



Pando
integralcooking

PI · DOM

Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Environmental Management System Certification
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Quality Management System
UNE-EN ISO 9001: 2015
ES19/86566



ES
Manual de uso e instalación
Certificado de Garantía

PT
Manual de uso e instalação
Certificado de Garantia

FR
Manuel d'installation
Certificat de Garantie

EN
Installation manual
Guarantee Certificate

En primer lugar queremos agradecerle la confianza depositada en nuestra firma por la adquisición de uno de nuestros productos. Estamos seguros que ha tomado la decisión más acertada.

En Pando, no solo ofrecemos productos de primera calidad, sino que disponemos de un amplio equipo de profesionales que le atenderán y asesorarán en cualquier consulta que se le presente a la hora de su instalación o funcionamiento.

También le invitamos a que visite nuestra página web (www.pando.es) para conocer- nos mejor y donde podrá ver toda nuestra gama de productos con la información comercial y técnica necesaria.

En ella encontrará una amplia selección de Campanas Decorativas de pared, de techo, de isla y de integración. Cuatro tipos de instalación que nos permiten adaptar- nos a cualquier clase de cocina según las necesidades que se nos presenten.

También le mostramos nuestra colección de electrodomésticos imprescindibles en cualquier hogar. Electrodomésticos tales como nuestra colección de Hornos y Microondas con elevadas prestaciones, las Placas de Inducción y Gas que le ayudarán a realizar las mejores de las recetas, Vinotecas y bodegas de envejecimiento para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones y Lavavajillas de integración con la tecnología más actual.

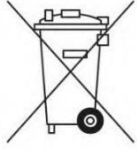
Todo ello bajo una Marca con una larguísima trayectoria de más de 40 años en el mercado, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando en ellos lo mejor de nuestra experiencia para poder satisfacer todas sus necesidades.

Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.
Muchas gracias

El equipo de Pando

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública,

lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE. *El embalaje está marcado con el Punto Verde.*

En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión, encargado de la recogida periódica en el domicilio del consumidor o en sus proximidades de envases usados y residuos de envases para su posterior tratamiento.

Para eliminar todos los materiales de embalaje tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados.

De este modo se garantiza el correcto tratamiento y la reutilización de los materiales de embalaje.

ÍNDICE

SEGURIDAD.....	5
Precauciones antes de utilizarla para cocinar	5
Uso del aparato	6
Precauciones para no deteriorar el aparato	7
Precauciones en caso de fallo del aparato.....	8
Otras precauciones.....	8
DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	9
Características técnicas	9
Zona de mandos.....	9
USO DEL APARATO.....	10
Indicaciones.....	10
Ventilación	10
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	11
Antes del primer uso	11
Principio de la inducción	11
Teclas táctiles	11
Zona de selección de potencia “SLIDER.....	11
Puesta en marcha.....	12
Detección del recipiente.....	12
Indicador de calor residual	12
Función Booster y Doble Booster.....	13
Función Temporizador	14
Programación de la cocción automática.....	15
Función Stop&Go.....	15
Memorización de funciones	15
Función “Mantener caliente”	16
Función Puente y puente automático	16
Bloqueo de la zona de control.....	16
Función Grill.....	17
CONSEJOS DE COCCIÓN.....	18
Calidad de las cacerolas	18
Medidas de las cacerolas.....	18
Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción	18
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	19
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	20
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	21
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	23

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Uso del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve debe ser supervisada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio. No colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU
ENTORNO.**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

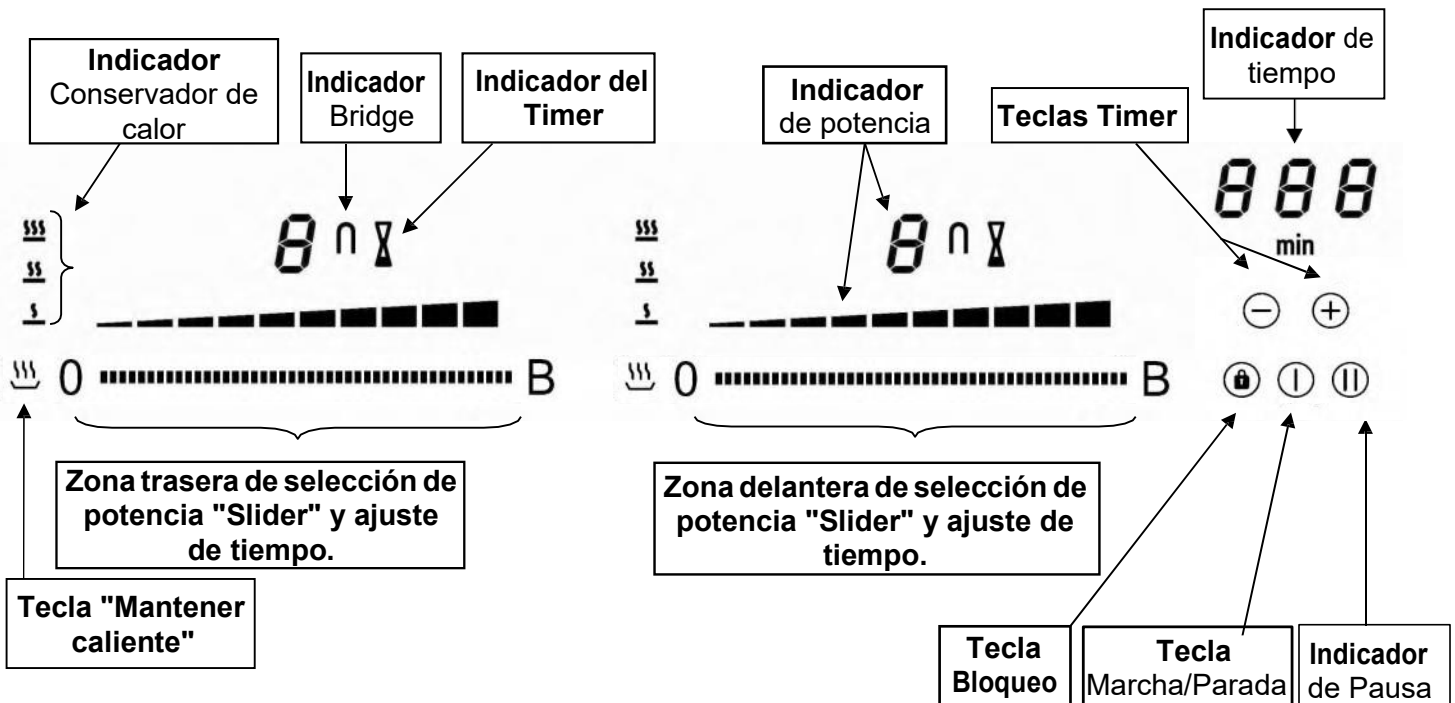
Características técnicas

Modelo	PI·DOM
Potencia total	3700
Consumo energético para placas EC _{hob} **	189.4 Wh/kg
Zonas de cocción	220 x 180 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W
Potencia de refuerzo *	2650 W
Doble potencia de refuerzo*	3700 W
Utensilios de cocina **	C
Consumo energético EC _{cw} **	188.1 Wh/kg
Utensilios de cocina **	B
Consumo energético EC _{cw} **	190.6 Wh/kg

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.





** calculado según método de medida (EN 60350-2)

Zona de mandos



APLICACIONES

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada Elección nivel de cocción
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia de refuerzo
	Doble Booster	Activada la doble potencia de refuerzo
U	Mantener caliente	Se a temperatura constante de 42; 70; 94°C. Pausa activada
	Stop&Go	2 zonas de cocción se combinan
	Bridge	Zona de cocción activada Elección nivel de cocción
	Grill	Falta recipiente o es inadecuado Cocción automática

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes del primer uso

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

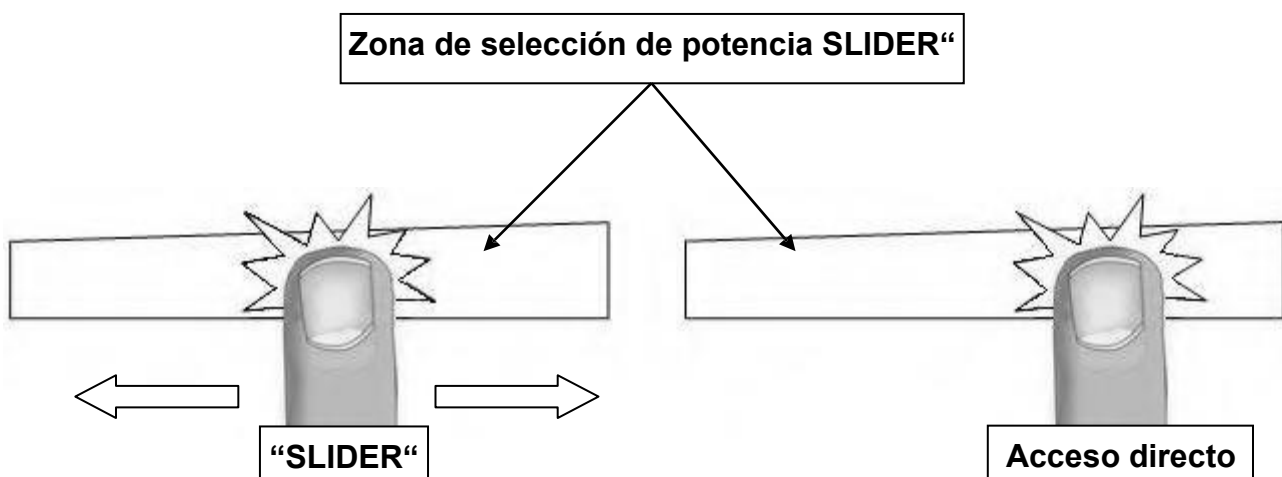
Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia “SLIDER”

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicación</u>
Conectar	Pulsar [⏻]	[0] parpadear
Apagar	Pulsar [⏻]	ninguno o [H]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicación</u>
Aumentar la potencia	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [P]
Desconectar	Deslizar sobre la zona "SLIDER" hasta 0	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

Esta placa de cocción está equipada con un sistema de control interactivo que permite un uso fácil y cómodo. Una vez encendida la placa de cocción, cuando se coloca un recipiente, el sistema de control lo detecta automáticamente. Este sistema indicará automáticamente qué zona de selección de potencia usar, por lo que aparecerá un [0] sobre ella. Entonces solo se tendrá que ajustar el nivel de cocción.

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función Booster y Doble Booster

Todas las zonas están provistas de una función booster y una función de doble booster, esto es, una amplificación de potencia. La función booster se visualiza con [P]. La función doble booster se visualiza parpadeando [ii] con [P].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, para cocer fideos.

- **Conectar/ desconectar booster:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Desconectar booster	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[9] a [0]

- **Conectar/ desconectar doble booster:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Conectar doble booster	Volver a presionar "B"	[<u>ii</u>] and P]
Desconectar doble booster	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[9] a [0]
Desconectar booster	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[9] a [0]

- **Control de potencia:**

El dispositivo está equipado con un sistema de control de potencia. Cuando se activa la función Booster, el sistema de control de potencia automáticamente reduce la potencia del resto de zonas iluminará [9] durante unos segundos, después se mostrará la potencia máxima permitida. de cocción para que el dispositivo no alcance la potencia máxima. En los mandos se

<u>Zona de cocción seleccionada</u>	<u>Otra zona de cocción: (ejemplo: Booster nivel 9)</u>
Se muestra [P] en el indicador	[9] va a [6] o [8] dependiendo del tipo de zona

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración (de 0 a 999 minutos). Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Ajuste y modificación del tiempo de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [P]
Seleccionar reloj programador	Presionar simultáneamente [+] y [-] hasta que se ilumine el icono de la zona deseada.	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60] to 59,58...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

Después de unos segundos, el indicador [min] deja de parpadear. Se selecciona la duración y comienza la cuenta regresiva.

- **Desconectar el tiempo de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar reloj programador	Presionar simultáneamente [+] y [-] hasta que se ilumine el icono de la zona deseada.	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [-] hasta [000]	[000]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [①]	[0]
Seleccionar reloj programador	Presionar simultáneamente [+] y [-]	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconexión automática del reloj programador:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [000] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [-] o [+].

Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están provistas de un sistema automático de cocción. Si el sistema automático de cocción está activado, la zona de cocción calienta automáticamente con máxima potencia y retorna después a la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado.

- **Activación del sistema automático de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia (p. ej « 7 »)	Deslizar sobre la zona “SLIDER” hasta [7] y permanecer 3s.	[7] parpadea con [A]

- **Desconexión del sistema automático de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizar sobre la zona “SLIDER”	[0] a [9]

Función Stop&Go

Esta función detiene todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función Stop&Go**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar Stop&Go	pulsar [II]	[II] e indicador encendido
Detener Stop&Go	pulsar [II]	se muestran las configuraciones anteriores

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (①), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Booster).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.
- Función de cocción automática.
- Función de mantenimiento del calor.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:








- Pulse la tecla [①].
- A continuación, pulse la tecla [II] antes de que la luz deje de parpadear.

La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”





Esta función permite que las diferentes zonas de cocción alcancen automáticamente temperaturas de 42, 70 o 94°C. Esto evitará que los líquidos hiervan y los alimentos se peguen al fondo de la sartén.

- **Activar / desactivar mantener caliente:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Función de retención de calor a 42°C	Presionar [] una vez	[U] y []
Función de retención de calor a 72°C	Presionar [] dos veces	[U] y []
Función de retención de calor a 94°C	Presionar [] tres veces	[U] y []
Desconectar	Deslizarse por la ZONA SLIDER o presionar [] hasta [0]	[0] a [9] [0]



Función Puente y puente automático

Esta función permite el uso de 2 zonas de inducción al mismo tiempo controladas por un único mando convirtiéndola en una sola y gran zona de cocción.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Active la placa	Presione en el display []	[0]
Active el puente	Presionar simultáneamente sobre [Mantener caliente] de las dos zonas de cocción o sitúe el gran recipiente de cocción y presione sobre el 2 “SLIDER”	[0] y [] [] parpadea []
Aumentar temperatura	Muévase sobre el “SLIDER” Que le irá indicando la potencia	[1] to [9]
Parar el puente	Presionar simultáneamente sobre [Mantener caliente]	

Bloqueo de la zona de control

Para evitar cambiar la configuración por error, especialmente durante la limpieza, la zona de control puede bloquearse (con excepción de la tecla de encendido/apagado [0/I]).

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Bloquear la placa	Presione [] durante 6s	Luz de bloqueo encendida
Desbloquear la placa	Presione [] durante 6s	Luz de bloqueo apagada

Función Grill

Esta función permite el uso óptimo de su sartén/ plancha/ grill rectangular, combinando dos zonas de inducción con puente y usarlas con la potencia adecuada.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Active la placa Desbloquear placa	Presione en el display [Ⓢ] Sitúe la sartén grill sobre las 2 zonas de uso	[0] [Ⓢ] parpadea
Activar la función Grill	Presionar simultáneamente sobre « SLIDER » de las 2 zonas	[Ⓢ]
Aumentar potencia de Grill	Deslice el dedo sobre el “SLIDER” Que le indicará la potencia	Nivel de potencia sobre el slider
Parar la cocción Grill	Presionar simultáneamente sobre « SLIDER » de las 2 zonas	[0]

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

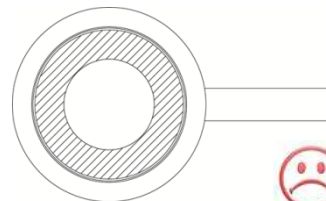
Base ferromagnética



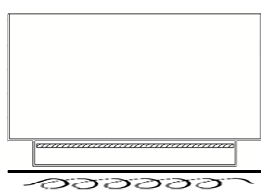
Base aluminio



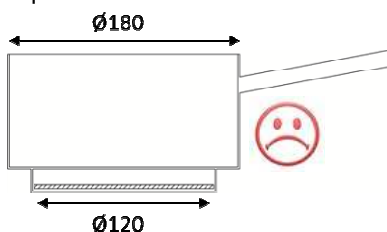
Anillo ferromagnético



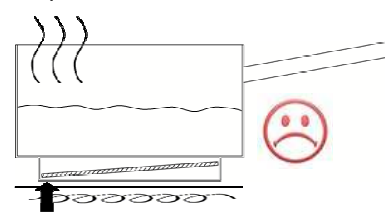
Demasiada distancia
Elemento ferromagnético



Base más pequeña
que la olla



Elemento ferromagnético
no paralelo al inductor



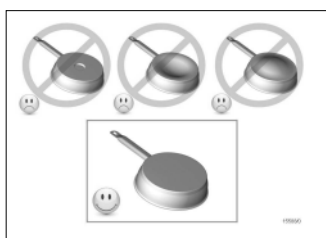
Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

NOTA: El sobrecalentamiento de una olla vacía con un fondo curvado o con logotipo o un hueco estampado en el centro, podría dañar el inductor.

¡ATENCIÓN!



El uso de recipientes inadecuados puede provocar mal funcionamiento o avería en el aparato, que no estarían cubiertos por la garantía del fabricante

SONIDOS DURANTE EL USO:

- **Ruidos durante la cocción.** Algunos utensilios de cocina, dependiendo de la calidad de la base ferrítica del recipiente, pueden ser de mayor intensidad si la composición de dicha base es pobre o mala.
- **Se escucha un leve sonido de "click click".** Este sonido es normal. Es un indicador de seguridad de detección de presencia del recipiente sobre el inductor. Se acciona automáticamente al encender la placa y durante la cocción.
- **Se escucha un leve zumbido.** Es un sonido normal que proviene de la transmisión de energía del inductor a la base del recipiente (ondas electromagnéticas)

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).
- Asegurarse de que la base de los recipientes de cocinado están limpios y en buen estado antes de usarlos, ya que podría dañar la superficie del aparato.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato
- Contacte con el servicio post venta

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

El símbolo [] o [Er03] aparece en la pantalla:

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando se libera o limpia la zona del teclado.

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

**PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO**

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE. El embalaje está marcado con el Punto Verde.

En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión, encargado de la recogida periódica en el domicilio del consumidor o en sus proximidades de envases usados y residuos de envases para su posterior tratamiento.

Para eliminar todos los materiales de embalaje tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados.

De este modo se garantiza el correcto tratamiento y la reutilización de los materiales de embalaje.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

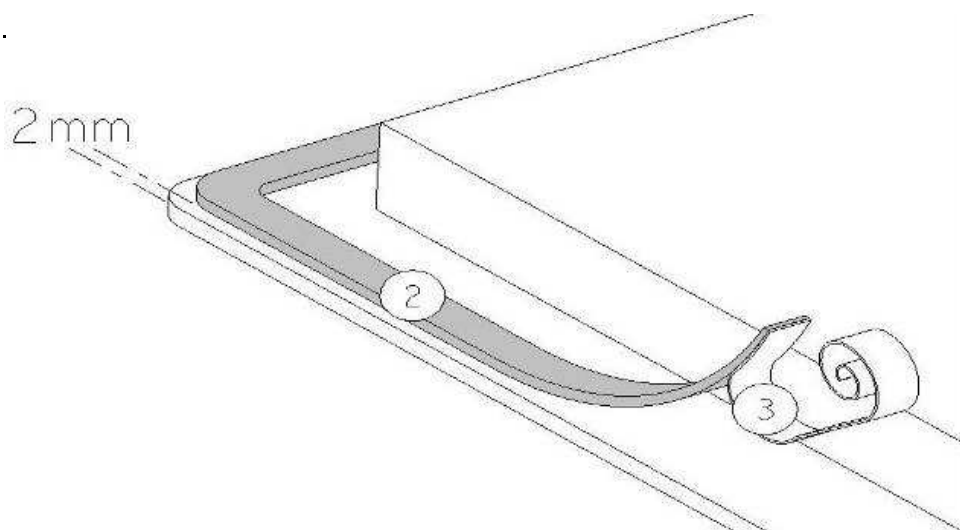
El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Los daños o gastos derivados por incumplimiento no estarán cubiertos por la garantía del producto.

Colocación de la junta de estanqueidad

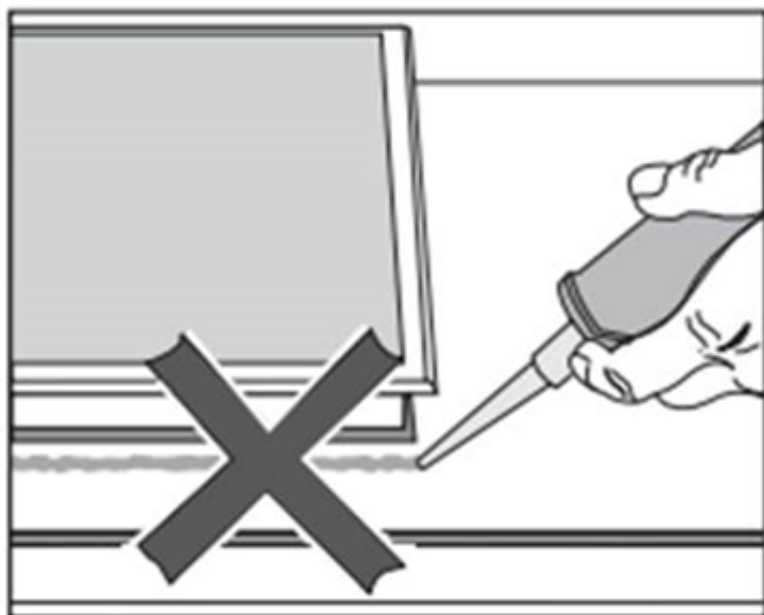
La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

La junta entre la placa de cocción y la encimera no se debe hacer con selladores ni silicona.

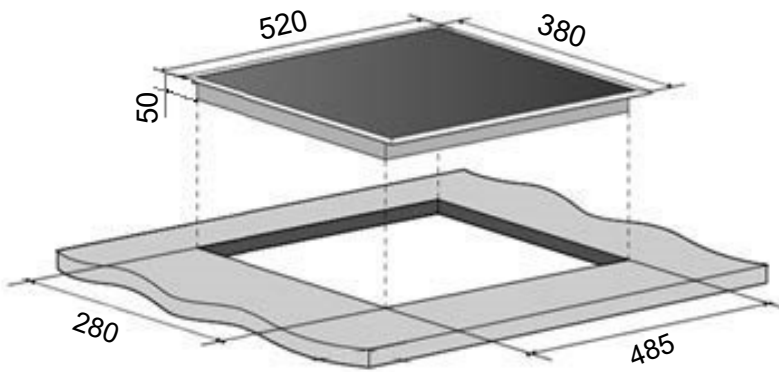
El uso de este tipo de productos en la instalación puede dañar el producto y dificulta el acceso o desmontaje para el servicio técnico. Los daños o gastos derivados por incumplimiento no estarán cubiertos por la garantía del producto.



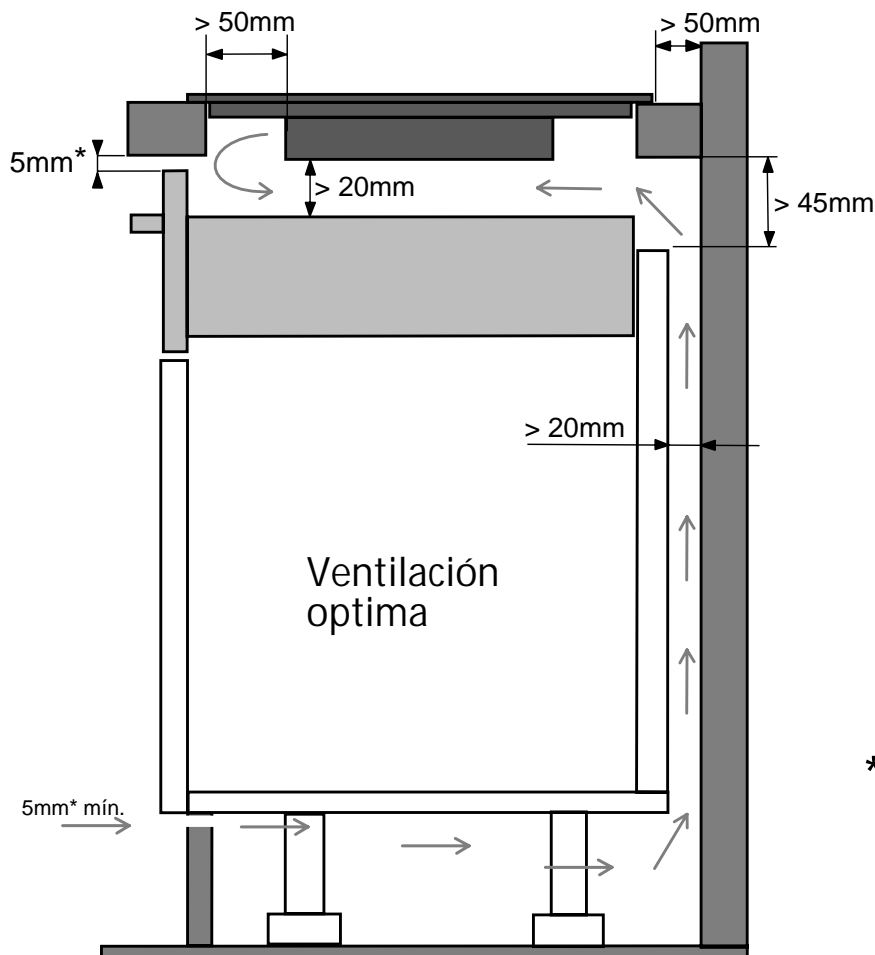
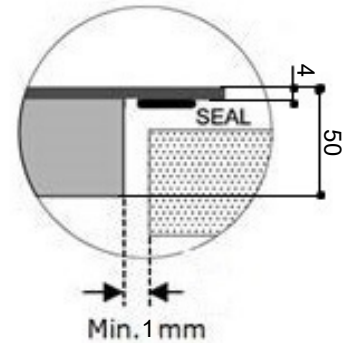
Encaje:

• Dimensiones:

Modelo	Medida de encastre (cristal superpuesto)		Medida del cristal		
	Ancho	Profundidad	Ancho	Profundidad	Grueso
PI-DOM	280	485	380	520	4



FRONT



¡ATENCIÓN!
Una instalación inadecuada
y no respetar las
ventilaciones puede
provocar mal
funcionamiento o avería en
el aparato que no estarían
cubiertos por la garantía del
fabricante.

Espacio de ventilación
* delantera recomendada, con
esta evitamos exceso de
temperatura en encimera,
mobiliario y útiles que
puedan situarse bajo la placa.

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure un espacio de 20 mm entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) o que no resistan el calor. PRECAUCIÓN con objetos pequeños o papeles, pues al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la ventilación. Tener precaución con colocar utensilios metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y contribuir a aumentar la temperatura de la zona y producir quemaduras.
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 500 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una fiche accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de cocción.

Atención!

- Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz
- Conecte siempre la toma de tierra de protección.
- Siga el esquema de conexión.

Use el cable de conexiones incluido.

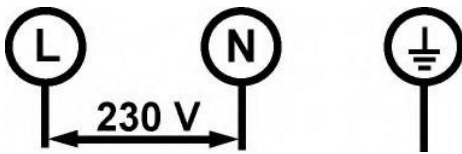
El terminal verde/amarillo corresponde a Tierra, el terminal azul corresponde al Neutro y el terminal marrón corresponde a Fase.

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

Conexionado

Monofase 230V~1P+N



Conecte la tierra al terminal amarillo/verde. Conecte el Neutral al terminal N, y conecte la Fase al terminal L.

Atornillar y desatornillar frecuentemente los tornillos de la caja de conexiones puede afectar a la estaqueidad de la misma. Por lo que es aconsejable manipularla lo menos posible. 4 semanas después de la instalación, asegúrese de apretar nuevamente los tornillos de la caja de conexiones.

¡Precaución! Asegúrese de conectar los cables correctamente y apriete los tornillos de modo adecuado.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

10.SERVICIO TÉCNICO POST-VENTA (SAT) Y GARANTÍA

INOXPAN S.L., le agradece la elección y confianza depositada en un producto de nuestra marca Pando, que se distingue por su Calidad, Diseño e Innovación, siendo fiel a sus orígenes y compromisos.

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

Este aparato dispone de una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra y cubre a este contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para la validez de la misma es imprescindible presentar la factura o ticket de compra ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando.

Durante dicho periodo, la Empresa se compromete a reponer o reparar gratuitamente cualquier pieza defectuosa debida a vicio o defecto de fabricación del aparato, hasta conseguir su funcionamiento correcto, así como la mano de obra necesaria y gastos ocasionados como consecuencia de tal reparación o reposición.



EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

No estará cubierto por la garantía del producto o inducción, y podría ser causa de anulación de la misma, debiéndose hacer cargo en estos casos el usuario, de las costas de los materiales, mano de obra y desplazamiento del servicio técnico, los siguientes supuestos:

- La instalación, realización de revisiones, limpieza o mantenimiento del aparato.
- Si la instalación de la placa de inducción no ha sido efectuado por un Profesional Especialista Autorizado, Electricista Cualificado, o personal de Servicio Técnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de potencia eléctrica.
- Cualquier avería, desperfecto o mal funcionamiento ocasionado por una incorrecta instalación o uso.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, recomendaciones de uso y mantenimiento de los manuales del aparato.
- Cuando el producto esté destinado a un uso comercial o no residencial, para el que no está previsto.
- Mal funcionamiento o daños en el aparato por incumplimiento de las instrucciones descritas en el manual de usuario, instrucciones de instalación y ventilación del aparato.
- Averías o desperfectos producidos por transportes o traslados, y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa o a la marca Pando.
- Manchas, cambios de tonalidad, golpes, abolladuras, ralladas, rozaduras o rotura del cristal.
- Presencia de cuerpos extraños ajenos al aparato, en el interior o exterior del producto.
- Que el producto no esté accesible, porque hayan elementos que impidan su fácil y seguro acceso. Los medios que se necesitasen para el acceso del técnico Autorizado Pando al aparato serán a cuenta y responsabilidad del usuario.
- Manipulación indebida del cableado y conexiones del producto.
- Averías o daños causados en el producto por una alimentación o conexión eléctrica incorrecta.
- Averías o desperfectos producidos por variaciones de suministro eléctrico o causas fortuitas y naturales de origen atmosférico o geológicos como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, etc.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de dos años desde su fecha de fabricación.

INOXPAN, S.L., queda expresamente excluida de cualquier responsabilidad sobre eventuales daños directos o indirectos a personas o cosas por averías o defectos del aparato producidos por manipulación indebida del mismo.

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:		OTROS PAISES:	
https://www.pando.es/asistencia-tecnica/		EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/	

Em primeiro lugar, queremos agradecer-lhe a confiança depositada na nossa empresa pela aquisição de um dos nossos produtos. Estamos certos de que tomou a decisão mais acertada.

Na Pando, não só oferecemos produtos de primeira qualidade, mas também dispomos de uma equipa de profissionais que o atenderão e o ajudarão em qualquer consulta que se justifique na hora da instalação e ao funcionamento.

Convidamo-lo a visitar a nossa página web (www.pando.es), para nos conhecer melhor, onde poderá ver toda a nossa gama de produtos, com toda a informação técnica e comercial.

Nela encontrará uma ampla seleção de Chaminés Decorativas de parede, de teto, de ilha e de integração. Quatro modos de instalação que nos permitem adaptar a qualquer tipo de cozinha, segundo as necessidades apresentadas.

Também lhe mostramos a nossa coleção de eletrodomésticos, imprescindíveis em qualquer cozinha, tais como: a nova coleção de Fornos e Micro Ondas com elevadas prestações; as Placas de Indução e a Gás que o ajudarão a fazer as melhores receitas; Vinotecas e “caves” de envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições; Máquinas de lavar Loiça de integração, com tecnologia inovadora.

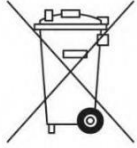
Tudo isto sob uma Marca com uma larguíssima trajetória com mais de 40 anos no mercado; que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão, espelhando neles o melhor da sua experiência no sentido de satisfazer todas as necessidades dos nossos clientes.

Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das possibilidades do que já é o seu novo aliado na cozinha.
Muito obrigado.

A equipe Pando

PROTECÇÃO AMBIENTAL

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Este produto deve ser entregue ao ponto de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir que este produto é eliminado correctamente, ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde pública, que de outra forma

poderiam ser causadas por um manuseamento inadequado dos resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o escritório local da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto. Este aparelho é marcado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).



AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM. *A embalagem é marcada com o Ponto Verde.*

No seu compromisso de protecção ambiental e em conformidade com as disposições da Directiva Europeia 94/62/CE sobre embalagens e resíduos de embalagens e da Lei derivada 22/2011 sobre Resíduos e Solos Contaminados, Pando confia às entidades da economia social um Sistema de Gestão Integrado, responsável pela recolha regular de embalagens e resíduos de embalagens usados em casa do consumidor ou nas suas proximidades para tratamento subsequente.

Para eliminação de todos os materiais de embalagem, tais como cartão, poliuretano expandido e filmes, utilizar recipientes apropriados.

Isto assegura o tratamento correcto e a reutilização dos materiais de embalagem.

ÍNDICE

SEGURANÇA	4
Precauções antes da utilização	4
Utilização do aparelho	4
Precauções para não danificar o aparelho.....	5
Outras proteções	6
DESCRIÇÃO DO APARELHO	7
Características técnicas.....	7
Painel de controlo.....	7
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	8
Visor	8
Ventilação.....	8
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E GESTÃO DO APARELHO	8
Antes da primeira utilização.....	8
Princípio de indução	8
Teclas sensíveis ao toque	9
Controlo de deslize da zona de seleção de potência e zona de definição do temporizador	9
Colocação em funcionamento	9
Deteção de panelas.....	9
Indicação de calor residual	10
Função Booster e Double Booster	10
Temporizador	10
Cozedura automática.....	11
Função Stop&Go	11
Função de memória.....	12
Bloqueio do painel de controlo.....	12
Função “Grelhador”	13
CONSELHOS PARA COZINHAR	14
Qualidade das panelas	14
Dimensão das panelas	14
Exemplos da definição de potência de cozedura	15
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	15
O QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMAS	16
PROTEÇÃO DO MEIO DO AMBIENTE	17
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	18
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	20
PANDO - SERVIÇO PÓS-VENDA (SAT) E GARANTIA	21

SEGURANÇA

Precauções antes da utilização

- Desembale todos os materiais.
- A instalação e ligação do aparelho devem ser realizadas por um técnico qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por erros de montagem ou de ligação.
- Para ser utilizado, o aparelho deve estar bem equipado e instalado num móvel de cozinha e numa superfície de trabalho adaptada e aprovada.
- Este aparelho doméstico destina-se exclusivamente à confeção de alimentos, estando excluída qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- Retire todas as etiquetas e autocolantes do vidro cerâmico.
- Não mude ou altere o aparelho.
- A placa de cozinha não pode ser utilizada como suporte nem como superfície de trabalho.
- O aparelho deve possuir ligação à terra e ser ligado em conformidade com as normas locais.
- Não utilize qualquer cabo de extensão para o ligar.
- O aparelho não pode ser utilizado sobre uma máquina de lavar louça ou uma máquina de secar roupa: o vapor pode danificar os aparelhos eletrónicos.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Utilização do aparelho

- Desligue as zonas de cozedura após a sua utilização.
- Ao confecionar alimentos com gorduras ou óleos, fique atento, pois podem inflamar-se rapidamente.
- Tenha cuidado para não se queimar durante ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel entra em contacto com o vidro ou a panela quente.
- Não coloque objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras) perto do aparelho ligado.

- Não coloque qualquer objeto metálico, exceto recipientes para cozinhar. Em caso de calor inesperado ou residual, este pode aquecer, derreter ou mesmo queimar.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou uma folha de proteção. Pode ficar muito quente e incendiar-se.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas e lhes tenham sido dadas instruções adequadas relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.

Precauções para não danificar o aparelho

- Fundos de panelas não tratados ou caçarolas danificadas (não esmaltadas em ferro fundido,) podem danificar o vidro cerâmico.
- A presença de areia ou outros materiais abrasivos pode danificar o vidro cerâmico.
- Evite deixar cair objetos, mesmo que pequenos, na vitrocerâmica.
- Não bata nas extremidades do vidro com as panelas.
- Certifique-se de que a ventilação do aparelho funciona de acordo com as instruções do fabricante.
- Não coloque ou deixe panelas vazias sobre a placa vitrocerâmica.
- O açúcar, materiais sintéticos ou papel de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura. Podem causar fissuras ou outras alterações na vitrocerâmica ao arrefecer: ligue o aparelho e retire-os imediatamente da zona de cozedura quente (tenha cuidado: não se queime).
- **ADVERTÊNCIA:** cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar um incêndio.
- **CUIDADO:** o processo de confeção de alimentos deve ser supervisionado. A confeção rápida de alimentos deve ser supervisionada continuamente
- **ADVERTÊNCIA:** perigo de incêndio: não armazene artigos na superfície de cozedura.

- Nunca coloque um recipiente quente sobre o painel de controlo.
- Caso possua uma gaveta por baixo do aparelho encastrado, certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para garantir uma ventilação correta.
- Nunca coloque qualquer objeto inflamável (por ex., sprays) na gaveta situada por baixo da placa vitrocerâmica. As eventuais gavetas de talheres devem ser resistentes ao calor.
- Em caso de avaria, desligue o aparelho e a alimentação elétrica.
- Se o vidro cerâmico estiver rachado ou apresentar fissuras, deve desligar o aparelho da tomada e contactar o serviço pós-venda.
- A reparação deve ser realizada por um técnico qualificado. Não tente abrir o aparelho.
- **ADVERTÊNCIA:** se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de um choque elétrico.

Outras proteções

- Certifique-se de que a panela é sempre colocada no meio da zona de cozedura. O fundo da panela deve cobrir a zona de cozedura tanto quanto possível.
- Para pessoas com pacemaker, o campo magnético pode influenciar o seu funcionamento. Recomendamos-lhe que obtenha mais informações junto do vendedor ou de um médico.
- Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos: estes podem derreter em zonas de cozedura quente.
- **NUNCA** tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo.



**A UTILIZAÇÃO DE PANELAS DE MÁ QUALIDADE
OU DE QUALQUER PLACA ADAPTADORA DE
INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO
MAGNÉTICOS RESULTA NUMA VIOLAÇÃO DA
GARANTIA. NESTE CASO, O FABRICANTE NÃO
PODE SER
RESPONSABILIZADO POR QUAISQUER DANOS**

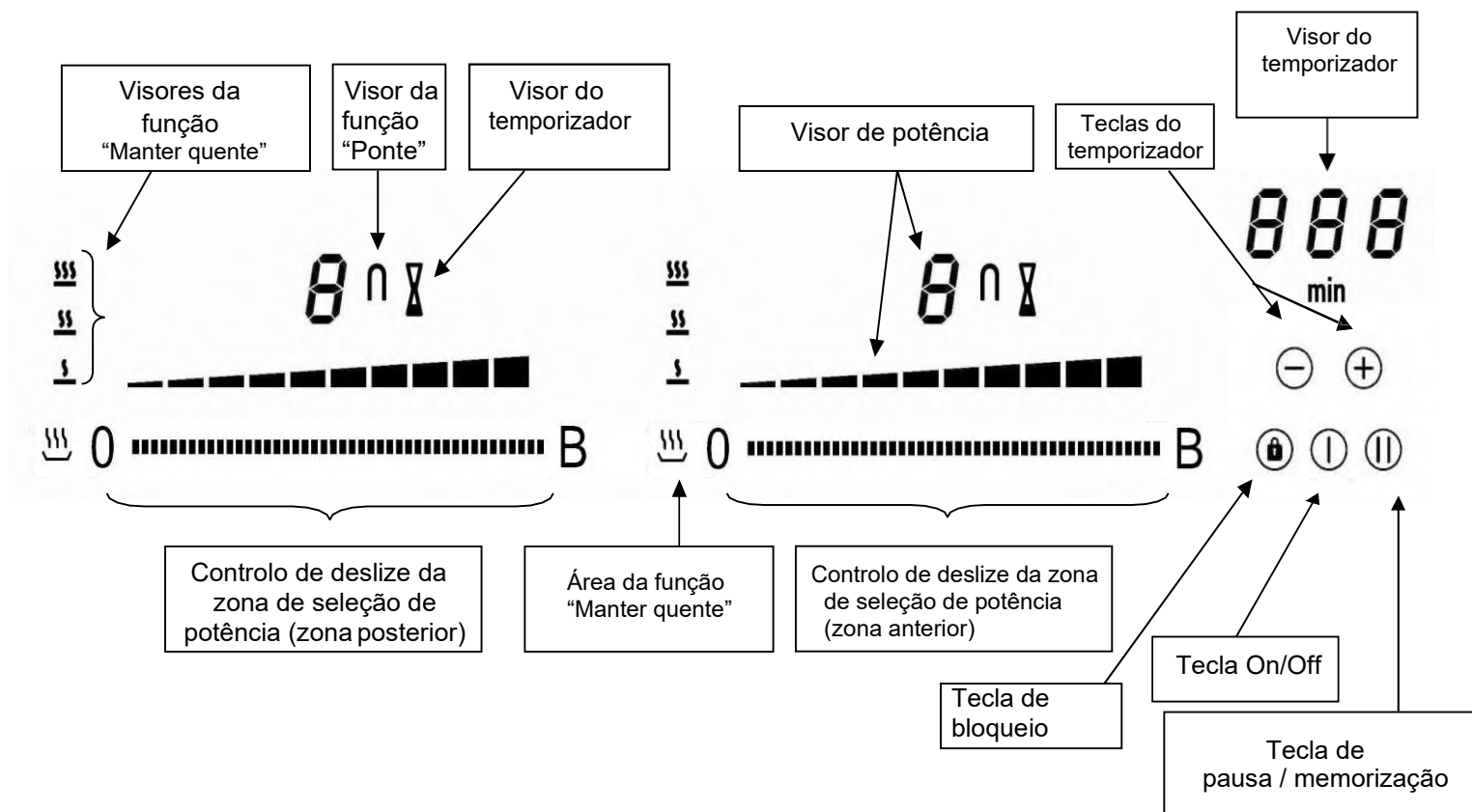


DESCRIÇÃO DO APARELHO**Características técnicas**

Tipo	PI-DOM
Potência totalConsumo de energia para a placa CE _{placa} **	3700 189.4 Wh/kg
Zonas de cozedura	220×180 mm
Deteção mínima	Ø 100 mm
Potência nominal*	2100 W
1ª potência Booster*	2650 W
2ª potência Booster *	3700 W
Categoriade utensílios de cozinha normalizada Consumo de energia CE _{cw} **	C 188,1 Wh/kg
Categoria de utensílios de cozinha normalizadaConsumo de energia CE _{cw} **	B 190,6Wh/kg

* A potência fornecida pode variar de acordo com as dimensões e material da panela.

** calculado de acordo com o método de medição do desempenho (EN 60350-2).

Painel de controlo

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Visor

<u>Visor</u>	<u>Designação</u>	<u>Descrição</u>
0	Zero	A zona de cozedura é ativada.
1...9	Nível de Booster	Seleção do nível de cozedura.
<u>U</u>	Panela não detetada	Nenhuma panela ou panela inadequada.
A	Acelerador de aquecimento	Cozedura automática.
E	Mensagem de erro	Avaria do sistema eletrónico.
H	Calor residual	A zona de cozedura está quente.
P	1ª função Booster	A 1ª potência Booster está ativada.
	2ª função Booster	A 2ª potência Booster está ativada.
U	Manter quente	Mantém automaticamente a 42, 70 ou 94 °C.
	Stop&Go	A placa está em pausa.
∩	Ponte	2 zonas de cozedura combinadas.
☐	Grelhar	A função Grelhar está ativada.

Ventilação

O sistema de arrefecimento é totalmente automático. O ventilador começa a funcionar a baixa velocidade quando as calorias geradas pelo sistema eletrónico atingem um determinado nível. A ventilação inicia o seu nível de alta velocidade quando a placa é utilizada intensivamente. O ventilador reduz a sua velocidade e detém-se automaticamente quando o circuito eletrónico tiver arrefecido o suficiente.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E GESTÃO DO APARELHO

Antes da primeira utilização

Limpe a placa com um pano húmido e, em seguida, seque bem a superfície. Não utilize detergente porque este pode criar uma cor azulada na superfície do vidro.

Princípio de indução

Uma bobina de indução está localizada debaixo de cada zona de cozedura. Quando está a funcionar, produz um campo eletromagnético variável que produz correntes indutivas na placa ferromagnética inferior da panela. O resultado é o aquecimento da panela colocada na zona de cozedura.

É claro que a panela deve ser adequada:

- Recomenda-se a utilização de panelas ferromagnéticas (pode verificar se são deste tipo através de um pequeno íman): panelas de ferro fundido e aço, panelas esmaltadas, panelas de aço inoxidável com fundo ferromagnético...
- Estão excluídos: cobre, aço inoxidável puro, alumínio, vidro, madeira, cerâmica, grés... A zona de cozedura por indução adapta-se automaticamente ao tamanho da panela. Se a panela tiver um diâmetro demasiado pequeno, a placa não funcionará. Este diâmetro varia em função do diâmetro da zona de cozedura.

Se a panela não for adequada à placa de indução, o visor apresentará [U].

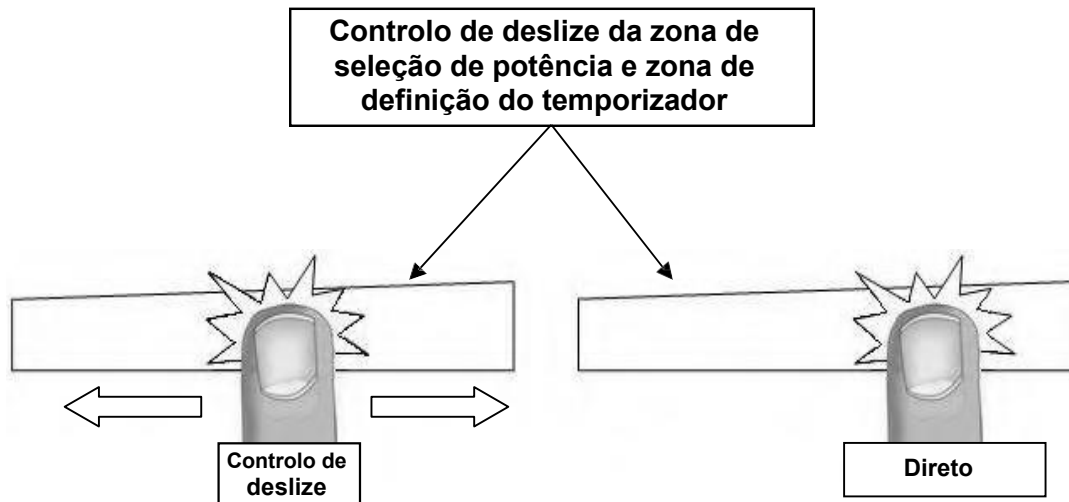
Teclas sensíveis ao toque

A sua placa de cerâmica está equipada com comandos eletrónicos com teclas sensíveis ao toque. Quando prime a tecla com o dedo, o respetivo comando é ativado. Esta ativação é validada por uma luz de controlo, uma letra ou um número no visor e/ou um sinal sonoro.

Em caso de utilização normal, prima apenas uma tecla de cada vez.

Controlo de deslize da zona de seleção de potência e zona de definição do temporizador

Para seleccionar a potência com o controlo de deslize, faça deslizar o seu dedo sobre a zona do controlo de deslize. Pode também ter acesso direto se colocar o seu dedo diretamente no nível escolhido.



Colocação em funcionamento

- **Ligar/desligar a placa:**

Ação

Ligar
Parar

C painel de controlo

prima a tecla [⏻]
prima a tecla [⏹]

Visor

[0]
nada ou [H]

- **Ligar/desligar uma zona de cozedura:**

Ação

Definir
(ajustar a potência)
Parar

Painel de controlo

deslize o controlo de deslize
para a direita ou para a esquerda
deslize para [0] no controlo de deslize

Visor

[1] a [P]
[0] ou [H]

Se não for realizada qualquer ação num prazo de 20 segundos, o sistema eletrónico regressa à posição de espera.

Deteção de painelas

Esta placa está equipada com um sistema de controlo interativo que a torna muito fácil e confortável de utilizar. O sistema de controlo deteta automaticamente uma painela depois de ligar a placa e a colocar sobre o vidro. Este sistema indica-lhe também automaticamente qual o comando do controlo de deslize a utilizar, apresentando um [0]. Em seguida, só tem de definir o nível de cozedura pretendido.

A deteção de painelas garante uma segurança perfeita. A indução não funciona:

- Se não existir uma painela na zona de cozedura ou se esta não for adequada à indução. Neste caso, é impossível aumentar a potência e o visor apresenta [U]. Este símbolo desaparece quando é colocada uma painela de indução na zona de cozedura.
- Se a painela for removida da zona de cozedura, a operação é interrompida. O visor apresenta [U]. O símbolo [U] desaparece quando a painela é colocada novamente na zona de cozedura. A cozedura continua no nível de potência definido anteriormente.

Após a utilização, desligue a resistência: não deixe a deteção de painelas [U] ativa.


Indicação de calor residual

Após desligar uma zona de cozedura ou parar completamente a placa, as zonas de cozedura ainda estão quentes, tal como é indicado pelo símbolo [H] no visor.

O símbolo [H] desaparece quando for possível tocar nas zonas de cozedura sem perigo.

Não toque nas zonas de cozedura e não coloque quaisquer objetos sensíveis ao calor sobre as mesmas enquanto os indicadores de calor residual estiverem ligados. **Existem riscos de queimaduras e incêndio.**

Função Booster e Double Booster


Booster [P] e Double Booster [] dão um impulso à zona de cozedura selecionada.

Quando esta função é ativada, as zonas de cozedura funcionam durante 10 minutos a uma velocidade ultrarrápida. Esta função serve para aquecer grandes quantidades de água muito rapidamente (por exemplo, para massas).

- **Ligar/parar a função Booster:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a função Booster	Deslize o controlo de deslize até ao fim Ou prima diretamente a letra "B"	[P]
Parar a função Booster	Deslize o controlo de deslize	[9] a [0]

- **Ligar/parar a função Double Booster:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a função Booster	Deslize o controlo de deslize até ao fim Ou prima diretamente a letra "B"	[P]
Ligar a função Double Booster	Prima novamente a tecla [B]	[ e P]
Parar a função Double Booster	Deslize o controlo de deslize	[P] a [0]
Parar a função Booster	Deslize o controlo de deslize	[9] a [0]

- **Gestão de potência:**

Toda a placa de cozinha está equipada com um potencial máximo. Quando a função Booster é ativada, o sistema eletrónico ordena automaticamente a redução do nível de potência de outra zona de cozedura, a fim de evitar exceder o potencial máximo. A indicação [9] fica intermitente no visor durante alguns segundos e, em seguida, apresenta o máximo de potência permitida :

<u>Zona de cozedura selecionada</u>	<u>Outra zona de cozedura:</u> (exemplo: nível 9 da função Booster)
é apresentada a indicação [P]	[9] passa para [6] ou [8] dependendo do tipo de zona

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado simultaneamente em todas as zonas de cozedura e com diferentes definições de tempo (de 1 a 999 minutos) para cada zona de cozedura.

- **Definição e modificação do tempo de cozedura:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Selecionar o nível de potência	deslize o controlo de deslize	[1] a [P]
Selecionar o temporizador	Prima simultaneamente as teclas [-] e [+] do temporizador até que o visor pretendido esteja ligado	Visor do temporizador ligado
Reduzir o tempo	Prima a tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Prima a tecla [+] do temporizador	Aumento de
tempo		

Após alguns segundos, o visor [min] deixa de piscar. A hora é confirmada e o temporizador começa a funcionar.

- **Para parar o tempo de cozedura:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Selecionar o temporizador	Prima simultaneamente as teclas [-] e [+] ligado do temporizador até que o visor pretendido esteja ligado	Visor do temporizador
Parar o tempo	Prima a tecla [-] do temporizador até [000]	[000]

Se existirem vários temporizadores ativados, repita o processo.

- **Função do temporizador :**

O temporizador de ovos é uma função independente. Detém-se assim que uma zona de cozedura começa a funcionar. Quando a placa é desligada, o temporizador continua até atingir o tempo selecionado.

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ativar a placa	Prima o visor [Ⓜ]	[0]
Selecionar o temporizador	Prima simultaneamente as teclas [-] e [+] do temporizador	[000]
Reduzir o tempo	Prima a tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Prima a tecla [+] do temporizador	Aumento de tempo

Após alguns segundos, o visor [min] deixa de piscar. A hora é confirmada e o temporizador começa a funcionar.

- **Paragem automática no final do tempo de cozedura:**

Assim que o tempo de cozedura selecionado tiver terminado, a indicação [000] do temporizador fica intermitente e é emitido um sinal sonoro.

Para parar o som e a indicação intermitente, prima as teclas [-] e [+].

Cozedura automática

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com um dispositivo de cozedura automática. A zona de cozedura começa na potência máxima durante um determinado período e, em seguida, reduz automaticamente a sua potência até atingir o nível de potência pré-selecionado.

- **Colocação em funcionamento:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleção do nível de potência (por exemplo " 7 ")	deslize o controlo de deslize para [7] durante 3 seg.	a indicação [7] fica intermitente com [A]

- **Desligar a cozedura automática:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleção do nível de potência	deslize o controlo de deslize	[0] a [9]

Função Stop&Go

Esta função interrompe temporariamente toda a atividade de confeção de alimentos da placa e permite reiniciá-la com as mesmas definições.

- **Ligar/parar a função stop&go:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ativar stop&go	prima [II]	[II] e a luz de controlo acesa
Parar stop&go	prima [II]	Controlo mostra definições anteriores

Função de memória

Depois de desligar a placa [①], é possível recordar as últimas definições.

- Fases de cozedura de todas as zonas de cozedura (Booster)
- Minutos e segundos de temporizadores programados para as zonas de cozedura
- Função “Manter quente”
- Cozedura automática








O procedimento para recuperar a definição anterior é o seguinte:

- Prima a tecla [①]
- Em seguida, prima [II] antes de a luz deixar de estar intermitente. As definições anteriores são novamente ativadas.

Função “Manter quente”

Esta função permite às zonas de cozedura alcançar e manter automaticamente uma temperatura de 42, 70 ou 94 °C para evitar que os líquidos transbordem e as panelas fiquem queimadas.


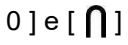



- **Para iniciar a função “ Manter quente”:**

Acção	C painel de controlo	Visor
42 °C para ativar	Prima uma vez na área sob []	[U] e []
70 °C para ativar	Prima duas vezes na área sob []	[U] e []
94 °C para ativar	Prima três vezes na área sob []	[U] e []
Parar	deslize o controlo de deslize ou prima a área sob [] até [0]	[0] a [9] [0]

A duração máxima da função “Manter quente” é de 2 horas.

Função “Ponte”

Esta função permite a utilização de 2 zonas de cozedura em simultâneo com as mesmas características de uma única zona de cozedura. A função de potência não é permitida.

Acção	Painel de controlo	Visor
Ativar a placa	Prima o visor [①]	[0]
Ativar a função “Ponte”	Prima simultaneamente [] das 2 zonas de cozedura ou coloque uma panela grande nas 2 zonas e prima o controlo de deslize	[0] e [] [] intermitente
Aumentar a função “Ponte”	intermitente e prima o controlo de deslize 2 Deslize o controlo de deslize que indica a potência	[] [1] a [9]
Parar a função “Ponte”	Prima simultaneamente [] das 2 zonas de cozedura	[0]

Bloqueio do painel de controlo

Para evitar a modificação das definições das zonas de cozedura, especialmente durante a limpeza, é possível bloquear o painel de controlo (com exceção da tecla On/Off [①]).

Acção	Painel de controlo	Visor
Bloquear a placa	Prima [] durante 6 seg.	luz de bloqueio acesa
Desbloquear a placa	Prima [] durante 6 seg.	luz de bloqueio apagada

Função “Grelhador”

Esta função permite a utilização adequada da sua frigideira/grelhador combinando duas zonas e utilizando as potências apropriadas.

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ativar a placa	Prima o visor [①]	[0]
Desbloquear a placa	Coloque o grelhador nas 2 zonas a utilizar	[0] intermitente
Ativar a função “Grelhador”	Prima simultaneamente o controlo de deslize das 2 zonas de cozedura [0]	
Aumentar a potência	Deslize o controlo de deslize que indica a potência	nível de potência no controlo de deslize
Parar a função “Grelhador”	Prima simultaneamente o controlo de deslize das 2 zonas de cozedura	[0]

Função de iluminação

- **Ligar/desligar a função de iluminação:**

Accção

Para ligar

Para desligar

Painel de controlo

prima a tecla []prima a tecla []

Visor

luz acesa

luz apagada

CONSELHOS PARA COZINHAR

Qualidade da panela

Materiais adaptados: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético.

Materiais não adaptados: alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os fabricantes especificam quando os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se as panelas são compatíveis:

- Ponha um pouco de água numa panela colocada num fogão com zona de aquecimento por indução no nível [9]. A água aquecerá em poucos segundos se você estiver a utilizar uma panela adequada à indução.
- Um íman colar-se-á ao fundo de uma panela por indução.

Certos tachos podem fazer um ruído quando são colocados numa zona de aquecimento a indução. Estes ruídos não significam que haja um defeito qualquer do aparelho e não influenciam de maneira nenhuma o seu funcionamento.

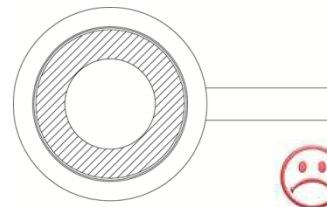
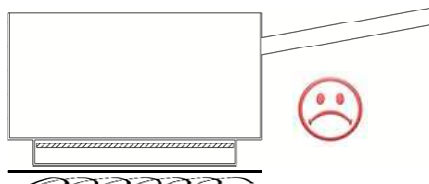
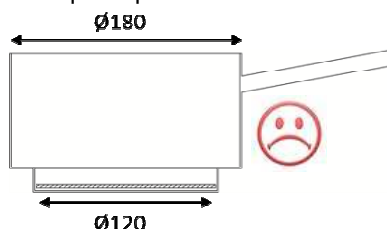
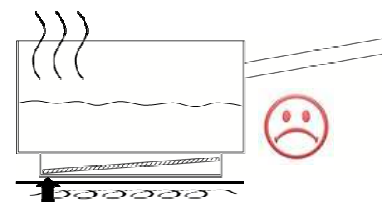
Base ferromagnética



Base alumínio



Anel ferromagnético

Demasiada distância
Elemento ferromagnéticoBase mais pequena
do que a panelaElemento ferromagnético
não paralelo ao indutor

Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se os tachos são compatíveis:

- Ponha um pouco de água num tacho colocado numa zona de aquecimento a indução regulada no nível [9]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Ponha um íman no fundo externo do tacho: ele deve pegar.

Certos tachos podem fazer um ruído quando são colocados numa zona de aquecimento a indução. Estes ruídos não significam que haja um defeito qualquer do aparelho e não influenciam de maneira nenhuma o seu funcionamento.

Exemplos da definição de potência de cozedura

(os valores abaixo são indicativos)

1 a 2	Derreter Reaquecer	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina Pratos preparados com antecedência
2 a 3	Cozinhar em lume brando Descongelar	Arroz, pudim, calda de açúcar Vegetais secos, peixe, produtos congelados
3 a 4	Cozinhar a vapor	Vegetais, peixe, carne
4 a 5	Água	Batatas estufadas, sopas, massas, legumes frescos
6 a 7	Cozedura média Cozinhar em lume brando	Carne, fígado, ovos, salsichas Goulash, rolo, dobrada
7 a 8	Cozedura	Batatas, fritos, wafers
9	Fritar, assar Ferver água	Bifes, omeletes, frituras Água
P e	Fritar, assar Ferver água	Escalopes, bifes Ferver quantidades significativas de água

MANUTENÇÃO E LIMPEZA**Desligue o aparelho antes da limpeza.**

Não limpe a placa quando o vidro estiver demasiado quente: **risco de queimaduras.**

- Remova pequenas manchas com um pano húmido utilizando um detergente líquido diluído num pouco de água. Em seguida, enxague com água fria e seque cuidadosamente a superfície.
- Os detergentes altamente corrosivos ou abrasivos e equipamentos de limpeza suscetíveis de provocar riscos devem ser evitados a todo o custo.
- Nunca utilize aparelhos a vapor ou a alta pressão.
- Não utilize objetos que possam riscar a vitrocerâmica.
- Certifique-se de que a panela está seca e limpa e de que não há pó na sua placa de cerâmica ou na panela. A utilização de panelas ásperas irá provocar riscos na superfície.
- Deve limpar de imediato açúcar, geleia, compota, etc., derramados para evitar danificar a superfície.

O QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMAS

A placa ou a zona de cozedura não liga:

- A placa está incorretamente ligada à rede elétrica.
- O fusível de segurança fundiu-se.
- A função de bloqueio está ativada.
- As teclas sensíveis ao toque estão cobertas com gordura ou água.
- Existe um objeto sobre uma tecla sensível ao toque.

O painel de controlo apresenta [U]:

- Não existe uma panela na zona de cozedura.
- A panela não é compatível com a indução.
- O diâmetro do fundo da panela é demasiado pequeno.

O painel de controlo apresenta [E]:

- O sistema eletrónico está avariado.
- Desligue e ligue novamente a placa.
- Entre em contacto com o serviço de pós-venda.

Uma ou todas as zonas de cozedura não funcionam:

- O sistema de segurança foi ativado.
- Este sistema é ativado quando se esquece de desligar a zona de cozedura.
- Uma ou mais teclas sensíveis ao toque estão cobertas.
- A panela está vazia e o seu fundo aqueceu excessivamente.
- A placa também dispõe de uma redução automática do nível de potência e desliga-se automaticamente quando existe a possibilidade de sobreaquecimento.

O sistema de ventilação ainda está a funcionar após desligar a placa:

- Não se trata de uma avaria, o ventilador continua a proteger o dispositivo eletrónico.
- O ventilador para automaticamente.

O sistema de cozedura automática não se inicia:

- A zona de cozedura ainda está quente [H].
- O nível mais alto de Booster está definido [9].

O painel de controlo apresenta [U]:

- Consulte o capítulo “Manter quente”.

O painel de controlo apresenta [II]:

- Consulte o capítulo “Stop&Go”.

O painel de controlo apresenta [H] ou [Er03]:

- As teclas de controlo estão cobertas por um objeto ou líquido. O símbolo desaparece assim que a tecla é libertada ou limpa.

O painel de controlo apresenta [E2]:

- A placa sobreaqueceu, deixa-a arrefecer e, em seguida, liga-a novamente.

O painel de controlo apresenta [E8]:

- A entrada de ar do ventilador está obstruída, desobstrua-a.

O painel de controlo apresenta [U400]:

- A placa não está ligada à rede elétrica. Verifique a ligação e ligue novamente a placa.

O painel de controlo apresenta [Er47]:

- A placa não está ligada à rede elétrica. Verifique a ligação e ligue novamente a placa.

Se um dos símbolos acima persistir, contacte o serviço de pós-venda.

PROTEÇÃO DO MEIO DO AMBIENTE



O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Este produto deve ser entregue no ponto de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos para reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma poderiam ocorrer se este produto não for manuseado de forma adequada. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com o município da sua área de residência, com o serviço de recolha de resíduos domésticos ou com a loja onde adquiriu o produto. Este eletrodoméstico está marcado de acordo com a diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (WEEE)



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM. A embalagem está marcada com um PONTO VERDE.

No seu compromisso com a proteção do Meio Ambiente e em cumprimento com o disposto na Diretiva Europeia 94/62/EC relativa às embalagens e resíduos de embalagens e à Lei 22/2011, daí derivada, de Resíduos e Solos Contaminados, Pando encomenda a entidades de economia social um Sistema Integrado de Gestão, encarregado da recolha periódica no domicílio do consumidor ou próximo dele, das embalagens usadas e dos resíduos dessas embalagens para a sua posterior reciclagem.

Para eliminar todos os materiais das embalagens tais como cartão, poliuretano expandido e plásticos, utilize os contentores adequados.

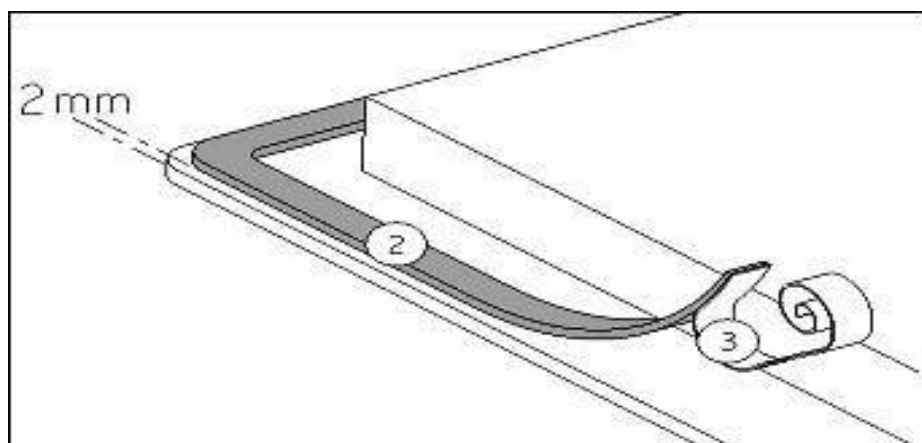
De este modo garante-se o perfeito tratamento e reutilização dos materiais das embalagens.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A instalação é da responsabilidade exclusiva de um técnico qualificado. O utilizador deste aparelho é obrigado a respeitar a legislação e as normas aplicadas no seu país de origem. Os danos ou despesas resultantes do não cumprimento não serão cobertos pela garantia do produto.

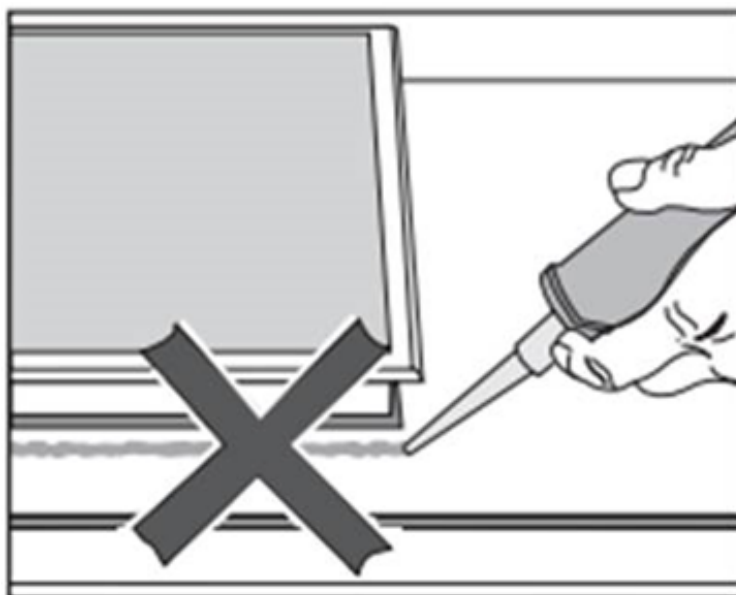
Como colar a junta:

A junta fornecida com a placa evita toda a infiltração de líquidos no armário. A sua instalação deve ser efetuada cuidadosamente, de acordo com a ilustração abaixo.



Cole a junta (2) a dois milímetros da extremidade externa do vidro e, em seguida, remova a folha de proteção (3).

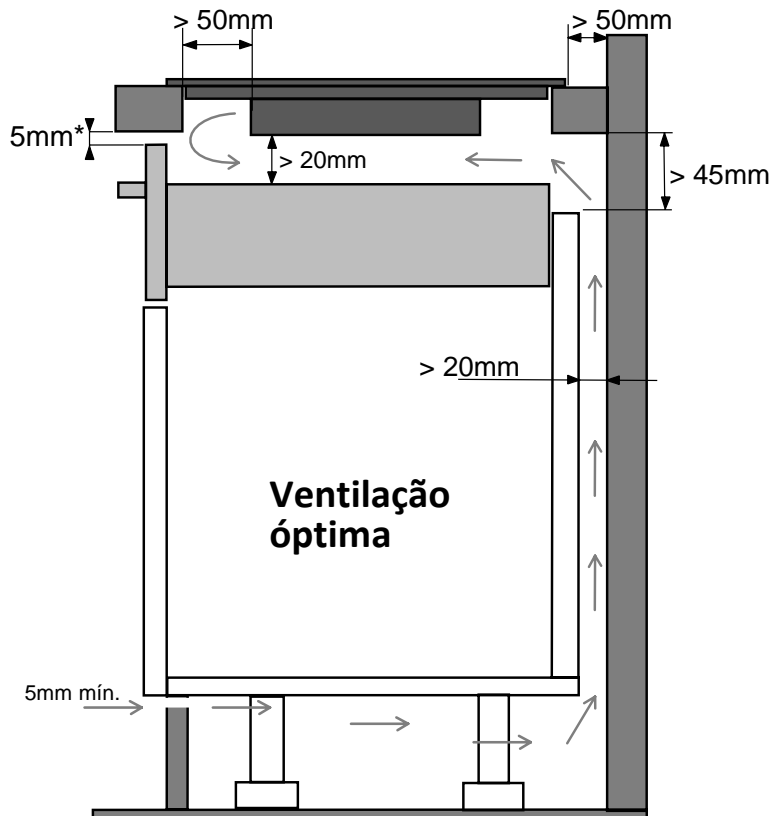
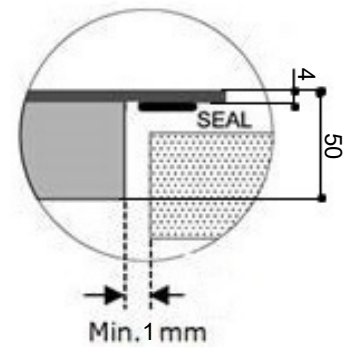
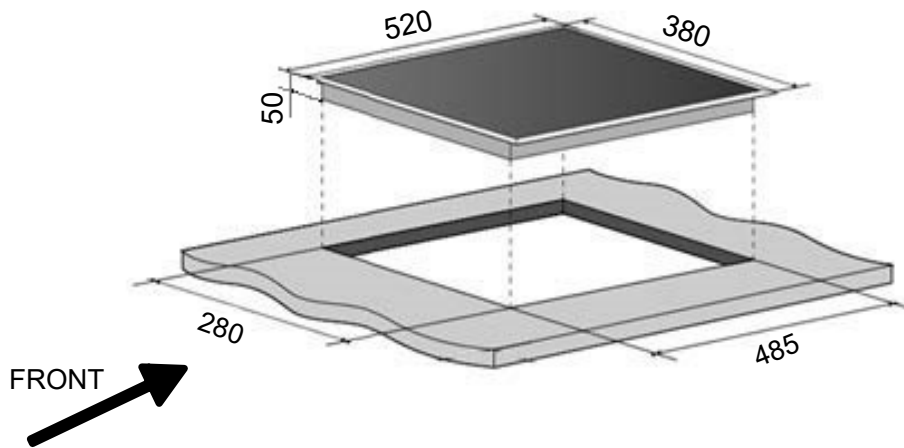
A junta entre a placa e o tampo de trabalho não deve ser feita com vedantes ou silicone. A utilização de tais produtos na instalação pode danificar o produto e dificultar o seu acesso ou remoção para manutenção. Os danos ou despesas resultantes da não conformidade não serão cobertos pela garantia do produto.



Montagem—instalação:

- As dimensões são:

Tipo	Tamanho de corte		Tamanho do vidro		
	Largura	Profundidade	Largura	Profundidade	Espessura
PI·DOM	280	485	380	520	4



ADVERTÊNCIA!
A instalação inadequada e a não observância dos respiradouros pode causar avarias ou avarias do aparelho que não estariam cobertas pela garantia do fabricante.

* Espaço de ventilação frontal recomendado, com esta margem evita-se o excesso de temperatura na bancada, mobiliário e ferramentas que podem ser colocadas por baixo da placa.

- **Certifique-se de que existe uma distância de 50 mm entre a placa e a parede ou os lados.**
- As placas pertencem à classe “Y” para proteção contra o calor. O ideal seria que a placa fosse instalada com bastante espaço de ambos os lados. Pode haver uma parede na parte traseira e móveis altos ou uma parede de um lado. **No outro lado, contudo, nenhum móvel ou dispositivo pode ser mais alto do que a placa.**
- O móvel ou suporte no qual a placa vai ser instalada, assim como as extremidades do móvel, os revestimentos laminados e a cola utilizada para os fixar, devem ser capazes de resistir a temperaturas até 100 °C.
- As juntas das arestas devem ser resistentes ao calor.
- Não instale a placa sobre um forno não ventilado ou uma máquina de lavar louça.
- Para assegurar uma boa circulação de ar do dispositivo eletrónico, mantenha um espaço de 20 mm sob a parte inferior da estrutura da placa.
- Se existir uma gaveta sob a placa, evite colocar objetos inflamáveis nesta gaveta (por exemplo, sprays) ou objetos não resistentes ao calor.
- Os materiais que são frequentemente utilizados nas bancadas expandem-se em contacto com a água. Para proteger as extremidades do recorte, aplique uma camada de verniz ou de selante especial. Deve ser tomada especial atenção ao aplicar a junta adesiva fornecida com a placa para evitar qualquer fuga para os móveis. A junta garante uma vedação correta quando utilizada em superfícies de bancada lisas.
- O intervalo de segurança entre a placa e o exaustor colocado acima deve respeitar as indicações do fabricante do exaustor. Em caso da falta de instruções, respeite uma distância de pelo menos 500 mm.
- Após a montagem da placa, o cabo de ligação não pode estar sujeito a tensão mecânica (por exemplo, uma gaveta).
- **ADVERTÊNCIA:** utilize apenas proteções na placa concebidas ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como proteções adequadas ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

CONEXÃO ELÉCTRICA

- A instalação deste dispositivo e a sua ligação à rede só deve ser efectuada por um electricista que esteja familiarizado com os regulamentos pertinentes.
- A protecção contra peças sob tensão deve ser assegurada após a instalação.
- Os dados necessários para a ligação podem ser encontrados na placa de características e na placa de ligação por baixo do dispositivo.
- Deve ser possível isolar este dispositivo do sector por meio de um dispositivo de isolamento de todos os pólos. Quando aberto (desligado), deve ser assegurada uma separação de 3 mm.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede por dispositivos adequados, por exemplo, disjuntores, fusíveis, disjuntores de corrente residual e contactores.
- Se o aparelho não estiver equipado com uma tomada acessível, outros meios de desconexão devem ser incorporados na instalação fixa, de acordo com os regulamentos de instalação.
- O cabo de alimentação deve ser encaminhado de modo a não tocar nas partes quentes da placa de cozedura.

10. SERVIÇO DE PÓS-VENDA (SAT) E GARANTIA

INOXPAN S.L., agradece-lhe por escolher e depositar a sua confiança num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua Qualidade, Design e Inovação, sendo fiel às suas origens e compromissos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA:

Este aparato dispone de una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra y cubre a este contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para la validez de la misma es imprescindible presentar la factura o ticket de compra ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando.

Durante este período, a Empresa compromete-se a substituir ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a um defeito ou defeito de fabrico do aparelho, até que este esteja em boas condições de funcionamento, bem como a mão-de-obra necessária e as despesas incorridas como resultado de tal reparação ou substituição.



EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Os seguintes casos não serão cobertos pelo produto ou garantia de indução, e poderão ser causa de cancelamento do mesmo, caso em que o utilizador terá de pagar o custo dos materiais, mão-de-obra e despesas **de viagem do serviço técnico**:

- A instalação, assistência, limpeza ou manutenção do aparelho.
- Se a instalação da placa de indução não tiver sido efectuada por um Especialista Profissional Autorizado, Electricista Qualificado, ou pessoal Oficial do Serviço Técnico Pando, que cumpra os requisitos das normas de segurança e regulamentos de energia eléctrica.
- Qualquer avaria, falha ou mau funcionamento causado por instalação ou utilização incorrecta.
- Avarias ou disfunções causadas pelo não respeito ou não cumprimento das instruções de segurança, recomendações de utilização e manutenção nos manuais do aparelho.
- Quando o produto se destina a uma utilização comercial ou não residencial, para a qual não se destina.
- Avarias ou danos no aparelho devido ao não cumprimento das instruções descritas no manual do utilizador, instruções de instalação e ventilação do aparelho.
- Avarias ou danos causados pelo transporte ou remoção, e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado, não autorizado por esta empresa ou pela marca Pando.
- Manchas, mudanças de tom, batidas, amolgadelas, arranhões, arranhões ou quebra do vidro.
- Presença de corpos estranhos ao aparelho, dentro ou fora do produto.
- Que o produto não é acessível, porque existem elementos que impedem um acesso fácil e seguro. Os meios necessários para o técnico autorizado Pando aceder ao aparelho serão a expensas e responsabilidade do utilizador.
- Manipulação inadequada da cablagem e das ligações do produto.
- Falhas ou danos causados ao produto por uma alimentação eléctrica ou ligação eléctrica incorrecta.
- Avarias ou danos causados por variações no fornecimento de electricidade ou causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, relâmpagos, terramotos, inundações, etc.
- Aparelhos de revenda, em segunda mão, mudança do proprietário original do aparelho ou de exposições com mais de dois anos a partir da sua data de fabrico.

INOXPAN, S.L., queda expresamente excluída de cualquier responsabilidad sobre eventuales daños directos o indirectos a personas o cosas por averías o defectos del **aparato** producidos por manipulación indebida del mismo.

Dados de contacto Centro de Serviço Autorizado Oficial Pando

ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA:		OUTROS PAÍSES:	
https://www.pando.es/asistencia-tecnica/		EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/	

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance accordée à notre entreprise pour l'acquisition d'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la bonne décision.

Chez Pando, nous offrons non seulement des produits de qualité supérieure, mais nous avons également une grande équipe de professionnels qui vous assisteront et vous conseilleront sur toute question pouvant survenir au moment de l'installation ou de l'exploitation.

Nous vous invitons également à visiter notre site Web (www.pando.es/fr) pour mieux nous connaître et où vous pouvez retrouver toute nos gammes de produits avec les informations commerciales et techniques nécessaires.

Vous y trouverez une large sélection de hottes décoratives murales, plafond, îlot et intégration. Quatre types d'installation qui nous permettent de nous adapter à tout type de cuisine en fonction des besoins qui se présentent.

Nous vous montrons également notre collection d'appareils électroménagers essentiels dans n'importe quelle maison. Des appareils tels que notre collection de fours et micro-ondes à hautes performances, des plaques à induction et à gaz qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, des caves à vin pour entretenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions et des lave-vaisselle de intégration avec les dernières technologies disponibles.

Tout cela sous une marque avec une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nous y concentrons le meilleur de notre expérience pour satisfaire tous vos besoins.

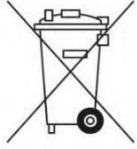
Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et apprécierez le confort et les capacités de votre nouvel allié de cuisine.

Merci beaucoup

L'équipe Pando

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



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

santé publique, qui pourraient autrement être causées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

L'ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE. L'emballage est marqué du point vert.

Dans son engagement en faveur de la protection de l'environnement et conformément aux dispositions de la directive européenne 94/62/CE sur les emballages et les déchets d'emballages et de la loi dérivée 22/2011 sur les déchets et les sols contaminés, Pando confie aux entités de l'économie sociale un système de gestion intégrée, chargé de la collecte régulière des emballages usagés et des déchets d'emballages au domicile du consommateur ou à proximité pour un traitement ultérieur.

Pour l'élimination de tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le polyuréthane expansé et les films, utilisez les conteneurs appropriés.

Cela garantit le traitement et la réutilisation corrects des matériaux d'emballage.

SOMMAIRE

SÉCURITÉ	4
PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION	4
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	5
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS ENDOMMAGER L'APPAREIL	5
PRÉCAUTIONS EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL	6
AUTRES PROTECTIONS.....	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	7
PANNEAU DE COMMANDES	7
UTILISATION DE L'APPAREIL	8
AFFICHAGE	8
VENTILATION	8
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	8
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
PRINCIPE D'INDUCTION.....	8
TOUCHE SENSITIVE	9
ZONE DE SÉLECTION DE PUISSANCE «CURSEUR » ET ZONE DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE	9
MISE EN ROUTE.....	9
DÉTECTION DE LA CASSEROLE	9
INDICATION DE CHALEUR RÉSIDUELLE	10
FONCTION POWER ET SUPER POWER	10
MIINUTERIE	10
CUISSON AUTOMATIQUE	11
Fonction StoP&GO	11
FONCTION RAPPEL	12
FONCTION <MAINTIEN AU CHAUD>	12
FONCTION PONT.	12
VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE	12
FONCTION GRILL.....	13
CONSEILS DE CUISSON	14
QUALITÉ DE LA CASSEROLE	14
DIMENSION DE LA CASSEROLE	14
EXEMPLES DE RÉGLAGES DE PUISSANCE DE CUISSON	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME	16
PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT	17
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	18
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	20
SERVICE APRÈS-VENTE (SAV) ET GARANTIE.	21

SÉCURITÉ

Précautions avant l'utilisation

- Déballez tout le matériel.
- L'installation et le raccordement de l'appareil doivent être effectués par des spécialistes agréés. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des erreurs d'encastrement ou de connexion.
- Pour être utilisé, l'appareil doit être bien équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail adapté et homologué.
- Cet appareil électroménager est exclusivement destiné à la cuisson des aliments, à l'exclusion de tout autre usage domestique, commercial ou industriel.
- Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants de la vitrocéramique.
- Ne changez ni ne modifiez l'appareil.
- La plaque de cuisson ne peut pas être utilisée en pose libre ou comme surface de travail.
- L'appareil doit être mis à la terre et connecté conformément aux normes locales.
- N'utilisez pas de rallonge pour le connecter.
- L'appareil ne peut pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : la vapeur peut endommager les appareils électroniques.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Utilisation de l'appareil

- Éteignez les zones de chauffe après utilisation.
- Surveillez la cuisson à base de graisse ou d'huiles : elles risquent de s'enflammer rapidement.
- Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile n'entre en contact avec le verre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes, calculatrices) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil en marche.

- Ne placez aucun objet métallique à l'exception des récipients chauffants. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci peut chauffer, fondre voire brûler.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou une feuille de protection. Celui-ci risque de devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.

Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Les fonds de casseroles non traités ou les casseroles endommagées (pas les casseroles en fonte émaillée) peuvent endommager la vitrocéramique.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager la vitrocéramique.
- Évitez de laisser tomber des objets, même petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec des casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil fonctionne conformément aux instructions du fabricant.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur les plaques vitrocéramiques.
- Le sucre, les matières synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de chauffe. Ceux-ci peuvent provoquer des cassures ou autres altérations de la vitre vitrocéramique par refroidissement : allumez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de chauffe chaude (attention : ne vous brûlez pas).
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur la surface de cuisson.

- Ne placez jamais de récipient chaud sur le panneau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Ceci est essentiel pour garantir une ventilation correcte.
- Ne mettez jamais d'objet inflammable (ex. sprays) dans le tiroir situé sous la plaque vitrocéramique. Les éventuels tiroirs à couverts doivent être résistants à la chaleur.

Précautions en cas de panne de l'appareil

- En cas de dysfonctionnement, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- Si la vitrocéramique est craquelée ou fissurée, vous devez débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
- La réparation doit être effectuée par des spécialistes. N'ouvrez pas l'appareil vous-même.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'une électrocution.

Autres protections

- Assurez-vous que la casserole est toujours placée au milieu de la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit recouvrir au maximum la zone de cuisson.
- Pour les personnes portant un stimulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium ou en matière synthétique : ils peuvent fondre sur les zones de cuisson chaudes.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu



L'UTILISATION DE MARMITES DE MAUVAISE QUALITÉ OU DE TOUTE PLAQUE D'ADAPTATION D'INDUCTION POUR BATTERIE DE CUISINE NON MAGNÉTIQUE ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE GARANTIE. DANS CE CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À LA TABLE DE CUISSON

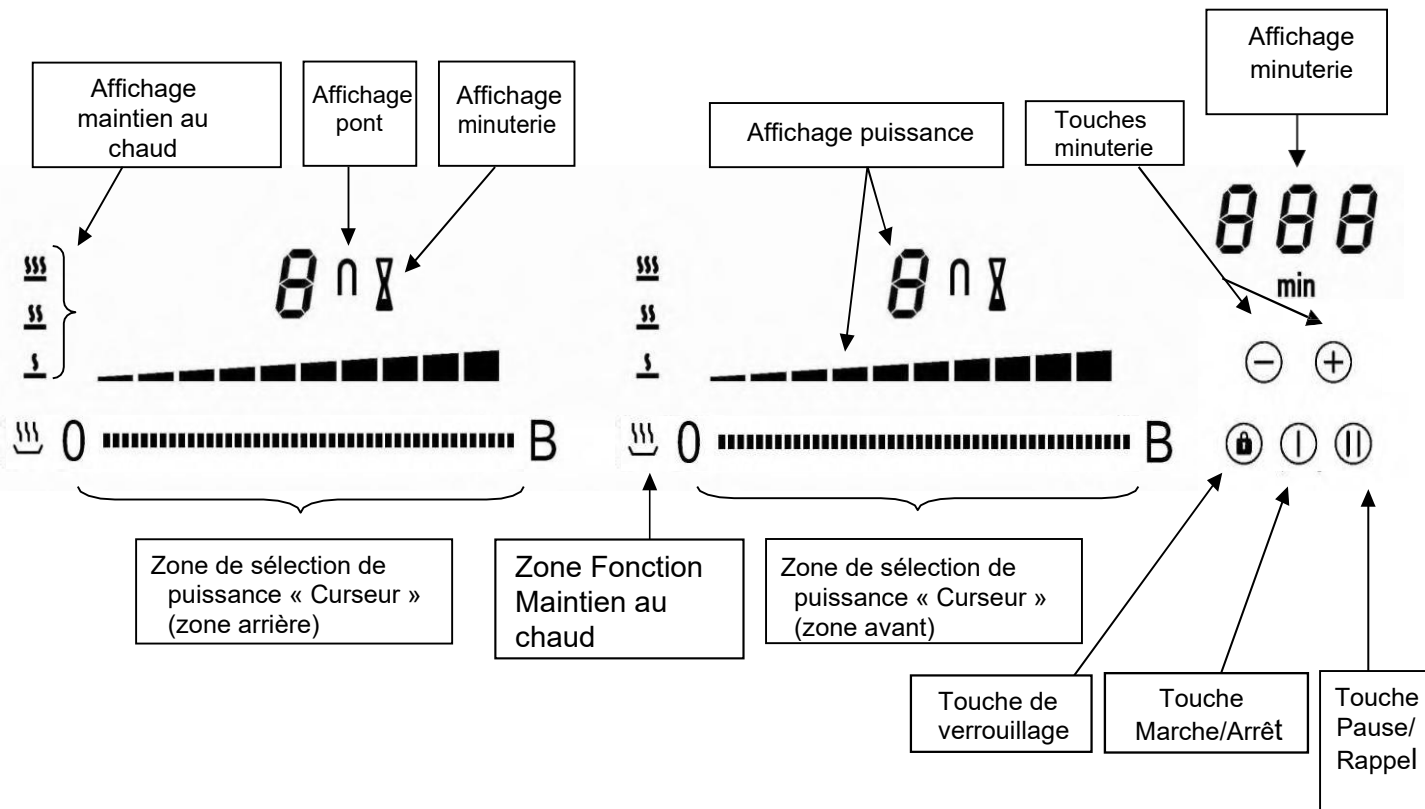


DESCRIPTION DE L'APPAREIL**Caractéristiques techniques**

Type	PI·DOM
Puissance totale	3700
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	189.4 Wh/kg
Zones de chauffage	220×180 mm
Détection minimale	Ø 100 mm
Puissance nominale	2100 W
Puissance 1erBooster	2650 W
2nd Booster Power*	3700 W
Catégorie de batterie de cuisine standardisée	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	188,1 Wh/kg
Catégorie de batterie de cuisinestandardisée	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	190,6Wh/kg

* La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau de la casserole.

** calculé selon la méthode de mesure des performances (EN 60350-2).

Panneau de commandes

UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau du Booster	Sélection du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Aucune détection de casserole	Aucune casserole ou casserole non adaptée.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Panne électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de chauffe est très chaude.
P	1 ^{er} Booster	Le 1 ^{er} Booster est activé.
	2 ^{ème} Booster	Le 2 ^{ème} Booster est activé.
U	Maintien au chaud	Maintient automatiquement à 42, 70 ou 94°C.
	Stop&Go	La table de cuisson est en pause.
∩	Pont	2 zones de cuisson sont combinées.
⊞	Gril	La fonction gril est activée.

Ventilation

Le système de refroidissement est entièrement automatique. Le ventilateur de refroidissement démarre à petite vitesse lorsque les calories générées par le système électronique atteignent un certain niveau. La ventilation commence son niveau de vitesse élevée lorsque la table de cuisson est utilisée de manière intensive. Le ventilateur de refroidissement réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement lorsque le circuit électronique a suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez soigneusement la surface. N'utilisez pas de détergent car cela peut créer une couleur bleutée sur la surface du verre.

Principe d'induction

Une bobine d'induction est située sous chaque zone de chauffe. Lorsqu'elle fonctionne, elle produit un champ électromagnétique variable qui produit des courants inductifs dans le fond de la plaque ferromagnétique de la casserole. Le résultat est un échauffement de la casserole située sur la zone de chauffe.

Bien entendu la casserole doit être adaptée :

- Toutes les casseroles ferromagnétiques sont recommandées (veuillez vérifier grâce à un petit aimant) : casseroles fonte et acier, casseroles émaillées, casseroles inox à fond ferromagnétique, ...
- Sont exclus : le cuivre, l'inox pur, l'aluminium, le verre, le bois, la céramique, le grès,... La zone de chauffe par induction s'adapte automatiquement à la taille de la casserole. Avec un diamètre trop petit, la casserole ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de chauffe. Si la casserole n'est pas adaptée à la plaque à induction, l'écran affichera [U].

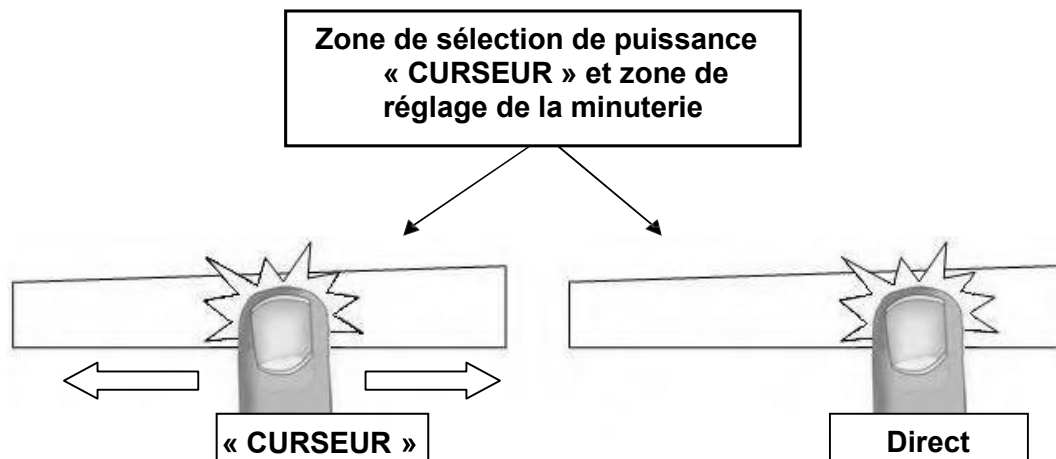
Touche sensitive

Votre table de cuisson vitrocéramique est équipée de commandes électroniques à touches sensibles. Lorsque votre doigt appuie sur la touche, la commande correspondante est activée. Cette activation est validée par un témoin lumineux, une lettre ou un chiffre à l'écran et/ou un « bip » sonore.

En cas d'utilisation normale, appuyez sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « CURSEUR » et zone de réglage de la minuterie

Pour sélectionner la puissance avec le curseur, faites glisser votre doigt sur la zone « CURSEUR ». Vous pouvez déjà avoir un accès direct si vous mettez directement le doigt sur le niveau choisi.

**Mise en route**

- **Mise en route / arrêt de la table de cuisson :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Pour démarrer	appuyez sur la touche [⏻]	[0]
Pour arrêter	appuyez sur la touche []	rien ou [H]

- **Mise en route / arrêt de la zone de chauffe :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Pour configurer (Réglez la puissance)	faites glisser le « CURSEUR » à droite ou à gauche	[1] à [P]
Pour arrêter	faites glisser vers [0] sur « CURSEUR »	[0] ou [H]

Si aucune action n'est entreprise dans les 20 secondes, le système électronique revient en position d'attente.

Détection de la casserole

Cette table de cuisson est équipée d'un système de contrôle interactif qui la rend très facile et confortable à utiliser. Après avoir allumé la table de cuisson, lorsque vous posez un récipient sur la vitre, le système de contrôle le détecte automatiquement. Ce système vous indique également automatiquement quel curseur utiliser en affichant un [0] dessus. Il vous suffit ensuite de régler le niveau de cuisson souhaité.

La détection de casserole assure une parfaite sécurité. L'induction ne fonctionne pas :

- S'il n'y a pas de casserole sur la zone de chauffe, ou si cette casserole n'est pas adaptée à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et l'écran affiche [U]. Ce symbole disparaît lorsqu'une poêle à induction est posée sur la zone de chauffe.
- Si la casserole est retirée de la zone de chauffe, le fonctionnement est arrêté. L'affichage montre [U]. Le symbole [U] disparaît lorsque la casserole est remise dans la zone de chauffe. La cuisson se poursuit avec le niveau de puissance réglé auparavant.

Après utilisation, éteignez l'élément de chauffe : ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indication de chaleur résiduelle

Après l'extinction d'une zone de chauffe ou l'arrêt complet de la table de cuisson, les zones de chauffe sont encore chaudes et le symbole [H] l'indique sur l'afficheur.

Le symbole [H] disparaît lorsque les zones de chauffe peuvent être touchées sans danger.

Ne touchez pas les zones de chauffe et ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur dessus tant que les voyants de chaleur résiduelle sont allumés. **Il existe des risques de brûlures et d'incendie.**

Fonction Booster et Double Booster


Booster [P] et Double Booster [] assurent un boost à la zone de chauffe sélectionnée.

Lorsque cette fonction est activée, les zones de chauffe fonctionnent pendant 10 minutes à ultra-haute vitesse. Ceci est destiné à être utilisé pour chauffer très rapidement de grandes quantités d'eau (par exemple pour les pâtes).

- **Mise en route / Arrêt du Booster :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Mettre en route le Booster	Faites glisser jusqu'à la fin du «CURSEUR » Ou appuyez directement sur «B »	[P]
Arrêter le Booster	faites glisser le « CURSEUR »	[9] à [0]

- **Mise en route / Arrêt du double Booster :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Mettre en route le Booster	Faites glisser jusqu'à la fin du «CURSEUR » Ou appuyez directement sur «B »	[P]
Mettre en route le Double Booster	Ré-appuyez sur la touche [B]	[ et P]
Arrêter le Double Booster	faites glisser le « CURSEUR »	[P] à [0]
Arrêter le Booster	Faites glisser le « CURSEUR »	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance :**

Toute la table de cuisson est équipée d'un potentiel maximum. Lorsque la fonction Booster est activée, le système électronique ordonne automatiquement de réduire le niveau de puissance d'une autre zone de chauffe, afin de ne pas dépasser le potentiel maximum. L'afficheur clignote [9] pendant quelques secondes, puis indique la puissance maximale autorisée :

<u>Zone de chauffe sélectionnée</u>	<u>Autre zone de chauffe: (exemple : Booster niveau 9)</u>
[P] s'affiche	[9] passe à [6] ou [8] selon le type de zone

Minuterie

La minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de chauffe, et ceci avec des réglages de temps différents (de 1 à 999 minutes) pour chaque zone de chauffe.

- **Réglage et modification du temps de cuisson :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Sélectionner le curseur	Puissance sur le « CURSEUR »	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.	L'affichage souhaité apparaisse.
Diminuer le temps	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie	[60] à 59, 58...
Augmenter le temps	Appuyez sur la touche [+] de la minuterie	Augmenter le temps

Après quelques secondes, l'affichage [min] cesse de clignoter. L'heure est confirmée et la minuterie démarre.

- **Pour arrêter le temps de cuisson :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.	L'affichage souhaité apparaisse.
Arrêter le temps	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie	[00]

Si plusieurs minuteries sont activées, répétez le processus.

- **Fonction minuterie pour œufs :**

La minuterie pour œuf est une fonction indépendante. Il s'arrête dès qu'une zone de chauffe commence à fonctionner. Lorsque la table de cuisson est éteinte, la minuterie continue jusqu'à ce qu'elle ait atteint le temps sélectionné.

Action	Panneau de commandes	Affichage
Activer la table de cuisson	appuyez affichage [①]	[0]
Sélectionner la Minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] de la minuterie	[00]
Diminuer le temps	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie	[60] à 59, 58...
Augmenter le temps	Appuyez sur la touche [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, l'affichage [min] cesse de clignoter. Le temps est confirmée et le minuteur démarre.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est terminé, l'affichage de la minuterie clignote [00] et un son retentit.

Pour arrêter le son et le clignotement, appuyez sur les touches [-] et [+].

Cuisson automatique

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson démarre à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau de puissance présélectionné.

- **Mise en route :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Sélection du niveau de puissance (par exemple « 7 »)	faites glisser le « CURSEUR » vers [7] et reste 3s	[7]clignote ainsi que [A]

- **Arrêt de la cuisson automatique :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Sélection du niveau de puissance	faites glisser le « CURSEUR »	[0] à [9]

Fonction Stop&Go

Cette fonction met fin temporairement à toute l'activité de cuisson de la table de cuisson et permet de redémarrer avec les mêmes réglages.

- **Démarrer/arrêter la fonction stop&go :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
Enclencher stop&go s'allume	appuyez sur [II]	[II] et le voyant de contrôle
Arrêter stop&go	appuyez sur [II] Appuyez sur le « curseur » animé précédents	« Curseur » animé paramètres

Fonction Rappel

Après avoir éteint la table de cuisson [①], il est possible de rappeler les derniers réglages.

- étapes de cuisson de toutes les zones de cuisson (Booster)
- minutes et secondes des minuteurs programmées liées aux zones de cuisson
- fonction Maintien au chaud
- Cuisson automatique








La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur la touche [①]
- Appuyez ensuite sur [II] avant que le voyant cesse de clignoter. Les réglages précédents sont à nouveau activés.

Fonction « maintien au chaud »

Cette fonction permet aux zones de cuisson d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C, ceci pour éviter que les liquides débordent et que les casseroles brûlent.






- **Pour démarrer la fonction « Maintien au chaud » :**

Action	Panneau de commandes	Affichage
42°C pour enclencher	Appuyez une fois sur la zone sous []	[U] et []
70°C pour enclencher	Appuyez deux fois sur la zone sous []	[U] et []
94°C pour enclencher	Appuyez trois fois sur la zone sous []	[U] et []
Pour arrêter	Faites glisser le « CURSEUR » ou appuyez sur la zone sous [] jusqu'à [0]	[0] à [9] [0]

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.



Fonction Pont

Cette fonction permet d'utiliser 2 zones de cuisson en même temps avec les mêmes caractéristiques qu'une seule zone de cuisson. La fonction de puissance n'est pas permise.

Action	Panneau de commandes	Affichage
Activer la table de cuisson	Appuyez affichage [①]	[0]
Activer le pont	Appuyez simultanément sur [] Des 2 zones de cuisson ou mettez une grande casserole sur les 2 zones []	[0] et []
Augmenter le pont	clignote et appuyez sur 2 « CURSEUR » Faites glisser le « CURSEUR » qui indique la puissance	[] [1] à [9]
Arrêter le pont	Appuyez simultanément sur [] des 2 zones de cuisson	[0]




Verrouillage du panneau de commande

Pour éviter de modifier le réglage des zones de cuisson, notamment lors du nettoyage, le panneau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche Marche/Arrêt [①]).

Action	Panneau de commandes	Affichage
Verrouiller la table de cuisson voyant	Appuyez sur [] pendant 6s	verrouillage voyant
Déverrouiller la table de cuisson voyant	Appuyez sur [] pendant 6s	déverrouillage voyant

Fonction Grill

Cette fonction permet une utilisation optimale de votre poêle/plaque gril en combinant deux zones et en utilisant les puissances appropriées.

<u>Action</u>	<u>Panneau de commandes</u>	<u>Affichage</u>
Activer la table de cuisson Déverrouiller la plaque de cuisson	Appuyez affichage [] Placez la plaque de grill sur les 2 zones à utiliser	[0] [] clignote
Activer le Grill	Appuyez simultanément sur le « CURSEUR » des 2 zones de cuisson	[]
Augmenter la puissance	faites glisser le « CURSEUR » Qui indique la puissance	niveau de puissance sur le curseur
Arrêter le Grill	Appuyez simultanément sur le « CURSEUR » des 2 zones de cuisson	[0]

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

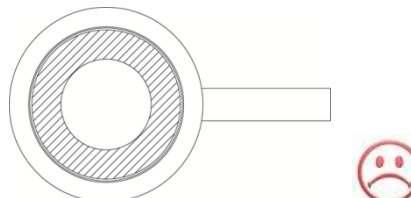
Base ferromagnétique



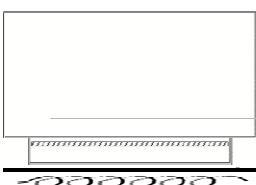
Base aluminium



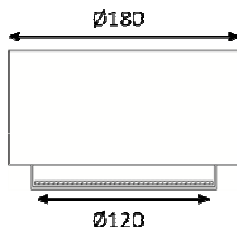
Anneau ferromagnétique



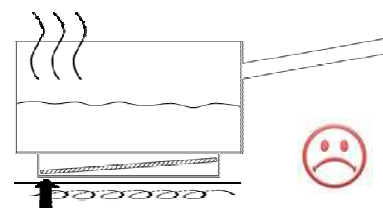
Distance trop grande
Élément ferromagnétique



Base plus petite
que la casserole



Élément ferromagnétique
non parallèle à l'inducteur



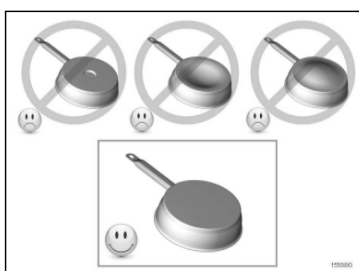
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

NOTE: La surchauffe d'une casserole vide à fond bombé, un logotype ou bien un creux gravé au centre peut endommager l'inducteur



ATTENTION!

L'utilisation de récipients inadaptés peut provoquer un dysfonctionnement ou une panne de l'appareil non couverts par la garantie du fabricant

SONS PENDANT L'UTILISATION:

- **Bruits pendant la cuisson.** Certains ustensiles de cuisine, selon la qualité de la base ferritique du récipient, peuvent être plus intenses si la composition de la base est mauvaise.
- **Un léger "clic" se fait entendre.** Ce son est normal. C'est un indicateur de sécurité pour détecter la présence du conteneur sur l'inducteur. Il s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson et pendant la cuisson.
- **Un léger bourdonnement se fait entendre.** C'est un son normal qui provient de la transmission d'énergie de l'inducteur à la base du récipient (ondes électromagnétiques).

Exemples de réglage de la puissance de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance
2 à 3	Mijoter Décongeler	Riz, crème, sirop de sucre Légumes secs, poissons, produits surgelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre vapeur, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuisson moyenne Mijoter	Viande, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulade, tripe
7 à 8	Cuisson	Pommes de terre, beignets, gaufrettes
9	Frيره, rôtir, bouillir de l'eau	Steaks, omelettes, fritures, Eau
P et	Frيره, rôtir Faire bouillir de l'eau	escalopes, steaks Faire bouillir d'importantes quantités d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE**Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.**

Ne nettoyez pas la table de cuisson lorsque la vitre est trop chaude : **risque de brûlures.**

- Enlevez les petites taches avec un chiffon humide en utilisant du liquide vaisselle dilué dans un peu d'eau. Rincez ensuite à l'eau froide et séchez soigneusement la surface.
- Les détergents très corrosifs ou abrasifs et les équipements de nettoyage susceptibles de provoquer des rayures doivent être évités à tout prix.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression.
- N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer la vitrocéramique.
- Assurez-vous que la casserole est sèche et propre et qu'il n'y a pas de poussière sur votre plaque vitrocéramique ou sur la casserole. L'utilisation de casseroles rugueuses rayera la surface.
- Les déversements de sucre, de confiture, de gelée, etc. doivent être éliminés immédiatement pour éviter d'endommager la surface.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

La table de cuisson ou la zone de cuisson ne démarre pas :

- La table de cuisson est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de sécurité est coupé.
- La fonction de verrouillage est activée.
- Les touches sensibles sont recouvertes de graisse ou d'eau.
- Un objet est posé sur une touche sensible.

Le panneau de commande affiche [U] :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- La casserole n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre inférieur de la casserole est trop petit.

Le panneau de commande affiche [E] :

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Appelez le service après-vente.

Une ou toutes les zones de cuisson sont coupées :

- Le système de sécurité a fonctionné.
- Ce système fonctionne lorsque vous avez oublié d'éteindre la zone de cuisson.
- Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- La casserole est vide et son fond surchauffé.
- La table de cuisson dispose également d'une réduction automatique du niveau de puissance et s'éteint automatiquement en cas de risque de surchauffe.

Le système de ventilation fonctionne toujours après l'arrêt de la table de cuisson :

- Ce n'est pas une panne, le ventilateur continue de protéger l'appareil électronique.
- Le ventilateur s'arrête automatiquement.

Le système de cuisson automatique ne démarre pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de Booster le plus élevé est réglé [9].

Le panneau de commande affiche [U] :

- Voir chapitre « Maintien au chaud ».

Le panneau de commandes affiche [H] :

- Voir chapitre « Stop&Go ».

Le panneau de commandes affiche [H] ou [Er03] :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît dès que la touche est relâchée ou nettoyée.

Le panneau de commandes affiche [E2] :

- La table de cuisson est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le panneau de commandes affiche [E8] :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, dégagez-la.

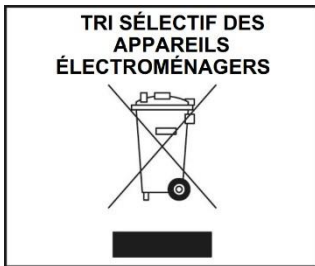
Le panneau de commandes affiche [U400] :

- La table de cuisson n'est pas connectée au réseau. Vérifiez la connexion et rebranchez la table de cuisson.

Le panneau de commandes affiche [Er47] :

- La table de cuisson n'est pas connectée au réseau. Vérifiez la connexion et rebranchez la table de cuisson.

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le service après-vente.

PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole qui se trouve sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager. Ce produit doit être déposé au point de collecte pour les équipements électriques et électroniques en but de son recyclage. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait se produire si ce produit n'était pas manipulé de forme correcte. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les services administratifs de votre localité et notamment le service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Cet appareil électrodomestique est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

**PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS**

ELIMINATION DE L'EMBALLAGE. L'emballage est marqué du Point Vert.

Dans son engagement pour la protection de l'environnement et conformément aux dispositions de la directive européenne 94/62 / CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages et à la loi dérivée 22/2011 sur les résidus et sols contaminés, Pando confie aux entités de économie sociale un Système de Gestion Intégré, responsable de la collecte périodique au domicile du consommateur ou à proximité, des emballages usagés et des déchets d'emballages pour un traitement ultérieur.

Pour retirer tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le polyuréthane expansé et le film, utilisez les conteneurs appropriés.

Cela garantit le traitement et la réutilisation corrects des matériaux d'emballage.



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INSTRUCTION D'INSTALLATION

L'installation est de la responsabilité exclusive de spécialistes.

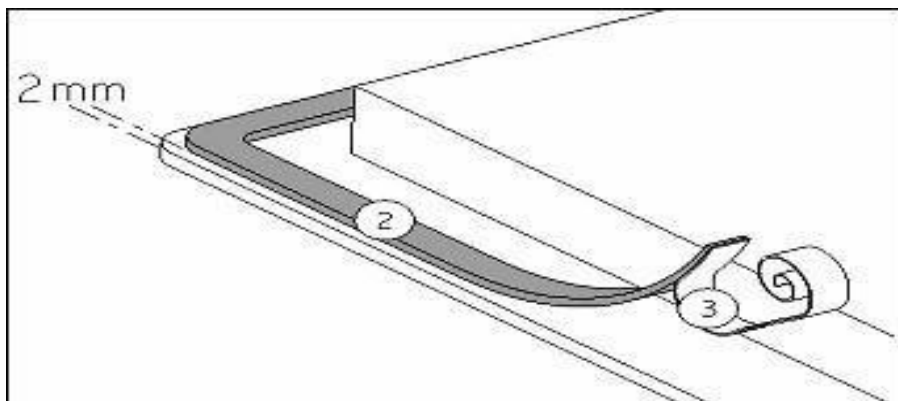
L'utilisateur de cet appareil est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays d'origine.

Les dommages ou dépenses résultant de la non-conformité ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Comment coller le joint :

Le joint fourni avec la table de cuisson évite toute infiltration de liquide dans le meuble.

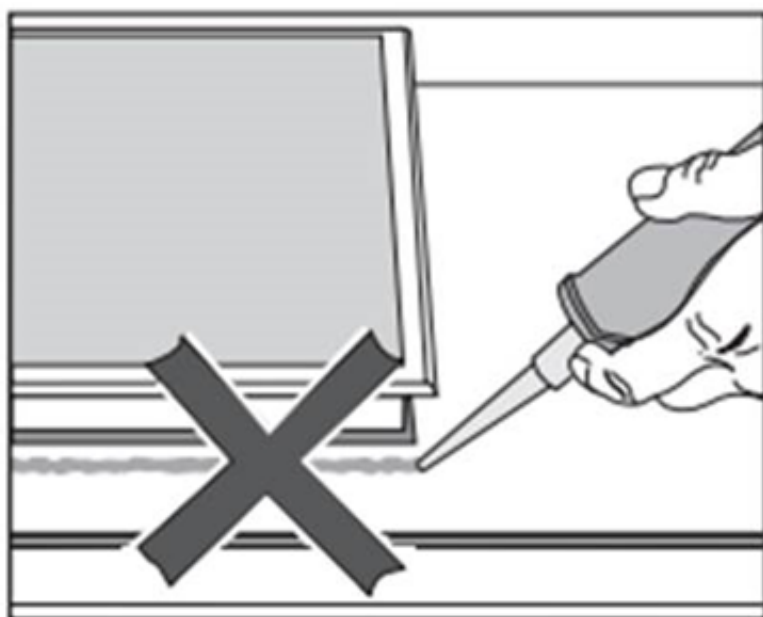
Son installation doit être effectuée avec soin, conformément à l'illustration ci-dessous.



Coller le joint (2) à deux millimètres du bord extérieur de la vitre, après avoir retiré la feuille de protection (3).

Le joint entre la table de cuisson et le plan de travail ne doit pas être réalisé avec des mastics ou du silicone.

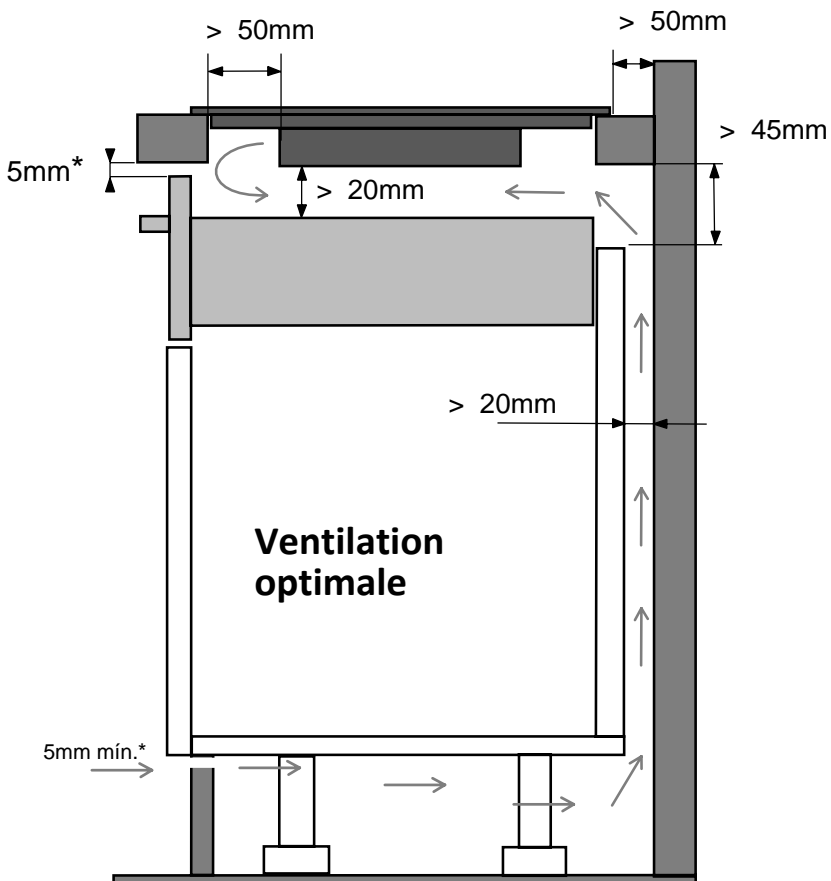
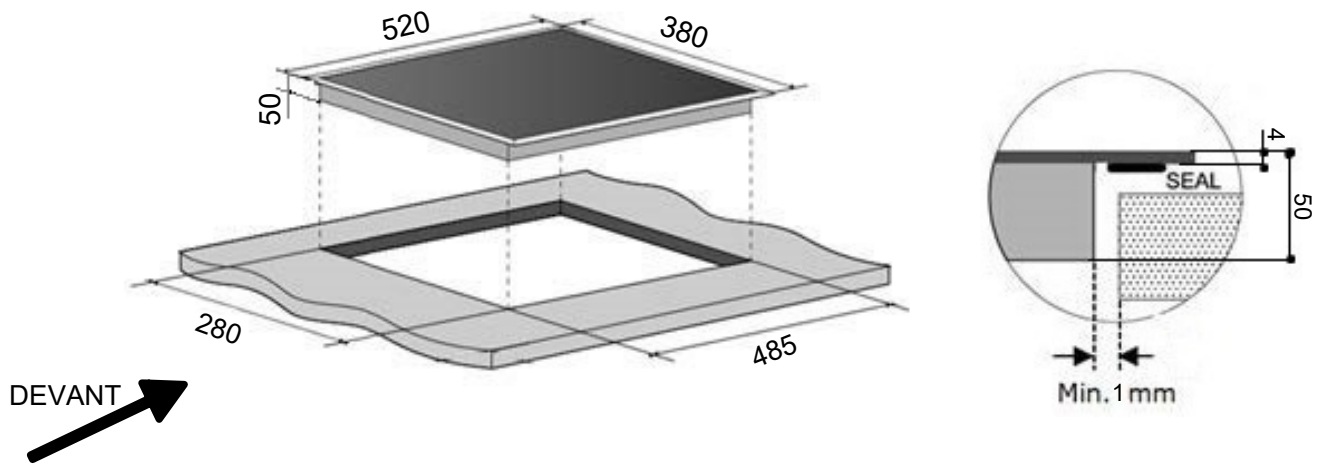
L'utilisation de tels produits dans l'installation peut endommager le produit et le rendre difficile à accéder ou à retirer pour l'entretien. Les dommages ou les dépenses résultant de la non-conformité ne seront pas couverts par la garantie du produit.



Montage - installation :

- Les dimensions sont :

Type	Taille de coupe		Taille du verre		
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Épaisseur
PI·DOM	280	485	380	520	4



AVERTISSEMENT !
 Une installation incorrecte et le non-respect des événements peuvent provoquer un mauvais fonctionnement ou une panne de l'appareil qui ne serait pas couvert par la garantie du fabricant.

*Espace de ventilation frontal recommandé, avec cette marge nous éviterons les excès de température dans le plan de travail, les meubles et les outils qui peuvent être placés sous la table de cuisson.

- **Assurez-vous qu'il y a une distance de 50 mm entre la table de cuisson et le mur ou les côtés.**
 - Les tables de cuisson sont classées dans la classe « Y » pour la protection contre la chaleur. Idéalement, la table de cuisson doit être installée avec un large espace de chaque côté. Il peut y avoir un mur à l'arrière et des éléments hauts ou un mur d'un côté. **De l'autre côté, cependant, aucun élément ni appareil ne peut être plus haut que la table de cuisson.**
 - Le meuble ou le support dans lequel la table de cuisson doit être installée, ainsi que les bords du meuble, les revêtements stratifiés et la colle utilisée pour les fixer, doivent pouvoir résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
 - Les bandes sur les bords muraux doivent être résistantes à la chaleur.
 - N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un four sans ventilation ou d'un lave-vaisselle.
 - Pour assurer une bonne circulation d'air de l'appareil électronique, maintenez un espace de 20 mm sous le fond du boîtier de la table de cuisson.
 - Si un tiroir est placé sous le plan de travail de la table de cuisson, évitez de mettre des objets inflammables dans ce tiroir (par exemple des aérosols) ou des objets non résistants à la chaleur.
 - Les matériaux souvent utilisés pour faire gonfler les plans de travail au contact de l'eau. Pour protéger le bord de la découpe, appliquez une couche de vernis ou de mastic spécial. Une attention particulière doit être apportée lors de l'application du joint adhésif fourni avec la table de cuisson afin d'éviter toute fuite dans le meuble de support. Le joint garantit une étanchéité correcte lorsqu'il est utilisé avec des plans de travail lisses.
 - L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. Respectez une distance d'au moins 500 mm si vous n'avez pas d'autres instructions.
 - Le câble de raccordement ne peut pas être soumis à une contrainte mécanique (par exemple un tiroir) après construction.
 - **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des grilles de protection conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriées ou des grilles de protection incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
-

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et le raccordement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien connaissant les prescriptions normatives et les respectant scrupuleusement.
- Les parties électriques doivent toujours être protégées après l'encastrement.
- Les données de connexion nécessaires se trouvent sur les adhésifs placés sous l'appareil.
- L'appareil doit être séparé du secteur à l'aide d'un disjoncteur multipolaire. L'ouverture des contacts doit être d'au moins 3 mm.
- Le circuit électrique doit être séparé du secteur par des dispositifs adaptés, tels que des disjoncteurs, des fusibles ou des contacteurs (différentiels).
- Si l'appareil n'est pas équipé d'une prise accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans l'installation fixe, conformément aux règles d'installation.
- Le flexible d'entrée doit être positionné de manière à ne pas toucher les parties chaudes de la table de cuisson ou du four.

Attention !

Cet appareil ne peut être connecté qu'à un réseau 230 V~ 50/60 Hz.

Vous devez toujours connecter le fil de terre.

Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de connexion qui est attaché à l'appareil.

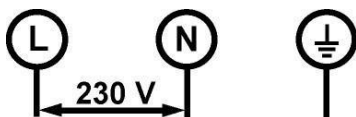
Le fil vert/jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond à la phase.

Connexions	principales	Diamètre du câble	Calibre de	protection du câble
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le facteur simultané suivant la norme EN 60 335-2-6

Raccordement de la table de cuisson :

Monophasé 230V~1P+N



Fixez le câble de terre à la borne fournie. Le conducteur neutre à la borne N et la phase L à la borne L.

Le desserrage et le vissage fréquents des vis du boîtier de raccordement risquent de nuire à l'efficacité de l'étanchéité une fois vissées. Il est donc conseillé de limiter au maximum le vissage et le dévissage.

Assurez-vous que les câbles sont correctement insérés et bien vissés.

4 semaines après l'installation, assurez-vous de resserrer les vis du bornier. Attention !

Veillez à bien enclencher et serrer les câbles.

Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident résultant d'un mauvais raccordement ou qui pourrait résulter de l'utilisation d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une prise de terre défectueuse.

10. SERVICE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE

INOXPAN S.L., vous remercie d'avoir choisi et fait confiance à un produit de notre marque Pando, qui se distingue par sa Qualité, son Design et son Innovation, en étant fidèle à ses origines et à ses engagements.

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO:

Cet appareil est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat et le couvre contre tout défaut de fabrication pouvant affecter son bon fonctionnement. Pour que la garantie soit valable, il est indispensable de présenter la facture ou le ticket d'achat au technicien du Service Agréé Pando.

Pendant cette période, la Société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse en raison d'un défaut ou d'un vice de fabrication de l'appareil, jusqu'à ce qu'il fonctionne correctement, ainsi que la main-d'œuvre nécessaire et les frais encourus du fait de cette réparation ou de ce remplacement..


EXCLUSION DE GARANTIE PANDO:

Les cas suivants ne seront pas couverts par la garantie du produit ou de l'induction, et pourront donner lieu à l'annulation de celle-ci, auquel cas l'utilisateur devra prendre en charge le coût des matériaux, de la main d'œuvre et des frais de déplacement du service technique :

- L'installation, l'entretien, le nettoyage ou la maintenance de l'appareil.
- Si l'installation de la table de cuisson à induction n'a pas été effectuée par un professionnel agréé, un électricien qualifié ou le personnel du service technique officiel de Pando, répondant aux exigences des normes de sécurité et de la réglementation sur l'énergie électrique.
- Toute panne, tout défaut ou tout dysfonctionnement causé par une installation ou une utilisation incorrecte.
- Les pannes ou dysfonctionnements causés par le non-respect ou la non-observation des consignes de sécurité, des recommandations d'utilisation et d'entretien figurant dans les manuels de l'appareil.
- Lorsque le produit est destiné à un usage commercial ou non résidentiel, pour lequel il n'est pas prévu.
- Dysfonctionnements ou dommages à l'appareil dus au non-respect des instructions décrites dans le manuel d'utilisation, des instructions d'installation et de la ventilation de l'appareil.
- Les pannes ou les dommages causés par le transport ou le déménagement, et la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé par cette société ou par la marque Pando.
- Taches, changements de tonalité, coups, bosses, rayures, éraflures ou bris de verre. Présence de corps étrangers à l'appareil, à l'intérieur ou à l'extérieur du produit.
- Que le produit n'est pas accessible, parce qu'il y a des éléments qui empêchent un accès facile et sûr. Les moyens nécessaires pour que le technicien autorisé de Pando puisse accéder à l'appareil seront à la charge de l'utilisateur.
- Manipulation incorrecte du câblage et des connexions du produit.
- Défauts ou dommages causés au produit par une alimentation ou un raccordement électrique incorrect.
- Les pannes ou dommages causés par des variations de l'alimentation électrique ou par des causes fortuites et naturelles d'origine atmosphérique ou géologique telles que tempêtes, foudre, tremblements de terre, inondations, etc.
- Appareils provenant de reventes, d'occasions, de changement du propriétaire initial de l'appareil ou d'expositions qui ont plus de deux ans à partir de leur date de fabrication.

INOXPAN, S.L., est expressément exclu de toute responsabilité pour tout dommage direct ou indirect aux personnes ou aux choses dû à des défauts ou à des défaillances de l'appareil causés par une manipulation incorrecte de celui-ci.

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:		AUTRES PAYS:	
https://www.pando.es/asistencia-tecnica/		EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/	

First of all we wish to thank you for the trust shown on our Company by purchasing one of our products. We are sure you have made the right choice.

In Pando, not only we offer first quality products, but also we make available a large professional team to serve and assist you on any query you may have regarding installation and/or performance.

We also suggest you to pay a visit to our web site (www.pando.es/en) to get to know us better and where you will find all product range containing all necessary commercial and technical information.

A wide selection of extractor hoods can be found there; Wall Hoods, Ceiling, Island or Canopy Hoods. Four types of installation making possible to adapt ourselves to any type of kitchen based on different needs.

At the same time, we take the opportunity to introduce you our collection of in house essential appliances, such our new high performance Ovens and Microwaves, Induction and Gas Hobs to make real your best recipes. Wine Coolers and Aging Wine Coolers to maintain and keep your wines in best of conditions and built-in Dishwashers with latest technology.

All that under a brand with over 40 year history in the market, making products like a real craftsman, and gathering in them the best of our experience to please all your needs.

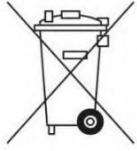
We sincerely look forward you to have fun, experience and enjoy with the comfort and capacity of what already became your new kitchen ally.

Many Thanks

The PANDO Team

ENVIRONMENTAL PROTECTION

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to the collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and public health, which could

otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. This appliance is marked according to the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE).



ENVIRONMENT AND WASTE TREATMENT

DISPOSAL OF THE PACKAGING. The packaging is marked with the Green Dot.

In its commitment to environmental protection and in compliance with the provisions of European Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste and the derived Law 22/2011 on Waste and Contaminated Soil, Pando entrusts social economy entities with an Integrated Management System, responsible for the regular collection of used packaging and packaging waste at the consumer's home or in the vicinity for subsequent treatment.

For disposal of all packaging materials such as cardboard, expanded polyurethane and films, use appropriate containers.

This ensures the correct treatment and re-use of packaging materials.

SUMMARY

SAFETY	3
Precautions before using	3
Using the appliance	3
Precautions not to damage the appliance	4
Precautions in case of appliance failure	5
Other protections	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6
Technical characteristics	6
Control panel	6
USE OF THE APPLIANCE	8
Display	8
Ventilation	8
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	8
Before the first use	8
Induction principle	8
Sensitive touch	9
Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone	9
Starting-up	9
Pan detection	9
Residual heat indication	10
Booster and Double Booster function	10
Timer	10
Automatic cooking	11
Stop&Go function	11
Recall Function	12
"Keep warm" Function	12
Bridge Function	12
Control panel locking	12
Grill Function	13
COOKING ADVICES	14
Pan quality	14
Pan dimension	14
Examples of cooking power setting	15
MAINTENANCE AND CLEANING	15
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	16
ENVIRONMENT PRESERVATION	17
INSTALLATION INSTRUCTIONS	18
ELECTRICAL CONNECTION	20

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet.
- This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.

- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- In case of a malfunction, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repair should be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

Other protections

- Make sure that the pan is always placed in the middle of the cooking zone. The bottom of the pan has to cover the cooking zone as much as possible.
- For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POTS OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.

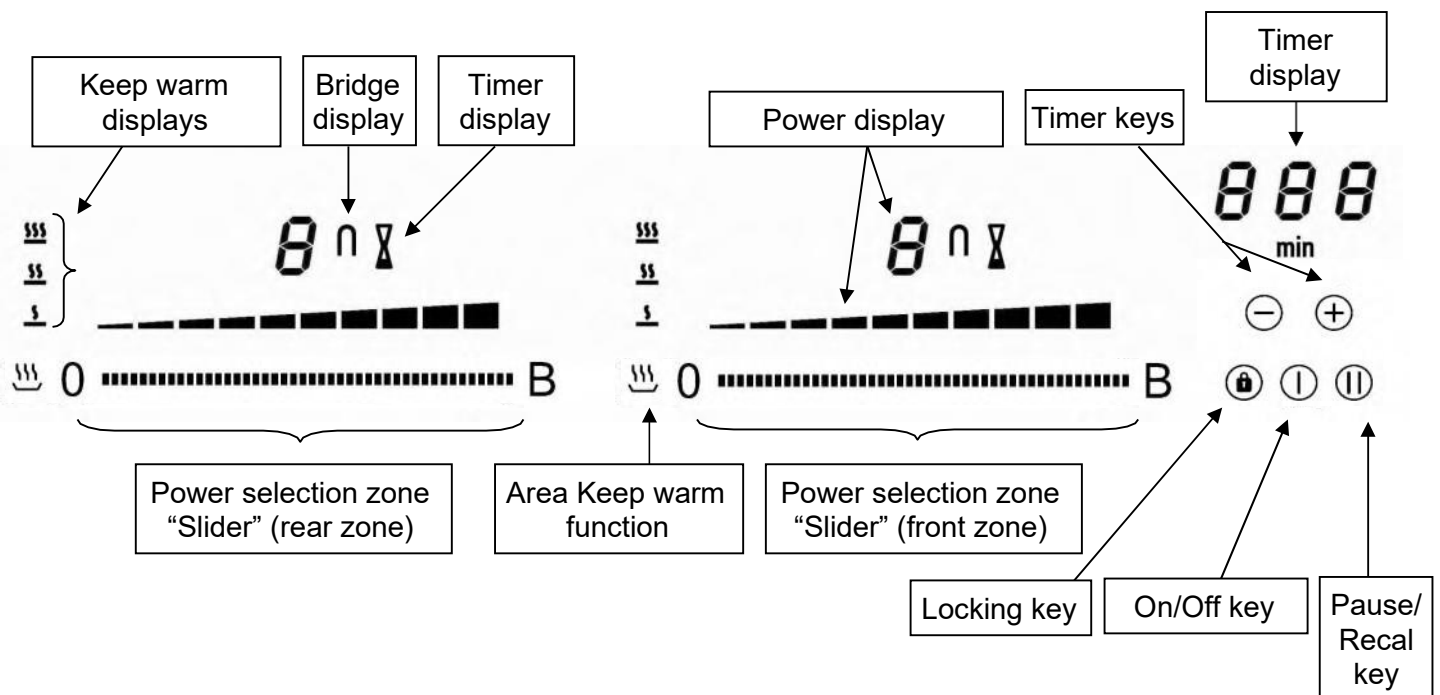


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**Technical characteristics**

Type	PI-DOM
Total power	3700
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	189.4 Wh/kg
Heating zones	220x180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
1 st Booster Power*	2650 W
2 nd Booster Power*	3700 W
Standardised cookware category	C
Energy consumption EC _{cw} **	188.1 Wh/kg
Standardised cookware category	B
Energy consumption EC _{cw} **	190.6Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel

USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
<u>A</u>	Heat accelerator	Automatic cooking.
<u>E</u>	Error message	Electronic failure.
<u>H</u>	Residual heat	The heating zone is hot.
<u>P</u>	1 st Booster	The 1 st Booster is activated.
	2 nd Booster	The 2 nd Booster is activated.
<u>U</u>	Keep warm	Maintain automatically 42, 70 or 94°C.
	Stop&Go	The hob is in pause.
<u>∩</u>	Bridge	2 cooking zones are combined.
<u>E</u>	Grill	The Grill function is activated.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts at a low speed when the calories generated by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts its high speed level when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit has cooled down enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent because this can create a blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is working, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify this thanks to a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms,...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a diameter that is too small, the pan doesn't work. This diameter varies in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob, the display will show [U].

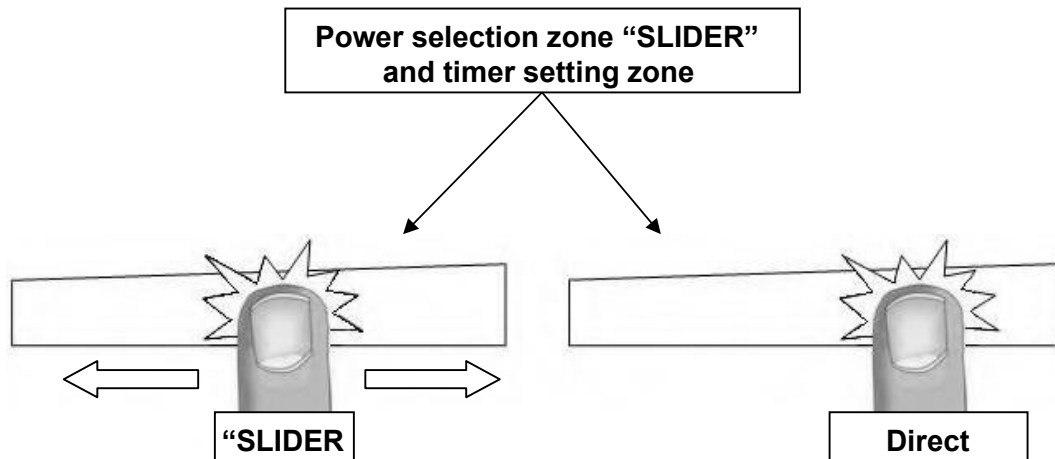
Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

In case of normal use, press only one key at a time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

Action	Control panel	Display
To start	press key [①]	[0]
To stop	press key [①]	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

Action	Control panel	Display
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	slide to [0] on “SLIDER”	[0] or [H]

If no action is taken within 20 seconds, the electronics return in waiting position.

Pan detection

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. After switching on the cooktop, when you put a cookware on the glass, the control system automatically detects it. This system also automatically indicates you which slider control to use by displaying a [0] over it. You then just have to set the expected cooking level.

Pan detection ensures a perfect safety. Induction does not work:

- If there is no pan on the heating zone, or if this pan is not adapted to induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when an induction pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped.
- The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: do not let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and the symbol [H] indicates this on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones can be touched without danger.

Do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive objects on them, as long as the residual heat indicators are switched on. **There are risks of burns and fire.**

Booster and Double Booster function

Booster [P] and Double Booster [" "] grant a boost to the selected heating zone.

When this function is activated, the heating zones work during 10 minutes at an ultra- high speed.

This is meant to be used for heating up big quantities of water very quickly (for e.g. pasta).

- **Start up / Stop the Booster:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the "B"	[P]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Start up / Stop Double Booster:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the "B"	[P]
Start up Double Booster	Re-press key [B]	[" "] and P]
Stop Double Booster	Slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
Stop Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**

The whole cooking hob is equipped with a maximum potential. When the Booster function is activated, the electronic system automatically orders to reduce the power level of another heating zone, in order to avoid exceeding the maximum potential. The display blinks [9] during a few seconds, then shows the maximum of power allowed :

<u>Heating zone selected</u>	<u>Other heating zone:</u> (example: Booster level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Timer

The timer can be used simultaneously with all the heating zones, and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select the timer	Press simultaneously key [-] and [+]	Timer display on
	of the timer until the	
	desired display is on	
Decrease the time	Press key [-] of the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] of the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer until the desired display is on	Timer display
Stop the time	Press key [-] of the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts working. When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display [Ⓢ]	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] of the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] of the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time has finished, the timer display is blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power for a certain amount of time, then automatically reduces its power until it reaches the pre-selected power level.

- **Start-up:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the "SLIDER" to [7] and stay 3s	[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection	slide on the "SLIDER"	[0] to [9]


Stop&Go function

This function temporarily puts an end to the hob's entire cooking activity, and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the stop&go function:**



<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage stop&go	press [II]	[II] and control light on
Stop stop&go	press [II] Press on the animated "slider"	"Slider" animated previous settings

Recall Function

After switching off the hob [], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is the following:








- Press the key []
- Then press [] before the light stops blinking.

The previous settings are activated again.

“Keep warm” Function

This function allows the cooking zones to reach and automatically maintain a temperature of 42, 70 or 94°C, this to avoid liquids flowing over and pans burning.







- **To start the function « Keep warm » :**

Action	Control panel	Display
42°C to engage	Press once on area under []	[U] and []
70°C to engage	Press twice on area under []	[U] and []
94°C to engage	Press 3 times on area under []	[U] and []
To stop	Slide on the “SLIDER” or press area under [] until [0]	[0] to [9] [0]


The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. Power function is not allowed.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press display []	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on [] of the 2 cooking zones or put a great pan on the 2 zones and press on the 2 “SLIDER”	[0] and [] [] blink []
Increase bridge	Slide on the “SLIDER” which indicates the power	[1] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously on [] of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key []).

Action	Control panel	Display
Lock the hob	Press [] during 6s	lock light on
Unlock the hob	Press [] during 6s	lock light off


Grill Function

This function allows the optimal use of your frying pan/grill plate with combining two areas and using appropriate powers.



Action

Activate the hob
 Unlock the hob
 Activate the Grill
 Increase the power
 Stop the Grill

Control panel

Press display []
 Place the grill plate on the
 2 zones to use
 Press simultaneously on the
 “SLIDER“ of the 2 cooking zones
 Slide on the “SLIDER”
 Which indicates the power
 Press simultaneously on the
 “SLIDER” of the 2 cooking zones

Display

[0]
 [] blink
 []
 power level on the
 slider
 [0]

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

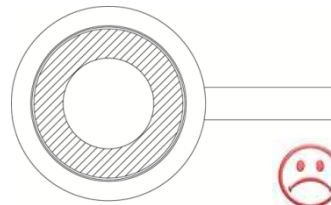
Ferromagnetic base



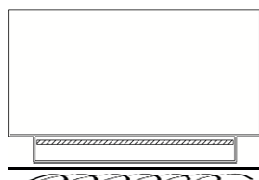
Aluminium base



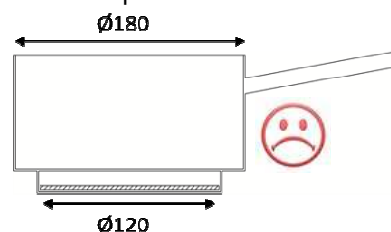
Ferromagnetic ring



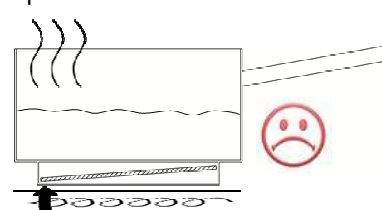
Too great a distance
Ferromagnetic element



Base smaller
than the pot



Ferromagnetic element
not parallel to the inductor



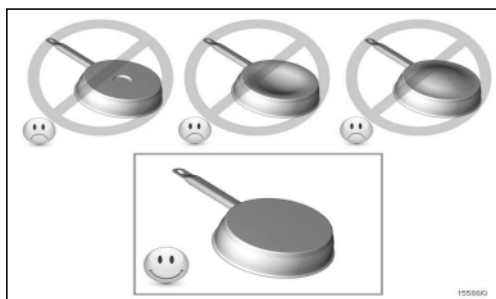
The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

NOTE: Overheating of an empty pot with a curved base or a logo or embossed hollow in the centre could damage the inductor.



CAUTION!

The use of unsuitable pans may lead to malfunction or breakdown of the device that is not covered by the manufacturer's warranty.

SOUNDS DURING USE:

- **Noises during cooking.** Some kitchen utensils, depending on the quality of the ferritic base of the container, may be more intense if the composition of the base is poor or poor.
- **A slight "click click" sound is heard.** This sound is normal. It is a safety indicator to detect presence of the container on the inductor. It activates automatically when you turn on the hob and during cooking.
- **A slight hum is heard.** It is a normal sound that comes from the transmission of energy from the inductor to the base of the container (electromagnetic waves).

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P and	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING**Switch off the appliance before cleaning.**Do not clean the hob when the glass is too hot: **risk of burns.**

- Remove small spots with a damp cloth using washing-up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.
- Never use steam driven or high-pressure appliances.
- Do not use objects that might scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean and that there is no dust on your ceramic hob or on the pan. The use of rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately to prevent a damaged surface.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone does not start:

- The hob is badly connected to the electrical network.
- The safety fuse is cut off.
- The lock function is activated.
- The sensitive touch keys are covered with grease or water.
- An object is put on a sensitive touch key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The pan's bottom diameter is too small.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

One or all cooking zone(s) are cut off:

- The safety system functioned.
- This system works when you forgot to switch off the cooking zone.
- One or more sensitive touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of the power level, and is switched off automatically when there is a possibility of overheating.

The ventilation system is still working after switching off the hob:

- This is not a failure, the fan continues to protect the electronic device.
- The fan stops automatically.

The automatic cooking system does not start:

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

The control panel displays [U]:

- See chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- See chapter "Stop&Go".

The control panel displays [] or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [U400]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

The control panel displays [Er47]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the after sales service.

ENVIRONMENT PRESERVATION



The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be disposed of like normal domestic waste. The product must be handed over at a collection point for recycling electrical and electronic equipment. If you ensure that this product is correctly disposed of, you will help to avoid the possible negative environmental and public health effects that could arise from incorrect disposal. For more detailed information about recycling this product, please contact your city authorities, the domestic waste service or the establishment where you purchased it. This electrical appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic appliance waste (WEEE).



ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT

DISPOSAL OF THE PACKAGING. *The packaging is marked with in Green Dot.*

In its commitment to the protection of the environment and in compliance with the provisions of the European Directive 94/62 / EC on packaging and packaging waste and the derived Law 22/2011 on Contaminated Residues and Soils, Pando entrusts entities of social economy an Integrated Management System, responsible for the periodic collection at the consumer's home or in its vicinity of used packaging and packaging waste for subsequent treatment.

To remove all packaging materials such as cardboard, expanded polyurethane, and film, use the appropriate containers.

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation is the exclusive responsibility of specialists.

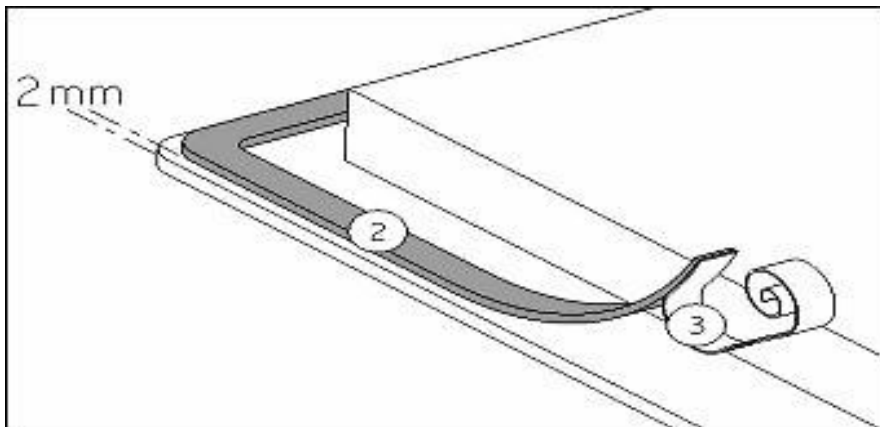
The user of this appliance is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country.

Damage or expenses resulting from non-compliance shall not be covered by the product warranty.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

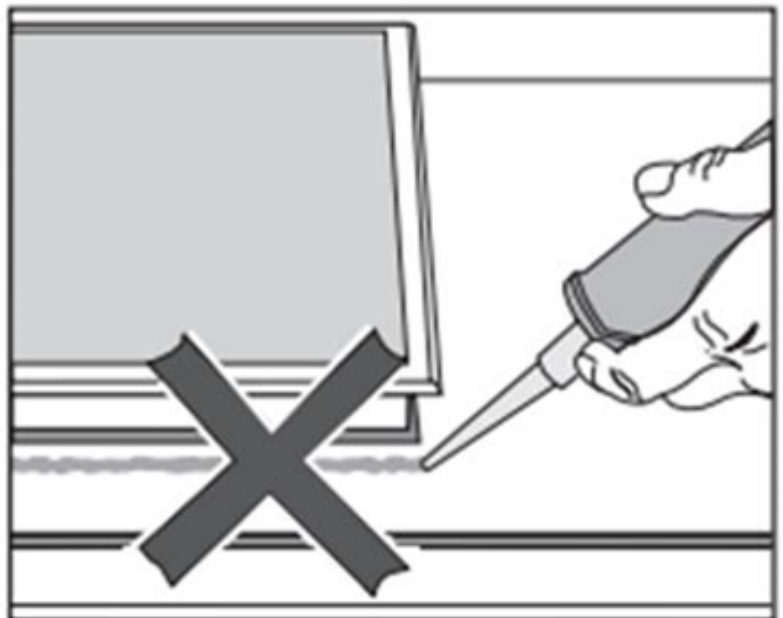
Its installation has to be done carefully, in accordance with the illustration below.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Le joint entre la table de cuisson et le plan de travail ne doit pas être réalisé avec des mastics ou du silicone.

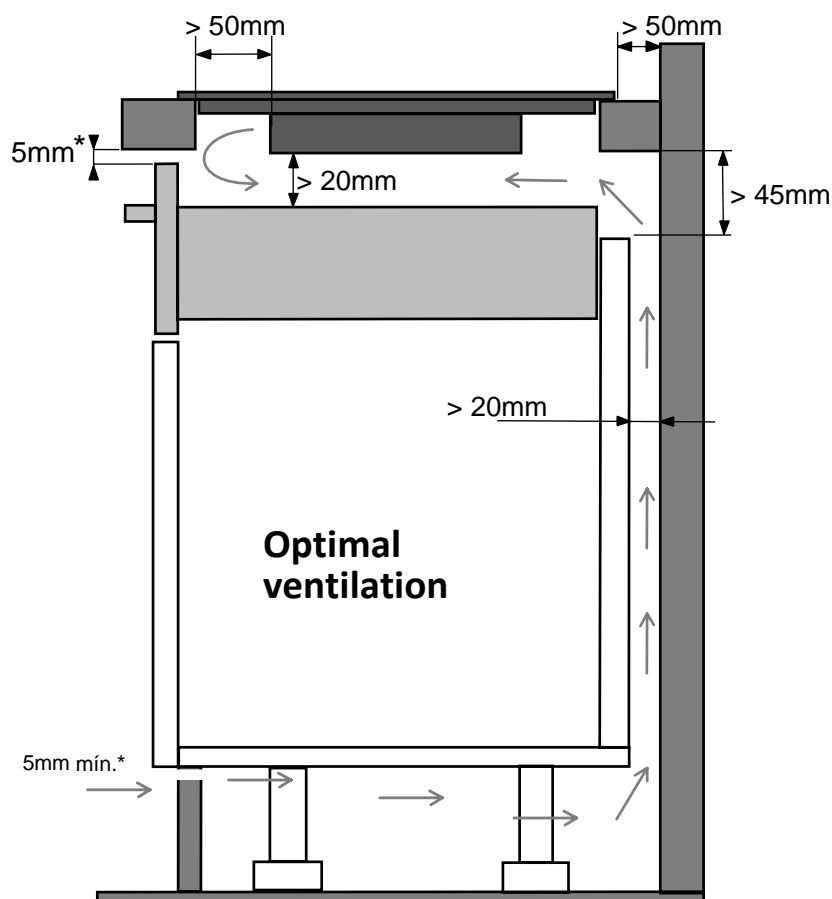
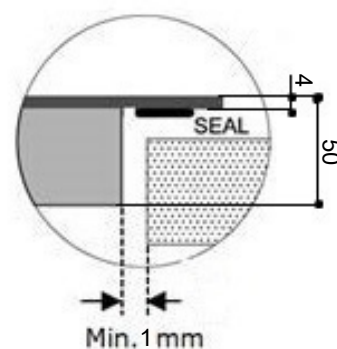
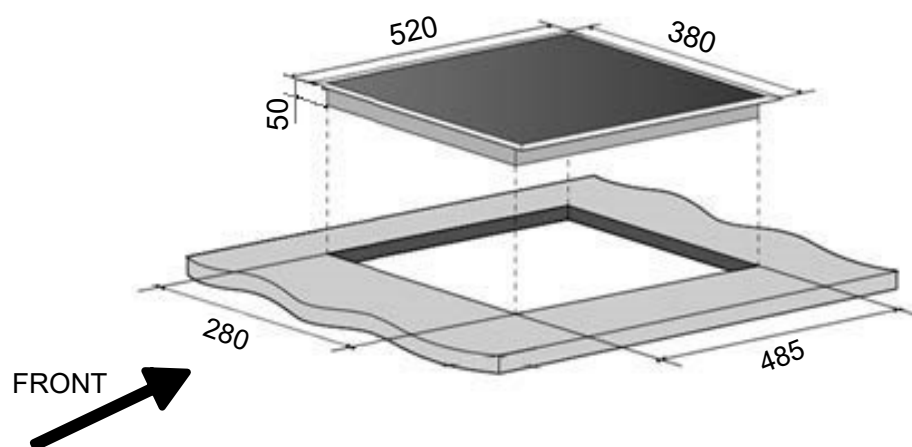
L'utilisation de tels produits dans l'installation peut endommager le produit et le rendre difficile à accéder ou à retirer pour l'entretien. Les dommages ou les dépenses résultant de la non-conformité ne seront pas couverts par la garantie du produit.



Fitting - installing:

□ The dimensions are:

Type	Cut size		Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness
PI·DOM	280	485	380	520	4

**¡ATTENTION!**

Improper installation and non-observance of the vents may cause malfunction or breakdown of the appliance which would not be covered by the manufacturer's warranty.

*Recommended front ventilation space, with this margin we will avoid excess temperature on the worktop, furniture and tools that may be placed under the hob

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or device can be higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The strips on the mural edges need to be heat-resistant.
- Do not install the hob above a non- ventilated oven or a dishwasher.
- To ensure good air circulation of the electronic device, maintain a space of 20 mm under
- the bottom of the hob casing.
- If a drawer is placed under the work, avoid putting flammable objects in this drawer (e.g. sprays) or non-heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cutout edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. The gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth worktop surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. Respect a distance of at least 500 mm if you do not have further instructions.
- The connection cable cannot be subjected to mechanical constraint (e.g. a drawer) after construction.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician who is aware of the normative regulations and respects them scrupulously.
- The electrical parts should always be protected after the building-in.
- The necessary data of connection are on the stickers placed on the bottom of the appliance.
- The appliance should be separated from the mains by using a multipolar circuit breaker.
 - The contact opening must be at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the mains by adapted devices, such as circuit breakers, fuses or (differential) contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance can only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

You should always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

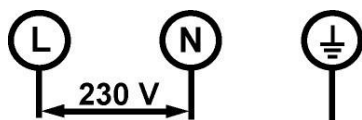
The green / yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire corresponds to the neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connecting the hob :

Monophase 230V~1P+N



Attach the earth cable to the terminal provided. The neutral conductor to terminal N, and the phase L to terminal L.

Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.

Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

Caution! Be careful to correctly engage and tighten the cables.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

10. AFTER-SALES SERVICE (SAT) AND GUARANTEE

INOXPAN S.L., thanks you for choosing and placing your trust in a product of our brand Pando, which is distinguished by its Quality, Design and Innovation, being faithful to its origins and commitments.

PANDO WARRANTY CONDITIONS:

This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase and covers the appliance against any manufacturing defect that may affect its proper operation. For the validity of the warranty to be valid, it is essential to present the invoice or purchase receipt to the Pando Authorised Service technician.

During this period, the Company undertakes to replace or repair free of charge any defective part due to a defect or manufacturing defect in the appliance, until it is working properly, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement.



EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY

The following cases will not be covered by the product or induction warranty, and could be cause for cancellation of the same, in which case the user will have to pay for the cost of materials, labour and travel expenses of the technical service:

- The installation, servicing, cleaning or maintenance of the appliance.
- If the installation of the induction hob has not been carried out by an Authorised Professional Specialist, Qualified Electrician, or Official Pando Technical Service personnel, who meet the requirements of safety standards and electrical power regulations.
- Any breakdown, fault or malfunction caused by incorrect installation or use.
- Breakdowns or malfunctions caused by not respecting or following the safety instructions, recommendations for use and maintenance in the appliance's manuals.
- When the product is intended for commercial or non-residential use, for which it is not intended.
- Malfunctions or damage to the appliance due to non-compliance with the instructions described in the user manual, installation instructions and ventilation of the appliance.
- Breakdowns or damage caused by transport or removal, and handling of the appliance by unauthorized personnel not authorised by this company or the Pando brand.
- Stains, changes in tone, knocks, dents, scratches, scratches or breakage of the glass.
- Presence of foreign bodies foreign to the appliance, inside or outside the product.
- That the product is not accessible, because there are elements that prevent easy and safe access. The means required for the authorised Pando technician to access the appliance will be at the user's expense and responsibility.
- Improper manipulation of the wiring and connections of the product.
- Faults or damage caused to the product by an incorrect power supply or electrical connection.
- Breakdowns or damage caused by variations in the electricity supply or fortuitous and natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Appliances from resales, second hand, change of the original owner of the appliance or from exhibitions that are more than two years old from their date of manufacture.

INOXPAN, S.L., is expressly excluded from any liability for any direct or indirect damage to persons or things due to faults or defects in the device caused by improper handling of the same.

Contact details Official Authorised Pando Service Centre

ESPAÑA, PORTUGAL AND ANDORRA:	OTHER COUNTRIES:
https://www.pando.es/asistencia-tecnica/ 	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/ 

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 741 55 10
Fax +34 93 741 55 10
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export:
export@pando.es
Tel. 93 741 55 11



Pando www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra
www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE
Otros países
Autres pays / Other countries
www.pando.es/en/after-sales-services/



Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Environmental Management System Certification
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Quality Management System
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

