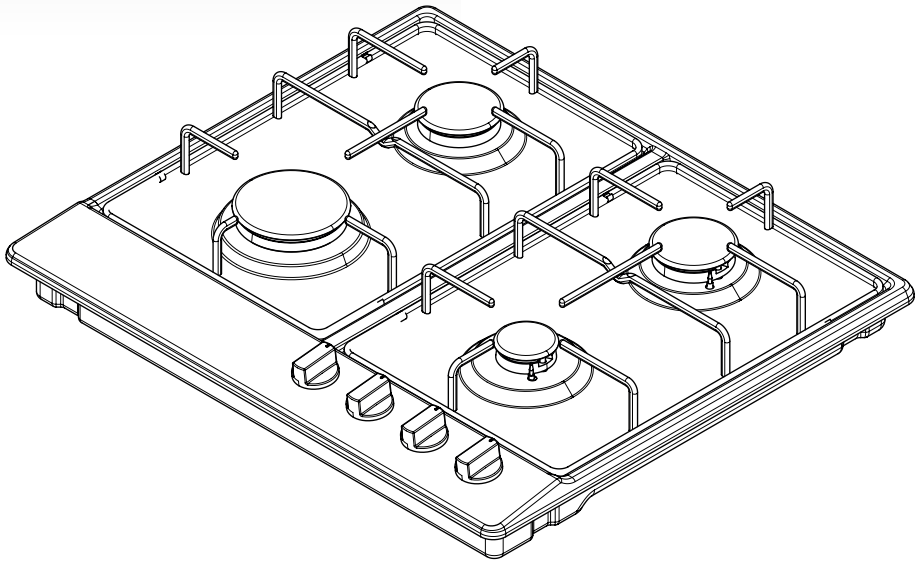
taurus

GI4EB

Placa de gas
Gas hob
Plaque à gaz
Placa de gás
Placa de gas
Газова плоча



Español

GI4EB

Estimado cliente,

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca Taurus.

Su tecnología, diseño y funcionalidad junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán una total satisfacción de uso y una larga duración del producto.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

- Lea atentamente este libro de instrucciones antes de la instalación y uso del aparato. Guárdelas en un lugar accesible. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un accidente.
- Las imágenes que aparecen en este manual tienen carácter orientativo.
- El fabricante queda exento de toda responsabilidad por los daños causados por un uso inapropiado del aparato, una mala instalación o la falta de cumplimento de los requisitos de este manual.
- Este aparato no ha sido certificado para el uso en países distintos a los indicados en el aparato
- La instalación del aparato debe hacerse de acuerdo con las regulaciones vigentes y utilizarse en zonas bien ventiladas.
- Utilice al aparato en lugares bien ventilados. No conecte el aparato a un extractor.
- Las operaciones de instalación, conexión, regulación y conversión a otro tipo de gas deben ser realizadas por un técnico de instalación autorizado, y respetar las regulaciones, normativas y especificaciones de los suministradores de gas y electricidad locales. Especial atención se prestará a las normas de ventilación.
- Este aparato está pensado únicamente para uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- No instale el aparato en yates ni caravanas.
- Antes de la instalación, asegúrese de que el gas y el suministro eléctrico se corresponde con el indicado en la placa de características. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para cambiar a otro tipo de gas.
- Este aparato debe ser montado por un instalador cualificado.
- Este aparato es de tipo clase 3, de acuerdo con la norma EN 30-1-1 para electrodomésticos de gas y empotrados.
- Todo uso inadecuado, o contrario a las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y responsabilidad del fabricante.

INDICACIONES DE SEGURIDAD:

- No use ningún programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- Este aparato no debe ser usado por niños.
- Este aparato puede ser utilizado personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre bajo supervisión o tras haber recibido una formación apropiada y comprender qué peligros conlleva.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deberán estar vigilados para garantizar que no juegan con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no debe ser realizado por niños.

- No permita que los niños jueguen cerca ni con el aparato. El aparato se calienta cuando está en uso. Mantenga a los niños alejados hasta que se haya enfriado.
- Los niños también pueden lesionarse al tocar las sartenes u ollas de la cocina.
- Utilice al aparato exclusivamente para uso culinario.
- No utilice el aparato si entra en contacto con agua.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- La superficie de calentamiento y cocción del aparato se calienta cuando está en uso, tome las debidas precauciones.
- No use ropa holgada, paños de cocina o similar, ya que podrían alcanzarlos las llamas y prenderse fuego.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras cocina.
- No utilice recipientes deformados pues pueden volcarse y provocar un accidente.
- No use ni almacene materiales inflamables en los cajones situados cerca de este aparato.
- Los alimentos perecederos, artículos de plástico y aerosoles pueden verse afectados por el calor; no los almacene encima o debajo del aparato.
- No utilice ningún spray cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Asegúrese de que los mandos se encuentren en posición «OFF» cuando no esté en uso.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni cáusticos.
- Este aparato solo debe ser reparado por personal cualificado o un servicio de asistencia técnica autorizado, y utilizar repuestos originales.
- Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
- No utilice pistolas de vapor ni ningún otro limpiador de alta presión.
- Antes de retirar los recipientes apague el quemador.
- Use agarraderas o guantes de cocina al manipular ollas y sartenes calientes.
- Evite que las llamas alcancen las agarraderas cuando retire los recipientes del fuego
- No utilice las agarraderas o los guantes mojados o húmedos, ya que el calor se puede transferir más rápidamente con el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Utilice los quemadores después de colocar ollas y sartenes sobre ellos. No caliente las ollas o sartenes vacías.
- No utilice nunca platos de plástico o papel de aluminio en el aparato.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables no entran en contacto con las superficies calientes.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, gire las asas de los recipientes hacia el lado o el centro de la placa sin sobrepasar los quemadores adyacentes.
- Observe cuidadosamente los alimentos que se fríen a fuego alto.
- Caliente siempre el aceite a fuego bajo y no lo deje sin vigilancia.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. Los alimentos congelados o la humedad de los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente salpique fuera de la sartén.
- No intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora con mucha grasa. Espere hasta que esté completamente fría.
- Cuando use recipientes de vidrio, asegúrese de que son específicos para cocinar Si la superficie del cristal está rajada, apague el aparato para evitar la electrocución.

ADVERTENCIAS:

- No modifique el aparato.

- Antes de la instalación, compruebe que las condiciones de suministro local (tipo de gas y su presión) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente de instalación. Preste especial atención a los requisitos de ventilación.
- Antes de la instalación, corte el suministro de gas y electricidad del aparato.
- Compruebe que la tubería o el conector de gas no están doblados ni bloqueados por otros aparatos.
- Compruebe las dimensiones del aparato y del hueco a cortar en la unidad de cocina.
- Los paneles situados sobre la encimera o directamente en contacto con el aparato, deben ser material no inflamable. Tanto la superficie estratificada como el pegamento utilizado para asegurarla deben ser resistentes al calor para evitar su deterioro.
- Gire el mando de accionamiento y encienda cada quemador. Compruebe que la llama es azul sin bordes amarillos. Si los quemadores muestran alguna anomalía, verifique lo siguiente:
    - La tapa del quemador está correctamente colocada.
    - El difusor está colocado correctamente.
    - El quemador está alineado verticalmente con el inyector.
- Una vez completado el montaje, el instalador realizará una revisión completa de la instalación y verificará que no haya fugas.
- Compruebe que los tubos flexibles no entren en contacto con ninguna parte móvil de la unidad de alojamiento ni pasen por zonas susceptibles de bloquearse.

EN CASO DE FUGA DE GAS

- No encienda la luz.
- No conecte ningún aparato eléctrico ni toque ningún enchufe.
- No use el teléfono.
- Deje de utilizar el aparato y cierre la llave de paso.
- Abra la ventana.
- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica llamando desde un teléfono externo.

INSTALACIÓN:

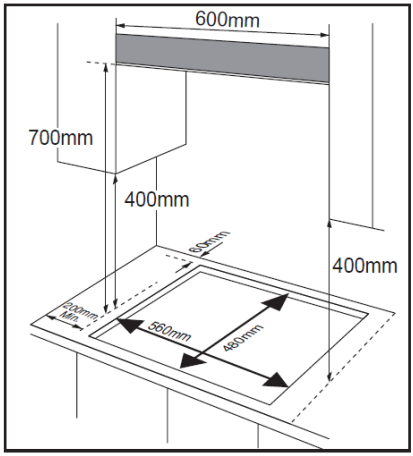
- Retire el embalaje antes de usar el aparato.
- Seguidamente compruebe que el aparato y el cable de conexión no están dañados. En caso contrario, póngase en contacto con el distribuidor antes de instalar el aparato.
- Los muebles contiguos y los materiales utilizados en la instalación deben poder soportar una temperatura mínima de 85 ºC, por encima de la temperatura ambiente de la cocina en la que se va a instalar mientras está en uso.
- La tubería de gas y el cable eléctrico no podrán entrar en contacto con ninguna pieza ni con el aparato.
- Las condiciones de ajuste para este aparato figuran en la etiqueta.
- El uso de un aparato de gas produce calor y humedad en el lugar donde está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertos los conductos de ventilación o instale un sistema de ventilación mecánico (campana extractora).
- Un uso intensivo prolongado puede requerir ventilación adicional como por ejemplo abrir una ventana o aumentar la ventilación mecánica en la cocina.
- Coloque el aparato en un lugar estable y compruebe que está debidamente asegurado.

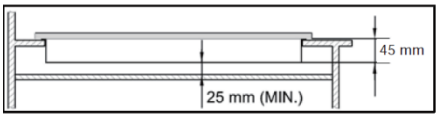
- El lugar en el que se vaya a instalar el aparato debe estar compuesto por materiales no inflamables y resistentes al calor.
- No lo instale encima de frigoríficos, lavadoras, lavavajillas y similares.
- La placa solo se puede instalar sobre un horno ventilado.
- Si la placa se va a instalar encima de un horno el grosor para la encimera puede exceder el grosor mínimo establecido en estas instrucciones. Compruébelo en las instrucciones de instalación del horno.
- Si instala un extractor, siga las instrucciones de instalación, y respete la distancia vertical mínima desde la placa (700mm).
- Verifique que el aparato está conectado a tierra.

CÓMO COLOCAR EL APARATO

La unidad de cocina o encimera en la que vaya integrarse el aparato deberá las siguientes distancias mínimas:

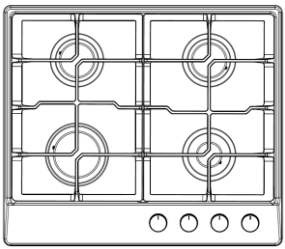
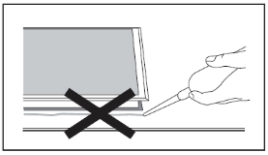
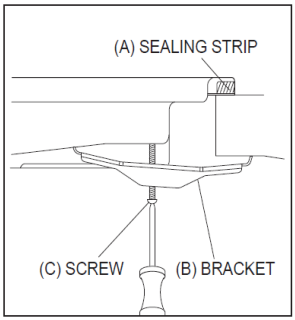
- 60 mm entre los bordes de la placa y la pared trasera o lateral.
- 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal situada encima.
- 400 mm entre las superficies de la encimera, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el borde exterior de la encimera. Si la parte inferior de la superficie horizontal está a menos de 400 mm, ésta se situará al menos a 50 mm de los bordes exteriores de la placa.
- 50 mm de espacio libre alrededor del aparato y entre la superficie de la placa y cualquier material combustible.
- Espacio mínimo de 25 mm y máximo de 74 mm entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie que se encuentre debajo de él.





- El tamaño del recorte debe ser conforme a la indicación.

INSTALACIÓN:

	· Retire las parrillas, la tapa del quemador y el difusor, gire el aparato y colóquelo sobre una alfombra acolchada. · Asegúrese de que los dispositivos de encendido y los de seguridad de llama no se dañen en esta operación. · Aplique la esponja suministrada alrededor del borde del aparato. La esponja tiene un grosor de 3 mm y una anchura de 10 mm. · No deje ningún espacio sin esponja y evite que se superponga.
	· No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato. Esto dificultaría las eventuales tareas de mantenimiento.
	· Alinee el soporte (B) con los orificios de los tornillos. En cada esquina de la placa hay una serie de orificios para introducir los tornillos. Rosque ligeramente un tornillo (C) en el soporte (B) de manera que quede unido a la placa, pero que permita ajustar la posición. · Con cuidado gire la placa y bájela suavemente hasta colocarla en el hueco recortado. · Ajuste los soportes situados en la parte inferior de la placa hasta alcanzar la posición adecuada en la encimera. A continuación, apriete completamente los tornillos (C) para fijar la placa.

CONEXIÓN DE GAS:

- Este electrodoméstico debe montarse y conectarse cumpliendo con la normativa vigente en el país en el que se vaya a instalar.
- Este aparato ha sido diseñado para funcionar con GLP.
- Por ley los aparatos de gas deben ser instalados por personal cualificado de acuerdo con la edición actual de “Gas Safety Installation and Use Regulations” (Normativas de seguridad de instalación y uso de gas)
- Por su interés y seguridad debe asegurarse del cumplimiento de la ley.

ESPECIFICACIÓN DE GAS

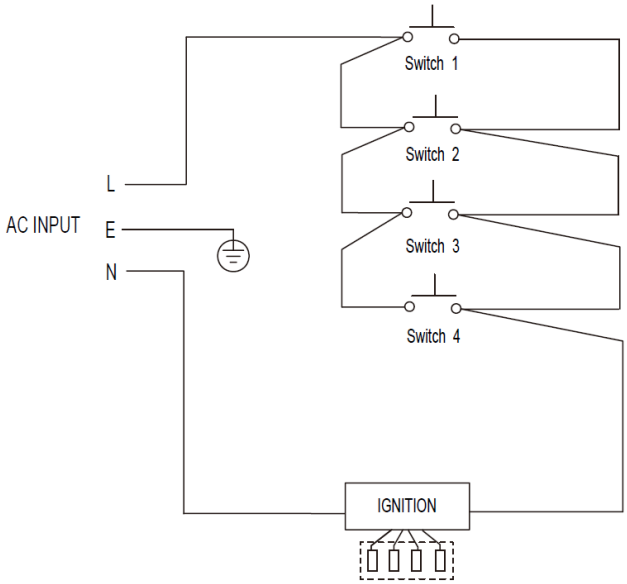
TIPO DE GAS Y PRESIÓN	**ENTRADA DE CALOR Y TAMAÑO DEL ORIFICIO (MM)**			
	Quemador Wok	Quemador rápido	Semi-rápido	Auxiliar - rápido
	/	3,0Kw (218g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)

G30 29 mbar	/	0,87	0,66	0,50

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- Este aparato ha sido diseñado para conectarse a una corriente eléctrica de 220-240 V, 50-60 Hz.
- El cable principal está coloreado de acuerdo con el siguiente código:
  - Verde /amarillo → Tierra
  - Azul→ Neutro
  - Marrón→ Fase
- El cable de color verde y amarillo se debe conectar al terminal marcado con la letra E o con el símbolo de tierra.

ESQUEMA ELÉCTRICO



- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de asistencia técnico o personal cualificado.

AJUSTE DEL GAS:

Ajuste del nivel mínimo de la llama

1. Gire el mando hasta el mínimo.
2. Retire el mando y con un destornillador ajuste el pequeño tornillo situado en el centro del eje de la llave

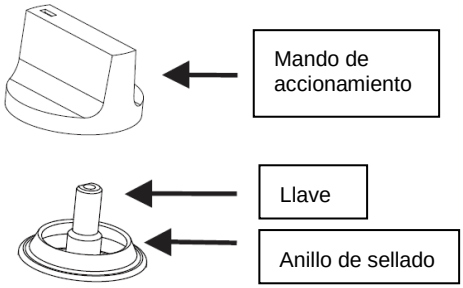
3. El ajuste correcto se logra cuando la llama tiene una longitud 3-4 mm, aproximadamente.

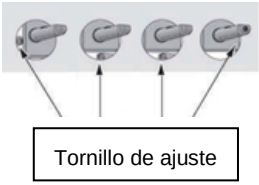
- Para el gas butano / propano, apriete fuertemente el tornillo.

Coloque nuevamente el mando en la llave.

Verifique que la llama no se apaga al girar rápidamente el mando del máximo al mínimo En caso afirmativo retire el mando y ajuste nuevamente el flujo de gas; y vuelva a probar.

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





· No desmonte la llave: En caso de mal funcionamiento cambie toda la llave.

DESCRIPCIÓN

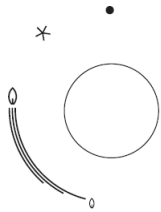
Placa	Dimensiones (anchura, altura, profundidad)	Dispositivo de encendido	Conexión de gas:	Suministro de electricidad	Características del quemador	ΣQn
Acero inox.	590x510x90 mm	Tipo de encendido continuo	Rosca G1/2	220-240 Vac 50-60 Hz 2W	Quemador rápido (1) Semi-rápido (2) Auxiliar (1)	7,5 kW

Accesorios

1 Soporte (4)
2 Esponja (4)
3 Tornillo (4)
4 Inyector (4)
5 Codo de gas (1)
6 Manual de instrucciones (1)

Si su modelo de aparato no dispone de los accesorios descritos anteriormente, puede adquirirlos por separado en el Servicio de Asistencia Técnica.

MODO DE EMPLEO

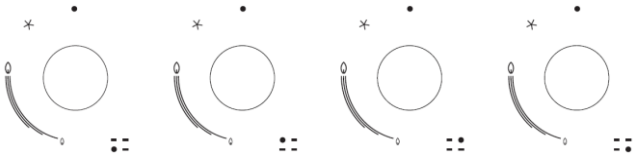


- Los siguientes símbolos figuran en el panel de control junto a cada mando de accionamiento.
  - ● Círculo negro: gas apagado
  - Llama larga: intensidad de llama máxima
  - Llama pequeña: intensidad de llama mínima
- Para la intensidad mínima gire el mando de accionamiento en el sentido de las agujas del reloj hasta su tope.
- Las diferentes intensidades de llama se encuentran entre la posición máxima y mínima.
- El símbolo situado junto al mando de accionamiento que se ilumine indicará qué quemador está funcionando.

ENCENDIDO AUTOMÁTICO CON DISPOSITIVO DE SEGURIDAD DE LLAMA

- El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de llama en cada quemador, que corta el paso de gas al quemador en caso de apagarse la llama.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES



- Presione el mando de accionamiento del quemador que desea encender y gírelo en sentido antihorario hasta la posición máxima.
- Si mantiene presionado el mando de accionamiento, el encendido automático del quemador se activará.
- Mantenga pulsado el mando durante 15 segundos después de que la llama aparezca. Si después de 15 segundos la llama del quemador no se mantiene, cierre el flujo de gas, ventile la habitación y/o espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo.
- Transcurridos 15 segundos, para regular la llama, gire al mando de accionamiento en sentido antihorario hasta que la llama tenga la intensidad deseada. La posición de funcionamiento estará entre la intensidad máxima y mínima.
- Para apagar el quemador, gire completamente en sentido horario hasta la posición de apagado de gas.
- En caso de avería en la red eléctrica, los quemadores pueden encenderse con una cerilla.

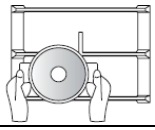
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD Y AHORRO DE ENERGÍA

- No se recomienda usar sartenes, rustideras o piedras para asar simultáneamente en varios quemadores, ya que la acumulación de calor podría dañar el aparato.

- Después de su uso no toque la tapa del quemador ni la parrilla durante cierto tiempo.
- Tan pronto como un líquido comience a hervir, baje la llama para que apenas se mantenga hirviendo.
- El diámetro del fondo del recipiente debe corresponder al del quemador.
- No coloque recipientes en el borde del quemador.

QUEMADORES	RECIPIENTES	
	min	Max
Triple corona	200 mm	240 mm
Rápido	200 mm	240 mm
Semi-rápido	160 mm	180 mm
Auxiliar	120 mm	160 mm

NO		SÍ	
	No utilice recipientes de diámetro pequeño en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.	Utilice recipientes adecuados para cada quemador, para evitar manchar los recipientes y ahorrar gas.	
	No cocine sin tapa o con esta desplazada ya que se desperdicia energía.	Tape el recipiente.	
	No utilice recipientes con el fondo convexo o cóncavo.	Use ollas, cacerolas y sartenes de fondo grueso y plano.	
	No coloque recipientes en un lado de un quemador, ya que podrían volcarse.	Coloque siempre los recipientes sobre los quemadores, no a un lado.	
	No use recipientes de gran diámetro en los quemadores cerca de los mandos, ya que pueden llegar a tocar los mandos de accionamiento o al aumentar la temperatura en esta área y causar daños.		
	No coloque los recipientes de cocina directamente encima del quemador.	Coloque los recipientes encima de la parrilla.	
	No coloque nada, por ejemplo, protector de llamas o material de amianto, entre el recipiente y la parrilla ya que puede		

	provocar daños graves al aparato.		
	No use peso excesivo y no golpee el quemador con objetos pesados.	Manipule los recipientes de cocina con cuidado cuando estén sobre el quemador.	

LIMPIEZA

- Espere a que el aparato se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de limpieza.
- Limpie el aparato regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- No utilice limpiadores abrasivos ni objetos punzantes que podrían dañar la superficie; limpie el aparato con agua y detergente líquido.

Utilizable		No utilizable			
	Paño suave		Cepillo de nylon		Cepillo de metal
	Detergente neutro		Aceite destinado al consumo		Detergente ácido / alcalino
			Abrasivos		Disolvente / Benceno

PARRILLAS, MANDOS DE ACCIONAMIENTO

- Retire la parrilla.
- Limpie ésta y los mandos de accionamiento con un paño húmedo, jabón líquido y agua tibia. En caso de suciedad incrustada, póngalos a remojo.
- Séquelos con un paño suave y limpio.

PLACA

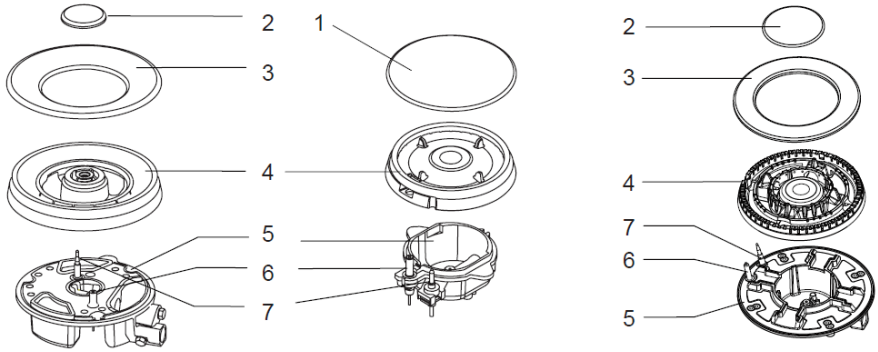
- Limpie regularmente la placa con un paño suave humedecido con un poco de detergente líquido disuelto en agua tibia.
- A continuación, séquela.
- Retire lo antes posible de la placa alimentos o líquidos salados para evitar el riesgo de corrosión.
- Las piezas de acero inoxidable del aparato pueden perder el color con el tiempo. Es normal debido a las altas temperaturas. Limpie estas partes cada vez que use el aparato con un producto adecuado para acero inoxidable.

QUEMADORES

- Retire las tapas de los quemadores y los difusores tirando de ellos hacia arriba.
- Póngalos a remojo en agua caliente con un poco de detergente o detergente líquido.
- Tras su limpieza séquelos cuidadosamente. Verifique que los orificios de la llama estén limpios y completamente secos.
- Limpie el difusor con un paño húmedo y séquelo.
- Limpie cuidadosamente el dispositivo de encendido y de seguridad de llama con un paño bien escurrido y séquelos.

- Antes de volver a colocar los quemadores, compruebe que el inyector no está bloqueado.

Vuelva a montar los quemadores auxiliares, semi-rápidos, rápidos y de triple corona de la siguiente manera:



- Coloque el difusor (4) el quemador (5) de modo que el dispositivo de encendido y el de seguridad de llama queden correctamente situados en sus respectivos agujeros en el difusor. El difusor debe quedar correctamente encajado.
- Coloque la tapa del quemador (1, 2, 3) sobre el difusor (4) de modo que los pernos encajen en sus respectivos alojamientos.
- Tras su limpieza, vuelva a colocar las piezas en el orden correcto.
- NO mezcle la parte superior e inferior.
- Los pernos deben encajar exactamente en las muescas.

PARA PRODUCTOS DE LA UNIÓN EUROPEA Y/O EN CASO DE QUE ASÍ LO EXIJA LA NORMATIVA EN SU PAÍS DE ORIGEN:

ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO:

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están amparados por un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos (Punto Verde). Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores de reciclaje públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

	Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados en manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- En caso de avería u otro tipo de problemas, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede resultar peligroso.

RESOLUCIÓN DEL PROBLEMA:

- Algunos problemas menores se pueden resolver de la siguiente manera:
.

Problema	Posible causa	Solución
No se enciende.	Sin chispa.	Verifique el suministro de electricidad.
	La tapa del quemador está mal montada.	Cóloquela correctamente.
	El paso de gas está cerrado.	Abra el paso de gas.
Mal encendido.	El paso de gas no está completamente abierto.	Abra el paso de gas.
	La tapa del quemador está mal montada.	Cóloquela correctamente.
	El sistema de encendido está contaminado con alguna sustancia extraña.	Límpielo con un paño seco.
	Los quemadores están mojados.	Seque cuidadosamente la tapa de los quemadores.
	Los orificios del difusor están obstruidos.	Limpie el difusor.
Ruido cuando se quema y se enciende.	La tapa del quemador está mal colocada.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
La llama se apaga durante el uso.	El dispositivo de seguridad de llama está contaminado con alguna sustancia extraña.	Limpie el dispositivo de seguridad de llama.
	El alimento que se está cocinando se ha desbordado.	Apague el quemador. Espere un minuto y vuelva a encenderlo.
	Una corriente de aire puede haber apagador el quemador.	Apague el quemador y verifique la procedencia de la corriente como, por ejemplo, ventanas abiertas Espere un minuto y vuelva a encenderlo.
Llama amarilla.	Los orificios del difusor están obstruidos.	Limpie el difusor.
	Se usa diferente gas.	Compruebe el gas en uso.
Llama inestable.	La tapa del quemador está mal montada.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
Olor a gas.	Fuga de gas.	Deje de utilizar el aparato y cierre la llave de paso. Abra la ventana. Póngase en contacto con el servicio de asistencia llamando desde un teléfono externo.

Si el problema no se resuelve, comuníquese con el centro de atención al cliente.

La siguiente información hace referencia al etiquetado energético y al diseño ecológico:

Ficha del producto						
Modelo:	GI4EB					
Tipo de placa:	Gas					
Número de zonas de cocción:	4					
Eficiencia energética por quemador de gas ($EE_{quemador\ de\ gas}$)	G20			G30		
	Quemador Rápido	Quemador Semi-rápido 1	Quemador Semi-rápido 2	Quemador Rápido	Quemador Semi-rápido 1	Quemador Semi-rápido 2
	54.76 %	55.48 %	56.22 %	56.02 %	58.34 %	57.46 %
Eficiencia energética por placa de gas ($EE_{placa\ de\ gas}$)	G20			G30		
	55.49 %			57.27 %		

Para establecer la conformidad con los requisitos de diseño ecológico y para calcular los parámetros de etiquetado energético del aparato, se utilizará la norma europea EN 30-2-1 como referencia.

English

GI4EB

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a Taurus brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS:

- Read the appliance instructions before installing and using. Keep these instructions in a place where you can find them easily. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- The images shown in these instructions are for guidance only.
- The manufacturer shall not be responsibility for any damages to persons or properly if the requirements of this manual are not complied, caused by incorrect installation or use of the appliance.
- The appliance has not been certified for use in countries other than those marked on appliance.
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well-ventilated area.
- This appliance must only be used in well ventilated places. It must not be connected to a combustion product removal device.
- All operations relating to installation, connection, regulation and conversion to other gas types must be carried out by an authorised installation engineer, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity suppliers. Special attention shall be paid to ventilation regulations.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- This appliance cannot be installed on yachts or in caravans.
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate. Is recommended contact with the Technical Assistance Service to change to another gas type.
- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- This appliance is class 3 type, according to EN 30-1-1 standard for gas appliance, built-in appliance.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

SAFETY INSTRUCTIONS:

- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- This appliance shall not be used by children.
- This appliance can be used by people 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.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be done by children.
- Do not allow children to play near or with the appliance. The appliance gets hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.

- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- Only use appliance to prepare food.
- Do not use this appliance if it comes in contact with water.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- The heating and cooking surface of the appliance become hot when they are in use, take all due protections.
- Do not use large clothes, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.
- Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not store above or below the appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the controls knobs are in the OFF “simbolo” position when not in use.
- Never use abrasive or caustic agents.
- This appliance should only be repaired or serviced by an authorized Service Agent and only genuine approved spare parts should be used.
- Before attempting to clean the appliance, it should be cooled.
- Steam jet or any other high-pressure cleaner should not be used to clean the appliance.
- Always turn burner controls OFF before removing cookware.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or centre of the top plate without exceeding over adjacent burners.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch s its heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface of glass is cracked, switch-off the appliance to avoid defeat electrocution.

WARNINGS:

- Do not modify this appliance.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- This product is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn OFF the gas and electricity supply to the appliance.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burner. Check for a clear blue flame without yellow tipping. If burners show any abnormalities check the following:
  - Burner lid on correctly
  - Flame spreader positioned correctly
  - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hoses shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.

SAFETY ACTIONS FOR GAS LEAK

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

INSTALLATION:

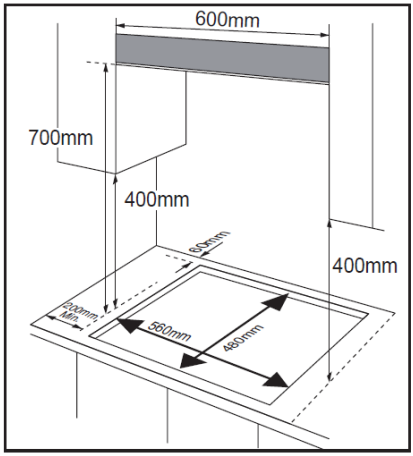
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure that product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85ºC above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- The gas pipe and electrical cable must be installed in such way that they do not touch any parts or the appliance.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The use of a gas cooking appliance results in a 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 (extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- The place in which the appliance is installed must be stable and properly secured.

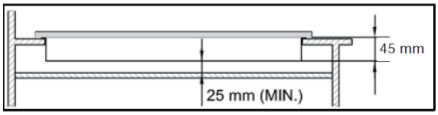
- Place. used to fix the appliance must be made of non-flammable and heat resistant materials.
- The appliance cannot be installed above fridges, washing machines, dishwashers and similar.
- The hob may only be fitted above a ventilated oven.
- If an oven is installed underneath the hob, the thickness specified for the work surface may exceed the minimum thickness stated in these instructions. Check the information in the oven installation instructions.
- If an extractor is installed, you must follow the instructions in the installation manual, always respecting the minimum vertical distance from the hob (700mm)
- Ensure that appliance is connected to the earth when make the electrical installation.

HOW TO PLACE THE APPLIANCE:

The kitchen or countertop unit in which the appliance is to be integrated shall have the following minimum distances:

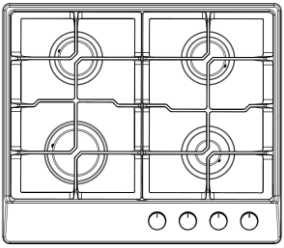
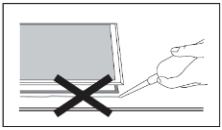
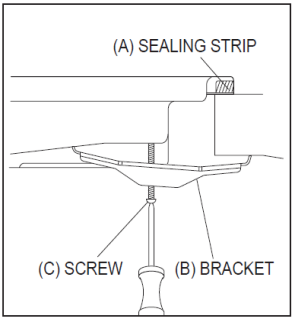
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal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





- The cut-out size must obey the indication.

INSTALLING PROCESS:

	· Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. · Take care that the ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation. · Apply the sponge provided around the edge of the appliance. The thickness of the sponge is 3 mm and the width is 10 mm. · Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.
	· Do not use a silicone sealant to seal the appliance against the aperture. This will ae it difficult to remove from the aperture in future, particularly if needs to be serviced.
	· Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screw. There are one set of screws holes in each corner of the hob. Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position. · Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out. · On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

GAS CONNECTION:

- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG.
- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of Gas Safety Installation and Use Regulations.
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

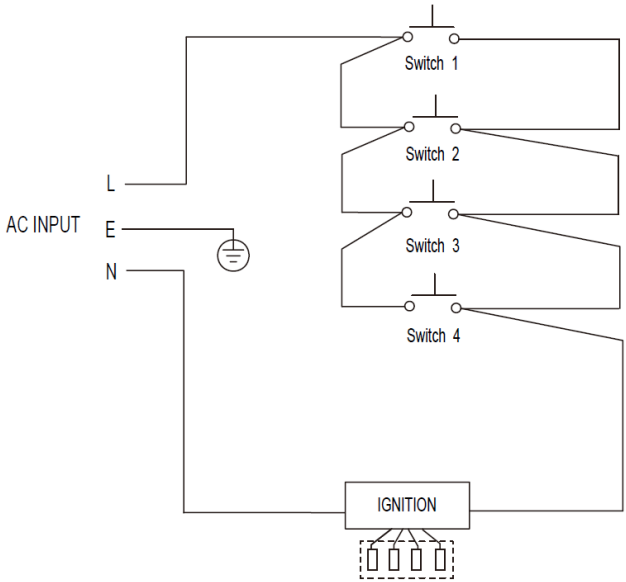
GAS SPECIFICATION

GAS TYPE AND PRESSURE	HEAT INPUT AND ORIFICE SIZE MARKED (MM)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary - rapid
	/	3,0Kw (218g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)
G30 29 mbar	/	0,87	0,66	0,50

ELECTRICAL CONNECTION:

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

WIRING DIAGRAM



- When the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer to produce, customer service agent or similarly qualified personnel.

GAS ADJUSTMENT:

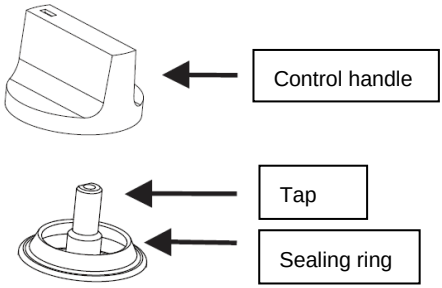
Adjustment of mínimum level of the flame

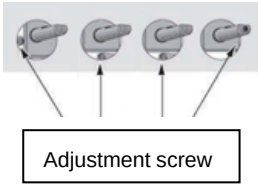
1. Turn the taps down to mínimum.
2. Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.

- For butane / propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
- Refit the control knob.

Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.

4. Repeat this process for each one of the gas taps.





- Do not dismantle the tap shafe: in the event of malfunction, change the whole tap.

DESCRIPTION

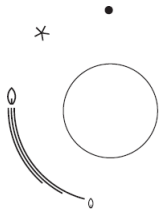
Top Plate	Dimension (WxDxH)	Ignition device	Gas connection	Electricity Supply	Burner Feature	ΣQn
Stainless steel	590x510x90mm	Continuous Ignition Type	G 1/2 thread	220-240 Vac 50-60 Hz 2W	Rapid burner (1) Semi-rapid (2) Auxiliary (1)	7,5 kW

Accessories

1 Bracket (4)
2 Sponge (4)
3 Screw (4)
4 Injector (4)
5 Gas-pipe bend (1)
6 Instructions manual (1)

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

INSTRUCTIONS FOR USE

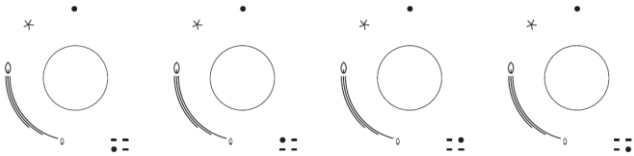


- The following symbols will appear ion the control panel, next to each control handle:
  - ● Black circle: gas OFF.
  - Large flame: maximum setting.
  - Small flame: minimum setting.
- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

AUTOMATIC IGNITION WITH FLAME FAILURE SAFETY DEVICE

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

TO IGNITE A BURNER



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

SAFETY AND ENERGY SAVING DEVICE

- It is recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.
- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.
- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.
- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.
- Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.

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

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

CLEANING

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

Usable		Unusable			
	Soft cloth		Nylon brush		Metal brush
	Neutral detergent		Edible oil		Acidic/Alkali detergent
			Abrasive		Thinner/Benzene

PAN SUPPORT, CONTROL HANDLES

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

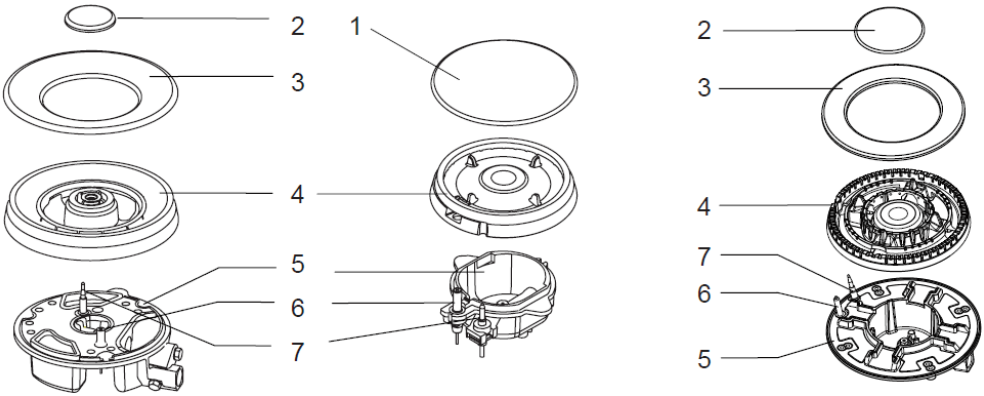
TOP PLATE

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

BURNERS

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

Re-assemble the auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



- Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
- Position the burner lid (1, 2, 3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins ft into their respective receded.
- Replace parts in the correct order after cleaning.
- DO not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.

	- This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

ANOMALIES AND REPAIR

- Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.

TROBLESHOOTING:

- Some minor problems can be resolved as follows:

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

If problem is not solved, please contact customer care center.

The following information is regarding to energy labelling and ecodesign:

Product fiche						
Model:	GI4EB					
Type of hob:	Gas					
Number of cooking zones and/or areas:	4					
Energy efficiency per gas burner ($EE_{gas\ burner}$)	G20			G30		
	Rapid burner	Semi-rapid 1	Semi-rapid 2	Rapid burner	Semi-rapid 1	Semi-rapid 2
	54.76 %	55.48 %	56.22 %	56.02 %	58.34 %	57.46 %
Energy efficiency per gas hob ($EE_{gas\ hob}$)	G20			G30		
	55.49 %			57.27 %		

To establish compliance with the ecodesign requirements and for calculation of energy labelling parameters the appliance the European standard EN 30-2-1 is used as reference.

Français

GI4EB

Cher Client,

Nous vous remercions d’avoir acheté un produit Taurus.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront de tirer une totale satisfaction ainsi qu’une grande durée de vie du produit.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS :

- Lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le conserver dans un endroit accessible. Le non-respect de ces instructions pourrait causer un accident.
- Les images figurant dans ce manuel sont fournies à pur titre indicatif.
- Le fabricant est exonéré de toute responsabilité en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil, une mauvaise installation ou le non-respect des instructions figurant dans ce manuel.
- Cet appareil n'a pas été certifié pour une utilisation dans des pays autres que ceux indiqués sur l'appareil.
- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé dans des zones bien ventilées.
- Utiliser l'appareil dans des zones bien ventilées. Ne pas connecter l'appareil à un extracteur.
- Les opérations d'installation, de raccordement, de réglage et de conversion à un autre type de gaz doivent être effectuées par un technicien d'installation agréé, dans les respect des normes, réglementations et spécifications des fournisseurs de gaz et d'électricité locaux. Une attention particulière doit être accordée aux normes de ventilation.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Ne pas installer l'appareil sur des yachts ou dans des caravanes.
- Avant de procéder à l'installation, s’assurer que l'alimentation en gaz et en électricité corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique. Contacter le service d'assistance technique pour passer à un autre type de gaz.
- Cet appareil doit être monté par un installateur qualifié.
- Cet appareil est de type classe 3, conformément à la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz et encastrables.
- Toute utilisation incorrecte ou contraire aux instructions d'utilisation peut entraîner un danger, annulant ainsi la garantie et la responsabilité du fabricant.

INDICATIONS DE SÉCURITÉ :

- Ne pas utiliser de programmateur, minuterie ou autre appareil de connexion automatique de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d’expérience concernant son utilisation, et ce, sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l’appareil et ayant compris les risques possibles.
- Cet appareil n’est pas un jouet. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Le nettoyage et l’entretien de l’appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants.

- Ne pas laisser les enfants jouer à proximité ou avec l'appareil. L'appareil chauffe lorsqu'il fonctionne. Éloigner les enfants jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Les enfants peuvent également se blesser en touchant les casseroles ou les poêles dans la cuisine.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour cuisiner.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il entre en contact avec de l'eau.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- La surface de chauffage et de cuisson de l'appareil chauffe lorsqu'il fonctionne, il est donc important de prendre les précautions nécessaires.
- Ne pas porter de vêtements amples, de torchons ou similaires, car ils pourraient atteindre les flammes et prendre feu.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser de récipients déformés car ils pourraient basculer et provoquer un accident.
- Ne pas utiliser ni stocker de matériaux inflammables dans des tiroirs à proximité de cet appareil.
- Les aliments périssables, les articles en plastique et les produits en spray peuvent être affectés par la chaleur; Ne pas les ranger sur ou sous l'appareil.
- Ne pas utiliser de produit en spray à proximité de l'appareil pendant son fonctionnement.
- S’assurer que les commandes sont en position « OFF » lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié ou en faisant appel à un service d'assistance technique agréé, et utiliser des pièces de rechange d'origine.
- Avant de nettoyer l'appareil, le laisser refroidir.
- Ne pas utiliser de pistolets à vapeur ou autre nettoyeur haute pression.
- Avant de retirer les récipients, éteindre le brûleur.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de casseroles et poêles chaudes.
- Empêcher les flammes d'atteindre les poignées lorsque vous retirez les conteneurs du feu.
- Ne pas utiliser de poignées ou de gants mouillés ou humides sachant que la chaleur peut être transférée plus rapidement, avec le risque de brûlures qui en résulte.
- Allumer les brûleurs après avoir placé des casseroles et des poêles dessus. Ne pas faire chauffer de casseroles ou de poêles vides.
- Ne jamais utiliser de plaques en plastique ou de papier d'aluminium sur l'appareil.
- En cas d’utilisation d'autres appareils électriques, s’assurer que les fils n'entrent pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour minimiser les risques de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de déversements, faire pivoter les poignées des conteneurs sur le côté ou au centre de la plaque sans passer au-dessus des brûleurs adjacents.
- Garder les aliments frits à feu vif sous contrôle.
- Toujours faire chauffer l'huile à feu doux et ne pas la laisser sans surveillance.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Les aliments congelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire éclabousser la graisse chaude de la casserole.
- Ne pas essayer de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, en particulier une friteuse contenant une grande quantité de graisse. Attendre qu'elle soit complètement froide.
- En cas d’utilisation de récipients en verre, s’assurer qu'ils sont spécifiques à une utilisation en cuisine. Si la surface en verre est fissurée, éteindre l'appareil afin d’éviter toute électrocution.

AVERTISSEMENTS :

- Ne pas modifier l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation, vérifier que les conditions locales d'alimentation (type de gaz et sa pression) sont compatibles avec les exigences de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas connecté aux appareils d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Faire particulièrement attention aux exigences en termes de ventilation.
- Avant l'installation, couper l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.
- Vérifier que le tuyau de gaz ou le connecteur ne soit pas plié ou bloqué par d'autres appareils.
- Vérifier les dimensions de l'appareil et du trou à découper dans le bloc cuisine.
- Les panneaux situés sur le comptoir ou directement en contact avec l'appareil doivent être en matériau ininflammable. La surface stratifiée et la colle utilisée pour la fixer doivent être résistantes à la chaleur afin d'en éviter la détérioration.
- Tourner le bouton d'allumage et allumer chaque brûleur. Vérifier que la flamme soit bleue, sans bords jaunes. Si les brûleurs présentent une anomalie, vérifier les points suivants :
  - Le couvercle du brûleur est correctement placé.
  - Le diffuseur est correctement positionné.
  - Le brûleur est aligné verticalement avec l'injecteur.
- Une fois l'assemblage terminé, l'installateur procédera à un examen complet de l'installation et s'assurera de l'absence de fuites.
- Vérifier que les tuyaux flexibles n'entrent en contact avec aucune partie mobile de l'unité de logement et ne traversent pas les zones susceptibles d'être bloquées.

EN CAS DE FUITE DE GAZ

- Ne pas allumer la lumière.
- Ne brancher aucun appareil électrique et ne toucher à aucune prise.
- Ne pas utiliser le téléphone.
- Arrêter d'utiliser l'appareil et fermer le robinet à gaz.
- Ouvrir la fenêtre.
- Contacter le support technique en appelant à partir d'un téléphone externe.

INSTALLATION :

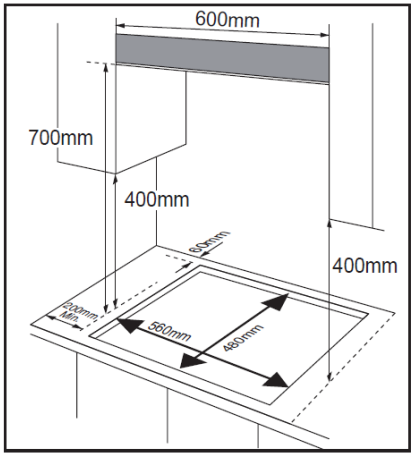
- Retirer l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifier ensuite que l'appareil et le câble de connexion ne sont pas endommagés. Dans le cas contraire, contacter le revendeur avant d'installer l'appareil.
- Le mobilier et les matériaux adjacents utilisés pour l'installation doivent pouvoir résister à une température minimum de 85 ºC supérieure à la température ambiante de la cuisine dans laquelle il sera installé durant l'utilisation.
- Le tuyau de gaz et le câble électrique ne doivent entrer en contact avec aucune pièce ni appareil.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé. S'assurer que la cuisine soit bien ventilée : laisser les conduits de ventilation ouverts ou installer un système de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire telle que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la ventilation mécanique dans la cuisine.
- Placer l'appareil dans un endroit stable et vérifier qu'il soit correctement fixé.

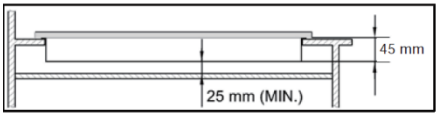
- L'endroit où l'appareil doit être installé doit être composé de matériaux ininflammables et résistants à la chaleur.
- Ne pas installer l’appareil sur des réfrigérateurs, des machines à laver, des lave-vaisselle et similaires.
- La plaque ne peut être installée que sur un four ventilé.
- Si la plaque doit être installée au-dessus d'un four, l'épaisseur du plan de travail peut dépasser l'épaisseur minimum établie dans ces instructions. Vérifier ce point dans les instructions d'installation du four.
- En cas d’installation d’un extracteur, suivre les instructions d'installation et respecter la distance verticale minimum de la plaque (700mm)
- Vérifier que l'appareil soit raccordé à la terre.

COMMENT POSITIONNER L'APPAREIL

La cuisine ou le plan de travail dans lequel l'appareil doit être intégré doit avoir les distances minimales suivantes:

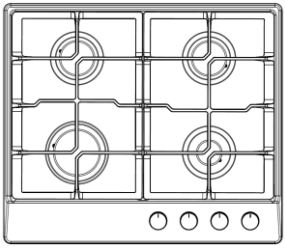
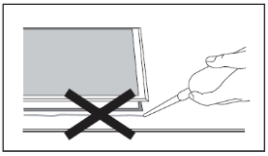
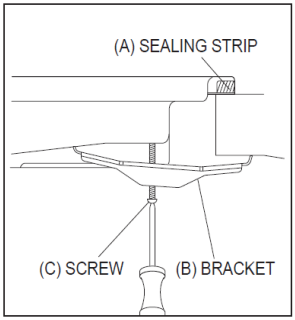
- 60 mm entre les bords de la plaque et la paroi arrière ou latérale.
- 700 mm entre le point le plus élevé de la surface de la plaque (brûleurs inclus) et le bas de toute surface horizontale située au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces du plan de travail, à condition que le bas de la surface horizontale soit aligné avec le bord extérieur du plan de travail, si la partie inférieure de la surface horizontale est inférieure à 400 mm, elle sera située à au moins 50 mm des bords extérieurs de la plaque.
- 50 mm d'espace libre autour de l'appareil et entre la surface de la plaque et tout matériau combustible.
- Espace minimum de 25 mm et maximum de 74 mm entre le bas de l'appareil et toute surface située en dessous.





- La taille de la découpe doit être conforme aux indications fournies.

INSTALLATION

	· Retirer les grilles, le couvercle du brûleur et le diffuseur, tourner l'appareil et le placer sur un tapis rembourré. · S'assurer que les dispositifs d'allumage et de sécurité contre les flammes ne sont pas endommagés lors de cette opération. · Appliquer l'éponge fournie autour du bord de l'appareil. L'éponge a une épaisseur de 3 mm et une largeur de 10 mm. · Ne laisser aucun espace sans éponge et éviter les chevauchements.
	· Ne pas utiliser de mastic silicone pour sceller l'appareil. Cela compliquerait les tâches d'entretien.
	· Aligner le support (B) avec les trous des vis. Une série de trous permettant d'introduire les vis est située à chaque coin de la plaque. Visser partiellement une vis (C) dans le support (B) afin de la fixer à la plaque tout en permettant d'en régler la position. · Tourner soigneusement la plaque et l'abaisser doucement jusqu'à la placer dans le trou découpé. · Ajuster les supports situés au bas de la plaque jusqu'à obtenir la bonne position sur le comptoir. Puis serrer complètement les vis (C) pour fixer la plaque.

RACCORDEMENT DU GAZ :

- Cet appareil doit être monté et raccordé conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où il doit être installé.
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec du GPL.
- Conformément à la législation, les appareils à gaz doivent être installés par du personnel qualifié conformément au Règlement d'installation et d'utilisation sécuritaire du gaz en vigueur.
- Dans votre intérêt et pour votre sécurité, s'assurer du bon respect des lois.

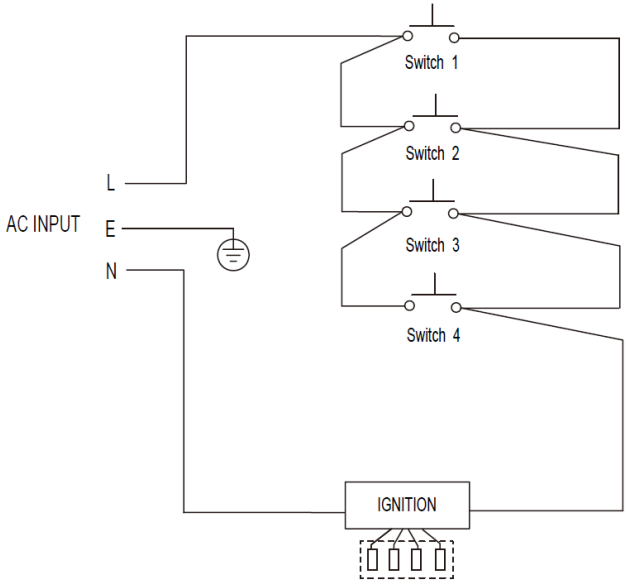
SPÉCIFICATIONS DU GAZ

TYPE DE GAZ ET PRESSION	ENTREE DE CHALEUR ET TAILLE DU TROU (mm)			
	Brûleur wok	Brûleur rapide	Semi-rapide	Auxiliaire - rapide
	/	3,0Kw (218g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)
G30 29 mbar	/	0,87	0,66	0,50

CONNEXION ÉLECTRIQUE :

- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- Cet appareil a été conçu pour une connexion à un courant électrique de 220-240 V, 50-60 Hz.
- Le câble principal suit le code couleurs suivant :
  - Vert/jaune → Terre
  - Bleu → Neutre
  - Marron → Phase
- Les fils vert et jaune doivent être connectés à la borne marquée de la lettre E ou du symbole de terre.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par tout professionnel qualifié.

RÉGLAGE DU GAZ:

Réglage du niveau minimum de la flamme

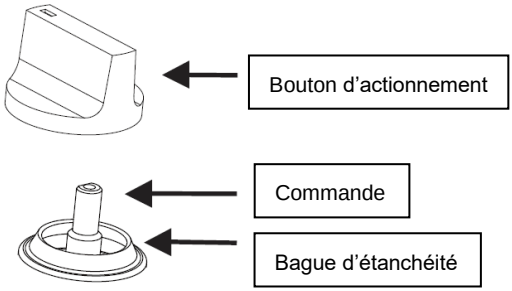
1. Tourner le bouton au minimum.
2. Retirer le bouton et, à l'aide d'un tournevis, ajuster la petite vis située au centre de l'axe de la commande.
3. Le réglage correct est obtenu lorsque la flamme mesure environ 3-4 mm de long.

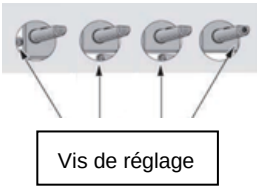
   - Pour le gaz butane/propane, serrer fermement la vis.

   Replacer le bouton sur la commande.

Vérifier que la flamme ne s'éteint pas en tournant rapidement le bouton du maximum au minimum. Le cas échéant, retirer le bouton et régler à nouveau le débit de gaz, et réessayer.

4. Répéter ce processus sur chacune des commandes de gaz.





- Ne pas démonter la clé : En cas de dysfonctionnement, changer l’intégralité de la commande.

DESCRIPTION

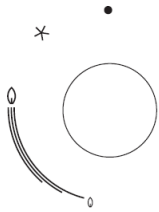
Plaque	Dimensions (largeur, hauteur, profondeur)	Dispositif d'allumage	Raccordement du gaz :	Approvisionnement en électricité	Caractéristiques du brûleur	ΣQn
Acier inox.	590x510x90 mm	Type d'allumage continu	Filetage G 1/2	220-240 Vac 50-60 Hz 2W	Brûleur rapide (1) Semi-rapide (2) Auxiliaire (1)	7,5 kW

Accessoires

1 Support (4)
2 Éponge (4)
3 Vis (4)
4 Injecteur (4)
5 Coude à gaz (1)
6 Manuel d'instructions (1)

Si votre modèle ne dispose pas des accessoires décrits précédemment, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès du Services d'Assistance Technique.

MODE D'EMPLOI



- Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande à côté de chaque commande d'actionnement.

  ● Cercle noir : gaz coupé.

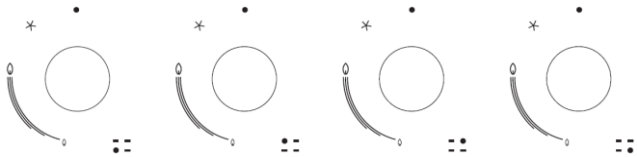
  Flamme longue : intensité maximum de la flamme.

  Petite flamme : intensité de flamme minimum.
- Pour une intensité minimum, tourner le bouton d'actionnement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Les différentes intensités de flamme se situent entre la position maximum et minimum.
- Le symbole situé à côté de la commande d'actionnement qui s'allume indique quel brûleur fonctionne.

ALLUMAGE AUTOMATIQUE AVEC DISPOSITIF DE SECURITE CONTRE LES FLAMMES

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité contre les flammes sur chaque brûleur, lequel coupe le passage du gaz vers le brûleur si la flamme s'éteint.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR



- Appuyer sur la commande d'actionnement du brûleur que vous souhaitez allumer et la tourner vers la gauche jusqu'à la position maximum.
- Maintenir la commande d’actionnement enfoncée permettra d’activer l'allumage automatique du brûleur.
- Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pendant 15 secondes après l'apparition de la flamme. Si la flamme du brûleur ne tient pas 15 secondes, fermer le flux de gaz, aérer la pièce et/ou attendre au moins 1 minute avant de réessayer.
- Après 15 secondes, pour réguler la flamme, tourner le bouton d'actionnement vers la gauche jusqu'à ce que la flamme ait l'intensité souhaitée. La position de fonctionnement sera comprise entre l'intensité maximum et minimum.
- Pour éteindre le brûleur, tourner complètement le bouton vers la droite jusqu'à la position d'arrêt du gaz.
- En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette.

DISPOSITIF DE SECURITE ET D'ECONOMIE D'ENERGIE

- Il n'est pas recommandé d'utiliser des casseroles, des rôtisseuses ou des pierrades sur plusieurs brûleurs simultanément, car l'accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.
- Après utilisation, ne pas toucher le couvercle du brûleur ou le gril pendant un certain temps.
- Dès qu'un liquide commence à bouillir, baisser la flamme pour qu'il continue à bouillir.
- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du brûleur.
- Ne pas placer de récipients sur le bord du brûleur.

BRÛLEURS	RÉCIPIENTS	
	min	Max
Triple couronne	200 mm	240 mm
Rapide	200 mm	240 mm
Semi-rapide	160 mm	180 mm
Auxiliaire	120 mm	160 mm

NON		OUI	
	Ne pas utiliser de récipients de petit diamètre sur de grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.	Utiliser des récipients appropriés pour chaque brûleur, afin d'éviter de tacher les récipients et pour économiser du gaz.	
	Ne pas cuisiner sans couvercle ou avec celui-ci mal positionné afin de ne pas gaspiller d'énergie.	Couvrir le récipient.	
	Ne pas utiliser de récipients à fond convexe ou concave.	Utiliser des casseroles et des poêles à fond plat et épais.	
	Ne pas placer de récipients sur un côté d'un brûleur, car ils pourraient basculer.	Toujours placer les récipients sur les brûleurs, pas de côté.	
	Ne pas utiliser de récipients de grand diamètre sur les brûleurs à proximité des commandes, car ils pourraient toucher les commandes d'actionnement ou encore augmenter la température dans cette zone et provoquer des dommages.		
	Ne pas placer de récipients de cuisson directement sur le dessus du brûleur.	Placer les récipients sur le gril.	
	Ne rien placer, par exemple un pare-flammes ou un matériau amiante, entre le récipient et le gril car cela pourrait		

	endommager gravement l'appareil.		
	Ne pas appliquer de poids excessif et ne pas heurter le brûleur avec des objets lourds.	Manipuler les récipients de cuisine avec précaution lorsqu'ils sont sur le brûleur.	

NETTOYAGE

- Attendre que l'appareil refroidisse avant d'effectuer toute opération de nettoyage.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'objets pointus susceptibles d'endommager la surface. Nettoyer l'appareil avec de l'eau et un détergent liquide.

Utilisable		Non utilisable			
	Chiffon doux		Brosse en nylon		Brosse métallique
	Déterge nt neutre		Huile destinée à la consommati on		Détergent acide/alcalin
			Abrasifs		Solvant/Benzè ne

GRILLES, COMMANDES D'ACTIONNEMENT

- Retirer la grille.
- La nettoyer ainsi que les commandes d'actionnement avec un chiffon humide, du savon liquide et de l'eau chaude. En cas de saleté incrustée, les faire tremper.
- Les sécher avec un chiffon doux et propre.

PLAQUE

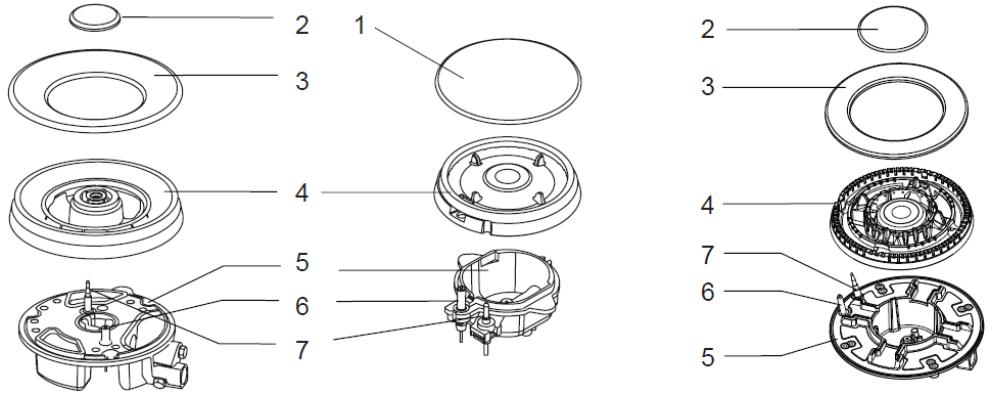
- Nettoyer régulièrement la plaque avec un chiffon doux imbibé d'un peu de détergent liquide dissous dans de l'eau tiède.
- Puis la sécher.
- Retirer dès que possible tout aliment ou liquide salés de la plaque pour éviter tout risque de corrosion.
- Les pièces en acier inoxydable de l'appareil peuvent perdre de la couleur avec le temps. Ceci est normal en raison des températures élevées. Nettoyer ces pièces à chaque utilisation de l'appareil avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

BRÛLEURS

- Retirer les couvercles des brûleurs et les diffuseurs en les tirant vers le haut.
- Les faire tremper dans de l'eau chaude avec un peu de détergent ou détergent liquide.
- Après le nettoyage, les sécher soigneusement. Vérifier que les trous de flamme sont propres et complètement secs.
- Nettoyer le diffuseur avec un chiffon humide et le sécher.

- Nettoyer soigneusement le dispositif d'allumage et de protection contre les flammes avec un chiffon bien essoré et le sécher.
- Avant de remplacer les brûleurs, vérifier que l'injecteur ne soit pas bloqué.

Remonter les brûleurs auxiliaires, semi-rapides, rapides et triples comme suit :



- Positionner le diffuseur (4) et le brûleur (5) de sorte que le dispositif d'allumage et le dispositif de sécurité de flamme soient correctement positionnés dans leurs trous respectifs dans le diffuseur. Le diffuseur doit s'adapter correctement.
- Placer le couvercle du brûleur (1, 2, 3) sur le diffuseur (4) de sorte que les boulons s'insèrent dans leurs logements respectifs.
- Après le nettoyage, replacer les pièces dans le bon ordre.
- NE PAS mélanger le haut et le bas.
- Les boulons doivent s'insérer exactement dans les encoches.

POUR LES PRODUITS DE L'UNION EUROPEENNE ET/OU CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR DE VOTRE PAYS D'ORIGINE :

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT :

- Les matériaux qui constituent l'emballage de cet appareil sont protégés par un système de ramassage, de triage et de recyclage (Point vert). Si vous souhaitez vous défaire du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.

	- Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne ou autres problèmes, confier l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Ne pas essayer de démonter ou de réparer l'appareil, cela pourrait être dangereux.

RÉSOLUTION DE PROBLÈME :

- Certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit :

Problème	Cause probable	Solution
Ne s'allume pas.	Pas d'étincelle.	Vérifier l'alimentation électrique.
	Le couvercle du brûleur est mal monté.	Le placer correctement.
	Le passage de gaz est fermé..	Ouvrir le passage de gaz.
Mal éclairé.	Le passage de gaz n'est pas complètement ouvert	Ouvrir le passage de gaz.
	Le couvercle du brûleur est mal monté.	Le placer correctement.
	Le système d'allumage est contaminé par une substance étrangère.	Le nettoyer à l'aide d'un chiffon sec.
	Les brûleurs sont humides.	Sécher soigneusement le couvercle du brûleur.
	Les trous du diffuseur sont bouchés.	Nettoyer le diffuseur.
Bruit lors du brûlage ou lorsque l'appareil est allumé.	Le couvercle du brûleur est mal placé.	Placer correctement le couvercle du brûleur.
La flamme s'éteint pendant l'utilisation.	Le dispositif de sécurité contre les flammes est contaminé par une substance étrangère.	Nettoyer le dispositif de sécurité contre les flammes.
	La nourriture en cours de cuisson a débordé.	Éteindre le brûleur Attendre une minute et le rallumer.
	Un courant d'air peut avoir éteint le brûleur.	Éteindre le brûleur et vérifier la source du courant d'air, comme les fenêtres ouvertes. Attendre une minute, puis le rallumer.
Flamme jaune.	Les trous du diffuseur sont bouchés.	Nettoyer le diffuseur.
	Différents gaz sont utilisés.	Vérifier le gaz utilisé.
Flamme instable.	Le couvercle du brûleur est mal monté.	Placer correctement le couvercle du brûleur.
Odeur de gaz.	Fuite de gaz.	Arrêter d'utiliser l'appareil et fermer le robinet à gaz. Ouvrir la fenêtre. Contacter le service d'assistance en appelant d'un téléphone externe.

Si le problème n'est pas résolu, contacter le service après-vente.

Les informations suivantes concernent l'étiquetage énergétique et la conception écologique :

<table>
<tr><td colspan="7">Fiche produit</td></tr>
<tr><td>Modèle :</td><td colspan="6">GI4EB</td></tr>
<tr><td>Type de plaque :</td><td colspan="6">Gaz</td></tr>
<tr><td>Nombre de zones de cuisson :</td><td colspan="6">4</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{brûleur\ à\ gaz}$)</td><td colspan="3">G20</td><td colspan="3">G30</td></tr>
<tr><td>Brûleur rapide</td><td>Semi-rapide 1</td><td>Semi-rapide 2</td><td>Brûleur rapide</td><td>Semi-rapide 1</td><td>Semi-rapide 2</td></tr>
<tr><td>54.76 %</td><td>55.48 %</td><td>56.22 %</td><td>56.02 %</td><td>58.34 %</td><td>57.46 %</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Efficacité énergétique par plaque à gaz ($EE_{plaque\ de\ cuisson\ au\ gaz}$)</td><td colspan="3">G20</td><td colspan="3">G30</td></tr>
<tr><td colspan="3">55.49 %</td><td colspan="3">57.27 %</td></tr>
</table>

Pour établir la conformité aux critères de conception écologique et pour calculer les paramètres d'étiquetage énergétique de l'appareil, la norme européenne EN 30-2-1 sera utilisée comme référence.

Português

GI4EB

Prezado cliente,

Obrigado por ter adquirido um eletrodoméstico da marca Taurus.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação e uma longa duração do produto.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho. Guarde o manual num local acessível. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
- As imagens que aparecem neste manual são apenas de caráter informativo.
- O fabricante está isento de toda e qualquer responsabilidade por danos causados devido à utilização inapropriada ou instalação deficiente do aparelho, ou incumprimento dos requisitos listados deste manual.
- O aparelho não está certificado para ser utilizado noutros países que não os indicados no aparelho.
- A instalação do aparelho deve ser feita de acordo com os regulamentos em vigor e deve ser utilizado em zonas bem ventiladas.
- Utilize o aparelho em locais bem ventilados. Não conecte o aparato a um extrator.
- As operações de instalação, conexão, regulação e conversão para outro tipo de gás devem ser efetuadas por um técnico de instalação de gás autorizado e respeitar os regulamentos, as normas e as especificações dos fornecedores de gás e eletricidade locais. Deve ser dada especial atenção às normas sobre a ventilação.
- Este aparelho está projetado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Não instale o aparelho em iates nem caravanas.
- Antes da instalação, certifique-se de que o gás e a rede elétrica correspondem às indicações da placa de especificações técnicas. Contacte o Serviço de Assistência Técnica para mudar para outro tipo de gás.
- Este aparelho deve ser montado por um técnico qualificado.
- Este aparelho é do tipo de classe 3, de acordo com a norma EN 30-1-1 para eletrodomésticos a gás e embutidos.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA:

- Não utilize o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que ligue o aparelho automaticamente.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas inexperientes, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação apropriada e compreendam os perigos que este acarreta.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou nas suas imediações. O aparelho aquece bastante quando está a ser utilizado. Mantenha as crianças afastadas até que arrefeça.
- As crianças podem sofrer danos pessoais se tocarem nas panelas ou frigideiras da cozinha.
- Utilize o aparelho exclusivamente para cozinhar.
- Não utilize o aparelho se este entrar em contacto com água.
- Não manuseie o aparelho com as mãos molhadas.
- A superfície de aquecimento e os bicos de gás do aparelho aquecem bastante quando estão a ser utilizados, tome as devidas precauções.
- Não utilize roupa folgada, panos de cozinha ou similares, já que podem ser alcançados pelas chamas e pegar fogo.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto cozinha.
- Não utilize recipientes deformados, pois podem tombar e provocar um acidente.
- Não utilize nem guarde materiais inflamáveis nos armários colocados em redor deste aparelho.
- Os alimentos perecíveis, os artigos de plástico e os aerossóis podem ser afetados pelo calor, não os guarde por cima ou por baixo do aparelho.
- Não utilize qualquer tipo de spray em redor do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
- Certifique-se de os controlos se encontram na posição «OFF» quando o aparelho não está a ser utilizado.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou cáusticos.
- Este aparelho apenas pode ser reparado por pessoal qualificado, ou por um serviço de assistência técnica autorizado, e utilizar peças de substituição de origem.
- Antes de limpar o aparelho aguarde que este arrefeça.
- Não utilize pistolas a vapor nem nenhum outro agente de limpeza de alta pressão.
- Antes de retirar os recipientes, apague os bicos de gás.
- Utilize pegas ou luvas de cozinha para manusear as frigideiras e as panelas quentes.
- Evite que as chamas entrem em contacto com as pegas quando retirar os recipientes do lume.
- Não utilize as pegas ou as luvas se estas estiverem húmidas, uma vez que o calor pode ser transferido muito mais rapidamente e haver risco de queimaduras.
- Acenda os bicos após colocar os recipientes sobre eles. Não aqueça frigideiras ou panelas vazias.
- Nunca utilize pratos de plástico ou papel de alumínio no aparelho.
- Quando utilizar outros aparelhos elétricos, certifique-se de que os cabos não entram em contacto com as superfícies quentes.
- Para minimizar o risco de queimaduras e a ignição de materiais ou derrames inflamáveis ou derrames, rode as pegas dos recipientes o lado ou para o centro da paca sem ficarem sobre os bicos adjacentes.
- Observe cuidadosamente os alimentos que são fritos em lume forte.
- Aqueça sempre o óleo em lume brando e nunca o deixe sem vigilância.
- Os alimentos a fritar devem estar o mais secos possível. Os alimentos congelados ou o teor de humidade dos alimentos frescos podem fazer com que a gordura ou óleo quente salpique para fora da frigideira.
- Nunca tente mover uma frigideira com gordura ou óleo quente, especialmente se contiver muita gordura ou óleo. Espere até que arrefeça totalmente.
- Quando utilizar recipientes de vidro, certifique-se de que são específicos para cozinhar. Se a superfície do vidro estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de eletrocussão.

ADVERTÊNCIAS:

- Nunca faça alterações ao aparelho.
- Antes de instalar o aparelho, verifique se as condições de fornecimento local (tipo de gás e sua pressão) são compatíveis com os requisitos do aparelho.
- Este aparelho não está conectado a aparelhos de exaustão de produtos em combustão. Deve ser instalado e ligado se acordo com as normas de instalação em vigor. Preste especial atenção aos requisitos de ventilação.
- Antes da instalação, corte o fornecimento de gás e eletricidade ao aparelho.
- Verifique se a tubagem ou o conector do gás não estão dobrados nem bloqueados por outros aparelhos.
- Verifique as dimensões do aparelho e do compartimento a cortar na unidade de armários da cozinha.
- Os painéis colocados sobre a parte de cima, ou diretamente em contacto com o aparelho, não devem ser de material inflamável., Tanto a superfície estratificada como a cola utilizada para a fixar devem ser resistentes ao calor para evitar a sua deterioração.
- Rode o botão de acionamento e acenda cada um dos bicos de gás. Verifique se a chama é azul sem rebordos amarelos. Se observar alguma anomalia no funcionamento dos bicos de gás, verifique o seguinte:
  - A tampa do bico de gás está corretamente colocada.
  - O difusor está corretamente colocado.
  - O bico de gás está alinhado na vertical com o injetor.
- Una vez terminada a montagem, o técnico irá efetuar uma revisão completa à instalação e verificar se não existem fugas.
- Verifique se os tubos flexíveis não estão em contacto nenhuma parte móvel da unidade de alojamento nem passa for zonas passíveis de serem bloqueadas.

EM CASO DE FUGA DE GÁS

- Não acenda a luz.
- Não ligue nenhum aparelho elétrico nem toque em nenhuma tomada.
- No utilize o telefone.
- Pare de utilizar a aparelho e desligue o contador do gás.
- Abra a janela.
- Entre em contacto com o serviço de assistência técnica a partir de um telefone exterior à habitação.

INSTALAÇÃO:

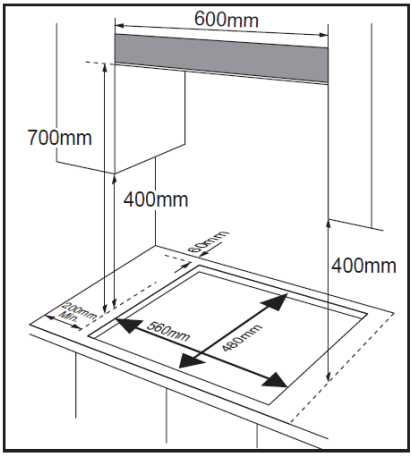
- Retire a embalagem antes de utilizar o aparelho.
- Seguidamente comprove se o aparelho e o cabo de conexão não estão danificados. Caso contrário, contacte o distribuidor antes de instalar o aparelho.
- Os móveis contíguos e os materiais utilizados na instalação devem poder suportar uma temperatura mínima de 85 ºC a somar à temperatura ambiente da cozinha onde se vai a instalar quando o aparelho está a ser utilizado.
- Os tubos do gás e o cabo elétrico não podem entrar em contacto com nenhuma peça nem com o aparelho.
- As condições de regulação deste aparato estão indicadas na etiqueta.
- A utilização de um aparelho a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Assegure.se de que a cozinha está bem ventilada: mantenha as condutas de ventilação abertos ou instale um sistema de ventilação mecânico (exaustor).

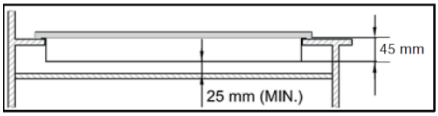
- A utilização intensiva e prolongada pode requerer ventilação adiciona,l como, por exemplo, abrir uma janela ou aumentar a ventilação mecânica na cozinha.
- Coloque a aparelho num local estável e verifique se está devidamente fixo.
- O local onde se vai instalar o aparelho deve ser composto por materiais não inflamáveis e resistentes ao calor.
- Não o instale por cima de frigoríficos,máquinas de lavar e eletrodomésticos similares.
- A placa só deve ser instalada sobre um forno ventilado.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, a espessura da bancada pode exceder a espessura mínima estabelecido nestas instruções. Verifique as instruções antes de instalar o forno.
- Se instalar um extrator, siga as instruções de instalação e respeite a distância vertical mínima a partir da placa (700mm)
- Verifique se o aparelho está ligado à terra.

COMO COLOCAR O APARELHO

A cozinha ou a bancada na qual o aparelho será integrado deve ter as seguintes distâncias mínimas:

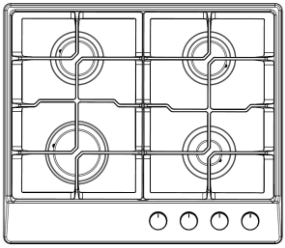
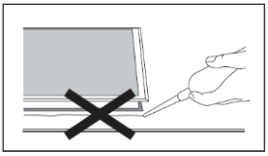
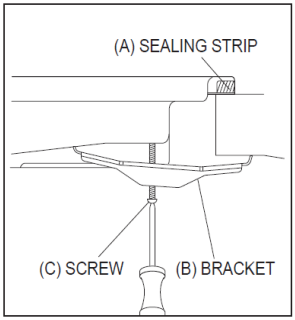
- 60 mm entre os rebordos da placa e a parede da retaguarda ou lateral.
- 700 mm entre o ponto mais alto da superfície da placa (incluindo os bicos de gás) e a parte inferior de qualquer superfície horizontal situada acima.
- 400 mm entre as superfícies da bancada, sempre que a parte inferior da superfície horizontal esteja alinhada com o rebordo exterior da bancada. Se a parte inferior da superfície horizontal estiver a menos de 400 mm, deverá ficar pelo menos a 50 mm dos rebordos exteriores da placa.
- 50 mm de espaço livre em volta do aparelho e entre a superfície da placa e qualquer material combustível.
- Um espaço mínimo de 25 mm e um máximo de 74 mm entre a parte inferior do aparelho e qualquer superfície que se encontre por baixo dele.





- O tamanho do tamanho do recorte deve ser conforme o indicado.

INSTALAÇÃO:

	· Retire as grelhas, as tampas dos bicos de gás e o difusor, rode o aparelho e coloque-o sobre um tapete ou uma manta acolchoada. · Certifique-se de que os dispositivos de ignição e os de segurança da chama não sofram qualquer dano durante esta operação. · Aplique a esponja fornecida à volta dos rebordos do aparelho. A esponja tem uma espessura de 3 mm e uma largura de 10 mm. · Não deixe nenhum espaço sem esponja e evite a sobreposição.
	· Não utilize um vedante de silicone para vedar o aparelho. Tal iria dificultar as eventuais tarefas de manutenção.
	· Alinhe o suporte (B) com os orifícios dos parafusos. Em cada esquina da placa há uma série de orifícios para introduzir os parafusos. Enrosque ligeiramente um parafuso (C) no suporte (B) de maneira a que fique unido à placa, mas que permita ajustar a posição. · Com cuidado, rode a placa e baixe-a suavemente até a colocar no espaço recortado. · Ajuste os suportes situados na parte inferior da placa até alcançar a posição adequada na bancada. Em seguida, aperte completamente os parafusos (C) para fixar a placa.

LIGAÇÃO DO GÁS:

- Este eletrodoméstico deve ser montado e conectado em cumprimento com as normas em vigor no país no qual vai ser instalado.
- Este aparelho foi projetado para funcionar com GLP.
- Por lei, os aparelhos a gás devem ser instalados por pessoal qualificado de acordo com normas atuais da “Gas Safety Installation e Use Regulations” (Normas de segurança para instalação e utilização de gás)
- Para seu interesse e segurança deve certificar-se de que cumpre legislação em vigor.

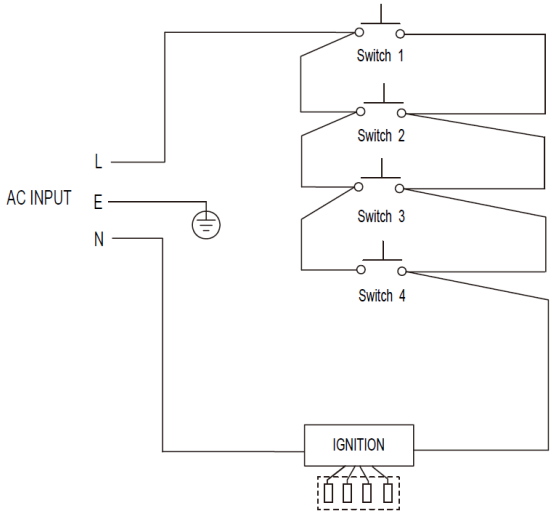
ESPECIFICAÇÕES DO GÁS

TIPO DE GÁS E PRESSÃO	**ENTRADA DE CALOR E TAMANHO DO ORIFÍCIO (MM)**			
	Bico de gás Wok	Bico de gás rápido	Semirrápido	Auxiliar - rápido
	/	3,0Kw (218g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)
G30 29 mbar	/	0,87	0,66	0,50

LIGAÇÃO ELÉTRICA:

- Este aparelho deve estar ligado à terra.
- Este aparelho foi projetado para ser ligado a uma corrente elétrica de 220-240 V, 50-60 Hz.
- O cabo principal está colorido de acordo com o seguinte código:
  - Verde/amarelo → Terra
  - Azul→ Neutro
  - Castanho→ Fase
- O cabo de cor verde d amarela deve ser ligado ao terminal marcado com a letra E ou com o símbolo de terra.

ESQUEMA ELÉTRICO



- Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, o serviço de assistência técnica ou pessoal qualificado.

REGULAÇÃO DO GÁS:

Regulação do nível mínimo da chama

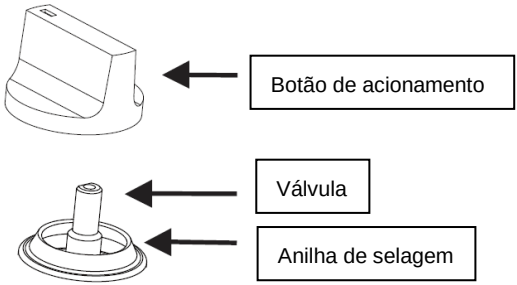
1. Rode o botão do gás até ao nível mínimo.
2. Retire o botão do gás e com a ajuda de uma chave de parafusos regule o parafuso pequeno situado no centro do eixo da válvula do gás.
3. O ajuste correto é obtido quando a chama tiver uma altura de cerca de 3-4 mm.

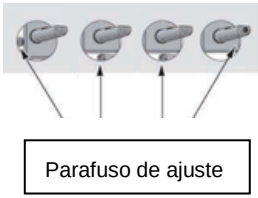
   - Para o gás butano / propano, aperte bem o parafuso.

   Coloque novamente o comanda na válvula.

   Verifique se a chama não se apaga ao rodar rapidamente o botão do gás do nível máximo para o mínimo. Caso isso aconteça, retire o botão e ajuste novamente o fluxo de gás; e volte a tentar.

4. Repita este processo para cada uma das válvulas de gás.





- Não desmonte a válvula: Em caso de mau funcionamento, substitua a válvula por inteiro.

DESCRIÇÃO

Placa	Dimensões (largura, altura, profundidade)	Dispositivo de ignição	Ligação do gás:	Fornecimento de eletricidade	Características do bico de gás	ΣQn
Aço inoxidável	590x510x90 mm	Tipo de ignição contínua	Rosca G 1/2	220-240 Vac 50-60 Hz 2W	Bico rápido (1) Semirrápido (2) Auxiliar (1)	7,5 kW

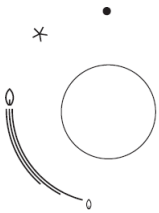
Acessórios

1 Suporte (4)
2 Esponja (4)
3 Parafuso (4)
4 Injetor (4)
5 Cotovelo para entrada de gás (1)
6 Manual de instruções (1)

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Os símbolos que se seguem figuram no painel de controlo junto a cada botão de acionamento.



Círculo negro: gás desligado.

Chama grande: intensidade de chama máxima.

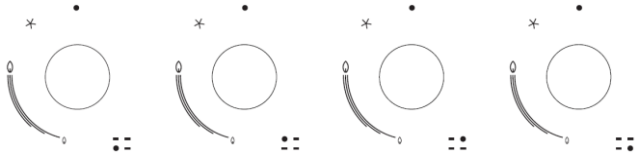
Chama pequena: intensidade de chama mínima.

- Para a intensidade mínima, rode o botão de acionamento no sentido dos ponteiros do relógio até que pare.
- As diferentes intensidades de chama encontram-se entre a posição máxima e mínima.
- O símbolo situado junto ao botão de acionamento aceso indica que o bico está em funcionamento.

LIGAMENTO AUTOMÁTICO COM O DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DA CHAMA

- O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança de chama em cada bico de gás, que corta o fornecimento de gás ao bico no caso da chama de apagar.

ACENDER OS BICO DE GÁS



- Prima o botão de acionamento do bico que deseja acender e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima.
- Se mantiver premido o botão acionamento, o ligamento automático do bico de gás é ativado.
- Mantenha o botão premido durante 15 segundos após a chama aparecer. Se após 15 segundos a chama do bico de gás não se mantiver, desligue o botão de acionamento do gás, ventile a divisão e/ou aguarde pelo menos 1 minuto antes de volver a tentar.
- Apos 15 segundos, para regular a chama, rode o botão de accionamento no sentido contrário ao dos ponteiro do relógio até que a chama tenha intensidade desejada. A posição de funcionamento estará entre a intensidade máxima e mínima.
- Para desligar o bico de gás,rode-o completamente no sentido dos ponteiro do relógio até à posição de desligamento do gás.
- Caso haja alguma avaria na rede elétrica, os bicos podem ser acesos com um fósforo.

DISPOSITIVO DE SEGURANÇA E POUPANÇA DE ENERGIA

- Não se recomenda utilizar frigideiras, grelhadoras ou chapas para assar simultaneamente em vários bicos, já que a acumulação de calor poderia danificar no aparelho.
- Após a sua utilização, não toque nos bicos nem na grelha durante algum tempo.
- Assim que os líquidos começarem a ferver, baixe o lume para o manter a ferver.
- O diâmetro do fundo do recipiente deve corresponder ao do bico.
- Não coloque recipientes nos rebordos do bico.

BICO DE GÁS	RECIPIENTES	
	min	Máx,
Coroa tripla	200 mm	240 mm
Rápido	200 mm	240 mm
Semirrápido	160 mm	180 mm
Auxiliar	120 mm	160 mm

NÃO		SIM	
	Não utilize recipientes de pequeno diâmetro nos bicos grandes. O lume não deve tocar nas partes laterais do recipiente.	Utilize recipientes adequados para cada bico para evitar manchar os recipientes e poupar gás.	
	Não cozinhe sem tampa ou com esta mal colocada, já que está a desperdiçar energia.	Tape o recipiente.	
	Não utilize recipientes com fundo convexo ou côncavo.	Utilize panelas, caçarolas ou frigideiras de fundo grosso e plano.	
	Não coloque recipientes sobre os lados de um bico, já que pode inclinar-se e tombar.	Coloque sempre os recipientes ao centro dos bicos, e não de lado.	
	Não use recipientes de grande diâmetro nos bicos mais próximos dos botões, já que podem tocar nos botões de acionamento ou aumentar a temperatura nesta área e causar danos.		
	Não coloque os recipientes diretamente em cima do bico.	Coloque os recipientes em cima da grelha.	
	Não coloque nada, por exemplo, um protetor anti-chamas ou material em amianto, entre o recipiente e a grelha, já que pode causar danos graves ao aparelho.		
	No use peso excessivo nem bata no bico com objetos pesados.	Manuseie os recipientes com cuidado quando estes estiverem sobre o bico.	

LIMPEZA

- Deixe o aparelho arrefecer antes de levar a cabo qualquer operação de limpeza.
- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho regularmente, de preferência após cada utilização.
- No utilize agentes de limpeza abrasivos nem objetos pontiagudos que possam danificar a superfície; limpe o aparato com água e um detergente líquido.

Utilizar		Não utilizar			
	Pano macio		Escova de nylon		Escova metálica
	Detergente neutro		Óleo ou azeite destinado ao consumo		Detergente ácido / alcalino
			Abrasivos		Dissolventes / Benzeno

GRELHAS, BOTÕES DE ACIONAMENTO

- Retire a grelha.
- Limpe a grelha e os botões de acionamento com um pano húmido, detergente líquido e água morna. Caso haja sujidade incrustada, ponha-os de molho.
- Seque-os com um pano limpo e macio.

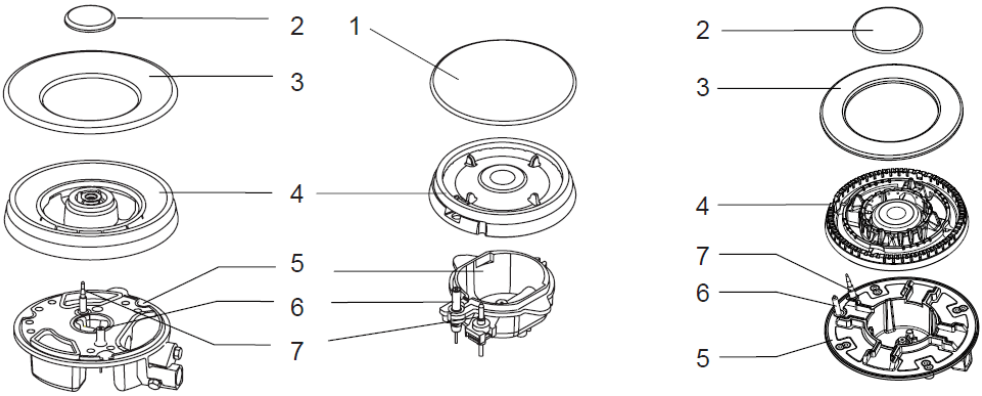
PLACA

- Limpe regularmente a placa com um pano macio humedecido com um pouco de detergente líquido dissolvido em água morna.
- Em seguida, seque-a.
- Retire o mais rapidamente possível restos de alimentos ou líquidos salgados da placa para evitar o risco de corrosão.
- As peças em aço inoxidável do aparelho podem perder a cor com o passar do tempo. Tal é normal devido às altas temperaturas. Limpe estas peças sempre que utilizar o aparelho com um produto próprio para aço inoxidável.

BICOS DE GÁS

- Retire as tampas dos bicos de gás e os difusores puxando-os para cima.
- Ponha-os de molho em água quente com um pouco de detergente ou detergente líquido.
- Após estarem limpos, seque-os cuidadosamente. Verifique se os orifícios das chamas estão limpos e completamente secos.
- Limpe o difusor com um pano húmido e seque-o.
- Limpe cuidadosamente o dispositivo de ignição e de segurança do lume com um pano bem enxuto e, em seguida, seque-os.
- Antes de tornar a colocar os bicos de gás, verifique se o injetor não está bloqueado.

Volte a colocar os bicos auxiliares, semirrápidos, rápidos e de coroa tripla da seguinte forma:



- Coloque o difusor (4) e queimador do bico de gás (5) de modo que o dispositivo de ignição e o de segurança do lume fiquem corretamente colocados nos respetivos orifícios do difusor. O difusor deve ficar corretamente encaixado.
- Coloque o bico de gás (1, 2, 3) sobre o difusor (4) de modo que os pernes encaixem no seu sítio.
- Após a limpeza, volte a colocar os acessórios pela ordem correta.
- NÃO misture a parte superior e inferior.
- Os pernes devem encaixar de maneira exata nas ranhuras.

PARA PRODUTOS DA UNIÃO EUROPEIA E/OU EM CONFORMIDADE COM OS REQUISITOS DA REGULAMENTAÇÃO DO SEU PAÍS DE ORIGEM:

ECOLOGIA E RECICLABILIDADE DO PRODUTO

- Os materiais que formam a embalagem deste aparelho estão submetidos a um sistema de recolha, classificação e reciclagem dos mesmos (Ecoponto Verde). Se deseja eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.

	· - Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- Em caso de avaria ou problema, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que pode ser perigoso.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS:

Alguns pequenos problemas podem ser resolvidos da seguinte maneira:

Problema	Causa possível	Solução
Não acende.	Sem chispa de ignição.	Verifique a corrente elétrica.

	O bico de gás está mal colocado.	Coloque-o corretamente.
	O botão do gás está fechado.	Abra o botão do gás.
Não acende bem.	O botão do gás não está completamente aberto.	Abra o botão do gás.
	O bico de gás está mal colocado.	Coloque-o corretamente.
	O sistema de ignição está contaminado por alguma sustância estranha ao mesmo.	Limpe-o com um pano seco.
	Os bicos de gás estão molhados.	Seque os bicos cuidadosamente.
	Os orifícios do difusor estão obstruídos.	Limpe o difusor.
Ruído quando acende e está a queimar.	O bico de gás está mal colocado.	Coloque corretamente o bico do queimador.
O lume apaga-se durante a utilização.	O dispositivo de segurança do lume está contaminado por alguma sustância estranha ao mesmo.	Limpe o dispositivo de segurança do lume.
	O alimento que se está a ser cozinhado derramou.	Apague o bico de gás. Aguarde um minuto e torne a acendê-lo.
	O bico de gás pode ter sido apagado por alguma corrente de ar.	Apague o bico de gás e verifique se existe alguma fonte de corrente de ar, como, por exemplo, janelas abertas. Aguarde um minuto e torne a acender o bico.
Lume com chamas amarelas.	Os orifícios do difusor estão obstruídos.	Limpe o difusor.
	Está a utilizar um tipo diferente de gás.	Verifique o tipo de gás que está a ser utilizado.
Lume instável.	O bico de gás está mal colocado.	Coloque corretamente o bico de gás.
Cheiro a gás.	Fuga de gás.	Pare de utilizar a aparelho e feche a válvula do gás. Abra a janela. Contacte o serviço de assistência técnica através de um telefone exterior à habitação.

Se o problema não ficar resolvido, contacte o serviço de apoio ao cliente.

A seguinte informação diz respeito à etiqueta de eficiência energética e ao design ecológico:

Ficha técnica do produto						
Modelo:	GI4EB					
Tipo de placa:	Gás					
Número de zonas de aquecimento:	4					
Eficiência energética por queimador de gás ($EE_{queimador\ a\ gás}$)	G20			G30		
	Bico de gás rápido	Semirrápido 1	Semirrápido 2	Bico de gás rápido	Semirrápido 1	Semirrápido 2
	54.76 %	55.48 %	56.22 %	56.02 %	58.34 %	57.46 %
Eficiência energética por placa de gás ($EE_{placa\ a\ gás}$)	G20			G30		
	55.49 %			57.27 %		

Para estabelecer a conformidade com os requisitos de design ecológico e para calcular os parâmetros da etiquetagem energética do aparelho, utiliza-se a norma europeia EN 30-2-1 como referência.

Català

GI4EB

Estimat client,
Li agraïm que s'hagi decidit per la compra d'un producte de la marca Taurus.
La seva tecnologia, disseny i funcionalitat juntament amb el fet de superar les més estrictes normes de qualitat li comportaran una total satisfacció d'ús i una llarga durada del producte.

CONSELLS I ADVERTÈNCIES DE SEGURETAT:

- Llegeixi atentament aquest llibre d'instruccions abans de la instal·lació i ús de l'aparell. Guardi-les en un lloc accessible. L'incompliment d'aquestes instruccions pot provocar un accident.
- Les imatges que apareixen en aquest manual tenen caràcter orientatiu.
- El fabricant queda exempt de tota responsabilitat pels danys causats per un ús inapropiat de l'aparell, una mala instal·lació o la falta de cumpliment dels requisits d'aquest manual.
- Aquest aparell no ha estat certificat per a l'ús en països diferents als indicats en l'aparell
- La instal·lació de l'aparell ha de fer-se d'acord amb les regulacions vigents i utilitzar-se en zones ben ventilades.
- Utilitzi l'aparell en llocs ben ventilats. No connecti l'aparell a un extractor.
- Les operacions d'instal·lació, connexió, regulació i conversió a un altre tipus de gas han de ser realitzades per un tècnic d'instal·lació autoritzat, i respectar les regulacions, normatives i especificacions dels subministradors de gas i electricitat locals. Especial atenció es prestarà a les normes de ventilació.
- Aquest aparell està pensat únicament per a ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- No instal·li l'aparell en iots ni caravanes.
- Abans de la instal·lació, asseguri's que el gas i el subministrament elèctric es corresponen amb l'indicat en la placa de característiques. Posi's en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica per a canviar a un altre tipus de gas.
- Aquest aparell ha de ser muntat per un instal·lador qualificat.
  Aquest aparell és de tipus classe 3, d'acord amb la norma EN 30-1-1 per a electrodomèstics de gas i encastats.
- Tot ús inadequat, o contrari a les instruccions d'ús, pot comportar perill, anul·lant la garantia i responsabilitat del fabricant.

INDICACIONS DE SEGURETAT:

- No usi cap programador, temporitzador o un altre dispositiu que connecti l'aparell automàticament.
- Aquest aparell no ha de ser usat per nens.
- Aquest aparell pot ser utilitzat persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement sempre sota supervisió o després d'haver rebut una formació apropiada i comprendre quins perills comporta.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens hauran d'estar vigilats per a garantir que no juguen amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment no ha de ser realitzat per nens.
- No permeti que els nens juguin a prop ni amb l'aparell. L'aparell s'escalfa quan està en ús.
- Mantingui als nens allunyats fins que s'hagi refredat.
- Els nens també poden lesionar-se en tocar les paelles o olles de la cuina.
- Utilitzi a l'aparell exclusivament per a ús culinari.

- No utilitzi l'aparell si entra en contacte amb aigua.
- No manipuli l'aparell amb les mans mullades.
  La superfície d'escalfament i cocció de l'aparell s'escalfa quan està en ús, prengui les degudes precaucions.
- No usi roba folgada, draps de cuina o similar, ja que podrien tocar-hi les flames i calar-s'hi foc.
- No deixi mai l'aparell sense vigilància mentre cuina.
- No utilitzi recipients deformats perquè poden bolcar-se i provocar un accident.
- No usi ni emmagatzemi materials inflamables en els calaixos situats prop d'aquest aparell.
- Els aliments peribles, articles de plàstic i aerosols poden veure's afectats per el calor; no els emmagatzemi damunt o sota l'aparell.
- No utilitzi cap esprai prop de l'aparell mentre estigui en funcionament.
- Asseguri's que els comandaments es trobin en posició «OFF» quan no estigui en ús.
- No utilitzi productes de neteja abrasius ni càustics.
- Aquest aparell només ha de ser reparat per personal qualificat o un servei d'assistència tècnica autoritzat, i utilitzar recanvis originals.
- Abans de netejar l'aparell deixi que es refredi.
- No utilitzi pistoles de vapor ni cap altre netejador d'alta pressió.
- Abans de retirar els recipients apagui el cremador.
- Usi agafadors o guants de cuina en manipular olles i paelles calentes.
- Eviti que les flames entrin en contacte amb els agafadors quan retiri els recipients del foc
- No utilitzi els agafadors o els guants mullats o humits, ja que el calor es pot transferir més ràpidament amb el consegüent risc de cremades.
- Utilitzi els cremadors després de col·locar olles i paelles sobre ells. No escalfi les olles o paelles buides.
- No utilitzi mai plats de plàstic o paper d'alumini en l'aparell.
- Quan utilitzi altres aparells elèctrics, asseguri's que els cables no entren en contacte amb les superfícies calentes.
- Per a minimitzar la possibilitat de cremades, ignició de materials inflamables i vessaments, giri les anses dels recipients cap al costat o el centre de la placa sense sobrepassar els cremadors adjacents.
- Observi acuradament els aliments que es fregeixen a foc alt.
- Escalfi sempre l'oli a foc suau i no el deixi sense vigilància.
- Els aliments per a fregir han d'estar el més secs possible. Els aliments congelats o la humitat dels aliments frescos poden provocar que l'oli calent esquitxi fora de la paella.
- No intenti moure una paella amb oli calent, especialment una fregidora amb molt oli. Esperi fins que estigui completament freda.
- Quan usi recipients de vidre, asseguri's que són específics per a cuinar. Si la superfície del vidre està esberlada, apagui l'aparell per a evitar l'electrocució.

ADVERTÈNCIES:

- No modifiqui l'aparell.
- Abans de la instal·lació, comprovi que les condicions de subministrament local (tipus de gas i la seva pressió) són compatibles amb els requisits de l'aparell.
- Aquest aparell no està connectat a aparells d'evacuació de productes en combustió. Ha d'instal·lar-se i connectar-se d'acord amb la normativa vigent d'instal·lació. Presti especial atenció als requisits de ventilació.
- Abans de la instal·lació, talli el subministrament de gas i electricitat de l'aparell.

- Comprovi que la canonada o el connector de gas no estan doblegats ni bloquejats per altres aparells.
- Comprovi les dimensions de l'aparell i del forat a tallar en la unitat de cuina.
- Els panells situats sobre els fogons o directament en contacte amb l'aparell, han de ser material no inflamable. Tant la superfície estratificada com la cola utilitzada per a assegurar-la han de ser resistents al calor per a evitar la seva deterioració.
- Giri el comandament d'accionament i encengui cada cremador. Comprovi que la flama és blava sense vores grogues. Si els cremadors mostren alguna anomalia, verifiqui el següent:
    - La tapa del cremador està correctament col·locada.
    - El difusor està col·locat correctament.
    - El cremador està alineat verticalment amb l'injector.
- Una vegada completat el muntatge, l'instal·lador realitzarà una revisió completa de la instal·lació i verificarà que no hi hagi fuites.
- Comprovi que els tubs flexibles no entrin en contacte amb cap part mòbil de la unitat d'allotjament ni passin per zones susceptibles de bloquejar-se.

EN CAS DE FUITA DE GAS

- No encengui la llum.
- No conecti cap aparell elèctric ni toqui cap endoll.
- No faci ús del telèfon.
- Deixi d’utilitzar l’aparell i tanqui la clau de pas.
- Obri la finestra.
- Posi’s en contacte amb el servei d’assistència tècnica trucant des d’un telèfon extern.

INSTAL·LACIÓ:

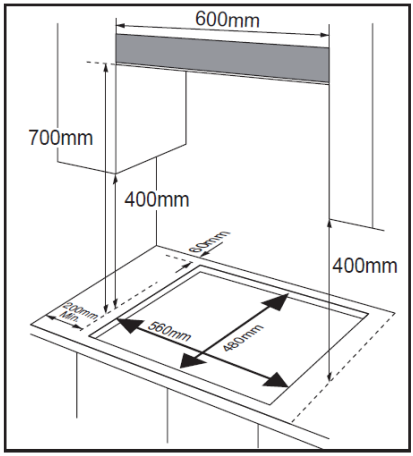
- Retiri l'embalatge abans d'usar l'aparell.
- Seguidament comprovi que l'aparell i el cable de connexió no estan danyats. En cas contrari, posi's en contacte amb el distribuïdor abans d'instal·lar l'aparell.
- Els mobles contigus i els materials utilitzats en la instal·lació han de poder suportar una temperatura mínima de 85 °C, per sobre de la temperatura ambient de la cuina en la qual s'instal·larà mentre està en ús.
- La canonada de gas i el cable elèctric no podran entrar en contacte amb cap peça ni amb l'aparell.
- Les condicions d'ajust per a aquest aparell figuren en l'etiqueta.
- L'ús d'un aparell de gas produeix calor i humitat en el lloc on està instal·lat. Asseguri's que la cuina està ben ventilada: mantingui oberts els conductes de ventilació o instal·li un sistema de ventilació mecànic (campana extractora).
- Un ús intensiu prolongat pot requerir ventilació addicional com per exemple obrir una finestra o augmentar la ventilació mecànica en la cuina.
- Col·loqui l'aparell en un lloc estable i comprovi que està degudament assegurat.
- El lloc en el qual es vagi a instal·lar l'aparell ha d'estar compost per materials no inflamables i resistents al calor.
- No ho instal·li damunt de frigorífics, rentadores, rentavaixelles i similars.
  La placa solament es pot instal·lar sobre un forn ventilat.
- Si la placa s'ha d’instal·lar damunt d'un forn el gruix per al taulell pot excedir el gruix mínim establert en aquestes instruccions. Comprovi-ho en les instruccions d'instal·lació del forn.
- Si instal·la un extractor, segueixi les instruccions d'instal·lació, i respecti la distància vertical mínima des de la placa (700mm).

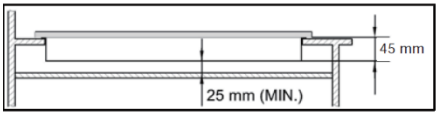
- Verifiqui que l'aparell està connectat a terra.

COM COL·LOCAR L'APARELL

La unitat de cuina o taulell en el qual s'hagi d'integrar l'aparell haurà de tenir les següents distàncies mínimes:

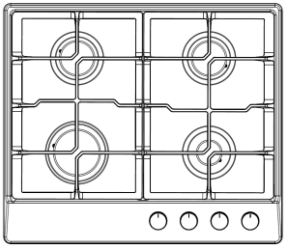
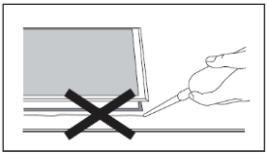
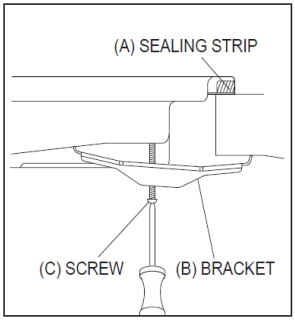
- 60 mm entre les vores de la placa i la paret posterior o lateral.
- 700 mm entre el punt més alt de la superfície de la placa (inclosos els cremadors) i la part inferior de qualsevol superfície horitzontal situada damunt.
- 400 mm entre les superfícies dels fogons, sempre que la part inferior de la superfície horitzontal estigui en línia amb la vora exterior dels fogons. Si la part inferior de la superfície horitzontal està a menys de 400 mm, aquesta se situarà almenys a 50 mm de les vores exteriors de la placa.
- 50 mm d'espai lliure al voltant de l'aparell i entre la superfície de la placa i qualsevol material combustible.
- Espai mínim de 25 mm i màxim de 74 mm entre la part inferior de l'aparell i qualsevol superfície que es trobi a sota.





- El tamany del forat ha de ser d'acord a la indicació.

INSTAL·LACIÓ:

	· Retiri les graelles, la tapa del cremador i el difusor, giri l'aparell i col·loqui'l sobre una superficie encoixinada. · Asseguri's que els dispositus d'encesa i els de seguretat de flama no es danyen en aquesta operació. · Apliqui l'esponja subministrada al voltant del contorn de l'aparell. L'esponja té un gruix de 3 mm y una amplada de 10 mm. · No deixi cap espai sense esponja y eviti que es superposi.
	· No utilitzi un segellador de silicona per a segellar l'aparell. Això dificultaria les eventuals feines de manteniment.
	· Alineï el suport (B) amb els orificis dels cargols. En cada cantonada de la placa hi ha una sèrie de orificis per a introduir els cargols. Enrosqui llegerament un cargol (C) al suport (B) de manera que quedi fixat a la placa, pero que permeti ajustar la posició. · Amb compte, giri la placa i bàixi-la suaument fins a col·locar-la al forat retallat. · Ajusti els suports situats a la part inferior de la placa fins a assolir la posició adequada al taulell. A continuació, apreti completament els cargols (C) per a fixar la placa.

CONEXIÓ DE GAS:

- Aquest electrodomèstic ha de muntar-se i connectar-se complint amb la normativa vigent al país en el qual es vagi a instal·lar.
- Aquest aparell ha estat dissenyat per a funcionar amb GLP.
- Per llei els aparells de gas han de ser instal·lats per personal qualificat d'acord amb l'edició actual de "Gas Safety Installation and Usi Regulations" (Normatives de seguretat d'instal·lació i ús de gas)
- Pel seu interès i seguretat ha d'assegurar-se del compliment de la llei..

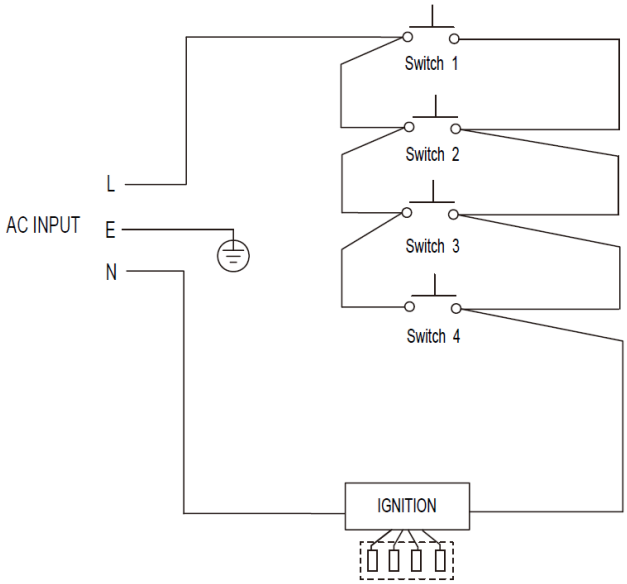
ESPECIFICACIÓ DE GAS

TIPUS DE GAS I PRESSIÓ	ENTRADA DE CALOR I TAMANY DE L'ORIFICI (MM)			
	Cremador Wok	Cremador ràpid	Semi-ràpid	Auxiliar - ràpid
	/	3,0kW (218g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)
G30 29 mbar	/	0,87	0,66	0,50

CONEXIÓ ELÈCTRICA:

- Aquest aparell ha d'estar connectat a terra.
- Aquest aparell ha estat dissenyat per a connectar-se a un corrent elèctric de 220-240 V, 50-60 Hz.
- El cable principal està acolorit d'acord amb el següent codi:
    - Verd /groc → Terra
    - Blau → Neutre
    - Marró → Fase
- El cable de color verd i groc s'ha de connectar al terminal marcat amb la lletra E o amb el símbol de terra..

ESQUEMA ELÈCTRIC

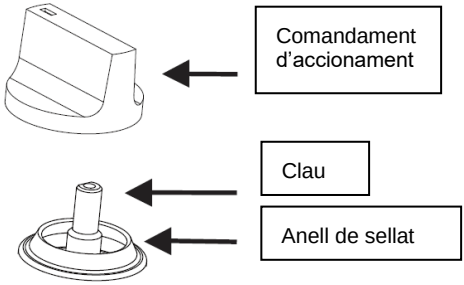


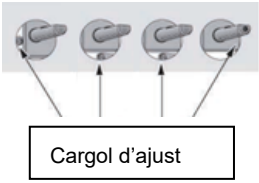
- Si el cable d’alimentació està dañat ha de ser substituit pel fabricant, el servei d’assistència tècnica o personal qualificat.

AJUST DEL GAS:

Ajust del nivell mínim de la flama

1. Giri el comandament fins al mínim.
2. Retiri el comandament i amb un tornavís ajusti el petit cargol situat al centre de l'eix de la clau
3. L'ajust correcte s'aconsegueix quan la flama té una longitud 3-4 mm, aproximadament.
   - Per al gas butà / propà, colli fortament el cargol.
   Col·loqui novament el comandament a la clau.
   Verifiqui que la flama no s'apaga en girar ràpidament el comandament del màxim al mínim En cas afirmatiu retiri el comandament i ajusti novament el flux de gas; i torni a provar.
4. Repeteixi aquest procés en cadascuna de les claus de gas.





.

- No desmunti la clau: En cas de mal funcionament canviï tota la clau.
- Abans de tornar a col·locar els cremadors, comprovi que l'injector no està bloquejat.
- Després de la conversió de gas s'ha de realitzar una prova operativa completa i una prova de possibles fuites (amb aigua amb sabó o detector de gas).
- Una vegada realitzada la conversió, el tècnic o instal·lador qualificat marcarà una «V» a la categoria de gas correcta, de manera que coincideixi amb la placa de característiques.
- Elimini la marca «V» anterior.

DESCRIPCIÓ

Placa	Dimensions (amplada, altura, profunditat)	Dispositiu d'encesa	Conexió de gas:	Subministre d'electricitat	Característiques del cremador	ΣQn
Vidre	590x510x90 mm	Tipus d'encesa continu	Rosca G1/2	220-240 Vac 50-60 Hz 2W	Cremador ràpid (1) Semi-ràpid (1) Auxiliar (1)	7,5 kW

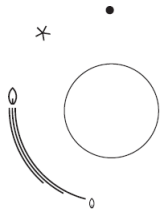
Accessoris

1 Suport (4)
2 Esponja (4)
3 Cargol (4)
4 Injector (4)
5 Colze de gas (1)
6 Manual d’instruccions (1)

Si el seu model d'aparell no disposa dels accessoris descrits anteriorment, pot adquirir-los per separat en el Servei d'Assistència Tècnica.

INSTRUCCIONS D’ÚS

Els següents símbols figuren en el panell de control al costat de cada comandament d'accionament.



Cercle negre: gas apagat

Flama llarga: intensitat de flama màxima

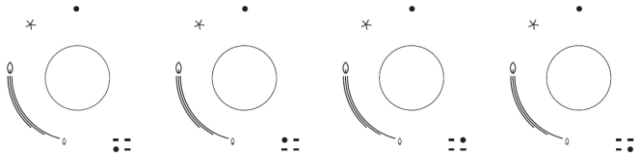
Flama petita: intensitat de flama mínima

- Per a la intensitat mínima giri el comandament d'accionament en el sentit de les agulles del rellotge fins al seu topall.
- Les diferents intensitats de flama es troben entre la posició màxima i mínima.
- El símbol situat al costat del comandament d'accionament que s'il·lumini indicarà quin cremador està funcionant..

ENCESA AUTOMÀTICA AMB DISPOSITIU DE SEGURETAT DE FLAMA

- L'aparell està equipat amb un dispositiu de seguretat de flama en cada cremador, que talla el pas de gas al cremador en cas d'apagar-se la flama.

ENCESA DELS CREMADORS



- Pressioni el comandament d'accionament del cremador que desitja encendre i giri'l en sentit antihorari fins a la posició màxima.
- Si manté pressionat el comandament d'accionament, l'encesa automàtica del cremador s'activarà.
- Mantingui premut el comandament durant 15 segons després que la flama aparegui. Si després de 15 segons la flama del cremador no es manté, tancament el flux de gas, ventili l'habitació i/o esperi almenys 1 minut abans de tornar a intentar-ho.
- Transcorreguts 15 segons, per a regular la flama, giri el comandament d'accionament en sentit antihorari fins que la flama tingui la intensitat desitjada. La posició de funcionament estarà entre la intensitat màxima i mínima.

- Per a apagar el cremador, giri'l completament en sentit horari fins a la posició d'apagat de gas.
- En cas d'avaria a la xarxa elèctrica, els cremadors poden encendre's amb un llumí.

DISPOSITIU DE SEGURETAT I ESTALVI D'ENERGIA

- No es recomana l'ús de paelles, rostidores o pedres per a rostir simultàniament en diversos cremadors, ja que l'acumulació de calor podria danyar l'aparell.
- Després del seu ús no toqui la tapa del cremador ni la graella durant un cert temps.
- Tan aviat com un líquid comenci a bullir, baixi la flama perquè tot just es mantingui bullint.
- El diàmetre del fons del recipient ha de correspondre al del cremador.
- No col·loqui recipients a la vora del cremador.

CREMADORS	RECIPIENTS	
	min	Max
Triple corona	200 mm	240 mm
Ràpid	200 mm	240 mm
Semi-ràpid	160 mm	180 mm
Auxiliar	120 mm	160 mm

NO		SI	
	No utilitzi recipients de diàmetre petit en cremadors grans. La flama no ha de tocar els laterals del recipient.	Utilitzi recipients adequats per a cada cremador, per a evitar tacar els recipients i estalviar gas.	
	No cuini sense tapa o amb aquesta desplaçada ja que es desaprofita energia.	Tapi el recipient.	
	No utilitzi recipients amb el fons convexe o còncau.	Utilitzi olles, cassoles i paelles de fons gruixut i pla.	
	No coloqui recipients a un costat d'un cremador, ja que podrien tombar-se. No utilitzi recipients de gran diàmetre als cremadors prop dels comandaments, ja que poden arribar a tocar els comandaments d'accionament o al augmentar la temperatura en aquesta área, causar danys.	Col·loqui sempre els recipients sobre els cremadors, no al costat.	

	No coloqui recipients de cuina directament sobre el cremador.	Col·loqui els recipients sobre la graella.	
	No col·loqui res, per exemple, protector de flames o material d'amiant, entre el recipient i la graella ja que pot provocar danys greus a l'aparell.		
	No utilitzi pes excessiu i no colpegi el cremador amb objectes pesats.	Manipuli els recipients de cuina amb compte quan estiguin sobre el cremador.	

NETEJA

- Esperi que l'aparell es refredi abans de realitzar qualsevol operació de neteja.
- Desendolli l'aparell abans de qualsevol operació de neteja.
- Netegi l'aparell regularment, preferiblement després de cada ús.
- No utilitzi netejadors abrasius ni objectes punxants que podrien danyar la superfície; netegi l'aparell amb aigua i detergent líquid.

Utilitzable		No utilitzable			
	Drap suau		Raspall de niló		Raspall de metall
	Detergent neutre		Oli destinat al consum		Detergent àcid / alcalí
			Abrasius		Disolvent / Benzè

GRAELLES, COMANDAMENTS D'ACCIONAMENT

- Retiri la graella.
- Netegi aquesta i els comandaments d'accionament amb un drap humit, sabó líquid i aigua tèbia. En cas de brutícia incrustada, posi'ls en remull.
- Assequi'ls amb un drap suau i net..

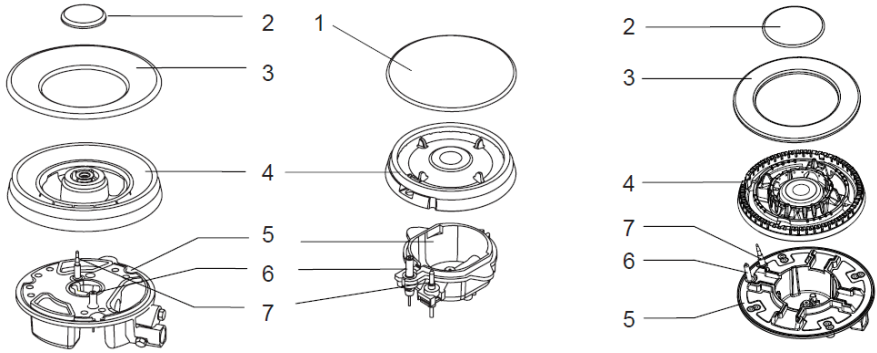
PLACA

- Netegi regularment la placa amb un drap suau humitejat amb una mica de detergent líquid dissolt en aigua tèbia.
- A continuació, assequi-la.
- Retiri el més aviat possible de la placa aliments o líquids salats per a evitar el risc de corrosió.
- Les peces d'acer inoxidable de l'aparell poden perdre el color amb el temps. És normal a causa de les altes temperatures. Netegi aquestes parts cada vegada que usi l'aparell amb un producte adequat per a acer inoxidable.

CREMADORS

- Retiri les tapes dels cremadors i els difusors estirant-los cap amunt.
- Posi'ls en remull en aigua calenta amb una mica de detergent o detergent líquid.
- Després de la seva neteja assequi'ls acuradament. Verifiqui que els orificis de la flama estiguin nets i completament secs.
- Netegi el difusor amb un drap humit i assequi'l.
- Netegi acuradament el dispositiu d'encesa i de seguretat de flama amb un drap ben escorregut i assequi'ls.
- Abans de tornar a col·locar els cremadors, comprovi que l'injector no està bloquejat.

Torni a montar els cremadors auxiliars, semi-ràpids, ràpids i de triple corona de la sigüent forma:



- Col·loqui el difusor (4) el cremador (5) de manera que el dispositiu d'encesa i el de seguretat de flama quedin correctament situats als seus respectius forats al difusor.
- El difusor ha de quedar correctament encaixat.
- Col·loqui la tapa del cremador (1, 2, 3) sobre el difusor (4) de manera que els perns encaixin en els seus respectius allotjaments.
- Després de la seva neteja, torni a col·locar les peces en l'ordre correcte.
- NO barregi la part superior i inferior.
- Els perns han d'encaixar exactament a les osques..

PER A PRODUCTES DE LA UNIÓ EUROPEA I/O EN CAS DE QUE AIXÍ HO EXIGEIXI LA NORMATIVA AL SEU PAIS D'ORIGEN:

ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE:

- Els materials que constitueixen l'envàs d'aquest aparell, estan emparats per un sistema de recollida, classificació i reciclatge dels mateixos (Punt Verd). Si desitja desfer-se d'ells, pot utilitzar els contenidors de reciclatge públics apropiats per a cada tipus de material.
- El producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar nocives per al medi ambient.

	Aquest símbol significa que si desitja desfer-se del producte, una vegada transcorreguda la vida d'aquest, ha de dipositar-lo pels mitjans adequats a les mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

ANOMALIES I REPARACIÓ

- En cas d'avaria portar l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenti desmuntar-ho o reparar-ho ja que pot existir perill.

RESOLUCIÓ DEL PROBLEMA:

- Alguns problemes menors es poden resoldre de la següent forma:

Problema	Possible causa	Solució
No s'encén.	Sense espurna.	Verifiqui el subministre d'electricitat.
	La tapa del cremador està mal muntada.	Col·lòqui-la correctament.
	El pas de gas està tancat.	Obri el pas de gas.
Mal encès.	El pas de gas no està completament obert.	Obri el pas de gas.
	La tapa del cremador està mal muntada.	Col·lòqui-la correctament.
	El sistema d'encesa està contaminat amb alguna substància extranya.	Neteji'l amb un drap sec.
	Els cremadors estan mullats.	Assequi curosament la tapa dels cremadors.
	Els orificis del difusor estan obstruïts.	Neteji el difusor.
Soroll quan es crema i s'encén.	La tapa del cremador està mal col·locada.	Col·lòqui la tapa del cremador correctament.
La flama s'apaga durant l'ús.	El dispositiu de seguretat de flama està contaminat amb alguna substància extranya.	Neteji el dispositiu de seguretat de flama.
	L'aliment que s'està cuinant s'ha desbordat.	Apagui el cremador. Esperi un minut i torni a encendre'l.

	Una corrent d'aire pot haver apagat el cremador.	Apagui el cremador i verifiqui la procedència de la corrent com, per exemple, finestres obertes. Esperi un minut i torni a encendre'l.
Flama groga.	Els orificis del difusor estan obstruits.	Neteji el difusor.
	S'usa diferent gas.	Comprovi el gas en ús.
Flama inestable.	La tapa del cremador esta mal muntada.	Col·loqui la tapa del cremador correctament.
Olor a gas.	Fuita de gas.	Deixi d'utilizar l'aparell i tanqui la clau de pas. Obri la finestra. Posi's en contacte amb el servei d'assistència trucant des d'un telèfon extern.

Si el problema no es resol, posi's en contacte amb el centre d'atenció al client.

La següent informació fa referència a l'etiquetat energètic i al diseny ecològic:

Fitxa del producte						
Model:	GI4EB					
Tipus de placa:	Gas					
Nombre de zones de cocció:	4					
Eficiència energètica per cremador de gas ($EE_{cremador\ de\ gas}$)	G20			G30		
	Cremador ràpid	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2	Cremador ràpid	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
	54.76 %	55.48 %	56.22 %	56.02 %	58.34 %	57.46 %
Eficiència energètica per placa de gas ($EE_{placa\ de\ gas}$)	G20			G30		
	55.49 %			57.27 %		

Per a establir la conformitat amb els requisits de diseny ecològic i per a calcular els paràmetres d'etiquetat energètic de l'aparell, s'utilizarà la norma europea EN 30-2-1 com a referència.

Български

GI4EB

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката Taurus.

Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят дългогодишно и пълно удовлетворение.

СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди монтаж и употреба на уреда, моля прочетете внимателно наръчника с указания. Съхранявайте ги на достъпно място. Неспазването на инструкциите може да стане причина за злополука.
- Изображенията в настоящия наръчник са само насочващи.
- В случай на неправилен монтаж или при неизпълнение изискванията на настоящия наръчник производителят се освобождава от отговорност за възможни щети.
- Уредът може да се използва единствено в страни, указани върху самия уред.
- Монтажът на уреда следва да се направи в съответствие с действащите норми и да се използва в добре проветрени помещения.
- Използвайте уреда на добре проветрени места. Не включвайте уреда към екстрактор.
- Монтажът, свързването, настройването и прехвърлянето към друг вид газ следва да бъдат извършвани от лицензиран техник, при спазване на нормите и указанията на местните доставчици на газ и електричество. Особено внимание следва да се отдели на правилата за вентилация.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална нито промишлена употреба.
- Моля не монтирайте уреда в яхти или каравани.
- Преди монтаж се уверете, че газта и електроснабдяването отговарят на планката с характеристики на уреда. Свържете се със службата за техническа помощ, ако следва да се прехвърлите на друг вид газ.
- Уредът следва да се монтира от квалифициран инсталатор.
- Уредът е от вид клас 3, в съответствие с норма EN 30-1-1 за вградени домашни електроуреди за газ.
- Неправилното използване на уреда или неспазването на указанията за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Не използвайте програматор, таймер или друго устройство за автоматично включване на уреда.
- Уредът не бива да бъде използван от деца.
- Уредът може да бъде използван от хора с намалени физически, сензорни или умствени способности, или без опит и познания, но това следва да става под надзор или след получаване на съответно обучение, със съзнание за свързаните с това опасности.
- Уредът не е играчка! Децата следва да се намират под надзор, така че да не си играят с уреда.
- Уредът не следва да бъде почистван и поддържан от деца.

- Не допускайте деца да си играят в близост до уреда или със самия него. При работа уредът се загрява. Дръжте го далеч от деца, докато не се охлади.
- Също така, децата могат да се наранят при пипане на тиганите и тенджерите в кухнята.
- Използвайте уреда единствено за кулинарни цели.
- Не използвайте уреда, ако същият е влязъл в допир с вода.
- Моля, не боравете с уреда с мокри ръце.
- Повърхността на загряване и готвене на уреда се загрява, когато същият се намира в употреба.
- В близост до уреда не простирайте дрехи, кухненски кърпи и т.н., тъй като могат да бъдат застигнати от пламъците и да избухне пожар.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато готвите с него.
- Не използвайте деформирани съдове, тъй като могат да се преобърнат и предизвикат произшествие.
- Не използвайте и не съхранявайте запалими материали в чекмеджетата, разположени в близост до уреда.
- Нетрайните храни, пластмасовите артикули и аерозолите могат да бъдат засегнати от топлината. Не ги съхранявайте над или под уреда.
- Не използвайте спрей в близост до уреда, докато същият се намира в работен режим.
- Уверете се, че контролерите се намират в положение «OFF», когато не са в употреба.
- Не използвайте абразивни или разяждащи почистващи препарати.
- Уредът може да бъде поправят единствено от квалифициран персонал или от лицензирана техническа служба, при това използвайки оригинални резервни части.
- Преди почистване на уреда оставете го да се охлади.
- Не използвайте пароструйки или някакъв друг уред за почистване под високо напрежение.
- Преди да отстраните съдовете изключете горелката.
- Използвайте ръкохватки или кухненски ръкавици при работа с горещи тенджери и тигани.
- При оттегляне на съдовете от пламъка се старайте пламъците да не достигнат ръкохватките.
- Не използвайте мокри или влажни ръкохватки или ръкавици, тъй като топлината може да се разпространи с по-голяма бързина, с последващия от това риск от изгаряне.
- Използвайте горелките, след като поставите тенджери или тигани върху тях. Не загрявайте празни тенджери или тигани.
- Не използвайте пластмасови, хартиени или алуминиеви чинии в уреда.
- При използване на други електроуреди, уверете се, че кабелите не влизат в допир с топлите повърхности.
- За намаляване възможността от изгаряния, от запалване на запалими материали и от разливания, завъртете ръкохватките на съдовете към страната или към средата на плочата, без да надхвърляте съседните горелки.
- Наблюдавайте с голямо внимание храните, които пържите на силен огън.
- Винаги загрявайте олиото илизехтина на бавен огън и не го оставяйте без надзор.
- Хранителните продукти за пържене следва да бъдат възможно най-сухи. Замразените продукти или влагата на свежите такива могат да предизвикат пръски олио извън тигана.
- Не се опитвайте да премествате тиган с гореща мазнина, особено фритюрник с много мазнина. Изчакайте, докато изстине напълно.

- При използване на стъклени съдове, уверете се, че са необходимите за готвене. Ако повърхността на стъклото е напукана, загасете уреда, за да избегнете токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не правете изменения по уреда.
- Преди монтажа се уверете, че условията на местна доставка (т.е. вид газ и налягането насъщия) са съотносими с изискванията на уреда.
- Уредът не е свързан с уреди за евакуация на горящи материали. Уредът следва да се монтира и включи в съответствие с действащите норми за монтаж. Обърнете особено внимание на изискванията за вентилация.
- Преди монтиране прекъснете подаването на газ и електричество до уреда.
- Уверете се, че тръбите или конектора за газ не са огънати или блокирани от други уреди.
- Проверете размерите на уреда и на кухината, която следва да се отреже в кухненския шкаф.
- Плоскостите, поставени върху плота или направо в контакт с уреда следва да са изготвени от негорим материал. Както разслоената повърхност така и използваното за нейното укрепване лепило следва да са издържливи на горещина, с цел да се избегне тяхното разваляне.
- Завъртете контролера за задействане и запалете всяка горелка. Уверете се, че пламъкът е син, и че няма жълт контур. Ако горелките показват някаква неизправност, проверете следното:
  - Дали капакът на горелката е добре поставен.
  - Дали дифузорът е добре поставен.
  - Дали горелката е подравнена вертикално с инжектора.
- След монтажа, техникът монтажник следва да извърши пълна проверка на инсталацията и да се убеди, че няма утечки.
- Уверете се, че гъвкавите тръби не са влезли в допир с някоя подвижна част на блока, където е вградена плочата, нито пък преминават през места, където е възможно блокиране.

В СЛУЧАЙ НА УТЕЧКИ

- Не включвайте светлината.
- Не включвайте никакъв електроуред, нито пък докосвайте някой контакт.
- Не използвайте телефона.
- Спрете използването на уреда и затворете ключа.
- Отворете прозореца.
- Свържете се с техническата служба, обаждайки се от външен телефон.

МОНТАЖ:

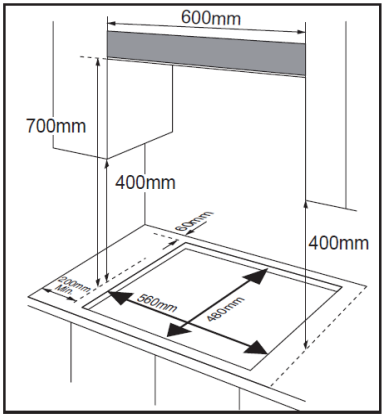
- Преди използване на уреда, отстранете опаковката.
- Уверете се, че уредът и свързващия кабел нямат повреди. В противен случай влезте във връзка с дистрибутора, преди да инсталирате уреда.
- Съседните мебели и материалите, използвани при инсталацията следва да могат да издържат на минимална температура от 85 градуса Целзий над температурата на околната среда в кухнята, където ще се монтира и където ще се използва.
- Газоводите и електрическият кабел не бива да влизат в допир нито с някоя от частите, нито със самия уред.

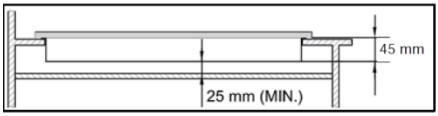
- Условията за настройване за този уред могат да бъдат открити на етикета.
- Използването на газовия уред е източник на топлина и влага на мястото, където е монтиран. Уверете се, че кухнята е добре проветрена: дръжте вентилационните тръби отворени или монтирайте система за механична вентилация (екстракторна камбана).
- При усилена и дълга употреба може да се наложи допълнителна вентилация, като например да се отвори някой прозорец или да се увеличи механичната вентилация на кухнята.
- Поставете уреда на стабилно място и се уверете, че е добре обезопасен.
- Мястото, където ще бъде поставен уреда следва да се състои от негорими и топлоизолационни материали.
- Не монтирайте уреда върху хладилници, перални, съдомиялни машини и подобни.
- Плочата може да се поставя само върху вентилирана фурна.
- Ако предстои плочата да се монтира върху фурна, дебелината на плота може да надхвърли минималната дебелина, посочена в настоящите указания. Проверете това в указанията за монтаж на фурната.
- Ако монтирате екстрактор, следвайте указанията за монтаж и се съобразявайте с минималното вертикално разстояние от плочата (700mm)
- Уверете се, че уредът е заземен.

КАК ДА ПОСТАВИТЕ УРЕДА

Кухнята или плота, в която ще бъде интегриран уредът, трябва да имат следните минимални разстояния:

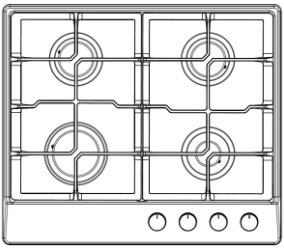
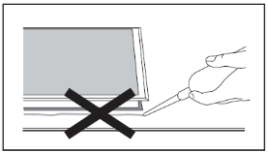
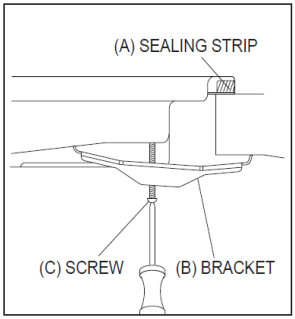
- 60 mm между ръбовете на плочата и задната или страничната стена.
- 700 mm между най-високата точка на повърхността на плочата (включително горелките) и долната част на всяка водоравна повърхност, поставена отгоре.
- 400 mm между повърхностите на плота, при условие, че долната част на водоравната повърхност е на една линия с външния ръб на плота. В случай, че долната част на водоравната повърхност се намира на по-малко от 400 mm, тя ще се постави на най-малко 50 mm от външните ръбове на плочата.
- 50 mm свободно пространство около уреда и между повърхността на плочата и всеки горим материал.
- Най-малко 25 mm и най-много 74 mm пространство между долната част на уреда и всяка повърхност под него.





- Размерът на изрязаното място следва да отговаря на указанието.

МОНТАЖ:

	· Отстранете скарите, капака на горелката и дифузора, завъртете уреда и го поставете върху омекотяваща подложка. · Внимавайте при това действие да не повредите устройствата за включване и безопасност на пламъка. · Поставете доставената гъба около ръба на уреда. Гъбата е 3 mm дебела и 10 mm широка. · Не оставяйте пространства без гъба и избягвайте застъпването ѝ.
	· Не използвайте силиконен пистолет за запечатване на уреда. Това ще затрудни възможни дейности по поддръжка.
	· Подравнете опора (B) с отворите на винтовете. Във всеки ъгъл на плочата има отвори за вкарване на винтовете. Леко завийте един от винтовете (C) в държача (B), така че да се съедини с плочата, но едновременно с това позволява да се наглася положението. · Внимателно завъртете плочата и бавно я свалете, докато я поставите в изрязания отвор. · Нагласете държачите, разположени в долната част на плочата, докато достигнете правилното положение върху плота. След това закрепете плочата, завивайки винтовете докрай (C).

СВЪРЗВАНЕ С ГАЗОИЗТОЧНИКА:

- Уредът следва да се монтира в съответствие с действащите норми в страната, където се извършва монтажа.
- Настоящият уред е програмиран така, че да работи, с GLP.
- По закон газовите уреди следва да бъдат монтирани от квалифициарани лица, в съответствие с действащото издание на “Gas Safety Installation and Use Regulations” („Правила за безопасност при монтаж и употреба на газови уреди“)
- За Вашата безопасност и във Ваш интерес е да спазвате стриктно закона.

СПЕЦИФИКАЦИИ НА ГАЗТА

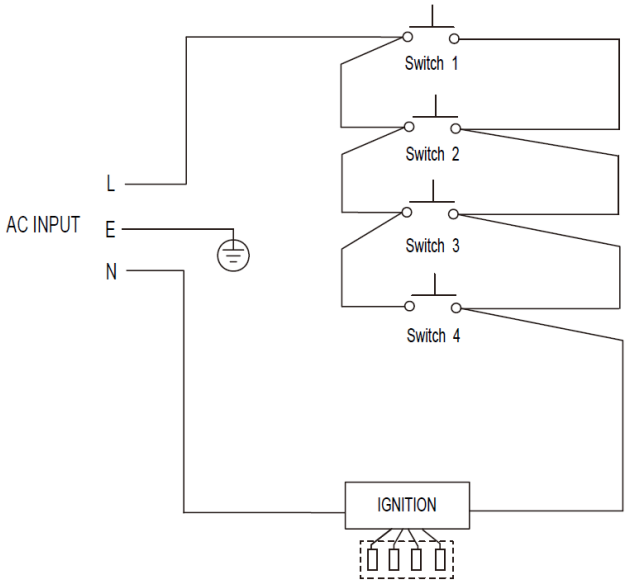
ВИД ГАЗ И НАЛЯГАНЕ	ВХОД НА ТОПЛИНАТА И РАЗМЕР НА ОТВОРА (В ММ)			
	Горелка „Wok“	Бърза горелка	Полубърза горелка	Помощна - бърза
	/	3,0Kw (218g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,0 kW (73 g/h)
G30 29 mbar	/	0,87	0,66	0,50

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

- Уредът следва да бъде заземен.

- Уредът е програмиран единствено да бъде свързан към електронапрежение от 220-240 V, 50-60 Hz.
- Главният кабел е оцветен в съответствие със следния код:
  - Зелен/жълт → заземяване
  - СинI→ Нула
  - Кафяв → Фаза
- Зеленият и жълтият кабел следва да се свърже към терминала, означен с буквата„ E“ или със символа за заземяване.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА СХЕМА



- Ако захранващият кабел е повреден, той следва да бъде подменен от производителя, от техническата служба или от квалифицирано лице.

НАСТРОЙКА НА ГАЗТА:

Настройка на минималната височина на пламъка.

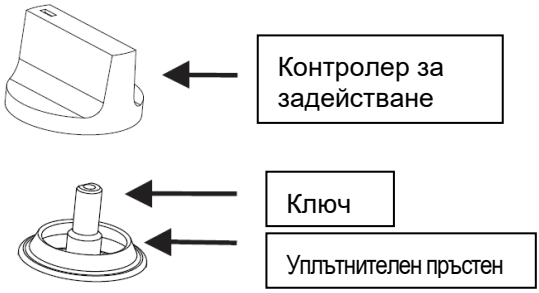
1. Завъртете контролера до най-слаба степен.
2. Отстранете контролера и с отвертка нагласете малкото винтче, разположено в средата на оста на ключа.
3. Правилната настройка е постигната, когато пламъкът има дължина приблизително 3-4 mm.

   - За бутан/пропан, затегнете силно винтчето.

   Поставете отново контролера в ключа.

Уверете се, че при бързо завъртане на ключа от минимална до максимална стойност пламъкът не изгасва. Ако изгасва, извадете контролера и отново настройте газопотока. Проверете отново.

4. Повторете същия процес с всички газови ключове.



· Не откачайте ключа: В случай на неизправна работа подменете целия ключ.

ОПИСАНИЕ

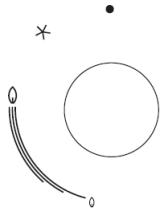
Плоча	Размери (ширина, височина, дълбочина)	Устройство за запалване	Свързване с газоизточника:	Електроподаване	Характеристики на горелката	ΣQn
Стъкло	590x510x90 mm	Вид непрекъснато запалване	Резбова връзка G 1/2	220-240 Vac 50-60 Hz 2W	Бърза горелка (1) Полубързо (2) Помощно (1)	7,5 kW

Приставки:

1 Държач(4)
2 Гъба (4)
3 Винта (4)
4 Инжектор (4)
5 Коляно за газта (1)
6 Наръчник с указания (1)

В случай, че Вашият уред е модел, неокомплектован с гореописаните приставки, можете да ги придобиете отделно в сервизите за техническо обслужване.

НАЧИН НА УПОТРЕБА



- Следните символи са налице в контролното табло, до всяко устройство за задействане.

  ● Черен кръг: изключена газ.

  Дълъг пламък: максимална сила на пламъка.

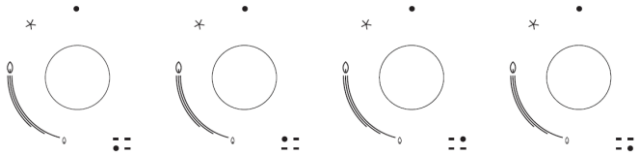
  Малък пламък: минимална сила на пламъка.

- За минимална сила завъртете докрай ключа за задействане в посока на часовниковата стрелка.
- Различните степени на пламъка се намират между максималното и минималното положение.
- Символът, който светне (разположен е до устройството за задействане) ще посочи, че горелката е в работен режим.

АВТОМАТИЧНО ЗАПАЛВАНЕ С УСТРОЙСТВО ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ПЛАМЪКА.

- Уредът е снабден с устройство за безопасност на пламъка във всяка една от горелките. Това устройство прекъсва газоподаването към горелката в случай, че пламъкът изгасне.

ВКЛЮЧВАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ



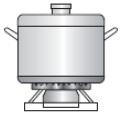
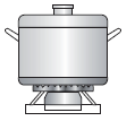
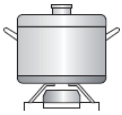
- Натиснете контролера за задействане на горелката, която желаете да запалите и го завъртете в посока, противна на часовниковата стрелка до максимално положение.
- Ако държите натиснато устройството за задействане, автоматичното запалване на горелката ще се задейства.
- Дръжте натиснато устройство в продължение на 15 секунди, след появяването на пламъка. Ако след 15 секунди пламъкът на горелката не се задържи, спрете газоподаването, проветрете стаята и/или изчакайте най-малко 1 минута, преди да опитате отново.
- След изтичането на 15 секунди, за да регулирате пламъка, завъртете устройството за задействане в посока срещу часовниковата стрелка, докато пламъкът достигне желаната сила. Позицията на работа на горелката се намира между максималната и минималната стойност.
- За изключване на горелката, завъртете напълно в посока на часовниковата стрелка до позиция на изключване на газта.
- В случай на авария в електроснабдяването горелките могат да се запалят с кибритена клечка.

УСТРОЙСТВО ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ЕНЕРГОСПЕСТЯВАНЕ.

- Не препоръчваме употребата на тигани, тави или каменни плочи за изпичане едновременно в няколко горелки, тъй като натрупаната топлина може да повреди уреда.
- След използване за известно време не докосвайте капака на горелката, нито пък решетката.

- След като течността започне да кипи, намалете огъня, така че да ври едва-едва.
- Диаметърът на дъното на съда следва да отговаря на горелката.
- Не поставяйте съдове на ръба на горелката.

ГОРЕЛКИ	СЪДОВЕ	
	мин.	Макс.
Троен венец	200 mm	240 mm
Бързо	200 mm	240 mm
Полубърза горелка	160 mm	180 mm
Помощно	120 mm	160 mm

НЕ		ДА	
	Моля не използвайте съдове с малък диаметър в големи горелки. Пламъкът не бива да се докосва до страничната част на съдовете.	За да избегнете зацапване на горелките и за спестяване на газ използвайте подходящи за всяка горелка съдове.	
	Не гответе без капак или с изместен капак, тъй като така се разхищава енергия.	Покрийте съда.	
	Не използвайте съдове с извито или огънато дъно.	Използвайте тенджери, канчета и тигани с дебело и равно дъно.	
	Не поставяйте съдове отстрани на горелка, тъй като може да се преобърнат. Не използвайте съдове с голям диаметър в горелките, намиращи се близо до контролерите, тъй като може да докоснат контролерите за задействане или или да предизвикат щети при увеличение на температурата в тази област.	Винаги поставяйте съдовете върху горелките, а не отстрани.	
	Не поставяйте кухненски съдове направо върху горелката.	Поставете съдовете върху решетката.	

	Не поставяйте нищо - например, щит на пламъка или азбестов материал - между съда и решетката, тъй като това може да нанесе тежки повреди на уреда.		
	Не използвайте прекалено голямо тегло и не удряйте горелката с тежки предмети.	Боравете внимателно с кухненските съдове, когато същите се намират върху горелката.	

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди да пристъпите към каквото и да било почистване на уреда, изчакайте го да изстине.
- Изключете уреда, преди да пристъпите към каквото и да било почистване.
- Почиствайте редовно уреда, за предпочитане след всяка употреба.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, нито остри предмети, които могат да наранят повърхността. Чистете уреда с вода и течен миялен препарат.

Използваем		Неизползваем			
	Мека кърпа		Найлонова четка		Метална четка
	Неутрален миялен препарат		Олио или зехтин, предназначен и за хранене		Кисел/ алкален миялен препарат
			Абразиви.		Разтворител/Бензол

РЕШЕТКИ/КОНТРОЛЕРИ ЗА ЗАДЕЙСТВАНЕ

- Отстранете решетката.
- Почистете я - нея, както и контролерите за задействане - с влажна кърпа, течен сапун и хладка вода. В случай на набити нечистотии, предварително ги накиснете.
- Избършете ги с мека и чиста кърпа.

ПЛОЧА

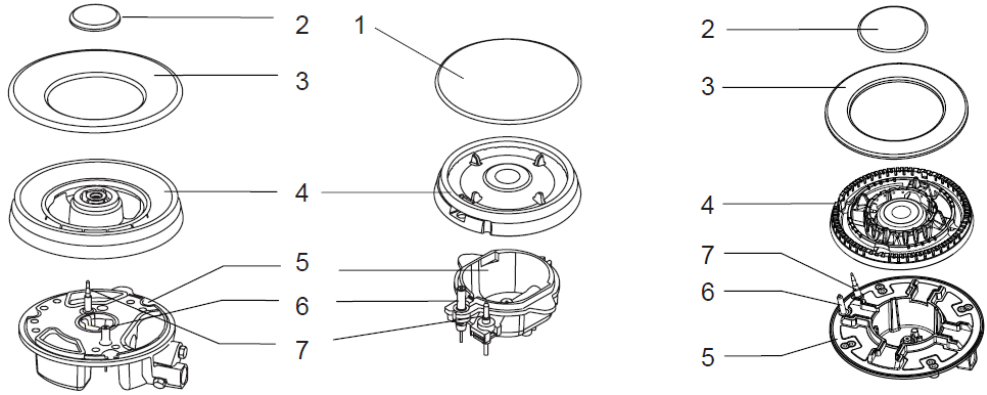
- Редовно почиствайте плочата с мека навлажнена кърпа с малко съдомиялен препарат, разтворен в хладка вода.
- След това, подсушете.
- Остранете възможно най-бързо от нагревателната плоча солени и течни храни, за да избегнете риска от корозия.

- С времето частите от неръждаема стомана на уреда може да се обезцветят. Това е естествено и се дължи на високите температури. Почиствайте частите всеки пък, когато използвате уреда с подходящия почистващ продукт за неръждаема стомана.

ГАЗОВИ КОТЛОНИ

- Отстранете капаците на газовите котлони и на дифузорите, като ги издърпвате нагоре.
- Накиснете ги в топла вода с малко съдомиялен препарат - на прах или течен.
- След почистване ги подсушете внимателно. Проверете, дали отворите за пламъка са чисти и напълно сухи.
- Почистете дифузора с влажна кърпа, след което го подсушете.
- Внимателно почистете устройството за запалване и за безопасност на пламъка с добре изстискана кърпа, след което ги подсушете.
- Преди да поставите отново горелките, уверете се, че инжекторът не е задръстен.

Отново монтирайте помощните горелки, полубързите, бързите и тези с три венеца. Направете това по следния начин:



- Поставете дифузор (4) горелка (5), така, че устройството за запалване и за безопасност на пламъка да се окажат правилно разположени в съответстващите им отвори в дифузора. Дифузорът следва да е нагласен правилно.
- Поставете капака на горелката (1, 2, 3) върху дифузора (4) така, че щифтовете да се напаснат в съответните им места.
- След почистване отново поставете частите в правилния ред.
- НЕ смесвайте горната и долната част.
- Щифтовете следва да съвпадат точно във вдлъбнините.

ЗА ПРОДУКТИ ОТ ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ И/ИЛИ В СЛУЧАЙ, ЧЕ ТАКА ГО ИЗИСКВА НОРМАТИВАТА ВЪВ ВАШАТА СТРАНА:

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ВЪЗМОЖНОСТ ЗА РЕЦИКЛИРАНЕ НА УРЕДА

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране ("Зелена точка"). Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал.
- В изделието няма концентрации на вещества, които могат да бъдат определени като вредни за околната среда.

	- Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда след изтичане на експлоатационният му живот трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

НЕИЗПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

- В случай на неизправност или друг проблем моля отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобявате или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

РАЗРЕШЕНИЕ НА ПРОБЛЕМА

Някои по-дребни проблеми могат да се решат по следния начин:

Проблем	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	Разрешение на проблема.
Не се запалва.	Без искра.	Проверете електроподаването.
	Капакът на горелката е зле поставен.	Поставете го правилно.
	Газоподаването е затворено.	Отворете газоподаването.
Лошо запалено.	Газоподаването не е напълно отворено.	Отворете газоподаването.
	Капакът на горелката е зле поставен.	Поставете го правилно.
	Системата за запалване е „заразена“ с някакво странно вещество.	Изчистете я със суха кърпа.
	Горелките са мокри.	Подсушете внимателно капака на горелките.
	Отворите на дифузора са задръстени.	Почистете дифузора.
При запалване и горене се чува шум.	Капакът на горелката не е добре поставен.	Поставете правилно капака на горелката.
Пламъкът загасва по време на употреба.	Обезопасителното устройство за пламъка е „заразено“ с някакво чуждо вещество.	Почистете обезопасителното устройство за пламъка.
	Готвеното ястие е преляло.	Изгасете горелката. Изчакайте минута и го запалете отново.
	Възможно е въздушно течение да е изключило горелката.	Изключете горелката и проверете откъде може да идва течението - например, от отворени прозорци. Изчакайте минута и я запалете отново.
Жълт пламък.	Отворите на дифузора са задръстени.	Почистете дифузора.
	Използва се различен вид газ.	Проверете каква газ се използва.
Нестабилен пламък.	Капакът на горелката е зле поставен.	Поставете правилно капака на горелката.

Миризма на газ.	Изтичане на газ.	Спрете на уреда и затворете ключа. Отворете прозореца. Свържете се с техническата служба, обаждайки се от външен телефон.

Ако проблемът не се разреши, свържете се с Центъра за помощ на клиента.

Информацията по-долу се отнася за енергийно етикетиране и екологичния дизайн:

Талон на уреда						
Модел:	GI4EB					
Вид плоча:	Газова					
Брой зони за готвене	4					
Енергий ефикасност на газова горелка ($EE_{газова\ горелка}$)	G20			G30		
	Бърза горелка	Полубърза горелка 1	Полубърза горелка 2	Бърза горелка	Полубърза горелка 1	Полубърза горелка 2
	54.76 %	55.48 %	56.22 %	56.02 %	58.34 %	57.46 %
Енергийна ефикасност на газова плоча ($EE_{газов\ котлон}$)	G20			G30		
	55.49 %			57.27 %		

За установяване на съответствието с изискванията за екологичен дизайн и за изчисляване параметрите на енергийното етикетиране на уреда като препратка ще се използва европейска норма EN 30-2-1.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: http://taurus-home.com/

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en http://taurus-home.com

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: http://taurus-home.com/

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a http://taurus-home.com

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: http://taurus-home.com/

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at http://taurus-home.com/

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : http://taurus-home.com/

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur http://taurus-home.com/

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: http://taurus-home.com/

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter http://taurus-home.com/

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: http://taurus-home.com/

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da http://taurus-home.com/

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: http://taurus-home.com/

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em http://taurus-home.com/

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: http://taurus-home.com/

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via http://taurus-home.com/

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich prawa lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: http://taurus-home.com/

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na http://taurus-home.com/

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: http://taurus-home.com/

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο http://taurus-home.com/

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: http://taurus-home.com/

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу http://taurus-home.com/

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: http://taurus-home.com/

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la http://taurus-home.com/

Български

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервизи.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: http://taurus-home.com/

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния http://taurus-home.com/

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقًا للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

(حسب العلامة التجارية) http://taurus-home.com

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع http://taurus-home.com

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, Nº 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale Nº 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404

Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Avenue 2 Mars, Résidence Nassrallah, Appt nº 2 1er, Casablanca	(+212) 522 86 30 95
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno Nº 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus
Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

22/10/2020