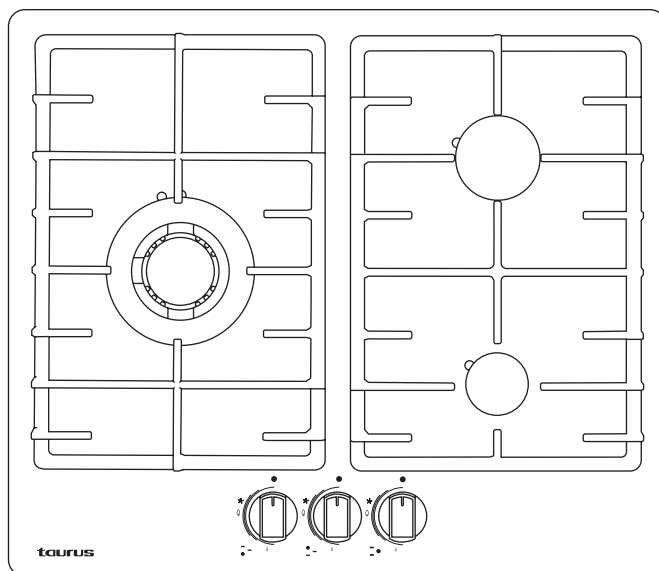
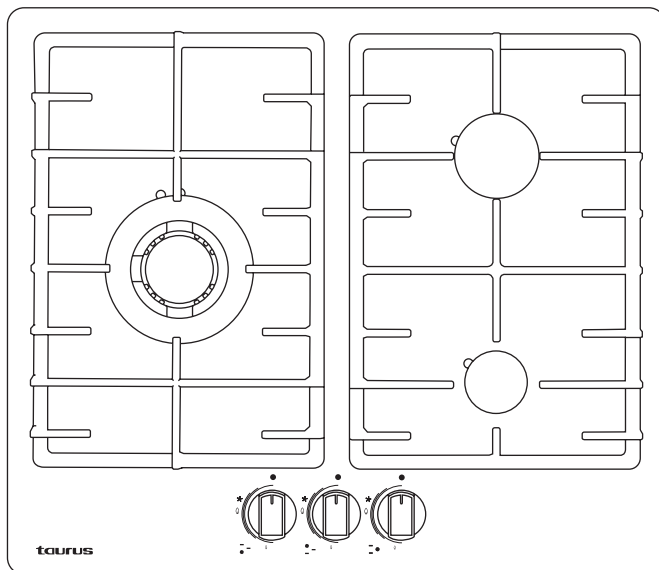


GC2HB
GI2EB
GI3HB
GC3HN
GI4EB (Ver II)
GC4HN

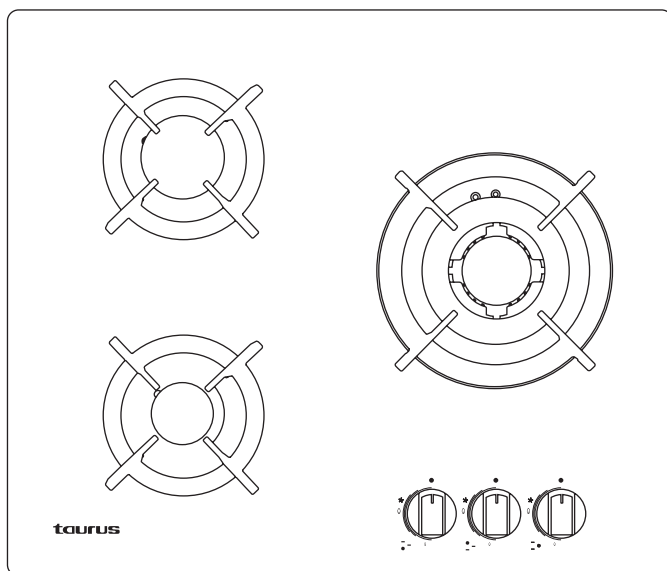


ES. Manual de instrucciones
EN. Manual Instructions
PT. Manual de instruções
FR. Manuel d'utilisation
BG. Ръководство за употреба
CA. Manual d'instruccions

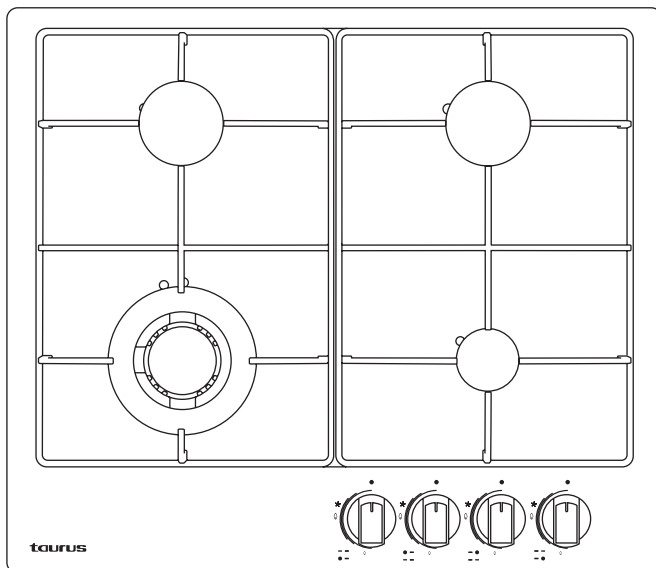
taurus



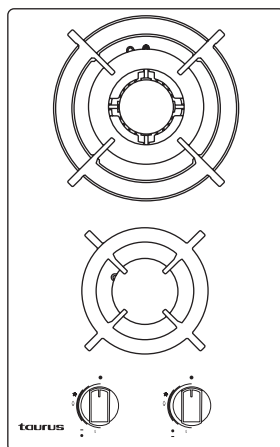
GI3HB



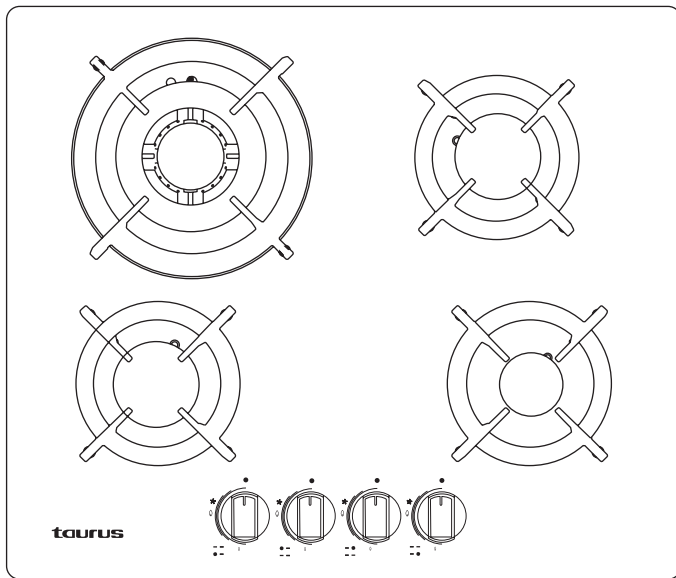
GC3HN



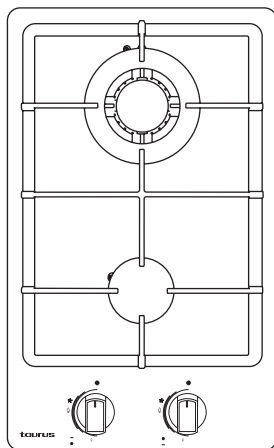
GI4EB (Ver II)



GC2HB



GC4HN



GI2EB

Figure 1

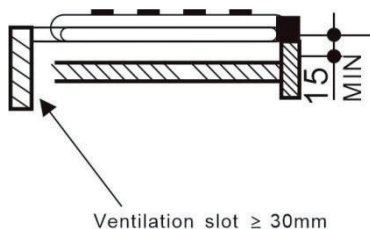


Figure 2

MEDIDAS MÍNIMAS QUE DEBEN RESPETARSE PARA LA INSTALACIÓN
MINIMUM MEASURES THAT MUST BE RESPECTED FOR INSTALLATION
MEDIDAS MÍNIMAS QUE DEVEM SER RESPEITADAS PARA A INSTALAÇÃO
MESURES MINIMALES À RESPECTER POUR L'INSTALLATION
МИНИМАЛНИ МЕРКИ, КОИТО ТРЯБВА ДА СЕ СПАЗВАТ ПРИ МОНТАЖА
MESURES MÍNIMES QUE S'HAN DE RESPECTAR PER A LA INSTAL·LACIÓ

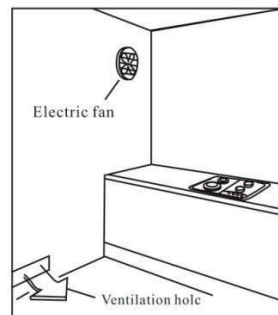
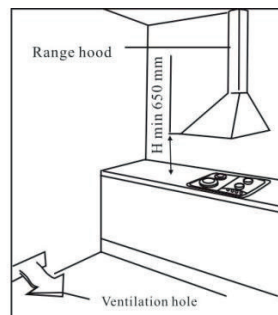
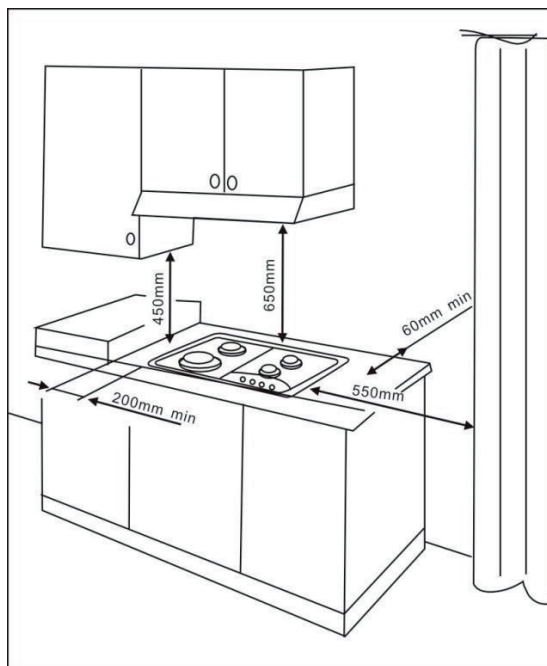


Figure 3

- A Male thread
- B Washer
- C Connector nut
- D Barb connector for hose

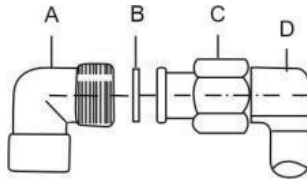


Figure 4

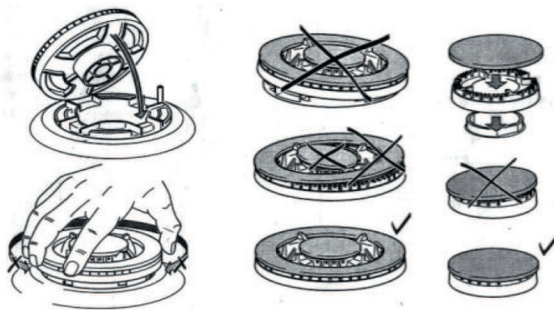
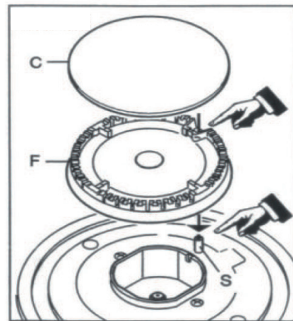
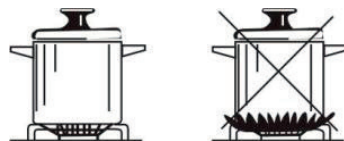


Figure 5



PLACA DE GAS EMPOTRADA

GC2HB

GI2EB

GI3HB

GC3HN

GI4EB (VER II)

GC4HN

Estimado cliente,

Muchas gracias por elegir comprar un producto de la marca TAURUS.

Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento y al hecho de que supera las normas de calidad más estrictas, se puede garantizar un uso plenamente satisfactorio y una larga vida útil del producto.

DIFERENCIAS ENTRE QUEMADORES

Quemador	Wok triple	Semirrápido	Auxiliar
Consumo calorífico kW	3.5	1.8	1.05

LISTA DE PRODUCTOS

Nombre del modelo	Dispositivo de encendido	Wok triple	Semirrápido	Auxiliar	Consumo calorífico kW
GC2HB	220V	1	1	-	5.3
GI2EB	220V	1	1	-	5.3
GI3HB	220V	1	1	1	6.35
GC3HN	220V	1	1	1	6.35
GI4EB (Ver II)	220V	1	2	1	8.15
GC4HN	220V	1	2	1	8.15

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Si el símbolo del país no aparece en el aparato, es necesario remitirse a las instrucciones de instalación que deben proporcionar las instrucciones necesarias relativas a la modificación del aparato a las condiciones de uso del país.
- No instale ni utilice la encimera de gas sin haber leído detenidamente las instrucciones de instalación y las instrucciones de uso. Conserve estas instrucciones para futuras consultas. No seguir y observar estas instrucciones podría provocar un accidente.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no debe ser realizado por niños.
- Conecte el enchufe a la red de suministro cuando esté trabajando y asegúrese de que la desconexión puede realizarse teniendo el enchufe accesible.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar un peligro.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Deberá instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.
- Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- Para gases GLP: Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su cocina de gas. La falta de regulador de presión podría provocar un exceso de presión y fugas de gas.
- Compruebe siempre la validez del regulador de presión. La manguera y el regulador deben sustituirse cada 5 años.
- Especificaciones técnicas del regulador de presión:
 - i. Presión: Consulte los DATOS TÉCNICOS en este manual.
 - ii. Consumo máximo: 2 kg/h
 - iii. Debe estar certificado según EN12864 o EN 16129 y cumplir con el código local.
- Para instalar este aparato debe utilizarse una manguera aprobada que esté certificada según las normas EN aplicables y de conformidad con las normas y reglamentos nacionales. La manguera deberá reponerse antes de su fecha de caducidad.
- La longitud de la manguera no excederá de 1,5 m.

- Este aparato debe ser instalado y revisado por una persona competente.
- Este aparato deberá instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.
- Asegúrese de que el suministro de gas y/o eléctrico se ajusta al tipo indicado en la etiqueta de características.
- Retire todo el material de embalaje antes de utilizar la cocina de gas.
- No intente modificar la cocina de gas de ninguna manera.

Precaución: Este aparato es sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.

ADVERTENCIAS

- Esta cocina de gas está diseñada para ser manejada por adultos. No permita que los niños jueguen cerca o con la cocina de gas.
- La cocina de gas se calienta cuando está en uso.
- Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.
- Los niños también pueden hacerse daño tirando de sartenes u ollas de la cocina de gas.
- No instale la cocina de gas cerca de objetos inflamables. Deje al menos una distancia mínima de seguridad de 550 mm.
- Esta cocina de gas está destinada únicamente a la cocción doméstica. No está diseñada para fines comerciales o industriales.

PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocción a gas provoca la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.

- Asegúrese de que hay un suministro continuo de aire, manteniendo los conductos de ventilación en buen estado o instalando una campana extractora con una manguera de ventilación.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, el aumento de la ventilación mecánica cuando exista, una ventilación adicional para eliminar de forma segura los productos de la combustión al aire exterior (externo) y, al mismo tiempo, proporcionar cambios de aire en la habitación con una ventilación adicional.

- Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional.
- Cuando utilice la cocina de gas durante un largo periodo de tiempo, debe mejorar la ventilación, abriendo una ventana o aumentando la velocidad del extractor.
- No utilice la cocina de gas si está en contacto con el agua. No utilice la cocina de gas con las manos mojadas.
- Asegúrese de que los mandos de control estén en posición cerrada cuando no se utilicen.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no entra en contacto con las superficies calientes del aparato de cocción.

DATOS TÉCNICOS

CONFIGURACIÓN DEL QUEMADOR

Categoría de gas	LPG(I_{3^*}) / NG(I_{2H})				
	Diámetro del inyector (mm)		Potencia calorífica nominal (kW)	Consumo de gas (g/h)	
	I_{3^*}	I_{2H}	I_{3^*} / I_{2H}	$I_{3BIF}(30) / I_{3^*}$	I_{2H}
Quegador wok de triple anillo	0.91	1.22	3.5	240	239
Quegador semirrápido	0.67	0.94	1.8	127	123
Quegador auxiliar	0.51	0.71	1.05	73	72

PAÍS DE DESTINO PARA DIFERENTES CATEGORÍAS DE GAS

I_{3^*} (G30) (28-30mbar / 37mbar)	ES, BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, CY, CZ, LT, CH, SI, TR
I_{2H} (G20) (20mbar)	ES, IT, DK, IE, GB, GR, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO

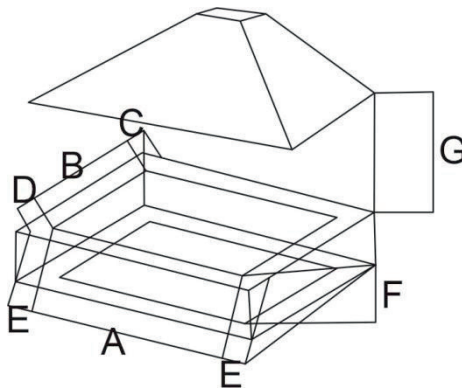
REQUISITOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PREVISIÓN DE VENTILACIÓN

OPCIONES DE INSTALACIÓN

Cuando monte una encimera de gas sobre un cajón o un mueble de alojamiento estándar, deberá tomar las precauciones adecuadas para evitar el contacto con la pieza fundida de la encimera, que se calienta mucho durante el funcionamiento. El método recomendado para superar este problema es fijar un panel de madera dentro del mueble a una distancia de 15 mm por debajo de la parte inferior de la placa de cocción. Este panel debe tener una ventilación adecuada hacia la parte trasera. Dejando una ranura de ventilación de al menos 30 mm. (Ver figura 1)

UBICACIÓN



Ancho de la encimera	Tamaño de recorte	
	A (mm)	B (mm)
30 cm (ancho)	264	475
60 cm (ancho)	560	480

Ancho de la encimera	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
30 cm (ancho)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650
60 cm (ancho)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650

PARA TODAS LAS PLACAS DE GAS

Los bordes de la placa de cocción deben estar a una distancia mínima de 60 mm de una pared posterior. (C)

La placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 60 mm del borde frontal de la encimera. (D)

650 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa de cocción (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal situada directamente encima. (G)

550 mm de espacio libre alrededor del aparato y entre la superficie de la placa de cocción y cualquier material combustible.

Debe dejar un espacio de al menos 80 mm entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie que se encuentre debajo del mismo. (F)

Espacio de 200 mm de superficie horizontal a cada lado de la placa de cocción. (E)

PARA MODELOS DE 60 CM DE ANCHO

Un recorte de 560 mm * 480 mm en la superficie de trabajo para la instalación de la placa de cocción (A, B)

PARA MODELOS DE 30 CM DE ANCHO

Un recorte de 264 mm * 475 mm en la superficie de trabajo para la instalación de la placa de cocción (A, B)

MEDIDAS MÍNIMAS QUE DEBEN RESPETARSE PARA LA INSTALACIÓN (VÉASE LA FIGURA 2)

INSTALACIÓN

IMPORTANTE: La cocina de gas debe ser instalada por una persona competente de acuerdo con las Normas de Gas pertinentes.

Por favor, asegúrese de que, una vez instalada la cocina de gas, sea fácilmente accesible para el técnico en caso de avería.

AL INSTALAR LA COCINA DE GAS POR PRIMERA VEZ

Una vez instalada la cocina de gas, es importante retirar cualquier material de embalaje protector. Toda instalación de gas debe ser realizada por una persona competente.

Importante: Cuando instale la cocina de gas sobre un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos listones de madera; en el caso de una superficie de mueble de unión, recuerde dejar un espacio de al menos 45 x 560 mm en la parte posterior.

Cuando realice la instalación en un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de que existen entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble.

CONEXIÓN DE GAS (VER FIGURA 3)

- A: Rosca macho
- B: Lavadora
- C: Tuerca del conector
- D: Conector Barb para manguera

El racor de entrada de gas del aparato es una rosca macho de 1/2" (A). Realice la conexión utilizando un tubo rígido.

Al realizar la conexión de gas, es importante colocar la arandela (B) entre la tuerca del conector del tubo de entrada (C) y la rosca macho (A), para garantizar un cierre hermético al gas. La colocación de la boquilla o del cono depende de las situaciones nacionales de los países de destino.

PARTE ELÉCTRICA

La encimera de gas tiene encendido eléctrico; por lo tanto, debe ser instalada por un electricista o técnico cualificado para asegurarse de que el suministro eléctrico tiene el voltaje y amperaje adecuados.

La unidad está firmemente conectada a tierra como se muestra a continuación, el cable de alimentación no debe tocar ninguna superficie caliente y la temperatura alrededor del cable debe ser inferior a 75 grados.

Tras la instalación, el enchufe debe ser accesible para garantizar una fácil desconexión.

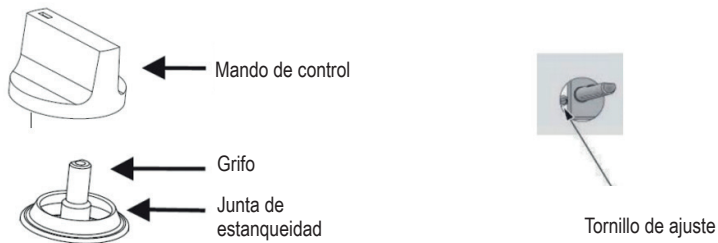
AJUSTE DEL GAS

Para regular el caudal de gas, utilice el tornillo plano situado a la izquierda de los mandos de cada quemador (debajo de los mandos). Gírelo hacia la derecha para reducir el caudal y hacia la izquierda para aumentarlo. Esta operación sólo debe ser realizada por profesionales cualificados y nunca por el usuario.

1. Cierre los grifos, gire el mando de control hasta el símbolo "●".
2. Retire el mando de control tirando hacia arriba y coloque un destornillador de punta pequeña y plana a un lado del eje del grifo. Como se muestra en la figura.
3. El ajuste correcto se obtiene cuando la llama tiene una longitud de unos 3-4 mm.
- Vuelva a colocar el mando de control.

Asegúrese de que la llama no se apaga girando rápidamente del caudal máximo al mínimo. Si lo hace, retire el mando de control y realice nuevos ajustes en el caudal de gas, probándolo de nuevo una vez realizado el ajuste.

4. Repita este proceso para cada una de las tomas de gas.



No desmonte el eje del grifo: en caso de mal funcionamiento, cambie todo el grifo

Tras la instalación, el profesional autorizado comprobará el funcionamiento de cada quemador. Asegúrese de que la placa de cocción está correctamente instalada y de que la conexión de gas es segura. No lo intente nunca si huele a gas. Cierre inmediatamente el suministro de gas y abra las ventanas para ventilar. Abra la válvula de suministro de gas de su placa de cocción. Presione y gire los mandos para abrir los quemadores y compruebe la llama. Observe la llama. Un quemador que funcione correctamente tendrá unas llamas azules y nítidas que emanarán de los orificios del quemador. Las llamas deben ser estables y estar distribuidas uniformemente alrededor de la cabeza del quemador. Si no es así, cierre inmediatamente la válvula de gas y consulte la sección de resolución de problemas del manual.

SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA

Esta operación sólo debe ser realizada por profesionales cualificados y nunca por el usuario. Quite la tapa del quemador y la tapa de aluminio, luego utilice un instrumento adecuado para sustituir la boquilla, (como se muestra en la imagen).



Instalada originalmente hay una boquilla de GLP o GN como se muestra en la tabla siguiente,

	Originalmente instalado	Categoría de gas	Inyector de GLP Diámetro(mm) G30		NG inyector Dia(mm) G20	
GC2HB	G30	Quegador wok de triple anillo	0.91	sí	1.22	
		Quegador semirrápido	0.67	sí	0.94	
GI2EB	G30	Quegador wok de triple anillo	0.91	sí	1.22	
		Quegador semirrápido	0.67	sí	0.94	
GI3HB	G30	Quegador wok de triple anillo	0.91	sí	1.22	
		Quegador semirrápido	0.67	sí	0.94	
		Quegador auxiliar	0.51	sí	0.71	
GC3HN	G20	Quegador wok de triple anillo	0.91		1.22	sí
		Quegador semirrápido	0.67		0.94	sí
		Quegador auxiliar	0.51		0.71	sí
GI4EB (VER II)	G30	Quegador wok de triple anillo	0.91	sí	1.22	
		Quegador semirrápido*2	0.67	sí	0.94	
		Quegador auxiliar	0.51	sí	0.71	
GC4HN	G20	Quegador wok de triple anillo	0.91		1.22	sí
		Quegador semirrápido*2	0.67		0.94	sí
		Quegador auxiliar	0.51		0.71	sí

!!!ATENCIÓN!!!

Atención especial: Compruebe si su suministro de gas coincide con los inyectores instalados en el aparato, si no es así, cambie los inyectores por los correctos. En primer lugar, nuestros productos están equipados con GLP (G30) o GN (G20), puede ver el gas para el que están preinstalados los inyectores en la tabla anterior. Por favor, compruebe que su suministro de gas es GLP (G30) o GN (G20), si su suministro de gas es diferente con el original, un profesional cualificado puede cambiar a los inyectores incluidos en el embalaje, correspondientes al otro tipo de Gas, según las instrucciones anteriores.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

MANDO DE CONTROL



ENCENDIDO

Empuje y gire en sentido antihorario hasta la posición de mayor llama, mantenga el interruptor de mando hasta que se encienda el quemador. Antes de soltar el interruptor de mando, asegúrese de que se ha establecido una llama. Ajuste la válvula general de gas a la llama que necesite si la llama está apagada por determinados motivos,

En caso de corte de corriente o fallo del encendido, puede utilizarse una cerilla o un dispositivo de iluminación. Debe tenerse cuidado al utilizar este método.

El dispositivo de encendido no deberá accionarse durante más de 15s. Si después de 15s el quemador no se ha encendido, deje de accionar el dispositivo cierre el grifo del gas girando el mando de control hasta el símbolo "●" y abra las puertas o ventanas y espere al menos 1 min antes de intentar un nuevo encendido del quemador.

En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, cierre el mando del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos 1 minuto y ventile la habitación abriendo la puerta o las ventanas.

Limpie los cabezales de los quemadores y la zona circundante siguiendo las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual antes de utilizar la placa de cocción por primera vez.

No deje nunca desatendida una encimera de gas encendida.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la placa de cocción está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados

Si no consigue encender la llama incluso después de varios intentos, compruebe que el "tapón" y la "corona" (véase la figura 4) están en la posición correcta. Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo "●".

DESCRIPCIÓN

Quemador	Diámetro mínimo de la sartén (mm)	Diámetro máximo de la sartén (mm)
Wok de triple anillo	24	26
Medio (semi-rápido)	16	18
Pequeño (auxiliar)	10	14

Advertencia: En cuanto un líquido empiece a hervir, baje la llama hasta que apenas mantenga el líquido a fuego lento. Si los mandos de control se vuelven difíciles de girar, póngase en contacto con su centro de servicio local.

Advertencia: Los usuarios no podrán utilizar los recipientes de cocción sobre la placa de cocción que solapen sus bordes. (Ver figura 5)

PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocción a gas provoca la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, el aumento de la ventilación mecánica cuando exista, una ventilación adicional para eliminar de forma segura los productos de la combustión al aire exterior (externo) y, al mismo tiempo, proporcionar cambios de aire en la habitación con una ventilación adicional.

Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional.

PRECAUCIÓN: Este aparato es sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.

PRECAUCIÓN: En caso de que se rompa la superficie del cristal:

Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aisle el aparato de la red eléctrica.

No toque la superficie del aparato.

No utilice el aparato.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, deberá **DESCONECTAR** la cocina de gas del suministro eléctrico.

La cocina de gas se limpia mejor cuando aún está caliente, ya que los derrames pueden eliminarse más fácilmente que si se deja enfriar. Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes para evitar quemaduras.

LOS QUEMADORES

Las tapas y coronas de los quemadores pueden desmontarse para su limpieza. Lave las tapas y coronas del quemador con agua caliente jabonosa y elimine las marcas con un limpiador en pasta suave. Si las marcas son especialmente difíciles de eliminar, puede utilizarse con precaución un estropajo de acero impregnado en jabón bien humedecido.

Después de limpiarla, asegúrese de secarla con un paño suave.

ELECTRODO DE ENCENDIDO

El encendido eléctrico se obtiene a través de un "electrodo" cerámico y un electrodo metálico. Mantenga estos componentes muy limpios, para evitar dificultades de encendido, y compruebe que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

TERMOPAR

El termopar es muy crucial para cortar el suministro de gas en caso de que se apague la llama durante la cocción, asegúrese de mantenerlos en condiciones muy limpias.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Acción correctiva
Llama desigual o amarilla en lugar de azul	Apague y compruebe los siguientes puntos. (1) ¿Están bien colocados los quemadores? (2) ¿Están despejados los orificios del quemador? (3) Compruebe que no haya caído polvo en la llama que la vuelva amarilla.
El quemador no se enciende	Compruebe que la alimentación está conectada o que el fusible no se ha fundido. Asegúrese de que el encendedor no está cubierto de restos de comida.
Chispa pero no gas	Asegúrese de que el gas está abierto. Compruebe que los orificios de los quemadores no estén obstruidos.
Huele a gas	Compruebe si se ha dejado abierta alguna llave de gas. Si están cerradas, desconecte el gas en la red y llame a un agente de servicio. En ningún caso se utilizarán fuentes potenciales de ignición en la detección de fugas de gas. No busque con una llama desnuda, no encienda ninguna cerilla ni presione ningún encendedor. Ventile la habitación.

SERVICIO

La cocina de gas sólo debe ser reparada o revisada por un Servicio Técnico autorizado y sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales homologadas. También pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Tras la instalación, deseche el embalaje teniendo en cuenta la seguridad y el medio ambiente.

Cuando se deshaga de un aparato viejo, hágalo inservible, cortando el cable.



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, deberá entregarse en el punto de recogida correspondiente para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por una manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal de su localidad, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

Este producto cumple con el REGLAMENTO (UE) 2016/426 sobre aparatos de gas y con la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión, la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética, la Directiva 2011/65/UE sobre restricciones al uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125/CE sobre los requisitos de diseño ecológico aplicables a hornos, encimeras y campanas extractoras domésticos.

BUILT-IN GAS HOB**GC2HB****GI2EB****GI3HB****GC3HN****GI4EB (VER II)****GC4HN**

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

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

BURNER DIFFERENCES

Burner	Triple Wok	Semi Rapid	Auxiliar
Heat Input kW	3.5	1.8	1.05

PRODUCT LIST

Model Name	Ignition device	Triple Wok	Semi Rapid	Auxiliar	Heat Input kW
GC2HB	220V	1	1	-	5.3
GI2EB	220V	1	1	-	5.3
GI3HB	220V	1	1	1	6.35
GC3HN	220V	1	1	1	6.35
GI4EB (Ver II)	220V	1	2	1	8.15
GC4HN	220V	1	2	1	8.15

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- If the country symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- Do not install or use the gas hob before reading thoroughly the installation instructions and the instructions for use carefully. Keep these instructions for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Connect the plug to the supply mains when working and ensure that the disconnection can be achieved by having the plug accessible.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Read the instructions before installing or using this appliance.
- For LPG gases: Always use a pressure regulator exclusive for your gas cooker. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas.
- Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years.
- Technical specification of the pressure regulator:
 - i. Pressure: Refer to TECHNICAL DATA in this manual.
 - ii. Max. consumption: 2kg/h
 - iii. Should be certified according to EN12864 or EN 16129 and comply with local code.
- An approved hose which is certified to applicable EN standards and in conformity with the National standards and Regulations must be used to install this appliance. The hose must be replaced before its expiration date.
- The length of the hose shall not exceed 1.5m.
- This appliance must be installed and serviced by a competent person.
- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well-ventilated space.

- Ensure that the gas and/ or electrical supply complies with the type stated on the rating label.
- Remove all packaging before using the gas cooker.
- Do not attempt to modify the gas cooker in any way.

Caution: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

WARNINGS

- This gas cooker is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the gas cooker.
- The gas cooker 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 gas cooker.
- Do not install the gas cooker near flammable objects. At least leave a 550 mm minimum safety distance.
- This gas cooker is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture, and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

- Ensure there is a continuous air supply, keeping air vents in good condition or installing a cooker hood with a venting hose.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.
- Consult a professional before installation of the additional ventilation.
- When using the gas cooker for a long period of time, the ventilation should be improved, by opening a window or increasing the extractor speed.
- Do not use gas cooker if it is in contact with water. Do not operate the gas cooker with wet hands.
- Ensure the control knobs are in the closed position when not in use.

- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the cooking appliance.

TECHNICAL DATA

BURNER CONFIGURATION

	LPG(I_{3+}) / NG(I_{2H})				
	Injector Dia. (mm)		Nominal Heat Input (kW)	Gas Consumption (g/h)	
Gas category	I_{3+}	I_{2H}	I_{3+} / I_{2H}	$I_{3B/F}(30) / I_{3+}$	I_{2H}
Triple ring wok burner	0.91	1.22	3.5	240	239
Semi rapid burner	0.67	0.94	1.8	127	123
Auxiliary burner	0.51	0.71	1.05	73	72

DESTINATION COUNTRY FOR DIFFERENT GAS CATEGORY

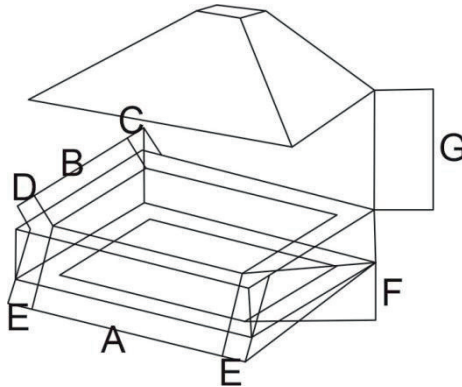
I_{3+} (G30) (28-30mbar / 37mbar)	ES, BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, CY, CZ, LT, CH, SI, TR
I_{2H} (G20) (20mbar)	ES, IT, DK, IE, GB, GR, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO

IMPORTANT SAFETY REQUIREMENTS PROVISION FOR VENTILATION

INSTALLATION OPTIONS

When fitting a gas hob above a drawer or standard housing unit, suitable precautions must be taken to prevent contact with the casting of the hob, which becomes very hot during operation. The recommended method for overcoming this problem is to fix a wooden panel within the cabinet at a distance of 15mm below the underside of the hob. This panel must have adequate ventilation to the rear. (See figure 1)

LOCATION



Product Size	Cut-out Size	
	A (mm)	B (mm)
30cm (width)	264	475
60cm (width)	560	480

Product Size	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
30 cm (width)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650
60 cm (width)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650

FOR ALL GAS HOBS

The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a rear wall. (C)

The hob must be at a minimum distance of 60 mm from the front edge of the countertop. (D)

650 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it. (G)

550 mm clearance around appliance and between the hob surface and any combustible materials.

You must have a gap of at least 80 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it. (F)

200 mm space of horizontal surface on either side of the hob. (E)

FOR 60CM WIDTH MODELS

A cutout of 560mm * 480mm in the working surface for the installation of the hob (A, B)

FOR 30CM WIDTH MODELS

A cutout of 264mm * 475mm in the working surface for the installation of the hob (A, B)

MINIMUM MEASURES THAT MUST BE RESPECTED FOR INSTALLATION (SEE FIGURE 2)

INSTALLATION

IMPORTANT: The gas cooker must be installed by a competent person to the relevant Gas Standards.

Please, ensure that, once the gas cooker is installed, it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

WHEN THE GAS COOKER IS FIRST INSTALLED

Once the gas cooker has been installed, it is important to remove any protective packaging materials. Any gas installation must be carried out by a competent person.

Important: When installing the gas cooker above a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm at the back.

When installing on a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.

GAS CONNECTION (SEE FIGURE 3)

- A: Male thread
- B: Washer
- C: Connector nut
- D: Barb connector for hose

The appliance's gas inlet fitting is a 1/2" male thread (A). Make the connection using rigid pipe.

When making the gas connection, it is important to place the washer (B) in between the inlet pipe connector nut (C) and the male thread (A), to ensure a gas tight seal. Nozzle or cone fitted dependent on national situations in countries of destination.

ELECTRICAL PART

The gas hob has electrical ignition; therefore, it must be installed by a qualified electrician or serviceman to ensure that the electrical supply has proper voltage and ampere rating.

The unit is firmly grounded as shown below, the power wire should not be touched to hot surface and the temperature around the wire should be less than 75 degrees.

After installation, the plug must be accessible to ensure an easy disconnection.

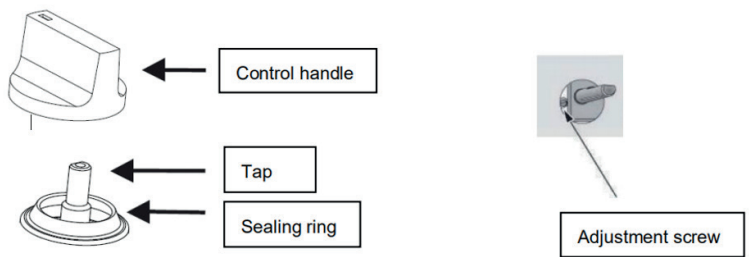
GAS ADJUSTMENT

To regulate the gas flow, use the flat screw located to the left of the controls on each burner (below the knobs). Turn it to the right to reduce the flow and to the left to increase it. This operation must only be carried out by qualified professionals and never by the user.

1. Turn off the gas by turning the knob to the symbol "●"
 2. Remove the knob from the tap by pulling up and place a small flat blade screwdriver right next to the tap shaft as shown in below figure.
 3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.
- Refit the control knob.

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

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



Do not dismantle the tap shaft: in the event of malfunction, change the whole tap

After installation the licensed professional shall check the functioning of each burner. Ensure the hob is properly installed and the gas connection is secure. Never attempt this if you smell gas. Turn off the gas supply immediately and open windows to ventilate. Turn on the gas supply valve for your hob. Press and turn the knobs to open the burners and check the flame. Observe the flame. A properly functioning burner will have crisp blue flames emanating from the burner holes. The flames should be stable and evenly distributed around the burner head. If this is not the case turn off the gas valve immediately and refer to the Troubleshooting section of the manual.

REPLACE THE NOZZLE

This operation must only be carried out by qualified professionals and never by the user. Take off the burner cap and the aluminum cap, then use suitable instrument for replacing the nozzle, (as show on the picture)



Installed originally there is either an LPG or NG nozzle as shown in the below table.

	Originally installed	Gas category	LPG injector Dia(mm) G30		NG injector Dia(mm) G20	
GC2HB	G30	Triple ring wok burner	0.91	yes	1.22	
		Semi- rapid burner	0.67	yes	0.94	
GI2EB	G30	Triple ring wok burner	0.91	yes	1.22	
		Semi- rapid burner	0.67	yes	0.94	

GI3HB	G30	Triple ring wok burner	0.91	yes	1.22	
		Semi- rapid burner	0.67	yes	0.94	
		Auxiliary burner	0.51	yes	0.71	
GC3HN	G20	Triple ring wok burner	0.91		1.22	yes
		Semi- rapid burner	0.67		0.94	yes
		Auxiliary burner	0.51		0.71	yes
GI4EB (VER II)	G30	Triple ring wok burner	0.91	yes	1.22	
		Semi- rapid burner*2	0.67	yes	0.94	
		Auxiliary burner	0.51	yes	0.71	
GC4HN	G20	Triple ring wok burner	0.91		1.22	yes
		Semi- rapid burner*2	0.67		0.94	yes
		Auxiliary burner	0.51		0.71	yes

ATTENTION!!!

Special attention: Check whether your gas supply matches with the injectors installed to the appliance if not then change the injectors to the correct one. Firstly, our products are equipped with LPG (G30) or NG (G20), you can see the gas to which the injectors are pre-installed in the table above. Please check your gas supply is LPG (G30) or NG (G20), if your gas supply is different with the original, a qualified professional can change to the nozzles included in the packaging, corresponding to the other type of Gas, according to the instructions above.

OPERATION INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL



LIGHTING

Push and turn anticlockwise to the position of largest flame, hold the knob switch till the burner is ignited. Before releasing knob switch, ensure a flame is established. Adjust the general gas valve to the flame you need if the flame is out for certain reasons,

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

The ignition device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device turn the knob to the symbol "●" and open the doors or windows and wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min and ventilate the room by opening door or windows.

Clean the burner heads and surrounding area according to the cleaning instructions provided in this manual before using the hob for the first time.

Never leave a lit gas hob unattended.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the hob is in use. Young children should be kept away

If you cannot light the flame even after several attempts, check the "cap" and "crown" (see figure 4) are in the correct position. To put the flame out, turn the knob to the symbol "●"

DESCRIPTION

Burner	Minimum Pan Diameter(mm)	Maximum Pan Diameter(mm)
Triple ring Wok	24	26
Medium (semi-rapid)	16	18
Small (auxiliary)	10	14

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

Warning: Users could not use the cooking vessels on the hotplate that overlap its edges. (See figure 5)

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation".

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

CAUTION: In case the glass surface breaks:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- do not touch the appliance surface.
- do not use the appliance.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must DISCONNECT the gas cooker from the electricity supply.

The gas cooker is best cleaned whilst it is still warm; as spillage can be removed more easily than if it is left to cool. Be careful not to touch the hot surfaces to avoid burns.

THE BURNERS

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

After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.

IGNITION ELECTRODE

The electric ignition is obtained through a ceramic "electrode" and a metal electrode. Keep these components very clean, to avoid lighting difficulties, and check that the burner crown holes are not obstructed.

THERMOCOUPLE

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Corrective action
Uneven or yellow flame rather than blue	Switch off and check the following points. (1) Are the burners fitted correctly? (2) Are the holes in the burner clear? (3) Check that no dust has fallen into the flame turning it yellow.
Burner failing to ignite	Check that the power is turned on or that the fuse has not blown. Make sure that the ignitor isn't coated with food spillage.
Spark but no gas	Make sure the gas is turned on. Check that the burner holes are not blocked.
Smell gas	Check to see if any gas tap has been left on. If they are off, switch off gas at mains and call a service agent. Under no circumstances shall potential sources of ignition be used in the detection of gas leaks. Do Not search with a naked flame, strike any matches or press any ignitors. Ventilate the room.

SERVICE

The gas cooker should only be repaired or serviced by an authorized Service person and only genuine approved spare parts should be used. They can also be bought from the Technical Assistance Service.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.

When disposing off an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



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

This product complies with REGULATION (EU) 2016/426 on appliances burning gaseous fuels and with with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for domestic ovens, hobs and range hoods.

FOGÃO A GÁS EMBUTIDO

GC2HB

GI2EB

GI3HB

GC3HN

GI4EB (VER II)

GC4HN

Caro cliente,

Muito obrigado por ter escolhido comprar um produto da marca TAURUS.

Graças à sua tecnologia, conceção e funcionamento e ao facto de exceder as mais rigorosas normas de qualidade, pode garantir uma utilização totalmente satisfatória e uma longa vida útil do produto.

DIFERENÇAS ENTRE QUEIMADORES

Queimador	Wok triplo	Semi-rápido	Auxiliar
Potência térmica kW	3.5	1.8	1.05

LISTA DE PRODUTOS

Nome do modelo	Dispositivo de ignição	Wok triplo	Semi-rápido	Auxiliar	Potência térmica kW
GC2HB	220V	1	1	-	5.3
GI2EB	220V	1	1	-	5.3
GI3HB	220V	1	1	1	6.35
GC3HN	220V	1	1	1	6.35
GI4EB (Ver II)	220V	1	2	1	8.15
GC4HN	220V	1	2	1	8.15

CONSELHOS E AVISOS DE SEGURANÇA

- Se o símbolo do país não aparecer no aparelho, é necessário consultar as instruções de instalação, que devem fornecer as instruções necessárias relativas à modificação do aparelho para as condições de utilização do país.
- Não instale nem utilize a placa de fogão a gás antes de ler atentamente as instruções de instalação e as instruções de utilização. Guarde estas instruções para referência futura. O não cumprimento destas instruções pode provocar um acidente.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças.
- Ligue a ficha à rede de alimentação durante o trabalho e certifique-se de que a desconexão pode ser efectuada tendo a ficha acessível.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

- Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de distribuição (natureza do gás e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- As condições de regulação deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou na placa de características).
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação em vigor. Deve prestar especial atenção aos requisitos relevantes em matéria de ventilação.
- Leia as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Para os gases de GPL: Utilize sempre um regulador de pressão exclusivo para o seu fogão a gás. A falta de um regulador de pressão pode causar excesso de pressão e fuga de gás.
- Verifique sempre a validade do regulador de pressão. A mangueira e o regulador devem ser substituídos de 5 em 5 anos.
- Especificação técnica do regulador de pressão:
 - i. Pressão: Consulte a secção DADOS TÉCNICOS deste manual.
 - ii. Consumo máximo: 2kg/h
 - iii. Deve ser certificado de acordo com a norma EN12864 ou EN 16129 e cumprir o código local.
- Para a instalação deste aparelho, deve utilizar um tubo flexível homologado, certificado segundo as normas EN aplicáveis e em conformidade com as normas e regulamentos nacionais. A mangueira deve ser substituída antes da sua data de validade.

- O comprimento da mangueira não deve exceder 1,5 m.
- A instalação e a manutenção deste aparelho devem ser efectuadas por uma pessoa competente.
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação em vigor e só deve ser utilizado num local bem ventilado.
- Certifique-se de que a alimentação de gás e/ou eléctrica está em conformidade com o tipo indicado na etiqueta de classificação.
- Retire todas as embalagens antes de utilizar o fogão a gás.
- Não tente modificar o fogão a gás de forma alguma.

Atenção: Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo o aquecimento de ambientes.

ADVERTÊNCIAS

- Este fogão a gás foi concebido para ser utilizado por adultos. Não permita que as crianças brinquem perto ou com o fogão a gás.
- O fogão a gás aquece quando está a ser utilizado.
- As crianças devem ser mantidas afastadas até que tenha arrefecido.
- As crianças também se podem magoar ao puxar panelas ou tachos do fogão a gás.
- Não instale o fogão a gás perto de objectos inflamáveis. Deixe uma distância mínima de segurança de 550 mm.
- Este fogão a gás destina-se exclusivamente à cozinha doméstica. Não foi concebido para fins comerciais ou industriais.

CUIDADO: A utilização de um aparelho de cozinha a gás provoca a produção de calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o aparelho está a ser utilizado.

- Certifique-se de que existe um fornecimento contínuo de ar, mantendo as saídas de ar em boas condições ou instalando um exaustor com uma mangueira de ventilação.
- A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, o aumento da ventilação mecânica, se existir, ou uma ventilação adicional para remover com segurança os produtos da combustão

para o ar exterior (externo), ao mesmo tempo que proporciona mudanças de ar ambiente com ventilação adicional.

- Consulte um profissional antes de instalar a ventilação adicional.
- Quando utilizar o fogão a gás durante um longo período de tempo, deve melhorar a ventilação, abrindo uma janela ou aumentando a velocidade do exaustor.
- Não utilize o fogão a gás se este estiver em contacto com a água. Não utilize o fogão a gás com as mãos molhadas.
- Certifique-se de que os botões de controlo estão na posição fechada quando não estão a ser utilizados.
- Quando utilizar outros aparelhos eléctricos, certifique-se de que o cabo não entra em contacto com as superfícies quentes do aparelho de cozedura.

DADOS TÉCNICOS

CONFIGURAÇÃO DO QUEIMADOR

	LPG(I_{3+}) / NG(I_{2H})				
	Dia. do injetor (mm)		Potência nominal de calor (kW)	Consumo de gás (g/h)	
Categoria de gás	I_{3+}	I_{2H}	I_{3+} / I_{2H}	$I_{3B/P} (30) / I_{3+}$	I_{2H}
Queimador wok de anel triplo	0.91	1.22	3.5	240	239
Queimador semi-rápido	0.67	0.94	1.8	127	123
Queimador auxiliar	0.51	0.71	1.05	73	72

PAÍS DE DESTINO PARA AS DIFERENTES CATEGORIAS DE GÁS

I_{3+} (G30) (28-30mbar / 37mbar)	ES, BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, CY, CZ, LT, CH, SI, TR
I_{2H} (G20) (20mbar)	ES, IT, DK, IE, GB, GR, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO

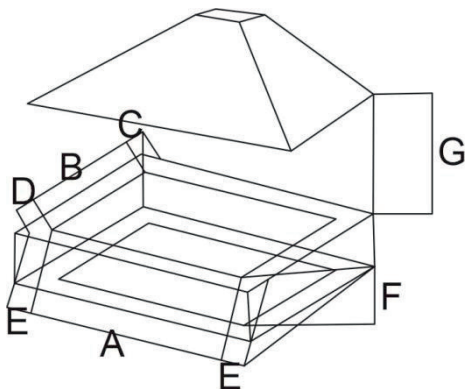
REQUISITOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

PREVISÃO DE VENTILAÇÃO

OPÇÕES DE INSTALAÇÃO

Para instalar uma placa de fogão a gás por cima de uma gaveta ou de um móvel normalizado, é necessário tomar as precauções necessárias para evitar o contacto com a peça fundida da placa, que fica muito quente durante o funcionamento. O método recomendado para ultrapassar este problema é fixar um painel de madeira no interior do móvel a uma distância de 15 mm abaixo da parte inferior da placa. Este painel deve ter uma ventilação adequada para a parte traseira (ver figura 1).

LOCALIZAÇÃO



Tamanho do produto	Tamanho do recorte	
	A (mm)	B (mm)
30cm (largura)	264	475
60cm (largura)	560	480

Tamanho do produto	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
30 cm (largura)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650
60 cm (largura)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650

PARA TODOS OS FOGÕES A GÁS

Os bordos da placa devem estar a uma distância mínima de 60 mm de uma parede traseira. (C)

A placa de cozedura deve estar a uma distância mínima de 60 mm do bordo frontal da bancada. (D)

650 mm entre o ponto mais alto da superfície da placa de fogão (incluindo os queimadores) e a parte inferior de qualquer superfície horizontal diretamente acima dela. (G)

550 mm de espaço livre à volta do aparelho e entre a superfície da placa e qualquer material combustível.

Deve ter um espaço de pelo menos 80 mm entre a parte inferior do aparelho e qualquer superfície que se encontre por baixo dele. (F)

Espaço de 200 mm de superfície horizontal de cada lado da placa de fogão (E)

PARA MODELOS COM 60 CM DE LARGURA

Um recorte de 560 mm * 480 mm na superfície de trabalho para a instalação da placa de fogão (A, B)

PARA MODELOS DE 30 CM DE LARGURA

Um recorte de 264 mm * 475 mm na superfície de trabalho para a instalação da placa de fogão (A, B)

MEDIDAS MÍNIMAS QUE DEVEM SER RESPEITADAS PARA A INSTALAÇÃO (VER FIGURA 2)

INSTALAÇÃO

IMPORTANTE: O fogão a gás deve ser instalado por uma pessoa competente de acordo com as normas de gás aplicáveis.

Certifique-se de que, uma vez instalado o fogão a gás, este fica facilmente acessível ao técnico em caso de avaria.

QUANDO O FOGÃO A GÁS É INSTALADO PELA PRIMEIRA VEZ

Após a instalação do fogão a gás, é importante retirar todos os materiais de proteção da embalagem. Qualquer instalação de gás deve ser efectuada por uma pessoa competente.

Importante: Quando instalar o fogão a gás por cima de um forno de encastrar, o forno deve ser colocado sobre duas tiras de madeira; no caso de uma superfície de armário de união, lembre-se de deixar um espaço de pelo menos 45 x 560 mm na parte de trás.

Quando instalar um forno de encastrar sem ventilação forçada, certifique-se de que existem entradas e saídas de ar para ventilar adequadamente o interior do armário.

LIGAÇÃO DE GÁS (VER FIGURA 3)

- A: Rosca macho
- B: Máquina de lavar roupa
- C: Porca de ligação
- D: Conector em espiga para mangueira

O encaixe de entrada de gás do aparelho é uma rosca macho de 1/2" (A). Faça a ligação utilizando um tubo rígido.

Ao efetuar a ligação do gás, é importante colocar a anilha (B) entre a porca de ligação do tubo de entrada (C) e a rosca macho (A), para garantir uma vedação estanque ao gás. O bocal ou o cone são instalados consoante as situações nacionais nos países de destino.

PARTE ELÉCTRICA

A placa de cozinhar a gás tem ignição eléctrica; por isso, deve ser instalada por um electricista ou por um técnico qualificado para garantir que a alimentação eléctrica tem a tensão e a amperagem adequadas.

A unidade está firmemente ligada à terra como se mostra abaixo, o fio de alimentação não deve ser tocado numa superfície quente e a temperatura à volta do fio deve ser inferior a 75 graus.

Após a instalação, a ficha deve estar acessível para garantir uma fácil desconexão.

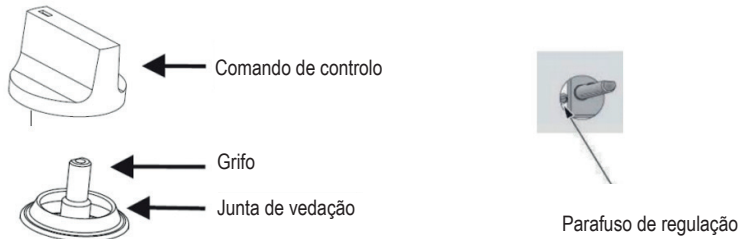
REGULAÇÃO DO GÁS

Para regular o débito de gás, utilize o parafuso plano situado à esquerda dos comandos de cada queimador (por baixo dos botões). Rode-o para a direita para reduzir o caudal e para a esquerda para o aumentar. Esta operação só deve ser efectuada por profissionais qualificados e nunca pelo utilizador.

1. Desligue o gás rodando o botão para o símbolo "●"
 2. Retire o manipulô da torneira puxando-o para cima e coloque uma pequena chave de fendas de lâmina plana junto ao eixo da torneira, como mostra a figura abaixo.
 3. O ajuste correto é obtido quando a chama tem um comprimento de cerca de 3-4 mm.
- Volte a colocar o botão de controlo.

Certifique-se de que a chama não se apaga, rodando rapidamente do caudal máximo para o caudal mínimo. Se isso acontecer, retire o botão de controlo e proceda a novos ajustes no fluxo de gás, testando-o novamente após o ajuste ter sido efectuado.

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



Não desmonte o eixo da torneira: em caso de avaria, substitua a torneira inteira

Após a instalação, o profissional autorizado deve verificar o funcionamento de cada queimador. Verifique se a placa está corretamente instalada e se a ligação do gás está segura. Nunca tente fazer isto se sentir cheiro a gás. Desligue imediatamente a alimentação de gás e abra as janelas para ventilar. Ligue a válvula de alimentação de gás da sua placa. Prima e rode os botões para abrir os queimadores e verificar a chama. Observe a chama. Um queimador em bom estado de funcionamento apresenta chamas azuis e nítidas que saem dos orifícios do queimador. As chamas devem ser estáveis e distribuídas uniformemente à volta da cabeça do queimador. Se não for este o caso, desligue imediatamente a válvula de gás e consulte a secção Resolução de problemas do manual.

SUBSTITUA O BOCAL

Esta operação só deve ser efectuada por profissionais qualificados e nunca pelo utilizador. Retire a tampa do queimador e a tampa de alumínio e, em seguida, utilize um instrumento adequado para substituir o bico (como mostra a figura)



Instalado de origem, existe um bocal de GPL ou de GN, conforme indicado na tabela seguinte.

	Instalado originalmente	Categoria de gás	Injetor de GPL		Injetor NG	
			Diâmetro (mm) G30	sim	Dia (mm) G20	
GC2HB	G30	Queimador wok de anel triplo	0.91	sim	1.22	
		Queimador semi-rápido	0.67	sim	0.94	
GI2EB	G30	Queimador wok de anel triplo	0.91	sim	1.22	
		Queimador semi-rápido	0.67	sim	0.94	
GI3HB	G30	Queimador wok de anel triplo	0.91	sim	1.22	
		Queimador semi-rápido	0.67	sim	0.94	
		Queimador auxiliar	0.51	sim	0.71	
GC3HN	G20	Queimador wok de anel triplo	0.91		1.22	sim
		Queimador semi-rápido	0.67		0.94	sim
		Queimador auxiliar	0.51		0.71	sim
GI4EB (VER II)	G30	Queimador wok de anel triplo	0.91	sim	1.22	
		Queimador semi-rápido*2	0.67	sim	0.94	
		Queimador auxiliar	0.51	sim	0.71	
GC4HN	G20	Queimador wok de anel triplo	0.91		1.22	sim
		Queimador semi-rápido*2	0.67		0.94	sim
		Queimador auxiliar	0.51		0.71	sim

ATENÇÃO!!!

Atenção especial: Verifique se o seu abastecimento de gás corresponde aos injectores instalados no aparelho, caso contrário, mude os injectores para o correto. Em primeiro lugar, os nossos produtos estão equipados com GPL (G30) ou GN (G20), pode ver o gás para o qual os injectores estão pré-instalados na tabela acima. Por favor, verifique se o seu fornecimento de gás é GPL (G30) ou GN (G20), se o seu fornecimento de gás for diferente do original, um profissional qualificado pode mudar para os injectores incluídos na embalagem, correspondentes ao outro tipo de gás, de acordo com as instruções acima.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO



ILUMINAÇÃO

Empurre e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de maior chama, mantenha o interruptor de botão premido até o queimador estar aceso. Antes de soltar o interruptor de botão, certifique-se de que a chama está estabelecida. Regule a válvula geral de gás para a chama de que necessita se a chama se apagar por determinados motivos,

Em caso de falha de energia ou de falha da ignição, pode utilizar um fósforo ou um dispositivo de iluminação. Deve ter cuidado ao utilizar este método.

O dispositivo de ignição não deve ser acionado durante mais de 15s. Se, após 15s, o queimador não acender, pare de acionar o dispositivo, rode o botão para o símbolo "●" e abra as portas ou janelas e espere pelo menos 1 min antes de tentar uma nova ignição do queimador.

Em caso de extinção acidental das chamas do queimador, desligue o comando do queimador e não tente reacender o queimador durante pelo menos 1 minuto e ventile o local abrindo a porta ou as janelas.

Antes de utilizar a placa de cozedura pela primeira vez, limpe as cabeças dos queimadores e a área circundante de acordo com as instruções de limpeza fornecidas neste manual.

Nunca deixe uma placa de fogão a gás acesa sem vigilância.

CUIDADO: As partes acessíveis podem estar quentes quando a placa está a ser utilizada. Mantenha as crianças afastadas

Se não conseguir acender a chama mesmo após várias tentativas, verifique se a "tampa" e a "coroa" (ver figura 4) estão na posição correcta. Para apagar a chama, rode o botão para o símbolo "●"

DESCRIÇÃO

Queimador	Diâmetro mínimo do tabuleiro (mm)	Diâmetro máximo do tabuleiro (mm)
Wok de anel triplo	24	26
Médio (semi-rápido)	16	18
Pequeno (auxiliar)	10	14

Atenção: Assim que um líquido começar a ferver, reduza a chama de modo a que mal mantenha o líquido a ferver. Se os botões de controlo se tornarem difíceis de rodar, contacte o seu centro de assistência local.

Aviso: Os utilizadores não podem utilizar os recipientes para cozinhar na placa de aquecimento que se sobrepõem aos seus bordos. (Ver figura 5)

CUIDADO: A utilização de um aparelho de cozinha a gás provoca a produção de calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada, especialmente quando o aparelho está a ser utilizado.

A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, o aumento da ventilação mecânica, se existir, ou uma ventilação adicional para remover com segurança os produtos da combustão para o ar exterior (externo), ao mesmo tempo que proporciona mudanças de ar ambiente com ventilação adicional.

Consulte um profissional antes de instalar a ventilação adicional".

ATENÇÃO: Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo o aquecimento de ambientes.

CUIDADO: No caso de a superfície do vidro se partir:

desligue imediatamente todos os queimadores e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da alimentação eléctrica.

não toque na superfície do aparelho.

não utilize o aparelho.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de proceder a qualquer manutenção ou limpeza, deve DESCONECTAR o fogão a gás da alimentação eléctrica. É melhor limpar o fogão a gás enquanto ainda está quente, pois os derrames podem ser removidos mais facilmente do que se o deixar arrefecer. Tenha cuidado para não tocar nas superfícies quentes para evitar queimaduras.

OS QUEIMADORES

As tampas e as coroas do queimador podem ser retiradas para limpeza. Lave as tampas e as coroas do queimador com água quente e sabão e remova as marcas com uma pasta de limpeza suave. Se as marcas forem particularmente difíceis de remover, pode utilizar com cuidado um disco de palha de aço impregnado de sabão bem humedecido.

Após a limpeza, certifique-se de que seca com um pano macio.

ELÉTRODO DE IGNIÇÃO

A ignição eléctrica é obtida através de um "elétrodo" cerâmico e de um eletrodo metálico. Mantenha estes componentes bem limpos, para evitar dificuldades de acendimento, e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

TERMOPAR

O termopar é muito importante para cortar o fornecimento de gás em caso de extinção da chama durante a cozedura, por isso, certifique-se de que o mantém em boas condições de limpeza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Acções correctivas
Chama irregular ou amarela em vez de azul	Desligue e verifique os seguintes pontos. (1) Os queimadores estão corretamente montados? (2) Os orifícios do queimador estão desobstruídos? (3) Verifique se não caiu pó na chama, tornando-a amarela.
Falha na ignição do queimador	Verifique se a alimentação está ligada ou se o fusível não está queimado. Certifique-se de que o dispositivo de ignição não está coberto com restos de comida.
Faz fásca mas não tem gasolina	Certifique-se de que o gás está ligado. Verifique se os orifícios do queimador não estão bloqueados.
Cheire o gás	Verifique se alguma torneira de gás foi deixada aberta. Se estiverem fechadas, desligue o gás da rede eléctrica e chame um agente de assistência. Não utilize, em circunstância alguma, potenciais fontes de ignição na deteção de fugas de gás. Não procure com uma chama nua, não risque fósforos nem prima quaisquer dispositivos de ignição. Ventile a divisão.

SERVIÇO

A reparação ou a manutenção do fogão a gás só deve ser efectuada por um serviço de assistência técnica autorizado e só devem ser utilizadas peças sobressalentes genuínas aprovadas. Pode também adquiri-las junto do Serviço de Assistência Técnica.

INFORMAÇÃO AMBIENTAL

Após a instalação, elimine a embalagem tendo em conta a segurança e o ambiente. Quando se desfizer de um aparelho antigo, torne-o inutilizável, cortando o cabo.



O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no ponto de recolha aplicável para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que poderiam ser causadas por um manuseamento inadequado dos resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipais locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Este produto está em conformidade com o REGULAMENTO (UE) 2016/426 relativo aos aparelhos que queimam combustíveis gasosos e com a Diretiva 2014/35/UE relativa à baixa tensão, a Diretiva 2014/30/UE relativa à compatibilidade electromagnética, a Diretiva 2011/65/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e a Diretiva 2009/125/CE relativa aos requisitos de concepção ecológica para fornos, placas e exaustores de cozinha domésticos.

TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRÉE

GC2HB

GI2EB

GI3HB

GC3HN

GI4EB (VER II)

GC4HN

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de la marque TAURUS.

Grâce à sa technologie, sa conception et son fonctionnement et au fait qu'il dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation pleinement satisfaisante et une longue durée de vie du produit peuvent être assurées.

DIFFÉRENCES ENTRE LES BRÛLEURS

Brûleur	Triple Wok	Semi rapide	Auxiliaire
Puissance thermique kW	3.5	1.8	1.05

LISTE DES PRODUITS

Nom du modèle	Dispositif d'allumage	Triple Wok	Semi rapide	Auxiliaire	Puissance thermique kW
GC2HB	220V	1	1	-	5.3
GI2EB	220V	1	1	-	5.3
GI3HB	220V	1	1	1	6.35
GC3HN	220V	1	1	1	6.35
GI4EB (Ver II)	220V	1	2	1	8.15
GC4HN	220V	1	2	1	8.15

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions d'installation qui devraient fournir les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- N'installez pas et n'utilisez pas la table de cuisson au gaz avant d'avoir lu attentivement les instructions d'installation et le mode d'emploi. Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Branchez la fiche sur le réseau d'alimentation lors de l'utilisation et veillez à ce que la fiche soit accessible pour pouvoir la débrancher.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences relatives à la ventilation.
- Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Pour les gaz GPL : Utilisez toujours un régulateur de pression adapté à votre gazinière. L'absence de régulateur de pression peut entraîner une surpression et une fuite de gaz.
- Vérifiez toujours la validité du régulateur de pression. Le tuyau et le régulateur doivent être remplacés tous les 5 ans.
- Spécifications techniques du régulateur de pression :
 - i. Pression : Se reporter aux **DONNÉES TECHNIQUES** de ce manuel.
 - ii. Consommation maximale : 2kg/h
 - iii. Doit être certifié selon EN12864 ou EN 16129 et être conforme au code local.
- Un tuyau homologué, certifié selon les normes EN applicables et conforme aux normes et réglementations nationales, doit être utilisé pour installer cet appareil. Le tuyau doit être remplacé avant sa date d'expiration.

- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Cet appareil doit être installé et entretenu par une personne compétente.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien ventilé.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz et/ou en électricité est conforme au type indiqué sur la plaque signalétique.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser la gazinière.
- N'essayez pas de modifier le réchaud à gaz de quelque manière que ce soit.
- Attention : Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.

AVERTISSEMENTS

- Cette gazinière est conçue pour être utilisée par des adultes. Ne laissez pas les enfants jouer à proximité ou avec la gazinière.
- La cuisinière à gaz chauffe lorsqu'elle est utilisée.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Les enfants peuvent également se blesser en retirant des poêles ou des casseroles de la cuisinière à gaz.
- N'installez pas le réchaud à gaz à proximité d'objets inflammables. Laissez une distance de sécurité minimale de 550 mm.
- Cette gazinière est destinée à la cuisson domestique uniquement. Elle n'est pas conçue pour des usages commerciaux ou industriels.

ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est utilisé.

- Veillez à ce que l'alimentation en air soit continue, en maintenant les bouches d'aération en bon état ou en installant une hotte aspirante munie d'un tuyau d'aération.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique si elle est présente, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité

les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le renouvellement de l'air de la pièce avec une ventilation supplémentaire.

- Consulter un professionnel avant d'installer la ventilation supplémentaire.
- En cas d'utilisation prolongée de la gazinière, il convient d'améliorer la ventilation en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la vitesse de l'extracteur.
- N'utilisez pas la gazinière si elle est en contact avec de l'eau. Ne pas utiliser la gazinière avec des mains mouillées.
- Assurez-vous que les boutons de commande sont en position fermée lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil de cuisson.

DONNÉES TECHNIQUES

CONFIGURATION DU BRÛLEUR

	LPG(I_{3+}) / NG(I_{2H})				
	Diamètre de l'injecteur (mm)		Puissance calorifique nominale (kW)	Consommation de gaz (g/h)	
Catégorie de gaz	I_{3+}	I_{2H}	I_{3+} / I_{2H}	$I_{3B/F}(30) / I_{3+}$	I_{2H}
Brûleur wok à triple anneau	0.91	1.22	3.5	240	239
Brûleur semi-rapide	0.67	0.94	1.8	127	123
Brûleur auxiliaire	0.51	0.71	1.05	73	72

PAYS DE DESTINATION POUR LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE GAZ

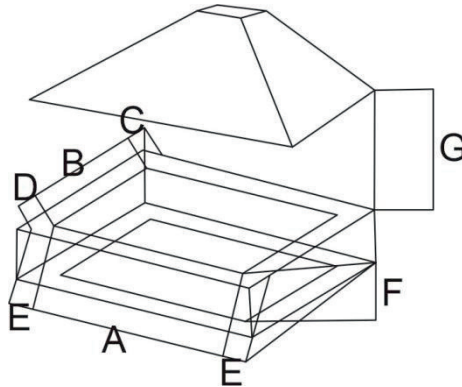
I_{3+} (G30) (28-30mbar / 37mbar)	ES, BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, CY, CZ, LT, CH, SI, TR
I_{2H} (G20) (20mbar)	ES, IT, DK, IE, GB, GR, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO

EXIGENCES IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DISPOSITIONS RELATIVES À LA VENTILATION

OPTIONS D'INSTALLATION

Lors de l'installation d'une table de cuisson au gaz au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble standard, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout contact avec la fonte de la table de cuisson, qui devient très chaude en cours de fonctionnement. La méthode recommandée pour résoudre ce problème consiste à fixer un panneau de bois à l'intérieur du meuble, à une distance de 15 mm sous le dessous de la table de cuisson. Ce panneau doit être suffisamment ventilé à l'arrière (voir figure 1).

LOCALISATION



Taille du produit	Taille de la découpe	
	A (mm)	B (mm)
30cm (largeur)	264	475
60cm (largeur)	560	480

Taille du produit	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
30 cm (largeur)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650
60 cm (largeur)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650

POUR TOUTES LES PLAQUES DE CUISSON AU GAZ

Les bords de la table de cuisson doivent se trouver à une distance minimale de 60 mm d'une paroi arrière. (C)

La table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60 mm du bord avant du plan de travail. (D)

650 mm entre le point le plus haut de la surface de la table de cuisson (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale située directement au-dessus. (G)

550 mm autour de l'appareil et entre la surface de la table de cuisson et tout matériau combustible.

Il doit y avoir un espace d'au moins 80 mm entre le dessous de l'appareil et toute surface située en dessous. (F)

Espace de 200 mm de surface horizontale de part et d'autre de la table de cuisson. (E)

POUR LES MODÈLES DE 60 CM DE LARGE

Une découpe de 560 mm * 480 mm dans le plan de travail pour l'installation de la table de cuisson (A, B)

POUR LES MODÈLES DE 30 CM DE LARGE

Une découpe de 264 mm * 475 mm dans le plan de travail pour l'installation de la table de cuisson (A, B)

MESURES MINIMALES À RESPECTER POUR L'INSTALLATION (VOIR FIGURE 2)

INSTALLATION

IMPORTANT : La cuisinière à gaz doit être installée par une personne compétente conformément aux normes de gaz en vigueur.

Veillez à ce que la cuisinière à gaz, une fois installée, soit facilement accessible pour l'ingénieur en cas de panne.

LORS DE LA PREMIÈRE INSTALLATION DE LA GAZINIÈRE

Une fois la gazinière installée, il est important de retirer tous les matériaux d'emballage protecteurs. Toute installation de gaz doit être effectuée par une personne compétente.

Important : lors de l'installation de la gazinière au-dessus d'un four encastré, le four doit être placé sur deux baguettes de bois ; dans le cas d'une surface d'armoire jointive, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 45 x 560 mm à l'arrière.

Lors de l'installation sur un four encastré sans ventilation forcée, assurez-vous qu'il y a des entrées et des sorties d'air pour ventiler l'intérieur de l'armoire de manière adéquate.

RACCORDEMENT AU GAZ (VOIR FIGURE 3)

- A : Filetage mâle
- B : Laveuse
- C : Ecrou du connecteur
- D : Raccord à barbillon pour le tuyau

Le raccord d'entrée de gaz de l'appareil est un filetage mâle de 1/2" (A). Le raccordement doit être effectué à l'aide d'un tuyau rigide.

Lors du raccordement au gaz, il est important de placer la rondelle (B) entre l'écrou du connecteur du tuyau d'entrée (C) et le filetage mâle (A), afin d'assurer l'étanchéité au gaz. Le montage de la buse ou du cône dépend des situations nationales dans les pays de destination.

PARTIE ÉLECTRIQUE

La table de cuisson à gaz est à allumage électrique ; elle doit donc être installée par un électricien ou un technicien qualifié afin de s'assurer que la tension et l'ampérage de l'alimentation électrique sont corrects.

L'appareil est fermement mis à la terre comme indiqué ci-dessous, le câble d'alimentation ne doit pas être touché par une surface chaude et la température autour du câble doit être inférieure à 75 degrés.

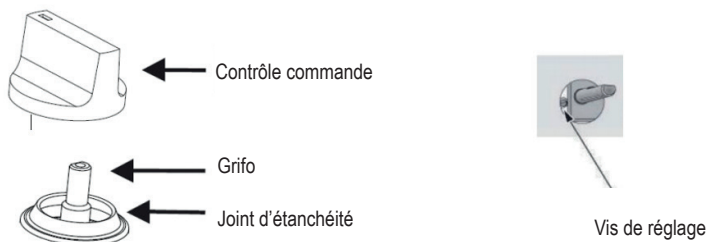
Après l'installation, la fiche doit être accessible pour permettre une déconnexion aisée.

RÉGLAGE DU GAZ

Pour régler le débit de gaz, utilisez la vis plate située à gauche des commandes de chaque brûleur (sous les boutons). Tournez-la vers la droite pour réduire le débit et vers la gauche pour l'augmenter. Cette opération ne doit être effectuée que par des professionnels qualifiés et jamais par l'utilisateur.

1. Coupez le gaz en tournant le bouton vers le symbole "●"
 2. Retirez le bouton du robinet en le tirant vers le haut et placez un petit tournevis à lame plate juste à côté de l'arbre du robinet, comme indiqué sur la figure ci-dessous.
 3. Le réglage correct est obtenu lorsque la flamme a une longueur d'environ 3-4 mm.
- Remettre le bouton de commande en place.

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant rapidement du débit maximal au débit minimal. Si c'est le cas, retirez le bouton de commande et procédez à d'autres réglages du débit de gaz, en testant à nouveau l'appareil une fois le réglage effectué.



Ne pas démonter l'arbre du robinet : en cas de dysfonctionnement, changer l'ensemble du robinet.

Après l'installation, le professionnel agréé doit vérifier le fonctionnement de chaque brûleur. Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée et que le raccordement au gaz est sûr. N'essayez jamais de le faire si vous sentez une odeur de gaz. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et ouvrez les fenêtres pour aérer. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz de votre table de cuisson. Appuyez et tournez les boutons pour ouvrir les brûleurs et vérifier la flamme. Observez la flamme. Un brûleur fonctionnant correctement présente des flammes bleues et nettes émanant des orifices du brûleur. Les flammes doivent être stables et réparties uniformément autour de la tête du brûleur. Si ce n'est pas le cas, fermez immédiatement le robinet de gaz et reportez-vous à la section Dépannage du manuel.

REEMPLACER LA BUSE

Cette opération ne doit être effectuée que par des professionnels qualifiés et jamais par l'utilisateur. Enlever le capuchon du brûleur et le capuchon en aluminium, puis utiliser un instrument approprié pour remplacer le gicleur (comme indiqué sur l'image).



La buse GPL ou GN est installée à l'origine, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

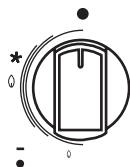
	Installé à l'origine	Catégorie de gaz	Injecteur GPL		Injecteur NG	
			Dia(mm) G30		Dia(mm) G20	
GC2HB	G30	Brûleur wok à triple anneau	0.91	oui	1.22	
		Brûleur semi-rapide	0.67	oui	0.94	
GI2EB	G30	Brûleur wok à triple anneau	0.91	oui	1.22	
		Brûleur semi-rapide	0.67	oui	0.94	
GI3HB	G30	Brûleur wok à triple anneau	0.91	oui	1.22	
		Brûleur semi-rapide	0.67	oui	0.94	
		Brûleur auxiliaire	0.51	oui	0.71	
GC3HN	G20	Brûleur wok à triple anneau	0.91		1.22	oui
		Brûleur semi-rapide	0.67		0.94	oui
		Brûleur auxiliaire	0.51		0.71	oui
GI4EB (VER II)	G30	Brûleur wok à triple anneau	0.91	oui	1.22	
		Brûleur semi-rapide*2	0.67	oui	0.94	
		Brûleur auxiliaire	0.51	oui	0.71	
GC4HN	G20	Brûleur wok à triple anneau	0.91		1.22	oui
		Brûleur semi-rapide*2	0.67		0.94	oui
		Brûleur auxiliaire	0.51		0.71	oui

ATTENTION !!!

Attention particulière : Vérifiez si votre alimentation en gaz correspond aux injecteurs installés sur l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez les injecteurs par ceux qui conviennent. Tout d'abord, nos produits sont équipés de GPL (G30) ou de GN (G20), vous pouvez voir le gaz pour lequel les injecteurs sont préinstallés dans le tableau ci-dessus. Veuillez vérifier que votre alimentation en gaz est bien GPL (G30) ou GN (G20), si votre alimentation en gaz est différente de celle d'origine, un professionnel qualifié peut remplacer les injecteurs inclus dans l'emballage, correspondant à l'autre type de gaz, conformément aux instructions ci-dessus.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PANNEAU DE CONTRÔLE



ECLAIRAGE

Pousser et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de la plus grande flamme, maintenir le bouton interrupteur jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Avant de relâcher l'interrupteur, assurez-vous que la flamme est bien établie. Réglez le robinet de gaz général sur la flamme dont vous avez besoin si la flamme est éteinte pour certaines raisons,

En cas de panne de courant ou de défaillance de l'allumage, il est possible d'utiliser une allumette ou un dispositif d'allumage. Cette méthode doit être utilisée avec précaution.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez d'utiliser le dispositif, tournez le bouton sur le symbole "●", ouvrez les portes ou les fenêtres et attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer à nouveau le brûleur.

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute et aérez la pièce en ouvrant la porte ou les fenêtres.

Nettoyez les têtes de brûleur et la zone environnante conformément aux instructions de nettoyage fournies dans ce manuel avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois.

Ne laissez jamais une plaque de cuisson au gaz allumée sans surveillance.

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque la table de cuisson est utilisée. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart

Si vous ne parvenez pas à allumer la flamme après plusieurs tentatives, vérifiez que le "capuchon" et la "couronne" (voir figure 4) sont dans la bonne position. Pour éteindre la flamme, tournez le bouton sur le symbole "●"

DESCRIPTION

Brûleur	Diamètre minimal de la cuvette (mm)	Diamètre maximal du plateau (mm)
Wok à triple anneau	24	26
Moyen (semi-rapide)	16	18
Petit (auxiliaire)	10	14

Attention : Dès qu'un liquide commence à bouillir, réduisez la flamme de manière à ce qu'elle maintienne à peine le liquide à l'état de frémissement. Si les boutons de commande deviennent difficiles à tourner, veuillez contacter votre centre de service local.

Avertissement : Les utilisateurs ne peuvent pas utiliser les récipients de cuisson sur la plaque chauffante qui chevauchent ses bords. (Voir figure 5)

ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est utilisé.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique si elle est présente, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le renouvellement de l'air de la pièce avec une ventilation supplémentaire.

Consulter un professionnel avant d'installer la ventilation supplémentaire".

ATTENTION : Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.

ATTENTION : En cas de bris de la surface du verre :

éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil de l'alimentation électrique.

ne pas toucher la surface de l'appareil.

ne pas utiliser l'appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez déconnecter le réchaud à gaz de l'alimentation électrique.

Il est préférable de nettoyer la gazinière lorsqu'elle est encore chaude, car les éclaboussures s'enlèvent plus facilement que si on la laisse refroidir. Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes pour éviter les brûlures.

LES BRÛLEURS

Les chapeaux et les couronnes des brûleurs peuvent être retirés pour être nettoyés. Lavez les chapeaux et les couronnes des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et éliminez les marques avec un nettoyant en pâte doux. Un tampon de laine d'acier imprégné de savon et bien humidifié peut être utilisé avec précaution si les marques sont particulièrement difficiles à enlever.

Après le nettoyage, veillez à essuyer avec un chiffon doux.

ÉLECTRODE D'ALLUMAGE

L'allumage électrique est obtenu par une "électrode" en céramique et une électrode métallique. Maintenez ces composants très propres, afin d'éviter les difficultés d'allumage, et vérifiez que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

THERMOCOUPLE

Le thermocouple est essentiel pour couper l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme pendant la cuisson.

DÉPANNAGE

Problème	Action corrective
Flamme irrégulière ou jaune plutôt que bleue	Eteignez et vérifiez les points suivants. (1) Les brûleurs sont-ils montés correctement ? (2) Les trous du brûleur sont-ils dégagés ? (3) Vérifiez qu'aucune poussière n'est tombée dans la flamme, ce qui la rendrait jaune.
Le brûleur ne s'allume pas	Vérifiez que l'appareil est sous tension ou que le fusible n'a pas sauté. Assurez-vous que l'allumeur n'est pas recouvert d'aliments.
Étincelle mais pas de gaz	Assurez-vous que le gaz est allumé. Vérifiez que les trous des brûleurs ne sont pas obstrués.
Odeur de gaz	Vérifiez si un robinet de gaz est resté ouvert. Si c'est le cas, coupez le gaz au niveau du réseau et appelez un agent de service. En aucun cas, des sources potentielles d'inflammation ne doivent être utilisées pour détecter des fuites de gaz. Ne cherchez pas avec une flamme nue, ne craquez pas d'allumettes et n'appuyez pas sur un allumeur. Aérer la pièce.

SERVICE

Le réchaud à gaz ne doit être réparé ou entretenu que par un technicien agréé et seules des pièces de rechange d'origine approuvées doivent être utilisées. Elles peuvent également être achetées auprès du service d'assistance technique.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

Après l'installation, l'emballage doit être éliminé dans le respect de la sécurité et de l'environnement.

Lorsque vous vous débarrassez d'un vieil appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble.



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine,

qui pourraient autrement être causées par un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Ce produit est conforme au RÈGLEMENT (UE) 2016/426 sur les appareils à gaz et à la directive 2014/35/UE sur la basse tension, à la directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/UE sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE sur les exigences en matière d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes de cuisine domestiques.

ВГРАДЕН ГАЗОВ КОТЛОН

GC2NB

GI2EB

GI3NB

GC3HN

GI4EB (ВЕРСИЯ II)

GC4HN

Уважаеми клиенти,

Благодарим ви, че сте избрали да закупите продукт с марката TAURUS.

Благодарение на технологията, дизайна и начина на работа, както и на факта, че надхвърля най-строгите стандарти за качество, може да се гарантира напълно удовлетворителна употреба и дълъг живот на продукта.

РАЗЛИКИ МЕЖДУ ГОРЕЛКИТЕ

Горелка	Троен Wok	Полубърз	Auxiliar
Топлинна мощност kW	3.5	1.8	1.05

СПИСЪК НА ПРОДУКТИТЕ

Име на модела	Устройство за запалване	Троен Wok	Полубърз	Auxiliar	Топлинна мощност kW
GC2NB	220V	1	1	-	5.3
GI2EB	220V	1	1	-	5.3
GI3NB	220V	1	1	1	6.35
GC3HN	220V	1	1	1	6.35
GI4EB (версия II)	220V	1	2	1	8.15
GC4HN	220V	1	2	1	8.15

СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Ако символът на страната не е поставен върху уреда, е необходимо да се направи справка с инструкциите за монтаж, които трябва да съдържат необходимите указания за модифициране на уреда към условията на употреба в съответната страна.
- Не монтирайте и не използвайте газовия плот, преди да сте прочели внимателно инструкциите за монтаж и инструкциите за употреба. Съхранявайте тези инструкции за бъдещи справки. Неспазването на тези инструкции може да доведе до злополука.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания.

- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца.
- Когато работите, включете щепсела към електрическата мрежа и се уверете, че изключването може да се осъществи, като щепселът е достъпен.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

- Преди монтажа се уверете, че местните условия на разпределение (естество на газа и налягане на газа) и настройката на уреда са съвместими.
- Условията за регулиране на този уред са посочени на етикета (или на табелката с данни).
- Този уред не е свързан с устройство за отвеждане на продуктите от горенето. Той трябва да се монтира и свърже в съответствие с действащите разпоредби за монтаж. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания относно вентилацията.
- Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.
- За LPG газове: Винаги използвайте изключителен регулатор на налягането за вашата газова печка. Липсата на регулатор на налягането може да доведе до свръхналягане и изтичане на газ.
- Винаги проверявайте валидността на регулатора на налягането. Маркучът и регулаторът трябва да се подменят на всеки 5 години.
- Техническа спецификация на регулатора на налягането:
 - i. Налягане: Вижте ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ в това ръководство.
 - ii. Максимална консумация: 2 kg/h
 - iii. Трябва да бъдат сертифицирани съгласно EN12864 или EN 16129 и да отговарят на местните разпоредби.
- За инсталирането на този уред трябва да се използва одобрен маркуч, който е сертифициран по приложимите стандарти EN и е в съответствие с

националните стандарти и разпоредби. Маркучът трябва да бъде подменен преди изтичането на срока му на годност.

- Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,5 m.
- Този уред трябва да се монтира и обслужва от компетентно лице.
- Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриви помещения.
- Уверете се, че газовото и/или електрическото хранване отговаря на типа, посочен на етикета.
- Отстранете всички опаковки, преди да използвате газовия котлон.
- Не се опитвайте да промените газовия котлон по какъвто и да е начин.
- Внимание: Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Тази газова печка е проектирана да се използва от възрастни. Не позволявайте на деца да играят в близост до или с газовата печка.
- Газовата печка се нагрива, когато се използва.
- Децата трябва да се държат настрана, докато се охлади.
- Децата могат да се наранят и като издърпат тигани или тенджери от газовия котлон.
- Не монтирайте газовия котлон в близост до запалими предмети. Оставете поне 550 мм минимално безопасно разстояние.
- Тази газова печка е предназначена само за домашно готвене. Тя не е предназначена за търговски или промишлени цели.

ВНИМАНИЕ: Използването на газов уред за готвене води до отделяне на топлина, влага и продукти на горенето в помещението, в което е монтиран. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено когато уредът се използва.

- Осигурете непрекъснато подаване на въздух, като поддържате вентилационните отвори в добро състояние или инсталирате аспиратор с вентилационен маркуч.
- Продължителното интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например увеличаване на механичната

вентилация, когато има такава, допълнителна вентилация за безопасно отвеждане на продуктите на горене към външния въздух, като същевременно се осигурява и смяна на въздуха в помещението с допълнителна вентилация.

- Консултирайте се с професионалист, преди да монтирате допълнителната вентилация.
- При продължително използване на газовата печка трябва да се подобри вентилацията, като се отвори прозорец или се увеличи скоростта на аспиратора.
- Не използвайте газов котлон, ако е в контакт с вода. Не работете с газовия котлон с мокри ръце.
- Уверете се, че копчетата за управление са в затворено положение, когато не ги използвате.
- Когато използвате други електрически уреди, уверете се, че кабелът не влиза в контакт с горещите повърхности на уреда за готвене.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

КОНФИГУРАЦИЯ НА ГОРЕЛКАТА

	LPG(I_{3*}) / NG(I_{2H})				
	Диаметър на инжектора (mm)		Номинална входяща топлинна мощност (kW)	Консумация на газ (g/h)	
Категория газ	I_{3*}	I_{2H}	I_{3*} / I_{2H}	$I_{3*} (30) / I_{3*}$	I_{2H}
Горелка за уок с три пръстена	0.91	1.22	3.5	240	239
Полубърза горелка	0.67	0.94	1.8	127	123
Спомагателна горелка	0.51	0.71	1.05	73	72

ДЪРЖАВА НА МЕСТОНАЗНАЧЕНИЕ ЗА РАЗЛИЧНИТЕ КАТЕГОРИИ ГАЗ

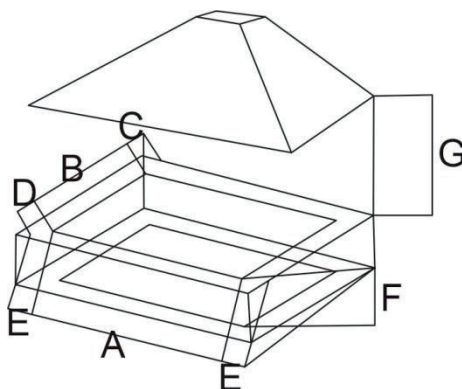
I_{3*} (G30) (28-30mbar / 37mbar)	ES, BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, CY, CZ, LT, CH, SI, TR
I_{2H} (G20) (20mbar)	ES, IT, DK, IE, GB, GR, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO

ВАЖНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ОСИГУРЯВАНЕ НА ВЕНТИЛАЦИЯ

ОПЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

Когато монтирате газов котлон над чекмедже или стандартен корпус, трябва да вземете подходящи предпазни мерки, за да предотвратите контакт с отливката на котлона, която става много гореща по време на работа. Препоръчителният метод за преодоляване на този проблем е да се закрепят дървен панел в рамките на шкафа на разстояние 15 mm под долната страна на плота. Този панел трябва да има подходяща вентилация отзад. (Виж фигура 1)

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ



Размер на продукта	Размер на изрязване	
	A (mm)	B (mm)
30 см (ширина)	264	475
60 см (ширина)	560	480

Размер на продукта	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
30 см (ширина)	60 (мин.)	60 (мин.)	200 (мин.)	80 (мин.)	650
60 см (ширина)	60 (мин.)	60 (мин.)	200 (мин.)	80 (мин.)	650

ЗА ВСИЧКИ ГАЗОВИ КОТЛОНИ

Краищата на готварския плот трябва да са на минимално разстояние 60 mm от задната стена. (C)

Готварският плот трябва да бъде на минимално разстояние 60 mm от предния ръб на плота. (D)

650 mm между най-високата точка на повърхността на плота (включително горелките) и долната част на всяка хоризонтална повърхност, разположена непосредствено над него. (G)

550 mm разстояние около уреда и между повърхността на плота и всякакви горими материали.

Между долната част на уреда и повърхността под него трябва да има разстояние от поне 80 mm. (F)

200 mm разстояние между хоризонталните повърхности от двете страни на плота. (E)

ЗА МОДЕЛИ С ШИРОЧИНА 60 CM

Изрез от 560 mm * 480 mm в работната повърхност за монтиране на плота (А, В)

ЗА МОДЕЛИ С ШИРОЧИНА 30 CM

Изрез в работната повърхност с размери 264 mm * 475 mm за монтиране на плота (А, В)

МИНИМАЛНИ МЕРКИ, КОИТО ТРЯБВА ДА СЕ СПАЗВАТ ПРИ МОНТАЖА (ВЖ. ФИГУРА 2)

ИНСТАЛАЦИЯ

ВАЖНО: Газовата готварска печка трябва да бъде инсталирана от компетентно лице в съответствие със съответните газови стандарти.

Моля, уверете се, че след монтажа на газовата печка тя е лесно достъпна за инженера в случай на повреда.

ПРИ ПЪРВИЯ МОНТАЖ НА ГАЗОВАТА ПЕЧКА

След като монтирате газовата печка, е важно да отстраните всички защитни опаковъчни материали. Всяка газова инсталация трябва да бъде извършена от компетентно лице.

Важно: Когато монтирате газовия котлон над вградена фурна, фурната трябва да бъде поставена върху две дървени планки; в случай на съединяване на повърхността на шкафа, не забравяйте да оставите място отзад с размери най-малко 45 x 560 mm.

При инсталиране на фурна за вграждане без принудителна вентилация се уверете, че има въздухозаборници и изходи за адекватно проветряване на вътрешността на шкафа.

ГАЗОВА ВРЪЗКА (ВИЖТЕ ФИГУРА 3)

- А: Мъжка резба
- Б: Пералня
- С: Съединителна гайка
- D: Щипка за маркуч

Входящата газова арматура на уреда е с външна резба 1/2» (А). Направете връзката с помощта на твърда тръба.

При осъществяване на газовата връзка е важно да се постави шайбата (В) между гайката на входящата тръба (С) и външната резба (А), за да се осигури газоплътно уплътнение. Монтирането на крайника или конуса зависи от националните условия в страните на местоназначение.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ЧАСТ

Газовият плот е с електрическо запалване; поради това той трябва да бъде монтиран от квалифициран електротехник или сервизен специалист, за да се гарантира, че електрическото захранване е с подходящо напрежение и номинален ампер.

Устройството е здраво заземено, както е показано по-долу, захранващият проводник не трябва да се докосва до гореща повърхност и температурата около проводника трябва да е по-ниска от 75 градуса.

След монтажа щепселът трябва да бъде достъпен, за да се осигури лесно изключване.

РЕГУЛИРАНЕ НА ГАЗА

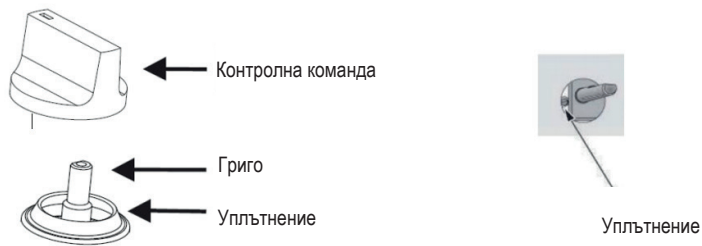
За да регулирате газовия поток, използвайте плоския винт, разположен вляво от контролите на всяка горелка (под копчетата). Завъртете го надясно, за да намалите дебита, и наляво, за да го увеличите. Тази операция трябва да се извършва само от квалифицирани специалисти и никога от потребителя.

1. Изключете газа, като завъртите копчето за управление до символа "●".
2. Свалете копчето от крана, като го издърпате нагоре, и поставете малка плоска отвертка точно до вала на крана, както е показано на фигурата по-долу.
3. Правилната настройка се получава, когато пламъкът е с дължина около 3-4 mm.

- Поставете отново копчето за управление.

Уверете се, че пламъкът не е угаснал, като бързо превключите от максимален към минимален дебит. Ако това се случи, отстранете копчето за управление и направете допълнителни настройки на газовия поток, като го тествате отново след извършване на настройката.

4. Повторете този процес за всеки един от газовите кранове.



Не демонтирайте вала на крана: в случай на неизправност сменете целия кран.

След монтажа лицензираният специалист проверява функционирането на всяка горелка. Уверете се, че плотът е правилно монтиран и газовата връзка е сигурна. Никога не правете опити за това, ако усетите мирис на газ. Незабавно изключете подаването на газ и отворете прозорците, за да проветрите. Включете вентила за подаване на газ за вашия готварски плот. Натиснете и завъртете копчетата, за да отворите горелките и да проверите пламъка. Наблюдавайте пламъка. При правилно функционираща горелка от отворите на горелката ще излизат ясни сини пламъци. Пламъците трябва да са стабилни и равномерно разпределени около главата на горелката. Ако това не е така, незабавно изключете газовия вентил и вижте раздела за отстраняване на неизправности в ръководството.

СМЕНЕТЕ ДЮЗАТА

Тази операция трябва да се извършва само от квалифицирани специалисти и никога от потребителя. Свалете капачката на горелката и алуминиевата капачка, след което използвайте подходящ инструмент за подмяна на дюзата (както е показано на снимката).



Първоначално е инсталиран накрайник за LPG или NG, както е показано в таблицата по-долу.

	Първоначално инсталиран	Категория газ	Инжектор за втечен нефтен газ Диаметър (мм) G30		Диаметър на инжектора NG (мм) G20	
GC2NB	G30	Горелка за уок с три пръстена	0.91	да	1.22	
		Полубърза горелка	0.67	да	0.94	
GI2EB	G30	Горелка за уок с три пръстена	0.91	да	1.22	
		Полубърза горелка	0.67	да	0.94	
GI3NB	G30	Горелка за уок с три пръстена	0.91	да	1.22	
		Полубърза горелка	0.67	да	0.94	
		Спомагателна горелка	0.51	да	0.71	
GC3HN	G20	Горелка за уок с три пръстена	0.91		1.22	да
		Полубърза горелка	0.67		0.94	да
		Спомагателна горелка	0.51		0.71	да
GI4EB (VER II)	G30	Горелка за уок с три пръстена	0.91	да	1.22	
		Полубърза горелка*2	0.67	да	0.94	
		Спомагателна горелка	0.51	да	0.71	
GC4HN	G20	Горелка за уок с три пръстена	0.91		1.22	да
		Полубърза горелка*2	0.67		0.94	да
		Спомагателна горелка	0.51		0.71	да

ВНИМАНИЕ!!!

Специално внимание: Проверете дали подаваният газ съответства на инжекторите, монтирани в уреда, ако не, сменете инжекторите с правилните. Първо, нашите продукти са оборудвани с LPG (G30) или NG (G20), можете да видите газа, за който инжекторите са предварително инсталирани в таблицата по-горе. Моля, проверете дали подаваният от вас газ е LPG (G30) или NG (G20), ако подаваният от вас газ е различен от оригиналния, квалифициран специалист може да смени с включените в опаковката дюзи, съответстващи на другия вид газ, съгласно инструкциите по-горе.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



ОСВЕТЛЕНИЕ

Натиснете и завъртете обратно на часовниковата стрелка до позицията на най-голям пламък, задръжте копчето за превключване, докато горелката се запали. Преди да освободите копчето за превключване, се уверете, че пламъкът е установен. Ако пламъкът е угаснал по определени причини, регулирайте общия газов вентил до необходимия пламък,

В случай на прекъсване на електрозахранването или повреда на запалването може да се използва запалка или запалително устройство. Трябва да се внимава при използването на този метод.

Устройството за запалване не трябва да се задейства за повече от 15 секунди. Ако след 15 сек. горелката не се е запалила, спрете работата на устройството, завъртете копчето на символа «●» и отворете вратите или прозорците и изчакайте поне 1 мин., преди да опитате да запалите горелката отново.

В случай на случайно изгасване на пламъците на горелката, изключете управлението на горелката и не се опитвайте да я запалите отново в продължение на поне 1 минута и проветрете помещението, като отворите вратата или прозорците.

Почистете главите на горелките и заобикалящата ги зона съгласно инструкциите за почистване, дадени в това ръководство, преди да използвате плота за първи път.

Никога не оставяйте запален газов котлон без надзор.

ВНИМАНИЕ: Достъпните части могат да бъдат горещи, когато плотът се използва. Малките деца трябва да се държат настрана

Ако не можете да запалите пламъка дори след няколко опита, проверете дали «капачката» и «коронката» (вж. фигура 4) са в правилна позиция. За да изгасите пламъка, завъртете копчето до символа «●».

ОПИСАНИЕ

Горелка	Минимален диаметър на тавата (mm)	Максимален диаметър на панела (mm)
Троен пръстен Wok	24	26
Среден (полубърз)	16	18
Малък (спомагателен)	10	14

Предупреждение: Веднага щом течността започне да кипи, намалете пламъка така, че той едва да поддържа температурата на кипене на течността. Ако копчетата за управление станат трудни за завъртане, моля, свържете се с местния сервизен център.

Предупреждение: Потребителите не могат да използват съдове за готвене върху котлона, които застъпват ръбовете му. (Вижте фигура 5)

ВНИМАНИЕ: Използването на газов уред за готвене води до отделяне на топлина, влага и продукти на горенето в помещението, в което е монтиран. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено когато уредът се използва.

Продължителното интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например увеличаване на механичната вентилация, когато има такава, допълнителна вентилация за безопасно отвеждане на продуктите на горене към външния въздух, като същевременно се осигурява и смяна на въздуха в помещението с допълнителна вентилация.

Консултирайте се с професионалист, преди да монтирате допълнителната вентилация».

ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещения.

ВНИМАНИЕ: В случай че стъклената повърхност се счупи:

незабавно изключете всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изключете уреда от електрическата мрежа.

не докосвайте повърхността на уреда.

не използвайте уреда.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди да се извърши каквато и да е поддръжка или почистване, трябва да **ИЗКЛЮЧИТЕ** газовата печка от електрическата мрежа.

Най-добре е да почиствате газовата печка, докато е още топла, тъй като разливът може да се отстрани по-лесно, отколкото ако се остави да изстине. Внимавайте да не докосвате горещите повърхности, за да избегнете изгаряния.

ГОРЕЛКИТЕ

Капачките и короните на горелките могат да се свалят за почистване. Измийте капачките и короните на горелките с гореща сапунена вода и отстранете следите с мека почистваща паста. Ако следите са особено трудни за отстраняване, може да се използва внимателно добре навлажен с импрегниран сапун тампон от стоманена вълна. След почистване не забравяйте да избършете с мека кърпа.

ЗАПАЛИТЕЛЕН ЕЛЕКТРОД

Електрическото запалване се осъществява чрез керамичен «електрод» и метален електрод. Поддържайте тези компоненти много чисти, за да избегнете трудности при запалването, и проверете дали отворите на короната на горелката не са запушени.

ТЕРМОДВОЙКА

Термодвойката е много важна за прекъсване на подаването на газ в случай на изгасване на пламъка по време на готвене, затова не забравяйте да я поддържате в много чисто състояние.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Коригиращи действия
Неравномерен или жълт пламък вместо син	Изключете и проверете следните точки. (1) Правилно ли са монтирани горелките? (2) Свободни ли са отворите в горелката? (3) Проверете дали в пламъка не е попаднал прах, който да го направи жълт.
Горелката не успява да се запали	Проверете дали захранването е включено или дали предпазителят не е изгорял. Уверете се, че запалителят не е покрит с разлята храна.
Искра, но без газ	Уверете се, че газта е включена. Проверете дали отворите на горелките не са запушени.
Миризма на газ	Проверете дали някой газов кран не е оставен включен. Ако те са изключени, изключете газа от електрическата мрежа и се обадете на сервизен агент. В никакъв случай не се използват потенциални източници на запалване при откриване на изтичане на газ. Не търсете с открит пламък, не палете запалки и не натискайте запалителни устройства. Проветрете помещението.

УСЛУГА

Газовата печка трябва да се ремонтира или обслужва само от оторизиран сервиз и да се използват само оригинални одобрени резервни части. Те могат да бъдат закупени и от Службата за техническа помощ.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА

След монтажа изхвърлете опаковката, като се съобразите с безопасността и опазването на околната среда. Когато изхвърляте стар уред, направете го неизползваем, като отрежете кабела.



Символът върху продукта или върху опаковката му показва, че този продукт не може да се третира като домакински отпадък. Вместо това той трябва да бъде предаден в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като гарантирате, че този продукт се изхвърля правилно, ще помогнете да се предотвратят потенциални отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени от неподходящо третиране на отпадъците от този продукт. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа, към службата за изхвърляне на битови отпадъци или към магазина, в който сте закупили продукта.

Този продукт е в съответствие с РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2016/426 относно уредите, работещи с газообразни горива, и с Директива 2014/35/ЕС относно ниското напрежение, Директива 2014/30/ЕС относно електромагнитната съвместимост, Директива 2011/65/ЕС относно ограниченията за употребата на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и Директива 2009/125/ЕО относно изискванията за екопроектиране на домашни фурни, котлони и абсорбатори.

PLACA DE GAS ENCASTADA

GC2HB

GI2EB

GI3HB

GC3HN

GI4EB (VEURE II)

GC4HN

Benvolgut client,

Moltes gràcies per triar comprar un producte de la marca TAURUS.

Gràcies a la seva tecnologia, disseny i funcionament i al fet que supera les normes de qualitat més estrictes, es pot garantir un ús plenament satisfactori i una vida útil llarga del producte.

DIFERÈNCIES ENTRE CREMADORS

Cremador	Wok triple	Semiràpid	Auxiliar
Consum calorífic kW	3.5	1.8	1.05

LLISTA DE PRODUCTES

Nom del model	Dispositiu d'encesa	Wok triple	Semiràpid	Auxiliar	Consum calorífic kW
GC2HB	220V	1	1	-	5.3
GI2EB	220V	1	1	-	5.3
GI3HB	220V	1	1	1	6.35
GC3HN	220V	1	1	1	6.35
GI4EB (Veure II)	220V	1	2	1	8.15
GC4HN	220V	1	2	1	8.15

CONSELLS I ADVERTIMENTS DE SEGURETAT

- Si el símbol del país no apareix a l'aparell, cal remetre's a les instruccions d'instal·lació que han de proporcionar les instruccions necessàries relatives a la modificació de l'aparell a les condicions d'ús del país.
- No instal·leu ni utilitzeu el taulell de gas sense haver llegit detingudament les instruccions d'instal·lació i les instruccions d'ús. Conserveu aquestes instruccions per a futures consultes. No seguir i observar aquestes instruccions podria provocar un accident.
- Aquest aparell no està destinat a l'ús per part de persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixements.
- Els nens han de ser supervisats per assegurar-se que no juguen amb l'aparell.

- La neteja i el manteniment que l'usuari ha de fer no ha de ser realitzat per nens.
- Connecteu l'endoll a la xarxa de subministrament quan esteu treballant i assegureu-vos que la desconexió es pot fer tenint l'endoll accessible.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar per evitar un perill.

INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ

- Abans de la instal·lació, assegureu-vos que les condicions locals de distribució (naturalesa del gas i pressió del gas) i l'ajust de l'aparell són compatibles.
- Les condicions d'ajustament d'aquest aparell s'indiquen a l'etiqueta (o placa de dades).
- Aquest aparell no està connectat a un dispositiu d'evacuació dels productes de combustió. S'haurà d'instal·lar i connectar d'acord amb les normes d'instal·lació vigents. S'ha de prestar una atenció especial als requisits pertinents en matèria de ventilació.
- Llegiu les instruccions abans d'instal·lar o utilitzar aquest aparell.
- Per a gasos GLP: Utilitzeu sempre un regulador de pressió exclusiu per a la vostra cuina de gas. La manca de regulador de pressió podria provocar un excés de pressió i fuites de gas.
- Comproveu sempre la validesa del regulador de pressió. La mànega i el regulador s'han de substituir cada 5 anys.
- Especificacions tècniques del regulador de pressió:
 - i. Pressió: Consulteu les DADES TÈCNIQUES en aquest manual.
 - ii. Consum màxim: 2 kg/h
 - iii. Heu d'estar certificat segons EN12864 o EN 16129 i complir amb el codi local.
- Per instal·lar aquest aparell s'ha d'utilitzar una mànega aprovada que estigui certificada segons les normes EN aplicables i de conformitat amb les normes i els reglaments nacionals. La mànega s'ha de reposar abans de la data de caducitat.
- La longitud de la mànega no excedirà els 1,5 m.
- Aquest aparell ha de ser instal·lat i revisat per una persona competent.

- Aquest aparell s'haurà d'instal·lar d'acord amb la normativa vigent i només s'utilitzarà en un espai ben ventilat.
- Assegureu-vos que el subministrament de gas i/o elèctric s'ajusta al tipus indicat a l'etiqueta de característiques.
- Traieu tot el material d'embalatge abans d'utilitzar la cuina de gas.
- No intenteu modificar la cuina de gas de cap manera.
- Precaució: Aquest aparell és només per cuinar. No s'ha d'utilitzar per a altres fins, per exemple, per escalfar habitacions.

ADVERTIMENTS

- Aquesta cuina de gas està dissenyada per ser manejada per adults. No permeteu que els nens juguin a prop o amb la cuina de gas.
- La cuina de gas s'escalfa quan està en ús.
- Els nens s'han de mantenir allunyats fins que s'hagin refredat.
- Els nens també es poden fer mal estirant paelles o olles de la cuina de gas.
- No instal·leu la cuina de gas a prop d'objectes inflamables. Deixeu almenys una distància mínima de seguretat de 550 mm.
- Aquesta cuina de gas està destinada únicament a la cocció domèstica. No està dissenyada per a fins comercials o industrials.

ATENCIÓ: L'ús d'un aparell de cocció a gas provoca la producció de calor, humitat i productes de combustió a l'habitació on està instal·lat. Assegureu-vos que la cuina estigui ben ventilada, especialment quan l'aparell estigui en ús.

- Assegureu-vos que hi ha un subministrament continu d'aire, mantenint els conductes de ventilació en bon estat o instal·lant una campana extractora amb una mànega de ventilació.
- L'ús intensiu i perllongat de l'aparell pot requerir una ventilació addicional, per exemple, l'augment de la ventilació mecànica quan existeixi, una ventilació addicional per eliminar de manera segura els productes de la combustió a l'aire exterior (extern) i, alhora, proporcionar canvis d'aire a l'habitació amb una ventilació addicional.
- Consulteu un professional abans d'instal·lar la ventilació addicional.
- Quan utilitzeu la cuina de gas durant un llarg període de temps, heu de millorar la ventilació, obrint una finestra o augmentant la velocitat de l'extractor.

- No utilitzeu la cuina de gas si esteu en contacte amb l'aigua. No utilitzeu la cuina de gas amb les mans mullades.
- Assegureu-vos que els comandaments de control estiguin en posició tancada quan no s'utilitzin.
- Quan utilitzeu altres aparells elèctrics, assegureu-vos que el cable no entra en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell de cocció.

DADES TÈCNIQUES

CONFIGURACIÓ DEL CREMADOR

Categoria de gas	LPG(I ₃₊) / NG(I _{2H})				
	Diàmetre de l'injector (mm)		Potència calorífica nominal (kW)	Consum de gas (g/h)	
	I ₃₊	I _{2H}	I ₃₊ / I _{2H}	I _{3BIF} (30) / I ₃₊	I _{2H}
Cremador wok de triple anell	0.91	1.22	3.5	240	239
Cremador semiràpid	0.67	0.94	1.8	127	123
Cremador auxiliar	0.51	0.71	1.05	73	72

PAÍS DE DESTINACIÓ PER A DIFERENTS CATEGORIES DE GAS

I ₃₊ (G30) (28-30mbar / 37mbar)	ÉS, BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, CY, CZ, LT, CH, SI, TR
I _{2H} (G20) (20mbar)	ÉS, IT, DK, IE, GB, GR, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO

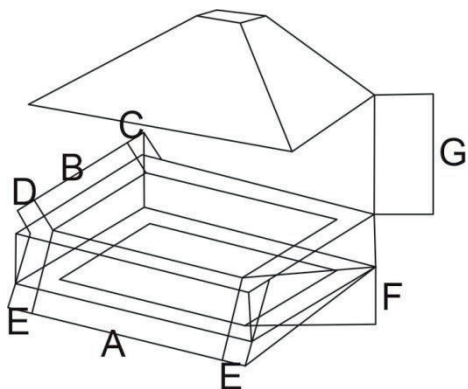
REQUISITS DE SEGURETAT IMPORTANTS

PREVISIÓ DE VENTILACIÓ

OPCIONS D'INSTAL·LACIÓ

Quan munteu un taulell de gas sobre un calaix o un moble d'allotjament estàndard, heu de prendre les precaucions adequades per evitar el contacte amb la peça fosa del taulell, que s'escalfa molt durant el funcionament. El mètode recomanat per superar aquest problema és fixar un plafó de fusta dins del moble a una distància de 15 mm per sota de la part inferior de la placa de cocció. Aquest panell ha de tenir una ventilació adequada cap a la part del darrere. Deixar una ranura de ventilació d'almenys 30 mm. (Vegeu figura 1)

UBICACIÓ



Ample del taulell	Grandària de retallada	
	A (mm)	B (mm)
30 cm (ample)	264	475
60 cm (ample)	560	480

Ample del taulell	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
30 cm (ample)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650
60 cm (ample)	60 (min)	60 (min)	200 (min)	80 (min)	650

PER A TOTES LES PLAQUES DE GAS

Les vores de la placa de cocció han d'estar a una distància mínima de 60 mm d'una paret posterior. (C)

La placa de cocció ha d'estar a una distància mínima de 60 mm de la vora frontal del taulell. (D)

650 mm entre el punt més alt de la superfície de la placa de cocció (inclosos els cremadors) i la part inferior de qualsevol superfície horitzontal situada directament a sobre. (G)

550 mm despai lliure al voltant de l'aparell i entre la superfície de la placa de cocció i qualsevol material combustible.

Heu de deixar un espai d'almenys 80 mm entre la part inferior de l'aparell i qualsevol superfície que hi hagi a sota. (F)

Espai de 200 mm de superfície horitzontal a banda i banda de la placa de cocció. (E)

PER A MODELS DE 60 CM D'AMPLE

Una retallada de 560 mm * 480 mm a la superfície de treball per a la instal·lació de la placa de cocció (A, B)

PER MODELS DE 30 CM D'AMPLE

Una retallada de 264 mm * 475 mm a la superfície de treball per a la instal·lació de la placa de cocció (A, B)

MESURES MÍNIMES QUE S'HAN DE RESPECTAR PER A LA INSTAL·LACIÓ (VEGEU LA FIGURA 2)

INSTAL·LACIÓ

IMPORTANT: La cuina de gas l'ha d'instal·lar una persona competent d'acord amb les Normes de Gas pertinents.

Assegureu-vos que, un cop instal·lada la cuina de gas, sigui fàcilment accessible per al tècnic en cas d'avaria.

A INSTAL·LAR LA CUINA DE GAS PER PRIMERA VEGADA

Un cop instal·lada la cuina de gas, és important retirar qualsevol material d'embalatge protector. Tota instal·lació de gas ha de ser realitzada per una persona competent.

Important: Quan instal·leu la cuina de gas sobre un forn encastat, el forn s'ha de col·locar sobre dos llistons de fusta; en el cas d'una superfície de moble d'unió, recordeu deixar un espai d'almenys 45 x 560 mm a la part posterior.

Quan realitzeu la instal·lació en un forn encastat sense ventilació forçada, assegureu-vos que hi ha entrades i sortides d'aire per ventilar adequadament l'interior del moble.

CONNEXIÓ DE GAS (VEGEU FIGURA 3)

- A: Rosca mascle
- B: Rentadora
- C: Femella del connector
- D: Connector Barb per a mànega

El ràcord d'entrada de gas de l'aparell és una rosca mascle de 1/2" (A). Realitzeu la connexió utilitzant un tub rígid.

En realitzar la connexió de gas, és important col·locar la volandera (B) entre la femella del connector del tub d'entrada (C) i la rosca mascle (A), per garantir un tancament hermètic al gas. La col·locació del filtre o del con depèn de les situacions nacionals dels països de destinació.

PART ELÈCTRICA

El taulell de gas té encès elèctric; per tant, ha de ser instal·lada per un electricista o tècnic qualificat per assegurar-se que el subministrament elèctric té el voltatge i amperatge adequats.

La unitat està fermament connectada a terra com es mostra a continuació, el cable d'alimentació no ha de tocar cap superfície calenta i la temperatura al voltant del cable ha de ser inferior a 75 graus.

Després de la instal·lació, l'endoll ha de ser accessible per garantir una desconnexió fàcil.

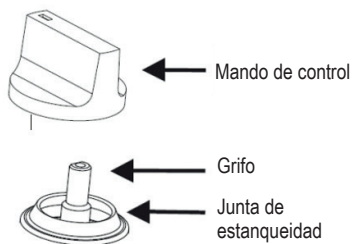
AJUST DEL GAS

Per regular el cabal de gas, utilitzeu el cargol pla situat a l'esquerra dels comandaments de cada cremador (sota els comandaments). Gireu-lo cap a la dreta per reduir el cabal i cap a l'esquerra per augmentar-lo. Aquesta operació només l'han de fer professionals qualificats i mai l'usuari.

1. Tanqueu les aixetes, gireu el comandament de control fins al símbol "●".
2. Traieu el comandament de control tirant cap amunt i col·loqueu un tornavis de punta petita i plana a un costat de l'eix de l'aixeta. Com es mostra a la figura.
3. L'ajust correcte s'obté quan la flama té una longitud d'uns 3-4 mm.
 - Torneu a col·locar el comandament de control.

Assegureu-vos que la flama no s'apaga girant ràpidament del cabal màxim al mínim. Si ho feu, traieu el comandament de control i realitzeu nous ajustaments al cabal de gas, provant-ho de nou un cop realitzat l'ajust.

4. Repetiu aquest procés per a cadascuna de les preses de gas.



Tornillo de ajuste

No desmunteu l'eix de l'aixeta: en cas de mal funcionament, canvieu tota l'aixeta

Després de la instal·lació, el professional autoritzat comprovarà el funcionament de cada cremador. Assegureu-vos que la placa de cocció està instal·lada correctament i que la connexió de gas és segura. No ho intenteu mai si fa olor de gas. Tanqueu immediatament el subministrament de gas i obriu les finestres per ventilar. Obriu la vàlvula de subministrament de gas de la placa de cocció. Premeu i gireu els comandaments per obrir els cremadors i comproveu la flama. Observeu la flama. Un cremador que funcioni correctament tindrà unes flames blaves i nítides que emanaran dels orificis del cremador. Les flames han de ser estables i estar distribuïdes uniformement al voltant del cap del cremador. Si no és així, tanqueu immediatament la vàlvula de gas i consulteu la secció de resolució de problemes del manual.

SUBSTITUCIÓ DEL FILTRE

Aquesta operació només l'han de fer professionals qualificats i mai l'usuari. Traieu la tapa del cremador i la tapa d'alumini, després utilitzeu un instrument adequat per substituir el filtre, (com es mostra a la imatge).



Instal·lada originalment hi ha un filtre de GLP o GN com es mostra a la taula següent,

	Originalment instal·lat	Categoria de gas	Injector de GLP Diàmetre(mm) G30		NG injector Dia(mm) G20	
GC2HB	G30	Cremador wok de triple anell	0.91	sí	1.22	
		Cremador semiràpid	0.67	sí	0.94	
GI2EB	G30	Cremador wok de triple anell	0.91	sí	1.22	
		Cremador semiràpid	0.67	sí	0.94	

GI3HB	G30	Cremador wok de triple anell	0.91	sí	1.22	
		Cremador semiràpid	0.67	sí	0.94	
		Cremador auxiliar	0.51	sí	0.71	
GC3HN	G20	Cremador wok de triple anell	0.91		1.22	sí
		Cremador semiràpid	0.67		0.94	sí
		Cremador auxiliar	0.51		0.71	sí
GI4EB (VEURE II)	G30	Cremador wok de triple anell	0.91	sí	1.22	
		Cremador semiràpid*2	0.67	sí	0.94	
		Cremador auxiliar	0.51	sí	0.71	
GC4HN	G20	Cremador wok de triple anell	0.91		1.22	sí
		Cremador semiràpid*2	0.67		0.94	sí
		Cremador auxiliar	0.51		0.71	sí

ATENCIÓ!!!

Atenció especial: Comproveu si el vostre subministrament de gas coincideix amb els injectors instal·lats a l'aparell, si no és així, canvieu els injectors pels correctes. En primer lloc, els nostres productes estan equipats amb GLP (G30) o GN (G20), podeu veure el gas per al qual estan preinstal·lats els injectors a la taula anterior. Si us plau, comproveu que el vostre subministrament de gas és GLP (G30) o GN (G20), si el vostre subministrament de gas és diferent amb l'original, un professional qualificat pot canviar els injectors inclosos a l'embalatge, corresponents a l'altre tipus de Gas, segons les instruccions anteriors.

INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT

COMANDAMENT DE CONTROL



ENCÈS

Empenyeu i gireu en sentit antihorari fins a la posició de major flama, mantingueu l'interruptor de comandament fins que s'encengui el cremador. Abans de deixar anar l'interruptor de comandament, assegureu-vos que s'ha establert una flama. Ajusteu la vàlvula general de gas a la flama que necessiteu si la flama està apagada per determinats motius,

En cas de tall de corrent o fallada de l'encesa, es pot utilitzar un llumí o un dispositiu d'il·luminació. Cal anar amb compte en utilitzar aquest mètode.

El dispositiu d'encesa no s'ha d'accionar durant més de 15 segons. Si després de 15s el cremador no s'ha encès, deixeu d'accionar el dispositiu tanqueu l'aixeta del gas girant el comandament de control fins al símbol "●" i obriu les portes o finestres i espereu almenys 1 min abans d'intentar una nova encesa del cremador.

En cas que les flames del cremador s'apaguin accidentalment, tanqueu el comandament del cremador i no intenteu tornar a encendre'l durant almenys 1 minut i ventileu l'habitació obrint la porta o les finestres.

Netegeu els capçals dels cremadors i la zona circumdant seguint les instruccions de neteja proporcionades en aquest manual abans d'utilitzar la placa de coccio per primera vegada.

No deixeu mai desatesa un tauler de gas encès.

ATENCIÓ: Les parts accessibles poden estar calentes quan la placa de coccio està en ús. Els nens petits han de mantenir-se allunyats

Si no aconsegueix encendre la flama fins i tot després de diversos intents, comproveu que el "tap" i la "corona" (vegeu la figura 4) estan en la posició correcta. Per apagar la flama, gireu el comandament fins al símbol "●".

DESCRIPCIÓ

Cremador	Diàmetre mínim de la paella (mm)	Diàmetre màxim de la paella (mm)
Wok de triple anell	24	26
Mitjà (semi-ràpid)	16	18
Petit (auxiliar)	10	14

Advertència: Quan un líquid comenci a bullir, baixi la flama fins que amb prou feines mantingui el líquid a foc lent. Si els comandaments de control es tornen difícils de girar, poseu-vos en contacte amb el vostre centre de servei local.

Advertiment: Els usuaris no podran utilitzar els recipients de coccio sobre la placa de coccio que solapin les vores. (Vegeu figura 5)

ATENCIÓ: L'ús d'un aparell de coccio a gas provoca la producció de calor, humitat i productes de combustió a l'habitació on està instal·lat. Assegureu-vos que la cuina estigui ben ventilada, especialment quan l'aparell estigui en ús.

L'ús intensiu i perllongat de l'aparell pot requerir una ventilació addicional, per exemple, l'augment de la ventilació mecànica quan existeixi, una ventilació addicional per eliminar de manera segura els productes de la combustió a l'aire exterior (extern) i, alhora, proporcionar canvis d'aire a l'habitació amb una ventilació addicional.

Consulteu un professional abans d'instal·lar la ventilació addicional.

ATENCIÓ: Aquest aparell és només per cuinar. No s'ha d'utilitzar per a altres fins, per exemple, per escalfar habitacions.

ATENCIÓ: En cas que es trenqui la superfície del vidre:

Apagueu immediatament tots els cremadors i qualsevol element calefactor elèctric i aïlleu l'aparell de la xarxa elèctrica.

No toqueu la superfície de l'aparell.

No utilitzeu l'aparell.

MANTENIMENT I NETEJA

Abans de realitzar qualsevol operació de manteniment o neteja, heu de DESCONNECTAR la cuina de gas del subministrament elèctric.

La cuina de gas es neteja millor quan encara està calenta, ja que els vessaments es poden eliminar més fàcilment que si es deixa refredar. Aneu amb compte de no tocar les superfícies calentes per evitar cremades.

ELS CREMADORS

Les tapes i corones dels cremadors es poden desmuntar per netejar-les. Renteu les tapes i corones del cremador amb aigua calenta sabonosa i elimineu les marques amb un netejador en pasta suau. Si les marques són especialment difícils d'eliminar, es pot utilitzar amb precaució un fregall d'acer impregnat al sabó ben humit.

Després de netejar-la, assegureu-vos d'assecar-la amb un drap suau.

ELÈCTRODE D'ENCESA

L'encesa elèctrica s'obté a través d'un "elèctrode" ceràmic i un elèctrode metàl·lic. Mantingueu aquests components molt nets, per evitar dificultats d'encesa, i comproveu que els orificis de la corona del cremador no estiguin obstruïts.

TERMOPAR

El termoparell és molt crucial per tallar el subministrament de gas en cas que s'apagui la flama durant la coccio, assegureu-vos de mantenir-los en condicions molt netes.

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Acció correctiva
Truca desigual o groga en lloc de blau	Apagueu i comproveu els punts següents. (1) Els cremadors estan ben col·locats?(2) Els orificis del cremador estan aclarits?
El cremador no s'encén	Comproveu que l'alimentació estigui connectada o que el fusible no s'ha fos. Assegureu-vos que l'encenedor no està cobert de restes de menjar.
Espurna però no gas	Assegureu-vos que el gas és obert. Comproveu que els orificis dels cremadors no estiguin obstruïts.
Fa olor de gas	Comproveu si s'ha deixat oberta alguna clau de gas. Si estan tancades, desconecteu el gas a la xarxa i truqueu a un agent de servei. En cap cas no s'utilitzaran fonts potencials d'ignició en la detecció de fuites de gas. No busqueu amb una flama nua, no encengueu cap llum ni premeu cap encenedor. Ventileu l'habitació.

SERVEI

La cuina de gas només ha de ser reparada o revisada per un Servei Tècnic autoritzat i només cal utilitzar peces de recanvi originals homologades. També es poden adquirir al Servei d'Assistència Tècnica.

INFORMACIÓ MEDIAMBIENTAL

Després de la instal·lació, rebutgeu l'embalatge tenint en compte la seguretat i el medi ambient.

Quan es desfaci d'un aparell vell, feu-ho inservible, tallant el cable.



El símbol en el producte o embalatge indica que aquest producte no pot ser tractat com a escombraries domèstiques. En el seu lloc, s'haurà de lliurar al punt de recollida corresponent per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. En assegurar-se que aquest producte es rebutja correctament, ajudarà a evitar possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana, que altrament podrien ser causades per una manipulació inadequada dels residus d'aquest producte. Per obtenir informació més

detallada sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb l'oficina municipal de la vostra localitat, amb el servei de recollida de residus domèstics o amb la botiga on va adquirir el producte.

Aquest producte compleix amb el REGLAMENT (UE) 2016/426 sobre aparells de gas i amb la Directiva 2014/35/UE sobre baixa tensió, la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilitat electromagnètica, la Directiva 2011/65/UE sobre restriccions al ús de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics i la Directiva 2009/125/CE sobre els requisits de disseny ecològic aplicables a forns, taulers i campanes extractores domèstics.

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/>

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/>

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/>

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 сервиз можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>
- Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).
- Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

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

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
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
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
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	945 551 242
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
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
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)	225 27 21223232
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot 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	Av. Javier Prado Este N°560, Piso 24, Oficina 2401, San Isidro, 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
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

www.taurus-home.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr