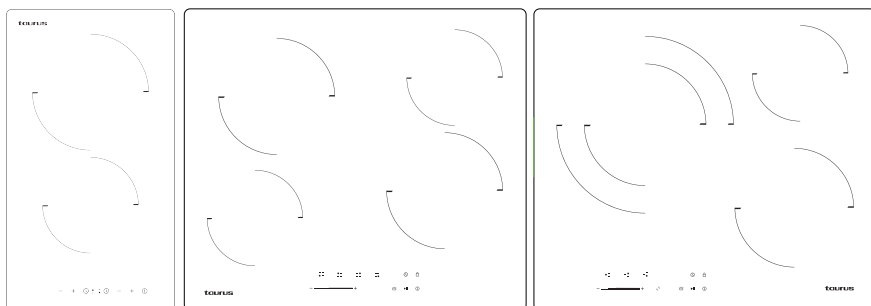


PLACA VITROCERÁMICA RADIANTE

V302MT

V6031S

V6041S



ES. Instrucciones de uso

EN. Instructions for use

FR. Mode d'emploi

PT. Instruções de uso

CA. Instruccions d'ús

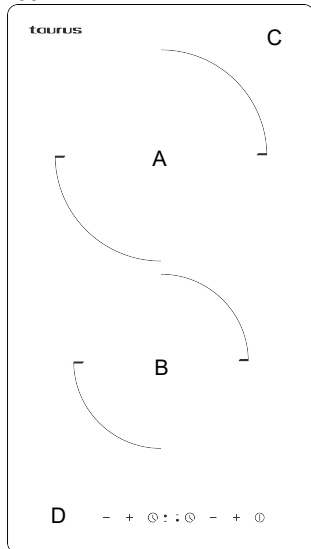
BG. Инструкция за употреба

taurus

PLACAS VITROCERAMICAS RADIANTES.
V302MT
V6031S
V6041S

DESCRIPCIÓN

V302MT



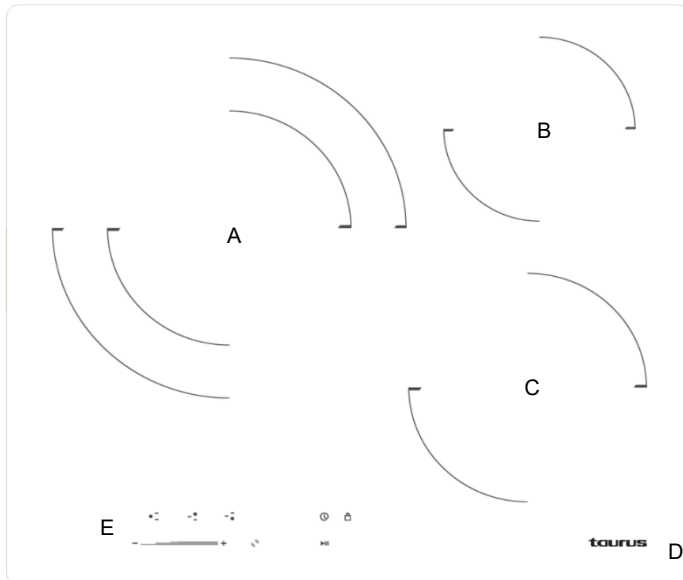
- A. Zona de cocción 1800W
- B. Zona de cocción 1200W
- C. Superficie de Cristal vitrocerámico
- D. Panel de Controles

Panel de control:



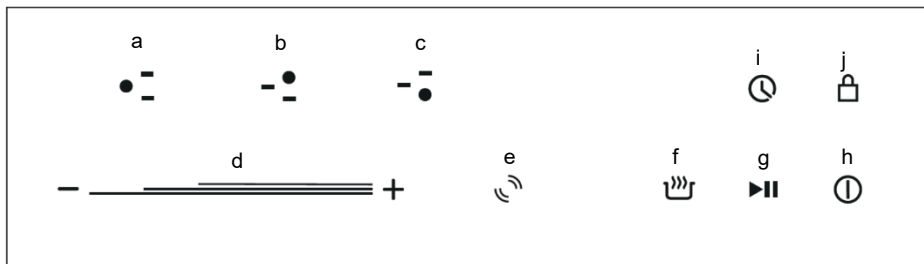
- a. Control de potencia del fuego superior + -
- b. Control del temporizador del fuego superior
- c. Control del temporizador del fuego inferior
- d. Control de potencia del fuego inferior + -
- e. Control encendido/apagado

V6031S



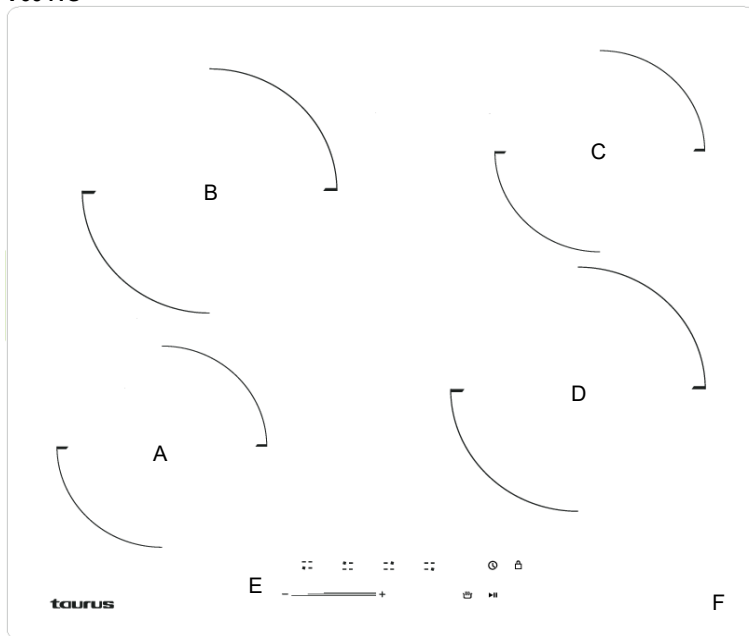
- A. Zona de cocción doble 1600W – 2700W
- B. Zona de cocción 1200W
- C. Zona de cocción 1800W
- D. Superficie de Cristal vitrocerámico
- E. Panel de controles

Panel de control:

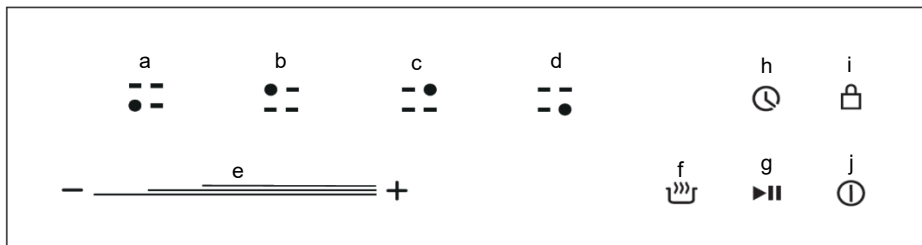


- a. Control de selección de zona de cocción doble 1600W – 2700W
- b. Control de selección de zona de cocción 1200W
- c. Control de selección de zona de cocción 1800W
- d. Control deslizante de control de potencia del fuego y temporizador.
- e. Control de zona flexible.
- f. Control de selección modo "Keep Warm"
- g. Control de selección modo "Stop&Go"
- h. Control encendido/apagado
- i. Control de selección del Temporizador
- j. Control de selección de bloqueo infantil

V6041S



- A. Zona de cocción 1200W
- B. Zona de cocción 1800W
- C. Zona de cocción 1200W
- D. Zona de cocción 1800W
- E. Panel de controles
- F. Superficie de Cristal vitrocerámico



- a. Control de selección de zona de cocción 1200W
- b. Control de selección de zona de cocción 1800W
- c. Control de selección de zona de cocción 1200W
- d. Control de selección de zona de cocción 1800W
- e. Control deslizante de control de potencia del fuego y temporizador
- f. Control de selección modo "Keep Warm"
- g. Control de selección modo "Stop&Go"
- h. Control de selección del Temporizador
- i. Control de selección de bloqueo infantil
- j. Control de encendido/apagado

CONSEJOS PRÁCTICOS

Usar el utensilio de cocción adecuado al tamaño del foco de cocción.

No cocinar los alimentos con exceso de agua. Cuanta más agua utilice más energía es necesaria.

Siempre que pueda usar la olla a presión, ahorra tiempo y energía.

Encender los focos de cocción solo cuando estén los recipientes listos y apagarlos antes de retirarlos.

Los utensilios de cocción deben ser planos.

Usar recipientes de cocción adecuados a la cantidad a cocinar. Usar recipientes grandes para poca cantidad aumenta el consumo de energía.

Cocinar sin usar la tapa del recipiente de cocción aumenta el consumo de energía.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.

Apagar el aparato cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.

No dejar nunca el aparato encendido y sin vigilancia. Cocinar sin supervisión puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. No tocar elementos calientes.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato mediante el interruptor que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Llamar al servicio de asistencia técnica.

ADVERTENCIA: Pueden provocarse condensaciones de agua en las superficies y objetos situados en las inmediaciones del aparato.

ANTES DE INSTALAR:

Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

Asegúrese de que la superficie de la encimera es a nivel y a escuadra, y que ningún elemento estructural interfiera en el espacio requerido.

La encimera está hecha de material resistente al calor.

Si la placa está instalada encima de un horno, el horno debe tener un ventilador integrado.

La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio requeridos y las normas y regulaciones aplicables.

Se debe incorporar en el cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación principal. Debe ser colocado y montado cumpliendo con las regulaciones y reglamentos de cableado locales.

El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible con la placa de cocción instalada.

Si tiene dudas sobre la instalación consulte a las autoridades y estatutos locales.

Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar en las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Si el cable de alimentación está dañado y debe sustituirse, póngase en contacto con un técnico cualificado para evitar accidentes. Compruebe que el cable eléctrico no está doblado ni aplastado.

INSTALACIÓN

El aparato debe ser instalado por un profesional. No realice la operación usted mismo. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas actuales. Tras desembalar el aparato, compruebe que no presenta ningún daño visible. Si se ha dañado durante el transporte, NO LO UTILICE, y póngase en contacto con el comercio donde lo adquirió.

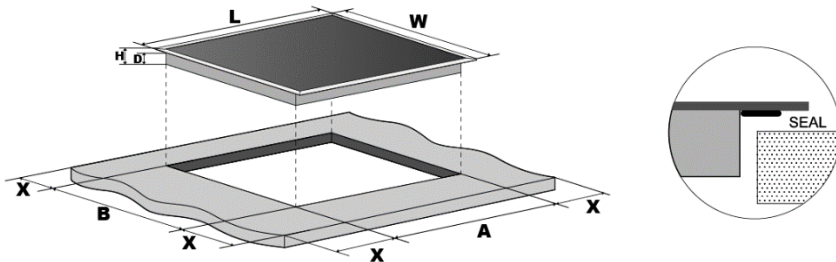
No cubrir ni obstruir ninguna de las aberturas del aparato.

No instale el aparato directamente encima de un lavaplatos, nevera, congelador, lavadora o secadora.

-Recorte la encimera según los tamaños mostrados en la figura.

-Para el montaje y uso guarde un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco.

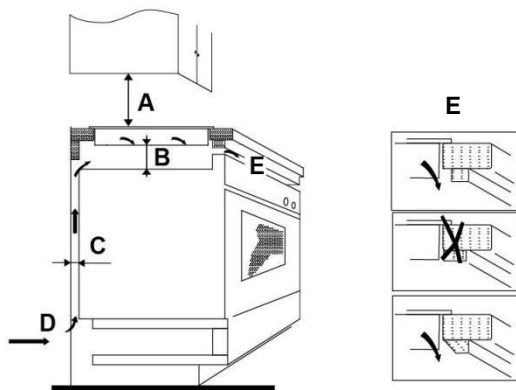
-Asegúrese de que el grosor mínimo de la encimera es 30 mm. La encimera deberá ser de algún material resistente al calor para evitar que se deforme por el calor desprendido por la placa.



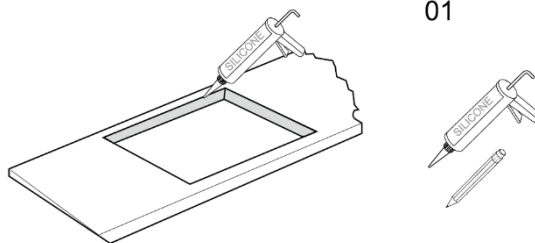
Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
V302MT	290	520	47	43	265	500	50 min
V6031S	590	520	52	43	560	490	50 min
V6041S	590	520	52	43	560	490	50 min

Verifique que la placa está correctamente ventilada, que la entrada y salida de aire no están bloqueadas y que funciona correctamente.

Nota: La distancia mínima de seguridad entre la placa y el armario situado sobre la placa debe ser 650 mm.

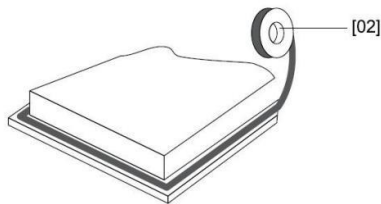


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Entrada de Aire	Salida de aire 5mm



01

Recorte la encimera según los tamaños mostrados en la figura con el material adecuado. Selle los cantos de la superficie cortada con Silicona o PTFE y permita que se seque antes de colocar la placa.



02



[04] x 1

Extienda la protección en la parte inferior del borde de la placa, asegurándose de que los extremos se solapan. No coloque la placa en su sitio sin poner la espuma protectora.

03

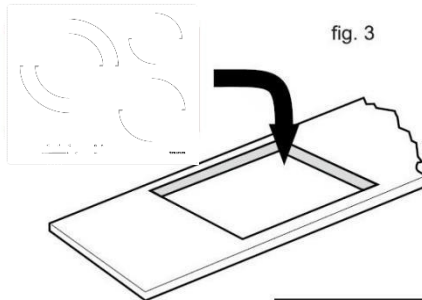


fig. 3



fig. 4

No use adhesivos para fijar la placa en la encimera. Una vez este colocado el protector en los bordes de la placa colóquela en el agujero realizado en la encimera. Aplique presión con cuidado para ajustar la placa en el espacio, asegurando una buena sellado en el borde exterior.

CONEXIÓN A LA RED

Este aparato debe ser conectado a la red eléctrica de tu hogar únicamente por una persona calificada. Antes de conectar la placa a la electricidad, compruebe que:

El cableado doméstico es adecuado a la potencia de la placa.

El voltaje corresponde al valor dado en la pegatina en la parte inferior del aparato

La sección del cable debe poder soportar la carga especificada en la etiqueta de la placa. Para conectar el aparato al suministro de energía no use adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento y fuego.

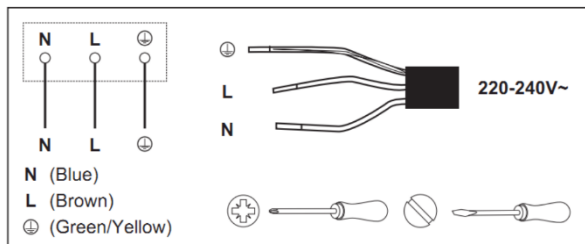
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar posicionado de tal forma que su temperatura no exceda 75°C en ningún punto.

Compruebe con electricista si el sistema eléctrico doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación debe ser hecha por un electricista calificado.

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow=E or Earth 



DESPUÉS DE INSTALAR:

Compruebe que el cable de la placa no es accesible a través de puertas o armarios.

Compruebe que hay una circulación de aire fresco adecuada de fuera a la base de la placa de cocción

Si la placa de cocción está instalada encima de un armario o un cajón instale una protección termal debajo de la base de la placa.

El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible por el usuario.

MODO DE EMPLEO

USO

Coloque el menaje adecuado en la zona de cocción que desee usar.

Asegúrese de que la base del menaje y la superficie estén secas y limpias

Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.

Para la placa V302MT presione el botón + de la zona que desee utilizar (Izquierda zona superior, Derecha zona inferior)

Para los demás modelos: Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro y esperar hasta que en las pantallas aparezca "0".

De acuerdo con la zona en la que el menaje esté colocado presione el control de selección de zona de cocción adecuado. El símbolo 0 seleccionado parpadeará. Mueva el dedo por el control deslizante hacia + o hacia - para seleccionar la potencia deseada. El control de potencia va de 0 a 9 aumentando la potencia según el orden numérico. Si no selecciona una potencia la placa se apagará automáticamente a los 60 segundos. Puede modificar la potencia en cualquier momento de la cocción.

Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de cocción de alimentos, no dejar que los alimentos adquieran colores tostados oscuros o negros.

Notas: Al presionar un control la placa emite una señal sonora.

Si la corriente eléctrica se interrumpe durante la cocción los ajustes realizados se cancelan.

USO DE LOS CONTROLES

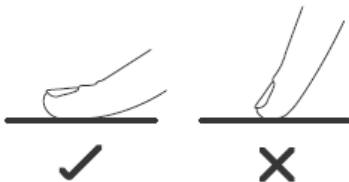
TÁCTILES

Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.

Utilice la yema de su dedo, no la punta.

Escuchará un pitido cada vez que se utiliza un contacto táctil.

Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos y que no hay objetos que los cubren (por ejemplo, un utensilio de cocina o un paño). Incluso una capa fina de agua puede dificultar el manejo de los controles.



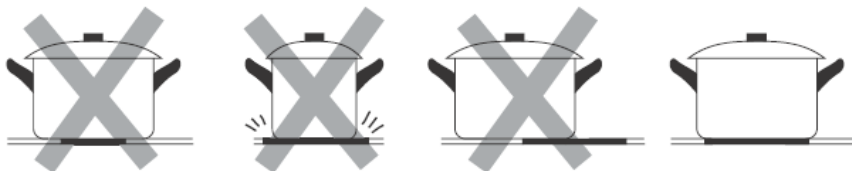
RECIPIENTES DE COCINA

Es importante que utilice únicamente sartenes o cazuelas de metal diseñadas y/u homologadas específicamente para su uso en placas vitrocerámicas radiantes. Nunca ponga en contacto recipientes de melamina o plástico con las zonas de calor

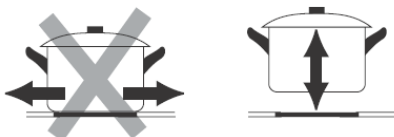
No utilice recipientes con bordes irregulares o base convexa.



Asegúrese de que la base de su recipiente es lisa, se asienta totalmente sobre la placa y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Si utiliza recipientes con un diámetro menor, la eficacia podría ser menor de la prevista. Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre los recipientes, no los deslice ya que podrían provocar arañazos en el cristal.



FUNCIÓN TIMER


Se puede controlar el tiempo de funcionamiento del aparato, hasta 99 minutos

1 Seleccione la zona de cocción que corresponda mediante el botón de selección de zona correspondiente

2 Presione el botón de selección del temporizador ⌚

3 Para programar un tiempo de funcionamiento simplemente selecciónelo mediante el control deslizante o los botones +/- para modificar el tiempo del temporizador. El tiempo programado o

tiempo restante aparecerá en el display. Use el control deslizante o los botones +/- para modificar el tiempo del temporizador.

4 Cuando el tiempo esté seleccionado, la cuenta atrás empieza inmediatamente. El indicador volverá a mostrar el indicador de potencia a los 5 segundos. Un punto rojo aparecerá a su lado para indicar que esa zona tiene un timer (excepto en el modelo V302MT) 

5 Si precisa comprobar o modificar el tiempo puede volver a realizar los pasos 1 y 2


6 Cuando termine la cuenta atrás se apagará el fuego correspondiente. Las otras zonas continuaran operando normalmente si están encendidas.

7 Si no ha seleccionado ninguna zona en el paso 1 el timer no desactivará ningún fuego cuando se termine el tiempo. El timer tan solo funcionará como un recordatorio de tiempo.

FUNCIÓN BLOQUEO INFANTIL (EXCEPTO V302MT)

Puedes bloquear los controles para evitar un uso accidental de la placa. (Excepto V302MT)


Cuando los controles están bloqueados todos los controles excepto el de apagado están inhabilitados.

Presiona el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos. El indicador de tiempo mostrará "Lo" 

Para desbloquear los controles mantén presionado el botón de bloqueo infantil hasta que se desbloqueen los controles.


FUNCIÓN STOP&GO (EXCEPTO V302MT)

La función de pausa puede ser usada en cualquier momento durante la cocción. Permite parar la placa y volver a empezar la cocción sin perder la configuración que se tenía previamente.

Mientras la placa funcione presione el botón Stop&Go  El indicador de la zona de cocción mostrará "II"

Para cancelar la pausa vuelva a presionar el botón Stop&Go, las zonas de cocción volverán a la potencia previamente configurada.

FUNCIÓN DOBLE ANILLO (ÚNICAMENTE V6031S)

Mientras la zona de cocción izquierda esté funcionando presione el control de selección de zona flexible. 

Esto activará el anillo exterior.

FUNCIÓN KEEP WARM (EXCEPTO V302MT)

Cuando toca el botón de selección del modo keep warm  la zona seleccionada se calienta a la potencia baja seleccionada (A, b o c).  Una o dos rallas aparecen en el panel del fuego izquierdo según si uno o dos anillos están encendidos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza desconecte el aparato de la red eléctrica y asegúrese de que está totalmente frío.

Evite rascar la placa de cocina con abrasivo, la base de los recipientes... ya que esto puede dejar marcas en el cristal con el paso del tiempo.

Limpie la superficie del aparato regularmente para prevenir la acumulación de residuos.

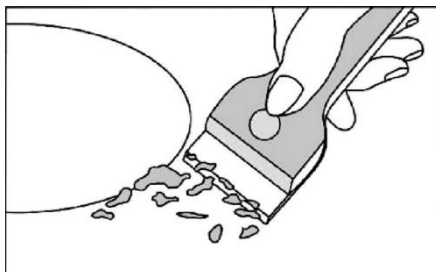
La placa debe ser limpiada después del uso

La superficie de la placa debería ser fácilmente lavable de la siguiente forma:

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Material de limpieza
Cal	Aplique vinagre blanco a la superficie, después lávelo con un paño suave	Líquido de limpieza especial para vitrocerámica

Manchas quemadas	Límpielo con un paño húmedo y séquela con un paño suave.	Líquido de limpieza especial para vitrocerámica
Manchas suaves	Límpielo con un paño húmedo y séquelo con un paño suave.	Esponja
Plástico y azúcar derretidos	Use un rascador adecuado para cristal vitrocerámico para eliminar cualquier residuo.	Líquido de limpieza especial para vitrocerámica

Con un rascador adecuado, elimine inmediatamente los restos de papel de aluminio, los restos de comida, las salpicaduras de grasa, las marcas de azúcar y otros alimentos con alto contenido de azúcar de la superficie para no dañar la placa. Posteriormente limpiar la superficie con alguna toalla y producto adecuado, aclarar con agua y secar con un paño limpio. No use esponjas o paños abrasivos; Evite también el uso de detergentes químicos agresivos.



SOLUCION DE INCIDENCIAS

Antes de llamar a atención al cliente, asegúrese de que la placa está conectada correctamente. Cualquier de estos casos no está cubierto por la garantía.

Daños causados por un uso o almacenaje inadecuados.

Daños causados por un desmontaje y reparación desautorizados.

Daños causados por un mal uso.

Usar la placa por un uso comercial.

Los siguientes son los códigos de error que pueden aparecer en la placa en caso de anomalía:

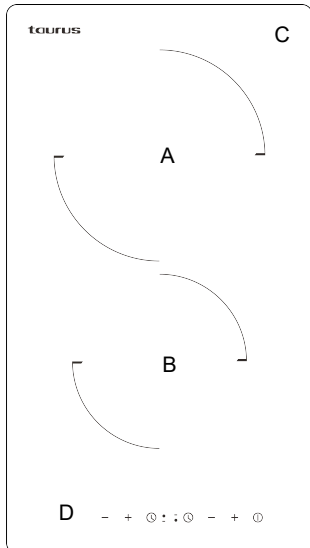
Código de error	Causa posible	Que hacer
ER03	Agua o recipiente en la zona de controles	Limpia la zona de controles
H	Cuando en pausa o apagada aparezca el estado "H" significa que la temperatura de la superficie del fuego es alta.	Desaparecerá automáticamente cuando se enfríe el aparato.
E	La temperatura en el interior del producto es demasiado alta	Contacta con el proveedor.
E7	El cristal de la placa está demasiado caliente	Apague la placa y espere.

No desmonte la placa usted mismo para evitar daños y riesgos.

VITROCERAMIC HOBS
V302MT
V6031S
V6041S

DESCRIPTION

V302MT



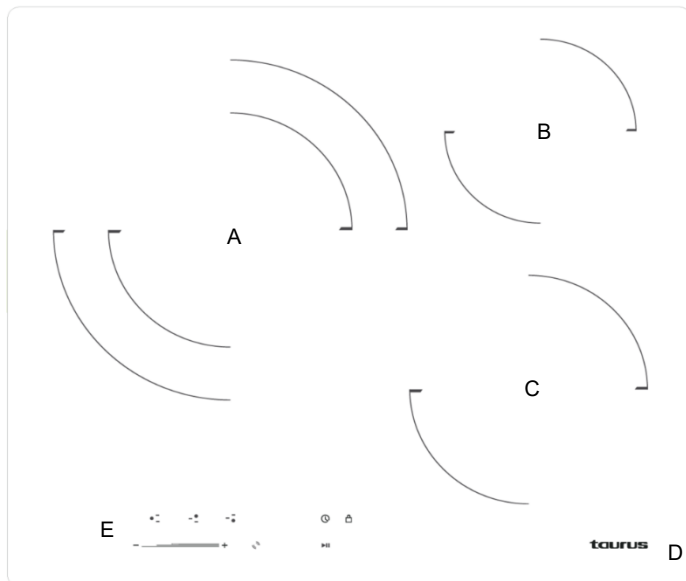
- A. Cooking area 1800W
- B. Cooking area 1200W
- C. Vitro ceramic Glass Surface
- D. Control Panel

Control panel:



- a. Top area power control + -
- b. Top area timer control
- c. Bottom area timer control
- d. Bottom area power control + -
- e. On/Off control

V6031S



A. Double cooking area 1600W – 2700W

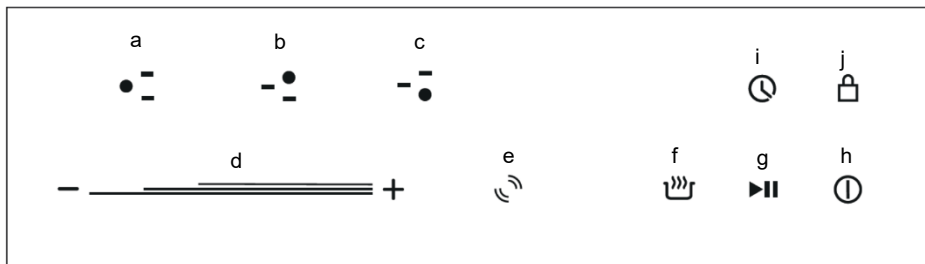
B. Cooking area 1200W

Ô. Cooking area 1800W

D. Vitro ceramic Glass Surface

Ö. Control Panel

Control panel:



a. Double cooking area selection control 1600W – 2700W

b. Cooking area selection control 1200W

c. Cooking area selection control 1800W

d. Power and timer sliding control.

e. Flexible area control.

f. "Keep Warm" mode selection control

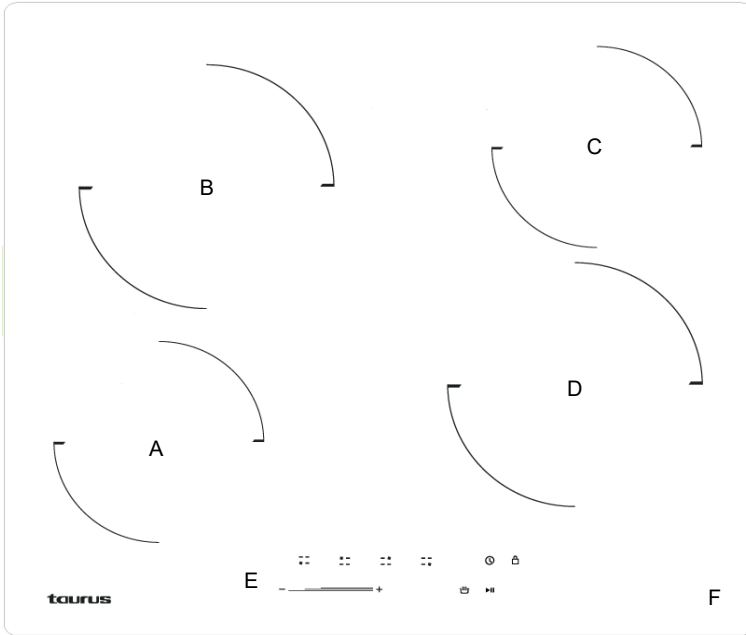
g. "Stop&Go" selection control

h. On/Off control

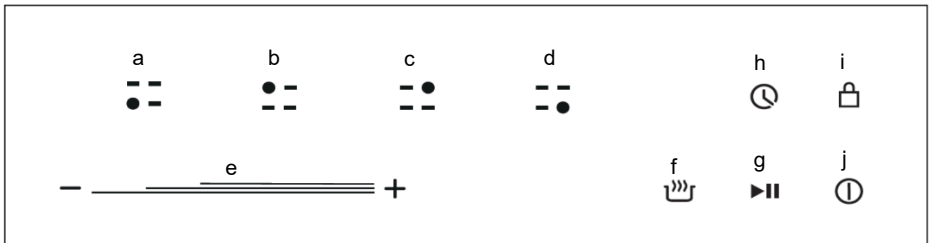
i. Timer selection control

j. Child lock selection control

V6041S



- A. Cooking area 1200W
- B. Cooking area 1800W
- C. Cooking area 1200W
- D. Cooking area 1800W
- E. Control Panel
- F. Vitro ceramic Glass Surface



- a. Cooking area selection control 1200W
- b. Cooking area selection control 1800W
- c. Cooking area selection control 1200W
- d. Cooking area selection control 1800W
- e. Power and timer sliding control.
- f. "Keep Warm" mode selection control
- g. "Stop&Go" selection control
- h. Timer selection control
- i. Child lock selection control
- j. On/Off control

PRACTICAL TIPS:

Use the correct cooking utensil for the size of the hob.

Do not use excess water when cooking. The more water used, the more energy needed.

Whenever possible, use a pressure cooker, it saves time and energy.

Only switch the hobs on when the cookware is ready and turn the hobs off before removing the cookware.

Cookware must be flat bottomed.

Use the right sized cookware for the quantity being cooked. Using large sized cookware for small amounts increases energy consumption.

Cooking without using the lid on the cookware increases energy consumption.

USE AND CARE

Do not use the appliance if the ON/OFF switch does not work.

Switch the appliance off when not in use and before undertaking any cleaning task.

Store this appliance out of reach of children and/or those with reduced physical, sensorial or mental abilities or who are unfamiliar with its use

Never leave the appliance switched on and unattended. Unsupervised cooking can be dangerous and could cause a fire.

CAUTION: The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch hot components.

CAUTION: If the surface is cracked, disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the risk of electric shock. Call the technical support service.

CAUTION: Water condensation may appear on surfaces and objects around this appliance.

BEFORE INSTALLING:

Make sure that all the product's packaging material has been removed.

Make sure the worktop surface is level and square, and that no structural elements interfere with the required space.

Make sure the worktop is made of heat resistant material.

If the hob is installed above an oven, the oven has to have a built-in fan.

The installation has to comply with all required space requirements and applicable standards and regulations.

A suitable isolation switch must be incorporated into the permanent wiring to provide complete disconnection from the main power source. This must be positioned and mounted in compliance with local wiring rules and regulations.

The isolation switch must be easily accessible with the hob installed.

If in doubt about the installation, check with the local authorities and bylaws.

Use heat-resistant, easy-to-clean finishes on the wall surfaces that surround the hob.

To prevent accidents, contact a qualified technician if the power cable is damaged and needs to be replaced.

Make sure that the electric cable is not bent or crushed.

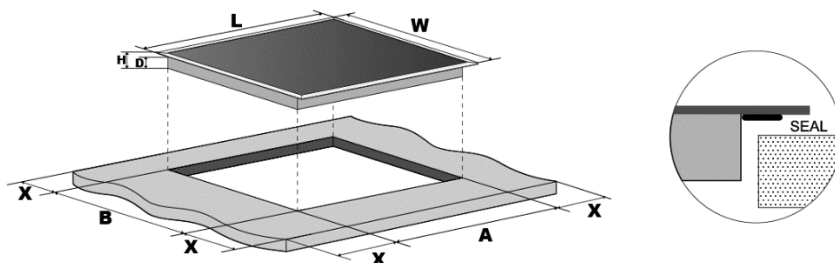
INSTALLATION

The appliance must be installed by a professional. Do not install it yourself. The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations. After unpacking the appliance, check for any visible signs of damage. If it has been damaged in transit, **DO NOT USE IT**, and contact the shop where it was purchased.

Do not cover or obstruct any of the appliance's openings.

Do not install the appliance directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer.

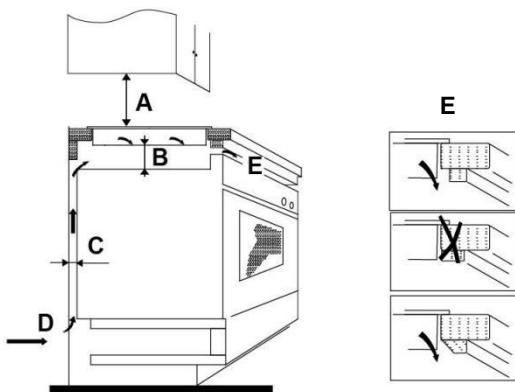
- Cut the worktop as per the sizes shown in the diagram.
- For assembly and use, leave a space of at least 5 cm around the hole.
- Make sure the worktop is at least 30mm thick. To prevent the heat given off by the hob from deforming the worktop, the worktop must be made of a heat-resistant material.



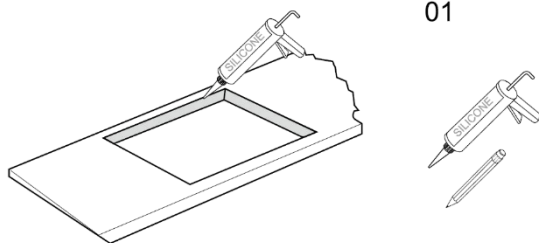
Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
V302MT	290	520	47	43	265	500	50 min
V6031S	590	520	52	43	560	490	50 min
V6041S	590	520	52	43	560	490	50 min

Check that the hob is properly ventilated, that the air inlet and outlet are not blocked and that it operates correctly.

Note: There must be at least a 650 mm safety distance between the hob and any cabinet located above the hob.

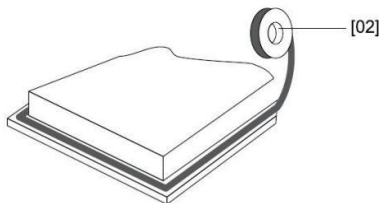


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 min	20 min	Air Inlet	5mm Air Outlet



01

Use the appropriate to cut the worktop as per the sizes shown in the diagram. Use Silicone or PTFE to seal the edges of the cut surface and allow it to dry before fitting the hob.



02



[04] x 1

Run the protective strip around the underside of the hob, making sure that the ends overlap. Do not fit the hob into position without applying the protective foam.

03

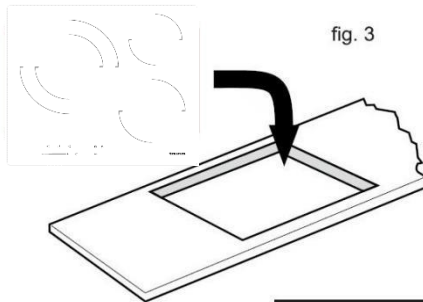


fig. 3



fig. 4

Do not use adhesives to stick the hob onto the worktop. Once the protective strip has been fixed to the underside of the hob, place it into the hole made in the worktop. Carefully apply pressure to fit the hob into the space, ensuring a good seal on the outer edge.

MAINS CONNECTION

This appliance must be connected to the domestic power circuit by a qualified person. Before connecting the hob to the electric supply, check that:
The home wiring can handle the power of the hob.

The voltage corresponds to the value stated on the label on the bottom of the appliance.

The cable cross section is capable of withstanding the load specified on the hob's label. Do not use adapters, reducers or bypass devices to connect the appliance to the power supply, as these may lead to overheating and fire.

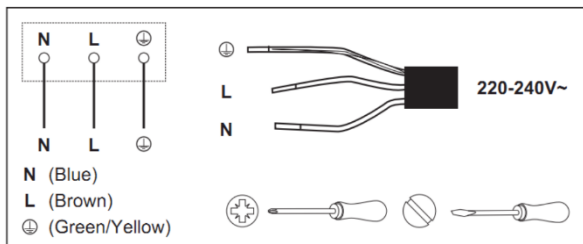
The power cable must not be in contact with any hot part and be positioned in such a way that at no point does its temperature exceed 75°C.

Ask the electrician whether the home wiring system is adequate or needs to be modified. Any modifications must be made by a qualified electrician.

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow=E or Earth Ⓢ



AFTER INSTALLING:

Check that the cable for the hob is not accessible through any doors or cabinets.

Check that there is adequate circulation of fresh air from the outside to the base of the worktop

If the hob is installed on top of a cabinet or drawer, install thermal protection under the base of the hob.

The isolation switch must be readily accessible to the user.

INSTRUCTIONS

USE

Place the appropriate cookware on the cooking area that you want to use.

Make sure that the bottom of the cookware and surface are dry and clean.

Turn the appliance on using the on/off switch.

For the V302MT hob, press the + button for the area you want to use (Left top area, Right bottom area)

For the other models: Switch the device on by pressing the On/Off button and wait until "0" appears on the displays

Depending on the area where the cookware is placed, press the appropriate cooking area selection control. The selected 0 symbol will flash. Move your finger across the sliding control towards + or – to select the desired power. The power control goes from 0 to 9, increasing the power in numerical order. If no power setting is selected, the hob will switch off automatically after 60 seconds. The power setting can be changed any time during cooking.

In order to minimize the generation of acrylamide during the cooking process, do not overbrown or burn the food.

Notes: When a control is pressed, the hob emits an audible signal.

If the power supply is interrupted during cooking, all selections made are cancelled.

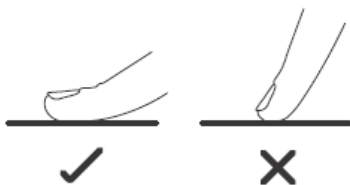
USE OF THE TOUCH CONTROLS

The controls respond to touch, so there is no need to apply any pressure.

Use the flat of the finger, not the tip.

A beep is emitted each time a touch control is used.

Make sure that the controls are kept clean and dry and that there are no objects covering them (e.g., a kitchen utensils or cloths). Even a thin coating of water can make the controls difficult to operate.



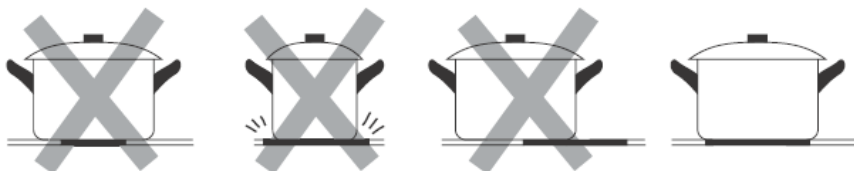
COOKWARE

It is important to only use metal pots and pans specifically designed and/or approved for use on vitro-ceramic hobs. Never allow melamine or plastic containers to come into contact with the heated areas.

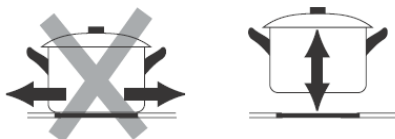
Do not use cookware with uneven edges or convex bases.



Make sure that the base of the cookware is smooth, sits flat on the hob and is the same size as the cooking area. If smaller diameter cookware is used, efficiency may be lower than expected. Always place the cookware in the centre of the cooking area.




Always lift the cookware, do not slide it as this may scratch the glass.




TIMER FUNCTION

The appliance's operating time can be controlled up to 99 minutes.

1 Select the corresponding cooking area by using the corresponding area selection button

2 Press the timer selection control 

3 To program in an operating time, simply use the sliding control or the + - buttons to change the timer setting. The set time or time remaining will appear on the display. Use the sliding control or the + - buttons to change the timer setting.

4 Once the time is selected, the countdown starts immediately. After 5 seconds the indicator returns to showing the power indicator. A red dot appears next to it to show that area is using the timer (except for model V302MT). 

5 If you need to check or modify the time, repeat steps 1 and 2


6 When the countdown ends, the corresponding cooking area switches off. The other areas, if they are switched on, will continue to operate normally.

7 If no area is selected in step 1, the timer will not switch off any cooking area when the timer finishes. In this case, the timer only functions as a time reminder.

CHILD LOCK FUNCTION (EXCEPT V302MT)

The controls can be locked to prevent accidental use of the hob. (except V302MT)

When the controls are locked, all controls except the Off control are disabled.

Press the child lock button for 3 seconds. The time indicator will show "Lo" 

To unlock the controls, press and hold the child lock button until the controls are unlocked.


STOP&GO FUNCTION (EXCEPT V302MT) ►II

The pause function can be used at any time during cooking. It allows the hob to be stopped and then started again without losing the settings it had previously.

While the hob is operating, press the Stop&Go button The cooking area indicator will display "II"



To cancel the pause function, press the Stop&Go button again, the cooking areas will return to their previous power settings.

DOUBLE RING FUNCTION (ONLY V6031S)

While the left cooking area is operating, press the flexible area selection control. 

This will activate the outer ring

KEEP WARM FUNCTION (EXCEPT V302MT)

By touching the Keep Warm mode selection button  the selected area heats up at the selected low power setting (A, b or  c). One or two lines appear on the left-hand cooking area panel, depending on whether one or two rings are being used.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance or cleaning tasks, disconnect the appliance from the mains and make sure that it is completely cold.

Avoid scratching the hob with abrasives, the bottom of the cookware, etc., as this will eventually leave marks on the glass.

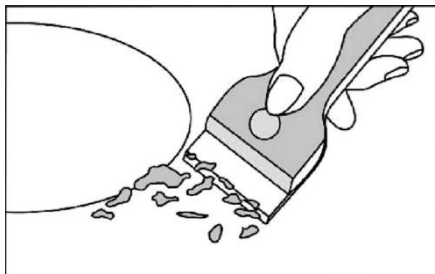
Clean the surface of the appliance regularly to prevent a build-up of residues.

The hob should be cleaned after use.

Different types of dirt can be cleaned as follows:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning materials
Limescale	Apply white vinegar to the surface, then wash it off using a soft cloth.	Special ceramic hob cleaning liquid
Burnt stains	Clean off with a damp cloth and then dry with a soft cloth.	Special ceramic hob cleaning liquid
Light stains	Clean off with a damp cloth and then dry with a soft cloth.	Sponge
Melted plastic or sugar	Use a suitable vitro-ceramic scraper to remove any marks.	Special ceramic hob cleaning liquid

To prevent any damage to the surface of the hob, use a suitable scraper to immediately remove any remains of kitchen foil, food, splashed fat, sugar stains and other sugary foods. Then use a towel and a suitable product to clean the surface, rinse with water and dry with a clean cloth. Do not use abrasive sponges or cloths and avoid using harsh chemical detergents.



TROUBLESHOOTING

Before calling customer services, make sure that the hob is connected correctly. The warranty does not cover any of the following cases:

Damage caused by improper use or storage.

Damage caused by unauthorised dismantling and/or repair.

Damage caused by misuse.

Use of the hob for commercial purposes.

The following are the error codes that may appear on the hob in the event of a fault:

Error code	Possible cause	What to do
ER03	Water or cookware in the control area	Clean the control area
H	When an "H" appears in pause or off mode, this means that the surface temperature of the cooking area is too high.	It will disappear automatically as soon as the appliance cools down.
E	The temperature inside the hob is too high	Contact the supplier
E7	The glass on the hob is too hot	Switch the hob off and wait.

To avoid damage and risks, do not try to dismantle the hob yourself.

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES RADIANTES.

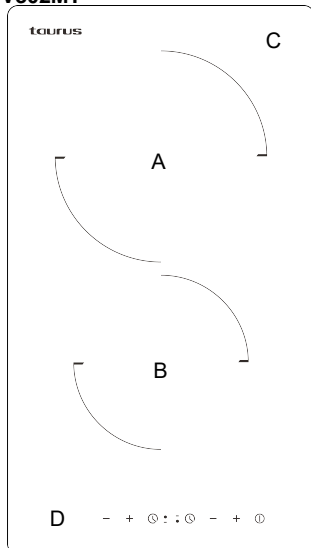
V302MT

V6031S

V6041S

DESCRIPTION

V302MT



A. Zone de cuisson 1 800 W

B. Zone de cuisson 1200 W

C. Surface vitrocéramique

D. Panneau de commandes

Panneau de commande :



a. Commande de puissance de feu supérieur + -

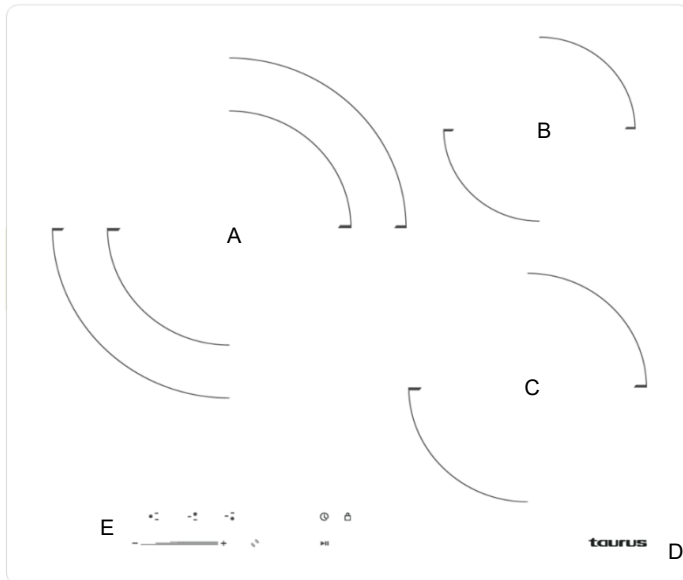
b. Commande de la minuterie du feu supérieur

c. Commande de la minuterie du feu inférieur

d. Commande de puissance de feu inférieur + -

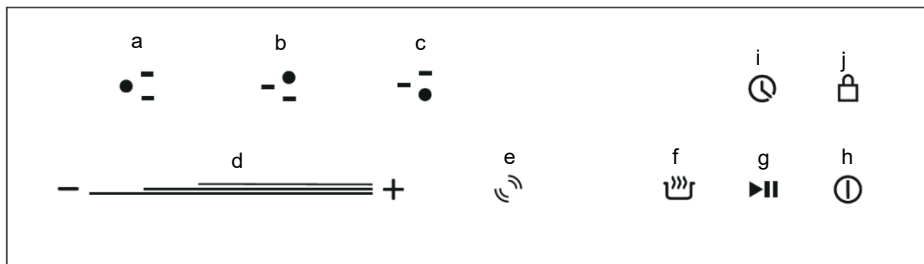
e. Contrôlé marche/arrêt

V6031S



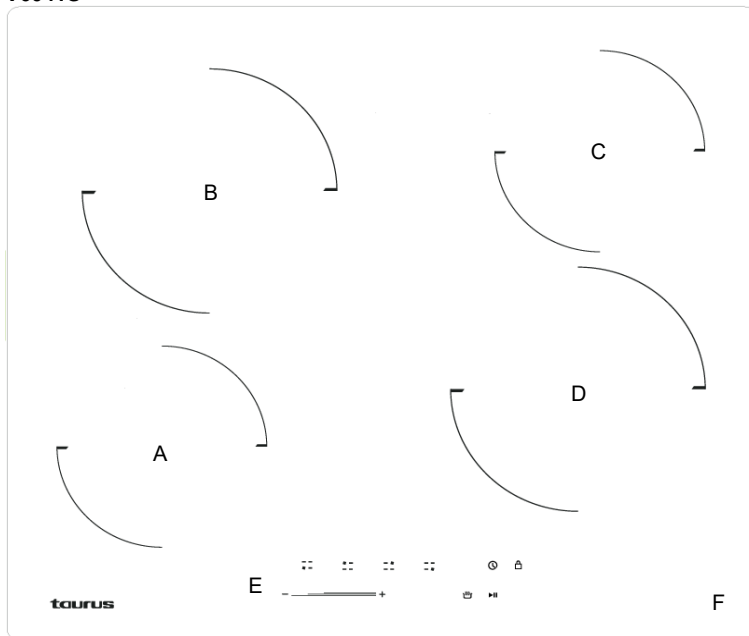
- A. Zone de cuisson double 1600 W – 2700 W
- B. Zone de cuisson 1200 W
- C. Zone de cuisson 1800 W
- D. Surface vitrocéramique
- E. Panneau de commandes

Panneau de commande :

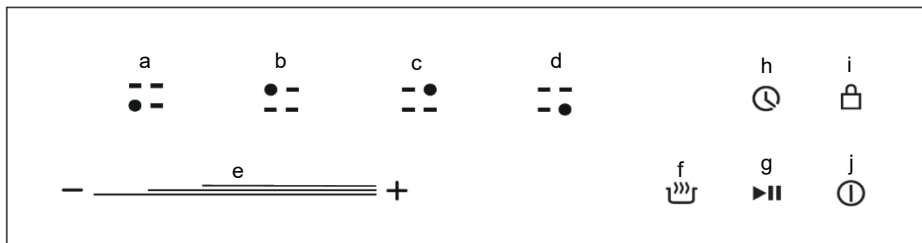


- a. Contrôlé de sélection de cuisson double 1600 W – 2700 W
- b. Contrôlé de sélection de zone de cuisson 1200W
- c. Contrôlé de sélection de zone de cuisson 1800W
- d. Commande à curseur de contrôle de la puissance de feu et minuterie.
- e. Commande de la zone flexible.
- f. Commande de sélection du mode « Maintien au chaud »
- g. Contrôlé de sélection mode "Stop&Go"
- h.. Contrôlé marche/arrêt
- i. Contrôlé de sélection de la minuterie.
- j. Contrôle de sélection de blocage enfants

V6041S



- A. Zone de cuisson 1200 W
- B. Zone de cuisson 1800 W
- C. Zone de cuisson 1200 W
- D. Zone de cuisson 1800 W
- E. Panneau de commandes
- F. Surface vitrocéramique



- a. Contrôlé de sélection de zone de cuisson 1200W
- b. Contrôlé de sélection de zone de cuisson 1800W
- c. Contrôlé de sélection de zone de cuisson 1200W
- d. Contrôlé de sélection de zone de cuisson 1800W
- e. Commande à curseur de contrôle de la puissance de feu et de la minuterie
- f. Commande de sélection du mode « Maintien au chaud »
- g. Contrôlé de sélection mode "Stop&Go"
- h. Contrôlé de sélection de la minuterie.
- i. Contrôlé de sélection de blocage enfants
- j. Contrôlé de marche/arrêt

CONSEILS PRATIQUES

Utiliser l'ustensile de cuisson adéquate de la taille du feu de cuisson.

Ne pas cuire les aliments dans trop d'eau. Plus d'eau implique une majeure consommation d'énergie.

Utiliser la marmite à pression autant que possible car elle permet d'économiser du temps et de l'énergie

Allumer les feux de cuisson seulement lorsque que les récipients sont prêts et les éteindre avant de les retirer.

Les ustensiles de cuisine doivent être plats

Utiliser des récipients de cuisson adaptés à la quantité à cuisiner. Utiliser des récipients de grande taille pour de petites quantités implique une majeure consommation d'énergie.

Cuire sans utiliser le couvercle de la marmite augmente la consommation d'énergie.

UTILISATION ET PRECAUTIONS :

Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.

Eteindre l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est marche. Cuisiner sans surveillance peut être dangereux voire provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties devient chauds pendant durant l'usage. Ne jamais toucher les objets chauds.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur, lequel permet d'assurer une déconnexion totale de l'alimentation électrique afin d'éviter toute possibilité de choc électrique. Appeler le service d'assistance technique.

AVERTISSEMENT : Des condensations d'eau peuvent se produire sur les surfaces et les objets placés à proximité de l'appareil.

AVANT L' INSTALLÉES :

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

S'assurer que la surface du comptoir soit de niveau et d'équerre et qu'aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.

S' le comptoir soit réalisé dans un matériau résistant à la chaleur.

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur intégré.

L'installation doit respecter toutes les exigences d'espace requises et les règles et réglementations applicables.

Un interrupteur d'isolement approprié doit être incorporé dans le câblage permanent afin de permettre une déconnexion complète de l'alimentation secteur. Il doit être positionné et monté conformément aux réglementations locales en matière de câblage.

L'interrupteur d'isolation doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.

En cas de doute sur l'installation, consulter les autorités locales et les statuts locaux.

Utiliser des finitions faciles à nettoyer et résistantes à la chaleur sur les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Si le cordon d' Vous alimentation est endommagé et doit être remplacé, contacter un technicien qualifié pour éviter les accidents.

Vérifier que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou plié.

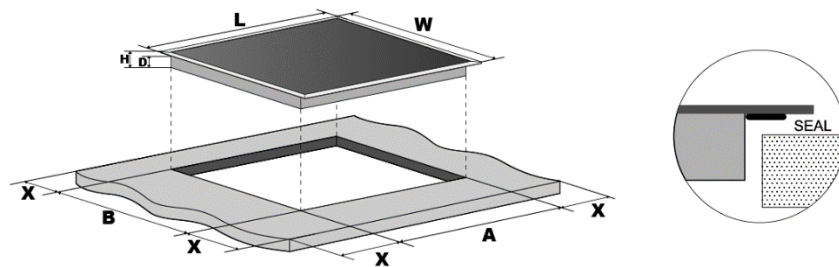
INSTALLATION

L'appareil doit être installé par un professionnel. Ne pas procéder vous-même à l'intervention. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations en vigueur. Après avoir déballé l'appareil, vérifier la présence de dommages visibles. S'il a été endommagé durant le transport, NE PAS L'UTILISER et contacter le magasin où vous l'avez acheté. Sélection du matériel de montage.

Ne pas couvrir ni obstruer aucune ouverture de l'appareil.

Ne pas installer l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, laveuse ou sèche-linge.

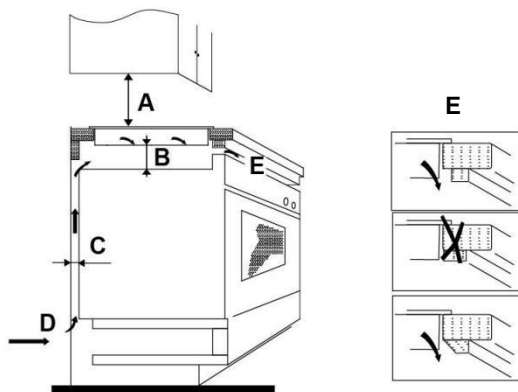
- Couper le plan de travail selon les dimensions indiquées sur la figure.
- Pour le montage et l'utilisation, prévoir un espace minimum de 5 cm autour du trou.
- S'assurer que l'épaisseur minimum du plan de travail soit de 30 mm. Le plan de travail doit être en matériau résistant à la chaleur afin d'éviter qu'il ne se déforme en raison de la chaleur dégagée par la plaque.



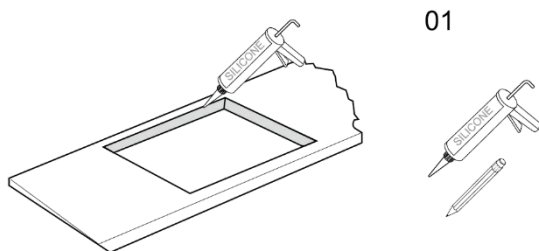
Modèle	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X(mm)
V302MT	290	520	47	43	265	500	50 min
V6031S	590	520	52	43	560	490	50 min
V6041S	590	520	52	43	560	490	50 min

Vérifier que la table de cuisson soit correctement ventilée, que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées et qu'elle fonctionne correctement.

Note : La distance de sécurité minimum entre la plaque de cuisson et le meuble situé juste au-dessus de celle-ci doit être de 650 mm.

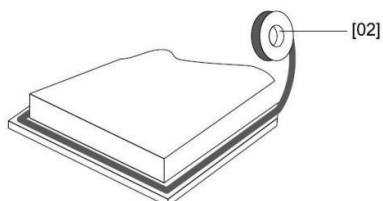


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 mm	20 mm	Entrée d'air	Sortie d'air de 5 mm



01

Couper le plan de travail selon les dimensions indiquées sur la figure et en utilisant le matériel approprié. Sceller les bords de la surface de coupe avec du silicone ou du PTFE et laisser sécher avant de positionner la plaque.



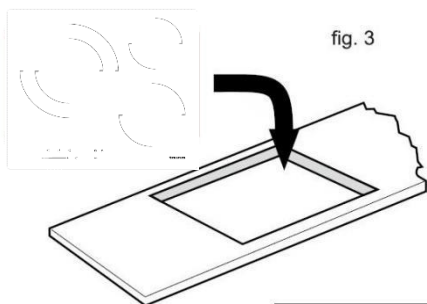
02



[04] x 1

Prolonger la protection jusque sous le bord de la plaque en veillant à ce que les extrémités se chevauchent. Ne pas installer la plaque sans appliquer la mousse de protection.

03



Ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer la plaque au plan de travail. Une fois le protecteur placé sur les bords de la plaque, positionner celle-ci dans le trou pratiqué dans le plan de travail. Délicatement, appliquer une pression pour insérer la plaque dans le trou, en assurant une bonne étanchéité sur le bord extérieur.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être raccordé à l'alimentation secteur de votre domicile, uniquement par du une personne se. Avant de brancher le tableau à l'alimentation secteur, vérifier que :

Le câblage domestique soit adapté à la puissance de la plaque.

La tension corresponde à la valeur indiquée sur l' autocollants apposée au bas de l'appareil

Le diamètre du câble doit pouvoir supporter la charge indiquée sur l'étiquette de la plaque. Pour connecter l'appareil à l'alimentation secteur, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils pourraient provoquer une surchauffe et un incendie.

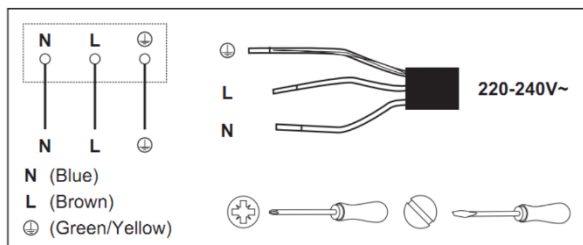
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75 °C.

Vérifier auprès d'un électricien que le circuit électrique de la maison soit adapté, sans besoin de procéder à des modifications. Le cas échéant, toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow=E or Earth ⊕



APRES L'INSTALLATION :

Référez-vous que le câble de la plaque ne soit pas accessible en passant par les portes ou les armoires.

Référez-vous la présence d'une circulation d'air frais suffisante de l'extérieur vers la base de la table de cuisson. Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un placard ou d'un tiroir, installer une protection thermique sous la base de la table de cuisson.

L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement à l'interrupteur.

MODE D'EMPLOI

UTILISATION

Placer un récipient adapté sur la zone de cuisson à utiliser.

S'assurer que la base et la surface de l'ustensile de cuisson soient sèches et propres

Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.

Pour la plaque V302MT, appuyer sur le bouton + de la zone à utiliser (gauche zone supérieure, droite zone inférieure)

Pour les autres modèles : Démarrer l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt et patienter jusqu'à ce que la mention "0" s'affiche à l'écran.

Selon la zone où est placé l'ustensile de appuyer sur la commande de sélection de zone de cuisson correspondante. Le symbole 0 sélectionné clignote. Déplacer le doigt sur le curseur vers + ou – pour sélectionner la puissance souhaitée. La commande de puissance va de 0 à 9 avec augmentation de puissance selon l'ordre croissant. Si la puissance n'est pas sélectionnée, la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 60 secondes. Il est possible de modifier la puissance à tout moment durant la cuisson.

Afin de réduire la formation d'acrylamide lors du brunissage, faire en sorte que le pain n'acquière pas les couleurs marron foncé ou noir.

Notes : La table de cuisson émet un signal sonore au moment où l'utilisateur appuie sur une commande.

Si le courant électrique est interrompu durant la cuisson les réglages effectués seront perdus.

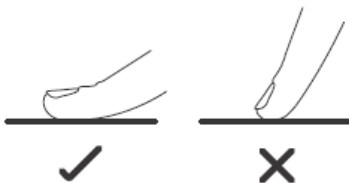
UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'y appliquer de pression.

Utiliser le bout de votre doigt, pas l'ongle

L'appareil émettra un bip sonore à chaque contact tactile.

S'assurer que les commandes soient toujours propres et sèches et qu'aucun objet ne les recouvre (ex : un ustensile de cuisine ou un torchon). Une simple couche d'eau fine pourrait rendre la manipulation des commandes difficile.



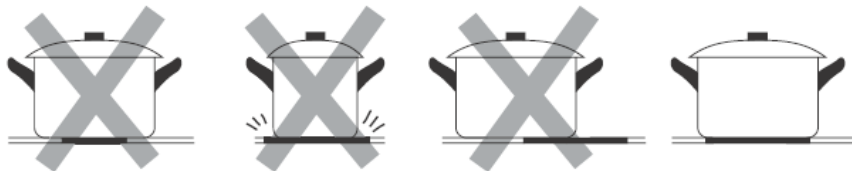
RECIPIENTS DE CUISINE :

Il est important de n'utiliser que des casseroles métalliques ou des casseroles conçues et/ou approuvées spécifiquement pour une utilisation avec plaques radiuse. Ne jamais laisser de récipients en mélamine ou en plastique en contact avec des zones de chaleur

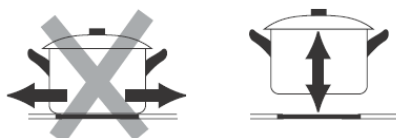
Ne pas utiliser de récipients à bords irréguliers ou à base incurvée.



S'assurer que la base du récipient soit lisse, repose à plat sur la plaque et ait la même taille que la zone de cuisson. En cas d'utilisation de conteneurs de plus petit diamètre, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson.




Toujours soulever les récipients. Ne pas les faire glisser car ils pourraient rayer la vitre.




FUNCTION MINUTERIE :

Il est possible de contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil jusqu'à 99 minutes

1 Sélectionner la zone de cuisson correspondante à l'aide de la touche de sélection de zone correspondante

2 Appuyer sur le bouton de sélection de la minuterie 

3 Pour programmer une durée de fonctionnement, il suffit de la sélectionner en utilisant la commande à curseur ou les boutons +/- pour modifier la durée de la minuterie. La durée programmée ou le temps restant s'affichent sur l'écran. Utiliser le curseur ou les boutons +/- pour modifier la durée de la minuterie.

4 Une fois la durée sélectionnée, le compte à rebours démarre immédiatement. L'indicateur reviendra à l'affichage de l'indicateur d'alimentation après 5 secondes. Un point rouge apparaîtra à côté pour indiquer qu'une minuterie a été appliquée à cette zone (l'exception le modèle V302MT) 

5 En cas de besoin de vérifier ou de modifier la durée, répéter les étapes 1 et 2


6 Lorsque le compte à rebours se termine, le feu correspondant s'éteint. Les autres zones continueront à fonctionner normalement si elles sont allumées.

7 Si aucune zone n'a été sélectionnée à l'étape 1, la minuterie ne désactivera aucun feu une fois le temps écoulé. La minuterie ne fonctionnera que comme rappel de temps.

FUNCTION DE VERROUILLAGE ENFANT (SAUF V302MT)

Il est possible de verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation accidentelle de la table de cuisson. (Sauf V302MT)

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande d'arrêt, sont désactivées.

Appuyer sur le bouton de verrouillage enfant enfoncé pendant 3 secondes. L'indicateur de temps  affichera « Lo ».


Pour déverrouiller les commandes, appuyer sur le bouton de verrouillage enfant et le couvercle enfoncé jusqu'à ce que les commandes se déverrouillent.

FUNCTION STOP&GO (SAUF V302MT)▶▶

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la table de cuisson et de reprendre la cuisson sans perdre les réglages précédemment configurés. Avec la plaque en fonctionnement, appuyer sur la touche Stop&Go. L'indicateur de la zone de cuisson affichera « II ».

Pour annuler la pause, appuyer à nouveau sur la touche Stop&Go, les zones de cuisson reviendront à la puissance précédemment réglée.

FNCTION DOUBLE ANNEAU (V6031S UNIQUEMENT)

Avec la zone de cuisson gauche en fonctionnement, appuyer sur la commande de sélection de zone flexible. 

Ceci permettra d'activer l'anneau externe.

FNCTION DE KEEP WARM (SAUF V302MT)

En touchant le bouton de sélection du mode de maintien au chaud , la zone sélectionnée chauffera à la faible puissance **A b c** sélectionnée (A, b o c). Une ou deux bandes s'afficheront sur le panneau du feu gauche en fonction du nombre d'anneaux allumés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer l'entretien ou le nettoyage débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et s'assurer qu'il soit complètement froid.

Éviter de rayer la table de cuisson et le fond des récipients en utilisant des agents/ustensiles abrasifs... Dans le temps, ceci pourrait laisser des traces sur la vitre.

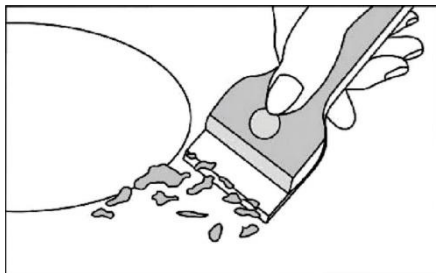
Nettoyer régulièrement la surface de l'appareil afin d'éviter l'accumulation de résidus.

La plaque doit être nettoyée après utilisation

La surface de la plaque doit être facilement lavable comme suit :

Type de saleté	Méthode de nettoyage	Matériau de nettoyage
Cal	Appliquer du vinaigre blanc sur la surface, puis rincer avec un chiffon doux.	Liquide de nettoyage spécial pour plaque vitrocéramique
Taches brûlées	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.	Liquide de nettoyage spécial pour plaque vitrocéramique
Taches légères	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.	Éponge
Plastique fondu et sucre	Utiliser un grattoir adapté à la vitrocéramique pour éliminer tout résidu.	Liquide de nettoyage spécial pour plaque vitrocéramique

À l'aide d'un grattoir adapté, retirer immédiatement tout reste de papier d'aluminium, de nourriture, les éclaboussures de graisse, les traces de sucre et les autres aliments à forte teneur en sucre de la surface du verre afin de ne pas endommager la table de cuisson. Nettoyer ensuite la surface avec une serviette et un produit adapté. Rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs. Éviter également l'utilisation de détergents chimiques agressifs.



RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Avant d'appeler le service client, s'assurer que la plaque soit correctement connectée. Les cas suivants ne sont pas couverts par la.

Dommmages causés par une utilisation ou un stockage inappropriés.

Dommmages causés par un démontage et une réparation non autorisés.

Dommmages causés par une mauvaise utilisation.

Utilisation de la plaque pour un usage commercial.

Voici les codes d'erreur qui peuvent apparaître sur la plaque en cas d' Anomalies :

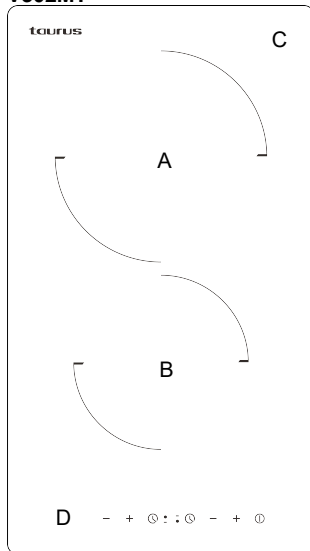
Codes d'erreur	Causes possibles	Que faire
ER03	Eau ou récipient dans la zone de commandes	Nettoyer la zone de commandes
H	Lorsque l'état « H » apparaît en mode pause ou éteint, cela signifie que la température de surface du feu est élevée.	Il disparaîtra automatiquement lorsque l'appareil aura refroidi.
E	La température à l'intérieur du produit est trop élevée.	Contacter le fournisseur.
E7	La vitre de la plaque est trop chaude	Éteindre la plaque et attendre quelques instants.

Ne pas démonter la plaque vous-même afin d'éviter tout risque et dommage.

**PLACAS DE VITROCERÂMICA DE RADIAÇÃO.
V302MT
V6031S
V6041S**

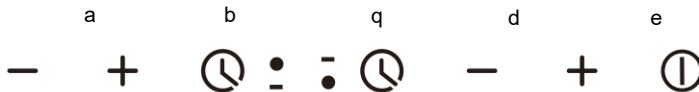
DESCRIÇÃO

V302MT



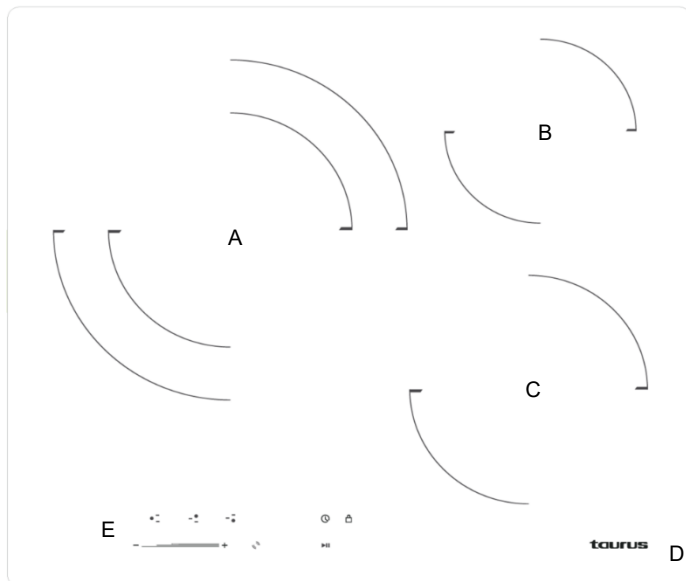
- A. Zona de aquecimento 1800W
- B. Zona de aquecimento 1200W
- C. Superfície de Vidro vitrocerâmico
- D. Painel de controlos

Painel de controlo:



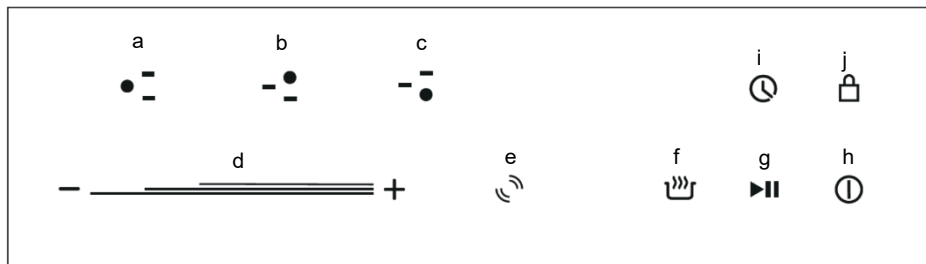
- a. Controlo da potência do bico superior + -
- b. Controlo do temporizador do bico superior + -
- c. Controlo do temporizador do bico inferior + -
- d. Controlo da potência do bico inferior + -
- e. Controlo de ligar/desligar

V6031S



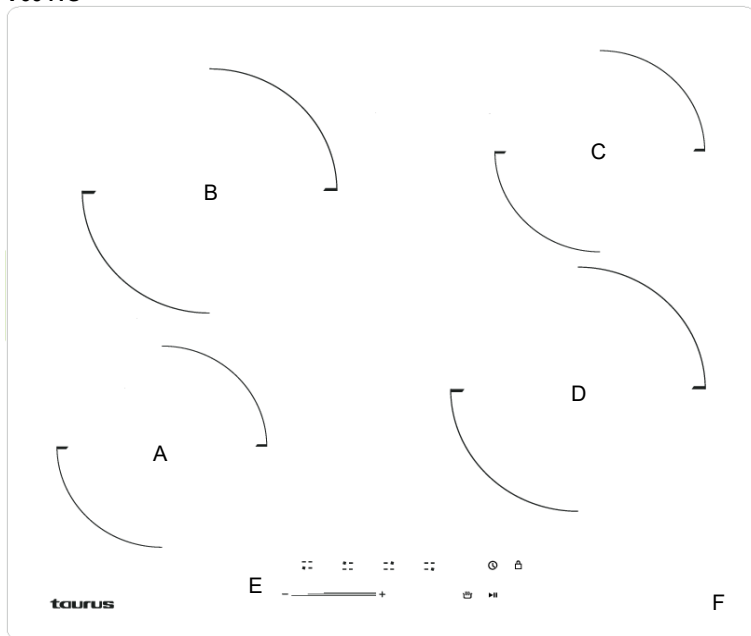
- A. Zona de aquecimento duplo 1600W – 2700W
- B. Zona de aquecimento 1200W
- C. Zona de aquecimento 1800W
- D. Superfície de Vidro vitrocerâmico
- E. Painel de controlos

Painel de controlo:

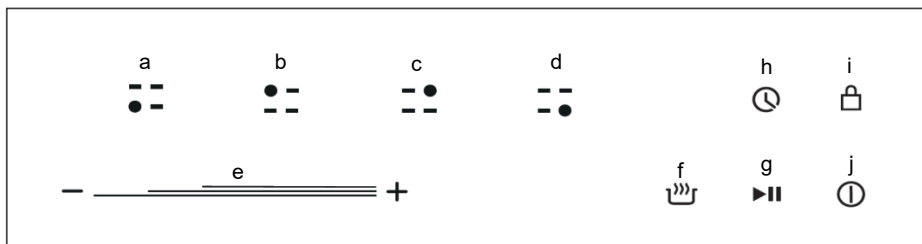


- a. Controlo seletor da zona de aquecimento duplo 1600W – 2700W
- b. Controlo seletor da zona de aquecimento 1200W
- c. Controlo seletor da zona de aquecimento 1800W
- d. Controlo deslizante de controlo da potência do lume e do temporizador.
- e. Controlo da zona flexível.
- f. Controlo de seleção de modo "Keep Warm"
- g. Controlo de seleção de modo "Stop&Go"
- h. Controlo de ligar/desligar
- i. Controlo de seleção do temporizador
- j. Controlo do seleção de bloqueio infantil

V6041S



- A. Zona de aquecimento 1200W
- B. Zona de aquecimento 1800W
- C. Zona de aquecimento 1200W
- D. Zona de aquecimento 1800W
- E. Paineil de controlos
- F. Superfície de Vidro vitrocerâmico



- a. Controlo de seleção zona de aquecimento 1200W
- b. Controlo de seleção zona de aquecimento 1800W
- c. Controlo de seleção zona de aquecimento 1200W
- d. Controlo de seleção zona de aquecimento 1800W
- e. Controlo deslizante de controlo da potência do lume e do temporizador.
- f. Controlo de seleção de modo “Keep Warm”
- g. Controlo de seleção de modo “Stop&Go”
- h. Controlo de seleção do temporizador
- i. Controlo do seleção de bloqueio infantil
- j. Controlo do ligar/desligar

CONSELHOS PRÁTICOS:

Utilize o utensílio de cozinha adequado ao tamanho do bico da placa.

Não cozinhe os alimentos com demasiada água. Quanto mais água utilizar, mais energia irá gastar.

Sempre que puder, utilize a panela de pressão; poupa tempo e energia.

Acenda os bicos de indução apenas quando os recipientes estiverem preparados e desligue-os antes de os retirar.

Os utensílios de cozinha devem ter fundo plano.

Utilize utensílios adequados à quantidade que pretende cozinhar. Se utilizar recipientes grandes para cozinhar pequenas quantidades, irá aumentar o consumo de energia.

Se cozinhar sem colocar a tampa no recipiente, irá aumentar o consumo de energia.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.

Apagar o aparelho quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento. Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e provocar um incêndio.

ADVERTÊNCIA: O aparelho e as partes acessíveis aquecem durante a sua utilização. Não toque nos elementos quentes.

ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver riscada, desligue o aparelho através do interruptor, que oferece uma desconexão total da fonte de alimentação para evitar a possibilidade de descarga elétrica. Chame o serviço de assistência técnica.

ADVERTÊNCIA: Pode ocorrer condensação de água nas superfícies e objectos situados nas proximidades do aparelho.

ANTES DA INSTALAÇÃO:

Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

Certifique-se que a superfície da bancada está ao nivelada e direita e que nenhum elemento estrutural interfere no espaço requerido.

A bancada é feita de material resistente ao calor.

Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno deverá ter um ventilador integrado.

A instalação deve cumprir todos os requisitos de espaço e as normas e regulações aplicáveis.

Deverá ser incorporado na cablagem elétrica permanente um interruptor de corte adequado que ofereça uma desconexão total da fonte de alimentação principal. Este deverá ser colocado e montado cumprindo as regulações e regulamentos elétricos locais.

O interruptor de corte deverá ter fácil acesso com a placa de indução instalada.

Se tiver dúvidas sobre a instalação consulte as autoridades e a normas locais.

Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar nas superfícies das paredes que rodeiam a placa de indução.

Se o cabo de Desta alimentação estiver danificado e tiver de ser substituído, entre em contacto com um técnico qualificado para evitar acidentes.

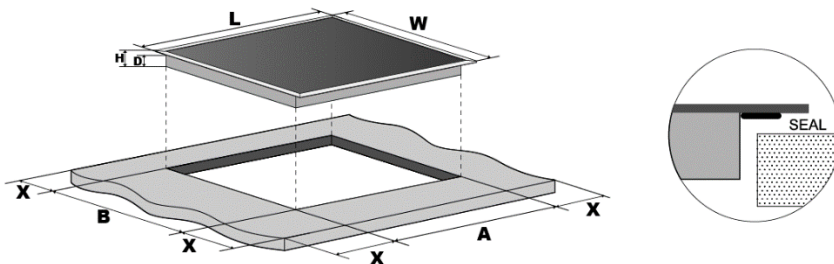
Verifique se o cabo elétrico não está trilhado ou dobrado.

INSTALAÇÃO

O aparelho deve ser feito por um profissional. Não faça você mesmo essa operação. O aparelho deve ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor. Após retirar o aparelho da embalagem, verifique se este não apresenta quaisquer danos visíveis. Se o aparelho tiver ficado danificado durante o transporte, NÃO O UTILIZE e entre em contacto com a loja onde o adquiriu.

Nunca cubra nem obstrua nenhuma das aberturas do aparelho.
 Não instale o aparelho diretamente encima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, ou de uma máquina de lavar ou de sacar roupa.

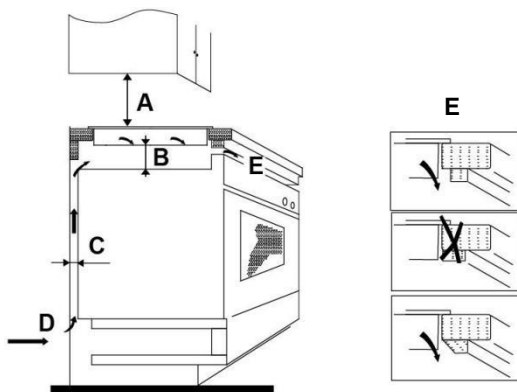
- Recorte a bancada de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados na figura.
- Para a montagem e utilização, reserve um espaço mínimo de 5 cm em volta da abertura.
- Certifique-se de que a espessura mínima da bancada de trabalho é de 30 mm. A bancada de trabalho deve ser feita em material resistente ao calor para evitar que se deforme pelo calor emitido pela placa.



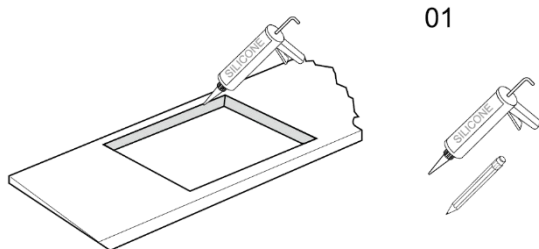
Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
V302MT	290	520	47	43	265	500	50 min
V6031S	590	520	52	43	560	490	50 min
V6041S	590	520	52	43	560	490	50 min

Verifique se a placa está corretamente ventilada, se a entrada e saída do ar não estão bloqueadas e se funciona corretamente.

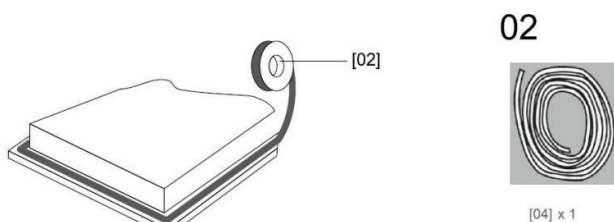
Nota: A distância mínima de segurança entre a placa e o armário situado sobre a placa deve ser de 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 min	20 min	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

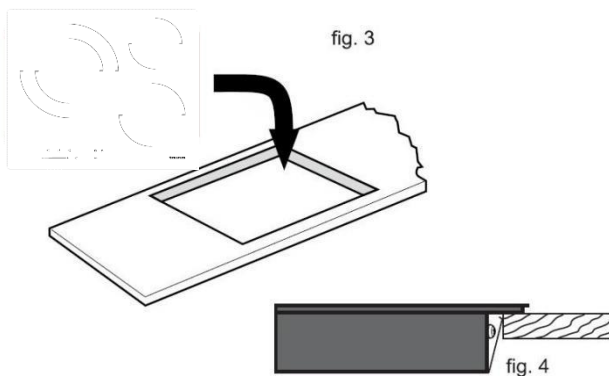


Recorte a bancada de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados na figura com o material adequado. Sele os cantos da superfície cortada com Silicone ou PTFE e permita que esta seque antes de colocar a placa.



Estenda a proteção na parte inferior do rebordo da placa, assegurando-se de que os extremos ficam sobrepostos. Não coloque a placa no sítio sem ter antes colocado a espuma protetora.

03



Não utilize colas para fixar a placa na bancada. Uma vez colocado o protetor nos rebordos da placa, coloque-a na abertura em cima da bancada. Pressione com cuidado para ajustar a placa no espaço, assegurando uma boa selagem do rebordo exterior.

LIGAÇÃO À REDE

Este aparelho deve ser ligado à corrente elétrica doméstica apenas por uma pessoa. Antes de ligar a placa à eletricidade, verifique se:

A cablagem doméstica é adequada à potência da placa.

A tensão corresponde ao valor especificado na autocolantes parte inferior do

A secção do cabo deve poder suportar a carga especificada na etiqueta da placa. Para ligar ao aparelho ao fornecimento de energia não use adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, já que podem provocar sobreaquecimento e incêndios.

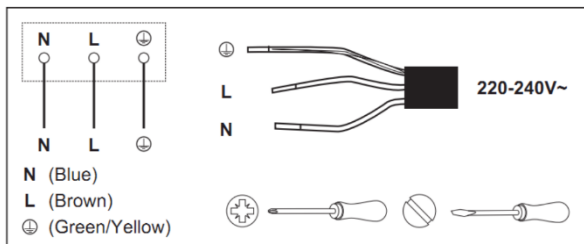
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve estar posicionado de tal forma que a sua temperatura nunca exceda os 75°C em nenhum momento.

Verifique com o electricista se o sistema elétrico doméstico é adequado sem necessitar de alterações. Qualquer modificação deve ser feita por um electricista qualificado.

Castanho = L or Fase

Azul = N or Neutro

Verde e Amarelo = T ou Terra 



APÓS A INSTALAÇÃO:

Verifique o cabo da placa não é acessível através de portas ou armários.

Verifique existe circulação de ar fresco adequada vindo de fora para a base da placa de indução.

Se a placa de indução estiver instalada em cima de um armário ou caixa instale uma proteção térmica por baixo da base da placa.

O utilizador deverá ter fácil acesso ao interruptor de corte.

MODO DE UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO

Coloque o utensílio adequado na zona de indução que deseja usar.

Certifique-se que a base do utensílio e a superfície estão secas e

Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar.

Para a placa V302MT prima o botão + da zona que deseja utilizar (esquerda para a zona superior, direita para a zona inferior)

Para os outros modelos: Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar e espere até que apareça no ecrã "0".

De acordo com a zona em que o utensílio está colocado prima o controlo de seleção da zona de indução adequado. O símbolo 0 selecionado fica a piscar. Mova o dedo pelo controlo deslizante para + ou para – para selecionar a potencia desejada. O controlo da potência vai de 0 a 9 aumentando a potência de acordo com a ordem numérica. Se não se selecionar uma potência, a placa desliga-se automaticamente ao fim de 60 segundos. Pode modificar a potência em qualquer momento da indução.

Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de confeção, não deixe que os os alimentos fiquem tostados ou queimados.

Notas: Ao premir-se um controlo, a placa emite um sinal sonoro.

Se a corrente elétrica é interrompida durante a indução os ajustes previamente efetuados são cancelados.

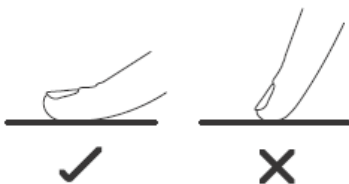
UTILIZAÇÃO DOS CONTROLOS TÁTEIS

Os controlos respondem ao toque, pelo que não necessita de aplicar pressão nos mesmos.

Utilize toda a base da extremidade do dedo, e não apenas a ponta.

Irá ouvir um sinal sonoro de cada vez que se utilizar um contacto tátil.

Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos e secos e que não existem objetos a cobri-los (por ex., um utensílio de cozinha ou um pano). Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o manejho dos controlos.

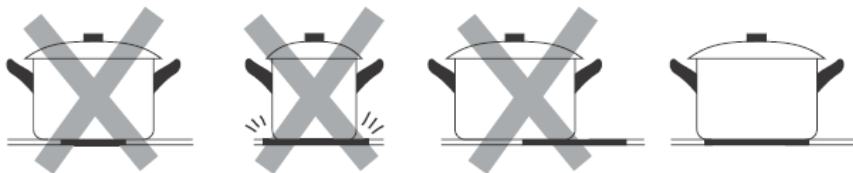


UTENSÍLIOS DE COZINHA

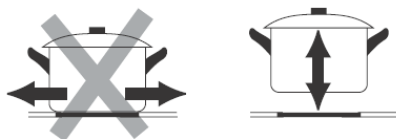
É importante que utilize apenas utensílios de cozinha de metal projetados e/ou homologados especificamente para serem utilizados com placas de vitrocerâmica de radiação. Nunca ponha recipientes de melamina ou de plástico em contacto com as zonas de calor. Não utilize utensílios com rebordos irregulares ou base convexa.



Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, que assenta totalmente na placa e que tem o mesmo tamanho que a zona de indução. Se utilizar recipientes com um diâmetro inferior, a eficácia poderia ser menor de a prevista. Coloque sempre o recipiente no centro da zona de indução.



Levante sempre os recipientes, nunca os deslize, pois podem riscar o vidro.




FUNÇÃO TIMER

É possível controlar o tempo de funcionamento do aparelho, até 99 minutos.

- 1 Seleccione a zona de indução em questão através do botão de seleção da zona correspondente
- 2 Prima o botão de seleção do temporizador ⌚
- 3 Para programar um tempo de funcionamento simplesmente seleccione-o com o controlo deslizante ou os botões +/- para modificar o tempo do temporizador. O tempo programado ou o

tempo que ainda falta aparecerá no ecrã. Utilize o controlo deslizante ou os botões +- para modificar o tempo do temporizador.

4 Quando o tempo está selecionado, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor volta a mostrar o indicador de potência ao fim de 5 segundos. Irá aparecer um ponto vermelho ao lado para indicar que essa zona tem um Timer ativo (exceto para o modelo V302MT) 

5 Se necessitar de verificar ou modificar o tempo pode voltar a efetuar os realizar los passos 1 e 2

6 Quando terminar a contagem decrescente o lume correspondente apaga-se. As outras zonas continuarão a funcionar normalmente se estiverem acesas.

7 Se não tiver selecionado nenhuma zona no passo 1, o temporizador não desliga nenhum lume quando terminar o tempo. O temporizador irá só funcionar como um relógio de cozinha.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO INFANTIL (EXCETO V302MT)

Pode bloquear os controlos para evitar a utilização acidental da placa. (Exceto V302MT)

Quando os controlos estão bloqueados todos os controlos exceto os de desligamento ficam desativados.

Prima o botão de bloqueio infantil durante 3 segundos. O indicador de tempo irá mostrar "Lo" 

Para desbloquear os controlos mantenha o botão de bloqueio infantil premido até que os controlos fiquem desbloqueados.

FUNÇÃO STOP&GO (EXCETO V302MT)

A função de pausa pode ser usada em qualquer momento durante o funcionamento da placa.


Permite parar a placa e voltar a iniciar o aquecimento sem perder a configuração previamente selecionada.

Com a placa a funcionar, prima o botão Stop&Go . O indicador da zona de indução irá mostrar "||"



Para cancelar a pausa torna a premir o botão Stop&Go, as zonas de indução irão retomar a potência previamente configurada.

FUNÇÃO DE BICO DUPLO (SOMENTE PARA O V6031S)

Com a zona de indução esquerda a funcionar, prima o controlo de seleção de zona flexível.

Os aros exteriores do bico serão ativados. 

FUNÇÃO KEEP WARM (EXCETO V302MT)

Quando tocar no botão de seleção do modo Keep Warm  a zona selecionada aquece à potência baixa selecionada (A, B ou  C). Um ou dois picos aparecem no painel do bico esquerdo, caso um ou dois aros estejam acesos

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de realizar tarefas de manutenção ou limpeza desligue o aparelho da corrente elétrica e certifique-se de que está totalmente frio.

Evite rascar com material abrasivo a placa e base dos recipientes... já que tal pode deixar marcas no vidro com o passar do tempo.

Limpe a superfície do aparelho regularmente para prevenir a acumulação de resíduos.

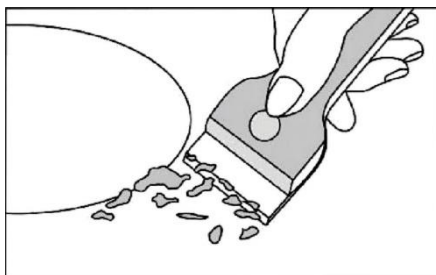
A placa deve ser limpa após a sua utilização

A superfície da placa é facilmente lavável da seguinte maneira:

Tipo de sujidade	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Calcário	Aplice vinagre de vinho branco na superfície, em seguida lave com um pano macio	Líquido de limpeza especial para vitrocerâmica

Manchas de queimaduras	Limpe com um pano húmido e seque com um pano macio.	Líquido de limpeza especial para vitrocerâmica
Manchas leves	Limpe com um pano húmido e seque com um pano macio.	Esponja
Plástico e açúcar derretidos	Utilize um raspador adequado para vidro vitrocerâmico para eliminar qualquer resíduo.	Líquido de limpeza especial para vitrocerâmica

Com um raspador adequado, elimine imediatamente os restos de papel de alumínio, restos de comida, salpicos de gordura, as marcas de açúcar e de outros alimentos com alto conteúdo de açúcar da superfície para não danificar a placa. Em seguida, limpe a superfície com uma toalha ou papel de cozinha e um produto adequado, enxágue com água e seque com um pano limpo. Não utilize esponjas nem panos abrasivos; evite também utilizar detergentes químicos agressivos.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de contactar o serviço de apoio ao cliente, verifique se a placa está ligada corretamente.
 Qualquer destes casos não está coberto pela garantia
 Danos causados por utilização ou armazenamento inadequados.
 Danos causados por desmontagem e reparação não autorizadas.
 Danos causados por má utilização.
 Utilização da placa para uso comercial.

Segue-se os códigos de erro que podem aparecer na placa em caso de Anomalias:

Códigos de erro	Causa possíveis	O que fazer
ER03	Água ou recipiente na zona dos controlos	Limpe a zona dos controlos
H	Quando em pausa ou desligada, aparece o estado "H" significa que a temperatura da superfície do bico é alta.	Desaparecerá automaticamente quando o aparelho arrefecer.
E	A temperatura no interior da placa é demasiado alta.	Contacta o seu distribuidor.
E7	O vidro da placa está demasiado quente	Desligue a placa e aguarde.

Não desmonte você mesmo a placa para evitar danos e riscos.

PLAQUES VITROCERÀMIQUES RADIANTS.

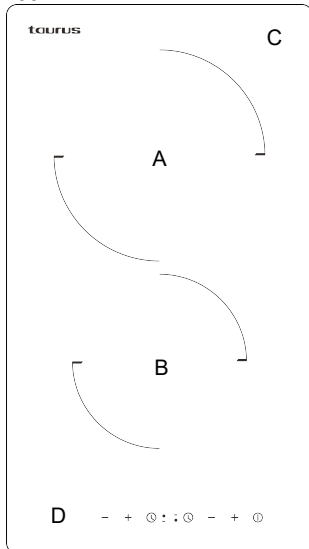
V302MT

V6031S

V6041S

DESCRIPCIÓ

V302MT



A . Zona de cocció 1800W

B . Zona de cocció 1200W

C. Superfície de vidre vitroceràmic

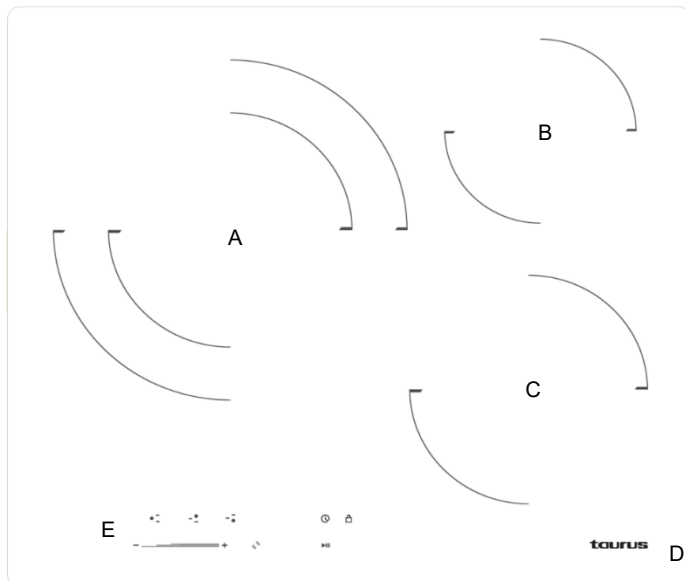
D. Tauler de controls

Tauler de control



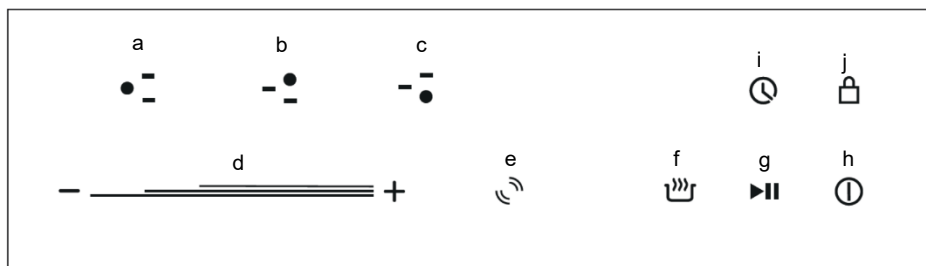
- a. Control de potència del foc superior + -
- b. Control del temporitzador del foc superior
- c. Control del temporitzador del foc inferior
- d. Control de potència del foc inferior + -
- e. Control d'engegada/apagada

V6031S



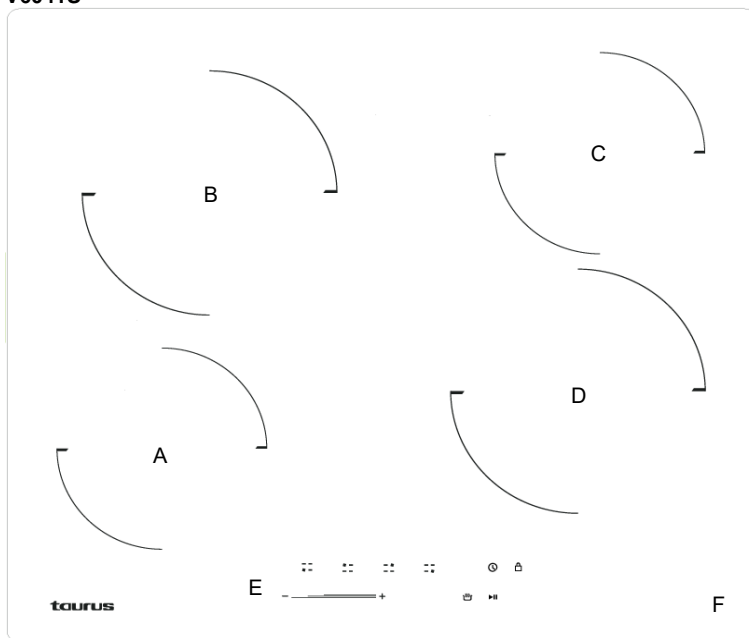
- A . Zona de cocció doble 1600W– 2700W
- B . Zona de cocció 1200W
- C . Zona de cocció 1800W
- D. Superfície de vidre vitroceràmic
- E. Tauler de controls

Tauler de control

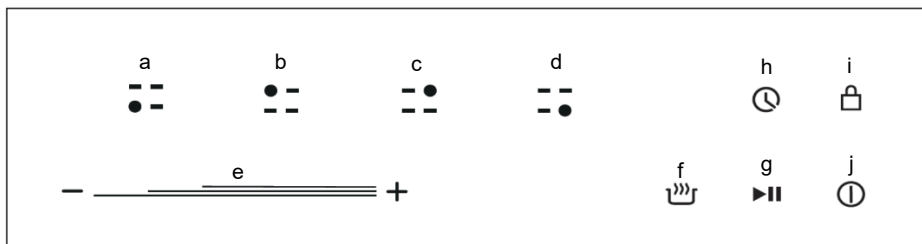


- a. Control de selecció de zona de cocció doble 1600W– 2700W
- b. Control de selecció de zona de cocció 1200W
- c. Control de selecció de zona de cocció 1800W
- d. Control lliscant de control de potència del foc i temporitzador.
- e. Control de zona flexible.
- f. Control de selecció del mode “Keep Warm”
- g. Control de selecció del mode “Stop & Go”
- h. Control d’engegada/apagada
- i. Control de selecció del temporitzador
- j. Control de selecció de bloqueig infantil

V6041S



- A . Zona de cocció 1200W
- B . Zona de cocció 1800W
- C . Zona de cocció 1200W
- D . Zona de cocció 1800W
- E . Tauler de controls
- F . Superfície de vidre vitroceràmic



- a. Control de selecció de zona de cocció 1200W
- b. Control de selecció de zona de cocció 1800W
- c. Control de selecció de zona de cocció 1200W
- d. Control de selecció de zona de cocció 1800W
- e. Control lliscant de control de potència del foc i temporitzador
- f. Control de selecció del mode "Keep Warm"
- g. Control de selecció del mode "Stop & Go"
- h. Control de selecció del temporitzador
- i. Control de selecció de bloqueig infantil
- j. Control d'engegada/apagada

CONSELLS PRÀCTICS

Feu servir l'utensili de cocció adequat a la mida del focus de cocció.

No cuineu els aliments amb excés d'aigua. Com més aigua feu servir més energia necessitareu. Sempre que pugueu, feu servir l'olla a pressió, ja que estalvia temps i energia.

Enceneu els focus de cocció només quan estiguin els recipients llestos i apagueu-los abans de treure'ls.

Els utensilis de cocció han de ser plans.

Feu servir recipients de cocció adequats a la quantitat que vulgueu cuinar. Fer servir recipients grans per a poca quantitat augmenta el consum d'energia.

Cuinar sense fer servir la tapa del recipient de cocció augmenta el consum d'energia.

UTILITZACIÓ I CURA

No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.

Apagar l'aparell si no el feu servir i abans de qualsevol operació de neteja.

Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

No deixeu mai l'aparell engegada i sense vigilància. Cuinar sense supervisió pot ser perillós i provocar un incendi.

ADVERTÈNCIA: L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús. No en toqueu els elements calents.

ADVERTÈNCIA: Si la superfície està esquerdada, apagueu l'aparell mitjançant l'interruptor que proporciona una desconexió total de la font d'alimentació per evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica. Truqueu al servei d'assistència tècnica.

ADVERTÈNCIA: Poden provocar-se condensacions d'aigua a les superfícies i els objectes situats als voltants de l'aparell.

ABANS D'INSTAL·LAR:

Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emalatge del producte.

Assegureu-vos que la superfície del taulell estigui a nivell i a esquadra i que cap element estructural interfereixi en l'espai requerit.

Assegureu-vos que el banc estigui fet de material resistent a la calor.

Si la placa està instal·lada sobre un forn, el forn ha de tenir un ventilador integrat.

La instal·lació ha de complir tots els requisits d'espai requerits i les normes i regulacions aplicables.

S'ha d'incorporar al cablejat permanent un interruptor d'aïllament adequat que proporcioni una desconexió total de la font d'alimentació principal. S'ha de col·locar i muntar complint amb les regulacions i reglaments de cablejat locals.

S'ha de poder accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament amb la placa de cocció instal·lada.

Si teniu dubtes sobre la instal·lació consulteu les autoritats i els estatuts locals.

Feu servir acabats resistents a la calor i fàcils de netejar a les superfícies de les parets que envolten la placa de cocció.

Si el cable d'alimentació està danyat i ha de ser substituït, poseu-vos en contacte amb un tècnic. Verifiqueu que el cable elèctric no estigui pinçat ni doblat..

INSTAL·LACIÓ

L'aparell ha de ser instal·lat per un professional. No feu l'operació per vosaltres mateixos.

L'aparell ha d'instal·lar-se i connectar-se d'acord amb les normatives actuals. Després de desembalar l'aparell, comproveu que no presenta cap dany visible. Si s'ha danyat durant el transport, NO EL FEU SERVIR i poseu-vos en contacte amb el comerç on el va adquirir.

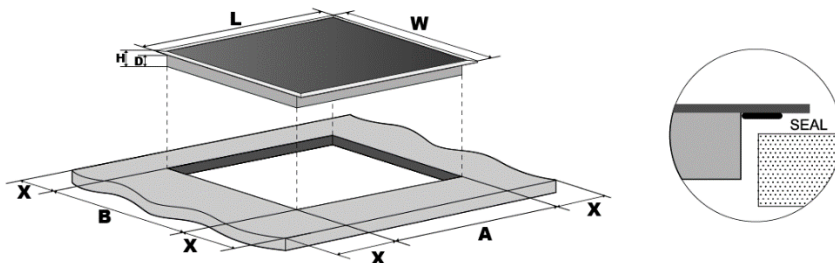
No cobriu ni obstruiu cap de les obertures de l'aparell.

No instal·leu l'aparell directament sobre un rentaplats, nevera, congelador, rentadora o assecadora.

-Retalleu el banc segons les grandàries que apareixen a la figura.

-Per al muntatge i l'ús deixeu un espai mínim de 5 cm al voltant del buit.

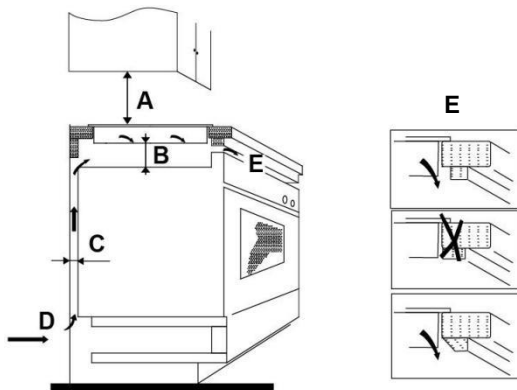
-Assegureu-vos que el gruix mínim del banc és 30 mm. El banc ha de ser d'algun material resistent a la calor per evitar que es deformi per la calor despresada per la placa.



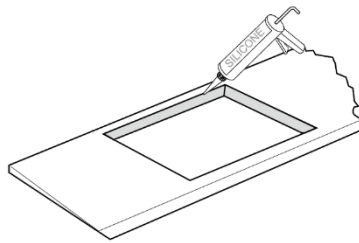
Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
V302MT	290	520	47	43	265	500	50 min
V6031S	590	520	52	43	560	490	50 min
V6041S	590	520	52	43	560	490	50 min

Verifiqueu que la placa estigui ventilada correctament, que l'entrada i sortida d'aire no estiguin bloquejades i que funcioni correctament.

Nota: La distància mínima de seguretat entre la placa i l'armari situat sobre la placa ha de ser 650 mm.



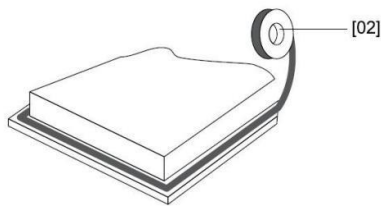
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 min.	50 min.	Entrada d'aire	Sortida d'aire 5mm



01



Retalleu el banc segons les grandàries que apareixen a la figura amb el material adequat. Segelleu els cantells de la superfície tallada amb silicona o PTFE i deixeu que s'assequi abans de col·locar-hi la placa.



02



[04] x 1

Esteneu la protecció a la part inferior de la vora de la placa i assegureu-vos que els extrems se superposen. No col·loqueu la placa al seu lloc sense posar-hi l'escuma protectora.

03

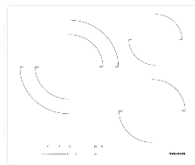


fig. 3

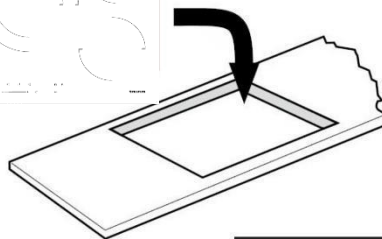


fig. 4

No feu servir adhesius per fixar la placa al banc. Un cop estigui col·locat el protector a les vores de la placa col·loqueu-la al forat realitzat al banc. Apliqueu-hi pressió amb cura per ajustar la placa a l'espai i assegureu-vos que hi hagi un bon segellat a la vora exterior.

CONNEXIÓ A LA XARXA

Aquest aparell només l'ha de connectar a la xarxa elèctrica de casa personal qualificat. Abans de connectar la placa a l'electricitat, comproveu que:

El cablejat domèstic sigui adequat a la potència de la placa.

El voltatge correspongui al valor especificat a l'etiqueta de la part inferior de l'aparell.

La secció del cable ha de poder suportar la càrrega especificada a l'etiqueta de la placa. Per connectar l'aparell al subministrament d'energia no feu servir adaptadors, reductors ni dispositius de derivació, ja que poden provocar sobreescalfament i foc.

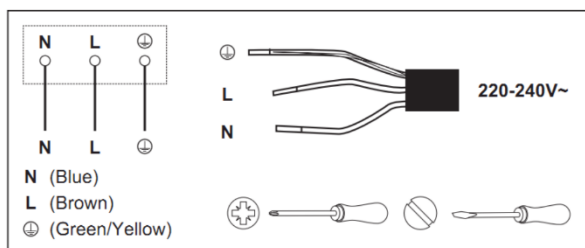
El cable d'alimentació no ha de tocar cap part calenta i ha d'estar posicionat de manera que la temperatura no superi els 75 °C en cap punt.

Comproveu amb l'electricista si sistema elèctric domèstic és adequat sense alteracions. Qualsevol modificació ha de ser feta per un electricista qualificat.

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow=E or Earth 



DESPRÉS D'INSTAL·LAR:

Comproveu que el cable de la placa no sigui accessible a través de portes o armaris.

Comproveu que hi ha una circulació d'aire fresc adequada de fora a la base de la placa de cocció

Si la placa de cocció està instal·lada sobre un armari o un calaix instal·leu una protecció termal sota la base de la placa.

L'usuari ha de poder accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament.

INSTRUCCIONS D'ÚS

ÚS

Col·loqueu a la zona de cocció el parament adequat que vulgueu feu servir.

Assegureu-vos que la base del parament i la superfície estiguin seques i netes

Poseu l'aparell en marxa, accionant el botó d'engegada/parada.

Per a la placa V302MT premeu el botó + de la zona que voleu utilitzar (Esquerra zona superior, dreta zona inferior)

Per als altres models: Poseu l'aparell en marxa, accionant el botó d'engegada/parada i espereu fins que a la pantalla aparegui "0".

En funció de la zona on el parament estigui col·locat, premeu el control de selecció de zona de cocció adequat. El símbol 0 seleccionat parpellejarà. Moveu el dit pel control lliscant cap a + o cap a - per seleccionar la potència desitjada. El control de potència va de 0 a 9 i augmenta la potència segons l'ordre numèric. Si no hi seccioneu una potència la placa s'apagarà automàticament als 60 segons. Podeu modificar-hi la potència en qualsevol moment de la cocció. Per minimitzar la generació d'acrilamida durant el procés de cocció d'aliments, no deixeu que els aliments adquireixin colors torrats foscos o negres.

Notes: Quan premeu un control la placa emet un senyal sonor.

Si el corrent elèctric s'interromp durant la cocció, els ajustaments realitzats es cancel·len.

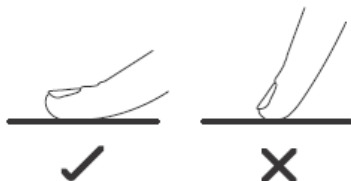
ÚS DELS CONTROLS TÀCTILS

Els controls responen al tacte, no cal aplicar-hi cap pressió.

Feu servir el tou del dit, no la punta.

Escoltareu un xiulet cada vegada que feu servir un contacte tàtil.

Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets i secs i que no hi hagi objectes que els cobreixin (per exemple, un utensili de cuina o un drap). Fins i tot una capa fina d'aigua pot dificultar el maneig dels controls.



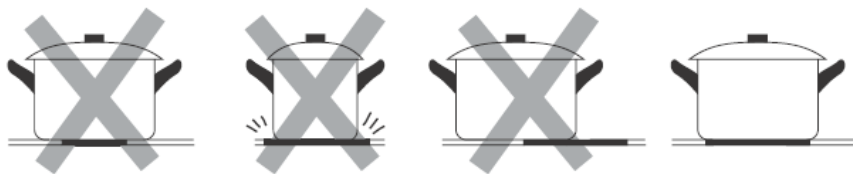
RECIPIENTS DE CUINA

És important que feu servir únicament paelles o cassoles de metall dissenyades i/o homologades específicament per al seu ús en plaques vitroceràmiques radiants. Mai no poseu en contacte recipients de melamina o plàstic amb les zones de calor

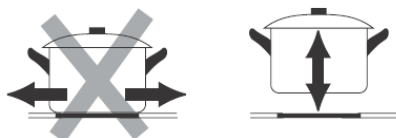
No feu servir recipients amb vores irregulars o base convexa.



Assegureu-vos que la base del recipient sigui llisa, s'assenteixi totalment sobre la placa i tingui la mateixa grandària que la zona de cocció. Si feu servir recipients amb un diàmetre més menut, l'eficàcia podria ser menor de la prevista. Col·loqueu sempre el recipient en el centre de la zona de cocció.




Aixequen sempre els recipients, no els llisquen, ja que podrien provocar rascades en el vidre.




FUNCIÓ TEMPORITZADOR

El temps de funcionament de l'aparell es pot controlar fins a 99 minuts

1 Seleccioneu-hi la zona de cocció que correspongui mitjançant el botó de selecció de zona corresponent

2 Premeu el botó de selecció del temporitzador 

3 Per programar un temps de funcionament simplement seleccioneu-lo mitjançant el control lliscant o els botons +- per modificar el temps del temporitzador. El temps programat o temps restant apareixerà a la pantalla. Feu servir el control lliscant o els botons +- per modificar el temps del temporitzador.

4 Quan el temps estigui seleccionat, el compte enrere començarà immediatament. L'indicador tornarà a mostrar l'indicador de potència al cap de 5 segons. Un punt vermell apareixerà al costat per indicar que aquesta zona té un temporitzador (excepte en el model V302MT) 

5 Si necessiteu comprovar o modificar el temps podeu tornar a fer els passos 1 i 2


6 Quan acabi el compte enrere s'apagarà el foc corresponent. Les altres zones continuaran operant amb normalitat si estan enceses.

7 Si no heu seleccionat cap zona al pas 1 el temporitzador no desactivarà cap foc quan s'acabi el temps. El temporitzador només funcionarà com un recordatori de temps.

FUNCIÓ BLOQUEIG INFANTIL (EXCEPTE V302MT)

Podeu bloquejar els controls per evitar l'ús accidental de la placa. (Excepte V302MT)


Quan els controls estan bloquejats, tots els controls, excepte el d'apagat, estan inhabilitats.

Premeu el botó de bloqueig infantil durant 3 segons. L'indicador de temps mostrarà "Lo": 

Per desbloquejar els controls, manteniu premut el botó de bloqueig infantil fins que es desbloquegin els controls.


FUNCIÓ STOP&GO (EXCEPTE V302MT)

La funció de pausa es pot fer servir en qualsevol moment de la cocció. Permet aturar la placa i tornar a començar la cocció sense perdre la configuració prèvia.

Mentre la placa funcioni premeu el botó Stop&Go  . A l'indicador de la zona de cocció apareixerà "II".



Per cancel·lar la pausa torneu a prémer el botó Stop&Go i les zones de cocció tornaran a la potència configurada prèviament.

FUNCIÓ DOBLE ANELL (ÚNICAMENT V6031S)

Mentre la zona de cocció esquerra estigui funcionant premeu el control de selecció de zona flexible. 

Això activarà l'anell exterior.

FUNCIÓ KEEP WARM (EXCEPTE V302MT)

Quan toqueu el botó de selecció del mode keep warm  la zona seleccionada s'escalfa a la potència baixa seleccionada (A, b o  c). Una o dues ratlles apareixen al tauler del foc esquerre segons si hi ha encesos un o dos anells

NETEJA I MANTENIMENT

abans de fer tasques de manteniment o neteja desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i assegureu-vos que estigui totalment fred.

Eviteu rascar la placa de cuina amb abrasiu, la base dels recipients... ja que pot deixar marques al vidre amb el pas del temps.

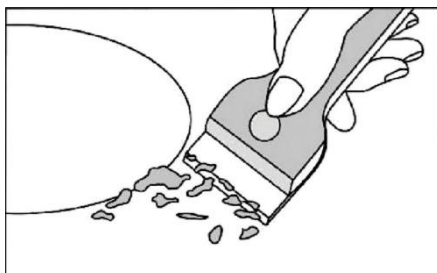
Netegeu la superfície de l'aparell regularment per prevenir l'acumulació de residus.

La placa s'ha de netejar després de l'ús

La superfície de la placa s'hauria de poder netejar fàcilment de la manera següent:

Tipus de brutícia	Mètode de neteja	Material de neteja
Calç	Apliqueu vinagre blanc a la superfície i després renteu-la amb un drap suau	Líquid de neteja especial per a vitroceràmica
Taques cremades	Netegeu-la amb un drap humit i sequeu-la amb un drap suau.	Líquid de neteja especial per a vitroceràmica
Taques suaus	Netegeu-la amb un drap humit i sequeu-la amb un drap suau.	Esponja
Plàstic i sucre fosos	Feu servir un rascador adequat per a vidre vitroceràmic per a eliminar qualsevol residu.	Líquid de neteja especial per a vitroceràmica

Amb un rascador adequat, elimineu immediatament les restes de paper d'alumini, les restes de menjar, les esquitxades de greix, les marques de sucre i altres aliments amb alt contingut de sucre de la superfície per no danyar la placa. Posteriorment, netegeu la superfície amb algun drap i producte adequat, esbandiu amb aigua i assequeu amb un drap net. No hi feu servir esponges ni draps abrasius; eviteu també l'ús de detergents químics agressius.



SOLUCIÓ D'INCIDÈNCIES

Abans de cridar a atenció al client, assegureu-vos que la placa estigui connectada correctament. Qualsevol d'aquests casos no està cobert per la.

Danys causats per un ús o emmagatzematge inadequats.

Danys causats per un desmuntatge i reparació desautoritzats.

Danys causats per un mal ús.

Fer servir la placa per a un ús comercial.

Aquests són els codis d'error que poden aparèixer a la placa en cas d'anomalia:

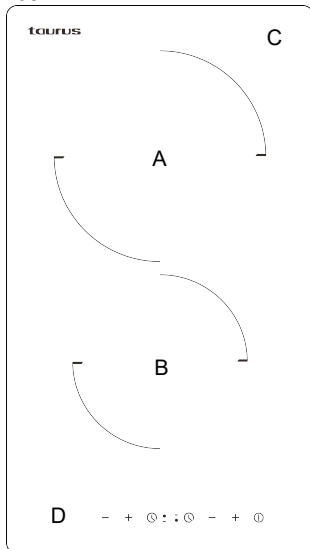
Codis d'error	Causa possible	Què fer
ER03	Aigua o recipient a la zona de controls	Netegeu la zona de controls
H	Quan en pausa o apagada aparegui l'estat "H" significa que la temperatura de la superfície del foc és alta.	Desapareixerà automàticament quan l'aparell es refredi.
E	La temperatura a l'interior del producte és massa alta	Contacta amb el proveïdor.
E7	El vidre de la placa està massa calent	Apagueu la placa i espereu.

No desmunteu la placa vosaltres mateixos per evitar danys i riscos.

ВИТРОКЕРАМИЧНИ ПЛОЧИ С ЛЪЧИСТА ЕНЕРГИЯ
V302MT
V6031S
V6041S

ОПИСАНИЕ

V302MT



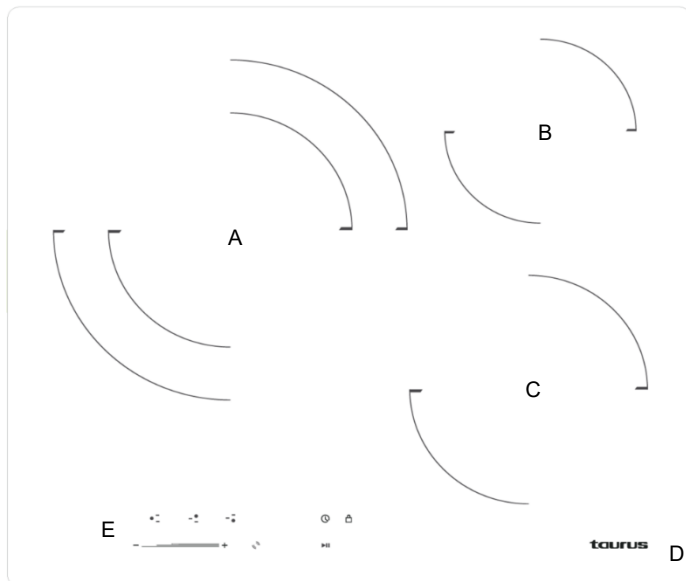
- A. Зона за готвене 1 800W
- B. Зона за готвене 1200W
- C. Повърхност от витрокерамично стъкло
- D. Контролно табло

Контролно табло:



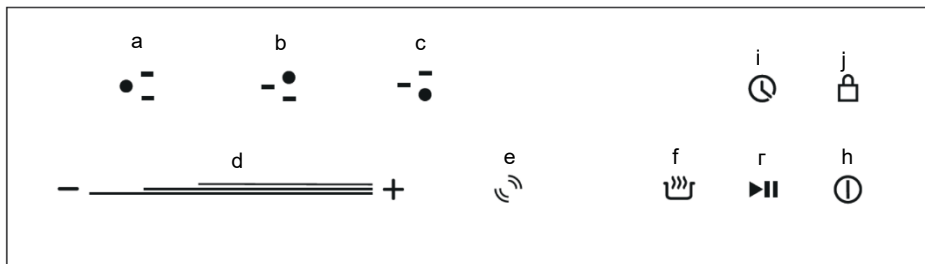
- a. Контролер на мощността на горния котлон + -
- b. Контролер на темпоризатора на горния котлон
- c. Контролер на темпоризатора на долния котлон.
- d. Контролер на мощността на долния котлон + -
- e. Контролер вкл./изкл.

V6031S



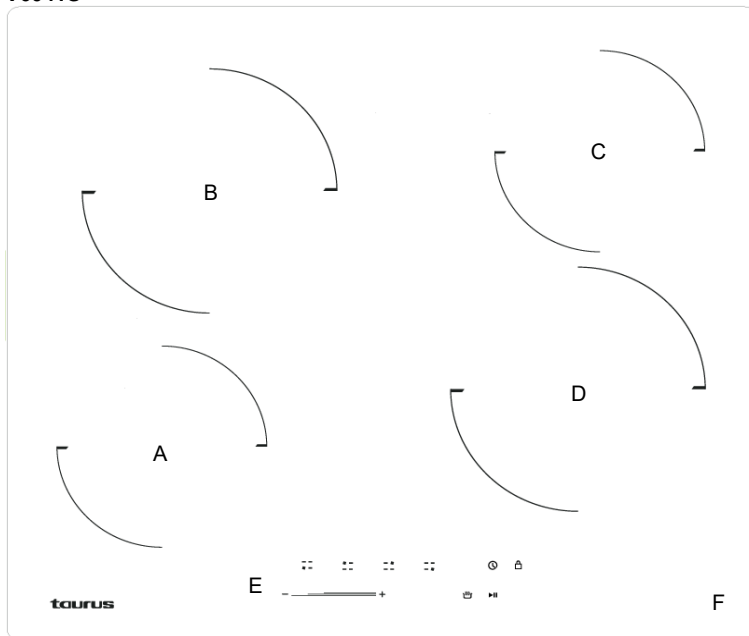
- A. Двойна зона за готвене 1 600/2 700W
- B. Зона за готвене 1200W
- C. Зона за готвене 1 800W
- D. Повърхност от витрокерамично стъкло.
- E. Контролно табло

Контролно табло:

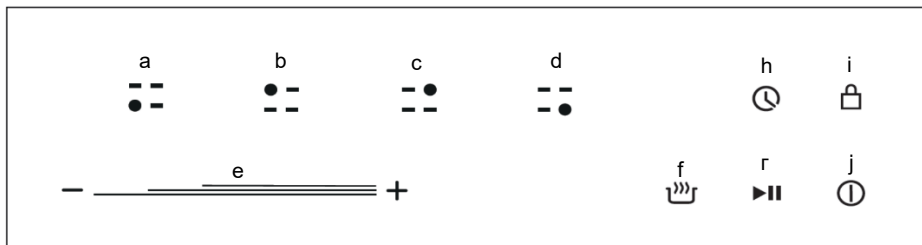


- a. Контролер за избиране на двойната зона за готвене. 1 600-2 700W
- b. Контролер за избиране на зона за готвене 1 200W.
- c. Контролер за избиране на зона за готвене 1 800W.
- d. Контролер плъзгач за управление на котлона и темпоризатора.
- e. Контролер на нагласящата се зона.
- f. Контролер за избор на режим "Keep Warm"
- g. Контролер избор на режим "Stop&Go"
- h. Контролер вкл./изкл.
- i. Контролер за избор на темпоризатора.
- j. Контролер за избор на детска блокировка.

V6041S



- A. Зона за готвене 1200W
- B. Зона за готвене 1 800W
- C. Зона за готвене 1 200W
- D. Зона за готвене 1 800W
- E. Контролно табло
- F. Повърхност от витрокерамично стъкло.



- a. Контролер за избиране на зона за готвене 1 200W.
- b. Контролер за избиране на зона за готвене 1 800W .
- c. Контролер за избиране на зона за готвене 1 200W .
- d. Контролер за избиране на зона за готвене 1 800W.
- e. Контролер плъзгач за управление мощността на котлона и темпоризатора.
- f. Контролер за избор на режим "Keep Warm"
- g. Контролер избор на режим "Stop&Go"
- h. Контролер избор на темпоризатора.
- i. Контролер за избор на детска блокировка.
- j. Контролер вкл/изкл

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

Използвайте съд за готвене, подходящ за мястото за готвене на уреда, където ще готвите. Моля, не пригответе храна с излишък на вода. Колкото повече вода използвате, толкова повече енергия се консумира.

При възможност винаги използвайте тенджерата под налягане, тъй като това спестява време и енергия.

Включвайте котлоните, единствено когато съдовете са готови и ги изключвайте, преди да ги оттеглите.

Съдовете, в които приготвяте следва да са плоски.

Използвайте съдове за готвене, съответстващи на приготвяното количество храна.

Използването на големи съдове за приготвяне на малко количество храна увеличава енергопотреблението.

Приготвянето на храна без използване на капака на съда за готвене увеличава енергопотреблението.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

Не използвайте уреда при повреден блок за "вкл./изкл".

Изключва уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.

Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.

В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. Готвенето без надзор може да се окаже опасно и да предизвика пожар.

ВНИМАНИЕ! Уредът и достъпните му части се загряват по време на употребата им. Не пипайте нагорещени части!

ВНИМАНИЕ! Ако повърхността е напукана, изключете уреда посредством прекъсвача. Това го отделя напълно от източника на захранване и предотвратява възможността от токов удар. Обадете се на службата за техническо обслужване.

ВНИМАНИЕ! Възможна е появата на водна кондензация по повърхността и предметите в близост до уреда.

ПРЕДИ МОНТАЖА:

Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

Уверете се, че повърхността на плота е подравнена и под прав ъгъл, както и че никой от структурните елементи не се намира в изискваното за плочата пространство.

Уверете се, че плотът за плочата е изготвен от топлоустойчив материал.

Ако плочата е поставена върху фурна, то фурната следва да притежава вграден вентилатор.

Монтажът следва да изпълнява всички изисквания за необходимо пространство, както и изискванията на приложимите нормативи и регулиращи правила.

В постоянното окабеляване следва да се постави прекъсвач, който при необходимост да обезпечи пълно отделяне от източника на захранване. Същият следва да бъде поставен и закрепен, изпълнявайки всички местни предписания, норми и правилници за окабеляване.

При монтирана плоча за готвене, прекъсвачът за отделяне от захранването следва да бъде леснодостъпен.

Ако имате съмнения за инсталирането, моля направете справка с местните власти и правилници.

При монтажа на плочата използвайте топлоустойчиви, лесни за почистване завършващи елементи по повърхностите на стените около плочата а готвене.

С цел избягване на произшествия, при повреден и подлежащ на подмяна захранващ кабел, моля да потърсите помощ от компетентно техническо лице.

Уверете се, че електрическият кабел не е притиснат или прегънат..

МОНТАЖ

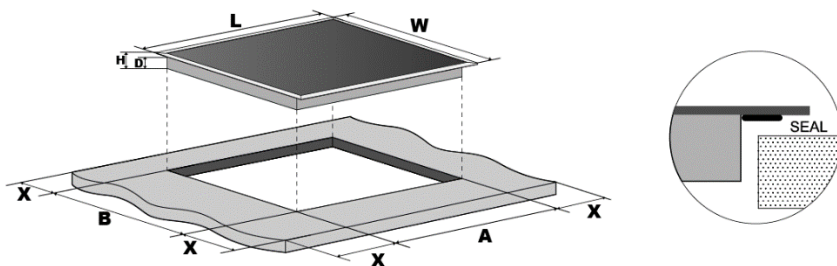
Уредът следва да се монтира от квалифицирано лице. Не извършвайте тази дейност сам/а. Уредът следва да се монтира и подклочи към мрежата в съответствие с действащите нормативи. След разопаковане на уреда се уверете, че по същия не се наблюдават никакви повреди. Ако по време на превоза уредът е повреден, моля НЕ ГО ИЗПОЛЗВАЙТЕ.

Свържете се с магазина, откъдето сте го придобили.

Не покривайте и не запушвайте отворите на уреда.

Не монтирайте уреда направо върху съдомиялна машина, фризер, хладилна камера, перална машина или сушилня.

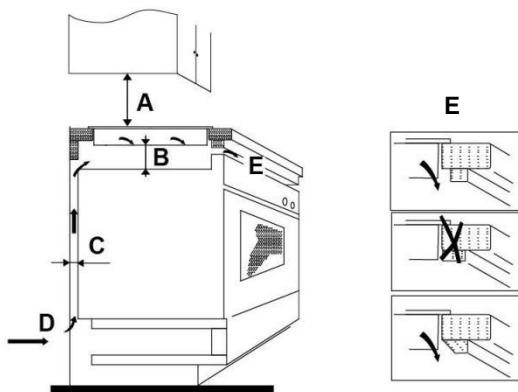
- Подрежете работната повърхност съгласно размерите, указани на изображението.
- За монтаж и употреба следва да оставите разстояние от най-малко 5 см около отвора.
- Уверете се, че най-малката дебелина на повърхността е 30 мм. Плотът следва да е произведен от топлоустойчив материал. В противен случай може да се деформира от излъчваната от плочата топлина.



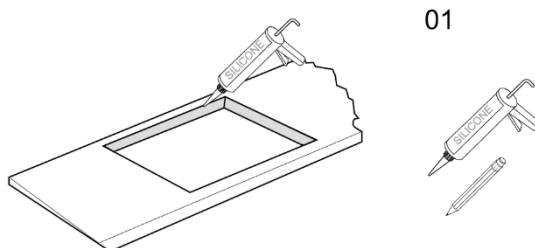
Модел	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
V302MT	290	520	47	43	265	500	50 мин.
V6031S	590	520	52	43	560	490	50 min
V6041S	590	520	52	43	560	490	50 min

Уверете се, че плочата е правилно вентилирана, че входът и изходът на въздух не са запушени, и че работят изправно.

Бележка: Безопасното разстояние между витрокерамичната плоча и шкафа над плочата следва да бъде най-малко 650 мм.

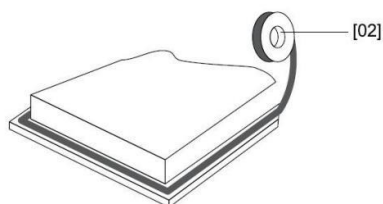


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 мин.	20 мин.	Вход за въздуха	Изход за въздуха 5 мм



01

- Подрежете плата съгласно размерите, указани на изображението с подходящия материал. Запечатайте кантовете на изрязаната повърхност със силикон или PTFE и оставете да изсъхне, преди да поставите плочата.



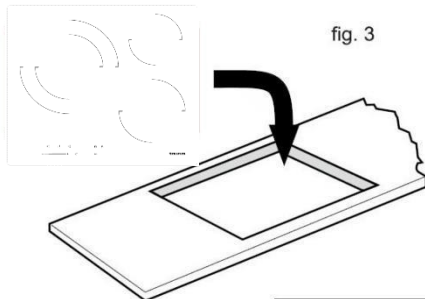
02



[04] x 1

Разгънете защитата в долната част на борда на плочата, като се уверите, че краищата се застъпват. Не поставяйте плочата на мястото, без да сте поставили защитна пяна.

03



Не използвайте лепила за закрепване на плочата върху плата. След поставяне на защитата върху ръбовете на плочата, поставете я в направения отвор в плата. Нагласете плочата в това пространство посредством натиск (но внимателно!). Уверете се, че е запечатването на външния борд е добро.

СВЪРЗВАНЕ С МРЕЖАТА

Уредът следва да се включи към електрозахранването в дома, единствено от квалифицирани лица.

Преди да свържете плочата към електрозахранването, моля уверете се в следното:

Домашната електроинсталация е достатъчна, за да поеме мощността на уреда.

Волтажът съответства на стойността, указана на етиката в долната част на

Сечението на кабела следва да може да издържа натоварването, указано на етикета на плочата. За

подключване на уреда към електрозахранването не използвайте адаптори, редуктори или устройства за отклоняване, тъй като могат да предизвикат свръхзагриване и запалване.

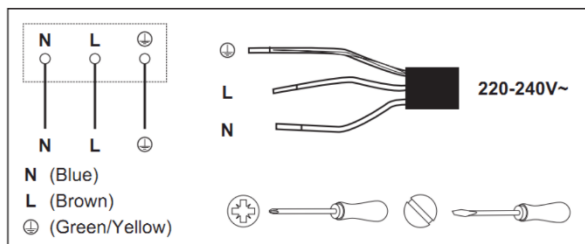
Захранващият кабел не бива да се допира до никоя от горещите части. Същият следва да е разположен по такъв начин, че температурата да не надхвърля 75 °C в нито една от неговите точки.

Обърнете се към електротехника, за да се уверите, че домашната елинсталация е подходяща за уреда, и че в същата не са извършвани промени. Всяко изменение следва да бъде извършено от квалифициран техник.

Кафяво и черно = "L" т.е. "фаза"

Синьо = "N", т.е. "нула"

ЗЕЛЕНО И ЖЪЛТО = E, Т.Е. "ЗАЗЕМЯВАНЕ" Ⓢ



СЛЕД МОНТАЖА:

Моля, направете справка, дали случайно кабелът на плочата не е достъпен поради пречещи врати или шкафове.

Моля уверете се, че има достатъчен обмен на свеж въздух отвън към основата на плочата за готвене.

Ако плочата е монтирана върху шкаф или чекмедже, поставете термична защита под нейната основа. Прекъсвачът за отделяне от елзахранването следва да бъде леснодостъпен.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ПРИЛОЖЕНИЕ

Поставете подходящия съд в зоната за готвене, която желаете да използвате.

Уверете се, че основата на съда и повърхността на плочата са сухи и чисти

Включете уреда чрез прекъсвача за включване/изключване.

За плоча V302MT, натиснете бутон + на зоната, която желаете да използвате (лява горна зона, дясна долна зона)

За останалите модели Задействайте уреда чрез бутон вкл/изкл.Изчакайте, докато на екраните се появи "0".

Според зоната, където е поставен съдът, натиснете съответния контролер за избор на зона на готвене. Избраният символ „0“ започва да примигва. Придвигнете пръста си по плъзгащия се контролер към "+" или "-", за да изберете желаната мощност. Контролерът за мощност има стойности от 0 до 9, като мощността нараства по възходящ ред. Ако не изберете никаква мощност, плочата изключва автоматически за 60 секунди. Можете да промените мощността във всеки момент на готвенето.

За да намалите появата на акриламид при препичане, не оставяйте хляба да придобие кафяв или черен цвят.

Забележки: При натискане на някой от контролерите плочата издава звуков сигнал.

Ако по време на готвенето спре електрическият ток, настройките се анулират.

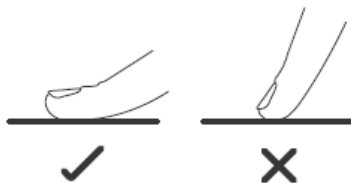
РАБОТА С ДОПИРНИТЕ КОНТРОЛЕРИ

Контролерите се управляват чрез допир, тъй че не е необходимо да упражнявате натиск върху същите.

Използвайте възглавничката, а не върха на пръста.

При всяко докосване на контролер ще чуете леко изсвирване.

Уверете се, че контролерите са винаги чисти и сухи, както и че няма покриващи ги предмети (например домакински съд или кърпа). Дори тънък слой вода може да затрудни работата с контролерите



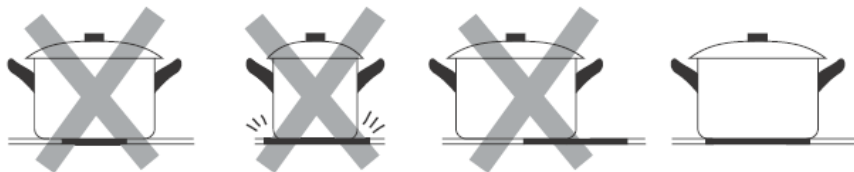
СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Важно е да използвате единствено тигани или канчета и тенджери от метал. Същите следва да са произведени и/или сертифицирани единствено за употреба върху плочи на лъчиста енергия. Никога не позволявайте допир на топлинните зони с меламинави или пластмасови съдове

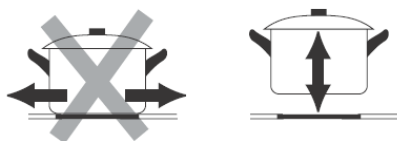
Моля не използвайте съдове с неравномерни ръбове или извито дъно.



Уверете се, че дъното на съда е равно, че ляга добре върху стъклото, и че има същия размер като зоната за готвене. В случай, че използвате съдове с по-малък диаметър ефикасността може да се окаже по-ниска от очакваната. Винаги поставяйте съда в средата на зоната за готвене.





Винаги повдигайте съдовете, а не ги приплъзвайте, тъй като може да надраскате стъклото.




ФУНКЦИЯ „ТЕМПОРИЗАТОР“

Времето за работа на уреда може да се управлява до 99

1. Изберете зона на готвене посредством бутона за избор на съответната зона.
2. Натиснете бутона за избор на темпоризатора. 
3. Настройването на време за работа става посредством контролера плъзгач или бутоните +/-, за промяна на времето в темпоризатора. На екрана ще се появи зададеното или оставащото време. За да промените времето в темпоризатора, използвайте контролера плъзгач или бутоните "+/-".
4. При избрано време, обратното броене започва незабавно. Индикаторът отново ще покаже индикатор на мощността след 5 секунди. Отстрани на него се появява червена точка, указваща, че тази зона на готвене има таймер (освен при модел V302MT). 
5. Ако е необходимо да проверите или промените времето, можете отново да извършите посоченото в точки 1 и 2.
6. Когато обратното броене приключи, изключва и съответния котлон. Другите зони на готвене продължават да работят нормално, ако са включени.
7. При изтичане на времето, ако не сте избрали никоя от зоните в стъпка 1, таймерът не изключва никой от котлоните. Таймерът работи само като брояч на време.

ФУНКЦИЯ „ДЕТСКА БЛОКИРОВКА“ (ОСВЕН V302MT)

Ако желаете да избегнете това, плочата да бъде използвана неправомерно, можете да блокирате контролерите. (Освен V302MT) 

При блокирани контролери работи единствено контролерът за изключване.

Натиснете бутона блокировка за деца продължение на 3 секунди. На индикатора ще се изпише „Lo“.

За освобождаване на контролерите дръжте натиснат бутона за детска блокировка, докато същите се освободят.

ФУНКЦИЯ “STOP&GO” (ОСВЕН V302MT)

Функцията “пауза” може да бъде използвана във всеки момент по време на готвенето. Тя позволява плочата да се задейства отново, без да загуби предишната си настройка. Натиснете бутон “Stop&Go”, докато плочата е в работен режим. Индикаторът за зона на готвене ще покаже “II” ►►

За изключване на паузата, натиснете отново бутон “Stop&Go”. Зоните за готвене отново ще се върнат към предварително зададената мощност.

ФУНКЦИЯ “ДВОЕН ПРЪСТЕН” (САМО ЗА V6031S)

Докато лявата зона за готвене работи, натиснете контролера за избор на променлива зона. Това ще задейства външния пръстен.

ФУНКЦИЯ “KEEP WARM” (ОСВЕН ПРИ V302MT)

КОГАТО ДОКОСНЕТЕ БУТОНА ЗА ИЗБОР НА РЕЖИМ “Keep Warm”  , ИЗБРАНАТА ЗОНА СЕ ЗАГРЯВА НА  ИЗБРАНАТА НИСКА МОЩНОСТ (A, B или C). На панела на левия котлон се появяват една или две черти, в зависимост от това, дали са включени един или два пръстена.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди пристъпване към дейности по почистване или поддръжка, моля изключете уреда от електрическото захранване и се уверете, че е изстинал напълно.

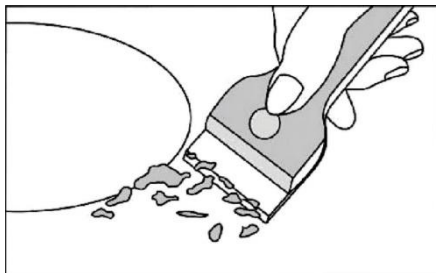
Избягвайте изстъргването на индукционната плоча и дъното на съдовете, тъй като с течение на времето това може да остави следи върху стъклото.

Редовно почиствайте повърхността на уреда, за да избегнете натрупване на остатъци. След употреба, плочата следва да бъде почиствана.

Повърхността на плочата следва да бъде лесна за почистване. Това става по следния начин:

Видове нечистотия	Начин на почистване	Почистващ материал
Вар	Приложете бял оцет по повърхността, след което го измийте с мека кърпа.	Специална течност за почистване на витрокерамика.
Петна от изгоряло.	Почистете с влажна кърпа и подсушете с мека кърпа.	Специална течност за почистване на витрокерамика.
Меки петна.	Почистете с влажна кърпа и подсушете с мека кърпа.	Гъба
Разтопени пластмаса или захар	За отстраняване на всякакви остатъци, използвайте подходящи стъргалки за витрокерамично стъкло.	Специална течност за почистване на витрокерамика.

За да не повредите плочата, посредством подходяща стъргалка, незабавно отстранете от повърхността й остатъците от алуминиево фолио, хранителните остатъци, пръските от мазнина, следите от захар и други храни с високо съдържание на захар. След това почиствайте повърхността посредством кърпа и подходящ продукт. Изплакнете с вода и подсушете с чиста кърпа. Не използвайте гъби или абразивни тъкани. Също така, избягвайте много силни химически препарати за почистване.



РАЗРЕШАВАНЕ НА ВЪЗНИКНАЛИ ПРОБЛЕМИ

Преди да се свържете с отдела за клиентско обслужване, проверете дали индукционната плоча е правилно свързана. Всички тези случаи на неизправност са включени в гаранцията.

Щети, причинени от неизправна употреба или съхранение.

Щети, предизвикани от неупълномощени демонтаж и поправка.

Щети, предизвикани от неправилна употреба.

Използването на плочата с търговски цели.

Следват кодовете за грешка, които могат да се появят на плочата в случай на Неизправности

Кодове за грешка	Възможна причина	Как следва да се постъпи
ER03	Вода или съд в зоната на контролерите	Почистете зоната на контролерите
H	Когато в режим на пауза или "изключено" се появи състояние "H" това означава, че температурата на повърхността на котлона е висока.	То ще изчезне автоматично, когато уредът изстине.
E	Температурата във вътрешността на уреда е прекалено висока.	Свържете се с доставчика.
E7	Стъклото на плочата е прекалено нагрятно.	Изключете плочата и изчакайте.

С цел избягване повреди и рискове за вашата безопасност, моля не демонтирайте плочата.

ES 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>

EN 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/>

FR 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 devez 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/>

DE GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt.

Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

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

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

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

IT GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

PT 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/>

CA 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>

NL GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

PL GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

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

RO GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați

unui dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

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

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

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

EL ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

Русский ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

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

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

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство.

За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервизи.

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحتضن هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة.

لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

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

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

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

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

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

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

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

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000

Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jammhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener 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	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

www.taurus-home.com

19/02/2022