



**Pando**  
integral*cooking*

# PCP 9600

**ES - P.01**  
Manual de uso  
Certificado de Garantía

**PT - P.16**  
Manual de uso  
Certificado de Garantía

**FR - P.28**  
Manuel d'utilisation  
Certificat de garantie

**EN - P.41**  
User manual  
Guarantee certificate

**DE - P.54**  
Benutzerhandbuchand  
Garantiebescheinigung



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



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](http://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

**Índice**

<b>Información sobre seguridad</b> .....	<b>5</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>8</b>
Componentes principales .....	8
Principio de funcionamiento.....	8
<b>Manejo</b> .....	<b>9</b>
Antes del primer uso.....	9
Elementos de mando.....	9
Principios de manejo .....	10
Tiempo de calentamiento .....	10
<b>Capacidad de carga</b> .....	<b>11</b>
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	<b>12</b>
Lado frontal y panel de mando .....	12
Espacio interior.....	12
Recubrimiento antideslizante.....	12
<b>¿Qué hacer cuando el aparato no funciona?</b> .....	<b>13</b>
<b>Indicaciones sobre protección medioambiental</b> .....	<b>13</b>
<b>Instrucciones de instalación</b> .....	<b>14</b>
Antes de iniciar la instalación .....	14
Montaje.....	14
Conexión eléctrica .....	14
<b>Servicio Técnico Post-Venta (SAT)</b> .....	<b>15</b>
<b>Montaje</b> .....	<b>67</b>
Posibilidades de combinación .....	67

Estimado cliente,

Gracias por elegir este producto **PANDO**.

Le rogamos que lea atentamente las instrucciones contenidas en este libro, que le ayudarán a obtener buenos resultados al utilizar su calentaplatos.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE APARATO PARA FUTURAS CONSULTAS.

**Tenga siempre a mano las instrucciones de uso. Si entrega el aparato a terceros, entréguelos también las respectivas instrucciones de uso.**

El manual de uso también está disponible para su descarga en [www.pando.es](http://www.pando.es)



## Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas. Este aparato cumple con las normas de seguridad obligatorias. No obstante, un uso no conforme a lo previsto puede causar daños al usuario.

### Seguridad de niños y personas vulnerables

**ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Los niños de menos de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

### Seguridad general

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, tiendas, oficinas o sitios similares.

## Información sobre seguridad

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No se siente ni apoye en el cajón. La extensión telescópica sufrirá daños. El cajón puede soportar una carga máxima de 25kg.
- No guarde en el aparato recipientes de plástico u objetos inflamables. Estos pueden derretirse o inflamarse al encender el aparato. **Peligro de incendio!**
- No utilice el aparato para la calefacción de habitaciones. Debido al aumento de la temperatura, pueden encenderse objetos fácilmente inflamables que se encuentren cerca del aparato.

## Instalación

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- **¡Atención!** El aparato tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.
- **¡ADVERTENCIA!** El aparato está destinado a ser incorporado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.

## Limpieza y Mantenimiento

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

## Información sobre seguridad

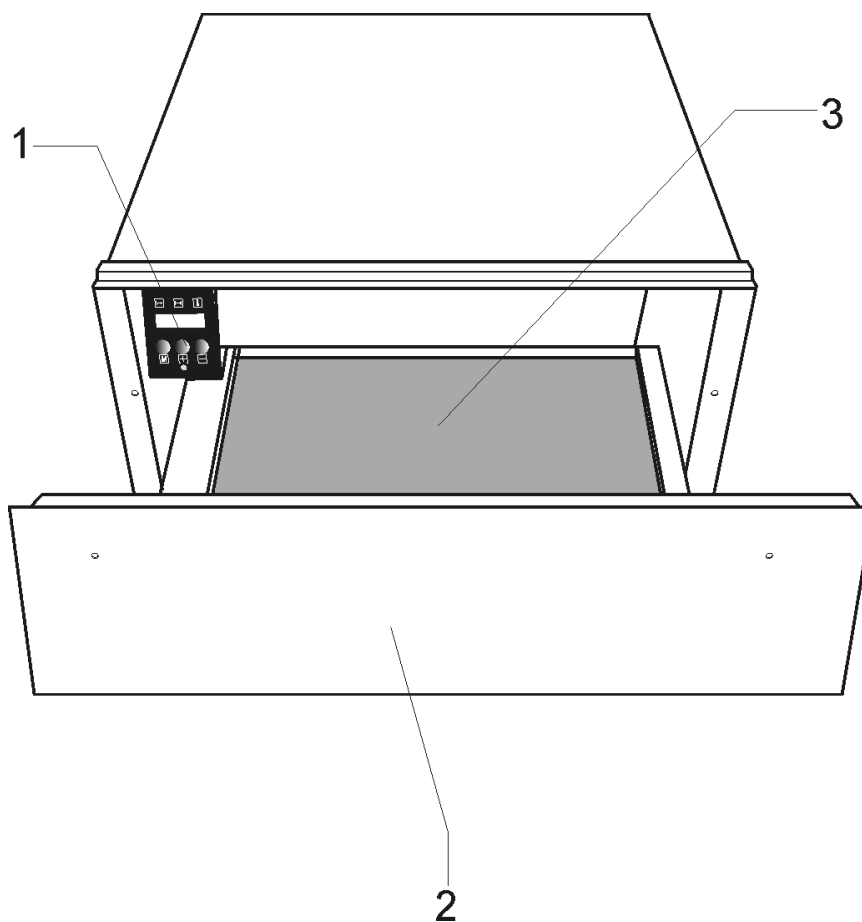
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto “Limpieza y Mantenimiento”.

## Servicio y Reparación

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de reparación corte la corriente eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

## Descripción del aparato

### Componentes principales



1. – Panel de Control

2. – Asidero

3. – Recubrimiento antideslizante

### Principio de funcionamiento

Este aparato dispone de un sistema de aire caliente. Un ventilador distribuye de forma óptima en el cajón el calor producido por el calentador.

El termostato permite determinar y supervisar la temperatura deseada de la vajilla.

Gracias a la circulación del aire, la vajilla se calienta de forma rápida y uniforme.

Una rejilla protectora impide un contacto con el calentador y el ventilador.

El fondo del cajón para la vajilla está provisto de un recubrimiento antideslizante que impide que la vajilla se mueva al abrir y cerrar el cajón.

## Manejo

### Antes del primer uso

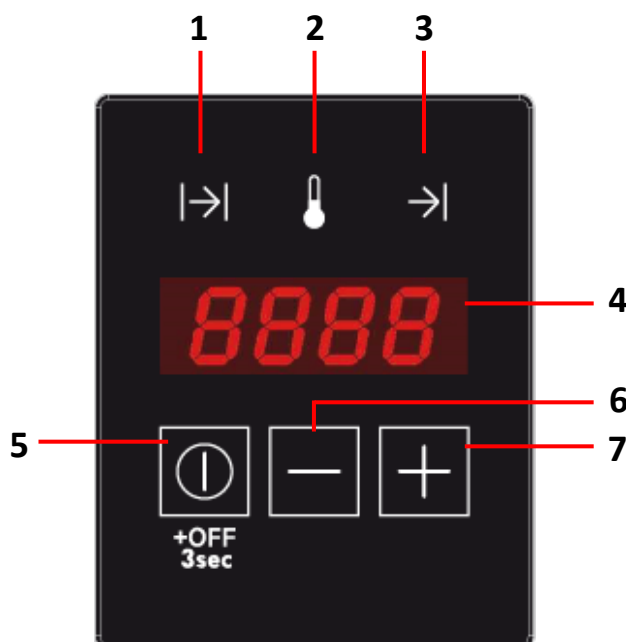
Limpie su aparato con un paño mojado y seque el mismo a continuación siguiendo las instrucciones del apartado "Limpieza y cuidado".

Caliente el cajón vacío durante por lo menos dos horas. Ajuste para este fin el termostato a la temperatura máxima.

Garantice durante este proceso una buena ventilación de la cocina.

Los componentes están tratados con un agente de conservación. Por lo tanto se producen temporalmente olores durante el calentamiento. Este olor y el vapor eventualmente producido desaparecen después de poco tiempo y no son señal de una conexión errónea o de un defecto del aparato.

### Elementos de mando



1. Piloto del temporizador
2. Piloto del termostato
3. Piloto de la puesta en funcionamiento programada
4. Pantalla
5. Tecla M (selección de funciones) / ON (encendido)/ OFF (apagado)
6. Tecla “-” (disminución)
7. Tecla “+” (aumento)

## Manejo

### Principios de manejo

#### Modo reposo

En este modo, el aparato al completo está desconectado y ni la pantalla ni ningún piloto están encendidos.

#### Funcionamiento normal

En este modo, el aparato genera calor de forma continuada. Cada dos segundos, la pantalla muestra de forma alterna el tiempo restante de funcionamiento y la temperatura seleccionada. Los pilotos del temporizador y del termostato se encienden de forma alterna cada dos segundos para coordinarse con las indicaciones de la pantalla. El piloto de funcionamiento no se apaga hasta que el temporizador esté a cero.

Para que el aparato funcione en modo normal, siga estas instrucciones:

1. Presione la tecla “ⓘ” una o varias veces hasta que el piloto del temporizador parpadee.
2. Presione las teclas “+” o “-” para fijar el tiempo de funcionamiento entre las 0h00 y las 4h00.
3. Presione la tecla “ⓘ” para aceptar. El piloto del temporizador comenzará a parpadear.
4. Presione las teclas “+” o “-” para seleccionar la temperatura entre 30° y 80°.
5. Presione la tecla “ⓘ” durante 3 segundos o espere 5 segundos.
6. El cajón calentaplatos se pondrá en funcionamiento de acuerdo con los parámetros establecidos.

#### Puesta en funcionamiento programada

En este modo, en la pantalla aparece la cuenta atrás del tiempo restante hasta que el aparato comience a funcionar. El piloto de funcionamiento parpadeará mientras el piloto de la puesta en funcionamiento programada permanece iluminado.

Para programar la puesta en funcionamiento, siga estas instrucciones:

1. Consulte los apartados 1) al 4) de la sección anterior para establecer los parámetros de funcionamiento normal.
2. Presione la tecla “ⓘ” para aceptar. El piloto de programación de la puesta en funcionamiento comenzará a parpadear.
3. Presione las teclas “+” o “-” para fijar el intervalo de tiempo restante hasta que el

aparato comience a funcionar entre las 0h00 y las 9h50.

4. Presione la tecla “ⓘ” durante 3 segundos.
5. El cajón calentaplatos se pondrá en modo puesta en funcionamiento programada.
6. Una vez transcurrido el intervalo de tiempo seleccionado, el cajón calentaplatos se pondrá en funcionamiento de acuerdo con los parámetros establecidos.

#### Cancelar funcionamiento

Se puede cancelar la programación del aparato en cualquier momento presionando la tecla “ⓘ” durante 3 segundos.


Presione la tecla “ⓘ” durante 3 segundos para cancelar el funcionamiento normal o la puesta en funcionamiento programada del aparato (por ejemplo, si un invitado llega con antelación o la vajilla está suficientemente caliente).

#### Tiempo de calentamiento

En el tiempo de calentamiento influyen varios factores:

- Material y grosor de la vajilla
- Cantidad cargada en el aparato
- Disposición de la vajilla en el interior del aparato
- Temperatura seleccionada

Por lo tanto, no se pueden indicar valores absolutos.

De forma orientativa pueden mencionarse los siguientes valores para conseguir un calentamiento uniforme en la posición  :

Vajilla	Tiempo (minutos)
Vajilla para 6 personas	30 – 35
Vajilla para 12 personas	40 – 45

Por favor, determine en el uso práctico los ajustes óptimos para su caso concreto

## Capacidad de carga

La capacidad de carga depende del tamaño de las piezas que se introduzcan en el cajón.

---

### PCP9600

---

Servicios para 6 personas

---

6 platos llanos de 24 cm

6 platos hondos de 10 cm

1 fuente de 19 cm

1 fuente de 17 cm

1 fuente de 32 cm

---

o

---

20 platos de 28 cm  $\varnothing$

---

o

---

80 tazas de café

---

o

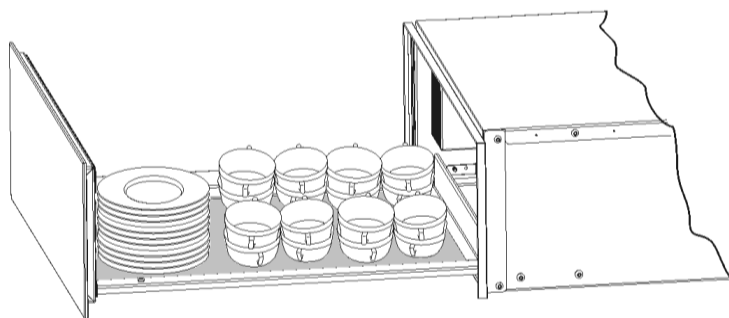
---

40 tazas de té

---

...

---



## Limpieza y cuidado

La limpieza es el único trabajo de cuidado y mantenimiento normalmente requerido.

**Atención. Antes de iniciar los trabajos de limpieza, desconecte el aparato de la red. Retire la clavija del enchufe o desconecte el circuito eléctrico que alimenta el aparato.**

**No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos, bayetas abrasivas u objetos puntiagudos que pueden dañar las superficies.**

### Lado frontal y panel de mando

Es suficiente limpiar el aparato con un paño húmedo. Cuando el aparato está muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua de lavado. A continuación, pase un trapo seco por el aparato.

**Para cajones calentador con frontal de acero inoxidable** pueden emplearse agentes de limpieza especiales para superficies de acero inoxidable. Estos agentes impiden que las superficies se ensucien de nuevo rápidamente. Aplique con un paño suave uniformemente una pequeña cantidad del agente en toda la superficie.

Para **cajones calentador con frontal de aluminio** utilice un agente limpiacristales suave y un paño suave que no se deshilache. Pase el paño en dirección horizontal por la superficie sin ejercer presión.

### Espacio interior

Limpie las paredes interiores después de cada uso con un paño húmedo. Cuando el aparato esté muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua de lavado.

A continuación, pase un trapo seco por la superficie.

Impida la penetración de agua en los orificios de ventilación.

Use el cajón calentaplatos sólo cuando esté completamente seco.

### Recubrimiento antideslizante

Es posible retirar el recubrimiento antideslizante para limpiar el fondo del cajón.

Se recomienda limpiar el recubrimiento a mano con agua templada y un detergente suave. Seque el recubrimiento a continuación cuidadosamente. Coloque el recubrimiento en el cajón sólo cuando esté completamente seco.



## ¿Qué hacer cuando el aparato no funciona?

**ATENCIÓN. Únicamente personal especializado está autorizado para llevar a cabo trabajos de reparación del aparato. Cualquier intervención por parte de personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.**

Los siguientes problemas pueden solucionarse sin dirigirse al servicio de atención al cliente:

- **La vajilla no se calienta lo suficiente.** Compruebe si:
  - El aparato está conectado.
  - Se ha ajustado la temperatura apropiada.
  - Las aberturas de salida de aire están tapadas con platos o cuencos grandes.
  - Ha calentado la vajilla durante un tiempo suficiente.

En el tiempo de calentamiento influyen varios factores como por ejemplo:

- Material y grosor de la vajilla
- Cantidad cargada en el aparato
- Disposición de la vajilla en el interior del aparato
- Temperatura seleccionada

- **La vajilla no se calienta.** Compruebe si:
  - Puede oír el ruido del ventilador. Cuando el ventilador funciona, el elemento de calefacción está defectuoso. Cuando el ventilador no funciona, éste está defectuoso.
  - El fusible de la red eléctrica está conectado.
- **La vajilla se calienta en exceso.**
  - El regulador de temperatura está defectuoso.
- **El interruptor de conexión y desconexión no se enciende al conectar el aparato.**
  - El indicador luminoso del interruptor está defectuoso.

## Indicaciones sobre protección medioambiental

### Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

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 la reutilización de los materiales de embalaje.

### Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2012/19/EU referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire del cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

## Instrucciones de instalación

### Antes de iniciar la instalación

**Verifique que la tensión de alimentación** indicada en la placa de características coincida con la tensión de la red.

Abra el cajón y retire **todos los accesorios** y el material de embalaje.

**Atención.** El lado delantero del cajón puede estar provisto de una **lámina protectora**. Retire esta lámina cuidadosamente desde el lado inferior antes de encender el calentaplatos por primera vez.

**Verifique que el cajón calentaplatos no esté dañado.** Compruebe si el cajón cierra correctamente. Informe al servicio de atención al cliente en el caso de haber detectado daños.

**Observe que la toma de corriente sea fácilmente accesible después del montaje del aparato.**

Está permitido montar el calentaplatos únicamente en combinación con los aparatos indicados por el fabricante. **En una combinación con otros aparatos se cancela el derecho de garantía, ya que no se cumplen las condiciones de un servicio correcto.**

### Montaje

Para el montaje del calentaplatos y del aparato combinado debe existir una balda fija con una capacidad portante suficiente para ambos aparatos.

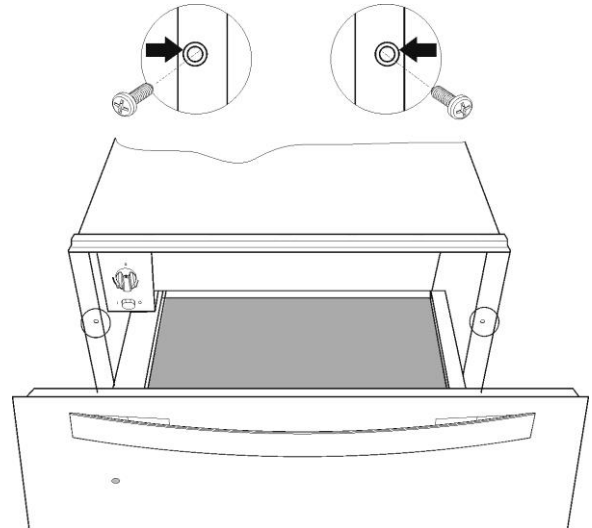
El aparato combinado se coloca sin otra balda directamente sobre el calentaplatos montado.

En el montaje del aparato combinado debe observar siempre las instrucciones de uso y montaje.

Encontrará las dimensiones importantes para el montaje indicadas en "mm" **en las últimas páginas**. Proceda como se indica a continuación:

1. Introduzca el aparato hasta el listón de salida de vahos en el armario y alinee el aparato correctamente.
2. Preste atención de alinear la carcasa del aparato de forma rectangular.

3. Abra el cajón y fije el aparato en las paredes laterales del armario mediante los dos tornillos suministrados.



### Conexión eléctrica

El cajón calentaplatos está provisto de un cable de conexión a la red con una clavija para corriente monofásica.

Se recomienda conectar el aparato **a la red eléctrica por medio de una toma de corriente.**

De esta manera se facilita el servicio de atención al cliente.

**En el caso de una conexión permanente,** la conexión del aparato o del horno la debe llevar a cabo un técnico especializado.

En este caso debe realizarse la conexión con un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm.

Los **datos de conexión** requeridos se encuentran en la **placa de características**. Estos datos deben coincidir con los de la red eléctrica.

**ATENCIÓN: EL CAJÓN CALIENTAPLATOS SE CONECTARÁ OBLIGATORIAMENTE A TIERRA.**

**El fabricante y el vendedor declinan cualquier responsabilidad** por posibles daños que puedan sufrir personas, animales o cosas cuando no se han observado las presentes instrucciones de instalación.

**Servicio Técnico Post-Venta (SAT)****INOXPAN S.L.**

TELF. 902 41 55 10 / FAX: 93 757 96 53

E-MAIL: [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)

Para solicitar asistencia técnica, dentro o fuera de garantía, puede llamar al teléfono arriba indicado, o através del fax o e-mail. Se informa que las intervenciones se cubrirán en garantía únicamente cuando sea un defecto del producto. **No entrará en garantía:**

- Si la instalación del producto no ha sido efectuado por personal Profesional Especialista Autorizado o personal de Servicio Técnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de potencia eléctrica.
- Problemas derivados por una inadecuada instalación del calentaplatos, anomalías externas de suministro eléctrico, revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas, bandejas, rejillas, elementos estéticos. Debiéndose hacer cargo en estos casos de las costas derivadas del Servicio Técnico.

**CERTIFICADO DE GARANTÍA**

INOXPAN, S.L., garantiza el mismo por el plazo de tres años a partir de la fecha de compra, contra todo defecto defabricación que afecte a su buen funcionamiento, así como por daños por él ocasionados.

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 incluido los desplazamientos del personal de la Empresa.

No son objeto de esta garantía las averías o defectos producidos por el mal uso, mantenimiento inadecuado, instalación incorrecta, distribución de energía defectuosa (ver manual de instrucciones), defectos de transportes, intervención de personal ajeno a esta empresa no autorizado, causa de fuerza mayor, bandejas, rejillas, plásticos y esmaltes que hayan sufrido golpes debidos a las mismas causas expuestas, **así como en el caso que** la instalación del producto no haya sido efectuada por personal Profesional Especialista Autorizado o personal de Servicio Técnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos del manual de instalación del producto.

**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.**

**La presente garantía solo será válida cuando esté debidamente cumplimentada. Ha de constar el modelo, matrícula, identificación del instalador especialista, fecha compra indicada en factura y el sello del establecimiento o comercio distribuidor que debe ir acompañada de la factura de compra donde se indique la fecha de adquisición.**

**Esta garantía no tendrá validez cuando el aparato se destine a uso no doméstico, para el que no está previsto.** En todo lo que no esté expresamente establecido en el presente Certificado se estará a lo que dispone la Ley General para la Defensa de Consumidores y Usuarios Ley 26/84, de 19 de Julio, así como la Ley de Ordenación Comercio Minorista Ley 7/96, de 13 de Enero.

<b>MODELO</b>	
<b>Nº MATRÍCULA</b>	
<b>INSTALADOR ESPECIALISTA AUTORIZADO</b>	
<b>FECHA DE COMPRA</b>	
<b>SELLO DISTRIBUIDOR</b>	

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](http://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

**Índice**

<b>Indicações de Segurança</b> .....	<b>18</b>
<b>Descrição do Aparelho</b> .....	<b>20</b>
Componentes Principais.....	20
Princípio de funcionamento .....	20
<b>Utilização</b> .....	<b>21</b>
Antes da primeira utilização.....	21
Painel de Comandos .....	21
Definições de utilização.....	22
Tempos de aquecimento .....	22
<b>Capacidade de carga</b> .....	<b>23</b>
<b>Limpeza e Manutenção</b> .....	<b>24</b>
Frente do aparelho e painel de comandos .....	24
Interior do aquecedor de louça .....	24
Revestimento antideslizante.....	24
<b>O que fazer em caso de falha de funcionamento?</b> .....	<b>25</b>
<b>Indicações sobre proteção ambiental</b> .....	<b>25</b>
<b>Instruções de instalação</b> .....	<b>26</b>
Antes da Instalação .....	26
Instalação .....	26
Ligação Elétrica .....	26
<b>Serviço Técnico Pós-Venda (SAT)</b> .....	<b>27</b>
<b>Instalação</b> .....	<b>67</b>
Possibilidades de combinação .....	67

Caro cliente,


Obrigado por escolher um produto **PANDO**.

Leia atentamente as instruções deste manual, pois irão ajudar-lhe a obter bons resultados com o seu aparelho.

**Mantenha estas instruções sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções.**

Este manual de instruções encontra se também disponível em [www.pando.es](http://www.pando.es)

## Indicações de Segurança

 Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futuras consultas. Este aparelho cumpre as normas de segurança em vigor. Uma utilização inadequada pode constituir perigo para o utilizador.

### Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

**ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não se sente ou pendure na gaveta. As calhas telescópicas ficam danificadas. A capacidade de carga máxima da gaveta é de 25 kg.
- Não guarde recipientes sintéticos ou objetos de inflamação fácil no interior do aquecedor de louça. Ao ligar o aparelho esses recipientes e objetos podem derreter ou incendiar-se. Perigo de incêndio.
- Não utilize o aparelho como aquecedor de ambiente. As temperaturas elevadas que são atingidas podem incendiar objectos de inflamação fácil que estejam perto do aparelho.

## Informações de Segurança

### Instalação

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- **ATENÇÃO!** O aparelho tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- **ATENÇÃO!** Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

### Limpeza e Manutenção

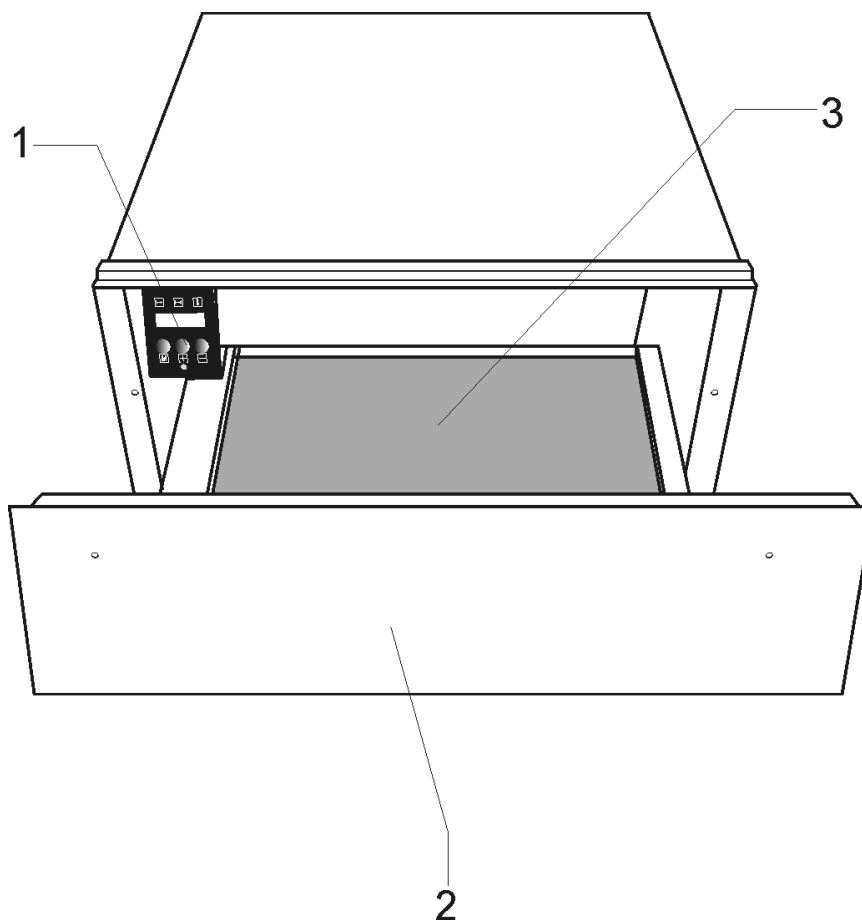
- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção”.

### Serviço e Reparação

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos. São necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

## Descrição do Aparelho

### Componentes Principais



1. – Painel de controlo    3. – Revestimento antideslizante  
2. – Puxador

### Princípio de funcionamento

Este aparelho está equipado com um sistema de circulação de ar quente. Um ventilador distribui o calor gerado por uma resistência elétrica pelo interior do aparelho.

O termóstato permite definir e controlar a temperatura desejada para a louça.

Através da circulação de ar quente gerada, a louça aquece rápida e uniformemente.

Tanto a resistência como o ventilador estão protegidos por uma grelha metálica.

A base da gaveta está equipada com um revestimento antideslizante, que impede a louça de deslizar ao abrir e fechar a gaveta.



## Utilização

### Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez deve limpar o interior e o exterior, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no capítulo “Limpeza e Manutenção”.

Em seguida aqueça o aquecedor de louça durante pelo menos 2 horas. Para isso selecione a temperatura máxima.

Providencie um bom arejamento da cozinha.

As peças do aparelho estão protegidas por um produto especial. Por este motivo, durante o primeiro aquecimento haverá formação de cheiro. Tanto o cheiro como a eventual formação de fumo desaparecem ao fim de pouco tempo e não significam ligação errada ou anomalia no aparelho.

### Painel de Comandos

1. Sinalizador do temporizador
2. Sinalizador de temperatura
3. Sinalizador de início programado
4. Mostrador
5. Função / Tecla ON/OFF
6. Tecla “-”(diminuir)
7. Tecla “+”(aumentar)

## Utilização

### Definições de utilização

#### Modo Stand-by

Neste modo todo o sistema está desligado e nenhum dos sinalizadores ou o mostrador estão acesos.

#### Operação Normal

Nesta função o sistema gera calor. O mostrador indica o tempo de funcionamento restante e a temperatura definida alternando a cada 2 segundos.

Os sinalizadores do temporizador e da temperatura acendem alternando cada 2 segundos em coordenação com a informação do mostrador. O indicador de funcionamento fica continuamente aceso até o temporizador chegar a zero.

Para programar a operação normal, proceda da seguinte maneira:

1. Prima a tecla “**I**” uma ou várias vezes até o sinalizador do temporizador começar a piscar.
2. Prima as teclas “+” ou “-” para selecionar o tempo de funcionamento pretendido entre 0h00 e 4h00.
3. Prima a tecla “**I**” para validar. O sinalizador de temperatura começa a piscar.
4. Prima as teclas “+” ou “-” para selecionar a temperatura pretendida entre 30 e 80°C.
5. Prima a tecla “**I**” durante 3 segundos ou espere 5 segundos.
6. O aquecedor de pratos começa a funcionar com os parâmetros definidos.

#### Início programado

Nesta função o mostrador indica, de forma decrescente, o tempo que resta para o início do funcionamento. O indicador de funcionamento pisca e o sinalizador de início programado está iluminado.

Para estabelecer um início programado, proceda da seguinte maneira:

1. Programe os parâmetros de operação normal como descrito nos pontos 1) a 4) da secção anterior.
2. Prima a tecla “**I**” para validar. O sinalizador de início programado começa a piscar.

3. Prima as teclas “+” ou “-” para selecionar o tempo desejado até ao início da operação, entre 0h00 e 9h50.
4. Prima a tecla “**I**” durante 3 segundos.
5. O aquecedor de pratos entra no modo de início programado.
6. Quando o tempo de espera tiver decorrido, o aquecedor de pratos começa a funcionar com os parâmetros previamente definidos.

#### Cancelar a operação

A programação pode ser cancelada a qualquer momento premindo a tecla “**I**” durante 3 segundos.

O funcionamento ou o início programado podem ser cancelados (por exemplo, porque um convidado chegou mais cedo ou porque a louça está suficientemente quente) premindo a tecla “**I**” durante 3 segundos.

#### Tempos de aquecimento

Diversos fatores influenciam o tempo de aquecimento:

- Material e espessura da louça
- Quantidade de carga
- Arrumação da louça
- Temperatura regulada

Assim não é possível fornecer dados exatos relativamente ao tempo de aquecimento.

A título indicativo são fornecidos os seguintes tempos para o Termóstato regulado na temperatura de 60°C e para obter o aquecimento uniforme da louça:

Carga	Tempo (min)
Louça de servir para 6 pessoas	30 – 35
Louça de servir para 12 pessoas	40 - 45

Com a prática irá determinar e selecionar os valores adequados para a sua louça.

## Capacidade de carga

A capacidade de carga depende do tamanho da louça.

### PCP9600

Louça de servir para 6 pessoas

6 x 24cm Pratos

6 x 10cm Taças de sopa

1 x 19cm Recipiente

1 x 17cm Recipiente

1 x 32cm Pratos

ou

20 pratos Ø 28 cm

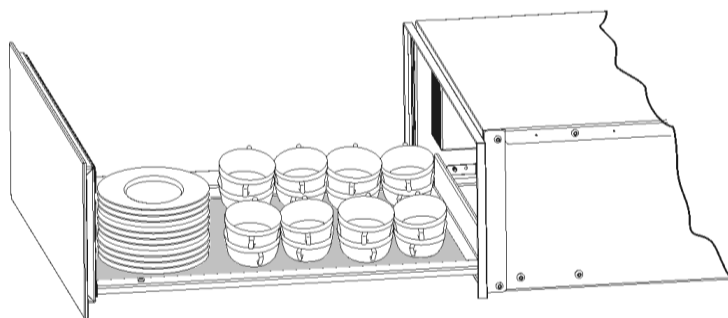
ou

80 chávenas de expresso

ou

40 chávenas de Cappuccino

...



## Limpeza e Manutenção

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

**Atenção! A limpeza deve ser efetuada com o aquecedor de louça desligado da alimentação elétrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do aquecedor de louça.**

**Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que riscuem ou objetos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.**

**Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.**

### **Frente do aparelho e painel de comandos**

Basta limpar o aquecedor de louça com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

**Para os aquecedores de louça com frente em aço inoxidável** podem ser utilizados produtos especiais para tratamento de superfícies em aço inoxidável. Estes produtos evitam que as superfícies voltem a ficar sujas rapidamente. Aplique uma fina camada do produto sobre toda a superfície com um pano suave.

**Nos aquecedores de louça com frente em alumínio** use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe horizontalmente sem exercer pressão sobre a superfície, uma vez que o alumínio é sensível a riscos e cortes.

### **Interior do aquecedor de louça**

Limpe regularmente o interior do aquecedor de louça com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Evite a entrada de água através dos orifícios de circulação de ar.

Use novamente o aquecedor de louça apenas quando estiver devidamente seco.

### **Revestimento antideslizante**

O revestimento antideslizante pode ser retirado para poder limpar facilmente a gaveta.

O revestimento pode ser lavado manualmente com água quente e umas gotas de detergente da loiça.

No final seque bem.

Só deve voltar a colocar o revestimento antideslizante quando a gaveta estiver devidamente seca.

## O que fazer em caso de falha de funcionamento?

**ATENÇÃO!** Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efetuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

Antes de contactar a Assistência Técnica verifique as questões seguintes:

- **A louça não aquece suficientemente?**

Verificar se:

- Se o aparelho está ligado.
- Se selecionou a temperatura adequada.
- Se os orifícios de circulação de ar estão tapados pela louça.
- Se a louça aqueceu durante um tempo suficiente.

O tempo de aquecimento depende de vários fatores, como por exemplo:

- Matéria e espessura da louça.
- Quantidade de louça.
- Arrumação e disposição da louça.

- **A louça não aquece?** Verifique se:
  - Está a ouvir um ruído do ventilador. Se o ventilador está a funcionar então a resistência estará avariada; se o ventilador não está a funcionar então o ventilador estará avariado.
  - Os fusíveis/disjuntores do quadro elétrico fundiram/dispararam.
- **A louça aquece demasiado?**
  - O seletor de temperatura está avariado.
- **O interruptor de ligar/desligar não acende?**
  - O piloto do interruptor está fundido.

## Indicações sobre proteção ambiental

### Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.

### Eliminação de aparelhos fora de uso

A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

## Instruções de instalação

### Antes da Instalação

**Verifique que a tensão de alimentação** indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a gaveta e **retire todos os acessórios** e o material de embalagem.

**Atenção!** A superfície frontal do aquecedor de louça pode estar envolvida numa **película de proteção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente.

**Certifique-se de que o aquecedor de louça não está danificado.** Verifique se a gaveta abre e fecha corretamente. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

**Atenção: a ficha deve ficar facilmente acessível após a instalação do aquecedor de louça.**

O aquecedor de louça só pode ser encastrado em combinação com os aparelhos indicados pelo fabricante. **Se for montado em combinação com outros aparelhos fica excluído o direito à garantia porque não é possível garantir um funcionamento correto.**

### Instalação

Para encastrar o aquecedor de louça em combinação com outro aparelho é necessário que exista uma prateleira intermédia fixa, que suporte o peso dos dois aparelhos.

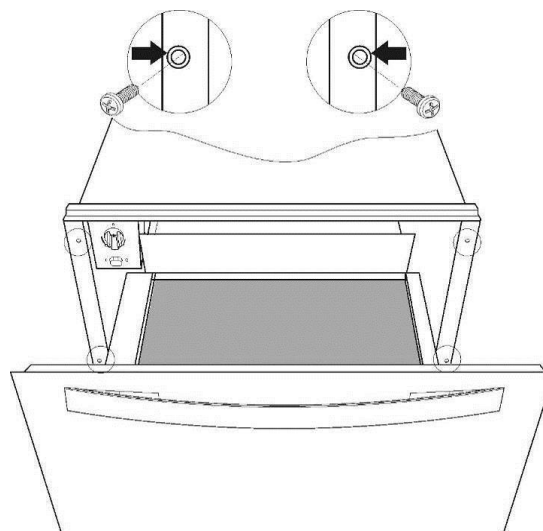
O aparelho que combina com o aquecedor de louça será colocado diretamente sobre o aquecedor de louça sem que seja necessário existir uma prateleira separadora.

Para encastrar o aparelho que combina com o aquecedor de louça siga as indicações mencionadas no respetivo livro de instruções e montagem.

As dimensões relevantes para a instalação são indicadas em mm **nas figuras apresentadas nas últimas páginas**. Proceda do seguinte modo:

1. Coloque o aquecedor de louça sobre a prateleira e deslize-o para o interior do nicho de modo fique centrado e totalmente encostado à frente do móvel.

2. Certifique-se de que a carcaça do aquecedor de louça está bem nivelada e assente sobre a prateleira.
3. Abra a gaveta e fixe o aquecedor de louça aos laterais do móvel utilizando os dois parafusos fornecidos.



### Ligação Elétrica

O aquecedor de louça está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica. Aconselha-se a ligação da **ficha a uma tomada que fique facilmente acessível após a instalação**.

**Em caso de conexão permanente** o aquecedor de louça deve ser instalado por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

Os dados necessários para a ligação elétrica encontram-se **descritos na placa de características** do aquecedor de louça e devem ser compatíveis com os da instalação elétrica.

**ATENÇÃO: O AQUECEDOR DE LOUÇA TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.**

**O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade** por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

**Serviço Técnico Pós-Venda (SAT)****INOXPAN S.L.**

TELF. +34 902 41 55 10 / +34 937 579 411

E-MAIL: [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)

Para solicitar assistência técnica, dentro ou fora de garantia, pode entrar em contacto através do telefone acima indicado, ou através do fax ou e-mail. Informa-se que as intervenções serão cobertas pela garantia apenas quando se trate de um defeito do produto. **Não estará ao abrigo da garantia:**

- Se a instalação do aparelho não tiver sido efetuada por pessoal Profissional Especialista Autorizado ou pessoal do Serviço Técnico Oficial Pando, cumpridor dos requisitos dos padrões de segurança e da normativa de potência elétrica.
- Problemas derivados de uma inadequada instalação do aparelho, anomalias externas de fornecimento elétrico, revisões de instalação ou funcionamento, limpezas, nem substituição de consumíveis de desgaste como bandejas, grelhas, elementos estéticos.
- Devendo cobrar-se nestes casos os custos de mão-de-obra derivados do Serviço Técnico.

**CERTIFICADO DE GARANTIA**

A INOXPAN, S.L., garante o mesmo pelo prazo de três anos a partir da data de compra, contra qualquer defeito de fabrico que afete o seu bom funcionamento, assim como danos por ele ocasionados.

Durante o referido período, a Empresa compromete-se a repor ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a vício ou defeito de fabrico do aparelho até se conseguir o seu funcionamento correto, assim como a assumir a mão-de-obra necessária e gastos ocorridos como consequência de tal reparação ou reposição, incluindo as deslocações do pessoal da Empresa.

Não são objeto desta garantia as avarias ou defeitos resultantes de má utilização, manutenção inadequada, instalação incorreta, distribuição de energia inadequada (ver manual de instruções), defeitos de transporte, intervenção de pessoal estranho a esta empresa não autorizado pela mesma, em caso de força maior, como no caso das bandejas, grelhas, plásticos e esmaltes que tenham sofrido danos devidos às mesmas causas expostas, **assim como no caso** da instalação do aparelho não ter sido efetuada por pessoal Profissional Especialista Autorizado ou pessoal do Serviço Técnico Oficial Pando, cumpridor dos requisitos do manual de instalação do produto.

**A INOXPAN, S.L. fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade sobre eventuais danos diretos ou indiretos sobre pessoas ou coisas devido a avarias ou defeitos do aparelho resultantes de utilização indevida do mesmo.**

**A presente garantia só será válida quando estiver devidamente preenchida. Tem de constar o modelo, matrícula, identificação do instalador especialista, data de compra indicada na fatura e o carimbo do estabelecimento ou comércio distribuidor, e deve ser acompanhada pela fatura de compra onde se indique a data de aquisição.**

**Esta garantia não será válida quando o aparelho se destine a uso não doméstico, para o qual não está previsto.** Para tudo o que não está expressamente estabelecido no presente Certificado vigora o disposto na Lei Geral para a Defesa dos Consumidores e Utilizadores, Lei 26/84, de 19 de Julho, assim como a Lei de Ordenação do Comércio Retalhista, Lei 7/96, de 13 de Janeiro.

MODELO	
N.º MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALISTA AUTORIZADO	
DATA DE COMPRA	
CARIMBO DO DISTRIBUIDOR	

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](http://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



**Sommaire**

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>30</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>33</b>
Composants principaux .....	33
Principe de fonctionnement .....	33
<b>Utilisation</b> .....	<b>34</b>
Avant la première utilisation.....	34
Tableau de commandes .....	34
Paramètres de fonctionnement.....	35
Temps de chauffage.....	35
<b>Capacité de charge</b> .....	<b>36</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>37</b>
Partie avant de l'appareil et tableau de commandes .....	37
Intérieur du chauffe-vaisselle.....	37
Revêtement antidérapant .....	37
<b>Que faire en cas de mauvais fonctionnement?</b> .....	<b>38</b>
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>38</b>
<b>Instructions d'installation</b> .....	<b>39</b>
Avant l'installation.....	39
Installation .....	39
Branchement électrique.....	39
<b>Service Technique après-vente</b> .....	<b>40</b>
<b>Installation</b> .....	<b>67</b>
Possibilités de combinaison.....	67

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **PANDO**.


Veuillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

**Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!**

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur [www.pando.es](http://www.pando.es)

## Consignes de sécurité

 Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement. Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.

### **Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

#### **Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : En cours de fonctionnement, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Éviter de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, ou surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

## Consignes de sécurité

- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.
- Les récipients et objets synthétiques ou qui prennent facilement feu ne doivent pas être rangés dans le chauffe-vaisselle. Si l'appareil est mis en marche, ils peuvent fondre ou brûler. Danger d'incendie.
- N'utilisez pas votre appareil comme chauffage de maison. Les hautes températures peuvent mettre le feu à des objets facilement inflammables situés près de l'appareil.

## Installation

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément à la réglementation courante.
- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- **Attention:** L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

## Nettoyage et Maintenance

- **Avertissement:** Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.

## Consignes de sécurité

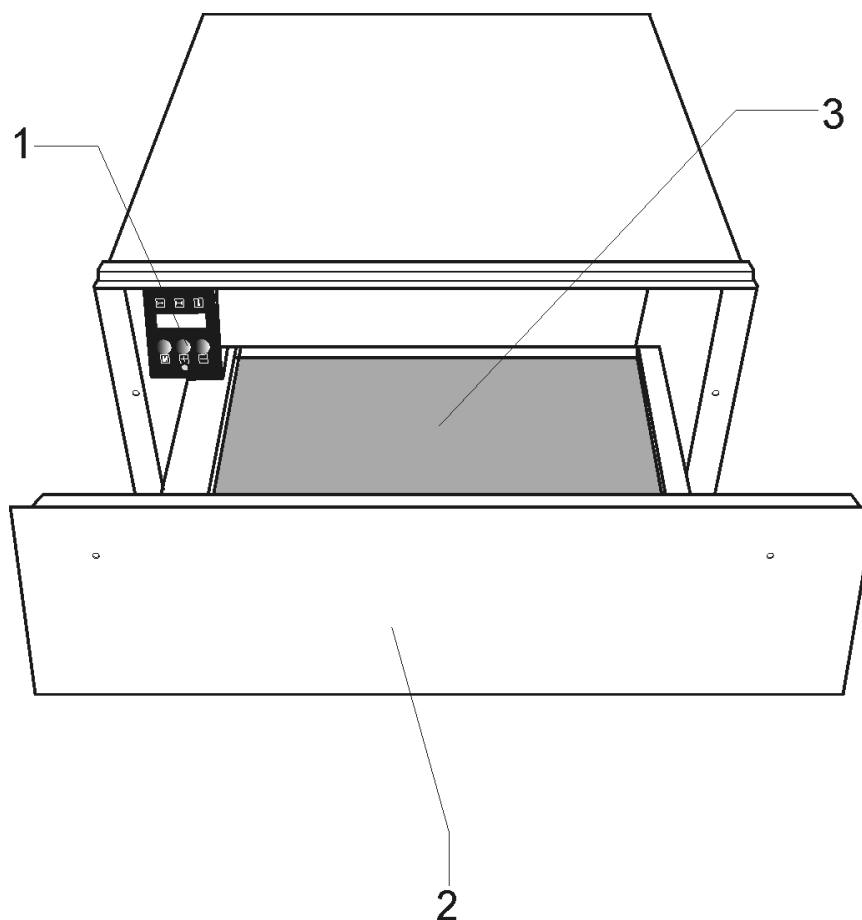
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien"

## Entretien et réparation

- **Avertissement:** Avant toute opération de réparation, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

## Description de l'appareil

### Composants principaux



1. – Tableau de commande

2. – Poignée

3. – Revêtement antidérapant

### Principe de fonctionnement

Votre appareil est équipé d'un système de circulation d'air chaud. Un ventilateur distribue la chaleur, générée par une résistance électrique, dans tout l'intérieur de l'appareil.

Le thermostat permet de définir et de contrôler la température souhaitée pour la vaisselle.

La circulation de l'air chaud fait que la vaisselle est chauffée rapidement et uniformément.

La résistance ainsi que le ventilateur sont protégés par une grille métallique.

La base du tiroir est équipée d'un revêtement antidérapant pour empêcher la vaisselle de glisser quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.

## Utilisation

### Avant la première utilisation

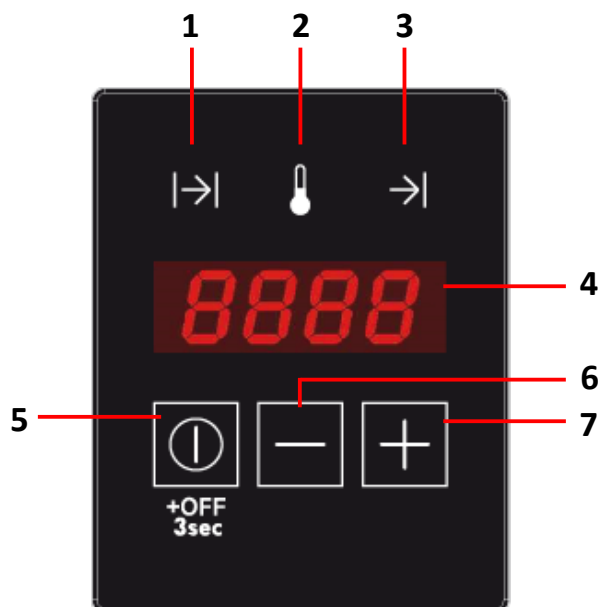
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez en laver l'intérieur et l'extérieur en suivant les indications sur le nettoyage figurant au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Ensuite, chauffez le chauffe-vaisselle pendant au moins 2 heures en réglant la température sur la position maximum.

Veillez à aérer correctement la cuisine.

Les pièces de l'appareil sont protégées par un produit spécial qui peut éventuellement, lors de la première mise en marche, dégager une odeur et un peu de fumée qui disparaissent très vite. Ni l'une ni l'autre ne constituent une anomalie de fonctionnement de l'appareil.

### Tableau de commandes



1. Indicateur lumineux de la minuterie
2. Indicateur lumineux de la température
3. Indicateur lumineux du départ différé
4. Affichage
5. Bouton fonction / ON/OFF
6. Bouton Down « - » (moins)
7. Bouton « + » (plus)

## Utilisation

### Paramètres de fonctionnement

#### Mode Veille

Dans ce mode, tout le système est déconnecté et aucun indicateur lumineux ou affichage n'est allumé.

#### Fonctionnement normal

Dans ce mode, le système génère de la chaleur. L'affichage indique le temps de fonctionnement restant et la température réglée, par alternance toutes les 2 secondes. L'indicateur lumineux de la minuterie et celui de la température s'allument alternativement toutes les 2 secondes et affichent les indications correspondantes. L'indicateur lumineux de fonctionnement est allumé en continu jusqu'à ce que la minuterie atteigne zéro.

Pour programmer le fonctionnement normal, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur le bouton "ⓘ" une ou plusieurs fois jusqu'à ce que l'indicateur lumineux de la minuterie clignote.
2. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler le temps de fonctionnement désiré, entre 0h00 et 4h00.
3. Appuyez sur le bouton "ⓘ" pour valider. L'indicateur lumineux de la température se met à clignoter.
4. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler la température désirée, entre 30°C et 80°C.
5. Appuyez sur le bouton "ⓘ" pendant 3 secondes ou attendez 5 secondes.
6. Le tiroir chauffant commence à fonctionner en fonction des paramètres enregistrés.

#### Départ différé

Dans ce mode, l'affichage indique le temps restant avant que l'appareil ne démarre ainsi que le compte à rebours. L'indicateur lumineux de fonctionnement clignote et l'indicateur du départ différé est allumé.

Pour programmer un départ différé, procédez de la manière suivante :

1. Programmez les paramètres de fonctionnement normal comme indiqué aux points 1) à 4) de la section précédente.

2. Appuyez sur le bouton "ⓘ" pour valider. L'indicateur lumineux de départ différé se met à clignoter.
3. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler le départ différé voulu entre 0h00 et 9h50.
4. Appuyez sur la touche "ⓘ" pendant 3 secondes.
5. Le tiroir chauffant se met en mode départ différé.
6. Lorsque le compte à rebours est terminé, le tiroir chauffant se met en marche en fonction des paramètres enregistrés.

#### Annuler une opération

La programmation peut être annulée à tout moment en appuyant sur le bouton "ⓘ" pendant 3 secondes.

L'opération ou le départ différé peuvent être annulés (parce qu'un invité arrive plus tôt ou que la vaisselle semble être suffisamment chaude, par exemple) en appuyant sur le bouton "ⓘ" pendant 3 secondes

#### Temps de chauffage

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- Matériel et épaisseur de la vaisselle
- Quantité de charge
- Disposition de la vaisselle
- Température sélectionnée

Il est dès lors impossible d'indiquer des temps de chauffage rigoureusement exacts.

Les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif pour le thermostat en 60°C et pour obtenir un chauffage uniforme de la vaisselle:

Charge	Temps (mn)
Vaisselle pour 6 personnes	30 – 35
Vaisselle pour 12 personnes	40 – 45

La pratique vous aidera à sélectionner les temps appropriés à votre vaisselle.

## Capacité de charge

La capacité de charge dépend des dimensions des articles de vaisselle.

---

### PCP9600

---

Service de 6 personnes

---

6 assiettes de 24 cm

6 bols de 10 cm

1 plat de 19 cm

1 plat de 17 cm

1 plat de 32 cm

---

ou

---

20 plats de 28 cm

---

ou

---

80 tasses à café

---

ou

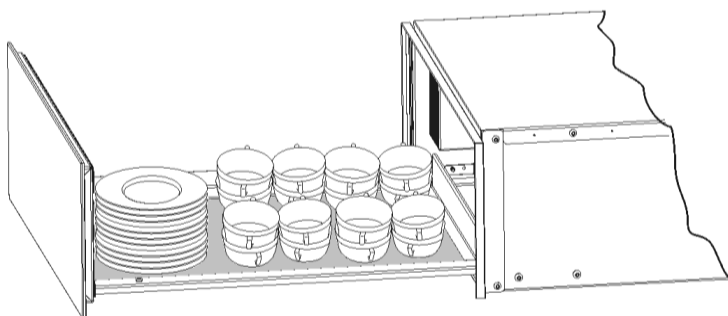
---

40 tasses à thé

---

...

---





## Nettoyage et entretien

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

**Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le chauffe-vaisselle est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du chauffe-vaisselle.**

**N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures.**

**N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.**

### Partie avant de l'appareil et tableau de commandes

Il suffit de nettoyer la chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage.

Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

**Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en acier inoxydable** peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour ce type de surface. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

**Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en aluminium** peuvent être nettoyés avec un produit léger pour les vitres et un chiffon doux qui ne laisse pas de fibres. Nettoyez dans le sens horizontal sans appuyer car l'aluminium est un métal mou qui se raye ou se coupe facilement.

### Intérieur du chauffe-vaisselle

Nettoyez régulièrement l'intérieur du chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage.

Nettoyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Évitez de faire entrer de l'eau dans les orifices par où circule l'air.

Attendez que votre chauffe-vaisselle soit bien sec avant de le réutiliser.

### Revêtement antidérapant

Vous pouvez retirer le revêtement antidérapant pour nettoyer plus facilement le tiroir.

Le revêtement peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et quelques gouttes de produit vaisselle.

Séchez-le bien pour finir.

Vous ne devez remettre en place le revêtement antidérapant que lorsque le tiroir est bien sec.

## Que faire en cas de mauvais fonctionnement?

**ATTENTION ! Seuls des techniciens spécialisés sont à même d'effectuer les réparations, de quelque type que ce soit. Toute réparation effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est dangereuse.**

Avant d'appeler l'assistance technique, vérifiez les cas suivants :

- **La vaisselle ne chauffe pas suffisamment ?**

Vérifiez les points suivants :

- L'appareil est bien branché et en marche.
- Vous avez sélectionné la température adéquate.
- Les orifices par où circule l'air sont obstrués par de la vaisselle.
- La vaisselle a chauffé pendant un temps suffisant ?

Le temps de chauffage dépend de divers facteurs, en particulier :

- Matière et épaisseur de la vaisselle.
- Quantité de vaisselle.
- Rangement et disposition de la vaisselle.

- **La vaisselle ne chauffe pas ?**

Vérifiez les points suivants :

- Le ventilateur fonctionne (il fait du bruit). C'est peut-être alors la résistance qui est en panne ; si le ventilateur ne fait pas de bruit, c'est lui qui doit être en panne.
- Les plombs ont sauté ou le tableau électrique a disjoncté.

- **La vaisselle est trop chaude ?**

Le sélecteur de température ne marche pas correctement.

- **L'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas ?**

Le pilote de l'interrupteur a fondu.

## Protection de l'environnement

### Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

### Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez du câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

## Instructions d'installation

### Avant l'installation

**Vérifiez que la tension d'alimentation** de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez le tiroir et **retirez tous les accessoires** ainsi que le matériel d'emballage.

**Attention !** Le devant du chauffe-vaisselle peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.

**Vérifiez que le chauffe-vaisselle n'est pas endommagé.** Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.

**Attention : la prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du chauffe-vaisselle.**

Le chauffe-vaisselle ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. **La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct.**

### Installation

Pour encastrer le chauffe-vaisselle et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser un étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.

L'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle devra être placé directement sur le chauffe-vaisselle. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire.

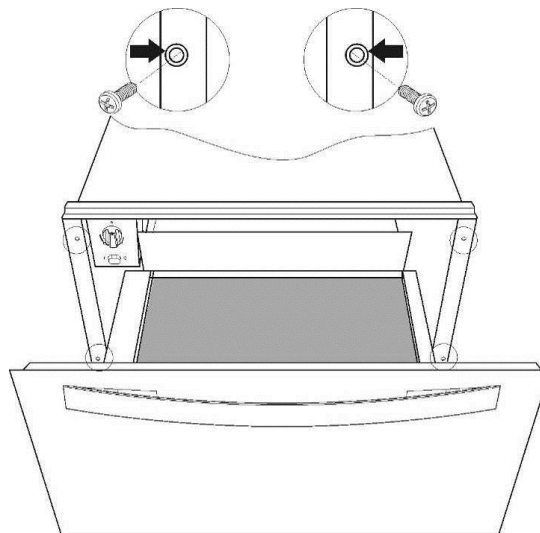
Pour encastrer l'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle, suivez les indications figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil.

Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres **dans les croquis présentés dans les dernières pages**. Procédez de la façon suivante :

1. Placez le chauffe-vaisselle sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il

soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.

2. Assurez-vous que la structure du chauffe-vaisselle est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le chauffe-vaisselle sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



### Branchement électrique

Le chauffe-vaisselle est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé. Nous vous conseillons de faire le branchement **à une prise murale qui reste facilement accessible après l'installation.**

**En cas de branchement permanent,** le chauffe-vaisselle doit être installé par un technicien qualifié et la connexion au réseau doit être pourvue d'un disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

Les informations concernant le branchement électrique se trouvent sur **la plaque de caractéristiques** du chauffe-vaisselle et doivent être compatibles avec celles du réseau électrique.

**ATTENTION : LE CHAUFFE-VAISSELLE DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

**Le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens, dans le cas où les présentes instructions d'installation ne seraient pas respectées.

**Service Technique après-vente (SAT)****INOXPAN S.L.**

TÉL. +34 902 41 55 10 / +34 937 579 411

E-MAIL : [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)

Pour toute demande d'assistance technique, couverte ou non par la garantie, vous pouvez téléphoner au numéro indiqué ci-dessus ou nous envoyer un fax ou un courrier électronique. Nous vous informons que les interventions sont couvertes par la garantie uniquement lorsque le produit présente un défaut. **Sont exclus de la garantie :**

- Les cas dans lesquels l'installation du produit n'a pas été réalisée par des membres du personnel professionnel spécialisé agréé ou du personnel du service technique officiel Pando, qui satisfont aux exigences des normes de sécurité et à la réglementation relative à la puissance électrique.
- Les problèmes découlant d'une installation inadéquate de l'appareil, d'anomalies externes d'approvisionnement en électricité, de révisions d'installation ou de fonctionnement, de nettoyages, ainsi que les plaques, grilles et éléments décoratifs. Dans les cas précédemment cités, les frais découlant du SAT sont à la charge du propriétaire de l'appareil.

**CERTIFICAT DE GARANTIE**

INOXPAN, S.L. garantit ce dernier pour une durée de trois ans à partir de la date d'achat contre tout défaut de fabrication altérant son bon fonctionnement, ainsi que contre les dommages occasionnés par celui-ci.

Pendant cette période, l'entreprise s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse en raison d'un vice ou d'un défaut de fabrication de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci fonctionne correctement et à prendre à sa charge la main-d'œuvre nécessaire et les frais occasionnés par cette réparation ou ce remplacement, y compris les déplacements du personnel de l'entreprise.

La présente garantie ne couvre pas les pannes ou les défauts produits par une mauvaise utilisation, un entretien inadéquat, une installation incorrecte, un approvisionnement en électricité défectueux (consulter le manuel d'instructions), les défauts causés par le transport, par une intervention de personnel étranger à l'entreprise et non agréé par cette dernière, ou résultant d'un cas de force majeure, ainsi que les plaques, grilles, plastiques et émail qui auraient subi des chocs suite aux causes précédemment exposées. **De même, la garantie ne s'applique pas** si l'installation du produit n'a pas été réalisée par des membres du personnel professionnel spécialisé agréé ou du personnel du service technique officiel Pando, qui satisfont aux exigences du guide d'installation du produit.

**INOXPAN, S.L. décline toute responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects causés à des personnes ou à des objets découlant de pannes ou de défauts de l'appareil produits par un mésusage de ce dernier.**

**La présente garantie est valide uniquement lorsqu'elle est dûment complétée. Le modèle, le numéro de série, l'identification de l'installateur spécialisé, la date d'achat indiquée sur la facture et le tampon de l'établissement ou du commerce distributeur doivent être indiqués et accompagnés de la facture d'achat sur laquelle figure la date d'acquisition.**

**Cette garantie n'est pas valide lorsque l'appareil est utilisé pour un usage non domestique, pour lequel il n'est pas prévu.** Tout ce qui n'est pas expressément établi dans le présent Certificat est régi par les lois espagnoles 26/84 du 19 juillet, relative à la protection des consommateurs et des usagers, et 7/96 du 13 janvier, portant sur la réglementation du commerce de détail.

MODÈLE	
N° DE SÉRIE	
INSTALLATEUR SPÉCIALISÉ AGRÉÉ	
DATE D'ACHAT	
TAMPON DU DISTRIBUTEUR	

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](http://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

**Contents**

<b>Safety Information</b> .....	<b>43</b>
<b>Appliance Description</b> .....	<b>46</b>
Main Components .....	46
How the warming drawer works .....	46
<b>Use</b> .....	<b>47</b>
Before using for the first time .....	47
Control Panel .....	47
Operating settings .....	48
Heating times .....	48
<b>Load capacity</b> .....	<b>49</b>
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>50</b>
Appliance front and control panel .....	50
Interior of the warming drawer .....	50
Mat with non-slip surface .....	50
<b>What should I do if the warming drawer doesn't work?</b> .....	<b>51</b>
<b>Environmental protection</b> .....	<b>51</b>
<b>Installation instructions</b> .....	<b>52</b>
Before installation .....	52
Installation .....	52
Electrical Connection .....	52
<b>Warranty</b> .....	<b>53</b>
<b>Installation</b> .....	<b>67</b>
Combination possibilities .....	67

Dear Customer,

Thank you for choosing this **PANDO** product.


We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

**KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.**

**Always keep the instruction manual handy. If you lend this appliance to someone else give them the manual as well!**

The user manual is also available for download at: [www.pando.es](http://www.pando.es)

## Safety Information

 Carefully read the instructions before installing and using the equipment. The manufacturer is not liable for improper installation and use of the equipment that may cause injuries and damage. Always keep the instructions at hand, so they can be easily referred to during use. This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.

### Safety of children and vulnerable adults

#### **WARNING! Risk of suffocation, injury or permanent disability.**

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### General safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.
- Do not store synthetic containers or easily inflammable objects inside the crockery warmer. When you switch on the appliance such containers and objects may melt or catch fire. **Fire danger!**

## Safety Information

- Do not use the appliance to heat up the air temperature in the kitchen. The high temperatures reached may cause easily inflammable objects close to the appliance to catch fire.

## Installation

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- The installation must comply with current regulations.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.
- **WARNING!** The appliance must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

## Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Cleaning and Maintenance".



---

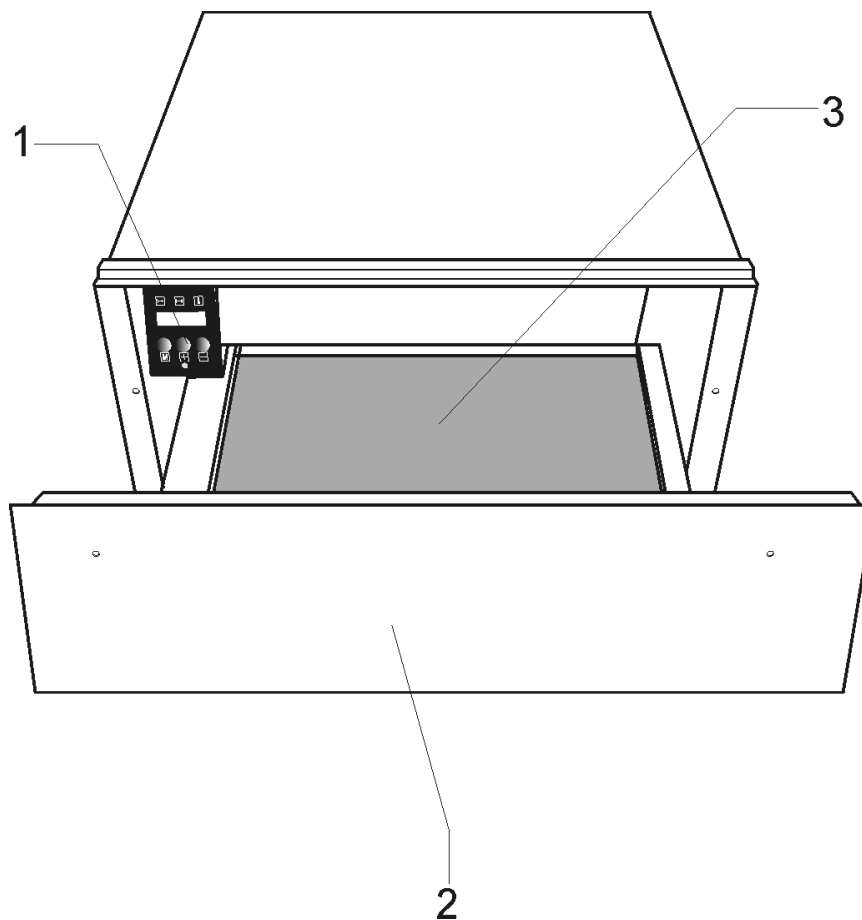
## Safety Information

### Service and Repair

- **WARNING!** Cut the power supply before repair
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

## Appliance Description

### Main Components



1. – Control panel

2. – Handle

3. – Anti-slip mat

### How the warming drawer works

This appliance is equipped with a warm air circulation system. A fan distributes the heat generated by an electrical heating element throughout the interior of the appliance.

The thermostat allows the user to define and control the temperature wanted for the crockery.

The circulating hot air that is generated heats up the crockery quickly and evenly.

A metal grille protects both the heating element and the fan.

The base of the drawer is fitted with a non-slip mat to prevent plates and dishes sliding around when the drawer is opened and closed.

## Use

### Before using for the first time

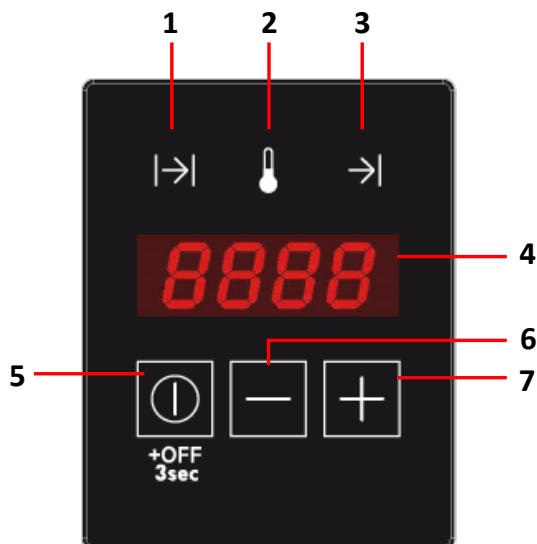
Before using the appliance for the first time you should clean the interior and the exterior, following the cleaning instructions given in the section "Cleaning and Maintenance".

Then heat the warming drawer for at least 2 hours. For this, set the temperature to the maximum position.

Make sure the kitchen is well-ventilated when you are doing this.

The appliance's parts are protected by a special product. For this reason, during the first heating an odour will be released. Both the odour and any smoke that may form will disappear after a short time and neither signifies that there is anything wrong with the connection or the appliance.

### Control Panel



1. Timer indicator light
2. Temperature indicator light
3. Delayed Start indicator light
4. Display
5. Function / ON/OFF key
6. "-" (decrease)
7. "+" (increase) key

## Use

### Operating settings




#### Stand-by mode

In this mode the whole system is disconnected and no indicator light or display is lit.

#### Normal Operation

In this mode the system is generating heat. The display shows the remaining operating time and the set temperature alternating each 2 seconds. The Timer and Temperature indicator lights light-up alternating each 2 seconds and coordinated with the display indication. The Operation indicator light is illuminated continuously until the Timer reaches zero.



To program the normal operation, proceed as follows:

1. Press the “” key once or several times until the Timer indicator light is flashing.
2. Press the “+” or “-” keys to set the desired operation time in the range 0h00 – 4h00.
3. Press the “” key to validate. The Temperature indicator light starts to flash.
4. Press the “+” or “-” keys to set the desired temperature in the range 30 – 80°C.
5. Press the “” key for 3 seconds or wait 5 seconds.
6. The Warming Drawer starts to operate with the set parameters.


#### Delayed Start


In this mode the Display shows the remaining time for the operation to start and counting-down. The Operation indicator light will blink and the Delayed Start indicator is illuminated.

To set a delayed start, proceed as follows:

1. Program the normal operation parameters as in points 1) to 4) of the previous section.
2. Press the “” key to validate. The Delayed Start indicator light starts to flash.
3. Press the “+” or “-” keys to set the desired start delay in the range 0h00 – 9h50.
4. Press the “” key for 3 seconds.
5. The Warming Drawer enters the Delayed Start mode.
6. When the delay has elapsed the Warming Drawer starts to operate with the set parameters.

### Cancel Operation

The programming can be cancelled at any time by pressing the “” key for 3 seconds.

The operation or the delayed start can be cancelled (for example, because a guest arrived earlier or the crockery seems warm enough) by pressing the “” key for 3 seconds.

### Heating times

Various factors affect heating times:

- Material and thickness of the crockery
- Load quantity
- How the crockery is arranged
- Temperature setting

It is therefore not possible to give any precise heating times.

However, as a guide, the following times are given for the thermostat setting of 60°C and for uniform heating of the crockery:

Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35
Crockery for 12 people	40 – 45

As you use the warming drawer more and more you will learn the best settings for your crockery.

## Load capacity

Load capacity depends on the size of the crockery items.

---

### PCP9600

---

6 persons servings

---

6 x 24cm Dinner Plates

6 x 10cm Soup Bowls

1 x 19cm Serving Dish

1 x 17cm Serving Dish

1 x 32cm Meat Plates

---

or

---

20 dishes with  $\varnothing$  28 cm

---

or

---

80 espresso coffee cups

---

or

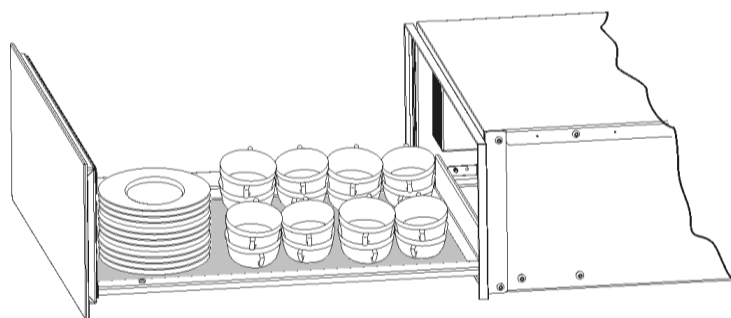
---

40 tea cups

---

...

---



## Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

**Warning! Cleaning must be done with the warming drawer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the warming drawer power supply circuit.**

**Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.**

**Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.**

### Appliance front and control panel

The warming drawer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

**For stainless steel fronted** warming drawers, special products for treatment of stainless steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time. Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.

**On aluminium fronted warming drawers** use a gentle glass cleaning product and a soft cloth that does not release fluff. Wipe horizontally without pressing on the surface since aluminium is sensitive to scratches and cuts.

### Interior of the warming drawer

Clean the inside of the warming drawer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Avoid water entering through the air circulation opening.

Only use the warming drawer again when it is completely dry.

### Mat with non-slip surface

The non-slip surface mat can be removed to facilitate cleaning of the drawer.

The mat can be cleaned by hand using hot water with a few drops of washing-up liquid.

Dry thoroughly.

The non-slip mat should only be replaced when it is completely dry.

## What should I do if the warming drawer doesn't work?

**WARNING!** Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

Before contacting Technical Assistance, check on the following:

- **The crockery doesn't heat up enough.**  
Check whether:
  - The appliance has been switched on.
  - The appropriate temperature has been selected.
  - The air circulation orifices are covered by the crockery.
  - The crockery was left to heat up for sufficient time.

Heating time depends on several factors, such as, for example:

- Crockery material type and thickness.
- Quantity of crockery.
- How the crockery is arranged.

- **The crockery doesn't heat up at all.** Check whether:
  - You can hear the noise of a fan.  
If the fan is operating then the heating element is broken; if the fan is not operating then the fan is broken.
  - The switchboard fuses / circuit breakers have fused / tripped out.
- **The crockery is heating up too much.**
  - The temperature selector is broken.
- **The on/off switch does not light up.**
  - The switch's pilot light has blown.

## Environmental protection

### Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

### Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

## Installation instructions

### Before installation

**Check that the input voltage** indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the drawer and **take out all the accessories** and remove the packing material.

**Attention!** The front surface of the warming drawer may be wrapped in a **protective film**. Before using the warming drawer for the first time, remove this film carefully.

**Make sure that the warming drawer is not damaged in any way.** Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

**Attention: the power socket should be easily accessible after the warming drawer has been installed.**

The warming drawer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer. **If it is fitted in combination with other appliances, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the warming drawer will work correctly.**

### Installation

To build-in the warming drawer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.

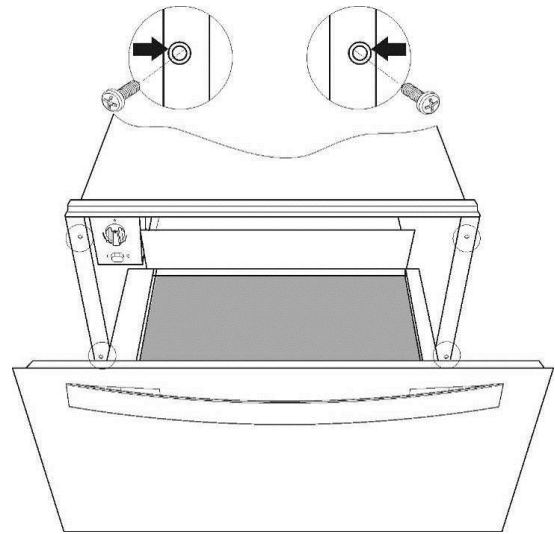
The appliance to be combined with the warming drawer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.

To build-in the appliance which is combined with the warming drawer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.

The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown at the end of this booklet**. Proceed as follows:

1. Place the warming drawer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centred and completely lined up with the front of the unit.
2. Check that the warming drawer's frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.

3. Open the drawer and fix the warming drawer to the sides of the unit using the two screws provided.



### Electrical Connection

The warming drawer is equipped with a power cable and plug for single phase current. We advise that the **plug is connected to a socket that is easily accessible after installation.**

**If the warming drawer is to be installed on a permanent basis** it should be installed by a qualified technician. In such a case, the appliance should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

The data necessary for the electrical connection are **described on the warming drawer's characteristics plate** and these must be compatible with those of the power outlet you are going to use.

**WARNING: THE WARMING DRAWER MUST BE CONNECTED TO EARTH.**

**The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.



## Warranty

**INOXPAN S.L.**

TEL. +34 902 41 55 10 / +34 937 579 411

E-MAIL: [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)

For technical assistance, under or out of warranty, you can call the number above, or send a fax or e-mail. On-site technical support will only be covered under warranty when there is a fault with the product. **The following is not covered under warranty:**

- If installation of the appliance was not carried out by an Authorised Professional or Official Pando Technical Support worker who complies with the safety requirements and electrical power regulations.
- Problems caused by improper installation of the appliance, external power supply faults, installation or performance checks, cleaning, shelves, racks, aesthetic elements. In this case, the customer must cover any Technical Service costs.

**WARRANTY CERTIFICATE**

INOXPAN, S.L., provides a three-year warranty from the date of purchase against all manufacturing faults affecting its proper functioning, as well as damage caused by it.

During this period, the Company agrees to replace or repair free of charge any faulty parts due to a manufacturing defect in the appliance until its proper operation, and to cover the cost of the labour and expenses incurred as a result of such repairs or replacements including staff travel expenses.

Faults or defects caused by misuse, incorrect maintenance, improper installation, faulty power supply (see manual), defects in transport or intervention of staff not authorised by the company or caused by force majeure, plastics and enamels that have been dented for the aforementioned reasons are outside the scope of this warranty, as are as well as in the event that installation of the appliance was not carried out by an Authorised Professional or Official Pando Technical Support worker who complies with the product installation manual.

**INOXPAN, S.L. is expressly excluded from liability for any direct or indirect damage caused to people or things by faults or defects caused by improper handling of the appliance.**

**This warranty is valid only when duly completed. It must contain the model, registration no., specialist fitter ID, date of purchase as indicated on the invoice and stamp of the commercial establishment or distributor and be accompanied by the invoice specifying the date of purchase.**

**This warranty does not apply when the appliance is not intended for domestic use, as it has not been designed for this purpose.**

Anything not expressly covered in this Certificate shall be subject to the provisions of the General Law for the Protection of Consumers and Users, Act 26/84 of 19 July, as well as the Law on Retail Commerce, Act 7/96 of 13 January.

MODEL	
REGISTRATION NUMBER	
AUTHORISED SPECIALIST FITTER	
DATE OF PURCHASE	
DISTRIBUTOR STAMP	

“Wir freuen uns sehr, dass Sie eines unserer Produkte erworben haben, sowie über das Vertrauen, welche Sie damit der Marke Pando entgegen bringen. Wir sind davon überzeugt, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben.

Pando Produkte entsprechen nicht nur den höchsten Qualitätsansprüchen unserer Kunden, sondern wir verfügen auch über ein Team von Experten, welches Ihnen für jegliche produktbezogene, technische Fragen, oder Anfragen bzgl. Installation und Wartung etc., jederzeit zur Verfügung steht und Sie sehr gerne auch weiterführend berät.

Wir laden Sie ein, unsere Webseite ([www.pando.es](http://www.pando.es)) zu besuchen, um uns besser kennenzulernen. Dort erhalten Sie einen Überblick über unser gesamtes Produktportfolio, inklusive umfassender verkaufs- und technischer Produktinformation.

Sie werden ein sehr umfangreiches Programm an designorientierten, dekorativen Dunstabzugshauben finden, mit jeweils vielfältigen Lösungen für alle 4 Installationsmöglichkeiten: Wand-, Insel-, Decken- und komplett in Küchenmöbel integrierte Dunstabzugshauben, was es ermöglicht, dass Sie bei Pando für jede Küchensituation garantiert immer die passende Haube finden.

Desweiteren zeigen wir auf unserer Webseite auch das restliche Portfolio an Pando Kücheneinbauprodukten, wie z.B. voll integrierte Spülmaschinen, Multifunktionsöfen und Einbau-Mikrowellengeräte, sehr hochwertige Weinkühlschränke und Weinlagerschränke für die perfekte, professionelle kurz-, sowie langfristige Aufbewahrung Ihrer besten Weine, sowie diverse Induktions- und Gaskochfelder.

All dies verbunden unter der Traditionsmarke PANDO, welche seit mehr als 40 Jahren von Barcelona (Spanien) aus, nicht nur für eine ausgezeichnete Produktqualität steht, sondern auch immer bemüht ist, selbst besondere, spezifische Anforderungen unsere Kunden zu erfüllen.

An dieser Stelle bleibt uns nur noch, uns zu verabschieden, sowie uns nochmals dafür zu bedanken, dass Sie für sich und Ihre Wohnung ein Pando Produkt ausgewählt haben, und Ihnen viel Freude mit Pando zu wünschen.

Das gesamte Pando Team”

**Inhaltsverzeichnis**

<b>Sicherheitsinformationen</b> .....	<b>56</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>59</b>
Hauptkomponenten .....	59
Vorinformationen .....	59
<b>Bedienung</b> .....	<b>60</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	60
Bedienelemente.....	60
Bedienprinzip.....	61
Aufheizzeiten .....	61
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>63</b>
Stirnseite und Bedienblende.....	63
Innenraum .....	63
Antirutschauflage.....	63
<b>Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?</b> .....	<b>64</b>
<b>Hinweise zum Umweltschutz</b> .....	<b>64</b>
<b>Installationsanleitung</b> .....	<b>65</b>
Vor der Installation.....	65
Einbau .....	65
Elektroanschluss .....	65
<b>Technischer Kundendienst</b> .....	<b>66</b>
<b>Einbau</b> .....	<b>67</b>
Kombinationsmöglichkeiten .....	67

Sehr geehrter Kunde,

Danke dass Sie sich für dieses **PANDO** Gerät entschieden haben.


Wir bitten Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch zu lesen, das ihnen so die Handhabung des Gerätes erleichtert.

Bewahren Sie die Unterlagen dieses Produktes für eventuelle nach Fragen auf.

**Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung griffbereit auf. Leihen Sie das Gerät mit der Gebrauchsanweisung aus.**

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf Unserer Homepage verfügbar [www.pando.es](http://www.pando.es)

## Sicherheitsinformationen

 Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig vor der Installation und bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb setzen. Der Hersteller haftet nicht für unsachgemäße Installation und Nutzung der Geräte, die Verletzungen und Schäden verursachen können. Halten Sie die Anweisungen griffbereit, so dass sie während des Gebrauchs leicht konsultierbar sind. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

### Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

#### **WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.**

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Elemente werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

### Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.

## Sicherheitsinformationen

- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade. Der Teleskopauszug wird beschädigt. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 25kg.
- Bewahren Sie keine Kunststoff-behälter oder brennbare Gegenstände im Gerät auf. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden. Brandgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die Temperaturentwicklung können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.

## Installation

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

## Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor reinigung und instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.

## Sicherheitsinformationen

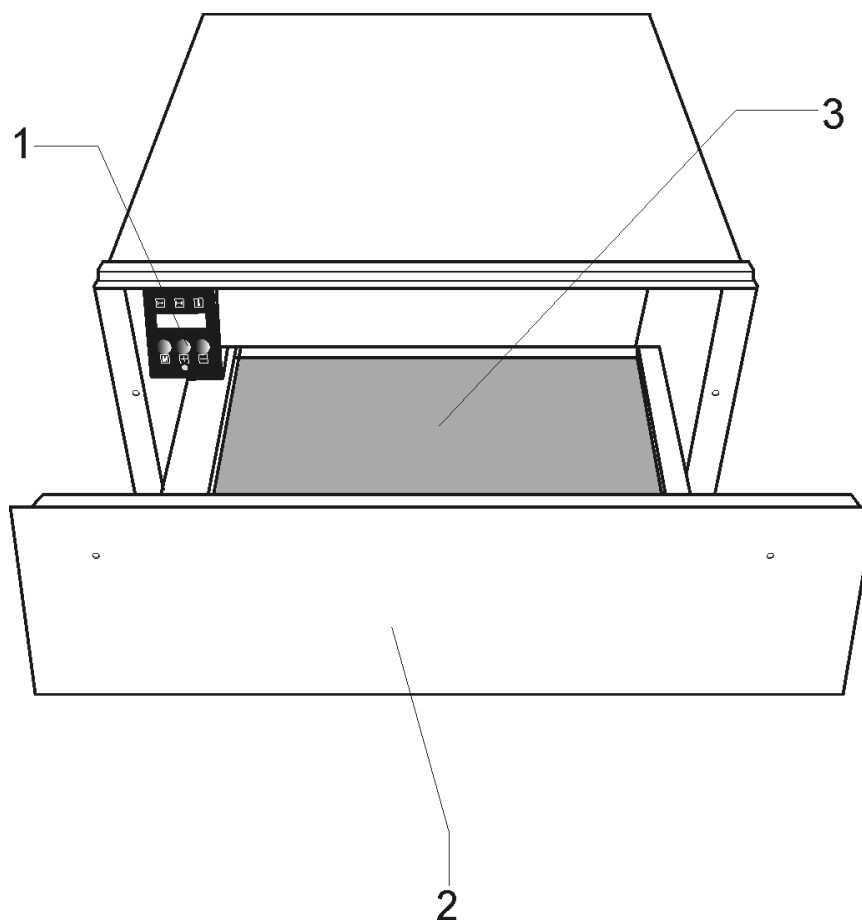
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung".

## Service und Reparatur

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

## Gerätebeschreibung

### Hauptkomponenten



1. – Bedienblende

2. – Griff

3. – Antirutschauflage

### Vorinformationen

Dieses Gerät verfügt über ein Heißluftsystem. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Heizkörpers optimal in der Schublade.

Das Thermostat ermöglicht die Bestimmung und Überwachung der gewünschten Geschirrtemperatur.

Durch die entstehende Luftzirkulation wird das Geschirr gleichmäßig und schnell erwärmt.

Ein Schutzgitter verhindert die Berührung mit Heizkörper und Gebläse.

Der Boden der Geschirrschublade ist mit einer Antirutschauflage ausgelegt, die das Verrutschen des Geschirrs beim Öffnen und Schließen der Schublade verhindert.

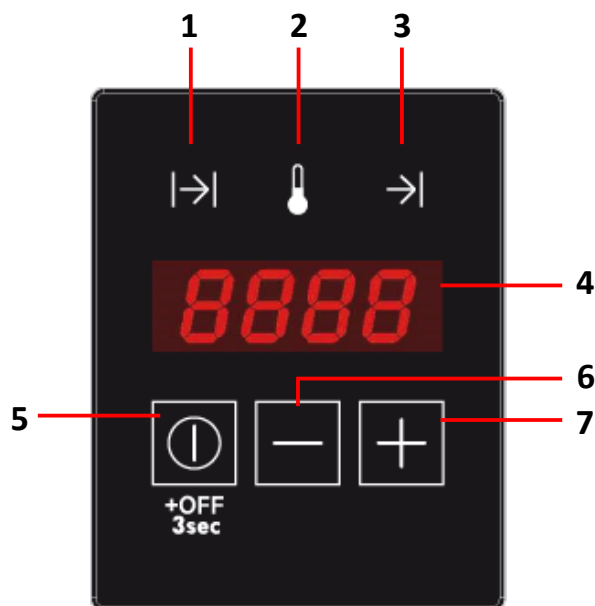
## Bedienung

### Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie wie folgt vorgehen:

- Wischen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend, entsprechend die Hinweise „Reinigung und Pflege“.
  - Heizen Sie die leere Schublade mindestens 2 Stunden lang auf. Stellen Sie dazu die Temperatur auf Maximum.
- Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung der Küche.
  - Die Bauteile sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es beim ersten Aufheizen vorübergehend zur Geruchsbildung. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

### Bedienelemente



1. Timeranzeige
2. Temperaturanzeige
3. Anzeige Verzögerter Start
4. Anzeige
5. Funktion / ON / OFF Taste
6. „-“-Taste (Reduzieren)
7. „+“-Taste (Erhöhen)



## Bedienung

### Bedienprinzip




#### Stand-by-Modus

In diesem Modus ist das Gerät völlig abgeschaltet und weder Licht noch Anzeige leuchten.

#### Normalbetrieb

In diesem Modus erzeugt das Gerät Wärme. Die restliche Betriebsdauer und die eingestellte Zeit werden im Wechsel alle 2 Sekunden in der Anzeige angezeigt. Die Timer- und die Temperaturanzeige leuchten abwechselnd alle 2 Sekunden, in Abstimmung mit der Anzeige. Die Betriebsanzeige leuchtet permanent bis der Timer auf Null steht.


Um den Normalbetrieb einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die „“-Taste einmal oder mehrere Male bis die Timer-anzeige zu blinken beginnt.
2. Drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um die gewünschte Betriebszeit zwischen 0h00 – 4h00 einzustellen.
3. Drücken Sie die „“-Taste, um zu bestätigen. Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
4. Drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um die gewünschte Temperatur zwischen 30 – 80°C einzustellen.
5. Drücken Sie die „“-Taste für 3 Sekunden oder warten Sie 5 Sekunden.
6. Die Wärmeschublade beginnt den Betrieb mit den eingestellten Parametern.


#### Verzögerter Start

In diesem Modus wird im Display die restliche Zeit bis zum Start des Betriebs mit einem Countdown angezeigt. Die Betriebsanzeige blinkt und die Anzeige für den verzögerten Start leuchtet.

Um einen verzögerten Start einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Programmieren Sie die Parameter für den normalen Betrieb wie in den Punkten 1) bis 4) des vorherigen Abschnitts.
2. Drücken Sie die „“-Taste, um zu bestätigen. Die Anzeige für den verzögerten Start beginnt zu blinken.


3. Drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um die gewünschte Verzögerung zwischen 0h00 – 9h50 einzustellen.


4. Drücken Sie die „“-Taste für 3 Sekunden.

5. Die Wärmeschublade beginnt den verzögerten Start.

6. Nach Ablauf der Verzögerungszeit beginnt die Wärmeschublade den Betrieb mit den eingestellten Parametern.

#### Betrieb abbrechen

Die Programmierung kann jederzeit abgebrochen werden durch Drücken der „“-Taste für 3 Sekunden .

Der Betrieb oder der verzögerte Start können abgebrochen werden durch Drücken der „“-Taste für 3 Sekunden (zum Beispiel wenn ein Gast früher gekommen ist oder das Geschirr warm genug zu sein scheint).

#### Aufheizzeiten

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung

Absolute Angaben sind daher nicht möglich.

Bei der Einstellung auf 60°C und um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen, können folgende Werte als Anhaltspunkte genannt werden:

Geschirr	Zeit (Minuten)
Geschirr für 6 Personen	30 – 35
Geschirr für 12 Personen	40 – 45

Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihren Haushalt.

## Bedienung

Das Fassungsvermögen hängt von der Größe der Geschirrstücke ab.

### PCP9600

---

Geschirr für 6 Personen

---

6 x 24 cm flache Teller

6 x 10 cm Suppenteller

1 x 19 cm Servierteller

1 x 17 cm Servierteller

1 x 32 cm Fleischteller

---

oder

---

20 Teller mit  $\varnothing$  28 cm

---

oder

---

80 Espressotassen

---

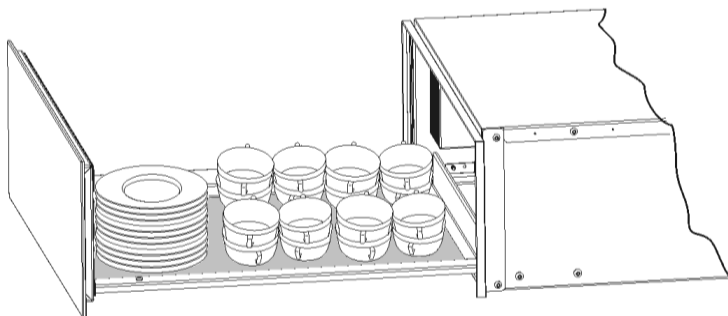
oder

---

40 Teetassen

---

...



## Reinigung und Pflege

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

**Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.**

**Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.**

### Stirnseite und Bedienblende

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

**Für Wärmeschubladen mit Edelstahlvorderseite** können Spezialmittel für Edelstahloberflächen verwendet werden. Diese Mittel vermeiden dass die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Benutzen Sie **bei Wärmeschubladen mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselreifen Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

### Innenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Geben Sie, falls sie sehr verschmutzt sein sollten, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser.

Wischen Sie danach die Oberflächen mit einem trockenen Lappen ab.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher.

Nutzen Sie die Wärmeschublade nur nachdem sie trocken ist.

### Antirutschauflage

Die Antirutschauflage kann zur Reinigung des Schubladenbodens herausgenommen werden.

Die Auflage reinigen Sie am besten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie im Anschluss gut ab. Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie ganz trocken ist.

## Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

**ACHTUNG!** Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Das Geschirr erwärmt nicht ausreichend?**

Prüfen Sie, ob::

- das Gerät eingeschaltet ist.
- die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.
- die Austrittsöffnungen durch große Platten oder Schüsseln verdeckt sind.
- das Geschirr lange genug erwärmt wurde.

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit, zum Beispiel:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung

- **Das Geschirr erwärmt nicht?** Prüfen Sie, ob:
  - Sie ein Gebläsegeräusch hören. Falls das Gebläse läuft, ist der Heizkörper defekt. Falls das Gebläse nicht läuft ist das Gebläse defekt.
  - die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.
- **Das Geschirr wird zu heiß?**
  - Der Temperaturregler ist defekt.
- **Beim Einschalten des Gerätes leuchtet der Ein-/Aus-Schalter nicht?**
  - Die Kontrollleuchte des Schalters ist defekt.

## Hinweise zum Umweltschutz

### Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

### Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

## Installationsanleitung

### Vor der Installation

**Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung,** die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Schublade und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

**Achtung!** Die Vorderseite der Schublade kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

**Vergewissern Sie sich, dass die Wärmeschublade nicht beschädigt ist.** Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig schließt. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

**Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist.**

Der Geschirrwärmer darf ausschließlich in Kombination mit den vom Hersteller angegebenen Geräten eingebaut werden. **Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.**

### Einbau

Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.

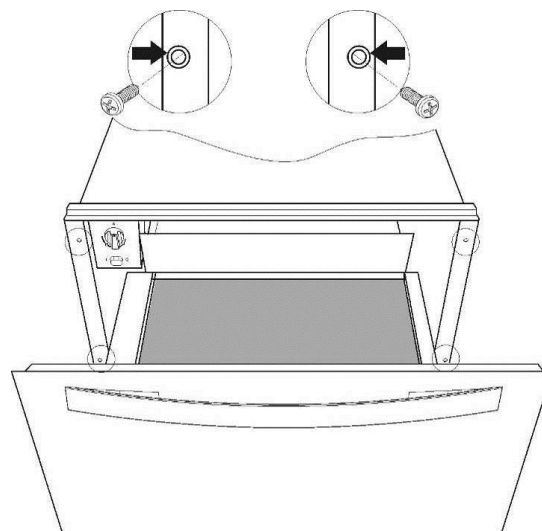
Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf den eingebauten Geschirrwärmer gestellt.

Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanleitung.

Die wichtigen Maße für den Einbau werden in "mm" **auf den letzten Seiten dargestellt.** Wie folgt vorgehen:

1. Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
2. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Gerätes rechtwinklig ausgerichtet wird.

3. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



### Elektroanschluss

Die Wärmeschublade ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet. Es wird empfohlen, das Gerät über **eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen.**

Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.

**Im Falle eines Daueranschlusses** ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren.

In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild.** Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

**ACHTUNG: DIE WÄRMESCHUBLADE MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.**

**Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung** für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

**Technischer Kundendienst****INOXPAN S.L.**

TEL. +34 902 41 55 10 / +34 937 579 411

E-MAIL: [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)

Während der Garantielaufzeit oder danach können Sie sich telefonisch unter der o. a. Nummer bzw. per Fax oder E-Mail an den technischen Kundendienst wenden. Nehmen Sie bitte zur Kenntnis, dass getroffene Maßnahmen nur dann von der Garantie gedeckt werden, wenn es sich um Produktmängel handelt. **Folgendes fällt nicht unter die Garantie:**

- Wenn das Gerät nicht von zugelassenem Fachpersonal bzw. von Personal des offiziellen Pando-Kundendienstes, welches die Anforderungen der Sicherheitsvorschriften und die Vorschrift zur elektrische Leistung erfüllt, eingebaut wurde.
- Probleme infolge eines fehlerhaften Geräteeinbaus, externer Störungen der Stromversorgung, Überprüfungen der Installation bzw. des Betriebs, Reinigungsmaßnahmen, Bleche, Gitter und Dekorationselemente. In diesen Fällen sind die Kosten des Kundendienstes zu begleichen.

**GARANTIESCHEIN**

INOXPAN, S.L. bietet für einen Zeitraum von drei Jahren ab Erwerbsdatum eine Gewährleistung auf alle Herstellungsfehler, die sich auf den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts auswirken, sowie auf von einem fehlerhaften Gerät verursachte Schäden.

Während des Garantiezeitraums verpflichtet sich das Unternehmen, alle aufgrund von Mängeln oder Herstellungsfehlern des Geräts beschädigten Teile kostenlos zu ersetzen oder zu reparieren, bis der ordnungsgemäße Betrieb wieder hergestellt ist. Dazu gehören auch der notwendige Arbeitsaufwand und die Ausgaben, die durch diese Reparatur bzw. diesen Austausch entstehen sowie die Fahrtkosten des Firmenpersonals.

Nicht gedeckt werden Störungen oder Schäden infolge von Missbrauch, unangemessener Wartung, fehlerhaftem Einbau, mangelhafter Energieversorgung (siehe Anleitung), Transportschäden, Eingriffen durch unternehmensfremdes Personal bzw. nicht vom Unternehmen genehmigten Eingriffen oder Höherer Gewalt sowie Bleche, Gitter, Kunststoffe oder Emailierungen, die aufgrund der angegebenen Ursachen Schläge erlitten haben, **wie auch der Fall**, dass der Geräteeinbau nicht von zugelassenem Fachpersonal bzw. von Personal des offiziellen Pando-Kundendienstes ausgeführt wurde, welches die Anforderungen des Handbuchs für den Einbau des Produkts erfüllt.

**INOXPAN, S.L. ist ausdrücklich von jeglicher Haftung für evtl. auftretende unmittelbare oder mittelbare Personen- oder Sachschäden aufgrund von Störungen oder Gerätefehlern, die durch unzulässige Eingriffe daran verursacht wurden, befreit**

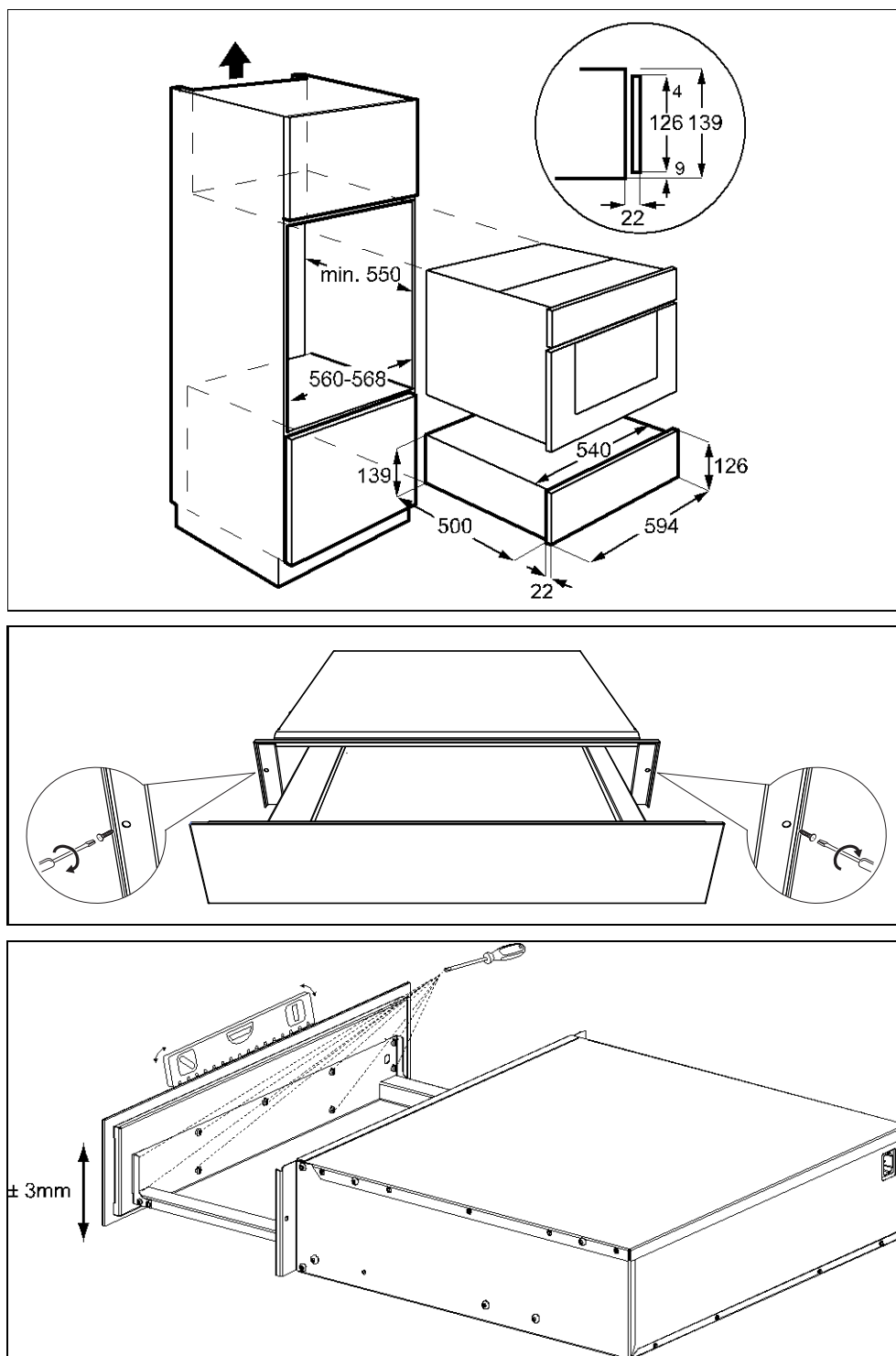
**Der vorliegende Garantieschein ist nur gültig, wenn er ordnungsgemäß ausgefüllt wurde. Der Garantieschein muss Folgendes aufweisen: Modell, Seriennummer, Kennnummer des Fachinstallateurs, auf der Rechnung angegebenes Kaufdatum und Stempel des Geschäfts. An den Garantieschein anzufügen ist die entsprechende Rechnung, auf der das Kaufdatum angegeben ist**

**Die Garantie ist ungültig, wenn das Gerät nicht für den häuslichen Gebrauch (d. h. nicht seinem Verwendungszweck entsprechend) eingesetzt wird.** Im Hinblick auf alle Aspekte, die in diesem Garantieschein nicht ausdrücklich festgelegt sind, finden das allgemeine Gesetz 26/84 vom 19. Juli zum Verbraucher- und Anwenderschutz sowie das Gesetz 7/96 vom 13. Januar über die Regulierung des Einzelhandels Anwendung.

MODELL	
SERIENNR.	
ZUGELASSENER FACHINSTALLATEUR	
KAUFDATUM	
HÄNDLERSTEMPEL	

**Montaje / Instalação / Installation / Einbau / Installation**

Posibilidades de combinación / Possibilidades de combinação / Combination possibilities / Kombinationsmöglichkeiten / Possibilités de combinaison

**PCP9600**











## INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros  
Av. El Molí de les Mateves, 11  
Apdo. Correos nº 21  
08310 ARGENTONA  
(Barcelona - Spain)  
Tel. +34 93 757 94 11  
Fax +34 93 757 96 53  
[www.pando.es](http://www.pando.es)  
[com.pando@pando.es](mailto:com.pando@pando.es)  
**Export:**  
[export@pando.es](mailto:export@pando.es)  
Tel. 902 41 55 11



**Pando** [www.pando.es](http://www.pando.es)



**SERVICIO POST VENTA**  
España, Portugal y Andorra  
[www.pando.es/asistencia-tecnica/](http://www.pando.es/asistencia-tecnica/)

---

**SERVICE APRÉS VENTE**  
**AFTER SALES SERVICE**  
Otros países  
Autres pays / Other countries  
[www.pando.es/en/after-sales-services/](http://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

