

taurus

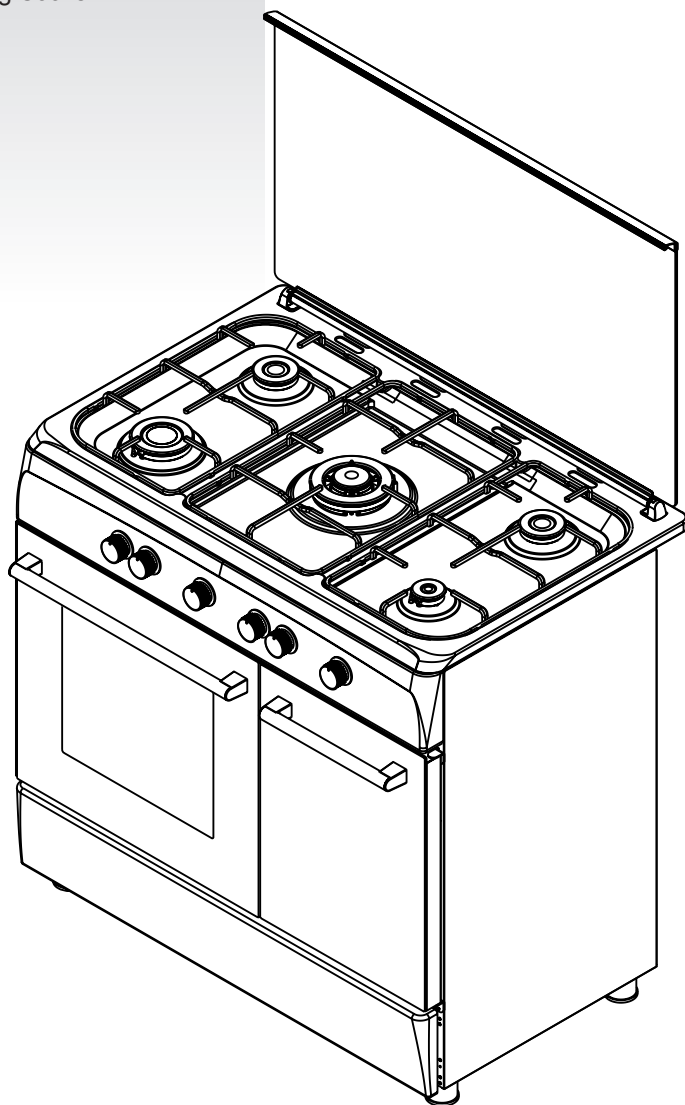
CIG3FWHM, CIG3FIXM

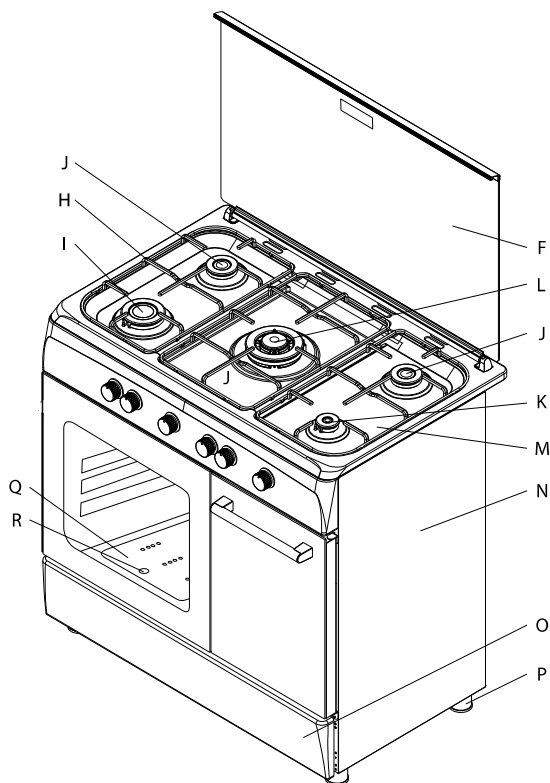
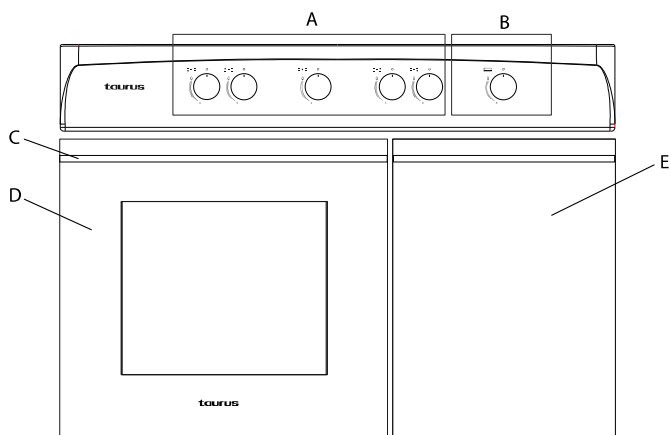
CIG4FWHM, CIG4FIXM

CIG5FWHM, CIG5FIXM

Cocina independiente a gas

Gas Free Standing Cooker





Cocinas independientes a gas

CIG3FWHM, CIG3FIXM, CIG4FWHM, CIG4FIXM, CIG5FWHM, CIG5FIXM.

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 cumplimiento 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 y regulación 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 se corresponde con el indicado en la placa de características.
- Este aparato debe ser montado por un instalador cualificado.
- Este aparato es de tipo clase I, 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:

- 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 el 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.
- **PRECAUCIÓN** – Algunas partes de este producto pueden ponerse muy calientes y causar quemaduras. Debe ponerse atención particular cuando los niños y las personas vulnerables estén presentes.

- **NOTA:** Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que desprenda olores. Tenga la precaución de, en su primer uso, utilizarlo en un lugar bien ventilado.
- **ADVERTENCIA:** El uso de este aparato de gas produce calor y humedad en la habitación en la cual lo instale. Asegúrese de que tiene buena ventilación o instale un extractor. En caso de duda consulte a un instalador autorizado. Conecte el aparato con el tipo de gas que aparece en la etiqueta situada cerca de la tubería del gas-

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.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:

- Coloque el aparato en un lugar estable y compruebe que está debidamente asegurado.
- No lo instale encima de frigoríficos, lavadoras, lavavajillas y similares.

- Si instala un extractor, siga las instrucciones de instalación, y respete la distancia vertical mínima desde la placa (650mm)
- Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.
- Dentro del horno encontrará: Manual de instrucciones, pies del aparato.

Para montar los pies:

- Encontrará los hoyos para montar los pies debajo del aparato.
- Levante ligeramente el aparato de un lado y monte los pies del otro. Así después haga lo inverso.
- NOTA: Puede ajustar el producto a la superficie usando la conexión de los pies.
- No ponga bajo ningún concepto la cocina volcada coin los pies arriba.

Sistema antivuelco

- Si el aparato dispone de sistema antivuelco, por requerimiento de seguridad deberá ser montado acorde a las especificaciones:
- CIG3FWM/CIG3FIXM – El punto de ancla debe ser montado a 75cm del suelo.
- CIG4FWM/CIG4FIXM – El punto de ancla debe ser montado a 75cm del suelo.

Connexión de gas:

- Asegúrese que todos los botones del aparato están en la posición de apagado.
- 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 (Gas liquado del petróleo).
- 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.

INYECTORES

MODELO	TIPO DE GAS Y PRESIÓN	ENTRADA DE CALOR Y TAMAÑO DEL ORIFICIO (MM)				
		Quemador Wok	Quemador rápido	Semi-rápido	Auxiliar - rápido	Quemador Inferior Horno
CIG3FWHM CIG3FIXM	G30-30 G31-27	0,90	0,80	0,65	-	0,75
CIG4FWHM CIG4FIXM	G30-30 G31-27	-	0,85	0,70	0,55	0,65
CIG5FWHM CIG5FIXM	G30-30 G31-27	0,90	0,85	0,70	0,55	0,65

PODER CALORÍFICO

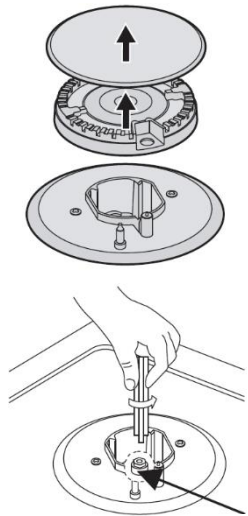
MODELO	TIPO DE GAS Y PRESIÓN	QUEMADOR				
		Quemador Wok	Quemador rápido	Semi-rápido	Auxiliar - rápido	Quemador Horno
CIG3FWHM CIG3FIXM	G30-30 G31-27	3,00 kW	2,50 kW	1,70 kW	-	2,20 kW
CIG4FWHM CIG4FIXM	G30-30 G31-27	-	2,80 kW	1,80 kW	1,00 kW	1,8 kW
CIG5FWHM CIG5FIXM	G30-30 G31-27	3,10 kW	2,80 kW	1,80 kW	1,00 kW	1,8 kW

AJUSTES DEL GAS:

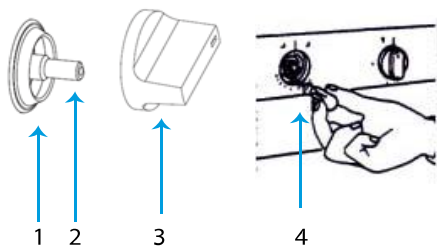
CUIDADO: Recuerde siempre que el trabajo debe ser realizado por un profesional.

AJUSTE DEL NIVEL MÍNIMO DE LA LLAMA

- Gire el mando hasta el mínimo.
- Retire el mando y con un destornillador ajuste el pequeño tornillo situado en el centro del eje de la llave
- 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.
- Repita este proceso en cada una de las llaves de gas.



Inyector



- 1. Anillo de sellado
- 2. Llave
- 3. Mando de accionamiento
- 4. Tornillo de ajuste

- No desmonte la llave: En caso de mal funcionamiento cambie toda la llave.
- Antes de volver a colocar los quemadores, compruebe que el inyector no está bloqueado.
- Una vez realizada la conversión, el técnico o instalador cualificado marcará una «V» en la categoría de gas correcta, de manera que coincida con la placa de características. Elimine la marca «V» anterior.

Mantenimiento y limpieza de llaves

- Esta operación debe ser realizada por un técnico profesional.
- Para poder llegar a las llaves de gas, retirar los quemadores y desmontar la mesa de trabajo

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

DESCRIPCIÓN

- Estos aparatos pertenecen a la familia I12H3+, país de destino directo ES.
- Estos aparatos pertenecen a la clase 1.

Modelo de Cocina	Dimensiones (anchura, profundidad, altura)	Dispositivo de encendido	Conexión de gas:	Suministro de electricidad	Potencia calorífica total
CIG3FWMH CIG3FIXM	500 x 530 x 830	Manual	¿?	-	9400 W
CIG4FWMH CIG4FIXM	500 x 600 x 830		¿?	-	9200 W
CIG5FWMH CIG5FIXM	900 x 600 x 850		¿?	-	12300 W

- A Mandos controladores de fogones
- B Mando controlador del quemador del horno
- C Asa del horno o del compartimento de botella
- D Puerta del horno

- E Compartimento para botella
- F Tapa de la cocina de cristal
- G Tapa de la cocina sólida
- H Rejilla esmaltada. Soporte de utensilios
- I Quemador Rápido
- J Quemador Semi-rápido
- K Quemador Auxiliar-rápido
- L Quemador Wok
- M Mesa de trabajo
- N Tapas laterales
- O Cajon Inferior
- P Pies del aparato
- Q Tapa del quemador del gas
- R Boquilla para encender el horno

MODO DE EMPLEO

- Los siguientes símbolos figuran en el panel de control junto a cada mando de accionamiento.
 - · Círculo Blanco: gas apagado
 - ⏏ · Indicador de quemador (Mando)
 - ◻ · Indicador de quemador Horno
 - ◐ · Llama larga: intensidad de llama máxima
 - ◑ · Llama pequeña: intensidad de llama mínima
- Para la intensidad mínima gire el mando de accionamiento en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta su tope.
- Las diferentes intensidades de llama se encuentran entre la posición máxima y mínima.

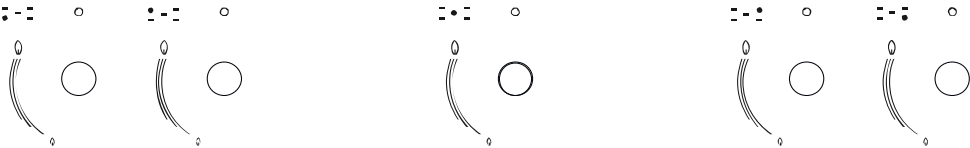
ENCENDIDO AUTOMÁTICO

- Si el dispositivo dispone de un sistema automático de encendido se mostrará mediante el símbolo ✱, Indicando así la posición de chispa.
- Para accionarlo, deberá girar el mando hasta la posición chispa para poder encender el fuego.

SEGURIDAD ANTIFUGAS

- 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.
- En este caso, el quemador debe calentar la válvula de seguridad para poder dejar encendido el fuego.
- Si el fuego se apaga por accidente o se abre el botón por accidente, al enfriar la válvula, se cortará el paso del gas.
- NOTA: No es un procedimiento instantáneo, pero tampoco debe durar mas de 20 segundos. Recuerde siempre que el aparato debe estar instalado en una zona ventilada.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES



- Presione el mando de accionamiento del quemador que desea encender y gírelo en sentido antihorario hasta la posición máxima.
- Use una llama o chispa externa con un dispositivo (como una cerilla o un mechero).
- 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.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

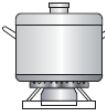
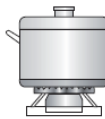
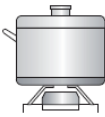
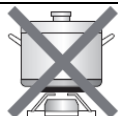
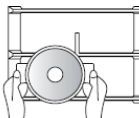
- Presione el mando de accionamiento del quemador que desea encender y gírelo en sentido antihorario hasta la posición máxima
- Use una llama o chispa externa con un dispositivo (como una cerilla o un mechero).
- Introduzca el dispositivo externo para el encendido en la boquilla para encender el horno.
- 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.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD Y AHORRO DE ENERGÍA

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 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.

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

HORNO

- Para limpiar el horno use un paño suave con unas gotas de detergente.
- Los accesorios (Bandeja y parrilla) Pueden ir al lavaplatos, así como soportar una limpieza mas dura.

(Modelos CIG4FWHM, CIG4FIXMM, CIG5FWHM, CIG5FIXM)

- El cristal interior se puede retirar.
- Primero retire las protecciones de plástico superiores que unen el cristal a la puerta.
- Después tire el cristal hacia arriba. Esta operación puede ser peligrosa y el cristal se puede romper. Vigile.
- Una vez limpiado el cristal y el interior de la puerta,

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.

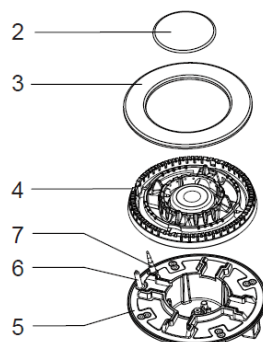
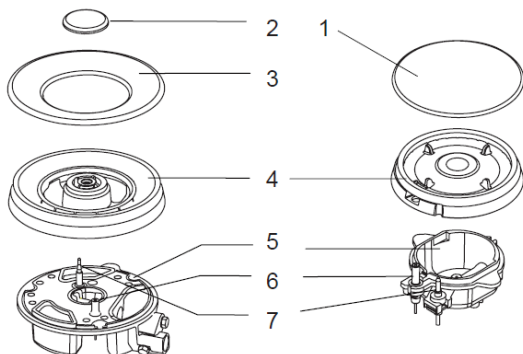
PLACA

- 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.

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.	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 apagado 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.

Gas Free Standing Cookers

CIG3FWHM, CIG3FIXM, CIG4FWHM, CIG4FIXM, CIG5FWHM, CIG5FIXM

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 responsible for any damages to persons or property 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 I 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 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.

- **CAUTION:** Some parts of this appliance can become really hot and cause burns. Put special attention when kids and vulnerable people are around.
- **NOTE:** When using the appliance for first time it is possible that it emits some odors. Take precaution and, in its first use, use the appliance in a very well ventilated area.
- **WARNING:** The use of this gas appliance produces heat and humidity in the room they are installed. Be sure that the appliance has a good ventilation or install an extractor. In case of doubt, please ask to any authorized installer. Connect the appliance with the correct gas type indicated at the label next to the gas hose.

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:

- Place the appliance in a stable place and check that it is correctly assured.
- Do not install this appliance over refrigerators, washing machines, dishwasher or any other appliances.

- If you install and extractor or cooker hood, follow the instructions of it to install it correctly., and respect the minimum distance from the appliance (650mm)
- Remove all packaging before using the appliance.
- Inside the oven you will find the instruction manual and the product feet.

Mounting of the feet

- You will find the holes to install the feet below the appliance.
- Lift the appliance softly from one side and mount the feet to the other side (lifted one). Afterward, do the same process for the other side.
- NOTE: you can adjust the height of every feet using the same mounting process.
- DO NOT PUT the appliance, under any circumstance, turned over its lid.

Anti-tip system

- If the appliance has an anti-tip system, it has to be connected to the wall by law, and it needs to be mounted according to the specifications:
- CIG3FWM/CIG3FIXM: The anchor point must be placed 75cm above the floor.
- CIG4FWM/CIG4FIXM: The anchor point must be placed 75cm above the floor.

Gas Connection

- Ensure that all the knobs are in the Off position.
- This appliance must be mounted and connected according to the current regulations of the country it is being installed.
- This appliance has been designed to work with LPG (Liquefied petroleum gas).
- By law, the gas appliances have to be installed by qualified people in accordance to the current edition of Gas Safety Installation and Use Regulations.
- For your safety and best interest, you need to ensure the law accomplishment.

INJECTORS

MODEL	GAS TYPE AND PRESSURE	HEAT ENTRY AND SIZE OF THE INJECTOR (MM)				
		Wok burner	Quick burner	Semi-quick	Auxiliar-quick	Bottom oven burner
CIG3FWM CIG3FIXM	G30-30 G31-27	0,90	0,80	0,65	-	0,75
CIG4FWM CIG4FIXM	G30-30 G31-27	-	0,85	0,70	0,55	0,65
CIG5FWM CIG5FIXM	G30-30 G31-27	0,90	0,85	0,70	0,55	0,65

HEAT POWER

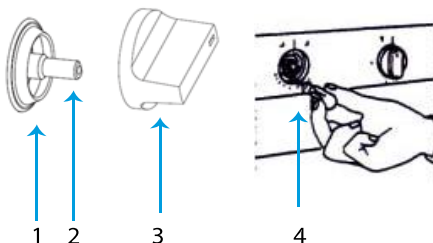
MODEL	GAS TYPE AND PRESSURE	POWER BY EVERY BURNER (KW)				
		Wok burner	Quick burner	Semi-quick	Auxiliar-quick	Bottom oven burner
CIG3FWM CIG3FIXM	G30-30 G31-27	3,00 kW	2,50 kW	1,70 kW	-	2,20 kW
CIG4FWM CIG4FIXM	G30-30 G31-27	-	2,80 kW	1,80 kW	1,00 kW	1,8 kW
CIG5FWM CIG5FIXM	G30-30 G31-27	3,10 kW	2,80 kW	1,80 kW	1,00 kW	1,8 kW

GAS ADJUSTMENTS

- CAUTION: Always remember that this job needs to be done by a professional

ADJUSTMENT OF THE MIN LEVEL OF THE FLAME.

- Turn the knob to the Off position.
- Remove the knob and with a screwdriver adjust the little screw in the center axis of the valve.
- The correct adjustment is achieved when the flame has a length about 3-4mm long.
- For Butane or Propane, fix the screw tight.
- Place back the knob at its place.
- Verify that the flame do not go off when turning the knob to the min position. In an affirmative case, remove the knob and adjust again the gas flux.
- Repeat this process in all the gas valves.

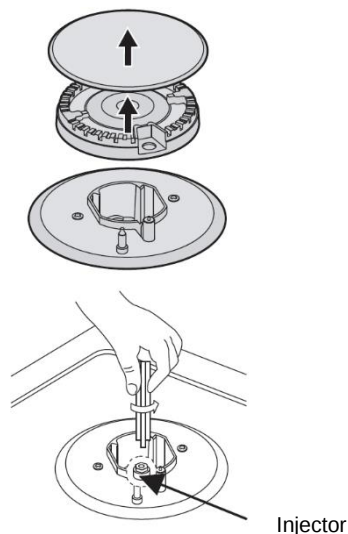


1. Sealing ring
2. Valve axis
3. Knob
4. Adjustment screw

- Do not dimount the valve. In case of malfunction of the valve, change al lof it.
- Before placing back the burners, check that the injector is not blocked.
- Once the connection is finished, the authorized person Will marc with a tick "V" thae gas category, so it matches the rating plate.

Cleaning and maintenance of the valves

- This operation needs to be realized by a professional technician.
- To reach the valves, dismount the work table.



INSTRUCTIONS FOR THE USER

DESCRIPTION

- This appliance belongs to the I12H3+ family, direct destination country ES.
- This appliance belongs to class 1 appliances.

Model	Dimension (Width, Depth, Height)	Turn on system	Gas conection:	Electricity supply	Total heat power
CIG3FVHM CIG3FVXM	500 x 530 x 830	Manual	¿?	-	9400 W
CIG4FVHM CIG4FVXM	500 x 600 x 830		¿?	-	9200 W
CIG5FVHM CIG5FVXM	900 x 600 x 850		¿?	-	12300 W

- A Burner knobs
- B Oven burner knob
- C Oven handle
- D Oven door
- E LPG bottle compartment
- F Glass lid
- G Solid lid
- H Enamelled rack support.
- I Quick burner
- J Semi-quick burner
- K Auxiliary-quick burner
- L Wok burner
- M Work table
- N Side covers
- O Inferior drawer
- P Appliance feet
- Q Oven burner lid
- R Flame entry to turn on the oven
-

USE

- The next symbols appear in the control panel:
 - · White circle: Off position
 - ⏻ · Top Burner indicator (Knob)
 - ⏻ · Oven burner indicator (Knob)
 - 🔥 · Long flame: Max position
-

- Small flame: min position
- For the minimum intensity, turn the knob anticlockwise till the end of its movement.
- The different flame intensities are found between max and min position.

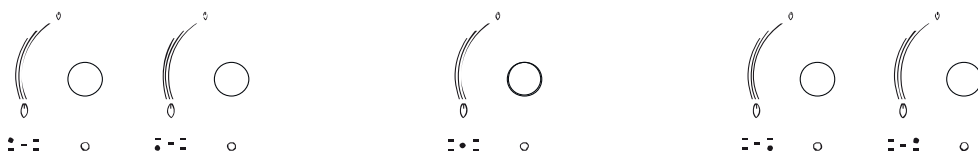
AUTOMATIC IGNITION

- If the appliance has an auto-ignition system it will be shown by the symbol ✱, indicating the knob position for spark.
- To activate it, press the button and turn it to the spark position to light the flame.

ANTI-LEAK SECURITY

- The appliance is equipped with a security flame system in each burner, which will cut the flow of gas if the flame goes off.
- In this case, the burner needs to heat the security valve to keep the fire going.
- If the flames go out by accident or the button is turned on by accident, the valve will cut off the gas flux.
- NOTE: This process is not instantaneous, but it does not have to take more than 20 seconds. Always remember that the appliance needs to be placed in a well-ventilated area.

LIGHTING ON FOR BURNERS



- Press the knob that indicates the burner you want to turn on and turn it anti-clockwise to reach the Max position.
- Use a flame or external spark from another appliance (Such a lighter or a match)
- Keep the button pressed during 15 seconds after the flame appears. If after 15 seconds the flame is not staying, close the gas flux and wait at least 1 minute before trying it again.
- After 15 seconds, release the knob. To change the flame force, turn the knob between max and min positions.
- To close the burner, turn the knob till reaching the Off position.

LIGHTING ON THE OVEN BURNER

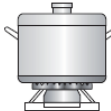
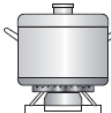
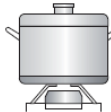
- Press the oven burner knob and turn it anti-clockwise to reach the Max position.
- Use a flame or external spark from another appliance (Such a lighter or a match)
- Keep the button pressed during 15 seconds after the flame appears. If after 15 seconds the flame is not staying, close the gas flux and wait at least 1 minute before trying it again.
- After 15 seconds, release the knob. To change the flame force, turn the knob between max and min positions.
- To close the burner, turn the knob till reaching the Off position.

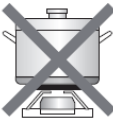
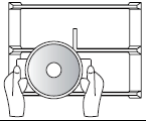
SECURITY SYSTEMS AND ENERGY SAVING TIPS

- We do not recommend to use the same utensil to cook in several burners continuously. The heat accumulation could harm the utensil.
- After its use, do not touch the burner lid nor the support rack during several time.

- As soon as a liquid starts to boil, diminish the flame to keep it just boiling.
- The diameter of the bottom of the utensil needs to correspond to the burner.
- Do not place utensils at the edge of the burner.

Burners	Utensil Diameter	
	min	Max
Wok burner	200 mm	240 mm
Quick burner	200 mm	240 mm
Semi-quick	160 mm	180 mm
Auxiliar	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 only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

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

OVEN

- To clean the oven use a soft cloth with washing up liquid.
- Accessories (tray and grill rack) can be cleaned with a dishwasher as well as support some intense cleaning.

(Modelos CIG4FWHM, CIG4FIXMM, CIG5FWHM, CIG5FIXM)

- The inner glass can be removed to clean.
- First, remove the upper protections that attach this glass to the door.
- Pull the cristal out. This operation can be dangerous and the glass could break. Be really careful.
- Once the glass and the door are cleaned, do the same operation to mount the glass.

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.

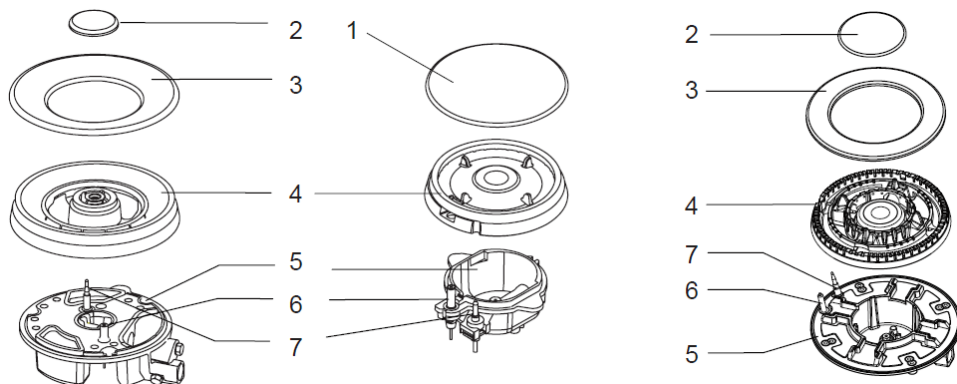
TOP PLATE

- 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 fix parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

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



- 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 fit into their respective recesses.
- Replace parts in the correct order after cleaning.
- DO not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

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.

TROUBLESHOOTING

- Some minor problems can be resolved as follows:

Problem	Probable cause	Solution
Not Ignited.	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.

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>

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 conosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <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>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorzieningen 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 praw 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 unaia 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 сервиси.

Най-близкия до Вас сервис 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 وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصلحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التالي:

(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, N° 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 N° 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	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 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

Rev. 19/11/2020