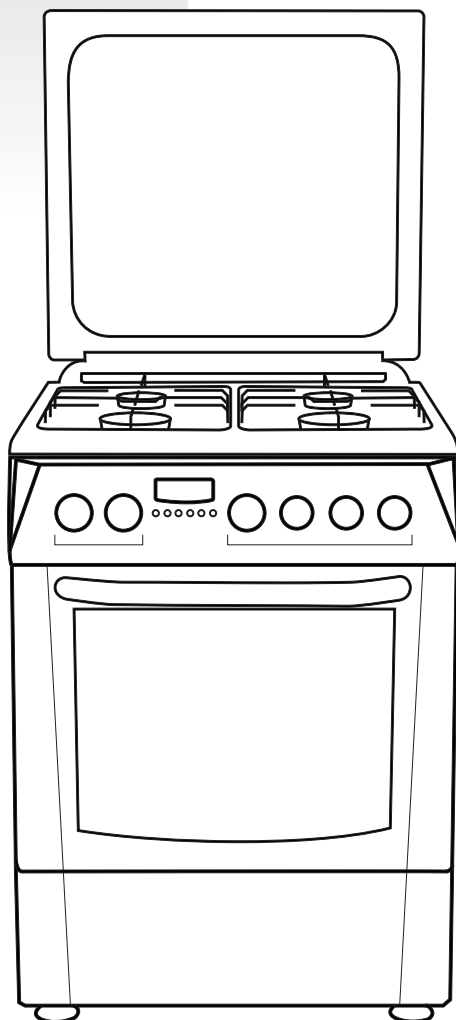
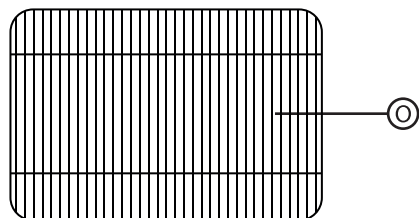
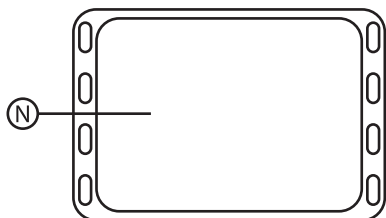
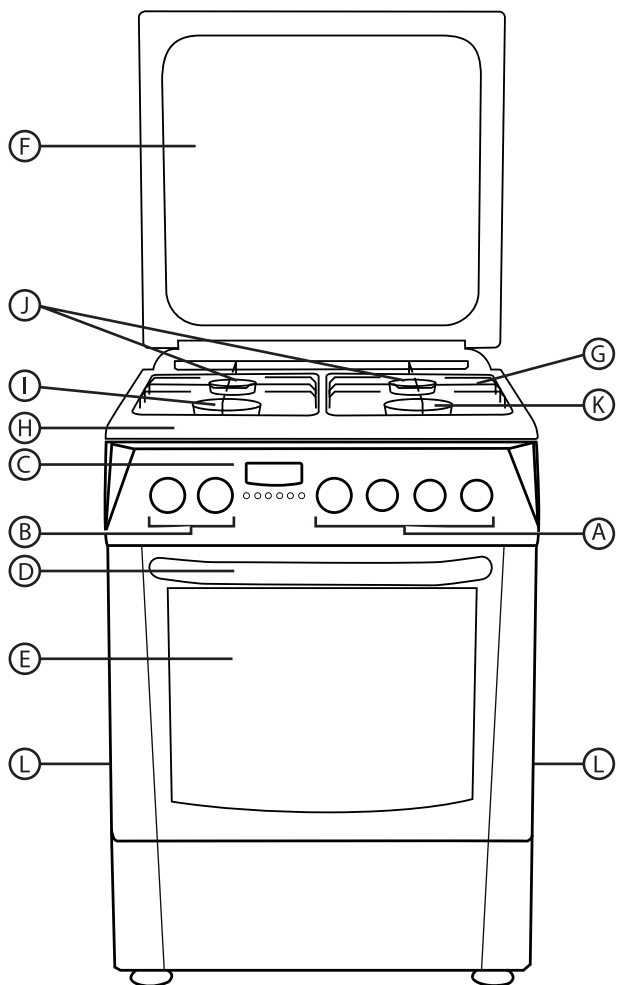


taurus

CIGE4FIXM

Cocina independiente mixta
Mixed free standing cooker





COCINA INDEPENDIENTE MIXTA

CIGE4FIXM

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.

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.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre bajo supervisión o si reciben instrucciones de uso del aparato de forma segura y comprendiendo los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, salvo que estén bajo supervisión continua.
- ATENCIÓN: Cocinar en una placa con aceite o grasa sin supervisión puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra el fuego con una tapa, manta ignífuga, etc.
- Se debe incorporar un medio de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- ATENCIÓN: Peligro de incendio: no dejar/guardar objetos sobre las superficies de cocción.
- No usar ningún programador, temporizador u otro dispositivo externo que conecte el aparato automáticamente.
- No utilice una limpiadora de vapor para limpiar el aparato.

ESPAÑOL

- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- No utilice limpiadores abrasivos o estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede dar lugar a la rotura del cristal.
- **ATENCIÓN:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar que se produzca una descarga eléctrica.
- **PRECAUCIÓN:** Es imprescindible supervisar la cocción. Un proceso de cocción breve debe supervisarse de forma continua.
- Debe dejar enfriarse la superficie de cocción de la encimera antes de cerrar la tapa.
- Limpiar cualquier derrame de la tapa antes de abrirla.
- El aparato no debe colocarse sobre una base para su instalación.
- Este aparato está pensado únicamente para uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de asistencia técnico o personal cualificado, para evitar daños.
- 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.

ESPAÑOL

- 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.

ESPAÑOL

- **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)

ESPAÑOL

- 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

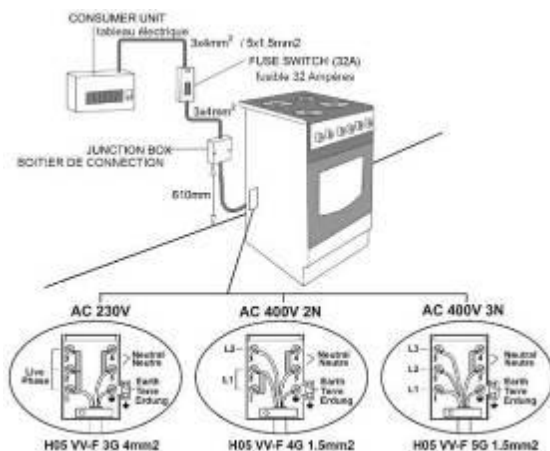
- Si el aparato dispone de sistema antivuelco, por requerimiento de seguridad deberá ser montado acorde a las especificaciones:
- CIGE4FIXM – El punto de ancla debe ser montado a 75 cm del suelo.

Conexión 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 licuado 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.

Conexión eléctrica

- Las condiciones de ajuste para este aparato se encuentran en la placa de características.
- Su aparato requiere 16 o 32 amperios de suministro de acuerdo con la potencia total de la cocina. Encuentre todos los valores necesarios de calificación en la etiqueta de su cocina. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.
- Sólo se debe efectuar la conexión eléctrica de la cocina- + para conexiones / tomas de corriente con una toma de tierra instalado de acuerdo con las normas locales. Si no hay conexiones / tomas de corriente con una toma de tierra en el lugar donde se instalará la cocina, póngase en contacto inmediatamente con un electricista calificado para que se lo instale. El fabricante no se hace

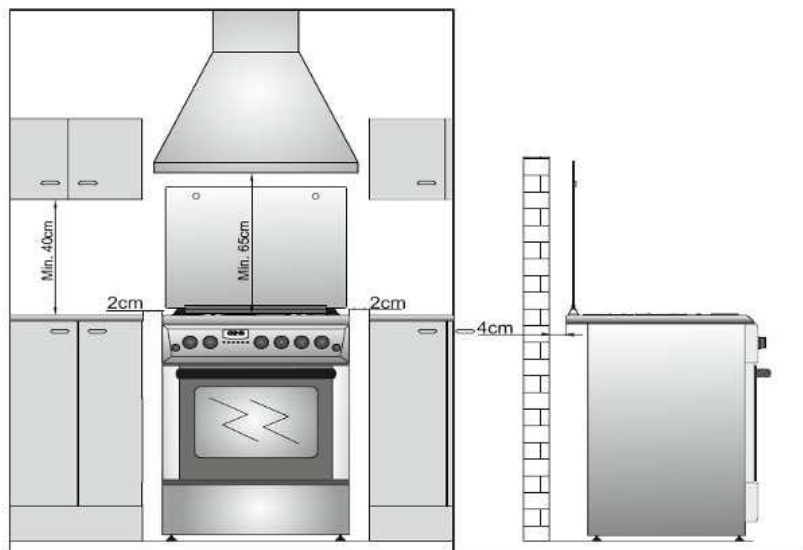


ESPAÑOL

responsable por los daños que se producirán debido a que el aparato no haya sido correctamente conectado a una toma de tierra.

· Esquema de conexión eléctrica

Posicionamiento de la cocina

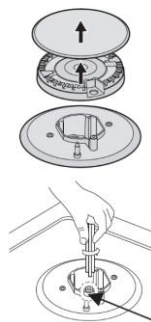


AJUSTES DEL GAS:

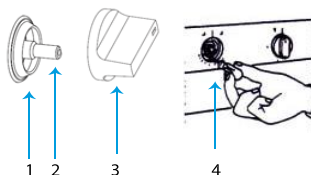
- CUIDADO: Recuerde siempre que el trabajo debe ser realizado por un profesional.

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 II2H3+, país de destino directo ES.
- Estos aparatos pertenecen a la clase 2.

Tipo	60 x 60 Cocina independiente mixta
Numero de fuegos	4
Fuente de energía	Gas / Eléctrica
Volumen horno	64 Lt
Consumo de energía (EC)	1,94 kW
Indice de eficiencia enrgética	90,08
Clase energética	A
Metodo de medida	EN151841 (Reg. (EU)66/2014)

- A Mandos controladors de fogones
- B Mandos controladores del horno
- C Temporizador digital
- D Asa del horno
- E Puerta del horno
- F Tapa de la cocina de cristal
- G Rejilla de acero forjado. Soporte de utensilios.
- H Mesa de trabajo
- I Quemador Wok
- J Quemador Rápido
- K Quemador Semi-rápido
- L Tapas laterales
- M Pies del aparato
- N Bandeja del horno
- O Parrilla de horno

Resumen de potencias

HORNO		QUEMADORES	
Resistencia superior	850 W	Quemador Wok	2600 W
Resistencia inferior	1300 W	Quemador Rápido	2 x 1700W
Resistencia Grill	2000 W	Quemador semirápido	900 W
Convección de aire	38 W		
Lampara	25 W		

MODO DE EMPLEO

QUEMADORES

- Los siguientes símbolos figuran en el panel de control junto a cada mando de accionamiento.
 - Círculo Blanco - apagado
 - Indicador de quemador (Mando)
 - 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 (AUTOENCENDIDO)
- 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.
- En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos 1 minuto.
- Para apagar el quemador, gire completamente en sentido horario hasta la posición de apagado de gas.

HORNO

- Los siguientes símbolos figuran en el panel de control junto a cada mando de accionamiento.
 - Mando seleccionador de función
 - Resistencia inferior y superior
 - Solo resistencia inferior
 - Resistencia superior
 - Resistencia Grill
 - Convección + resistencias superior y inferior
 - Descongelar
 - Mando selector de temperatura

Uso del horno

- Seleccione la función con el mando selector de función.
- Seleccione la temperatura deseada.

NOTA: La luz LED le indicará cuando el horno habrá llegado a la temperatura deseada.

TEMPORIZADOR DIGITAL

- a. Señal de apagado / alarma
- b. Temporizador de cocción
- c. Programación de cocción
- d. Operación manual
- e. Botones + / -
- SY – Icono de cocción
- SY – Icono de alarma
- SY – Icono de operación manual
- SY – Tiempo de finalizado
- SY – Cocción automática

Uso del temporizador:

Operación manual

- Para poner el horno en operación manual o cancelar una cocción programada, pulse el botón "d".

Programando la hora

- Presione el botón "d" mientras el horno está apagado.
- El icono ":" empezará a parpadear.
- Presione los botones + / - para programar la hora.
- 6 segundos después, estará programado y el icono ":" dejará de parpadear.

Programando la alarma

- Presione el botón "a", el icono de la alarma empezará a parpadear.
- Presione los botones +/- para seleccionar la hora de la alarma.
- Déjelo 6 segundos y estará programada.
- Una vez transcurrido el tiempo, una señal audible sonará.
- Para cancelar, presione el botón "a" y devuelva todos los controles del horno a la posición apagado.

Temporizador de cocción.

- Presione el botón "b". Los iconos de cocción y auto aparecerán en la pantalla.
- Presione los botones +/- para seleccionar la duración de la cocción.
- Seleccione la temperatura y la función del horno.
- Una vez transcurrido el tiempo, el icono de finalización y el icono de operación manual se iluminarán.
- Devuelva los controles de función y temperatura a la posición apagado.
- Presione el botón "d", para cancelar la alarma y activar la operación manual.

Cocción programada

- Presione el botón "b". Los iconos de cocción y auto aparecerán en la pantalla.

ESPAÑOL

- Presione los botones +/- para seleccionar la duración de la cocción.
- Entonces, presione el botón "c", el icono de finalización se iluminará.
- Presione los botones +/- para insertar la hora de finalización. (Por ejemplo 20:30)
- Mueva los controls de función y temperatura a las posiciones deseadas. El horno no se encenderá.
- La cocción insertada empezará automáticamente para terminar a la hora programada.
- Una vez terminada sonará una alarma durante 7 minutos y el horno se apagará.
- Presione el botón "d", para cancelar la alarma y activar la operación manual.

Ajuste de la alarma

- Puede ajustar el sonido de la alarma presionando el botón -. Hay 3 volúmenes definidos.

Ajuste de iluminación y brillo de la pantalla

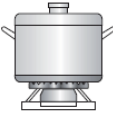
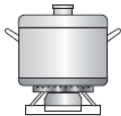
- Puede modificar el brillo de la pantalla pulsando el botón +. Hay 3 niveles de iluminación.

NOTA: en caso de caída de tensión o desconexión, el temporizador será reseteado y se deberá volver a programar.

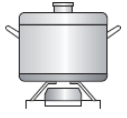
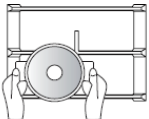
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD Y AHORRO DE ENERGÍA

- 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.	

ESPAÑOL

	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. 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.	Coloque siempre los recipientes sobre los quemadores, no a un lado.	
	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.	Coloque los recipientes encima de la parrilla.	
	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.

Puerta del horno

- El cristal interior se puede retirar.
- Primero retire las prpotecciones 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.

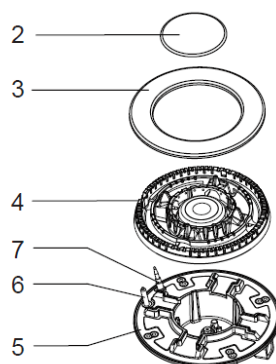
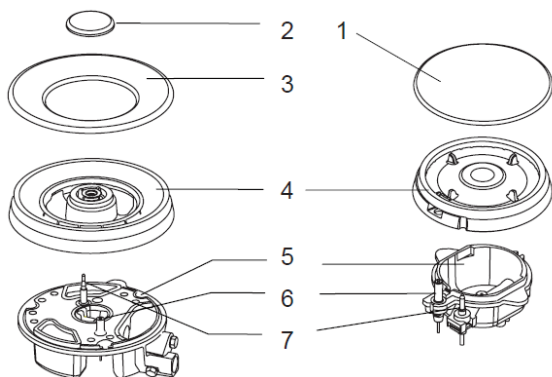
QUEMADORES

- 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.

ESPAÑOL

- 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.

PARA LAS VERSIONES UE DEL PRODUCTO Y/O EN CASO DE QUE EN SU PAÍS SE EXIJA:

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 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 desechar el producto una vez transcurrida la vida útil del mismo, deberá llevarlo a un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y con la Directiva 2016/426/EU sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos.

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

Ficha del producto	
Modelo:	CIGE4FIXM
Tipo de horno:	Eléctrico
Masa (M):	40 Kg
Número de cavidades:	1 Kg
Fuente de calor por cavidad:	Eléctrica
Volumen por cavidad (V):	64 L
Consumo de energía (electricidad) requerido para calentar una carga estandarizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final) ($EC_{\text{cavidad eléctrica}}$):	0,785 kWh/ciclo
Consumo de energía requerido para calentar una carga estandarizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de convección por cavidad (energía eléctrica final) ($EC_{\text{cavidad eléctrica}}$):	0,781 kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI_{cavidad}):	95,9 (modo Convencional) 95,4 (modo convección forzada)

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 603501 como referencia

MIXED FREE-STANDING COOKERS

CIGE4FIXM

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** 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.

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.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- CAUTION: The appliance and its parts can get hot while the use of it. Children need to be away from the appliance in order to avoid any hazard.
- Be careful not to touch the heating elements.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- CAUTION: Cooking in a plate full of oil or fat without supervision can be dangerous and can provoke a fire.
- NEVER try to extinguish the fire with water. Turn off the appliance and cover the fire with a lid, fireproof blanket, etc.
- It must be incorporated a disconnection way of the fixed wiring in accordance to the wiring regulations.
- CAUTION: Fire risk: do not keep/store objects over the cooking surface.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

ENGLISH

- DO not install the appliance behind a decorative door in order to avoid the overheating.
- Do not use abrasive cleaners or metal rags to clean the glass door of the oven, this could damage the surface of the glass, scattering and end up breaking the glass.
- CAUTION: Ensure that the appliance is turned off before replacing the light in order to avoid an electrical hazard.
- PRECAUTION: It is needed to supervise the cooking. A brief cooking process must be continuously checked.
- Let the cooking surface of the worktable to cool down before closing the door.
- Clean any leak or spillover of the door before opening it.
- The appliance must not be placed over a surface for its installation.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- 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.

ENGLISH

- 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.

ENGLISH

- **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 an extractor or cooker hood, follow the instructions of it to install it correctly, and respect the minimum distance from the appliance (650mm)

ENGLISH

- 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 foot using the same mounting process.
- DO NOT PUT the appliance, under any circumstance, turned over its lid.

Anti-tip system

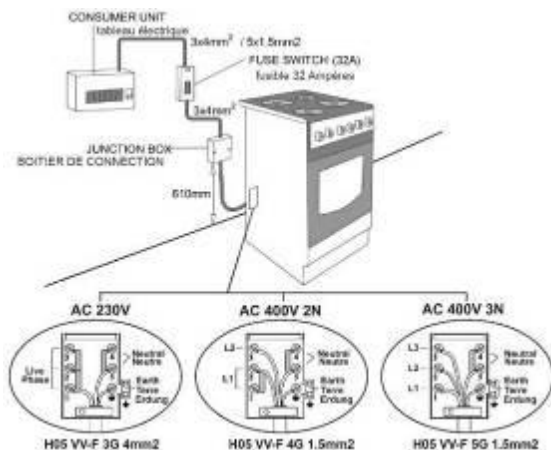
- If the appliance has an anti-tip system, it has to be connected to the wall by law, and it needs to be mounted according to the specifications:
- CIG3FWM/CIG3FXM: The anchor point must be placed 75cm above the floor.
- CIG4FWM/CIG4FXM: The anchor point must be placed 75cm above the floor.

Gas Connection

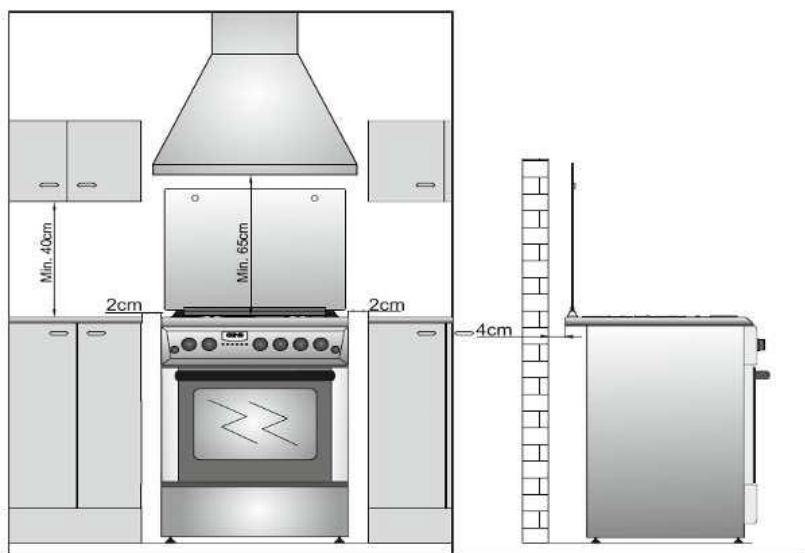
- Ensure that all the knobs are in the Off position.
- This appliance must be mounted and connected according to the current regulations of the country it is being installed.
- This appliance has been design to work with LPG (Liquefied petroleum gas).
- By law, the gas appliances have to be installed 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.

Electric connection

- The condition of adjustment for this appliance appear to be in the rating plate.
- Your appliance requires 16 or 32 supplied amperes in accordance to the total cooking power of your appliance. Find all the values needed for qualification in the rating plate of your kitchen. If it's needed, it is recommended the installation by a specialist.
- You must only install the appliance with connection provided of an earthing line and installed according the country regulations. If there grounding lines in the place where the appliance will be installed, contact immediately with a qualified specialist in order to install it. The manufacturer doesn't take responsibility for the damages caused by an appliance that has not been correctly installed.
- Electric connection scheme:



Mounting of the appliance

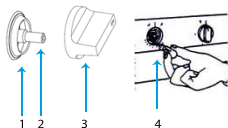


GAS ADJUSTMENTS

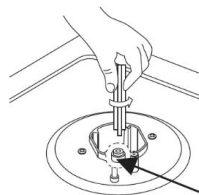
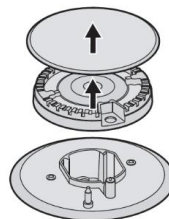
- CAUTION: Always remember that this job needs to be done by a professional

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



Injector

- 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, remove the burners and 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 2 appliances.

Type	60 x 60 Mixed free standing cooker
Number of burners	4
Energy supply	Gas / Electric
Oven volume	64 Lt
Energy consumption (EC)	1,94 kW
Energy efficiency index	90,08
Energy Class	A
Measuring method	EN151841 (Reg. (EU)66/2014)

- A Burner knobs
- B Electric oven knobs
- C Digital timer
- D Oven door handle
- E Oven door
- F Glass lid
- G Forged steel pan supports
- H Workplace
- I Wok burner
- J Quick burner
- K Semi-quick burner
- L Side lids
- M Appliance feet
- N Oven tray
- O Oven grill rack

Power summary

HORNO		QUEMADORES	
Superior heating element	850 W	Wok burner	2600 W
Inferior heating element	1300 W	Quick burner	2 x 1700W
Grill heating element	2000 W	Semi-quick burner	900 W
Air convection	38 W		
Light	25 W		

USE

BURNERS

- The next symbols appear in the control panel:
 - White circle: Off position
 - Top 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.

Antileak 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 (Autoencendido) position.
- 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.
- In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 minute.
- To close the burner, turn the knob till reaching the Off position.

OVEN

- The following symbols appear in the control panel together with the knobs:
 - Superior and inferior heating element
 - Only inferior heating element
 - Superior heating element
 - Grill heating element
 - Air convection + Superior and inferior heating element
 - Defrost
- Temperature knob selector

Oven use

- Select the function with the function selector knob.
- Select the desired temperature.

NOTE: LED light will indicate when the oven has reached the desired temperature.

DIGITAL TIMER

ENGLISH

- a. Shutdown / alarm signal
- b. Cooking timer
- c. Scheduled cooking timer
- d. Manual operation
- e. + / - buttons
- SY - Cooking icon
- SY - Alarm icon
- SY - Manual operation icon
- SY - End time
- SY - Automatic cooking
-

Uso del temporizador:

Manual operation

- To set oven for manual operation or to cancel automatic cooking, press button D.

Setting the time

- Press the button "d" while the oven is off.
- The ":" icon will start flashing.
- Press the + / - buttons to set the hour.
- 6 seconds later, it will be programmed and the ":" icon will stop flashing.

Setting the alarm

- Press the "a" button, the alarm icon will start flashing.
- Press the +/- buttons to select the alarm time.
- Leave it for 6 seconds and it will be programmed.
- After the time has elapsed, an audible signal will sound.
- To cancel, press the "a" button and return all oven controls to the off position.

Cooking timer.

- Press the "b" button. The cook and auto icons will appear on the screen.
- Press the +/- buttons to select the duration of cooking.
- Select the temperature and function of the oven.
- After the time has elapsed, the completion icon and the manual operation icon will light up.
- Return the function and temperature controls to the off position.
- Press the "d" button to cancel the alarm and activate manual operation.

Programmed cooking

- Press the "b" button. The cook and auto icons will appear on the screen.
- Press the +/- buttons to select the duration of cooking.
- Then, press "c" button, the completion icon will light up.
- Press the +/- buttons to insert the end time. (For example 20:30)
- Move the function and temperature controls to the desired positions. The oven will not turn on.
- Insert cooking will automatically start to finish at the programmed time.
- Once finished, an alarm will sound for 7 minutes and the oven will turn off.

ENGLISH

- Press the “d” button to cancel the alarm and activate manual operation.

Setting the alarm

- You can adjust the alarm sound by pressing the - button. There are 3 defined volumes.

Adjusting the illumination and brightness of the display

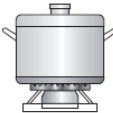
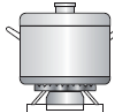
- You can change the brightness of the screen by pressing the + button. There are 3 levels of lighting.

NOTE: in the event of a voltage drop or disconnection, the timer will be reset and must be reprogrammed.

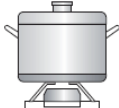
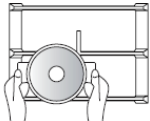
SECURITY SYSTEMS AND ENERGY SAVING TIPS

- We do not recommend to use the same utensil to cook in several burner 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.	

ENGLISH

NO		YES		
	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 and pan support as serious damage to the appliance may result.			
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.		

ENGLISH

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.

Utilizable		No utilizable			
	Soft cloth		Nylon brush		Metal brush
	Neutral detergent		Edible oil		Acidic/Alkali Detergent
			Abrasive		Thinner/Benzene

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.

Oven door

- 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.

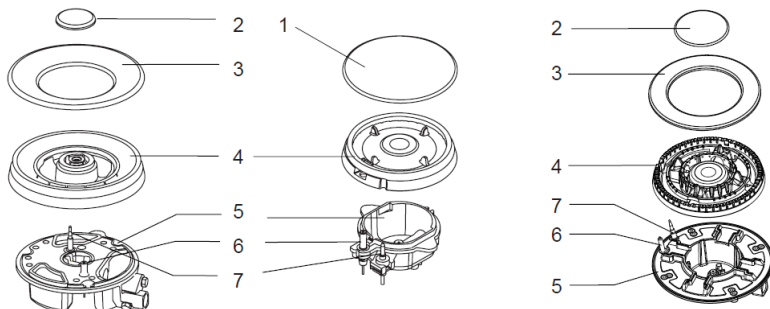
BURNERS

- Remove the burners lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.

ENGLISH

- 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 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 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.

FOR THE EU VERSIONS OF THE PRODUCT AND / OR IF IN YOUR COUNTRY IT IS REQUIRED:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials that make up the packaging of this appliance are covered by a system for collecting, classifying and recycling them (Green Point). If you want to get rid of them, you can use the appropriate public containers for each type of material.
- The product is free of concentrations of substances that may be considered harmful to the environment.



- This symbol means that, if you wish to dispose of the product after its useful life, you must take it to an authorized waste manager for the selective collection of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This device complies with the Low Voltage Directive 2014/35 / EU, with the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30 / EU, with the 2011/65 / EU Directive on restrictions on the use of certain dangerous substances in electrical and electronic equipment, with Directive 2009/125 / EC on ecodesign requirements applicable to energy-related products and with Directive 2016/426 / EU on appliances that burn gaseous fuels.

The following information refers to energy labeling and eco-design:

Product data sheet	
Model:	CIGE5FIXM
Oven type:	Electric
Mass (M):	40 Kg
Number of cavities:	1
Heat source per cavity:	Electricity
Volume per cavity (V):	64 l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electric energy) ($EC_{\text{electric cavity}}$):	0,785 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in an electric oven cavity during one cycle in per cavity convention mode (final electrical energy) ($EC_{\text{electrical cavity}}$):	0,781 kWh/cycle
Energy efficiency index per cavity (EEl_{cavity}):	95,9 (Traditional Mode) 95,4 (Forced Convection)

To establish compliance with eco-design requirements and to calculate the energy labeling parameters of the appliance, the European standard EN 603501 will be used as a reference.

CUISINIERE INDEPENDANTE MIXTE

CIGE4FIXM

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil 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.

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.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS :

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, toujours sous surveillance, ou si celles-ci ont reçu les instructions d'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers que cela implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas réaliser les opérations de nettoyage ou de maintenance de l'appareil sans la supervision d'un adulte.
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties peuvent chauffer durant l'usage.
- Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés, sauf s'ils sont sous surveillance continue.
- **ATTENTION** : Cuisiner sur une plaque avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance peut être dangereux voire provoquer un incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteindre l'appareil et couvrez le feu avec un couvercle, une couverture anti-feu, etc.
- Un dispositif de sectionnement doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux normes de câblage.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie : ne pas laisser/ranger des objets sur les surfaces de cuisson.

FRANÇAIS

- Ne pas utiliser de programmeur, minuteur ou autre dispositif externe qui mette automatiquement l'appareil en marche.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter les surchauffes.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four. Ils pourraient rayer la surface et entraîner la rupture du verre.
- ATTENTION : S'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout choc électrique.
- ATTENTION : Il est indispensable de surveiller la cuisson. Un processus de cuisson même bref doit faire l'objet d'une surveillance continue.
- Laisser refroidir la surface de cuisson du plan de travail avant de refermer le couvercle.
- Nettoyer tout écoulement sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- L'appareil ne doit pas être placé sur une base pour son installation.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- 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 afin d'écarter tout danger.
- 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 et de réglage doivent être effectuées par un technicien d'installation agréé, dans le 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.

FRANÇAIS

- Avant de procéder à l'installation, s'assurer que l'alimentation en gaz corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être monté par un installateur qualifié.
- Cet appareil est de type classe I, 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 :

- 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.

FRANÇAIS

- 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.
- **PRÉCAUTION– Certaines pièces du produit peuvent devenir très chaudes et entraîner des brûlures.** Faire particulièrement attention en présence d'enfants ou de personnes vulnérables.
- **REMARQUE :** Lors de la première utilisation, des odeurs peuvent se dégager. Attention, lors de la première utilisation, à bien ventiler la pièce.
- **AVERTISSEMENT :** L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé. Veiller à ce qu'il y ait une bonne ventilation ou installer un extracteur. En cas de doute, consulter un installateur autorisé. Raccorder l'appareil au type de gaz mentionné sur l'étiquette située proche du tuyau de gaz.

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.

FRANÇAIS

- 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.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR :

- Placer l'appareil dans un endroit stable et vérifier qu'il soit correctement fixé.
- Ne pas installer l'appareil sur des réfrigérateurs, des machines à laver, des lave-vaisselle et similaires.
- En cas d'installation d'un extracteur, suivre les instructions d'installation et respecter la distance verticale minimum de la plaque (650 mm)
- Retirer tout l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Dans le four, vous trouverez : Manuel d'instructions, pieds de l'appareil.

Pour monter les pieds :

- Vous trouverez les trous pour monter les pieds sous l'appareil.
- Levez légèrement l'appareil d'un côté et montez les pieds de l'autre. Faites ensuite l'inverse.
- REMARQUE : Vous pouvez ajuster le produit à la surface en utilisant la connexion des pieds.
- Ne jamais retourner la cuisinière avec les pieds vers le haut.

Système anti-basculement

- Si l'appareil dispose d'un système anti-basculement, pour des raisons de sécurité, il devra être monté conformément aux spécifications :
- CIGE4FIXM – Le point d'ancrage doit être monté à 75 cm du sol.

Raccordement du gaz :

- Veiller à ce que tous les boutons de l'appareil soient en position éteinte.
- 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 (Gaz de Pétrole Liquéfié).
- 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.

Raccordement électrique

- Les conditions de réglage pour cet appareil se trouvent inscrites sur la plaque des caractéristiques.
- Cet appareil requiert une fourniture de 16 ou 32 ampères conformément à la puissance totale de la cuisinière. Toutes les valeurs de qualification nécessaires se trouvent sur l'étiquette de votre cuisinière. Il est recommandé de consulter un électricien qualifié pour réaliser l'installation.

FRANÇAIS

Le branchement électrique de la cuisinière doit être effectué sur une prise électrique avec connexion à la terre installée conformément aux normes locales. S'il n'existe pas de connexion ou de prise électrique raccordée à la terre sur le lieu d'installation de la cuisinière, contacter immédiatement un électricien qualifié pour qu'il en installe une. Le fabricant ne sera tenu pour responsable des dommages résultant d'une mauvaise connexion de l'appareil à une prise de terre.

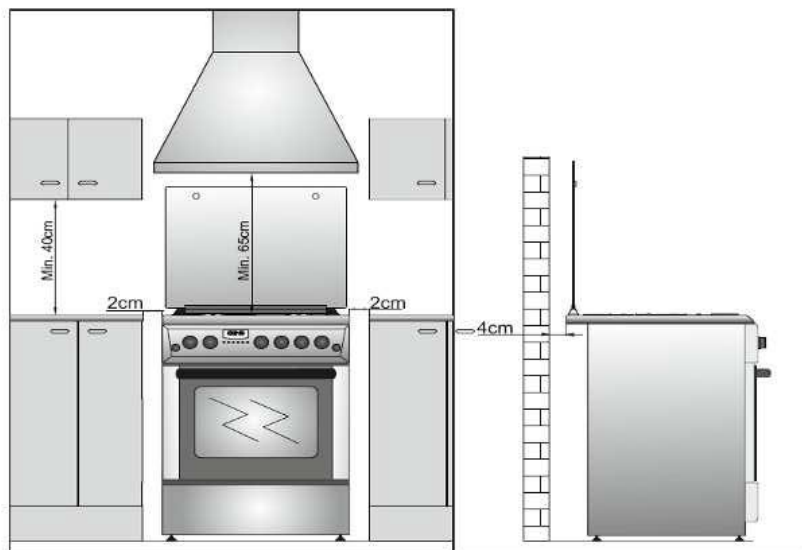


Schéma de raccordement électrique

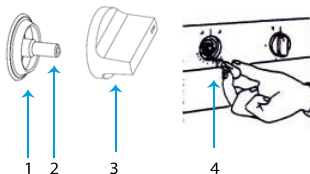
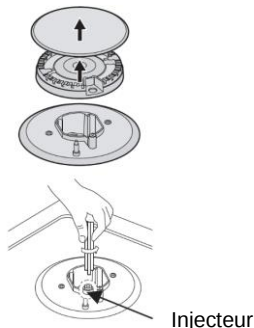
Positionnement de la cuisinière

REGLAGES DU GAZ :

- AVERTISSEMENT : Le travail doit toujours être réalisé par un professionnel.

REGLAGE DU NIVEAU MINIMUM DE LA FLAMME

- Tourner le bouton au minimum.
- Retirer le bouton et, à l'aide d'un tournevis, ajuster la petite vis située au centre de l'axe de la commande.
- 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.
- Répéter ce processus sur chacune des commandes de



gaz.

1. Bague d'étanchéité
2. Commande
3. Bouton d'actionnement
4. Vis de réglage

- Ne pas démonter la clé : En cas de dysfonctionnement, changer l'intégralité de la commande.
- Avant de remplacer les brûleurs, vérifier que l'injecteur ne soit pas bloqué.
- Une fois la conversion terminée, le technicien ou l'installateur qualifié marquera un « V » dans la bonne catégorie de gaz, pour garantir la correspondance à la plaque signalétique. Retirer la marque « V » précédente.

Maintenance et nettoyage des robinets

- Cette opération doit être réalisée par un technicien professionnel.
- Pour atteindre les robinets de gaz, retirer les brûleurs et démonter la table de travail.

MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION

- Ces appareils appartiennent à la famille I12H3+, pays de destination directe ES.
- Ces appareils appartiennent à la catégorie 2.

Type	60 x 60 Cuisinière indépendante mixte
Nombre de feux	4
Source d'énergie	Gaz/Électrique
Volume du four	64 L
Consommation énergétique (EC)	1,94 kW
Indice d'efficacité énergétique	90,08
Catégorie d'efficacité énergétique	A
Méthode de mesure	EN151841 (Règ. (EU)66/2014)

- A Boutons de commande des feux
- B Bouton de commande du four
- C Minuteur numérique
- D Poignée du four
- E Porte du four
- F Couvercle de la cuisinière en verre
- G Grille en acier forgé. Support pour ustensiles.
- H Table de travail
- I Brûleur Wok
- J Brûleur Rapide
- K Brûleur semi-rapide
- L Couverts latéraux
- M Pieds de l'appareil
- N Plaque du four
- O Grille du four

Résumé des puissances

FOUR		BRÛLEURS	
Résistance supérieure	850 W	Brûleur wok	2600 W
Résistance inférieure	1300 W	Brûleur Rapide	2 x 1700 W
Résistance Grill	2000 W	Brûleur semi-rapide	900 W
Convection de l'air	38 W		
Lampe	25 W		

MODE D'EMPLOI

BRULEURS

- Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande à côté de chaque commande d'actionnement.
- Cercle Blanc- éteint
- Indicateur brûleur (Bouton)
- 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 antihoraire jusqu'à la butée.
- Les différentes intensités de flamme se situent entre la position maximum et minimum.

Allumage automatique

- Si le dispositif dispose d'un système automatique d'allumage, celui-ci sera affiché par le symbole ✱, indiquant ainsi la position de l'étincelle.
- Pour l'actionner, tourner le bouton jusqu'à la position étincelle pour allumer le feu.

Sécurité antifuites

- 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.
- Dans ce cas, le brûleur doit chauffer la soupape de sécurité pour conserver le feu allumé.
- Si le feu s'éteint par accident, ou si le bouton est actionné par accident, le refroidissement de la soupape coupe le passage du gaz.
- REMARQUE : Il ne s'agit pas d'une action instantanée, mais celle-ci ne doit pas non plus durer plus de 20 secondes. L'appareil doit toujours être installé dans un lieu ventilé.

Allumage des brûleurs

- Appuyer sur le bouton de commande du brûleur que vous souhaitez allumer et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position (ALLUMAGE AUTOMATIQUE)
- 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.
- Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, éteindre le bouton du brûleur et attendre 1 minute avant de tenter de le rallumer.
- Pour éteindre le brûleur, tourner complètement le bouton vers la droite jusqu'à la position d'arrêt du gaz.

FOUR

- Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande à côté de chaque commande d'actionnement.
- Sélectionneur de fonction
 - Résistance inférieure et supérieure
 - Uniquement résistance inférieure
 - Résistance supérieure

FRANÇAIS

- Résistance Grill
- Convection + résistances supérieure et inférieure
- Décongeler
- Sélecteur de température

Utilisation du four

- Sélectionner la fonction avec le sélecteur de fonction.
- Sélectionner la température souhaitée.

REMARQUE : Le voyant LED indiquera lorsque le four atteint la température souhaitée.

MINUTEUR NUMERIQUE

- a. Signal d'arrêt / alarme
- b. Minuteur de cuisson
- c. Programmation de cuisson
- d. Opération manuelle
- e. Boutons + / -
- SY - Icône de cuisson
- SY - Icône d'alarme
- SY - Icône d'opération manuelle
- SY - Temps de fin de cuisson
- SY - Cuisson automatique

Utilisation de la minuterie :

Opération manuelle

- Pour mettre le four en mode manuel ou annuler la cuisson programmée, appuyer sur le bouton « d ».

Programmation de l'heure

- Appuyer sur le bouton « d » lorsque le four est à l'arrêt.
- L'icône « : » commence à clignoter.
- Appuyer sur les boutons +/- pour programmer l'heure.
- Après 6 secondes, l'heure sera enregistrée et l'icône « : » cessera de clignoter.

Programmation de l'alarme

- Appuyer sur le bouton « a », l'icône de l'alarme commence à clignoter.
- Appuyer sur les boutons +/- pour sélectionner l'heure de l'alarme.
- Après 6 secondes, l'alarme sera enregistrée.
- Lorsque le temps sera écoulé, un signal sonore retentira.
- Pour annuler, appuyer sur le bouton « a » et remettre tous les boutons du four sur la position arrêt.

Minuteur de cuisson.

- Appuyer sur le bouton « b ». Les icônes de cuisson et auto s'afficheront sur l'écran.
- Appuyer sur les boutons +/- pour sélectionner la durée de la cuisson.
- Sélectionner la température et la fonction du four.
- Une fois le temps écoulé, l'icône de fin de cuisson et celui d'opération manuelle s'afficheront.

FRANÇAIS

- Remettre les boutons de fonction et de température sur la position arrêt.
- Appuyer sur le bouton « d » pour annuler l'alarme et activer l'opération manuelle.

Cuisson programmée

- Appuyer sur le bouton « b ». Les icônes de cuisson et auto s'afficheront sur l'écran.
- Appuyer sur les boutons +/- pour sélectionner la durée de la cuisson.
- Appuyer ensuite sur le bouton « c », l'icône de fin de cuisson s'affichera.
- Appuyer sur les boutons +/- pour enregistrer l'heure de fin de cuisson. (Par exemple 20:30)
- Mettre les boutons de fonction et de température sur la position souhaitée. Le four ne s'allumera pas.
- La cuisson enregistrée débutera automatiquement pour terminer à l'heure programmée.
- Lorsque la cuisson sera terminée, l'alarme retentira pendant 7 minutes puis le four s'éteindra.
- Appuyer sur le bouton « d » pour annuler l'alarme et activer l'opération manuelle.

Réglage de l'alarme

- Il est possible de régler le volume de l'alarme en appuyant sur le bouton -. Il existe 3 intensités de volume.

Réglage de l'éclairage et de la brillance de l'écran

- Il est possible de modifier la brillance de l'écran en appuyant sur le bouton +. Il existe 3 intensités d'éclairage.

REMARQUE : en cas de chute de tension ou de déconnexion, le minuteur se remettra à zéro et il faudra le reprogrammer.

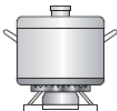
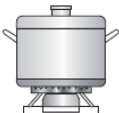
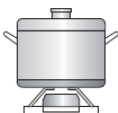
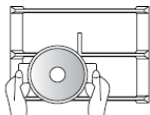
DISPOSITIF DE SECURITE ET D'ECONOMIE D'ENERGIE

- 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
-----	-----

FRANÇAIS

	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.	

FRANÇAIS

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 nettoyeurs 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
	Détergent neutre		Huile destinée à la consommation		Détergent acide/alcalin
			Abrasifs		Solvant/Benzène

FOUR

- Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux imprégné de quelques gouttes de détergent.
- Les accessoires (plaque et grille) peuvent être lavés au lave-vaisselle, et peuvent également supporter un nettoyage plus fort.

Porte du four

- Le verre intérieur peut être retiré.
- Retirer d'abord les protections supérieures en plastique qui unissent le verre à la porte.
- Retirer ensuite le verre vers le haut. Cette opération peut être dangereuse et le verre peut se casser. Être prudent.
- Après avoir nettoyé le verre et l'intérieur de la porte,

LES 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.

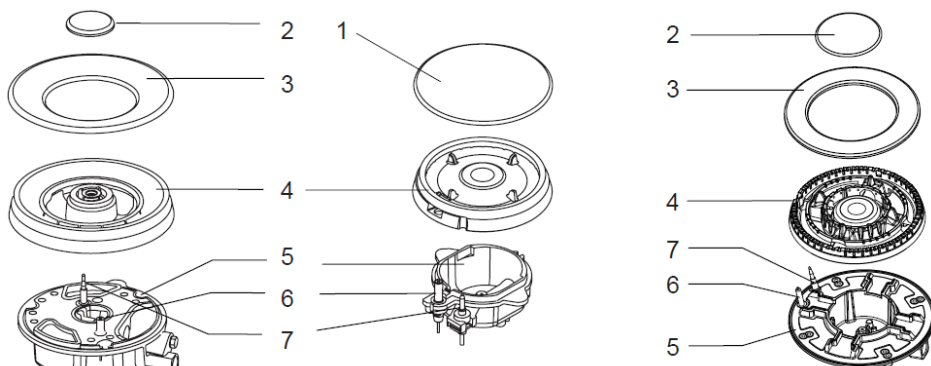
BRULEURS

- 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.

FRANÇAIS

- 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, remplacer les pièces dans le bon ordre.
- NE PAS mélanger le haut et le bas.
- Les boulons doivent s'insérer exactement dans les encoches.

ANOMALIES ET REPARATION

- 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
La cuisinière ne s'allume pas.	Le couvercle du brûleur est correctement placé.	Le placer correctement
	Le passage de gaz est fermé	Ouvrir le passage de gaz
Mal allumé.	Le passage de gaz n'est pas complètement ouvert	Ouvrir le passage de gaz
	Le couvercle du brûleur est correctement placé.	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 correctement placé.	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 support technique en appelant à partir d'un téléphone externe.

FRANÇAIS

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

POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU EN FONCTION DE LA LEGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION :

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). Pour vous débarrasser 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 débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil répond à la Directive 2014/35/EU sur la Basse Tension, à la Directive 2014/30/EU sur la Compatibilité Électromagnétique, à la Directive 2011/65/EU sur les restrictions d'utilisation de certaines substances dangereuses sur les appareils électriques et électroniques, à la Directive 2009/125/EC sur les exigences de conception écologique applicables aux produits liés à l'énergie et à la Directive 2016/426/EU sur les appareils qui brûlent des combustibles gazeux.

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

Fiche produit	
Modèle :	CIGE4FIXM
Type de four :	Électrique
Masse (M) :	40 Kg
Nombre de cavités :	1
Source de chaleur par cavité :	Électricité
Volume par cavité (V) :	64 l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge standardisée dans la cavité d'un four électrique durant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (ECcavité électrique) :	0,785 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge standardisée dans la cavité d'un four électrique durant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (ECcavité électrique) :	0,781 kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEEcavité) :	95,9 (Mode traditionnel) 95,4 (Mode convection)

Pour établir la conformité aux critères de conception écologique et pour calculer les paramètres d'étiquetage énergétique de l'appareil, la norme européenne EN 603501 sera utilisée comme référence.

FOGÃO DE INSTALAÇÃO LIVRE MISTO

CIGE4FIXM

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.

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.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA:

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com a sua utilização, pessoas incapacitadas ou crianças a partir dos 8 anos, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este comporta.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.
- ATENÇÃO: O aparelho e as partes acessíveis podem aquecer bastante durante a sua utilização.
- Tome cuidado e não toque nos elementos de aquecimento.
- Mantenha as crianças de idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, exceto se estiverem supervisão contínua.
- ATENÇÃO: Cozinhar numa placa com óleo ou gordura sem supervisão pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- NUNCA tente apagar um fogo com água. Desligue o aparelho e cubra o fogo com uma tampa, manta à prova de fogo, etc.
- Deve estar instalado um meio de desconexão na instalação fixa de acordo com as normas de instalação elétrica.
- ATENÇÃO: Perigo de incêndio: não deixar/guardar objetos sobre a superfície do fogão.
- Não utilize o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.

PORTUGUÊS

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não instale o aparelho por trás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou esfregões metálicos para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície e fazer com que o vidro estale.
- **ATENÇÃO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de descarga elétrica.
- **PRECAUÇÃO:** É imprescindível supervisionar a confeção dos alimentos. Um processo de confeção breve deve ser supervisionado de forma contínua.
- Deve deixar a superfície de aquecimento da placa arrefecer antes de fechar a tampa.
- Limpe qualquer derrame da tampa antes de a abrir.
- O aparelho não deve ser colocado sobre uma base ao ser instalado.
- Este aparelho está projetado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de assistência técnica, ou por pessoal qualificado, para evitar danos.
- As imagens que aparecem neste manual são apenas de carácter informativo.
- O fabricante está isento de toda e qualquer responsabilidade por danos causados devido à utilização inadequada 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 aparelho a um extrator.
- As operações de instalação, conexão e regulação devem ser efetuadas por um técnico de instalação autorizado e respeitar as regulações, normas e 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 tipo de gás corresponde ao indicado na placa de características.
- Este aparelho deve ser montado por um técnico qualificado.
- Este aparelho é do tipo de classe I, de acordo com a norma EN 30-1-1 para eletrodomésticos a gás e embutidos.

PORTUGUÊS

- 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:

- 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 painéis 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 ou aerosol 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 painéis 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 painéis vazias.
- Nunca utilize pratos de plástico ou papel de alumínio no aparelho.

PORTUGUÊS

- 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.
- **PRECAUÇÃO** – Algumas partes deste produto podem aquecer bastante e causar queimaduras. Deve prestar-se particular atenção quando crianças e pessoas vulneráveis estiverem presentes.
- **NOTA:** Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, é possível que emita odores. Tenha a precaução de, na primeira utilização, o utilizar num lugar bem ventilado.
- **ADVERTÊNCIA:** A utilização deste aparelho a gás produz calor e humidade na divisão onde está instalado. Certifique-se de que existe boa ventilação ou instale um extrator. Em caso de dúvida, consulte um serviço de instalação autorizado. Conecte o aparelho ao tipo de gás que aparece na etiqueta situada ao lado dos tubos do gás.

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 de 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.
- Uma 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 por 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.

INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO:

- Coloque a aparelho num local estável e verifique se está devidamente fixo.
- Não o instale por cima de frigoríficos, máquinas de lavar e eletrodomésticos similares.
- Se instalar um extrator, siga as instruções de instalação e respeite a distância vertical mínima a partir da placa (650 mm)
- Retire a embalagem antes de utilizar o aparelho.
- Dentro do forno encontrará: O manual de instruções e os pés do aparelho.

Para montar os pés:

- Encontrará os encaixes para montar os pés por baixo do aparelho.
- Levante levemente o aparelho de um dos lados e monte os pés nos orifício do outro lado. Em seguida, monte do lado contrário.
- NOTA: Pode ajustar o aparelho à superfície usando a conexão dos pés.
- Nunca volte, sob pretexto algum, o fogão ao contrário com os pés para cima.

Sistema anti-inclinação

- Por motivos de segurança. se o aparelho dispor de um sistema anti-inclinação, deverá ser montado de acordo com as especificações:
- CIGE4FIXM – O ponto de ancoragem deve ser montado a 75 cm do chão.

Ligação do gás:

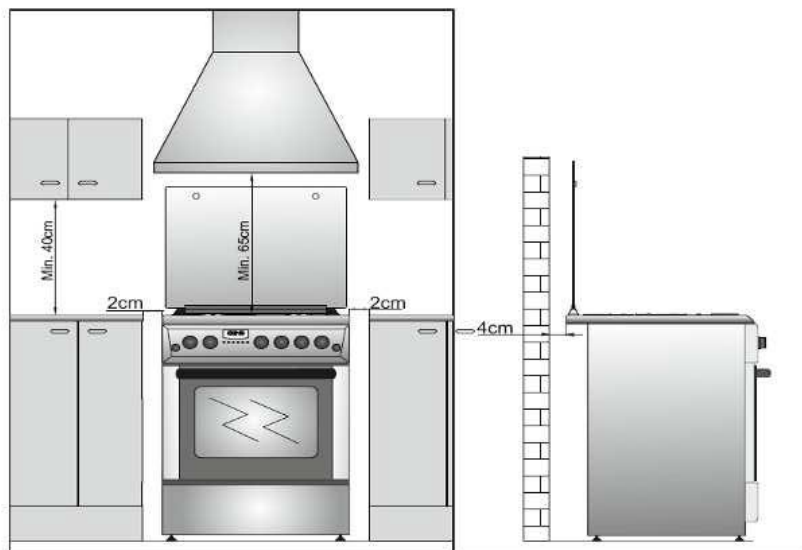
- Certifique-se de que todos os botões do aparelho estão na posição de desligado.
- Este eletrodoméstico deve ser montado e conectado em cumprimento com as normas em vigor no país onde vai ser instalado.
- Este aparato foi projetado para funcionar com GLP (Gás de petróleo liquefeito).
- Por lei, os aparelhos a gás devem ser instalados por pessoal qualificado de acordo com normas atuais da "Gas Safety Installation and 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.

Ligação eléctrica

- As condições de ajuste deste aparelho encontram-se na placa de características.
- O aparelho requer 16 ou 32 amperes de fornecimento de corrente de acordo com a potência total do fogão. Encontre todos os valores necessários de qualificação na etiqueta técnica do seu fogão. Se necessário, recomenda-se a sua instalação por um electricista qualificado.

PORTUGUÊS

Só se deve efetuar a conexão elétrica do fogão- + conexões / tomas de corrente com ligação à terra de acordo com as normas locais. Se não existirem conexões / tomas de corrente com ligação à terra no local onde pretende instalar o fogão, contacte imediatamente um eletricista qualificado para a instalação. O fabricante não se responsabiliza pelos danos que se possam ser causados devido ao aparelho não ter sido corretamente conectado a uma tomada com terra.



Esquema da ligação elétrica

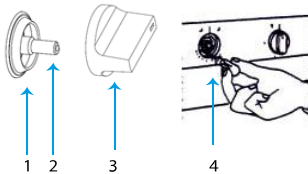
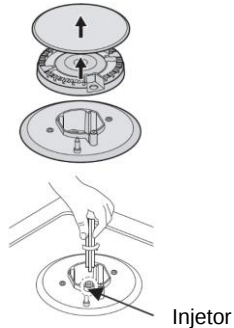
Posicionamento do fogão

REGULAÇÃO DO GÁS:

- CUIDADO: Tenha sempre em atenção de que o trabalho deve ser feito por um profissional.

REGULAÇÃO DO NÍVEL MÍNIMO DA CHAMA

- Rode o botão do gás até ao nível mínimo.
- 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.
- 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 regulador 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.
- Repita este processo para cada uma das válvulas de gás.



1. Anilha de selagem
 2. Válvula
 3. Botão de acionamento
 4. Parafuso de ajuste
- Não desmonte a válvula: Em caso de mau funcionamento, substitua a válvula por inteiro.
 - Antes de tornar a colocar os bicos de gás, verifique se o injetor não está bloqueado.
 - Uma vez efetuada a conversão, o técnico ou o instalador qualificado marca um «V» na categoria de gás correta, de maneira a que coincida com a placa de características. Elimine a marca «V» anterior.

Manutenção e limpeza das válvulas

- Esta operação deve ser efetuada por um técnico profissional.
- Para poder chegar às válvulas do gás, retire os bicos e desmonte a placa superior do fogão.

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

DESCRIÇÃO

- Estes aparelhos pertencem à família I12H3+, país de destino direto PT.
- Estes aparelhos pertencem à classe 2.

Tipo	60 x 60 Fogão de instalação livre misto
Número de bicos	4
Fonte de energia	Gás / Elétrica
Volume do forno	64 L
Consumo de energia (EC)	1,94 kW
Índice de eficiência energética	90,08
Classe energética	A
Método de medição	EN151841 (Reg. (EU)66/2014)

- A Botões de controlo dos bicos
- B Botões de controlo do forno
- C Temporizador digital
- D Pega do forno
- E Porta do forno
- F Tampa do fogão em vidro
- G Grelha em aço forjado. Suporte para utensílios.
- H Bancada de trabalho
- I Bico para Wok
- J Bico de gás rápido
- K Bico de gás (queimador) semirrápido
- L Placas laterais
- M Pés do aparelho
- N Tabuleiro do forno
- O Grill do forno

Resumo das potências

FORNO		BICO DE GÁS	
Resistência superior	850 W	Bico para Wok	2600 W
Resistência inferior	1300 W	Bico de gás rápido	2 x 1700 W
Resistência do Grill	2000 W	Bico semirrápido	900 W
Convecção de ar	38 W		
Lâmpada	25 W		

MODO DE UTILIZAÇÃO

BICOS DE GÁS

- Os símbolos que se seguem figuram no painel de controlo junto a cada botão de acionamento.
- Círculo Branco - desligado
- Indicador de bico (regulador)
- Chama grande: intensidade de chama máxima
- Chama pequena: intensidade de chama mínima
- Para a intensidade mínima, rode o botão de acionamento no sentido contrário dos ponteiros do relógio até ao fim.
- As diferentes intensidades de chama encontram-se entre a posição máxima e mínima.

Ligação automática

- Se o dispositivo dispor de um sistema automático de ligação, aparece o símbolo *, indicando, deste modo, a posição de ignição (chama).
- Para o acionar, deverá rodar o botão até à posição de ignição para acender o lume.

Sistema de segurança contra fugas

- O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança do lume em cada bico de gás, que corta o fornecimento de gás ao bico no caso do lume se apagar.
- Neste caso, o bico deverá aquecer a válvula de segurança para poder deixar o lume aceso.
- Se o lume for acidentalmente apagado, ou se ligar um botão sem querer, ao arrefecer a válvula o fluxo de gás é cortado.
- NOTA: Não é um procedimento instantâneo, mas também não deverá levar mais de 20 segundos. Tenha sempre em atenção de que o aparelho deve ser instalado numa zona ventilada.

Acender os bicos 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 (LIGAÇÃO AUTO)
- 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.
- Após 15 segundos, para regular a chama, rode o botão de acionamento no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que a chama tenha intensidade desejada. A posição de funcionamento estará entre a intensidade máxima e mínima.
- Caso o lume se apague acidentalmente, desligue o botão desse bico e tente voltar a ligá-lo após passar pelo menos 1 minuto.
- Para desligar o bico de gás, rode-o completamente no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de desligamento do gás.

FORNO

- Os símbolos que se seguem figuram no painel de controlo junto a cada botão de acionamento.
- Comando selecionador de função
 - Resistência inferior e superior
 - Apenas resistência inferior
 - Resistência superior

PORTUGUÊS

- Resistência do Grill
- Convecção + resistências superior e inferior
- Descongelar
- Comando seletor de temperatura

Utilização do forno

- Selecione a função com o comando seletor de função.
- Selecione a temperatura desejada.

NOTA: A luz LED indica quando o forno atinge à temperatura desejada.

TEMPORIZADOR DIGITAL

- a. Sinal de desligado / alarme
- b. Temporizador do funcionamento
- c. Programação do aquecimento
- d. Operação manual
- e. Botões + / -
- SY – Ícone de aquecimento
- SY – Ícone de alarme
- SY – Ícone de operação manual
- SY – Tempo de finalização
- SY – Aquecimento automático

Utilização do temporizador:

Operação manual

- Para por o forno no modo de operação manual ou cancelar um aquecimento programado, prima o botão “d”.

Programar a hora

- Prima o botão “d” enquanto o forno está desligado.
- O ícone “.” começa a piscar.
- Prima os botões + / - para programar a hora.
- Decorridos 6 segundos, estará programado e o ícone “.” deixa de piscar.

Programar o alarme

- Prima o botão “a”, o ícone do alarme começa a piscar.
- Prima os botões +/- para selecionar a hora do alarme.
- Passados 6 segundos estará programado.
- Uma vez decorrido o tempo, irá soar um aviso sonoro.
- Para cancelar, prima o botão “a” e ponha todos os botões de controlo do forno na posição de desligado.

Temporizador do funcionamento.

- Prima o botão “b”. Os ícones de aquecimento e auto aparecem no visor.
- Prima os botões +/- para selecionar a duração do funcionamento.
- Selecione a temperatura y a função do forno.
- Uma vez decorrido o tempo, o ícone de finalização e o ícone de operação manual acendem-se.

PORTUGUÊS

- Torne a colocar os controlos da função e temperatura na posição de desligado.
- Prima o botão “d”, para cancelar o alarme e ativar o modo de operação manual.

Aquecimento programado

- Prima o botão “b”. Os ícones de aquecimento e auto aparecem no visor.
- Prima os botões +/- para selecionar a duração do funcionamento.
- Em seguida, prima o botão “c”, o ícone de finalização acende-se.
- Prima os botões +/- para inserir a hora de finalização. (Por exemplo: 20:30)
- Coloque os controlos da função e temperatura nas posições desejadas. O forno não se liga.
- O aquecimento inserido começa automaticamente após terminar a hora programada.
- Uma vez terminado, irá soar um aviso sonoro durante 7 minutos e o forno desliga-se.
- Prima o botão “d”, para cancelar o alarme e ativar o modo de operação manual.

Ajuste do alarme

- Pode ajustar o som do alarme premindo o botão -. Existem 3 volumes definidos.

Ajuste da iluminação e do brilho do visor

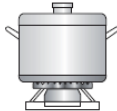
- Pode modificar o brilho do visor premindo o botão +. Existem 3 níveis de iluminação.

NOTA: em caso de quebra de tensão ou desligamento da corrente, o temporizador é reiniciado e deverá ser novamente programado.

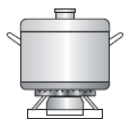
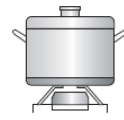
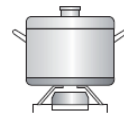
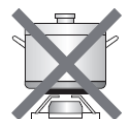
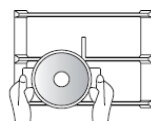
DISPOSITIVO DE SEGURANÇA E POUPANÇA DE ENERGIA

- Não se recomenda utilizar frigideiras, grelhadores 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.	

PORTUGUÊS

	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.	

PORTUGUÊS

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

FORNO

- Para limpar o forno utilize um pano macio com umas gotas de detergente.
- Os acessórios (tabuleiro e grelha) podem ser lavados na máquina e também suportam uma limpeza mais intensa.

Porta do forno

- O vidro interior pode ser retirado.
- Em primeiro lugar, retire as proteções de plástico superiores que unem o vidro à porta.
- Em seguida, puxe o vidro para cima. Esta operação pode ser perigosa e o vidro pode partir-se. Tenha cuidado.
- Assim que limpar o vidro e o interior da porta,

GRELHAS E 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.

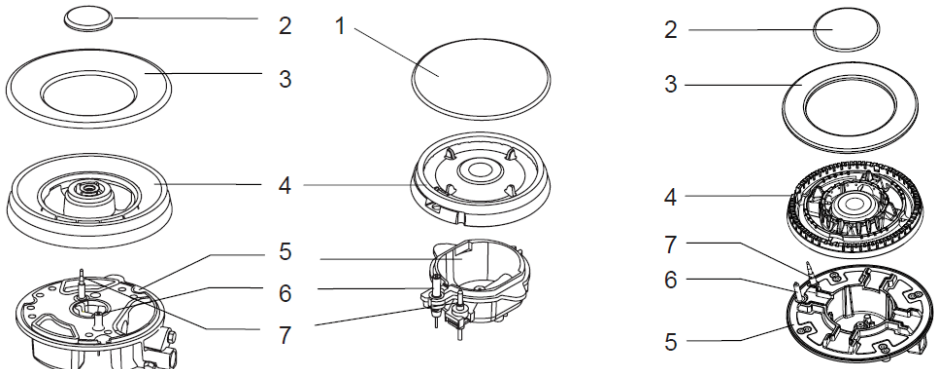
BICOS DE GÁS

- 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.

PORTUGUÊS

- 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.

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.	O bico de gás está mal colocado.	Coloque-o corretamente.
	A válvula do gás está fechada.	Abra a válvula (botão) do gás.
Não acende bem.	O regulador do gás não está completamente aberto.	Abra a válvula (botão) do gás.
	O bico de gás está mal colocado.	Coloque-o corretamente.
	O sistema de ignição está contaminado por alguma substância 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 de gás.
O lume apaga-se durante a utilização.	O dispositivo de segurança do lume está contaminado por alguma substância 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. Entre em contacto com o serviço de assistência a partir de um telefone exterior à habitação.

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

PARA AS VERSÕES EU DO PRODUTO E/OU CASO APLICÁVEL NO SEU PAÍS:

ECOLOGIA E RECICLAGEM E 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 desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam 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).

Este aparelho cumpre com a Diretiva 2014/35/EU de Baixa Tensão, com a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/EU sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos, a Diretiva 2009/125/EC sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia e a Directiva 2016/426/EU sobre os aparelhos que queimam combustíveis gasosos.

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

Ficha técnica do produto	
Modelo:	CIGE4FIXM
Tipo de forno:	Elétrico
Massa (M):	40 Kg
Número de níveis:	1
Fonte de calor por nível interno:	Eletricidade
Volume por nível interno de forno (V):	64 l
Consumo de energia (eletricidade) requerido para aquecer uma carga standard num nível interno de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional por nível interno (energia elétrica final) ($EC_{\text{nível elétrico}}$):	0,785 kWh/ciclo
Consumo de energia requerido para aquecer uma carga standard num nível interno de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional por nível interno (energia elétrica final) ($EC_{\text{nível elétrico}}$):	0,781 kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por nível interno ($EEl_{\text{nível}}$):	95,9 (Modo tradicional) 95,4 (Modo du convecção forçada)

Para estabelecer a conformidade com os requisitos de design ecológico e para calcular os parâmetros de etiquetagem energética do aparelho, é utilizada a norma europeia EN 603501 como referência.

CUINA INDEPENDENT MIXTA

CIGE4FIXM

Benvolgut client,

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS.

La seva tecnologia, el seu disseny i la seva funcionalitat, així com el fet de superar les normes de qualitat més estrictes, us comportaran una satisfacció d'ús total i una llarga durada del producte.

Llegiu atentament aquest llibre d'instruccions abans d'instal·lar i fer ús de l'aparell. Deseu-les en un lloc accessible. L'incompliment d'aquestes instruccions pot provocar un accident.

CONSELLS I ADVERTÈNCIES DE SEGURETAT:

- Aquest aparell el poden fer servir nens de més de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, sempre que tinguin una supervisió o rebin instruccions d'ús de l'aparell d'una manera segura i entenguin els perills que implica.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment per compte de l'usuari no poden dur-lo a terme nens sense supervisió.
- ATENCIÓ: L'aparell i les seves parts accessibles poden escalfar-se durant l'ús.
- Aneu amb compte de no tocar els elements calefactors.
- Manteniu allunyats els nens de menys de 8 anys, llevat que estiguin sota una supervisió contínua.
- ATENCIÓ: Cuinar en una placa amb oli o greix sense supervisió pot ser perillós i provocar un incendi.
- No intenteu MAI apagar un foc amb aigua. Apagueu l'aparell i cobriu el foc amb una tapa, una manta ignífuga, etc.
- S'ha d'incorporar un mitjà de desconexió en el cablejat fix seguint les normes de cablejat.
- ATENCIÓ: Perill d'incendi: no deixeu/deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No feu servir cap programador, temporitzador o un altre dispositiu que connecti l'aparell automàticament.
- No feu servir una netejadora de vapor per netejar l'aparell.

CATALÀ

- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- No feu servir netejadors abrasius ni fregalls de metall per netejar la porta de vidre del forn, ja que poden ratllar la superfície i pot donar lloc al trencament del vidre.
- ATENCIÓ: Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de substituir el llum per evitar que s'hi produeixi una descàrrega elèctrica.
- ATENCIÓ: És imprescindible supervisar la cocció. Un procés de cocció breu s'ha de supervisar de manera contínua.
- Deixeu que refredi la superfície de cocció del taulell de cuina abans de tancar-ne la tapa.
- Netegeu qualsevol vessament de la tapa abans d'obrir-la.
- No col·loqueu l'aparell sobre una base per instal·lar-lo.
- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, pel servei d'assistència tècnica o per personal qualificat, per evitar danys.
- Les imatges que apareixen en aquest manual tenen caràcter orientatiu.
- El fabricant queda exempt de qualsevol responsabilitat pels danys causats per un ús inadequat de l'aparell, una mala instal·lació o la manca de compliment dels requisits d'aquest manual.
- Aquest aparell no ha estat certificat per a l'ús en països diferents dels indicats en l'aparell.
- La instal·lació de l'aparell s'ha de fer d'acord amb les regulacions vigents i s'ha de fer servir en zones ben ventilades.
- Feu servir l'aparell en llocs ben ventilats. No connecteu l'aparell a un extractor.
- Les operacions d'instal·lació, connexió i regulació les ha de dur a terme un tècnic d'instal·lació autoritzat i respectar les regulacions, normatives i especificacions dels subministradors de gas i electricitat locals. S'ha de fer una atenció especial a les normes de ventilació.
- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- No instal·leu l'aparell en iots ni caravanes.
- Abans de la instal·lació, comproveu que el gas es correspon amb el que s'indica a la placa de característiques.
- Aquest aparell l'ha de muntar un instal·lador qualificat.
- Aquest aparell és de tipus classe I, d'acord amb la norma EN 30-1-1 per a electrodomèstics de gas i encastats.
- L'ús inadequat o contrari a les instruccions d'ús pot comportar un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.

INDICACIONS DE SEGURETAT:

- Aquest aparell no el poden fer servir els nens.

CATALÀ

- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, sempre que tinguin una supervisió o una formació adequada i entenguin els riscos que implica.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar supervisats per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment no l'han de fer nens.
- No permeteu que els nens juguin a prop ni amb l'aparell. L'aparell s'escalfa quan està en ús. Manteniu els nens allunyats fins que s'hagi refredat.
- Els nens es poden lesionar també si toquen les paelles o les olles de la cuina.
- Feu servir l'aparell exclusivament per a ús culinari.
- No feu servir l'aparell si entra en contacte amb aigua.
- No manipuleu l'aparell amb les mans mullades.
- La superfície d'escalfament i coccio de l'aparell s'escalfa quan està en ús. Preneu les precaucions degudes.
- No feu servir roba ampla, draps de cuina o similar, ja que les flames podrien assolir-los i calar-los foc.
- No deixeu mai l'aparell sense vigilància mentre cuineu.
- No feu servir recipients deformats, ja que poden bolcar i provocar un accident.
- No feu servir ni emmagatzemeu materials inflamables en els calaixos situats a prop d'aquest aparell.
- Els aliments peribles, els articles de plàstic i els aerosols es poden veure afectats per la calor; no els emmagatzemeu a sobre o sota de l'aparell.
- No feu servir cap esprai a prop de l'aparell mentre estigui en funcionament.
- Assegureu-vos que els comandaments estiguin en posició «OFF» quan no estigui en ús.
- No hi feu servir productes de neteja abrasius ni càustics.
- Aquest aparell només ha de ser reparat per personal qualificat o un servei d'assistència tècnica autoritzat i només s'han d'utilitzar recanvis originals.
- Abans de netejar l'aparell, deixeu que es refredi.
- No feu servir pistoles de vapor ni cap altre netejador d'alta pressió.
- Abans de treure els recipients apagueu el cremador.
- Feu servir agafadors o guants de cuina per manipular olles i paelles calentes.
- Eviteu que les flames arribin als agafadors quan traieu els recipients del foc
- No feu servir els agafadors o els guants mullats o humits, ja que la calor es pot transferir més ràpidament, amb el risc consegüent de cremades.
- Feu servir els cremadors un cop hi hàgiu col·locat a sobre les olles o les paelles. No escalfeu les olles o les paelles buides.
- No feu servir mai plats de plàstic o paper d'alumini a l'aparell.
- Quan feu servir altres aparells elèctrics, assegureu-vos que els cables no entren en contacte amb les superfícies calentes.
- Per minimitzar la possibilitat de cremades, ignició de materials inflamables i vessaments, gireu les nanses dels recipients cap al costat o cap al centre de la placa sense sobrepassar els cremadors adjacents.
- Observeu amb cura els aliments que fregiu a foc alt.
- Escalfeu sempre l'oli a foc baix i no el deixeu sense vigilància.
- Els aliments per fregir han d'estar el més secs possible. Els aliments congelats o la humitat dels aliments frescos poden fer que el greix calent esquitxi fora de la paella.

CATALÀ

- No intenteu moure una paella amb greix calent, especialment una fregidora amb molt de greix. Espereu fins que estigui completament freda.
- Si feu servir recipients de vidre, assegureu-vos que són específics per cuinar. Si la superfície del vidre està esquerpada, apagueu l'aparell per evitar l'electrocució.
- **ATENCIÓ** - Algunes parts d'aquest producte poden posar-se molt calentes i causar cremades. Aneu amb compte quan hi hagi presents nens i persones vulnerables.
- **NOTA:** Quan feu servir l'aparell per primera vegada, és possible que desprengui olors. Tingueu la precaució de fer-lo servir per primera vegada en un lloc ben ventilat.
- **ADVERTÈNCIA:** L'ús d'aquest aparell de gas produeix calor i humitat a l'habitació on està instal·lada. Assegureu-vos que tingui bona ventilació o instal·leu-hi un extractor. En cas de dubte, consulteu un instal·lador autoritzat. Connecteu l'aparell amb el tipus de gas que apareix a l'etiqueta situada prop de la canonada del gas.

ADVERTÈNCIES:

- No modifiqui l'aparell.
- Abans de la instal·lació, comproveu 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. S'ha d'instal·lar i connectar d'acord amb la normativa vigent d'instal·lació. Pateu especial atenció als requisits de ventilació.
- Abans de la instal·lació, tal·leu el subministrament de gas i electricitat de l'aparell.
- Comproveu que la canonada o el connector de gas no estan doblats ni bloquejats per altres aparells.
- Comproveu les dimensions de l'aparell i del buit a tallar a la unitat de cuina.
- Els plafons situats sobre el banc o en contacte directe amb l'aparell han de ser de material no inflamable. Tant la superfície estratificada com la cola utilitzada per assegurar-la han de ser resistents a la calor per evitar-ne el deteriorament.
- Gireu el comandament d'accionament i enceneu cada cremador. Comproveu que la flama és blava sense vores grogues. Si els cremadors mostren alguna anomalia, comproveu el següent:
- La tapa del cremador està col·locada correctament.
- El difusor està col·locat correctament.
- El cremador està alineat verticalment amb l'injector.
- Una vegada completat el muntatge, l'instal·lador farà una revisió completa de la instal·lació i verificarà que no hi hagi fuites.
- Comproveu 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 encengueu la llum.
- No connecteu cap aparell elèctric ni toqueu cap endoll.
- No fer servir el telèfon.
- Deixeu de fer servir l'aparell i tanqueu la clau de pas.
- Obriu la finestra.
- Poseu-vos en contacte amb el servei d'assistència tècnica trucant des d'un telèfon extern.

INSTRUCCIONS PER A L'INSTAL·LADOR:

CATALÀ

- Col·loqueu l'aparell en un lloc estable i comproveu que està assegurat degudament.
- No l'instal·leu a sobre de frigorífics, rentadores, rentavaixelles i similars.
- Si hi instal·leu un extractor, seguiu les instruccions d'instal·lació i respecte la distància vertical mínima des de la placa (650 mm)
- Traieu tot l'embalatge abans de fer servir l'aparell.
- Dins el forn trobareu: Manual d'instruccions, peus de l'aparell.

Per muntar els peus:

- Trobareu els forats per muntar els peus a sota de l'aparell.
- Aixequeu lleugerament l'aparell d'un costat i munteu els peus de l'altre. A continuació, feu el mateix procés a la inversa.
- NOTA: Podeu ajustar el producte a la superfície fent servir la connexió dels peus.
- No poseu sota cap concepte la cuina bolcada amb els peus cap amunt.

Sistema antibolcada

- Si l'aparell disposa de sistema antibolcada, s'ha de muntar per requeriment de seguretat seguint les especificacions:
- CIGE4FIXM - El punt d'àncora s'ha de muntar a 75 cm de terra.

Connexió de gas:

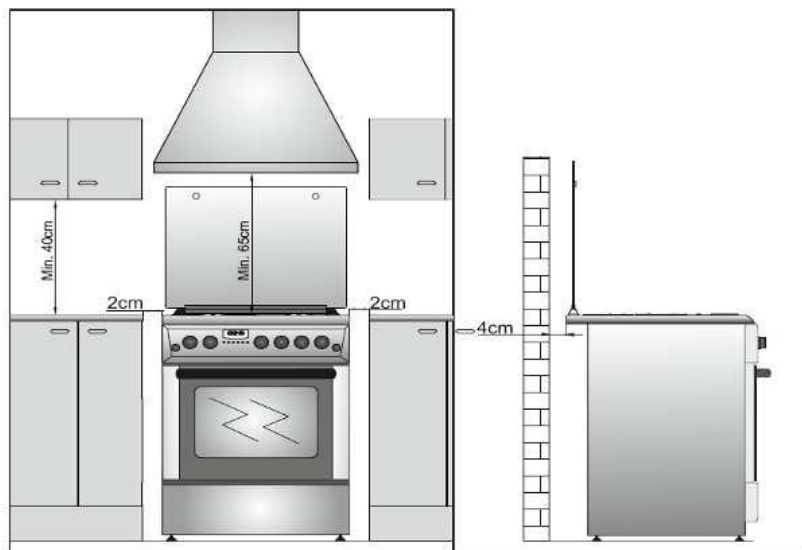
- Assegureu-vos que tots els botons de l'aparell estan en la posició d'apagada.
- Aquest electrodomèstic s'ha de muntar i connectar complint amb la normativa vigent al país en el qual es vagi a instal·lar.
- Aquest aparell ha estat dissenyat per funcionar amb GLP (Gas líquid del petroli).
- Per llei, els aparells de gas han de ser instal·lats per personal qualificat d'acord amb l'edició actual de les Gas Safety Installation and Use Regulations (Normatives de seguretat d'instal·lació i ús de gas)
- Pel vostre interès i la vostra seguretat, assegureu-vos del compliment de la llei.

Connexió elèctrica

- Les condicions d'ajust per a aquest aparell s'indiquen a la placa de característiques.
- El vostre aparell requereix 16 o 32 ampers de subministrament d'acord amb la potència total de la cuina. Podeu trobar tots els valors necessaris de qualificació a l'etiqueta de la vostra cuina. Si cal, recomanem que la instal·lació la faci un electricista qualificat.

CATALÀ

Només s'ha d'efectuar la connexió elèctrica de la cuina- + per a connexions / preses de corrent amb una presa de terra instal·lada d'acord amb les normes locals. Si no hi ha connexions / preses de corrent amb una presa de terra al lloc on s'instal·larà la cuina, poseu-vos en contacte immediatament amb un electricista qualificat perquè la instal·li. El fabricant no es fa responsable pels danys que s'hi produeixin pel fet que l'aparell no hagi estat ben connectat a una presa de terra.



Esquema de connexió elèctrica

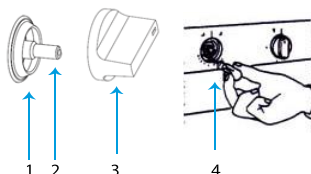
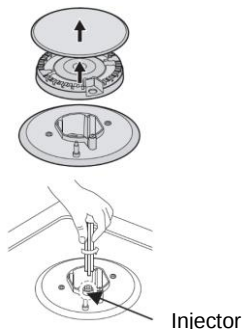
Posicionament de la cuina

AJUSTOS DEL GAS:

- ATENCIÓ: Recordeu sempre que el treball l'ha de fer un professional.

AJUST DEL NIVELL MÍNIM DE LA FLAMA

- Gireu el comandament fins al mínim.
- Traieu el comandament i amb un tornavís ajusteu el petit cargol situat al centre de l'eix de la clau
- L'ajust correcte s'aconsegueix quan la flama té una longitud 3-4 mm, aproximadament.
- Per al gas butà/propanà, colleu amb força el cargol.
- Torneu a col·locar el comandament en la clau.
- Comproveu que la flama no s'apaga si gireu ràpidament el comandament del màxim al mínim. En cas afirmatiu, traieu el comandament, torneu a ajustar el flux de gas i torneu a provar.
- Repetiu aquest procés en cadascuna de les claus de gas.



1. Anell de segellat
2. Clau
3. Comandament d'accionament
4. Cargol d'ajust

- No desmunteu la clau: En cas que funcioni malament, canvieu tota la clau.
- Abans de tornar a col·locar els cremadors, comproveu que l'injector no està bloquejat.
- Una vegada realitzada la conversió, el tècnic o instal·lador qualificat marcarà una «V» en la categoria de gas correcta, de manera que coincideixi amb la placa de característiques. Elimineu la marca «V» anterior.

Manteniment i neteja de claus

- Aquesta operació l'ha de fer un tècnic professional.
- Per poder arribar a les claus de gas, traieu els cremadors i desmunteu la taula de treball

INSTRUCCIONS PER A L'USUARI

DESCRIPCIÓ

- Aquests aparells pertanyen a la família I12H3 +, país de destinació directe ES.
- Aquests aparells pertanyen a la classe 2.

Tipus	60 x 60 Cuina independent mixta
Nombre de focs	4
Font d'energia	Gas / Elèctrica
Volum forn	64 Lt
Consum d'energia (EC)	1,94 kW
Índex d'eficiència energètica	90,08
Classe energètica	A
Mètode de mesura	EN151841 (Reg. (EU)66/2014)

- A Comandaments controladors de fogons
- B Comandaments controladors del forn
- C Temporitzador digital
- D Nansa del forn
- E Porta del forn
- F Tapa de la cuina de vidre
- G Reixeta d'acer forjat. Suport d'estris.
- H Taula de treball
- I Cremador Wok
- J Cremador ràpid
- K Cremador semiràpid
- L Tapes laterals
- M Peus de l'aparell
- N Safata del forn
- O Graella del forn

Resum de potències

FORN		CREMADORS	
Resistència superior	850 W	Cremador Wok	2600 W
Resistència inferior	1300 W	Cremador ràpid	2 x 1700 W
Resistència grill	2000 W	Cremador semiràpid	900 W
Convecció d'aire	38 W		
Llum	25 W		

INSTRUCCIONS D'ÚS

CREMADORS

- Al tauler de control, al costat de cada comandament d'accionament, apareixen els símbols següents.
- Cercle blanc - apagat
- Indicador de cremador (Comandament)
- Flama llarga: intensitat de flama màxima
- Flama petita: intensitat de flama mínima
- Per a la intensitat mínima, gireu el comandament d'accionament en el sentit contrari de les agulles del rellotge fins al límit.
- Les diverses intensitats de flama es troben entre la posició màxima i mínima.

Engegada automàtica

- Si el dispositiu té un sistema automàtic d'engegada es mostrarà mitjançant el símbol * per indicar la posició d'espurna.
- Per accionar-lo, heu de girar el comandament fins a la posició espurna per poder encendre el foc.

Seguretat antifuites

- L'aparell està equipat amb un dispositiu de seguretat de flama en cada cremador que talla el pas del gas al cremador en cas que s'apagui la flama.
- En aquest cas, el cremador ha d'escalfar la vàlvula de seguretat per poder deixar encès el foc.
- Si el foc s'apaga per accident o s'obre el botó per accident, quan es refredi la vàlvula es tallarà el pas del gas.
- NOTA: No és un procediment instantani, però tampoc ha de durar més de 20 segons. Recordeu sempre que l'aparell ha d'estar instal·lat en una zona ventilada.

Engegada dels cremadors

- Premeu el comandament d'accionament del cremador que voleu engegar i gireu en sentit antihorari fins a la posició (AUTOENGEGADA)
- Manteniu premut el comandament durant 15 segons després que la flama aparegui. Si després de 15 segons la flama del cremador no es manté, tanqueu el flux de gas, ventileu l'habitació i/o espereu, com a mínim, 1 minut, abans de tornar a intentar-ho.
- Transcorreguts 15 segons, per regular la flama gireu 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 la mínima.
- En cas que les flames del cremador s'apaguin accidentalment, apagueu el control del cremador i no intenteu tornar a engegar el cremador durant al menys 1 minut.
- Per apagar el cremador, gireu completament en sentit horari fins a la posició d'apagada de gas.

FORN

- Al tauler de control, al costat de cada comandament d'accionament, apareixen els símbols següents.
- Comandament seleccionador de funció
 - Resistència inferior i superior
 - Només resistència inferior

CATALÀ

- Resistència superior
- Resistència grill
- Convecció + resistències superior i inferior
- Descongelar
- Comandament selector de temperatura

Ús del forn

- Seleccioneu la funció amb el comandament selector de funció.
- Seleccioneu la temperatura desitjada.

NOTA: La llum LED us indicarà quan el forn haurà arribat a la temperatura desitjada.

TEMPORITZADOR DIGITAL

- a. Senyal d'apagat / alarma
- b. Temporitzador de cocció
- c. Programació de cocció
- d. Operació manual
- e. Botons + / -
- SY – Icona de cocció
- SY – Icona d'alarma
- SY – Icona d'operació manual
- SY - Temps de finalitzat
- SY - Cocció automàtica

Ús del temporitzador:

Operació manual

- Per posar el forn en operació manual o cancel·lar una cocció programada, premeu el botó "d".

Programar l'hora

- Premeu el botó "d" mentre el forn està apagat.
- La icona ":" començarà a parpellejar.
- Premeu els botons + / - per programar l'hora.
- 6 segons després, estarà programat i la icona ":" deixarà de parpellejar.

Programar l'alarma

- Premeu el botó "a" i la icona de l'alarma començarà a parpellejar.
- Premeu els botons +/- per programar l'hora de l'alarma.
- Deixeu-lo 6 segons i estarà programada.
- Un cop transcorregut el temps, sonarà un senyal audible.
- Per cancel·lar, premeu el botó "a" i torneu tots els controls del forn a la posició d'apagada.

Temporitzador de cocció.

- Premeu el botó "b". Les icones de cocció i auto apareixeran a la pantalla.
- Premeu els botons +/- per seleccionar la durada de la cocció.
- Seleccioneu la temperatura i la funció del forn.

CATALÀ

- Un cop transcorregut el temps, la icona de finalització i la icona d'operació manual s'hi il·luminaran.
- Torneu els controls de funció i temperatura a la posició d'apagada.
- Premeu el botó "d" per cancel·lar l'alarma i activar l'operació manual.

Coccio programada

- Premeu el botó "b". Les icones de coccio i auto apareixeran a la pantalla.
- Premeu els botons +/- per seleccionar la durada de la coccio.
- Aleshores, premeu el botó "c" i la icona de finalització s'il·luminarà.
- Premeu els botons +/- per insertar l'hora de finalització. (Per exemple 20:30)
- Moveu els controls de funció i temperatura a les posicions desitjades. El forn no s'engegarà.
- La coccio inserida començarà automàticament i acabarà a l'hora programada.
- Un cop acabada sonarà una alarma durant 7 minuts i el forn s'apagarà.
- Premeu el botó "d" per cancel·lar l'alarma i activar l'operació manual.

Ajust de l'alarma

- Podeu ajustar el so de l'alarma prement el botó -. Hi ha 3 volums definits.

Ajust d'il·luminació i brillantor de la pantalla

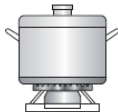
- Podeu modificar la brillantor de la pantalla prement el botó +. Hi ha 3 nivells d'il·luminació.

NOTA: en cas de caiguda de tensió o desconnexió, el temporitzador serà resetejat i s'haurà de tornar a programar.

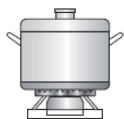
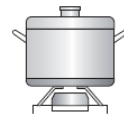
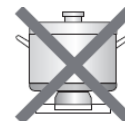
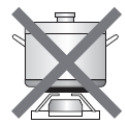
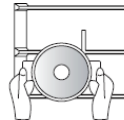
DISPOSITIU DE SEGURETAT I ESTALVI D'ENERGIA

- No es recomana fer servir paelles, llaunes o pedres per rostit simultàniament en diversos cremadors, ja que l'acumulació de calor podria danyar l'aparell.
- No toqueu la tapa del cremador ni la graella durant cert temps després d'haver-los fet servir.
- Així que un líquid comenci a bullir, abaixeu la flama perquè tot just es mantingui bullint.
- El diàmetre del fons del recipient s'ha de correspondre amb el del cremador.
- No poseu recipients a la vora del cremador.

CREMADORS	RECIPIENTS	
	min	Max
Triple corona	200 mm	240 mm
Ràpid	200 mm	240 mm
Semiràpid	160 mm	180 mm
Auxiliar	120 mm	160 mm

NO		SÍ	
	No feu servir recipients de diàmetre petit en cremadors grans. La flama no ha de tocar els laterals del recipient.<	Feu servir recipients adequats per a cada cremador per evitar tacar els recipients i estalviar gas.	

CATALÀ

	No cuineu sense tapa o amb la tapa desplaçada, ja que es desaprofita l'energia.	Tapeu el recipient.	
	No feu servir recipients amb el fons convex o còncav.	Feu servir olles, cassoles i paelles de fons gruixut i pla.	
	No col·loqueu els recipients en un costat d'un cremador, ja que podrien bolcar.	Col·loqueu sempre els recipients sobre els cremadors, no a un costat.	
	No feu servir recipients de gran diàmetre en els cremadors prop dels comandaments, ja que poden arribar a tocar els comandaments d'accionament o, quan augmenta la temperatura en aquesta àrea, causar danys.		
	No col·loqueu els recipients de cuina directament sobre el cremador.	Col·loqueu els recipients a sobre de la graella.	
	No col·loqueu res, com per exemple, un protector de flames o material d'amiant, entre el recipient i la graella, ja que pot provocar danys greus a l'aparell.		
	No hi poseu un pes excessiu ni copegeu el cremador amb objectes pesats.	Manipuleu els recipients de cuina amb cura quan estiguin sobre el cremador.	

CATALÀ

NETEJA

- Espereu que l'aparell es refredi abans de dur-hi a terme qualsevol operació de neteja.
- Desendolleu l'aparell abans de dur-hi a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell regularment, preferiblement després de cada ús.
- No feu servir netejadors abrasius ni objectes punxants que podrien danyar la superfície; netegeu 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		Dissolvent / Benzè

FORN

- Per netejar el forn feu servir un drap suau amb unes gotes de detergent.
- Els accessoris (safata i graella) poden anar al rentaplats, així com suportar una neteja més dura.

Porta del forn

- El vidre interior es pot treure.
- Primer traieu les proteccions de plàstic superiors que uneixen el vidre a la porta.
- Després tireu el vidre cap amunt. Aquesta operació pot ser perillosa i el vidre es pot trencar. Vigileu.
- Un cop netejat el vidre i l'interior de la porta,

GRAELLES, COMANDAMENTS D'ACCIONAMENT

- Traieu la graella.
- Netegeu aquesta i els comandaments d'accionament amb un drap humit, sabó líquid i aigua tèbia. En cas que hi hagi brutícia incrustada, poseu-los en remull.
- Assequeu-los amb un drap suau i net.

PLACA

- Netegeu la placa regularment amb un drap suau humitejat amb una mica de detergent líquid dissolt en aigua tèbia.
- A continuació, assequeu-la.
- Traieu el més aviat possible de la placa aliments o líquids salats per 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. Netegeu aquestes parts cada vegada que feu servir l'aparell amb un producte adequat per a acer inoxidable.

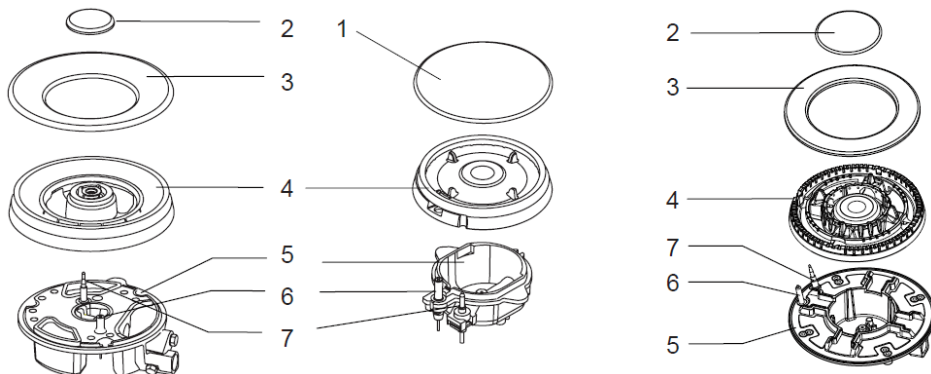
CREMADORS

- Traieu les tapes dels cremadors i els difusors estirant-los cap amunt.
- Poseu-los en remull en aigua calenta amb una mica de detergent o detergent líquid.

CATALÀ

- Després de netejar-los, assequeu-los amb cura. Comproveu que els orificis de la flama estiguin nets i completament secs.
- Netegeu el difusor amb un drap humit i eixugueu.
- Netegeu amb cura el dispositiu d'engegada i de seguretat de flama amb un drap ben escorregut i assequeu-lo.
- Abans de tornar a col·locar els cremadors, comproveu que l'injector no està bloquejat.

Torneu a muntar els cremadors auxiliars, semiràpids, ràpids i de triple corona de la manera següent:



- Col·loqueu el difusor (4) i el cremador (5) de manera que el dispositiu d'engegada i el de seguretat de flama quedin situats correctament, en els seus respectius forats, en el difusor. El difusor ha de quedar ben encaixat.
- Col·loqueu la tapa del cremador (1, 2, 3) sobre el difusor (4) de manera que els pernns encaixin en els seus respectius allotjaments.
- Després de la neteja, torneu a col·locar les peces en l'ordre correcte.
- NO barregeu la part superior i inferior.
- Els pernns han d'encaixar exactament en les mosses.

ANOMALIES I REPARACIÓ

- En cas d'avaría o d'un altre tipus de problema, porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o no reparar-lo, ja que hi pot haver perill.

RESOLUCIÓ DEL PROBLEMA:

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

Problema	Possible causa	Solució
No s'engega.	La tapa del cremador està col·locada malament.	Col·loqueu-la correctament.
	El pas de gas està tancat.	Obriu el pas de gas.
No s'engega bé.	El pas de gas no està obert del tot.	Obriu el pas de gas.
	La tapa del cremador està col·locada malament.	Col·loqueu-la correctament.
	El sistema d'engegada està contaminat amb alguna substància estranya.	Netegeu-lo amb un drap sec.
	Els cremadors estan mullats.	Assequeu amb cura la tapa dels cremadors.
	Els orificis del difusor estan obstruïts.	Netegeu el difusor.
Soroll quan crema i s'engega.	La tapa del cremador està col·locada malament.	Col·loqueu la tapa del cremador correctament.
La flama s'apaga durant l'ús.	El dispositiu de seguretat de flama està contaminat amb alguna substància estranya.	Netegeu el dispositiu de seguretat de flama.
	L'aliment que s'està cuinant s'ha desbordat.	Apagueu el cremador. Espereu un minut i torneu a engegar-lo.
	Un corrent d'aire pot haver apagat el cremador.	Apagueu el cremador i verifiqueu la procedència del corrent: per exemple, finestres obertes. Espereu un minut i torneu a engegar-lo.
Flama groga.	Els orificis del difusor estan obstruïts.	Netegeu el difusor.
	Es fa servir un gas diferent.	Comproveu el gas que esteu fent servir.
Flama inestable.	La tapa del cremador està col·locada malament.	Col·loqueu la tapa del cremador correctament.
Olor a gas.	Fuita de gas.	Deixeu de fer servir l'aparell i tanqueu la clau de pas. Obriu la finestra. Poseu-vos en contacte amb el servei d'assistència trucant des d'un telèfon extern.

- Si el problema no es resol, truqueu al centre d'atenció al client.

PER A LES VERSIONS UE DEL PRODUCTE I/O EN CAS QUE EL PAÍS HO APLIQUI:

ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials que componen l'envàs d'aquest aparell estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge (Punt Verd). Si voleu desfer-vos-en, feu servir els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- El producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



- Aquest símbol significa que, si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la seva vida, l'heu de portar a un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix amb la Directiva 2014/35/UE de baixa tensió, amb la Directiva 2014/30/UE de compatibilitat electromagnètica, amb la Directiva 2011/65/UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics i amb la Directiva 2009/125/CE sobre els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia i amb la Directiva 2016/426/EU sobre els aparells que cremen combustibles gasosos.

- La informació següent informació fa referència a l'etiquetatge energètic i al disseny ecològic:

Fitxa del producte	
Model:	CIGE4FIXM
Tipus de forn:	Elèctric
Massa (M):	40 Kg
Nombre de cavitats:	1
Font de calor per cavitat:	Electricitat
Volum per cavitat (V):	64 l
Consum d'energia (electricitat) requerit per a escalfar una càrrega estandarditzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode convencional per cavitat (energia elèctrica final) (ECcavitat elèctrica):	0,785 kWh/cicle
Consum d'energia requerit per a escalfar una càrrega estandarditzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode de convenció per cavitat (energia elèctrica final) (ECcavitat elèctrica):	0,781 kWh/cicle
Índex d'eficiència energètica per cavitat (EEIcavitat):	95,9 (Mode convencional) 95,4 (Mode de convecció forçada)

Per establir la conformitat amb els requisits de disseny ecològic i per calcular els paràmetres d'etiquetatge energètic de l'aparell, s'hi farà servir com a referència la norma europea EN 603.501.

العربية

استهلاك الطاقة (الكهربائية) المطلوب لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن كهربائي أثناء دورة في الوضع التقليدي لكل تجويف (الطاقة الكهربائية النهائية) (EC التجويف الكهربائي):	0,785 كيلوواط بالساعة/دورة
استهلاك الطاقة المطلوب لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن كهربائي أثناء دورة في الوضع التقليدي لكل تجويف (الطاقة الكهربائية النهائية) (EC التجويف الكهربائي):	0,781 كيلوواط بالساعة/دورة
مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف (EEI تجويف):	95,9 95,4

لإثبات التوافق مع متطلبات التصميم البيئي وحساب معلمات تصنيف الطاقة للجهاز ، سيتم استخدام المعيار الأوروبي EN 603501 كمرجع.

العربية

رائحة الغاز.	تسرب الغاز.	توقف عن استخدام الجهاز وأغلق محبس الإغلاق. افتح النافذة. اتصل بخدمة الدعم عن طريق الاتصال من هاتف خارجي.
--------------	-------------	--

إذا لم يتم حل المشكلة، فاتصل بمركز خدمة العملاء.

إصدارات الاتحاد الأوروبي من المنتج و/أو في حال يطبق في بلدك:

البيئة وإعادة تدوير المنتج

يتم دمج المواد التي تشكل تعبئة هذا الجهاز في نظام جمع وفرز وإعادة تدوير لها (نقطة خضراء). إذا كنت ترغب في التخلص منها، يمكنك استخدام الحاويات العامة المناسبة لكل نوع من أنواع المواد.

يخلو هذا المنتج من تركيزات المواد التي يمكن أن تعتبر ضارة بالبيئة.



- يعني هذا الرمز أنه إذا كنت ترغب بالتخلص من المنتج، بعد انتهاء عمره، فيجب إيداعه عن طريق الوسائل المناسبة بيد وكيل نفايات معتمد للجمع الانتقائي من نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

يستوفي هذا الجهاز توجيه UE/35/2014 للجهد المنخفض، وتوجيه UE/30/2014 للتوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه EU/65/2011 حول قيود استخدام مواد خطيرة معينة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وتوجيه CE/125/2009 حول متطلبات التصميم البيئي المطبق على المنتجات ذات الصلة بالطاقة وتوجيه EU/426/2016 حول الأجهزة التي تحرق الوقود الغازي.

- المعلومات التالية تشير إلى مصنف الطاقة والتصميم البيئي:

بطاقة المنتج	
الطراز:	CIGE4FIXM
نوع الفرن:	كهربائي
الكتلة (M):	40 كغ
عدد التجويفات:	1
مصدر الحرارة لكل تجويف:	الكهرباء
الحجم لكل تجويف (V):	64 l

العربية

أمر غير عادية والتصليح

في حال العطل أو أي نوع من المشاكل، احمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة تقنية معتمد. لا تحاول فكه أو إصلاحه لأنه قد يكون فيه خطر.

حل المشكلة:

يمكن حل بعض المشاكل الصغيرة على النحو التالي:

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
تُبَتَّه بالشكل الصحيح.	غطاء الشعلة غير مثبت جيداً.	لا يشتعل.
افتح مرور الغاز.	تم إغلاق مرور الغاز.	
افتح مرور الغاز.	مرور الغاز غير مفتوح بالكامل.	سوء الاشتعال.
تُبَتَّه بالشكل الصحيح.	غطاء الشعلة غير مثبت جيداً.	
نظفه بقطعة قماش جافة.	نظام الإشعال ملوث ببعض المواد الغريبة.	
جفف غطاء الشعلة بعناية.	الشعلات مبللة.	
نظف الناشر.	فتحات الناشر مسدودة.	
ضع غطاء الشعلة بالشكل الصحيح.	غطاء الشعلة غير موضوع بالشكل الصحيح.	ضوضاء عند الاحتراق والاشتعال.
نظف جهاز الأمان من اللهب.	جهاز الأمان من اللهب ملوث ببعض المواد الغريبة.	ينطفئ اللهب أثناء الاستخدام.
أطفئ الشعلة. انتظر دقيقة واحدة وأشعلها مرة أخرى.	الطعام الذي يتم طهيه يفيض.	
أطفئ الشعلة وتحقق من مصدر التيار، على سبيل المثال النوافذ مفتوحة انتظر دقيقة واحدة وأشعلها مرة أخرى.	قد يكون تيار الهواء أطفأ الشعلة.	
نظف الناشر.	فتحات الناشر مسدودة.	اللهب أصفر.
افحص الغاز المستخدم.	يستخدم غاز مختلف.	
ضع غطاء الشعلة بالشكل الصحيح.	غطاء الشعلة غير مثبت جيداً.	اللهب غير مستقر.

العربية

. يجب تثبيت البراغي بدقة مع أماكنها.

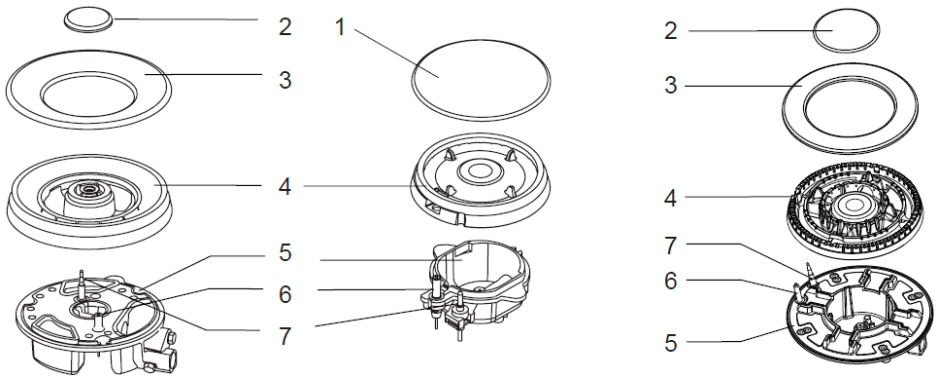
العربية

- ثم جففه.
- قم بإزالة الأطعمة أو السوائل المالحة من اللوح في أسرع وقت ممكن لتجنب خطر التآكل.
- قد تفقد أجزاء الجهاز مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ اللون بمرور الوقت. إنه أمر طبيعي بسبب ارتفاع درجات الحرارة. قم بتنظيف هذه الأجزاء في كل مرة تستخدم فيها الجهاز بمنتج مناسب للفولاذ المقاوم للصدأ.

الشعلات

- قم بإزالة أغطية الشعلات والناشرات عن طريق سحبها إلى الأعلى.
- نقعها في الماء الساخن مع قليل من المنظفات أو المنظفات السائلة.
- بعد تنظيفها، جففها بعناية. تحقق من أن فتحات اللهب نظيفة وجافة تماماً.
- نظف الناشر بقطعة قماش مبللة وجففه.
- قم بتنظيف جهاز الإشعال والأمان من اللهب بعناية بقطعة قماش معصورة جيداً ثم جففهم.
- قبل العودة لوضع الشعلات، تأكد من عدم انسداد الحاقن.

أعد تثبيت الشعلات المساعدة وشبه السريعة والسريعة والتاجية الثلاثية على النحو التالي:



- ضع الناشر (4) الشعلة (5) بحيث يتم وضع جهاز الإشعال وجهاز الأمان من اللهب بالشكل الصحيح في الفتحات الخاصة بها في الناشر. يجب أن يتم تثبيت الناشر في مكانه بالشكل الصحيح.
- ضع غطاء الشعلة (1، 2، 3) على الناشر (4) بحيث تثبت البراغي في مكانها الخاص.
- بعد التنظيف، أعد الأجزاء بالترتيب الصحيح.
- لا تخط الجزء العلوي والسفلي.

العربية

التنظيف

- . انتظر حتى يبرد الجهاز قبل إجراء أي عملية تنظيف.
- . افصل قابس الجهاز قبل إجراء أي عملية تنظيف.
- . نظف الجهاز بانتظام، ويفضل بعد كل استخدام.
- . لا تستخدم منظفات كاشطة ولا أدوات حادة يمكن أن تلحق الضرر بالسطح؛ نظف الجهاز بالماء والمنظفات السائلة.

غير صالح للاستعمال		صالح للاستعمال	
	فرشاة معدنية		فرشاة نايلون
	منظف حمضي / قلوي		زيت معد للاستهلاك
	مذيب / بنزين		كاشطة

الفرن

- . قم بتنظيف الفرن بقطعة قماش خفيفة ببضع قطرات من منظف.
- . الملحقات (صينية وشواية) يمكن وضعها في غسالة الصحون، بالإضافة إلى أنها تتحمل تنظيفاً أكثر صرامة.

باب الفرن

- . يمكن إزالة الزجاج الداخلي.
- . أولاً قم بإزالة الحماية البلاستيكية العلوية التي تربط الزجاج بالباب.
- . ثم اسحب الزجاج إلى الأعلى. قد تكون هذه العملية خطيرة ويمكن أن ينكسر الزجاج. احتس.
- . بعد تنظيف الزجاج وداخل الباب.

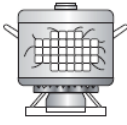
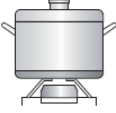
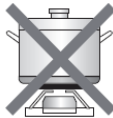
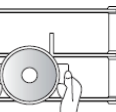
الشوايات، مقابض التشغيل

- . انزع الشواية.
- . قم بتنظيفها ومقابض التشغيل بقطعة قماش مبللة وصابون سائل وماء دافئ. في حالة وجود أوساخ مغطاة، نقعهم.
- . جففهم بقطعة قماش ناعمة ونظيفة.

اللو

- . نظف اللوح بانتظام بقطعة قماش ناعمة مبللة بقليل من المنظف السائل المذاب في الماء الدافئ.

العربية

	لا تستخدم الأواني ذات قاع محدب أو مقعر.	استخدم القدور والطناجر والمقالي ذات قعر سميك ومسطح.	
	لا تضع الأواني على جانب واحد من الشعلة، لأنها قد تتقلب.	ضع الأواني دائماً على الشعلات، وليس على جانب واحد.	
	لا تستخدم أواني ذات قطر كبير على الشعلات بالقرب من المقابض، لأنها قد تلامس مقابض التشغيل أو تزداد درجة الحرارة في هذه المنطقة وتتسبب في تلفها.		
	لا تضع أواني الطهي على الشعلة مباشرة.		
	لا تضع أي شيء على سبيل المثال واقي اللهب أو مادة الأسبست، بين الوعاء والشواية لأن ذلك قد يتسبب في أضرار جسيمة للجهاز.	ضع الأواني فوق الشواية.	
	لا تستخدم وزناً زائداً ولا تضرب الشعلة بأشياء ثقيلة.	تعامل مع أواني الطهي بعناية عند وضعها على الشعلة.	

العربية

ضبط إضاءة الشاشة وسطوعها

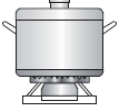
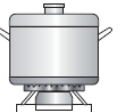
. يمكنك تعديل سطوع الشاشة بالضغط على زر +. هناك 3 مستويات للإضاءة.

ملاحظة: في حالة حدوث انخفاض في الجهد أو الفصل، ستتم إعادة ضبط المؤقت ويجب إعادة البرمجة.

جهاز الأمان وتوفير الطاقة

- . لا يُنصح باستخدام المقالي أو صواني الشوي أو أحجار الشوي في نفس الوقت على شعلات متعددة، حيث قد يؤدي تراكم الحرارة إلى إتلاف الجهاز.
- . بعد الاستخدام لا تلمس غطاء الشعلة ولا الشواية لفترة معينة.
- . بمجرد أن يبدأ السائل في الغليان، خفّض اللهب بحيث لا يكاد يغلي.
- . يجب أن يتوافق قطر قعر الوعاء مع قطر الشعلة.
- . لا تضع الأواني على حافة الشعلة.

الشعلات	الأواني	
	الحد الأدنى	الحد الأقصى
تاجية ثلاثية	200 ملم	240 ملم
سريعة	200 ملم	240 ملم
شبه سريعة	160 ملم	180 ملم
مساعدة	120 ملم	160 ملم

نعم		لا
	استخدم الأواني المناسبة لكل شعلة، لتجنب تلطخ الأواني وتوفير الغاز.	لا تستخدم الأواني ذات القطر الصغير على الشعلات الكبيرة. يجب ألا يلمس اللهب جوانب الوعاء.
	قم بتغطية الوعاء.	لا تطبخ بدون غطاء أو مع إزاحته لأنه يضيع الطاقة.
		
		

العربية

- . سوف تبدأ الأيقونة ":" بالوميض.
- . اضغط على الأزرار +/- لبرمجة الوقت.
- . بعد 6 ثوانٍ، ستم البرمجة وستتوقف الأيقونة ":" عن الوميض.

برمجة المنبه

- . اضغط على الزر "a"، ستبدأ أيقونة المنبه في الوميض.
- . اضغط على الأزرار +/- لتحديد وقت المنبه.
- . اتركه لمدة 6 ثوانٍ وسيتم برمجته.
- . بعد انقضاء الوقت، ستصدر إشارة صوتية.
- . للإلغاء، اضغط على الزر "a" وأعد جميع مقابض التحكم في الفرن إلى وضع الإطفاء.

مؤقت الطبخ

- . اضغط على الزر "b". ستظهر أيقونات الطبخ والتلقائي على الشاشة.
- . اضغط على الأزرار +/- لتحديد مدة الطبخ.
- . حدد درجة حرارة الفرن ووظيفته.
- . بعد انقضاء الوقت، ستضيء أيقونة الانتهاء وأيقونة التشغيل اليدوي.
- . أعد مقابض التحكم في الوظيفة ودرجة الحرارة إلى وضع الإطفاء.
- . اضغط على الزر "d" لإلغاء المنبه وتفعيل التشغيل اليدوي.

الطبخ المبرمج

- . اضغط على الزر "b". ستظهر أيقونات الطبخ والتلقائي على الشاشة.
- . اضغط على الأزرار +/- لتحديد مدة الطبخ.
- . ثم اضغط على الزر "c"، وسوف تضيء أيقونة الانتهاء.
- . اضغط على الأزرار +/- لإدخال وقت الانتهاء. (على سبيل المثال 20:30)
- . حرك مقابض التحكم في الوظيفة ودرجة الحرارة إلى المواضع المطلوبة. لن يشتعل الفرن.
- . سيبدأ الطبخ تلقائياً وينتهي في الوقت المبرمج.
- . بمجرد الانتهاء سيصدر صوت منبه لمدة 7 دقائق وينطفئ الفرن.
- . اضغط على الزر "d" لإلغاء المنبه وتفعيل التشغيل اليدوي.

ضبط المنبه

- . يمكنك ضبط صوت المنبه بالضغط على الزر -. هناك 3 مستويات محددة.

العربية

. لإطفاء الشعلة، أدره بالكامل في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع إطفاء الغاز.

الفرن

. تظهر الرموز التالية على لوحة التحكم بجوار كل مقبض للتشغيل.

. مقبض تحديد الوظيفة

- المقاومة السفلى والعليا

- المقاومة السفلية فقط

- المقاومة العلوية

- مقاومة الشواء

- الحمل الحراري + المقاومة العلوية والسفلية

- إذابة التجميد

. مفتاح تحكم بدرجة الحرارة

استخدام الفرن

. حدد الوظيفة بمفتاح تحديد الوظيفة.

. حدد درجة الحرارة المطلوبة.

ملاحظة: سيشير مصباح LED إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة.

المؤقت الرقمي

. a. إشارة إطفاء / منبه

. b. مؤقت الطبخ

. c. برمجة الطبخ

. d. التشغيل اليدوي

. e. أزرار + / -

. SY - أيقونة الطبخ

. SY - منبه الطبخ

. SY - أيقونة التشغيل اليدوي

. SY - وقت الانتهاء

. SY - الطبخ التلقائي

استخدام المؤقت

التشغيل اليدوي

. لتشغيل الفرن يدوياً أو لإلغاء الطبخ المبرمج، اضغط على الزر "d".

برمجة الوقت

. اضغط على الزر "d" أثناء إطفاء الفرن.

طريقة الاستخدام

الشعلات

- . تظهر الرموز التالية على لوحة التحكم بجوار كل مقبض للتشغيل.
- . الدائرة البيضاء - مطفأ
- . مؤشر الشعلة (مقبض)
- . شعلة طويلة: شدة اللهب القصوى
- . شعلة صغيرة: شدة اللهب الأدنى
- . لأدنى حد من الشدة أدر مقبض التشغيل عكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهايته.
- . تكون درجات شدة اللهب المختلفة بين الموضع الأقصى والأدنى.

الإشعال التلقائي

- . إذا كان الجهاز يحتوي على نظام إشعال تلقائي، فسيظهر بواسطة الرمز *، مما يشير إلى موضع الشرارة.
- . لتشغيله، يجب أن تدير المقبض حتى موضع الشرارة للتمكن من إشعال النار.

الآمان ضد التسرب

- . الجهاز مزود بجهاز آمان من اللهب في كل شعلة، مما يقطع تدفق الغاز إلى الشعلة إذا انطفأ اللهب.
- . في هذه الحالة، يجب على الشعلة تسخين صمام الآمان للسماح بإشعال النار.
- . إذا انطفأت النار بشكل عرضي أو تم فتح الزر بشكل عرضي، فسيؤدي تبريد الصمام إلى قطع مرور الغاز.
- . **ملاحظة:** إنه ليس إجراءً فورياً، ولكن لا ينبغي أن يستغرق أكثر من 20 ثانية. تذكر دائماً أنه يجب تركيب الجهاز في منطقة جيدة التهوية.

إشعال الشعلات

- . اضغط على مقبض التشغيل الخاص بالشعلة التي تريد إشعالها وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع (الإشعال التلقائي)
- . استمر في الضغط على المقبض لمدة 15 ثانية بعد ظهور اللهب. إذا لم يستمر لهب الشعلة بعد مرور 15 ثانية، فقم بإغلاق تدفق الغاز، وقم بتهوية الغرفة و/أو انتظر 1 دقيقة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى.
- . بعد مرور 15 ثانية، لتنظيم اللهب، أدر مقبض التشغيل عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل اللهب إلى الشدة المطلوبة. سيكون موضع التشغيل بين الحد الأقصى والأدنى من الشدة.
- . في حالة انطفاء لهب الشعلة بشكل عرضي، أطفئ مقبض التحكم بالشعلة ولا تحاول إعادة إشعال الشعلة لمدة 1 دقيقة على الأقل.

العربية

ملخص القوى

الفرن		الشعلات	
المقاومة العلوية	850 واط	شعلة ووك	2600 واط
المقاومة السفلية	1300 واط	الشعلة السريعة	2 × 1700 واط
مقاومة الشواء	2000 واط	الشعلة شبه السريعة	900 واط
الحمل الحراري	38 واط		
المصباح	25 واط		

إرشادات للمستخدم

الوصف

- . تنتمي هذه الأجهزة إلى عائلة II2H3+، بلد الوجهة المباشرة ES.
- . تنتمي هذه الأجهزة إلى الدرجة 2.

نوع	60 × 60 طباخ مستقل مختلط
عدد الشعلات	4
مصدر الطاقة	غازي / كهربائي
حجم الفرن	64 لتر
استهلاك الطاقة (EC)	1.94 كيلوواط
مؤشر كفاءة الطاقة	90.08
فئة الطاقة	A
نهج القياس	EN151841 (Reg. (EU)66/2014)

- . A مقابض التحكم بالشعلات
- . B مقابض التحكم بالفرن
- . C مؤقت رقمي
- . D مقبض الفرن
- . E باب الفرن
- . F غطاء زجاجي للطباخ
- . G شبكة من الفولاذ المطروق. دعامة الأدوات
- . H طاولة التشغيل
- . I شعلة ووك
- . J شعلة سريعة
- . K شعلة شبه سريعة
- . L أغطية جانبية
- . M أرجل الجهاز
- . N صينية الفرن
- . O مشواة الفرن

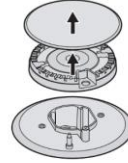
ضبط الغاز:

. تحذير: تذكر دائماً أن العمل يجب أن يتم بواسطة شخص مهني.

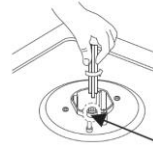
ضبط مستوى اللهب الأدنى

. أدر المقبض حتى الحد الأدنى.

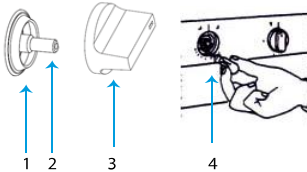
- . قم بإزالة المقبض وباستخدام مفك البراغي اضبط البرغي الصغير الموجود في وسط محور المفتاح
- . يتم تحقيق الإعداد الصحيح عندما يبلغ طول اللهب 3-4 ملم تقريباً.



- . بالنسبة لغاز البوتان / البروبان، شد البرغي بإحكام.
- . أعد وضع المقبض في المفتاح.
- . تحقق من أن اللهب لا ينطفئ عند تدوير المقبض بسرعة من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى، وإذا كان الأمر كذلك، فقم بإزالة المقبض واضبط تدفق الغاز مرة أخرى؛ وحاول مرة أخرى.



. كرر هذه العملية لكل مفتاح من مفاتيح الغاز.



1. حلقة ختم

2. مفتاح

3. مقبض تشغيل

4. برغي الضبط

- . لا تقم بفك المفتاح: في حالة سوء التشغيل، استبدل المفتاح بالكامل.
- . قبل العودة لوضع الشعلات، تأكد من عدم انسداد الحاقن.
- . بعد إجراء التحويل، سيقوم الفني أو المثبت المؤهل بوضع علامة "v" في فتحة الغاز الصحيحة بحيث تطابق لوحة المواصفات. قم بإزالة علامة "v" السابقة.

صيانة وتنظيف المفاتيح

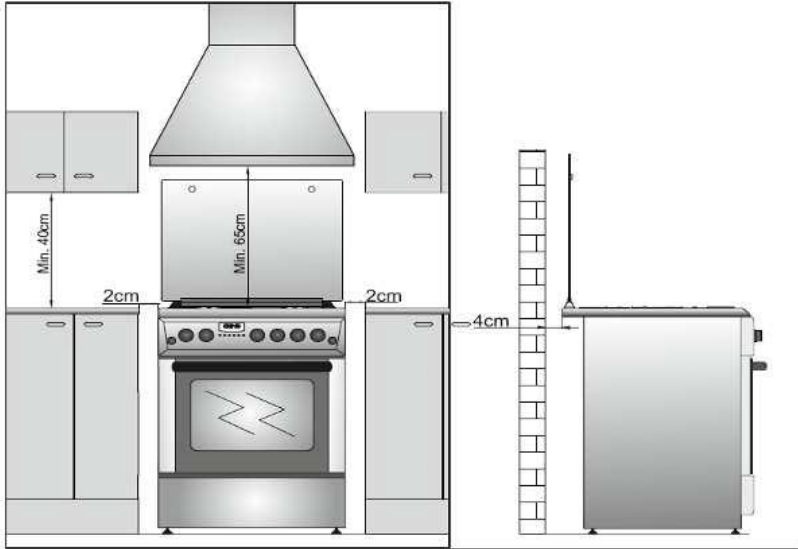
- . يجب إجراء هذه العملية بواسطة فني مهني.
- . للتمكن من الوصول إلى مفاتيح الغاز، قم بإزالة الشعلات وفك طاولة التشغيل

العربية

- يجب تجميع هذا الجهاز وتوصيله وفقاً للوائح المعمول بها في الدولة التي سيتم تركيبه فيها.
- تم تصميم هذا الجهاز ليعمل على LPG (غاز البترول المسال).
- بموجب القانون يجب تركيب أجهزة الغاز بواسطة موظفين مؤهلين وفقاً للإصدار الحالي من Gas Safety Installation and Use Regulations (قوانين أمان تركيب واستخدام الغاز).
- من أجل مصلحتك وسلامتك يجب عليك ضمان الامتثال للقانون.

التوصيل الكهربائي

- إن شروط الإعدادات لهذا الجهاز موجودة على لوحة المميزات.
- يتطلب جهازك 16 أو 32 أمبير من الإمداد حسب الطاقة الإجمالية للطباخ. ابحث عن جميع قيم التصنيف الضرورية على ملصق طباخك. إذا لزم الأمر، يوصى بالتركيب بواسطة كهربائي مؤهل.
- يجب أن يتم التوصيل الكهربائي للطباخ فقط - + للتوصيلات / مأخذ التيار مع مأخذ أرضي مركب وفقاً للمواصفات المحلية. إذا لم تكن هناك توصيلات / مأخذ تيار مع مأخذ أرضي في الموقع الذي سيتم فيه تثبيت الطباخ، فاتصل على الفور بفني كهربائي مؤهل لتنبيته. لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار التي ستننتج بسبب عدم



توصيل الجهاز بمأخذ أرضي بالشكل الصحيح.

مخطط التوصيل الكهربائي

تحديد موضع الطباخ

العربية

- الناشر موضوع بالشكل الصحيح.
- يتم محاذاة الشعلة عمودياً بالحاقن.
- بعد اكتمال التثبيت، سيقوم الشخص المثبت بإجراء فحص كامل للتثبيت والتحقق من عدم وجود تسريبات.
- تأكد من أن الخراطيم لا تتلامس مع أي جزء متحرك من وحدة التثبيت ولا تمر عبر مناطق يمكن أن تسد.

في حالة تسرب الغاز

- لا تشغل المصباح.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي ولا تلامس أي قابس.
- لا تستخدم الهاتف.
- توقف عن استخدام الجهاز وأغلق محبس الإغلاق.
- افتح النافذة.
- اتصل بالدعم الفني عن طريق الاتصال من هاتف خارجي.

إرشادات لفني التركيب:

- ضع الجهاز في مكان ثابت وتأكد من أنه مؤمن كما ينبغي.
- لا تقم بالتركيب فوق الثلاثجات والغسالات وغسالات الصحن وما شابه ذلك.
- إذا قمت بتركيب ساحة هواء، فاتبع تعليمات التثبيت، مع مراعاة الحد الأدنى للمسافة الرأسية من اللوحة (650 ملم)
- قم بإزالة جميع مواد التعبئة والتغليف قبل استخدام الجهاز.
- ستجد داخل الفرن: دليل الإرشادات، أرجل الجهاز.

لتركيب الأرجل:

- ستجد الفتحات لتركيب الأرجل أسفل الجهاز.
- ارفع الجهاز قليلاً من جانب وركب أرجل الجانب الآخر. وبعد ذلك اعمل العكس.
- **ملاحظة:** يمكنك ضبط المنتج على السطح باستخدام وصلة الأرجل.
- لا تقلب الطباخ تحت أي ظرف من الظروف مع الأرجل إلى الأعلى.

نظام مضاد للشقبة

- إذا كان الجهاز يحتوي على نظام مضاد للشقبة، فيجب تركيبه وفقاً للمواصفات لمتطلبات السلامة:

- CIGE4FIXM - يجب تركيب نقطة التثبيت على بعد 75 سم من الأرض.

توصيل الغاز:

- تأكد من أن جميع أزرار الجهاز في وضع المطفأ.

العربية

- تقليل احتمالية الحروق واشتعال المواد القابلة للاشتعال والانسكابات، قم بتدوير مقابض الأواني إلى جانب أو وسط الطباخ دون تجاوز الشعلات المجاورة.
- راقب بعناية الأطعمة المقلية على نار عالية.
- قم دائماً بتسخين الزيت على نار منخفضة ولا تتركه دون رقابة.
- يجب أن يكون الطعام المراد قليه جافاً قدر الإمكان. فالأطعمة المجمدة أو رطوبة الأطعمة الطازجة يمكن أن تسبب تنثر الدهون الساخنة خارج المقلاة.
- لا تحاول تحريك مقلاة تحتوي على دهون ساخنة، وخاصة المقلاة التي تحتوي على دهون كثيرة. انتظر حتى تبرد تماماً.
- عند استخدام الأواني الزجاجية، تأكد من أنها مخصصة للطهي. إذا كان السطح الزجاجي متصدعاً، فقم بإطفاء الجهاز لتجنب الصعق بالكهرباء.
- **تحذير** - قد تصبح بعض أجزاء هذا المنتج ساخنة جداً وتسبب حروقاً. وينبغي إيلاء اهتماماً خاصاً عند وجود الأطفال والأشخاص الضعفاء.
- ملاحظة: عند استخدام الجهاز لأول مرة، قد تنبعث منه روائح. احرص على استخدامه في مكان جيد التهوية، عند استعماله لأول مرة.
- **تحذير**: ينتج عن استخدام هذا الجهاز الغازي حرارة ورطوبة في الغرفة التي قمت بتركيبه فيها. تأكد من وجود تهوية جيدة أو تركيب ساحة هواء. إذا كان لديك استفسار فاستشر فني تركيب معتمد. قم بتوصيل الجهاز بنوع الغاز الذي يظهر على الملصق الموجود بالقرب من أنبوب الغاز.

تحذيرات:

- لا تقم بتعديل الجهاز.
- قبل التركيب، تحقق من أن شروط التوريد المحلي (نوع الغاز وضغطه) متوافقة مع متطلبات الجهاز.
- هذا الجهاز غير متصل بأجهزة إخلاء منتجات الاحتراق. يجب تثبيته وتوصيله وفقاً للوائح التثبيت الحالية. أولي اهتماماً خاصاً لمتطلبات التهوية.
- قبل التثبيت، قم بقطع إمداد الغاز والكهرباء عن الجهاز.
- تأكد من أن أنبوب أو موصل الغاز غير مثنية أو مسدودة بواسطة أجهزة أخرى.
- تحقق من أبعاد الجهاز والفجوة المراد قطعها في وحدة الطباخ.
- يجب أن تكون الألواح الموجودة على الكونترتوب أو التي تلامس الجهاز مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للاشتعال. يجب أن يكون كل من السطح المصفيح والغراء المستخدم لتأمينه مقاومين للحرارة لمنع تلفهما.
- أدر مقبض التشغيل وأشعل كل شعلة. تأكد من أن اللهب أزرق بدون حواف صفراء. إذا ظهرت على الشعلات أي حالة غير عادية، فتتحقق مما يلي:
- غطاء الشعلة موضوع بالشكل الصحيح.

العربية

- لا يجوز عمل التنظيف والصيانة من قبل الأطفال.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالقرب من الجهاز أو به. يسخن الجهاز عند استخدامه. ابق الأطفال بعيداً حتى يبرد.
- يمكن أيضاً إصابة الأطفال عند لمس المقالي أو قدور الطبخ.
- استخدم الجهاز حصرياً لاستخدام الطبخ.
- لا تستخدم الجهاز إذا لامس الماء.
- لا تتعامل مع الجهاز ويديك مبللتين.
- يصبح سطح التسخين والطهي للجهاز ساخناً عند الاستخدام، يرجى اتخاذ الاحتياطات اللازمة.
- لا تستعمل ملابس فضفاضة أو مناشف المطبخ أو ما شابه ذلك، فقد تصل السنة اللهب إليها وتشتعل فيها النيران.
- لا تترك أبداً الجهاز يعمل بدون مراقبة أثناء الطبخ.
- لا تستخدم الأواني المشوهة لأنها قد تنقلب وتسبب في وقوع حادث.
- لا تستخدم ولا تخزن المواد القابلة للاشتعال في الأدراج الموجودة بالقرب من هذا الجهاز.
- يمكن أن تتأثر الأطعمة القابلة للتلف والمواد البلاستيكية والهباء الجوي من الحرارة؛ لا تقم بتخزينها فوق الجهاز أو تحته.
- لا تستخدم أي رذاذ بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.
- تأكد من أن مقابض التحكم في وضع الإطفاء "OFF" عندما لا تكون قيد الاستخدام.
- لا تستخدم منتجات تنظيف كاشطة ولا كاوية.
- لا يجب إصلاح هذا الجهاز إلا بواسطة موظفين مؤهلين أو خدمة مساعدة فنية معتمدة، واستخدام قطع غيار أصلية.
- قبل تنظيف الجهاز اتركه يبرد.
- لا تستخدم المسدسات البخارية أو غيرها من المنظفات عالية الضغط.
- قبل رفع الأواني أطفئ الشعلة.
- استخدم المقابض أو قفازات الطباخ عند التعامل مع القدور والمقالي الساخنة.
- امنع اللهب من الوصول إلى المقابض عند رفع الأواني عن النار.
- لا تستخدم المقابض أو القفازات المبللة أو الرطبة، حيث يمكن أن تنتقل الحرارة بسرعة أكبر مع ما يترتب على ذلك من خطر الإصابة بحروق.
- استخدم الشعلات بعد وضع القدور والمقالي عليها. لا تقم بتسخين القدور أو المقالي الفارغة.
- لا تستخدم أبداً الأطباق البلاستيكية أو ورق الألومنيوم في الجهاز.
- عند استخدام أجهزة كهربائية أخرى، تأكد من عدم ملامسة الأسلاك للأسطح الساخنة.

العربية

- تشبيه: تأكد من إطفاء الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب حدوث صدمة كهربائية.
- تحذير: من الضروري مراقبة الطبخ. يجب مراقبة عملية الطبخ القصيرة باستمرار.
- يجب ترك سطح الطبخ للموقد يبرد قبل إغلاق الغطاء.
- امسح أي انسكاب من الغطاء قبل قفحه.
- لا يجب وضع الجهاز على قاعدة للتثبيت.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- إذا تلف سلك الطاقة فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو خدمة المساعدة الفنية أو الموظفين المؤهلين لتجنب الأضرار.
- الصور التي تظهر في هذا الدليل هي للإرشاد.
- يتم إعفاء الشركة المصنعة من أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز أو سوء التثبيت أو عدم الامتثال لمتطلبات هذا الدليل.
- لم يتم اعتماد هذا الجهاز للاستخدام في دول أخرى غير تلك المشار إليها في الجهاز.
- يجب تركيب الجهاز وفقاً للوائح الحالية واستخدامه في مناطق جيدة التهوية.
- استخدم الجهاز في أماكن جيدة التهوية. لا تقم بتوصيل الجهاز بساحة هواء.
- يجب أن يتم تنفيذ عمليات التركيب والتوصيل والتنظيم بواسطة فني تركيب معتمد، مع مراعاة اللوائح والمعايير والمواصفات الخاصة بموردي الغاز والكهرباء المحليين. سيتم إيلاء اهتمام خاص لأنظمة التهوية.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- لا تقم بتركيب الجهاز على البخوت أو الكرفانات.
- قبل التركيب، تأكد من أن الغاز يتوافق مع ما هو مبين على لوحة المواصفات.
- يجب أن يتم تجميع هذا الجهاز بواسطة عامل تركيب مؤهل.
- هذا الجهاز من الدرجة الأولى، وفقاً للمعايير EN 30-1-1 للأجهزة المنزلية الكهربائية التي تعمل بالغاز والمدمجة.
- كل استخدام غير مناسب، أو مخالف لإرشادات الاستخدام، قد ينطوي عليه مخاطر وإلغاء الضمان ومسؤولية الشركة المصنعة.

توجيهات السلامة:

- لا يجب استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- ويمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة، ودائماً تحت الإشراف أو بعد تلقي التدريب المناسب وفهم المخاطر المترتبة عليه.
- إن هذا الجهاز ليس لعبة. يجب أن يكون الأطفال تحت الإشراف للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.

الطباخ المستقل المختلط

CIGE4FIXM

عزيزي الزبون

نشكر قرارك شراء منتج من منتجات العلامة التجارية TAURUS وسوف تجلب لك التكنولوجيا والتصميم والأداء إلى جانب واقع تجاوز أعلى معايير الجودة الرضا التام لفترة طويلة من الزمن.

اقرأ دليل الإرشادات هذا بعناية قبل تركيب واستخدام الجهاز. احتفظ به في مكان يسهل الوصول إليه. قد يسبب عدم اتباع هذه الإرشادات إلى حدوث حادث.

نصائح وتحذيرات السلامة

- يجوز أن يستخدم هذا الجهاز، وتحت الإشراف، الأطفال ما فوق 8 سنوات من العمر والأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو انعدام الخبرة والمعرفة، ودائماً مع التدريب المناسب بشأن استعمال الجهاز بطريقة آمنة وأن يستوعبوا المخاطر التي تنطوي عليه.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بهذا الجهاز.
- لا يجب على الأطفال القيام بالتنظيف والصيانة التي يجب أن يقوم بها المستخدم ومن دون إشراف.
- تنبيه: يمكن أن يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- توخ الحذر في عدم لمس عناصر التسخين.
- احتفظ بالأطفال دون سن 8 سنوات بعيداً، ما لم يكونوا تحت الإشراف المستمر.
- تنبيه: قد يكون الطبخ بدون مراقبة على اللوحة مع الزيت أو الدهون خطيراً وقد يتسبب في نشوب حريق.
- لا تحول أبداً إخماد النار بالماء. أطفئ الجهاز وقم بتغطية النار بغطاء أو بطانية حريق إلخ.
- يجب دمج وسيلة فصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لمعيار الأسلاك.
- تنبيه: خطر الحريق: لا تترك/تخزن أشياء على أسطح الطبخ.
- لا تستعمل أي مبرمج أو مؤقت أو جهاز آخر خارجي يقوم بتوصيل الجهاز تلقائياً.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب مزين لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو جلايات معدنية لتنظيف باب الفرن الزجاجي، لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

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
E 25790 Oliana
Spain

23/12/2020