada.

Es mejor limpiar la encimera cuando aún esté caliente; ya que el derrame se puede eliminar más fácilmente que cuando se deja enfriar.

### **El panel de la encimera**

Limpiar periódicamente la encimera con un paño suave bien escurrido en agua tibia al que se ha añadido un poco de detergente. Evite el uso de: - detergentes y blanqueadores domésticos; - almohadillas impregnadas no aptas para sartenes antiadherentes; almohadillas de lana de acero; - Quitamanchas de baño / lavabo. Para estufas de acero inoxidable, use un limpiador de acero inoxidable patentado.

### **Soportes para sartenes**

Las rejillas son aptas para lavavajillas. Si los lava a mano, tenga cuidado al secar, ya que el proceso de glaseado y secado ocasionalmente deja bordes irregulares. Si es necesario, elimine las manchas rebeldes con una pasta detergente.

### **Los quemadores**

Las tapas y coronas de los quemadores se pueden quitar para limpiarlas. Lave las tapas y las coronas de los quemadores con agua caliente y jabón y elimine las marcas con una pasta detergente suave. Una almohadilla de lana de acero empapada en jabón bien humedecida se puede usar con precaución si las marcas son particularmente difíciles de eliminar. Después de la limpieza, asegúrese de secar con un paño suave.

### **Electrodo de encendido**

El encendido eléctrico se obtiene mediante un "electrodo" cerámico y un electrodo metálico (ver diagrama en la página 3 - número 4). Mantenga estos componentes bien limpios, para evitar dificultades de encendido, y controle que los orificios de la corona del quemador no estén bloqueados.

### **Par termoelectrónico**

La termocoppia è molto cruciale per interrompere l'alimentazione del gas in caso di fiamma spenta durante la cottura, assicurati di mantenerle in condizioni molto pulite.

## **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

| <b><u>PROBLEMA</u></b>                                                                     | <b><u>ACCIÓN CORRECTIVA</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>No hay chispa al encender el gas.</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que la unidad esté enchufada y que la alimentación esté encendida</li> <li>Compruebe que el interruptor diferencial no se haya disparado (si está presente)</li> <li>Compruebe que el fusible de red no se haya fundido.</li> <li>Compruebe que la tapa y la corona del quemador se hayan reposicionado correctamente, p. Ej. despues de limpiar.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>El anillo de gas arde de manera desigual</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que el chorro principal no esté bloqueado y que la corona del quemador esté libre de partículas de comida.</li> <li>Compruebe que la tapa y la corona del quemador se hayan reposicionado correctamente, por ejemplo. despues de limpiar.</li> </ul>                                                                                                            |

## **INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR**

|                     | Tamaño del producto(mm) | Recorta las dimensiones(mm) |
|---------------------|-------------------------|-----------------------------|
| MGBS-312A/MGBG-312A | 310x510x115             | 265x475                     |
| MGBS-604D           | 590x510x115             | 560x480                     |
| MGBG-604A           | 600x510x115             | 560x480                     |
| MGBG-603M           | 600x540x115             | 560x480                     |
| MGBS-765            | 760x500x115             | 730x480                     |
| MGBG-705A           | 700x540x115             | 560x480                     |

## **DATOS TÉCNICOS**

### **Configurazione del bruciatore**

|                      | <b>NG I<sub>2H</sub> (20)</b> | <b>NG I<sub>2E</sub> (20)</b> | <b>LPG I<sub>3+</sub> (28~30/37)</b> |      |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|------|
|                      | Dia del inyector. (mm)        | kW                            | Dia del inyector. (mm)               | kW   |
| Triplo bruciatore    | 1.35                          | 3.3                           | 0.94                                 | 3.3  |
| Quemador rápido      | 1.13                          | 2.7                           | 0.83                                 | 2.7  |
| Quemador semi rápido | 0.97                          | 1.75                          | 0.65                                 | 1.75 |
| Quemador auxiliar    | 0.75                          | 1.0                           | 0.52                                 | 1.0  |



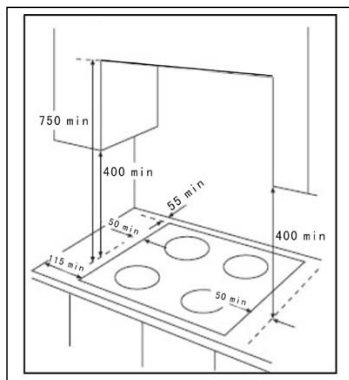
## **REQUISITOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

### **Predisposición a la ventilación**

La placa no debe instalarse en la cama de un salón con un volumen inferior a 20 m<sup>3</sup>. Si se instala en una habitación con un volumen inferior a 5 m<sup>3</sup>, se requiere una entrada de aire con un área efectiva de 110 cm<sup>2</sup>. Si se instala en una habitación con un volumen entre 5 m<sup>3</sup> y 10 m<sup>3</sup>, se requiere una toma de aire con una superficie útil de 50 cm<sup>2</sup>, mientras que si el volumen supera los 11 m<sup>3</sup> no se requiere toma de aire. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta que se abre directamente al exterior, no se requiere entrada de aire incluso si el volumen está entre 5 m<sup>3</sup> y 11 m<sup>3</sup>. Si hay otros aparatos que queman combustible en la misma habitación, B.S. 5440 Parte 2 Edición actual, se debe consultar para determinar los requisitos necesarios para los respiraderos.

### **POSICIÓN**

La placa se puede colocar en una cocina, una cocina / comedor o una sala de estar con cama, pero no en un baño, ducha o garaje. Antes de realizar el corte en la encimera, asegúrese de que haya una distancia mínima de 55 mm entre el borde trasero de la placa y la pared. Debe dejarse una distancia mínima de 100 mm entre los bordes laterales de la encimera y cualquier mueble o pared adyacente. La distancia mínima de material combustible que se puede montar sobre la encimera en línea con los bordes de la encimera es de 400 mm. Si se monta por debajo de 400 mm, se debe dejar un espacio de 50 mm desde los bordes de la parte superior. La distancia mínima de material combustible que se puede montar directamente sobre la encimera es de 700 mm.



**Advertencia:** El uso de un aparato de cocción a gas provoca la producción de calor y humedad en la estancia donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica.

El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando esté presente.

## **INSTALACIÓN**

**IMPORTANTE:** La placa debe ser instalada por una persona competente en las normativas de gas relevantes. Asegúrese de que, una vez instalada, la placa sea de fácil acceso para el técnico en caso de avería.

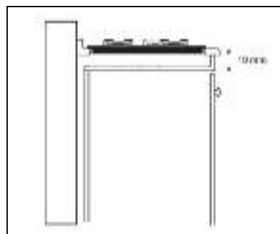
### **EN LA PRIMERA INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA**

Una vez instalada la placa, es importante retirar los materiales de protección que se hayan instalado de fábrica.

Cualquier instalación de gas debe ser realizada por una persona competente. El fabricante no asume ninguna responsabilidad si se ignoran las instrucciones anteriores o cualquier otra instrucción de seguridad incorporada en este libro.

En el extremo del eje, que incluye el codo roscado GJ 1/2", el ajuste se fija de modo que la arandela se inserte entre los componentes como se muestra en la figura. Atornille las piezas entre sí sin ejercer fuerza excesiva.

**Importante:** Es aconsejable aislar el aparato del armario subyacente con un separador, dejando un espacio de vacío de al menos 10 mm. Si la placa de cocción se va a instalar encima de un horno, se deben tomar precauciones para asegurar que la instalación cumpla con las normas vigentes de prevención de accidentes. Preste especial atención a la posición del cable eléctrico y la tubería del gas, no deben tocar las partes calientes del horno. Además, si la encimera se va a instalar encima de un horno empotrado sin ventilación de refrigeración forzada, se deben instalar salidas de aire adecuadas para asegurar una ventilación adecuada, con menos entrada de aire y mayor salida.

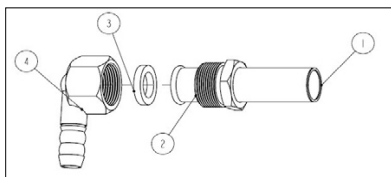


### **CONEXIÓN DE GAS**

La conexión al suministro de gas debe realizarse con tubería rígida o semirrígida, de acero o cobre. La conexión debe ser adecuada para la conexión a RC 1/2 (rosca macho 1/2 BSP). Una vez realizada la conexión definitiva, es fundamental que se lleve a cabo un control minucioso de la estanqueidad de la encimera y de la instalación. Asegúrese de que el tubo de conexión principal no ejerza ninguna tensión sobre la placa. Cuando utilice una manguera, asegúrese de que no pueda entrar en contacto con una parte móvil de la unidad de vivienda y no pase por espacios susceptibles de congestión.

Es importante instalar correctamente el codo, con el hombro al final de la rosca, fijado al tubo de conexión de la encimera. Si no se verifica el montaje correcto, se producirán fugas de gas.

1. Tubería de entrada de gas
2. Codo de conexión 90°
3. Tuerca de conector
4. Conector de suministro de gas principal



## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Cualquier trabajo eléctrico necesario para instalar esta placa debe ser realizado por un electricista calificado o una persona competente.

## LA ENCIMERA DEBE ESTAR CONECTADA A TIERRA

Esta placa está diseñada para conectarse a una fuente de alimentación de CA de 230 V 50 Hz.

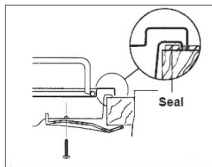
Antes de encender, asegúrese de que la tensión de alimentación sea la misma que se indica en la etiqueta de datos de la placa.

Asegúrese de que el cable de alimentación de la encimera no entre en contacto con superficies con temperaturas superiores a 50 grados. C.

## INSERTAR LA ENCIMERA EN LA ENCIMERA

Construya en la parte superior de la siguiente manera:

- Coloque las juntas suministradas con la encimera en los bordes del corte asegurándose de que las juntas se unan sin superponerse;
- Coloque la encimera en el hueco asegurándose de que esté centrada
- Fijar la encimera con las correspondientes abrazaderas y tornillos de fijación, como se muestra en la figura. Una vez apretados los tornillos, se puede quitar el exceso de junta.



El borde de la encimera forma un doble sello que evita la entrada de líquidos.

## CONVERSIÓN DE GN A GPL

### Importante

La sustitución / conversión y los ajustes de la encimera de gas solo deben ser realizados por una persona competente.

Su modelo fue diseñado para funcionar con NG. Consulte la nota en el aparato. Pero se puede convertir de una categoría de g a otra, asegúrese de que los inyectores (suministrados) estén instalados y el flujo de gas esté ajustado a su medida.

### Método

- Asegúrese de que los grifos de gas estén en la posición "OFF"
  - Aislar la encimera del suministro eléctrico
- Quite todas las rejillas, tapas, anillos, coronas y perillas de control
- Por tanto, con la ayuda de una llave de tubo de 7 mm es posible desenroscar los inyectores del quemador y sustituirlos por los inyectores especiales (suministrados). (Figura 1)

## AJUSTE LA PRESIÓN DEL GAS

Si después de la conversión de GN a GLP la llama se baja a la posición mínima, ajuste la presión del gas de la siguiente manera: (Fig.2)

Colocar el mando del quemador averiado en la posición media para que la llama se mantenga estable. Extraer el pomo y, con un destornillador muy fino, girar el bypass situado en la varilla de control central del grifo a la posición máxima. Gire la perilla a la posición mínima. La llama será demasiado grande. Quite la perilla nuevamente y reduzca la presión (girando el bypass) a un tamaño de llama adecuado. Significa que la llama ya no se apaga pero tampoco demasiado grande.

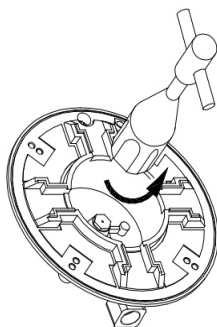


Fig.1

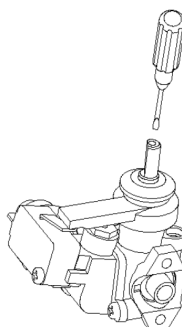


Fig.2

Customer Service

Business Hours: 9 AM-5 PM, Mon-Fri

Call: +1 (888) 907-5060 (Toll Free)

E-Mail: [service@iseasy.com](mailto:service@iseasy.com)

Web: [www.iseasy.com](http://www.iseasy.com)