Pando
integral**cooking**

User and installation manual
Warranty certificate

Manuel d'utilisation et d'installation
Certificat de garantie

Benutzer- und Installationshandbuch
Garantieschein

Manual de uso e instalación
Certificado de Garantía

Manual do utilizador e de instalação
Certificado de garantia

Руководство по эксплуатации и установке
Гарантийный сертификат

PI 3200
PI 3300
PI 3500
PI 3800

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

www.pando.es

V02.00

Pando
integralcooking

CAMPANASDECORATIVAS
HORNOS&MICROONDAS
PLACAS DE GAS E **INDUCCIÓN**
FRIGORÍFICOS
LAVAVAJILLAS
VINOTECAS

OVENS&MICROWAVES
INDUCTION & GAS **HOBS**
REFRIGERATORS
DISHWASHERS
WINE COOLERS

CALIDAD CERTIFICADA
CERTIFIED QUALITY

ISO 9001:2015 - ES19/86566
Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Quality Management System Certification

ISO 14001:2015 - ES20/208675
Certificación del Sistema de Gestión del Medioambiente
Environmental Management System Certification

Certificado de registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de CO2 del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITERD)

Certificate of registration of carbon footprint, offsetting and CO2 absorption projects of the Ministry for Ecological Transition and Demographic Challenge (MITERD).

*El uso de la certificación y de la marca es exclusivo para los modelos marcados con este símbolo en su etiqueta identificativa.
*The use of the certification and marking is exclusive for models marked with this symbol on their identification label.

The Global Kitchen ***Partner***

Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando – INOXPAN, S.L., por lo que queda totalmente prohibida la utilización de imágenes y la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito.
Images and content in this handbook is of exclusive property of Pando - INOXPAN S.L, for which it is completely forbidden the use of images as well as total or partial reproduction without previous authorisation in written.

LAS IMÁGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.
THE IMAGES SHOWN IN THIS HANDBOOK ARE NOT CONTRACTUAL

La Dirección Técnica de Pando se reserva el derecho de modificar, alterar o mejorar los dibujos técnicos que se exponen en este manual sin previo aviso.
Pando Technical Management reserves the right to modify, alter or improve any technical drawings exposed in this handbook without previous warning.

Pando reserves the right to change or cancel any measures of the articles in the manual without prior notice, without affecting the essential characteristics of functionality and safety, and is not responsible for any errors or omissions that may occur in the manual.
Technical specifications valid except for typographical errors, omission, or printing.
The images and content of this manual are the exclusive property of Pando - INOXPAN S.L., and any appropriation of images and total or partial reproduction without prior written authorization is strictly prohibited.

THE IMAGES SHOWN IN THIS MANUAL ARE NOT CONTRACTUAL.

Pando's Technical Management reserves the right to modify, alter, or improve the technical drawings displayed in this manual without prior notice.

The paper version of this manual cannot be updated in real-time, to ensure the latest version of your product's instructions, we recommend consulting the digital version at www.pando.es

First of all, we would like to thank you for the trust you have placed in our company by purchasing one of our products.
For purchasing one of our products. We are sure that you have made the right decision.

At **Pando**, not only do we offer top quality products, but we also have a large team of professionals who will help you and advise you on any queries you may have during installation or operation.

To get to know us better, we invite you to visit our website **(www.pando.es)** where you can see our full range of products with the most up to date commercial and technical information.

Here you will find a wide selection of **Decorative Hoods**; wall-mounted, ceiling-mounted, island, integrated into furniture and integrated into the hob.
This variety allows us to adapt to any style of kitchen.

We also show you our collection of essential appliances in any home.
Appliances such as our collection of high-performance **Ovens** and **Microwaves** with high performance, **Induction** and **Gas Hobs** that will help you to make the best recipes, **Wine Cellars** and **Ageing Cellars** to maintain and preserve your wines in the best conditions, **Dishwashers** with the most modern technology and our with the most up-to-date technology and our range of **Refrigerators** and **Freezers** with Freezers and Refrigerators for panel integration together with those for free installation.

All this under a brand with a very long trajectory of more than **40 years** in the sector, which manufactures its products as a sector, which manufactures its products like a true craftsman. Bringing the best of our experience to everything we do.

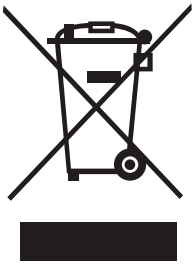
We sincerely hope you have fun, experience and enjoy the comfort and capabilities of what is already your new capabilities of what is already your new kitchen ally.

Thank you
Pando team

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

COLLECTION OF HOUSEHOLD APPLIANCES



WASTE TREATMENT

DISPOSAL OF THE PACKAGING. The packaging is marked with in Green Dot.
In its commitment to the protection of the environment and in compliance with the provisions of the European Directive 94/62 / EC on packaging and packaging waste and the derived Law 22/2011 on Waste and Contaminated Soil, Pando entrusts entities of social economy an Integrated Management System, responsible for the periodic collection at the consumer's home or in its vicinity of used packaging and packaging waste for subsequent treatment.
To remove all packaging materials such as cardboard, expanded polyurethane, and film, use the appropriate containers.
This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INDEX

SAFETY WARNINGS 8

Description of the Appliance 13

- Technical characteristics 13
- Contol Panel 14
- Hood control panel 15
- Display 15
- Ventilation 15

Starting-Up And Appliance Management 16

- Before The First Use 16
- Induction Principle 16
- Sensitive Touch 16
- Power Selection Zone “Slider” And Time Setting Zone 16
- Starting-up 17
- Pan detection 17
- Residual heat indication 17
- Booster function 17
- Timer 18
- Automatic cooking 19
- Stop&Go function 20
- Recall Function 20
- “Keep warm” function 20
- Bridge and automatic Bridge Function 21
- Grill Function 21
- Control panel locking 21
- Hood starting-up 22
- Automatic mode 22
- Manual mode 22
- Lighting function 22

Cooking advice 23

Maintenance And Cleaning 24

- Pan dimension and material types 24

What To Do In Case Of A Problem 25

Electrical Connection 27

Product Warranty 29

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Read this information carefully before using the cooktop.

Make this information available to the person responsible for installing the appliance.

Important safety instructions:

- If the cooktop surface is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact the manufacturer.
- To avoid hazards, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- Remove all packaging, labels and stickers from the ceramic glass.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- The appliance must not be used on top of a dishwasher or clothes dryer: the water vapours released could damage the electronics..
- Do not transform or modify the appliance.
- Never use the appliance to heat or warm the room.
- Do not place or leave magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they could be affected by its electromagnetic field.
- The appliance must only be used if it is mounted and installed on an approved and suitable piece of furniture or work surface.
- It is intended for domestic use only (food preparation), to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Do not use the hob as a stand or work surface.
- Do not use extension cords for connection to the mains.
- This appliance is not intended for operation with an external timer or remote control.
- 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 if they have been given supervision when using the appliance and understand the hazards involved.
- Children or persons with a disability that limits their ability to use the appliance must have a responsible and competent person

instruct them in its use. The instructor must be convinced that they can use the appliance without danger to themselves or their environment.

- Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision. Do not allow children to play with the appliance or to sit, stand or climb on it. Do not store objects of interest to children in cabinets above the appliance. Children who climb onto the hob could be seriously injured. Do not leave children unattended or unattended in the area where the appliance is in use.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the hob surface as they may become hot.

Not covered under warranty:

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. ***To be carried out by a Pando sat specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!***
- If you repair or replace any part of the appliance, unless specifically recommended in the Handbook, ***it must be carried out by a Pando sat specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!***
- Incorrect installation of the appliance may invalidate any warranty or liability claims.

Precautions during Appliance Use:

- After use, always switch off the cooking zones and hob as described in this Handbook (i.e. using the touch controls). Do not rely on the pot detection function to switch off the cooking zones when removing pots.
- Keep a constant eye on stews that use fats and oils, as they are susceptible to rapid ignition. Never leave the appliance unattended when in use. Boiling produces smoke and fat spillage which can ignite.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not drop heavy objects on the hob.
- Do not stand on the hob.

- Make sure that no electrical cords, fixed or mobile, from the appliance touch the glass or hot pan.
- Do not place any metal objects on the appliance, except for the containers to be heated.
- Never cover the appliance with a cloth or a protective sheet, as it could become very hot and ignite.
- Always make sure that the cooking container is centred in the cooking zone. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above.
- Do not use pans with serrated edges or drag pans across the Induction glass surface as this may scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the hob as they may scratch the Induction glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Always ensure that the cooking pan is centred in the cooking zone. The bottom of the pan should cover the cooking zone as far as possible.
- For users who wear a pacemaker, the magnetic field may influence its function. We recommend that you seek advice from your supplier or doctor.
- Disposal of this appliance requires a special procedure. Check with your local authority for recycling options.
- Never put out a fire with water. Switch off the cooking area. Carefully smother flames with a lid, extinguishing lid or similar means.

Precautions during cleaning:

- Do not use a steam cleaner to clean the hob
- Switch off the hob before cleaning or servicing

Danger of electric shock:

- Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance on it. (Failure to comply with this warning may result in electric shock or death.)
- This appliance must be connected to a circuit incorporating an isolating switch which provides a complete disconnection of the power supply.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Modifications to the domestic electrical installation should only be carried out by a qualified electrician.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it remains valid!

Cutting and burning hazard:

- Be careful: the edges of the panel are sharp.
- The sharp blade of a worktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store in a safe place out of the reach of children.
- Failure to use caution may result in injury or cuts.
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or any object other than suitable cooking utensils to come into contact with the induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Failure to follow this advice may result in burns and scalds.
- Pan handles may be hot to the touch. Check that pan handles do not protrude from other cooking zones that are lit. Keep the handles out of the reach of children.

WARNING: Fats and oils on the hob can catch fire.

WARNING: The cooking processmust be supervised at all times. Short cooking times must be monitored continuously.

WARNING: Fire hazard: do not store objects on cooking surfaces.

WARNING: NEVER attempt to extinguish a fire with water, turn off the appliance and cover the flame, e.g. with a lid or a fire blanket.

Precautions to avoid damaging the appliance:

- Pans with an unpolished base (unglazed cast iron, etc.) or a damaged base can damage the glass ceramic.
- The presence of sand or other abrasive materials can damage the hob.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the hob.
- Do not strike the edges of the glass with the pans.
- Make sure that the appliance is ventilated according to the manufacturer's instructions.
- Do not place or leave empty pans on the hob.
- Avoid letting sugar, synthetic materials or aluminium foil touch the hot zones. These substances can cause breakage or other changes to the product when they cool down.

- It is important to take great care when using fats or oils for cooking/ frying and to monitor the cooking process at all times.
- Do not store objects on the hob
- Never place hot containers on the control panel area.
- If there is a drawer under the built-in appliance, ensure that there is sufficient distance (2 cm) between the contents of this drawer and the bottom of the appliance to ensure good ventilation.
- Do not place flammable objects (e.g. sprays) in the drawer under the hob. Any cutlery trays must be made of heat-resistant material.

Precautions in the event of appliance failure:

- If a fault is detected, the appliance must be switched off and the power supply must be disconnected.
- In the event of chipping or cracks in the plate, it is imperative that the appliance is disconnected from the mains and the after-sales service is notified.
- Under no circumstances should you dismantle the appliance yourself.
- If a fault is detected, the appliance must be switched off and the power supply must be disconnected from the mains.
- Repairs may only be carried out by qualified personnel.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Power consumption model PI3200

Power consumption mode	Value	Unit
Power consumption off mode - P_O	≤ 0.5	W
Power consumption in standby mode - P_S	≤ 0.5	W

According 1275/2008 EC Annex 2 & (EU) 2023/826

P_O: Off mode is defined as follows:
- Cooktop is switched OFF.
- No fan is active.
- No residual heat indication is active.

P_S: Standby mode is defined as follows:
- Cooktop is switched ON without main function active. (<20min)

Power consumption model PI3300, PI3500, PI3800

Power consumption mode	Value	Unit
Power consumption off mode - P_O	≤ 0.5	W
Power consumption in standby mode - P_S	≤ 0.5	W
Standby power consumption with network connection maintained - P_N	≤ 2.0	W

According 1275/2008 EC Annex 2 & (EU) 2023/826

P_O : Off mode is defined as follows:
- Cooktop is switched OFF.
- No fan is active.
- No residual heat indication is active.

P_S : Standby mode is defined as follows:
- Cooktop is switched ON without main function active. (<20min)

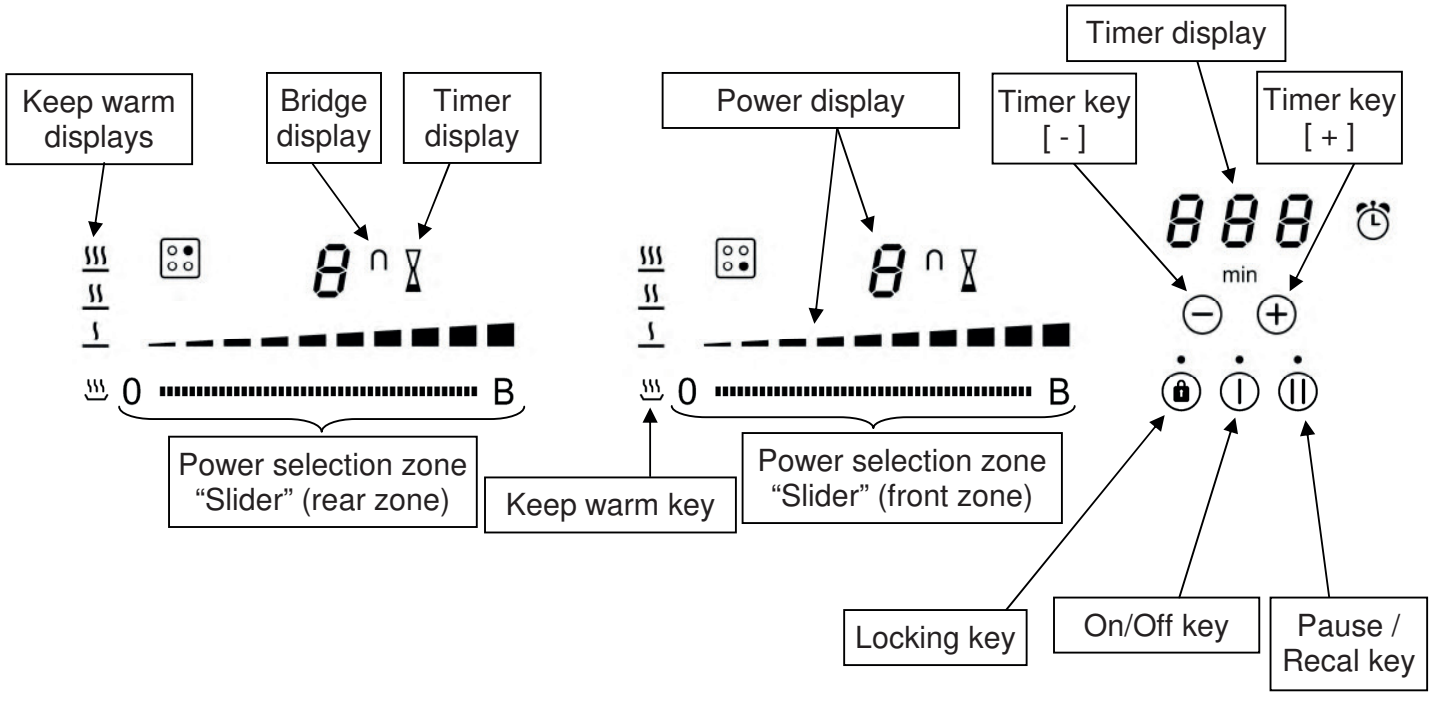
P_N : Standby mode with network connection maintained is defined as follows:
- Cooktop is switched ON without main function active. (<20min)
- The network connection is activated.

Type	PI3200	PI3300	PI3500 - PI3800
Total power	7400 W	7400W	11100 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}**	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
Heating zones	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster power*	2600 W	2600 W	2600 W
Double booster power*	3700 W	3700 W	3700 W
Standardised cookware category**	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (2x)
Energy consumption EC_{cw}**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Standardised cookware category**	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Energy consumption EC_{cw}**	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Standardised cookware category**	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x2)
Energy consumption EC_{cw}**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

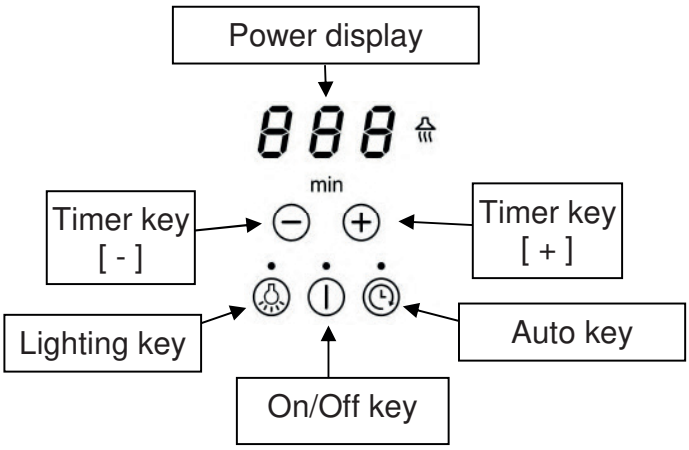
* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.
** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel

	PI3200		PI3300		I3500-PI3800	
Ø EXT.	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**
☐ 220 x 180 mm	100 mm	☐ 220x180 mm Ø 180 mm	100 mm	☐ 220x180 mm Ø 180 mm	100 mm	☐ 220x180 mm Ø 180 mm
☐ 220 x 360 mm	135 mm	☐ 220x360 mm Ø 220 mm	135 mm	☐ 220x360 mm Ø 220 mm	135 mm	☐ 220x360 mm Ø 220 mm
☐ 440 x 360 mm	330 mm	☐ 440x360 mm Ø 360 mm	330 mm	☐ 440x360 mm Ø 360 mm	330 mm	☐ 440x360 mm Ø 360 mm
☐ 660 x 360 mm	-	-	-	-	-	☐ 660x360 mm



Hood control panel



Display

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Power level	Selection of the cooking level.
U	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	1st Booster	The 1st Booster is activated.
,, ,,	2nd Booster	The 2nd Booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically at approximately 42. 70. 94°C.
II	Stop & Go	The hob is in pause.
∩	Bridge	2 cooking zones are combined.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.
Of course the pan has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please test to see if it attracts a magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- NOT suitable: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

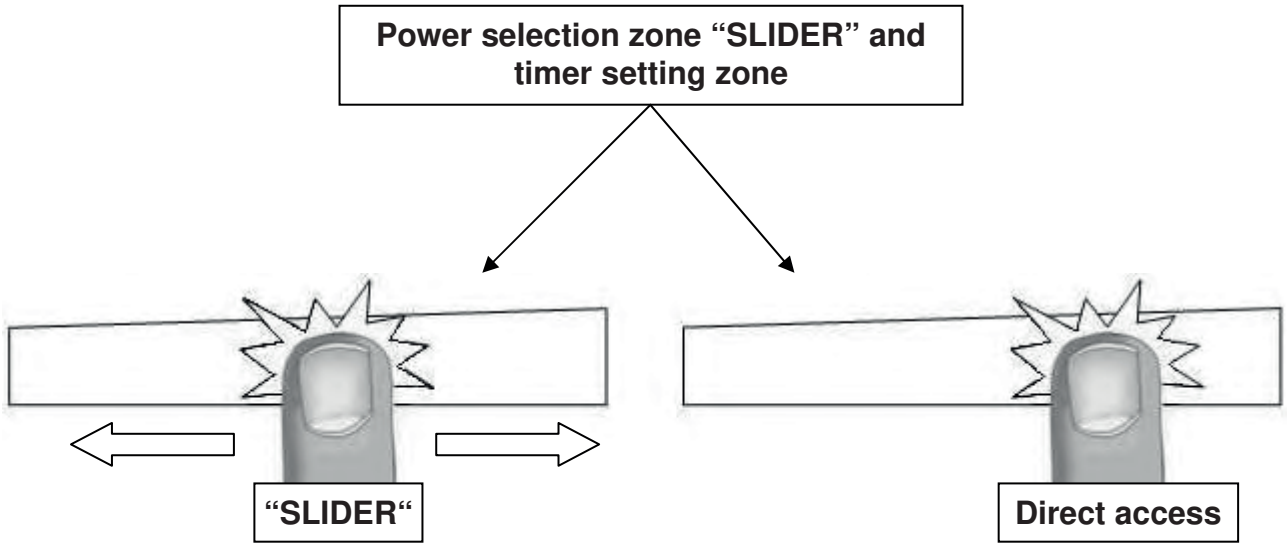
The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. Pans with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the heating zone diameter.
If the pan is not suitable to the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch

Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.
For normal use, press only one key at any time.
In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

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



Starting-up

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

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

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

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

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures perfect safety. The induction doesn’t work:

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

After use, switch the heat element off: don’t let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched safely.
As long as the residual heat indicators are on, don’t touch the heating zones and don’t put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

1st Booster [P] and 2nd Booster [ıı ıı] grant a boost of Power to the selected heating zone.
If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high Power.
This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

- **Start up / Stop 1st Booster:**

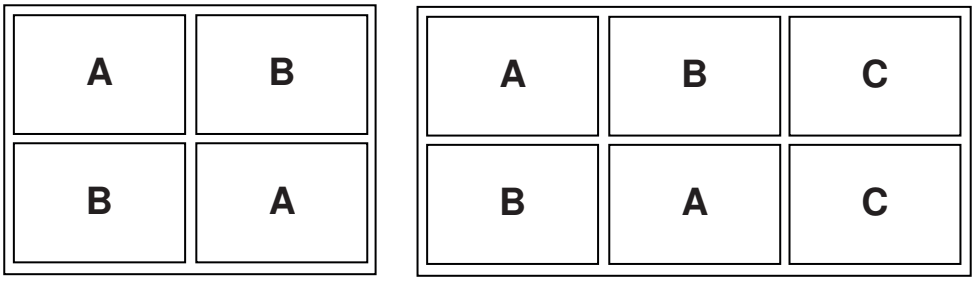
Action	**Control panel**	**Display**
Start up 1st Booster	Slide to the end of the “SLIDER” Or press directly on the end of the “SLIDER”	[P]
Stop the 1st Booster	Slide on the “SLIDER“	[9] to [0]

- **Start up / Stop 2nd Booster**

Action	Control panel	Display
Start up 2nd Booster	Slide to the end of the “SLIDER” Or press directly on the end of the “SLIDER”	[P]
Start up 2nd Booster	Re-press on the end of the “SLIDER”	[11 and P]
Stop the 2nd Booster	Slide on the “SLIDER“	[P] to [0]
Stop Power	Slide on the “SLIDER“	[9] to [0]

- **Power management:**

The table is divided in 3 separate sets of heating zones, each set having a maximum power.



If the selected heating levels for both zones exceed the maximum available amount of power, the power management function is automatically reducing the power from one of these zones. The display of this zone is first blinking; the level is then automatically reduced to the highest suitable position.

Heating zone selected	The other heating zone: (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [8] and blinks

It is possible to activate the booster function (or double booster) on several cooking zones at the same time, for this it is necessary to use the zones in a discriminant way (A-B, A-C, B-C or A-B-C).

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 999 minutes) for each heating zone.

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

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

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

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

Action	**Control panel**	**Display**
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function (egg time symbol):**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.
If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the hob	press display [⏻]	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up:**

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

- **Switching off the automatic cooking:**

Action	**Control panel**	**Display**
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[0] to [9]

Stop&Go function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the pause function:**

Action	Control panel	Display
Engage pause	press key [⏸]	[II] and control light on
Stop the pause	press key [⏸] Press on the animated "slider"	"Slider" animated previous settings

Recall Function

After switching off the hob (⏻), it is possible to recall the last settings.

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

The recall procedure is following:

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

The previous settings are again active.

"Keep warm" Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 42, 70 or 94°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm »:**

Action	Control panel	Display
42°C to engage	Press once on key [♨]	[U] and [1]
72°C to engage	Press twice on key [♨]	[U] and [2]
94°C to engage	Press 3 times on key [♨]	[U] and [3]
To stop	Slide on the "SLIDER" or press key [♨] until [0]	[0] to [9] [0]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge and automatic Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function is allowed on the left and center zones.

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

Grill Function

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

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the hob	Press display [⏻]	[0]
	Place the grill plate on the	
	2 zones to use	[∩] blink
Activate the Grill	Press simultaneously on the	
	« SLIDER » of the 2 cooking zones	[8]
Increase the Grill	Slide on the “SLIDER“	
	witch indicates the power	power level on the slider
Stop the Grill	Press simultaneously on the	
	« SLIDER » of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

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

Action	**Control panel**	**Display**
Locking the hob	Press locking key [🔒] during 6s	locking light on
Unlock the hob	Press locking key [🔒] during 6s	locking light off

Hood starting-up

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

Action	Control panel	Display
To start	press key [⏻]	on/off light on
To stop	press key [⏻]	on/off light off

Automatic mode

- **Start up / switch off the automatic mode:**

Action	Control panel	Display
To start	press key [⏲]	auto light on
To stop	press key [⏲]	auto light off

Manual mode

The hood has 4 power levels, from 1 (minimum ventilation power) to Int (maximum ventilation power)

- **Start up / switch off the manual mode:**

Action	Control panel	Display
To start	press key [⏻]	on/off light on
Increase power	press key [+]	[1] to [Int]
Decrease power	press key [-]	[Int] to [1]

Lighting function

- **Start up / switch off the lighting function:**

Action	Control panel	Display
To start	press key [💡]	lighting light on
To stop	press key [💡]	lighting light off

COOKING ADVICES

Pan quality

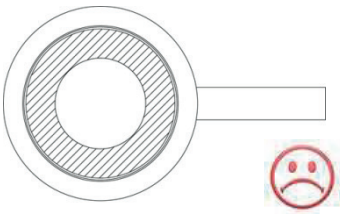
Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

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

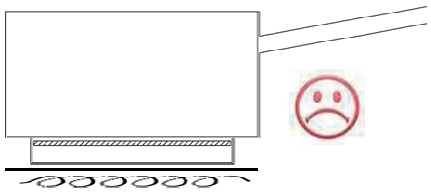
Ferromagnetic base

Aluminium base

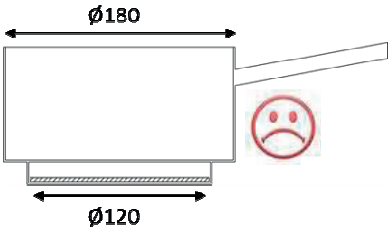
Ferromagnetic ring



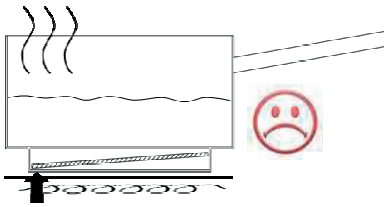
Too great a distance Ferromagnetic element



Base smaller than the pot



Ferromagnetic element not parallel to the inductor

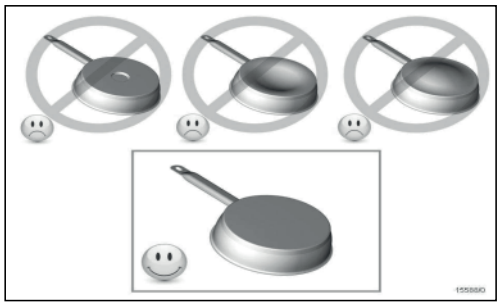


The manufacturers specify if their products are compatible induction.
To check if pans are compatibles:

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

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

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



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

SOUNDS DURING USE:

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

Pan dimension and material types

The cooking zones are, within a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan base. However the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.
Caution! Certain pans made of special materials such as cast iron, i.e. grill plates, have low temperature dissipation property, accumulate significant amounts of heat that is conducted by direct contact of the pan to the ceramic glass, causing overheating inside the appliance, which could lead to damages Therefore, we recommend not using very high power and using average ranges with this type of pan. **This model has a special "GRILL" function for these types of pans that automatically regulates the temperature in order to obtain optimium efficiency and protect the device. Please see the instructions of use on pg. 14. Never use the bridge function for these types of pans.**

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.
Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn.**

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance.
- Ensure the cooking pan bases are clean and in good condition prior to using them to prevent any damage to the surface of the device.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The looking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

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

The control panel displays [E]:

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

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob:

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

The automatic cooking system doesn't start-up:

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

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go"

The control panel displays [ ] or [Er03] :

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

The control panel displays [E2] :

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

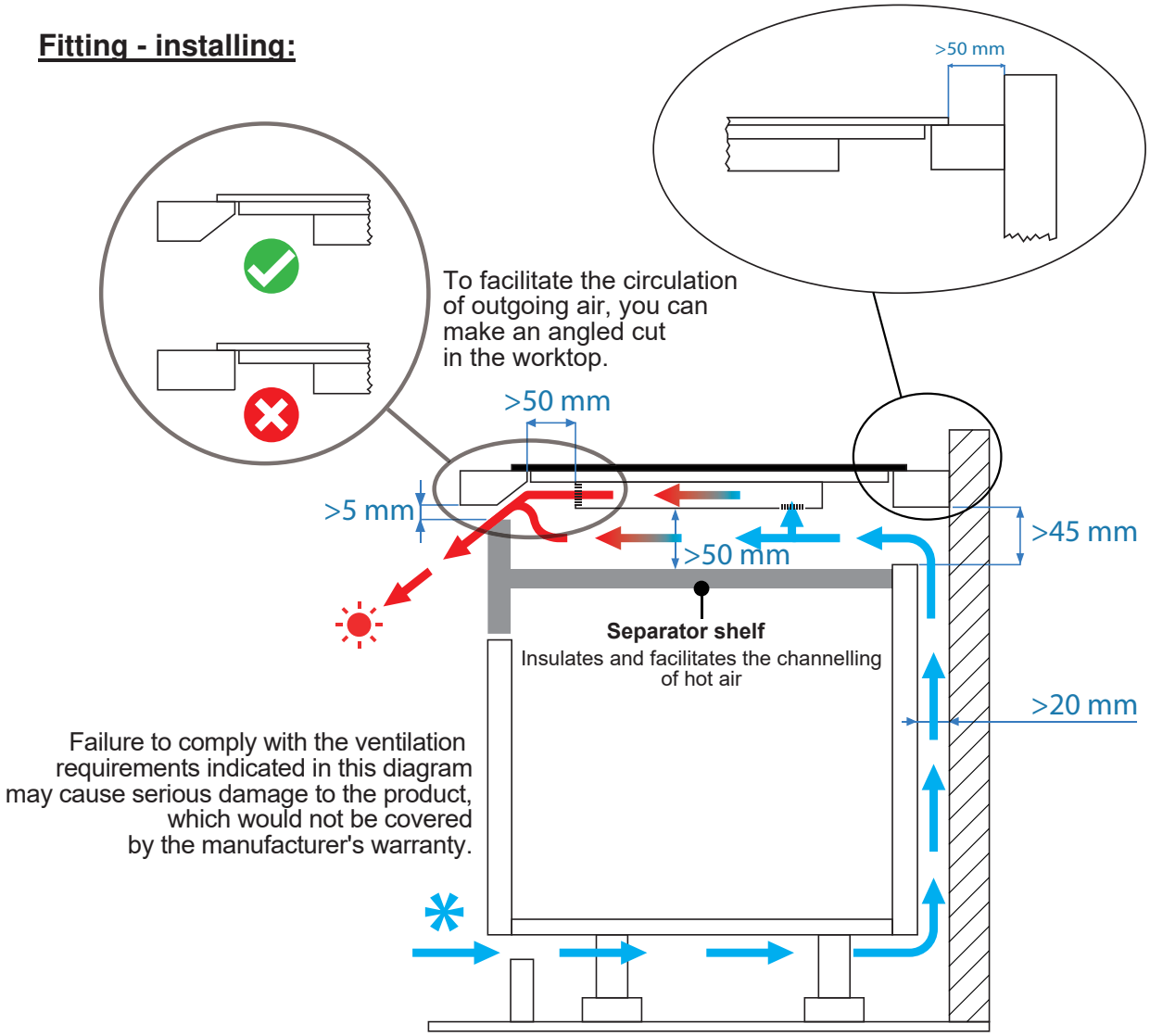
The control panel displays [E8] :

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

The control panel displays [U400] :

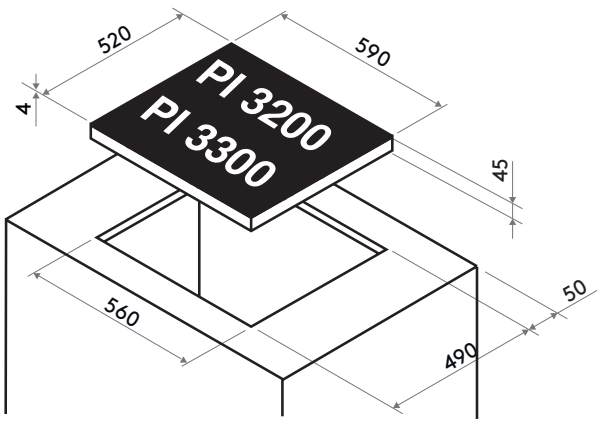
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

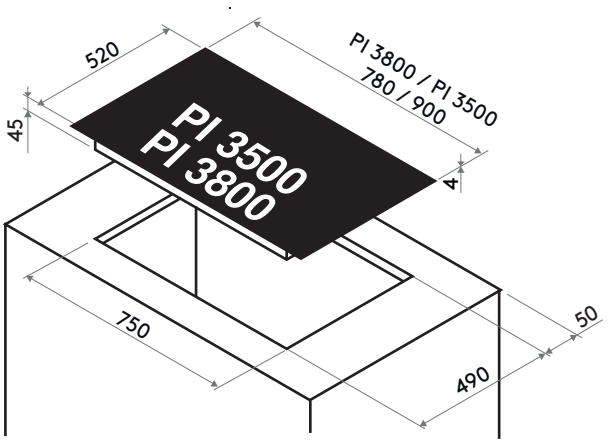
Fitting - installing:



- **The cut out sizes are:**

Model	Cut-size
PI3200	560 x 490 mm
PI3300	560 x 490 mm
PI3500 / PI3800	750 x 490 mm





ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!
This appliance must only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
Always connect the earth wire.
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

CONNECTION OF THE HOB FOR PI3200 AND PI3300:

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

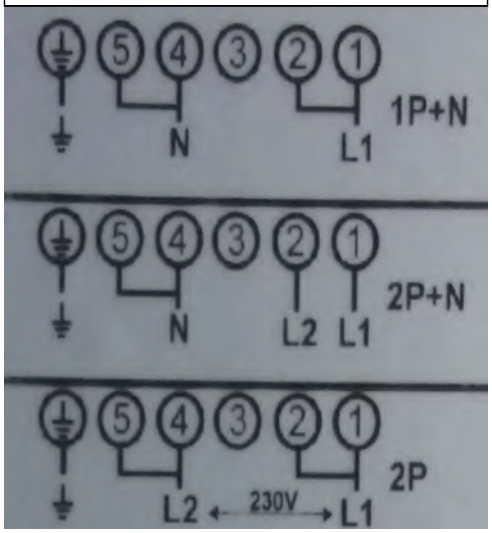
Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.
Attach the earth to the terminate “earth”(Yellow/Green),
the neutral N to terminal 4 or 5 (Blue andGrey), the Phase L
to one of the terminals 1 or 2 (Brown and Black).

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.
Attach the earth to the terminate “earth” (Yellow/Green),
the neutral N to terminal 4 or 5 (Blue andGrey),
the Phase L1 to the terminals 1 (Brown)
and the Phase L2 to the terminal 2 (Black).

See connection diagram on the device label



CONNECTION OF THE HOB FOR PI3500 AND PI3800:

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2 and between 2 and 3, the 2nd between 4 and 5.
Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L to one of the terminals 1, 2 or 3.

Biphase 400V~2P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.
Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 or 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

Triphase 400V~3P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.
Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1, the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.

Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.

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

PRODUCT WARRANTY

PANDO WARRANTY CERTIFICATE:

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

PANDO WARRANTY CONDITIONS:

This product is guaranteed for 3 years from the date of purchase, the company undertakes to replace or repair free of charge any defective part of origin due to defect or manufacturing defect of the product, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement. (The consumer may choose between repair or replacement, except when the corrective measure chosen is impossible or that, compared to the other corrective measure, involves disproportionate costs to the seller. The consumer does not have the right to terminate the contract where the lack of conformity is minor. The burden of proof that the lack of conformity is minor shall be borne by the company).

For the warranty to be valid, it is essential to comply with the following requirements:

- Attach a photograph of the purchase invoice and the product label when requesting technical assistance, using the form available at: https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/.
- Present the invoice or original purchase receipt to the Pando Authorised Service technician at the time of the visit.

EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY:

The following cases will not be covered by the guarantee or could be cause for cancellation of the same, and the consumer will be responsible for the cost of materials, labour and travel expenses of the technical service:

- Installation or operation checks, cleaning or maintenance of the product, start-up and explanation of use.
- Non-compliance, faults or damage caused by not following the standards, recommendations, safety instructions, instructions for use, installation and maintenance contained in the product manuals.
- Non-compliance, faults or damage caused by transport, transfers or removals and handling of the appliance by unauthorised personnel not belonging to this company or to the Pando brand.
- When the appliance is intended for commercial, professional or similar use and not for domestic use, or when it is used with other products of a professional or similar nature (the product is designed and manufactured for domestic use only).
- Blows, dents, scratches or scratches, broken glass, and damage due to the presence or signs of foreign bodies inside or outside the product, such as insects, rodents, sand, liquids, metallic objects...
- Damage of an aesthetic nature, such as corrosion, rust, stains or alterations in the colour or tone of the product. These may be caused by external factors such as: Prolonged or unprotected exposure to intense sources of light, heat or solar radiation; location of the product outdoors or in uncontrolled environments, exposed to dust, rain, humidity or sea breeze (saltpetre), which is highly corrosive; use of unsuitable cleaning products or those not recommended by the manufacturer, including contact, direct or in a gaseous state, with corrosive agents. Accumulation of dirt, limescale residues from water or other deposits which have not been removed by regular and proper maintenance.
- Non-conformity, breakdowns or damage caused by anomalies in the electrical supply or installation, limescale deposits in the water, fortuitous natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, vandalism, etc.
- Not having easy and safe access to the uninstallation or manipulation of the product from the furniture or place of installation, as well as access to the power connections, water and drainage of the same, or that the elements of the furniture prevent the technician from its easy and safe extraction, in these cases the consumer will be fully responsible for arranging and facilitating that the appliance is safe and easily accessible, assuming the costs of labour and travel derived from the Pando Authorised Technical Service or installer if this has to proceed.
- Work to dismantle, remove or change the product requires manipulation or dismantling of furniture such as: removing doors, windows, drawers, skirting boards, shelves, cornices... Easy and safe access must be provided for the technician for the entry and exit of the product to the home and the place of location, otherwise it is the responsibility of the consumer to bear the costs of access.
- Damage to furniture or external elements of the product that are not suitable or resistant to the characteristics of use of the product.
- Appliances from resales, second hand, change of the original owner of the appliance or from exhibitions that are more than three years old from their date of manufacture.
- Non-conformities resulting from improper installation of the induction hob, such as lack of earthing, cutting and manipulation of the power cable or the use of non-original Pando components or accessories.
- Elements and accessories that are subject to natural wear and tear, such as filters, ducts and gaskets.
- Damage to the product or external elements caused by chemical or electrochemical effects of water or due to extreme environmental conditions.
- Damage caused to external elements of the product due to improper use or maintenance, in breach of the instructions specified in the user manual of the product.
- The glass is glued, sealed or siliconed to the worktop.

INOXPAN, S.L., is expressly excluded from any liability for any direct or indirect damage to persons or things caused by a product installed, handled, used and/or maintained improperly.

Contact details Official Authorised Pando Technical Service:

SPAIN, PORTUGAL AND ANDORRA		OTHER COUNTRIES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		**https://www.pando.es/en/after-sales-services/**	

Pando se réserve le droit de modifier ou d'annuler toute mesure des articles du manuel, sans préavis, sans affecter les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité, et ne peut être tenue responsable des erreurs ou omissions qui pourraient survenir dans le manuel.
Caractéristiques techniques valides sauf erreur typographique, omission ou impression.
Les images et le contenu de ce manuel sont la propriété exclusive de Pando - INOXPAN S.L., et toute appropriation d'images et toute reproduction totale ou partielle sans autorisation préalable écrite sont strictement interdites.

LES IMAGES PRÉSENTÉES DANS CE MANUEL NE SONT PAS CONTRACTUELLES.

La Direction Technique de Pando se réserve le droit de modifier, altérer ou améliorer les dessins techniques présentés dans ce manuel sans préavis.

La version papier de ce manuel ne peut pas être mise à jour en temps réel, pour vous garantir la dernière version des instructions de votre produit, nous vous recommandons de consulter la version numérique sur www.pando.es

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance que vous avez placée dans notre entreprise en acquérant l'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la meilleure décision.

Chez **Pando**, nous n'offrons pas seulement des produits de première qualité, mais nous disposons également d'une vaste équipe de professionnels qui seront à votre disposition pour répondre et conseiller à toute question qui pourrait survenir lors de l'installation ou du fonctionnement.

Pour mieux nous connaître, nous vous invitons à visiter notre site web (www.pando.es) où vous pourrez voir toute notre gamme de produits avec les informations commerciales et techniques les plus à jour.

Vous y trouverez une large sélection de **Hottes décoratives**; murales, de plafond, pour îlots, intégrées dans les meubles et intégrées dans les plaques de cuisson. Cette variété nous permet de nous adapter à tous les styles de cuisine.

Nous vous présentons également notre collection d'électroménagers essentiels dans tout foyer. Des appareils tels que notre collection de **Fours** et de **Micro-ondes** aux performances élevées, les **Plaques à Induction** et à **Gaz** qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, les **Caves à Vin** et les **Armoires de Vieillissement** pour maintenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions, les lave-vaisselle intégrés avec la technologie la plus récente et notre gamme de réfrigérateurs et congélateurs intégrables ainsi que ceux à installation libre.

Tout cela sous une marque avec une très longue trajectoire de plus de 40 ans dans le secteur, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Imprégnant le meilleur de notre expérience dans tout ce que nous faisons.

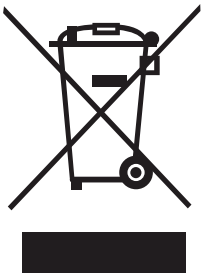
Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et profiterez du confort et des capacités de ce qui est désormais votre nouvel allié dans la cuisine.

Merci beaucoup,
L'équipe de **Pando**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

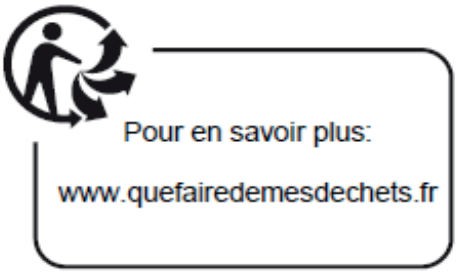
Le symbole qui se trouve sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager. Ce produit doit être déposé au point de collecte pour les équipements électriques et électroniques en but de son recyclage. En veillant à l'élimination correcte e ce produit, vous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

COLLECTE D'APPAREILS MÉNAGERS



TRAITEMENT DES DÉCHETS

ELIMINATION DE L'EMBALLAGE. L'emballage est marqué du Point Vert.
Dans son engagement pour la protection de l'environnement et conformément aux dispositions de la directive européenne 94/62 / CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages et à la loi dérivée 22/2011 sur les résidus et sols contaminés, Pando confie aux entités de économie sociale un Système de Gestion Intégré, responsable de la collecte périodique au domicile du consommateur ou à proximité, des emballages usagés et des déchets d'emballages pour un traitement ultérieur.
Pour retirer tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le polyuréthane expansé et le film, utilisez les conteneurs appropriés.
C ela garantit le traitement et la réutilisation corrects des matériaux d'emballage.



INDEX

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.....34
- Caractéristiques techniques 40
- Bandeau de commande.....41
- Bandeau de commande de la hotte.....42
- Affichage.....42
- Ventilation 42

Mise en rouete et gestion de l'appareil 43
- Avant la première utilisation.....43
- Principe de l'induction.....43
- Touches sensitives.....43
- Zone "SLIDER" 43
- Mise en route 44
- Détection de récipient 44
- indicateur de chaleur résiduelle 44
- Fonction booster 44
- Fonction minuterie 45
- Programmation d'automatisme de cuisson.....46
- Fonction pause 47
- Fonction rappel 47
- Fonction Maintien au chaud.....47
- Fonction bridge et bridge automatique 48
- Fonction Grill.....48
- Verrouillage du bandeau de commande 48
- Mise En Route De La Hotte 49
- Mode Automatique.....49
- Mode Manuel 49
- Mise En Route Éclirage 49

Conseils de cuisson.....50
- Dimensions des casseroles et types de matériaux.....51

Entretien et nettoyage.....51

Que faire en cas de problème 52

Garantie des produits 57

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Lisez attentivement ces informations avant d'utiliser la table de cuisson.

Mettez ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil.

Consignes de sécurité importantes :

- Si la surface de la table de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur (interrupteur mural) et contactez le fabricant.
- Pour éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Retirez tous les emballages, étiquettes et autocollants de la vitre en céramique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient endommager l'électronique..
- Ne transformez pas et ne modifiez pas l'appareil.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil.g. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé sur un meuble ou un plan de travail homologué et adapté.
- Il est destiné à un usage domestique uniquement (préparation des aliments), à l'exclusion de tout autre usage domestique, commercial ou industriel.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme support ou plan de travail.
- Ne pas utiliser de rallonges pour le raccordement au réseau électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui

manquent d'expérience, à condition qu'ils soient surveillés lors de l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.

- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être formés à son utilisation par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

Non couvert par la garantie :

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. ***Cette opération doit être effectuée par un spécialiste Pando sat. Si un dommage quelconque se produit au cours de ce processus qui a été effectué par un utilisateur ou un personnel non autorisé, il ne sera pas couvert par la garantie, même si elle est encore valide !***
- Si vous réparez ou remplacez une partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le Manuel, ***il doit être effectué par un spécialiste Pando sat. Si, au cours de cette opération, des dommages sont causés par un utilisateur ou un personnel non autorisé, ils ne seront pas couverts par la garantie , même si celle-ci est encore valable !***
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Précautions à prendre lors de l'utilisation de l'appareil :

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes à effleurement). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Surveillez constamment les ragoûts contenant des graisses et des huiles, car ils sont susceptibles de s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. L'ébullition produit de la fumée et des écoulements de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun cordon électrique, fixe ou mobile, de l'appareil ne touche la vitre ou la casserole brûlante.
- Ne placez aucun objet métallique sur l'appareil, à l'exception des récipients à chauffer.
- Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection, car il pourrait devenir très chaud et s'enflammer.
- Veillez toujours à ce que le récipient de cuisson soit centré dans la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir la zone de cuisson autant que possible.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus.
- N'utilisez pas de casseroles à bords dentelés et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre d'Induction, car vous risqueriez de rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils risqueraient de rayer le verre Induction.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

- Veillez toujours à ce que le récipient de cuisson soit centré dans la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir la zone de cuisson autant que possible.
- Pour les utilisateurs qui portent un stimulateur cardiaque, le champ magnétique peut influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de demander conseil à votre fournisseur ou à votre médecin.
- La mise au rebut de cet appareil nécessite une procédure spéciale. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître

les possibilités de recyclage.

- N'éteignez jamais un incendie avec de l'eau. Éteignez la zone de cuisson. Étouffez les flammes avec précaution à l'aide d'un couvercle, d'un couvercle extincteur ou d'un moyen similaire.

Précautions à prendre lors du nettoyage :

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson
- Éteignez la table de cuisson avant de la nettoyer ou de l'entretenir

Risque d'électrocution :

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer des travaux ou de l'entretien sur celui-ci. (Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un choc électrique ou la mort.)
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur de sectionnement qui permet de couper complètement l'alimentation électrique.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications de l'installation électrique domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Si, au cours de cette opération, des dommages sont causés par un utilisateur ou un personnel non autorisé, ils ne seront pas couverts par la garantie, même si celle-ci reste valable !

Risque de coupure et de brûlure :

- Attention : les bords du panneau sont tranchants.
- La lame tranchante d'un grattoir pour plan de travail est exposée lorsque le couvercle de sécurité est escamoté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec la vitre à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des échaudures.
- Les poignées des poêles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez

que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Tenez les poignées hors de portée des enfants.

AVERTISSEMENT : Les graisses et les huiles présentes sur la table de cuisson peuvent s'enflammer.

AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson doit être surveillé à tout moment. Les temps de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Précautions à prendre pour éviter d'endommager l'appareil :

- Les casseroles dont le fond n'est pas poli (fonte non émaillée, etc.) ou dont le fond est endommagé peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets, même petits, sur la table de cuisson.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec les casseroles.
- Assurez-vous que l'appareil est ventilé conformément aux instructions du fabricant.
- Ne placez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Évitez que du sucre, des matériaux synthétiques ou du papier d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent provoquer des ruptures ou d'autres altérations du produit lorsqu'elles refroidissent.
- Il est important de faire très attention lorsque vous utilisez des graisses ou des huiles pour la cuisson/friture et de surveiller le processus de cuisson à tout moment.
- Ne rangez pas d'objets sur la table de cuisson
- Nne placez jamais de récipients chauds sur la zone du panneau de commande.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il y ait une distance suffisante (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et le bas de l'appareil pour assurer une bonne ventilation.
- Ne placez pas d'objets inflammables (par exemple des sprays) dans le tiroir sous la table de cuisson. Les éventuels range-couverts doivent être fabriqués dans

un matériau résistant à la chaleur.

Précautions à prendre en cas de panne de l'appareil :

- Si une panne est détectée, l'appareil doit être éteint et l'alimentation électrique doit être coupée.
- En cas d'écaillage ou de fissure de la plaque, il est impératif de débrancher l'appareil et d'avertir le service après-vente.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Vous ne devez en aucun cas démonter l'appareil vous-même.
- Si une anomalie est détectée, l'appareil doit être éteint et l'alimentation électrique doit être coupée.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Consumo de energia do modelo PI3200

Consommation d'énergie	Valeur	Unité
Consommation d'énergie en mode arrêt - P_O	≤ 0.5	W
Consommation d'énergie en mode veille - P_S	≤ 0.5	W

Conformément à l'annexe 2 du règlement (CE) n° 1275/2008 et au règlement (UE) 2023/826

P_O : Le mode Arrêt est défini comme suit :
- La table de cuisson est éteinte.
- Aucun ventilateur n'est actif.
- Aucune indication de chaleur résiduelle n'est active.

P_S : Le mode veille est défini comme suit :
- La table de cuisson est allumée sans fonction principale active. (<20min)

Consumo de energia do modelo PI3300, PI3500, PI3800

Consommation d'énergie	Valeur	Unité
Consommation d'énergie en mode arrêt - P_O	≤ 0.5	W
Consommation d'énergie en mode veille - P_S	≤ 0.5	W
Consommation d'énergie en mode veille avec maintien de connexion réseau - P_N	≤ 2.0	W

Conformément à l'annexe 2 du règlement (CE) n° 1275/2008 et au règlement (UE) 2023/826

P_O : Le mode Arrêt est défini comme suit :
- La table de cuisson est éteinte.
- Aucun ventilateur n'est actif.
- Aucune indication de chaleur résiduelle n'est active.

P_S : Le mode veille est défini comme suit :
- La table de cuisson est allumée sans fonction principale active. (<20min)

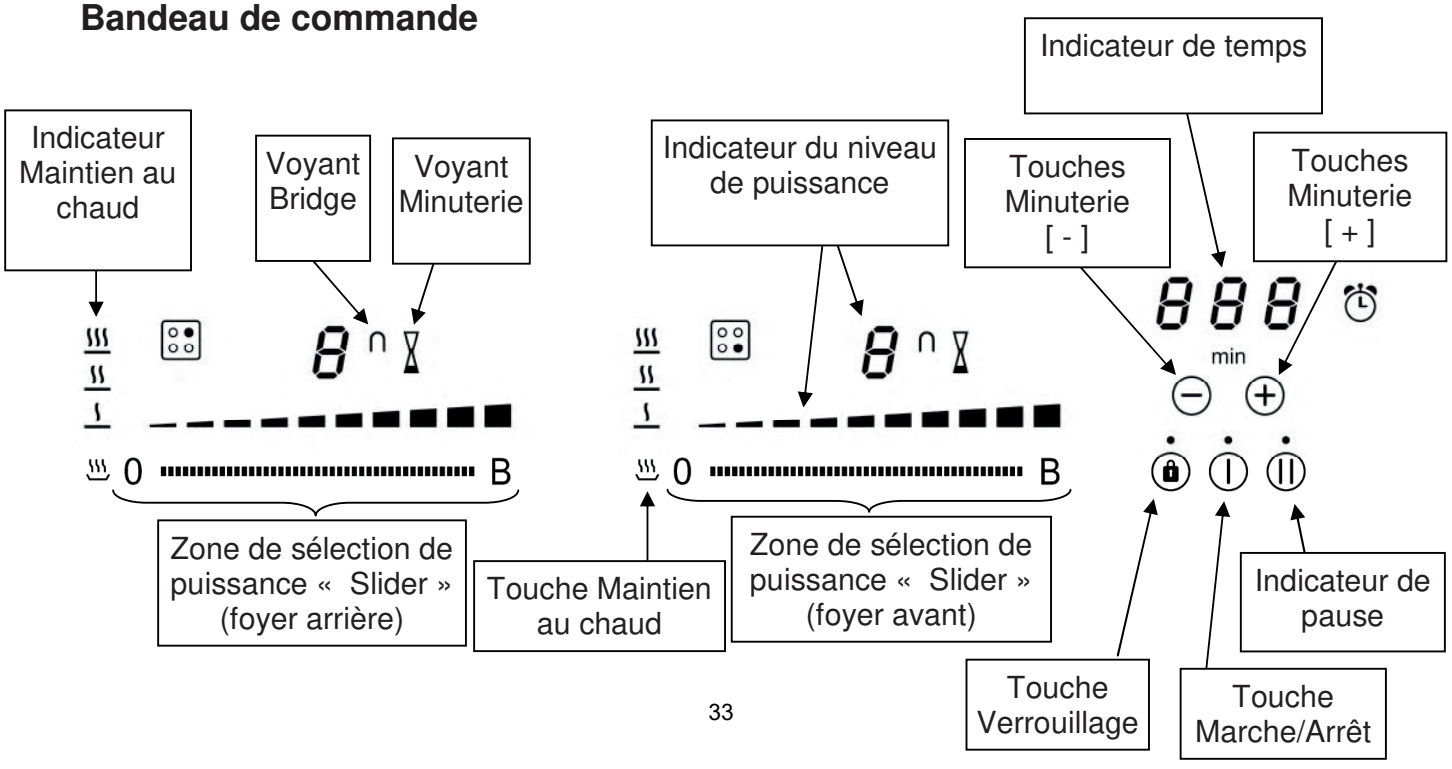
P_N : Le mode veille avec maintien de connexion réseau est défini comme suit :
- La table de cuisson est allumée sans fonction principale active. (<20min)
- La connexion réseau est activée.

Type	**PI3200**	**PI3300**	**PI3500 / PI3800**
Puissance Totale	7400 W	7400W	11100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}**	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
Foyer de puissance	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W	2100 W	2100 W
Puissance du booster*	2600 W	2600 W	2600 W
Puissance du double booster*	3700 W	3700 W	3700 W
Catégorie de la casserole standard**	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (2x)
Consommation énergétique EC_{cw}**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consommation énergétique EC_{cw}**	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x2)
Consommation énergétique EC_{cw}**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

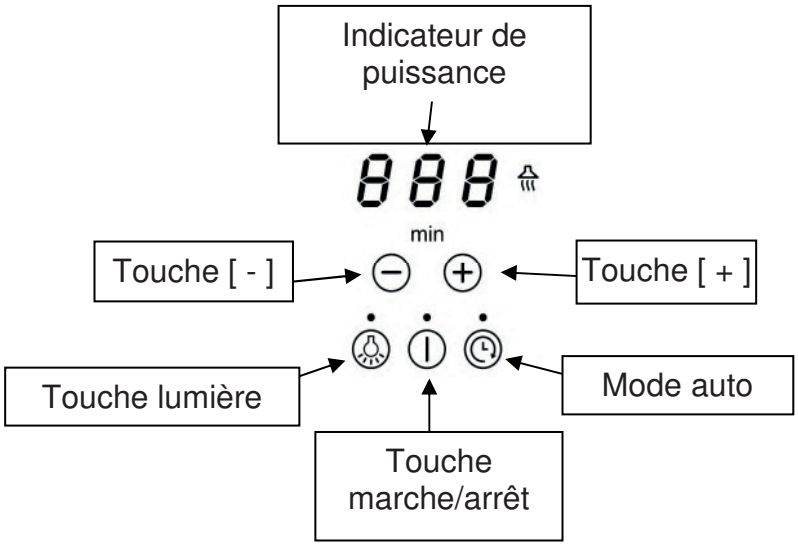
* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.
** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

	PI3200		**PI3300**		**PI3500 / PI3800**	
Ø EXT.	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**
☐ 220 x 180 mm	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**
☐ 220 x 360 mm	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**
☐ 440 x 360 mm	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**
☐ 660 x 360 mm	-	-	-	-	-	**☐ 660x360 mm**

Bandeau de commande



Bandeau de commande de la hotte



Affichage

Affichage	Désignation	Description
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	1er Booster	Le 1er Booster est activé.
,, II	2nd Booster	Le 2nd Booster est activé.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenu à 42, 70 ou 94°C.
II	Stop&Go	La table est en pause.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe. Cela peut provoquer une sonorité qui varie en fonction de la taille du récipient.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées. **White House AG recommande les casseroles à matériaux multicouches (par exemple Spring, série Finesse).**
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson ou lorsqu'il est trop petit, le symbole [U] reste affiché.

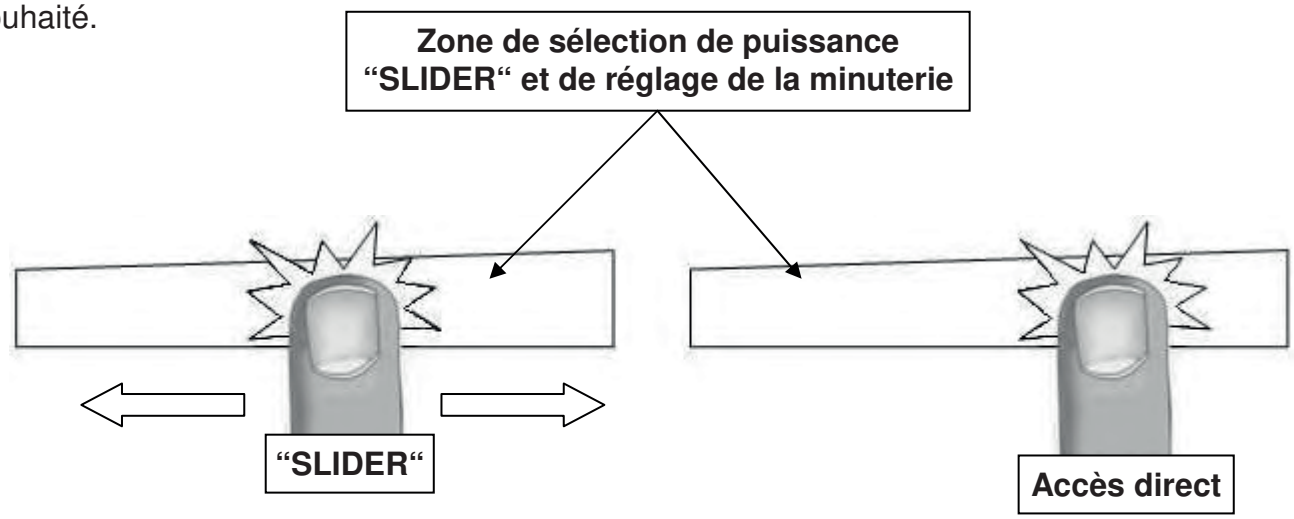
Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance " SLIDER " et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [⏻]	[0]
Arrêter	appuyer sur [⏻]	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[1] à [P]
Arrêter	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

Pour davantage de confort et de simplicité, cette table de cuisson est équipée d'une commande interactive. Après allumage de la table, lorsque vous posez une casserole sur la plaque de cuisson, la commande détecte automatiquement sa position et vous informe du slider à manipuler en affichant le symbole « 0 » au dessus de celui-ci. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le niveau de cuisson désiré.
La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole adapté à l'induction est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction Booster [P] et Double Booster [ıı ıı] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.
La table coupe automatiquement la fonction Booster ou Double Booster de la zone de cuisson au bout de 10 minutes. **Ne réenclenchez pas cette fonction.** La table risque de surchauffer et de provoquer un arrêt de sécurité.

- **Enclencher / arrêter le 1er Booster:**

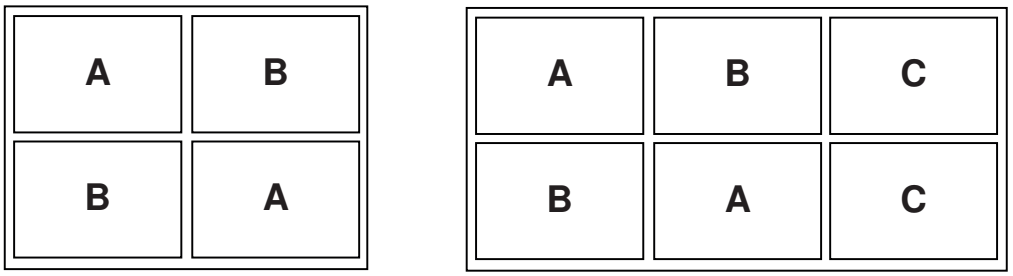
Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher Booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Stopper Booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le 2nd Booster:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher le 1er Booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Enclencher le 2nd Booster	ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[n H clignote avec P]
Stopper le 2nd Booster	glisser sur le « SLIDER »	[P] à [0]
Stopper le 1er Booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

La table est divisée en trois ensembles de zones de chauffe distincts, chacune ayant une puissance maximale.



Lorsque la fonction Booster (ou double booster) est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson de l'autre zone de chauffe de l'ensemble.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson clignote puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	**Autre zone de cuisson** (exemple: puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [8] et clignote

Il est possible d'activer la fonction booster (ou double booster) sur plusieurs zones à la fois, pour cela il faut utiliser des zones d'ensembles différents (A-B, A-C, B-C ou A-B-C).

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 999 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance	glisser sur le "SLIDER"	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, …
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson (symbole sablier) :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	rester appuyé sur [-] de la minuterie	[000]

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mis en route d'une zone de chauffe. Si elle est activé et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti soit écoulé.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	appuyer sur [⏻]	[0]
Sélectionner la minuterie	appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[000]
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, …
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] et rester appuyé pendant 3s	[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]

Fonction pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- **Enclencher / arrêter la fonction pause :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	appuyer sur [⏸]	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	appuyer sur [⏸] appuyer sur le « SLIDER » animé	animation « SLIDER » les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [⏻], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [⏻].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C.
Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer le maintien à **42°C**	appuyer 1 fois sur la touche Maintien au chaud [♨]	[U] et voyant [1]
Activer le maintien à **72°C**	appuyer 2 fois sur la touche Maintien au chaud [♨]	[U] et voyant [11]
Activer le maintien à **94°C**	appuyer 3 fois sur la touche Maintient au chaud [♨]	[U] et voyant [111]
Arrêter le maintien au chaud	glisser sur le « SLIDER » ou appuyer sur la touche Maintien au chaud [♨] jusqu'à [0]	[0] à [9] [0]

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

Fonction Bridge et Bridge automatique

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster est compatible avec cette fonction uniquement sur les foyers de gauche et du centre.

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	appuyer sur [⏻]	[0]
Activer le bridge	appuyer simultanément sur [♨] des 2 zones à combiner ou poser une grande casserole sur les 2 zones à bridger et appuyer sur un des deux « SLIDER » des zones à bridger	[0] et [∩] clignote [∩]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur [♨] des 2 zones combinées	[0]

Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimale un grill en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	appuyer sur [⏻] poser le grill sur les 2 zones à utiliser	[0] [∩] clignote
Activer la fonction Grill	appuyer simultanément sur les « SLIDER » des 2 zones	[8]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	puissance visible sur le slider
Arrêter la fonction Grill	appuyer simultanément sur les « SLIDER » des 2 zones	[0]

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [⏻]) peut être verrouillé.

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Verrouiller la table	maintenir un doigt sur [🔒] pendant 6s	voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	maintenir un doigt sur [🔒] pendant 6s	voyant verrouillage étein

Mise en route de la hotte

- **Enclencher / arrêter la hotte :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏻]	voyant marche/arrêt allumé
Arrêter	appuyer sur [⏻]	voyant marche/arrêt éteint

Mode automatique

- **Enclencher / arrêter le mode automatique :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏲]	voyant automatique allumé
Arrêter	appuyer sur [⏲]	voyant automatique éteint

Mode manuel

La hotte a 2 niveaux de puissance, de 1 (puissance de ventilation minimale) à Int (puissance de ventilation maximale)

- **Enclencher / arrêter le mode manuel :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏻]	voyant marche/arrêt Allumé
Augmenter la puissance	appuyer sur [+]	[0] à [Int]
Diminuer la puissance	appuyer sur [-]	[Int] à [0]

Mise en route éclairage

- **Allumer / éteindre l'éclairage :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Allumer	appuyer sur [💡]	éclairage allumé
Eteindre	appuyer sur [💡]	éclairage éteint

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

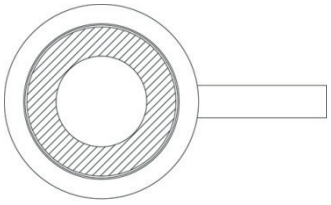
Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique**.**

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

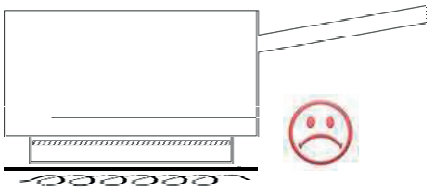
Base ferromagnétique

Base aluminium

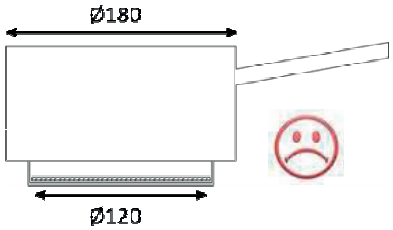
Anneau ferromagnétique



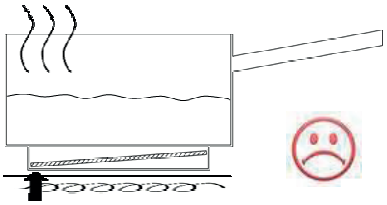
Distance trop grande
Elément ferromagnétique



Base plus petite
que la casserole



Elément ferromagnétique
non parallèle à l'inducteur

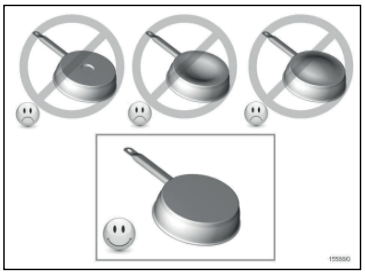


Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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

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



ATTENTION!

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

SONS PENDANT L'UTILISATION:

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

Dimensions des casseroles et types de matériaux.

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson

Attention ! Certains récipients comprenant des matériaux spéciaux tels que le fer forgé, comme par exemple des grills planchas, ont la propriété d'émettre une faible dissipation de température, ils accumulent beaucoup de chaleur conduite par contact direct du récipient au verre en céramique, provoquant une surchauffe à l'intérieur de l'appareil, cela pouvant provoquer des dégâts, raison pour laquelle il est conseillé de ne pas utiliser ce type de récipients avec des puissances élevées mais des gammes de moyenne puissance. **Ce modèle dispose d'une fonction spéciale « GRILL » pour ce type de récipients qui règle automatiquement la température pour obtenir la meilleure performance et protéger l'appareil, voir instructions d'utilisation p.14. Ne jamais utiliser la fonction Bridge dans ce type de récipients.**

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P et	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.
- S'assurer que la base des récipients de cuisson sont propres et en bon état avant leur utilisation, car cela pourrait endommager la surface de l'appareil

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensitives.

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez l'appareil pendant au moins 10 minutes puis rebranchez.
- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [⊟] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Le symbole [Er47] s'affiche :

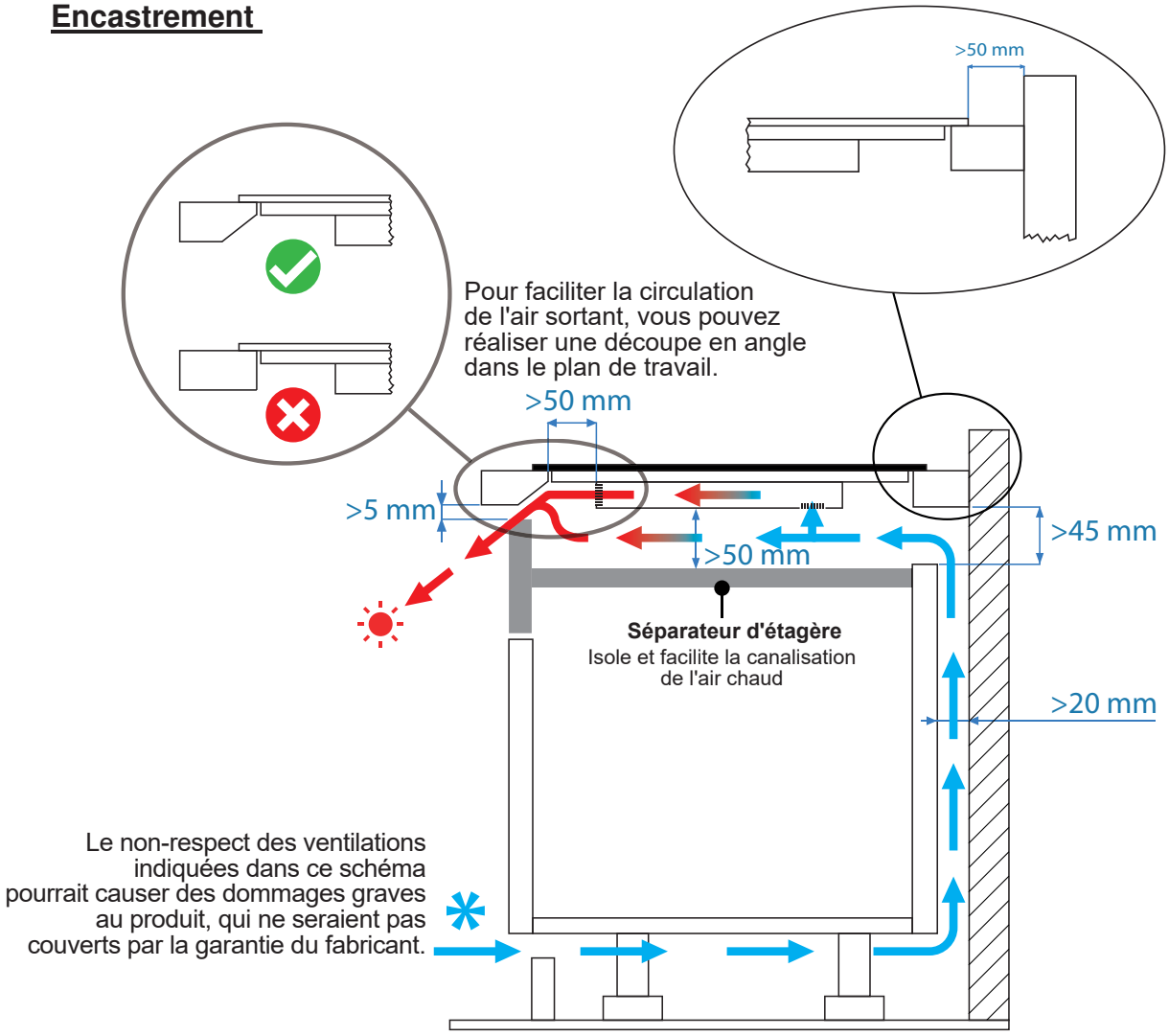
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Un léger bruit « clic- clic » lorsque vous placez un récipient sur un poêle:

- Ce son est normal. Il s'agit d'un indicateur de sécurité pour détecter la présence du conteneur sur l'inducteur. Il est automatiquement activé lorsque la table de cuisson est allumée et pendant la cuisson.

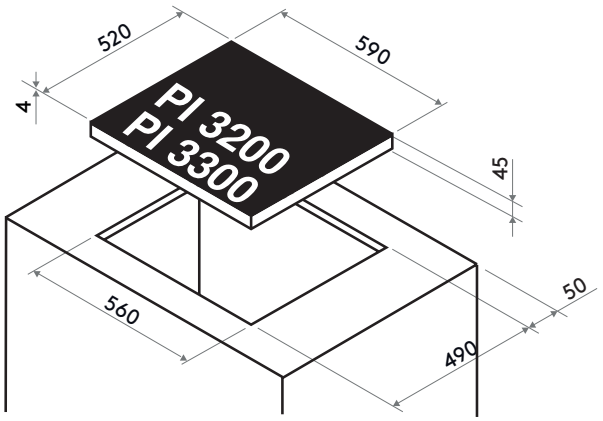
Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

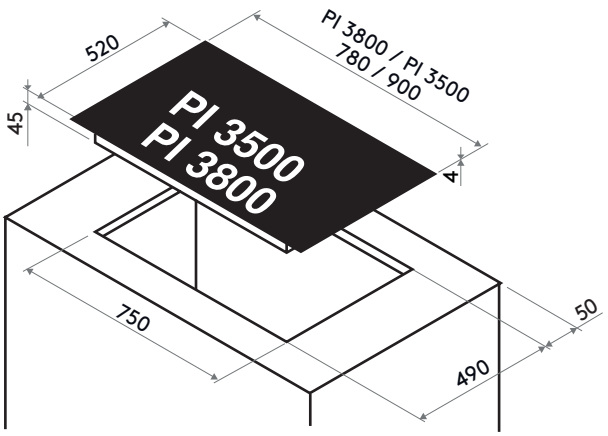
Encastrement



- **La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :**

Appareil	Découpe
PI3200	560 x 490 mm
PI3300	560 x 490 mm
PI3500 / PI3800	750 x 490 mm





CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !
Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

CONNEXION ELECTRIQUE DES TABLES PI3200 ET PI3300 :

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boitier de connexion

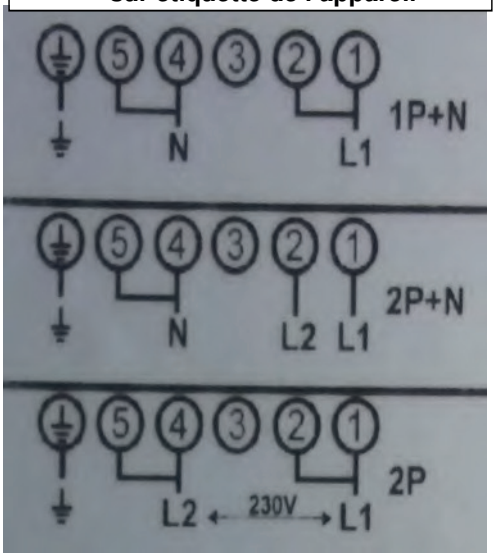
Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2 puis entre 4 et 5.
Visser la terre au plot "terre",(Jaune/Vert) le neutre N au plot 4 ou 5 (Bleu et Gris), la phase L sur le plot 1 ou 2. (Marron et Noir)

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.
Voir schéma de conexión sur étiquette de l'appareil
utre N au plot 4 ou 5(Bleu et Gris, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2. (Marron et Noir)

Voir schéma de conexión sur étiquette de l'appareil



CONNEXION ELECTRIQUE DE LA TABLE PI3500 / PI3800 :

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boitier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :
Mettre un pontet entre les plots 1,2 et 3, puis un pontet entre 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, 2 ou 3.

Biphasé 400V~2P+N :
Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 3

Triphasé 400V~3P+N :
Mettre un pontet entre les plots 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.

Attention ! Veillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

GARANTIE DU PRODUIT

CERTIFICAT DE GARANTIE PANDO :

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat, la société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse d'origine due à un défaut ou à un vice de fabrication du produit, ainsi que la main-d'œuvre nécessaire et les frais occasionnés par cette réparation ou ce remplacement (le consommateur peut choisir entre la réparation et le remplacement, sauf si la mesure corrective choisie est impossible ou si, par rapport à l'autre mesure corrective, elle entraîne des coûts disproportionnés pour le vendeur). Le consommateur n'a pas le droit de résilier le contrat lorsque le défaut de conformité est mineur. La charge de la preuve du caractère mineur du défaut de conformité incombe à l'entreprise).

Pour que la garantie soit valable, il est indispensable de respecter les conditions suivantes :

- Joindre une photographie de la facture d'achat et de l'étiquette du produit lors de la demande d'assistance technique, en utilisant le formulaire disponible à l'adresse : https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/.
- Présenter la facture ou l'original du ticket de caisse au technicien du Service Agréé Pando au moment de la visite.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

Les cas suivants ne seront pas couverts par la garantie ou pourront constituer un motif d'annulation de celle-ci, et le consommateur sera responsable du coût des matériaux, de la main-d'œuvre et des frais de déplacement du service technique :

- Vérifications de l'installation ou du fonctionnement, nettoyage ou entretien du produit, mise en service et explication de l'utilisation.
- Non-conformité, défauts ou dommages causés par le non-respect des normes, recommandations, consignes de sécurité, instructions d'utilisation, d'installation et d'entretien contenues dans les manuels du produit.
- Non-conformité, défauts ou dommages causés par le transport, les transferts ou les déménagements et la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé n'appartenant pas à cette société ou à la marque Pando.
- Lorsque l'appareil est destiné à un usage commercial, professionnel ou similaire et non à un usage domestique, ou lorsqu'il est utilisé avec d'autres produits de nature professionnelle ou similaire (le produit est conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement).
- Coups, bosses, éraflures ou rayures, bris de verre, et dommages dus à la présence ou aux signes de corps étrangers à l'intérieur ou à l'extérieur du produit, tels qu'insectes, rongeurs, sable, liquides, objets métalliques...
- Dommages de nature esthétique, tels que corrosion, rouille, taches ou altérations de la couleur ou de la tonalité du produit. Ils peuvent être causés par des facteurs externes tels que : L'exposition prolongée ou non protégée à des sources intenses de lumière, de chaleur ou de rayonnement solaire ; l'emplacement du produit à l'extérieur ou dans des environnements non contrôlés, exposé à la poussière, à la pluie, à l'humidité ou à la brise de mer (salpêtre), qui est très corrosive ; l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés ou non recommandés par le fabricant, y compris le contact, direct ou à l'état gazeux, avec des agents corrosifs. Accumulation de saletés, de résidus calcaires provenant de l'eau ou d'autres dépôts qui n'ont pas été éliminés par un entretien régulier et adéquat.
- Non-conformité, pannes ou dommages causés par des anomalies dans l'alimentation ou l'installation électrique, des dépôts de calcaire dans l'eau, des causes naturelles fortuites d'origine atmosphérique ou géologique telles que les tempêtes, la foudre, les tremblements de terre, les inondations, le vandalisme, etc.
- Ne pas avoir un accès facile et sûr pour désinstaller ou manipuler le produit du meuble ou du lieu d'installation, ainsi que l'accès aux connexions électriques, à l'arrivée d'eau et à l'évacuation du même, ou que les éléments du meuble empêchent le technicien de l'extraire facilement et en toute sécurité, dans ces cas, le consommateur sera entièrement responsable de l'organisation et de la facilitation de l'accès sûr et facile à l'appareil, en assumant les coûts de main-d'œuvre et de déplacement dérivés du service technique agréé Pando ou de l'installateur si cela doit se produire.
- Les travaux de démontage, d'enlèvement ou de modification du produit nécessitent la manipulation ou le démontage de meubles tels que : enlèvement de portes, fenêtres, tiroirs, plinthes, étagères, corniches... Un accès facile et sûr doit être prévu pour le technicien pour l'entrée et la sortie du produit au domicile et au lieu d'implantation, sinon il incombe au consommateur de supporter les coûts d'accès.
- Dommages au mobilier ou aux éléments extérieurs du produit qui ne sont pas adaptés ou résistants aux caractéristiques d'utilisation du produit.
- Appareils provenant de la revente, de l'occasion, du changement du propriétaire initial de l'appareil ou d'expositions qui ont plus de trois ans d'âge à partir de leur date de fabrication.
- Les non-conformités résultant d'une mauvaise installation de la table de cuisson à induction, telles que l'absence de mise à la terre, la coupure et la manipulation du câble d'alimentation ou l'utilisation de composants ou d'accessoires Pando non originaux.
- Les éléments et accessoires soumis à une usure naturelle, tels que les filtres, les conduits et les joints d'étanchéité.
- Les dommages causés au produit ou aux éléments externes par les effets chimiques ou électrochimiques de l'eau ou par des conditions environnementales extrêmes.
- Les dommages causés aux éléments externes du produit par une utilisation ou un entretien inadéquats, en violation des instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
- Le verre est collé, scellé ou siliconé sur le plan de travail.

INOXPAN, S.L., est expressément exclu de toute responsabilité pour tout dommage causé à l'environnement ou aux éléments externes du produit, décline expressément toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés à des personnes ou à des choses par un produit installé, manipulé, utilisé et/ou entretenu de manière incorrecte.

Coordonnées Service technique officiel agréé Pando:

ESPAGNE, PORTUGAL ET ANDORRE		AUTRES PAYS	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		**https://www.pando.es/en/after-sales-services/**	

Pando behält sich das Recht vor, jede Maßnahme der Artikel im Handbuch ohne vorherige Ankündigung zu ändern oder zu stornieren, ohne die wesentlichen Eigenschaften von Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen, und übernimmt keine Verantwortung für Fehler oder Auslassungen, die im Handbuch auftreten könnten.
Technische Spezifikationen gültig außer bei Druckfehlern, Auslassung oder Druck.
Die Bilder und Inhalte dieses Handbuchs sind ausschließliches Eigentum von Pando - INOXPAN S.L., daher ist jede Aneignung von Bildern und jede teilweise oder vollständige Reproduktion ohne vorherige schriftliche Genehmigung strengstens verboten.

DIE IN DIESEM HANDBUCH GEZEIGTEN BILDER SIND NICHT VERTRAGLICH.

Die technische Leitung von Pando behält sich das Recht vor, die technischen Zeichnungen, die in diesem Handbuch dargestellt sind, ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren, zu ändern oder zu verbessern.

Die Papierausgabe dieses Handbuchs kann nicht in Echtzeit aktualisiert werden, um Ihnen die neueste Version der Anweisungen für Ihr Produkt zu garantieren, empfehlen wir Ihnen, die digitale Version unter www.pando.es zu konsultieren.

Zunächst möchten wir Ihnen für das Vertrauen danken, das Sie unserer Firma durch den Erwerb eines unserer Produkte entgegengebracht haben. Wir sind sicher, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben.

Bei Pando bieten wir nicht nur Produkte von höchster Qualität, sondern verfügen auch über ein umfangreiches Team von Fachleuten, die Ihnen bei Fragen zur Installation oder zum Betrieb zur Verfügung stehen und Sie beraten.

Um uns besser kennenzulernen, laden wir Sie ein, unsere Website (www.pando.es) zu besuchen, wo Sie unser gesamtes Produktsortiment mit den aktuellsten kommerziellen und technischen Informationen finden.

Dort finden Sie eine große Auswahl an dekorativen Dunstabzugshauben: Wandhauben, Deckenhauben, Inselhauben, möbelintegrierte Hauben und in die Kochplatte integrierte Hauben. Diese Vielfalt ermöglicht es uns, uns jedem Küchenstil anzupassen.

Außerdem präsentieren wir Ihnen unsere Kollektion an unverzichtbaren Haushaltsgeräten. Geräte wie unsere Kollektion von leistungsstarken Backöfen und Mikrowellen, Induktions- und Gaskochfelder, die Ihnen helfen werden, die besten Rezepte zuzubereiten, Weinkühler und Weinklimaschränke, um Ihre Weine unter den besten Bedingungen zu lagern und zu erhalten, integrierbare Geschirrspüler mit modernster Technologie sowie unsere Palette von integrierbaren und freistehenden Kühlschränken und Gefrierschränken.

All dies unter einer Marke mit einer langjährigen Erfahrung von über 40 Jahren in der Branche, die ihre Produkte wie ein echter Handwerker herstellt. Dabei bringen wir unsere ganze Erfahrung in alles ein, was wir tun.

Wir hoffen aufrichtig, dass Sie Spaß haben, experimentieren und den Komfort und die Fähigkeiten Ihres neuen Küchenpartners genießen.

Vielen Dank
Das Team von Pando

SCHUTZ DER UMWELT

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Dieses Produkt muss an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte zur Wiederverwertung abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, helfen Sie mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden, die auftreten könnten, wenn dieses Produkt nicht ordnungsgemäß gehandhabt wird. Für detailliertere Informationen über das Recycling dieses Produkts, wenden Sie sich bitte an die Verwaltung Ihrer Stadt, Ihren Haushaltsabfall-Service oder den Laden, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieses Haushaltsgerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Produktabholung

UMWELTSCHUTZ UND ABFALLBEHANDLUNG

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG. Die Verpackung ist mit dem Grünen Punkt gekennzeichnet. In ihrem Engagement für den Umweltschutz und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Europäischen Richtlinie 94/62/ EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle sowie dem daraus abgeleiteten Gesetz 22/2011 über Abfälle und kontaminierte Böden, beauftragt Pando soziale Wirtschaftsorganisationen mit einem Integrierten Managementsystem, das für die regelmäßige Abholung von gebrauchten Verpackungen und Verpackungsabfällen im Haushalt des Verbrauchers oder in dessen Nähe zuständig ist, für deren anschließende Behandlung.
Um alle Verpackungsmaterialien wie Karton, expandiertes Polyurethan und Folien zu entsorgen, erwenden Sie die entsprechenden Container.
Auf diese Weise wird die korrekte Behandlung und Wiederverwendung der Verpackungsmaterialien sichergestellt.

INDEX

SICHERHEITSHINWEISE....62
GERÄTEBESCHREIBUNG....67
- Technische Beschreibung....67
- Bedienfeld....68
- Bedienfeld der haube....69
- Anzeige....69
- Belüftung....69

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES....70
- Vor dem ersten Aufheizen....70
- Induktionsprinzip....70
- Funktion der Sensorschaltfelder....70
- “ SLIDER “ Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung....70
- Kochfeld ein- und ausschalten....71
- Topferkennung....71
- Restwärmeanzeige....71
- Boosterfunktion....71
- Zeitschaltuhr....72
- Ankochautomatik....73
- Stop&Go Funktion....74
- Memory-Funktion....74
- Warmhaltefunktionen....74
- Grillfunktion....75
- Automatische Brücke und Brücken-Funktion....75
- Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde....75
- Haube ein- und ausschalten....76
- Automatikbetrieb....76
- Manueller Betrieb....76
- Lichtfunktion....76

Kochempfehlungen....77
- Geschirrgröße und Materialtypen....78

REINIGUNG UND PFLEGE....78
WAS TUN WENN… 79
MONTAGEHINWEISE....80
ELEKTROANSCHLUSS....82
Produktgarantie....84

SICHERHEITSHINWEISE

Your safety is important to us. Read this information carefully before using the cooktop.

Make this information available to the person responsible for installing the appliance.

Important safety instructions:

- If the cooktop surface is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact the manufacturer.
- To avoid hazards, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- Remove all packaging, labels and stickers from the ceramic glass.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- The appliance must not be used on top of a dishwasher or clothes dryer: the water vapours released could damage the electronics..
- Do not transform or modify the appliance.
- Do not place or leave magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they could be affected by its electromagnetic field.
- Never use the appliance to heat or warm the room.
- The appliance must only be used if it is mounted and installed on an approved and suitable piece of furniture or work surface.
- It is intended for domestic use only (food preparation), to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Do not use the hob as a stand or work surface.
- Do not use extension cords for connection to the mains.
- This appliance is not intended for operation with an external timer or remote control.
- 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 if they have been given supervision when using the appliance and understand the hazards involved.
- Children or persons with a disa-

bility that limits their ability to use the appliance must have a responsible and competent person instruct them in its use. The instructor must be convinced that they can use the appliance without danger to themselves or their environment.

- Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision. Do not allow children to play with the appliance or to sit, stand or climb on it. Do not store objects of interest to children in cabinets above the appliance. Children who climb onto the hob could be seriously injured. Do not leave children unattended or unattended in the area where the appliance is in use.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the hob surface as they may become hot.

Not covered under warranty:

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. ***To be carried out by a Pando sat specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!***
- If you repair or replace any part of the appliance, unless specifically recommended in the Handbook, ***it must be carried out by a Pando sat specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!***
- Incorrect installation of the appliance may invalidate any warranty or liability claims.

Precautions during Appliance Use:

- After use, always switch off the cooking zones and hob as described in this Handbook (i.e. using the touch controls). Do not rely on the pot detection function to switch off the cooking zones when removing pots.
- Keep a constant eye on stews that use fats and oils, as they are susceptible to rapid ignition. Never leave the appliance unattended when in use. Boiling produces smoke and fat spillage which can ignite.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not drop heavy objects on the hob.

- Do not stand on the hob.
- Make sure that no electrical cords, fixed or mobile, from the appliance touch the glass or hot pan.
- Do not place any metal objects on the appliance, except for the containers to be heated.
- Never cover the appliance with a cloth or a protective sheet, as it could become very hot and ignite.
- Always make sure that the cooking container is centred in the cooking zone. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above.
- Do not use pans with serrated edges or drag pans across the Induction glass surface as this may scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the hob as they may scratch the Induction glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Always ensure that the cooking pan is centred in the cooking zone. The bottom of the pan should cover the cooking zone as far as possible.
- For users who wear a pacemaker, the magnetic field may influence its function. We recommend that you seek advice from your supplier or doctor.
- Disposal of this appliance requires a special procedure. Check with your local authority for recycling options.
- Never put out a fire with water. Switch off the cooking area. Carefully smother flames with a lid, extinguishing lid or similar means.

Precautions during cleaning:

- Do not use a steam cleaner to clean the hob
- Switch off the hob before cleaning or servicing

Danger of electric shock:

- Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance on it. (Failure to comply with this warning may result in electric shock or death.)
- This appliance must be connected to a circuit incorporating an isolating switch which provides a complete disconnection of the power supply.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Modifications to the domestic electrical installation should only be carried out by a qualified electrician.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it remains valid!

Cutting and burning hazard:

- Be careful: the edges of the panel are sharp.
- The sharp blade of a worktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store in a safe place out of the reach of children.
- Failure to use caution may result in injury or cuts.
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or any object other than suitable cooking utensils to come into contact with the induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Failure to follow this advice may result in burns and scalds.
- Pan handles may be hot to the touch. Check that pan handles do not protrude from other cooking zones that are lit. Keep the handles out of the reach of children.

WARNING: Fats and oils on the hob can catch fire.

WARNING: The cooking processmust be supervised at all times. Short cooking times must be monitored continuously.

WARNING: Fire hazard: do not store objects on cooking surfaces.

WARNING: NEVER attempt to extinguish a fire with water, turn off the appliance and cover the flame, e.g. with a lid or a fire blanket.

Precautions to avoid damaging the appliance:

- Pans with an unpolished base (unglazed cast iron, etc.) or a damaged base can damage the glass ceramic.
- The presence of sand or other abrasive materials can damage the hob.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the hob.
- Do not strike the edges of the glass with the pans.
- Make sure that the appliance is ventilated according to the manufacturer's instructions.
- Do not place or leave empty pans on the hob.
- Avoid letting sugar, synthetic materials or aluminium foil touch the hot zones. These substances can cause breakage or other changes to the product when they cool down.

- It is important to take great care when using fats or oils for cooking/ frying and to monitor the cooking process at all times.
- Do not store objects on the hob
- Never place hot containers on the control panel area.
- If there is a drawer under the built-in appliance, ensure that there is sufficient distance (2 cm) between the contents of this drawer and the bottom of the appliance to ensure good ventilation.
- Do not place flammable objects (e.g. sprays) in the drawer under the hob. Any cutlery trays must be made of heat-resistant material.

Precautions in the event of appliance failure:

- If a fault is detected, the appliance must be switched off and the power supply must be disconnected.
- In the event of chipping or cracks in the plate, it is imperative that the appliance is disconnected from the mains and the after-sales service is notified.
- Repairs may only be carried out by qualified personnel.
- Under no circumstances should you dismantle the appliance yourself.
- If a fault is detected, the appliance must be switched off and the power supply must be disconnected from the mains.

GERÄTEBESCHREIBUNG
Technische Beschreibung

Stromverbrauch des Modells PI3200

Leistungsaufnahme-Modus	Wert	Einheit
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - P_O	≤ 0.5	W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus - P_S	≤ 0.5	W

Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 und der Verordnung (EU) 2023/826

P_O: Der Aus-Zustand ist wie folgt definiert:
- Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- Kein Lüfter ist aktiv.
- Keine Anzeige für Restwärme ist aktiv.

P_S: Standby Modus ist wie folgt definiert:
- Das Kochfeld ist eingeschaltet, ohne dass die Hauptfunktion aktiv ist. (<20min)

Stromverbrauch des Modells PI3300, PI3500, PI3800

Leistungsaufnahme-Modus	Wert	Einheit
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - P_O	≤ 0.5	W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus - P_S	≤ 0.5	W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus mit Aufrechterhaltung der Netzwerkverbindung - P_N	≤ 2.0	W

Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 und der Verordnung (EU) 2023/826

P_O : Der Aus-Zustand ist wie folgt definiert:
- Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- Kein Lüfter ist aktiv.
- Keine Anzeige für Restwärme ist aktiv.

P_S : Standby Modus ist wie folgt definiert:
- Das Kochfeld ist eingeschaltet, ohne dass die Hauptfunktion aktiv ist. (<20min)

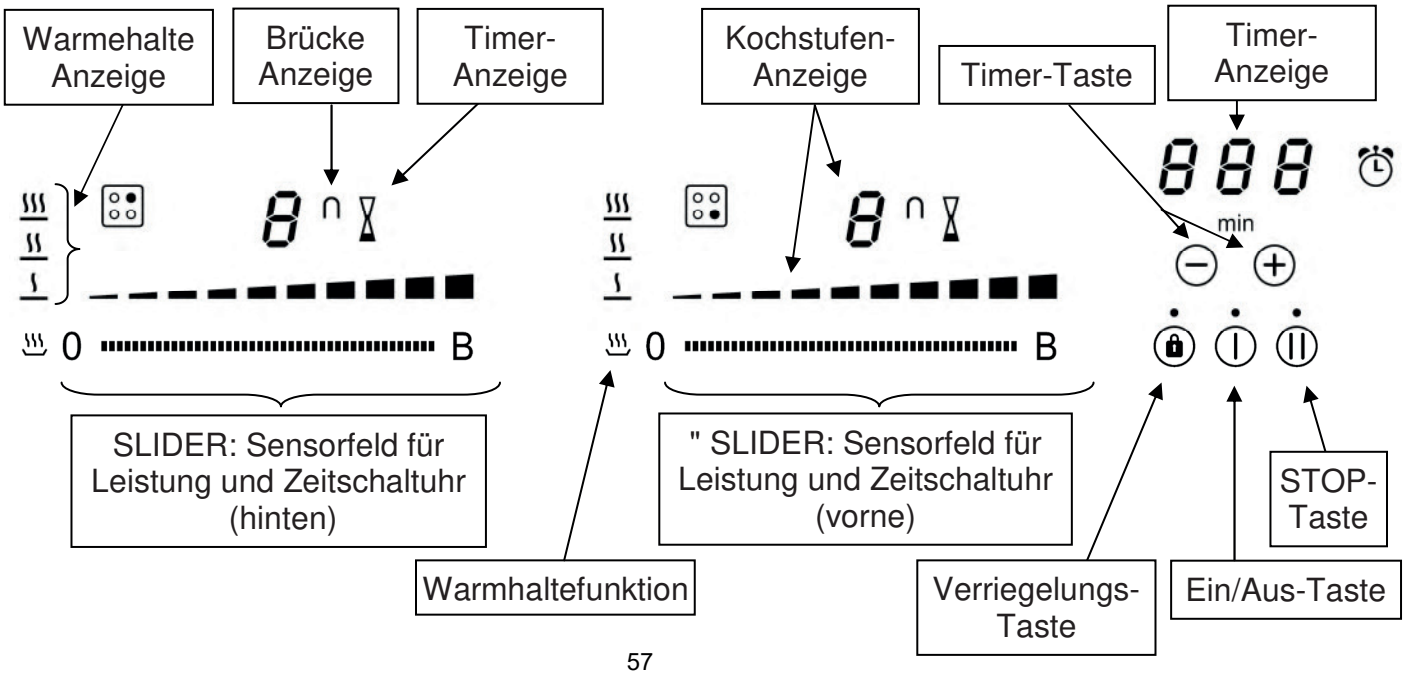
P_N : Der Standby-Modus mit Aufrechterhaltung der Netzwerkverbindung ist wie folgt definiert :
- Das Kochfeld ist eingeschaltet, ohne dass die Hauptfunktion aktiv ist. (<20min)
- Die Netzwerkverbindung ist aktiviert.

Typ	**PI3200**	**PI3300**	**PI3500 / PI3800**
Gesamt Leistung	7400 W	7400W	11100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC_{hob}**	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
Kochzonen	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster Leistung*	2600 W	2600 W	2600 W
Doppel Booster Leistung*	3700 W	3700 W	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (2x)
Energieverbrauch EC_{cw}**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Energieverbrauch EC_{cw}**	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x2)
Energieverbrauch EC_{cw}**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

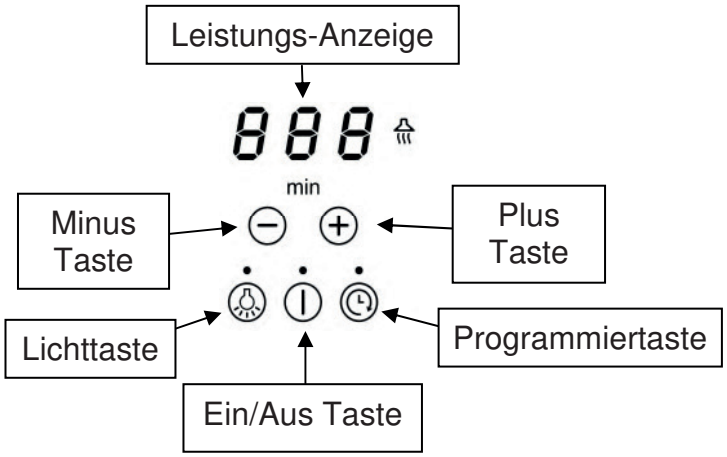
* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.
** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

	PI3200		**PI3300**		**PI3500 / PI3800**	
Ø EXT.	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**
☐ 220 x 180 mm	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**
☐ 220 x 360 mm	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**
☐ 440 x 360 mm	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**
☐ 660 x 360 mm	-	-	-	-	-	**☐ 660x360 mm**

Bedienfeld



Bedienfeld der Haube



Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Kein Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiss
P	Booster (Powerstufe)	Die Booster Leistung ist aktiviert.
" "	Doppel-Booster	Die Doppel-Booster Leistung ist aktiviert.
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94°C warmhalten.
II	Stop&Go	Das Kochfeld ist in Pause.
	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die Werte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten.
Die höhere Geschwindigkeit erfolgt, wenn das Induktionskochfeld intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Reinigen Sie Ihr Gerät zuerst mit einem feuchten Lappen und reiben Sie es dann trocken. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, da dieses eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche hinterlassen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.
Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr.

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden: Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetischer Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengrösse eine Mindestgrösse haben.

Wenn das Kochgeschirr für die Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

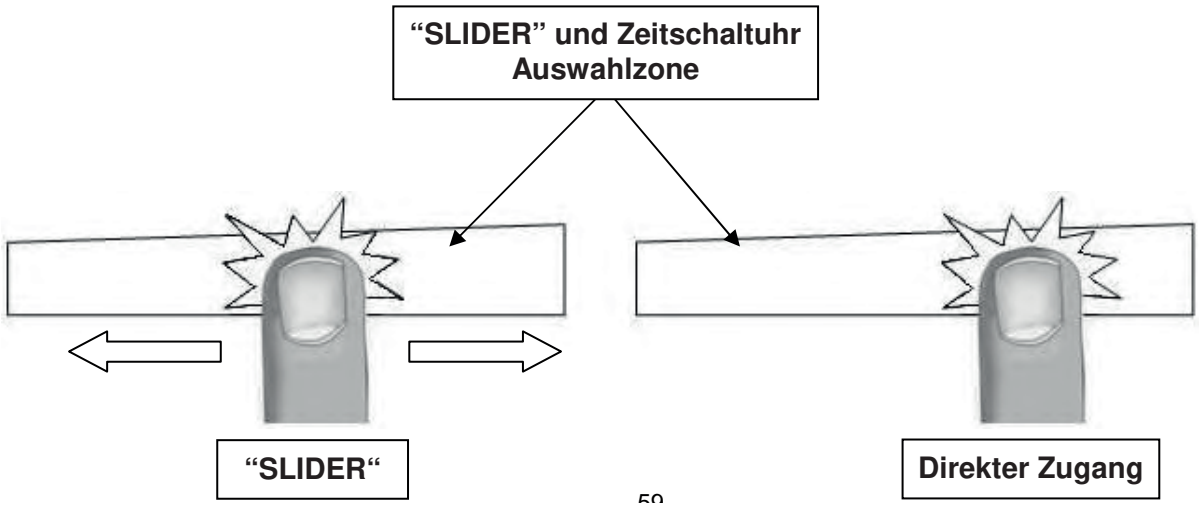
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der
" SLIDERZONE ". Ausserdem können Sie auch einen direkten Zugang haben**,** indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten	Auf [⏻] drücken (1s)	[0]
Ausschalten	Auf [⏻] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung erhöhen	über den “SLIDER“ fahren	[1] bis [P]
Ausschalten	über den “SLIDER“ bis zu 0 fahren	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine sehr hohe Sicherheit:

- Die Induktion funktioniert nicht, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Falle kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das Symbol [U] erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet, wenn ein Topf auf die Kochzone gestellt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Symbol [U]. Das [U] verschwindet, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich mit der vorher eingestellten Leistungsstufe wieder ein.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus, damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heissen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und sollten keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**

Boosterfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Doppel-Boosterfunktion wird mit [P] blinkend [ıı ıı] angezeigt.
Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser. Nachdem das Gerät nach 10 Minuten automatisch zurück geregelt hat, dürfen Sie **nicht erneut auf die Booster- bzw. Doppel-Boosterfunktion hochschalten.** Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

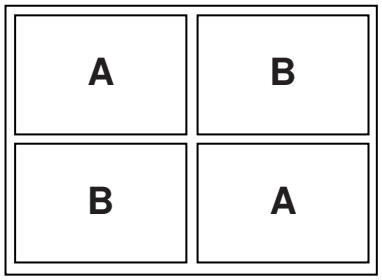
Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Booster einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende Nach rechts rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ nach links rutschen	[9] bis [0]

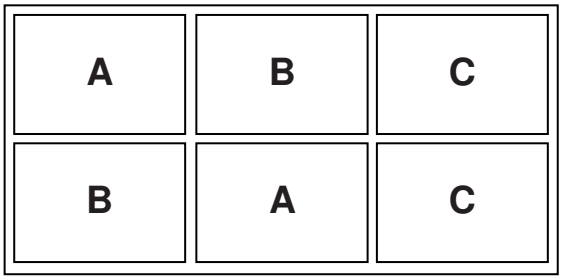
- **Doppel-Booster einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Booster einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Doppel-Booster einschalten	Am Ende drücken (rechts)	[ıı ıı blinkt mit P]
Doppel-Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ nach links rutschen	[P] bis [0]
Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ nach links rutschen	[9] bis [0]

- **Management der maximalen Leistung :**

Das Kochfeld ist in drei verschiedene Bereiche verteilt, jeweils beträgt jede Zone eine maximale Leistung.





Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

Ausgewählte Kochzone	**Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)**
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Es ist möglich die Powerfunktion (oder Doppel- Powerfunktion) auf mehrere Zonen zu benutzen, dafür muss man arten das man verschiede Bereiche benutz (A-B, A-C, B-C oder A-B-C).

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung auswählen	über den “SLIDER“ fahren	[1] bis [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. verringert sich
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[000]

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr Sanduhr-Symbol:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolg selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. verringert sich
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [000] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	über den “SLIDER“ bis auf [7] fahren und 3s weiterbetätigen	[7] blinkt mit [A]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	über den “SLIDER“ fahren	[0] bis [9]

Stop&Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Leistungseinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Stop&Go Funktion einschalten/ ausschalten :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Stop&Go einschalten	Auf Taste [⏸] drücken	[II] auf alle Anzeigen
Stop&Go ausschalten	Auf Taste [⏸] drücken Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER » vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([⏻] drücken)
- Danach auf dem Anschlag [⏸] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
- Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktionen

Mit diesen Funktionen werden Speisen auf ca. 42°C, 70°C oder 94°C warmgehalten.

- **Ein- und Ausschalten :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
ca. 42°C Warmhaltefunktion (Schmelzfunktion)	Auf [♨] einmal drücken	[U] und [1]
ca. 72°C Warmhaltefunktion	Auf [♨] zweimal drücken	[U] und [2]
ca. 94°C Warmhaltefunktion	Auf [♨] dreimal drücken	[U] und [3]
Ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen oder auf [♨] drücken bis [0]	[0] zu [9]

Grillfunktion

Diese Funktion ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte „ Zub.-Nr. 1303 “durch die Brückung von zwei Zonen und durch geeignete Leistungsstufen.

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten des Kochfeldes	Auf [⏻] drücken	[0]
	Die Grillplatte auf beide Zonen legen die man benutzen will.	[∩] blinkt
Grill-Funktion einschalten	Gleichzeitig auf den „SLIDER“ beide Zonen drücken	[⊟] leuchtet
Leistung auswählen	Auf dem „SLIDER“ einstellen	Leistung auf dem SLIDER sichtbar
Grill Funktion ausschalten	Auf beide „SLIDER“ gleichzeitig drücken	[0]

Automatische Brücke und Brücken-Funktion

Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten.
Die Powerfunktion ist nur mit der Linken und mittleren Zone verfügbar.

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	[0]
Brücke einschalten	Auf die beiden [♨] drücken	[0] und [∩]
	oder eine große Pfanne auf beiden Zonen legen die man Brücken möchte	[∩] blinkt
	und auf den „SLIDER“ von einer der beiden Zonen drücken.	[∩]
Leistung erhöhen	über den “SLIDER“ der die Leistung anzeigt nach rechts fahren	[1] bis [9]
Brücke ausschalten	Auf die beiden [♨] drücken	[0]

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste [⏻]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Verriegelung einschalten	auf Taste [🔒] 6s drücken	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	auf Taste [🔒] 6s drücken	Leuchte aus

Haube ein- und ausschalten

- **Haube: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [⏻] drücken	Leuchte an
Ausschalten	Auf [⏻] drücken	Leuchte aus

Automatikbetrieb

- **Automatikbetrieb: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [⏲] drücken	automatik leuchte an
Ausschalten	Auf [⏲] drücken	automatik leuchte aus

Manueller Betrieb

Die Haube hat 4 Lüfterstufe, von [1] (minimale Lüfterstufe) bis (maximale Lüfterstufe).

- **Manueller Betrieb: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [⏻] drücken	Leuchte an
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[0] bis [Int]
Leistung unteren	Auf [-] drücken	[Int] bis [0]

Lichtfunktion

- **Lichtfunktion einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Licht einschalten	Auf [💡] drücken	das Licht ist an
Licht ausschalten	Auf [💡] drücken	das Licht ist aus

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

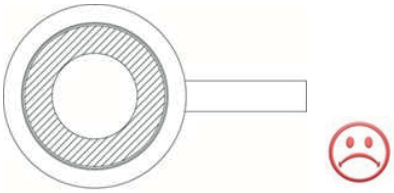
Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer,Messing, Glas, Steingut, Porzellan

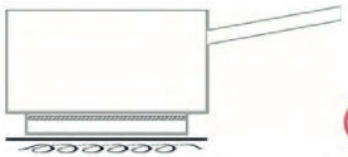
Ferromagnétischer Boden

Aluminiumboden

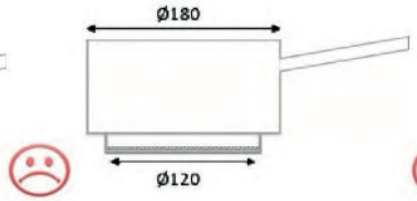
Magnetischer Ring



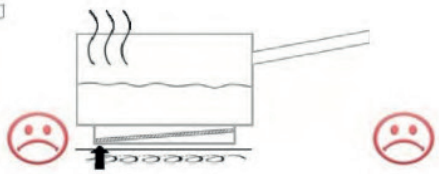
Distanz zu ferromagnetischem Element zu groß



Ferromagnetischer Boden



Ferromagnetischer Boden



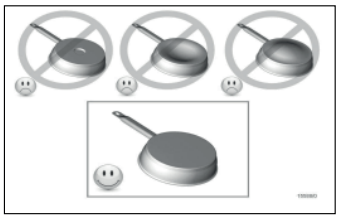
Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktiongeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muß in einigen. Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden.Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflußt keineswegs sein Funktionieren.

Die Überhitzung eines leeren Topfes mit gewölbtem Boden oder mit Logoaufdruck oder Aussparung im Zentrum könnte den Induktor schädigen.



ACHTUNG!
Der Gebrauch ungeeigneter Behältnisse kann zu einem fehlerhaften Betrieb oder einer Störung des Gerätes führen, die von der Herstellergarantie ausgeschlossen sind

GERÄUSCHE WÄHREND DER NUTZUNG:

• Geräusche beim Kochen: Diese Geräusche sind abhängig von der Qualität des Eisenbodens des benutzten Kochbehälters. Je schlecter die Beschichtung des Bodens ist, desto intensiver sind i.d.R. diese Geräusche.

• Es ist ein leichtes "Klick-Klick"-Geräusch zu hören. Dieses Geräusch ist normal. Es ist eine Sicherheitsfunktion, die auf das Vorhandensein eines Behälters auf dem Induktor hinweist. Sobald das Kochfeld eingeschaltet wird, sowie während der Kochphase selbst, wird diese Funktion automatisc aktiviert.

• Es ist ein leichtes Summen zu hören. Es ist ein normales Geräusch, welches durch die Übertragung von Energie vom Induktor zum Boden des Behälters entsteht (elektromagnetische Wellen).

Geschirrgröße und Materialtypen

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf daher einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, der von der jeweiligen Kochzone abhängig ist.

Setzen Sie den Topf genau in der Mitte der Kochzone auf, um den besten Wirkungsgrad der Kochplatte zu erzielen.

Vorsicht! Bestimmte Materialien wie Gusseisen, z. B. Grillplatten, weisen eine niedrige Wärmeableitung auf und speichern große Hitze, die über direkten Kontakt des Behältnisses mit der Glaskeramik abgeleitet wird und im Inneren des Gerätes eine Überhitzung verursacht, wodurch Schäden entstehen können. Daher empfehlen wir, diese Art von Behältnissen nicht mit hohen Leistungsstufen zu verwenden und mittlere Bereiche zu nutzen. **Dieses Modell verfügt über eine spezielle Grillfunktion „GRILL“ für diese Art von Behältnissen, welche die Temperatur automatisch eingestellt, um die beste Leistung zu erzielen und das Gerät zu schützen (siehe Gebrauchsanweisungen Seite 14). Bei diesen Geräten keinesfalls die Funktion „Brückung“ verwenden**.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P und	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen, es besteht sonst Verbrennungsgefahr.
Reinigen Sie das Kochfeld regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und wenig Putzmittel oder ein spezielles Produkt für Glaskeramik.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie Zucker oder zuckerhaltige Speisereste sofort.
- Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass der Boden der Kochbehältnisse trocken und in gutem Zustand ist, da sonst die Oberfläche des Geräts beschädigt werden könnte.

WAS TUN WENN…

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät für mindestens 10 Minuten vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.
- Die Kühlung ist eventuell nicht ausreichend. Es ist empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiss [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Pause Funktion.

In der Anzeige erscheint [ ] oder [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit uberdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [E8]:

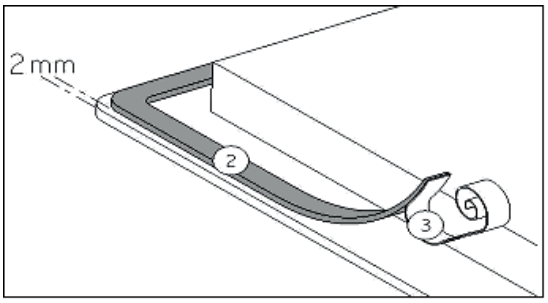
- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden

Der Benutzer muss darauf achten**,** dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:

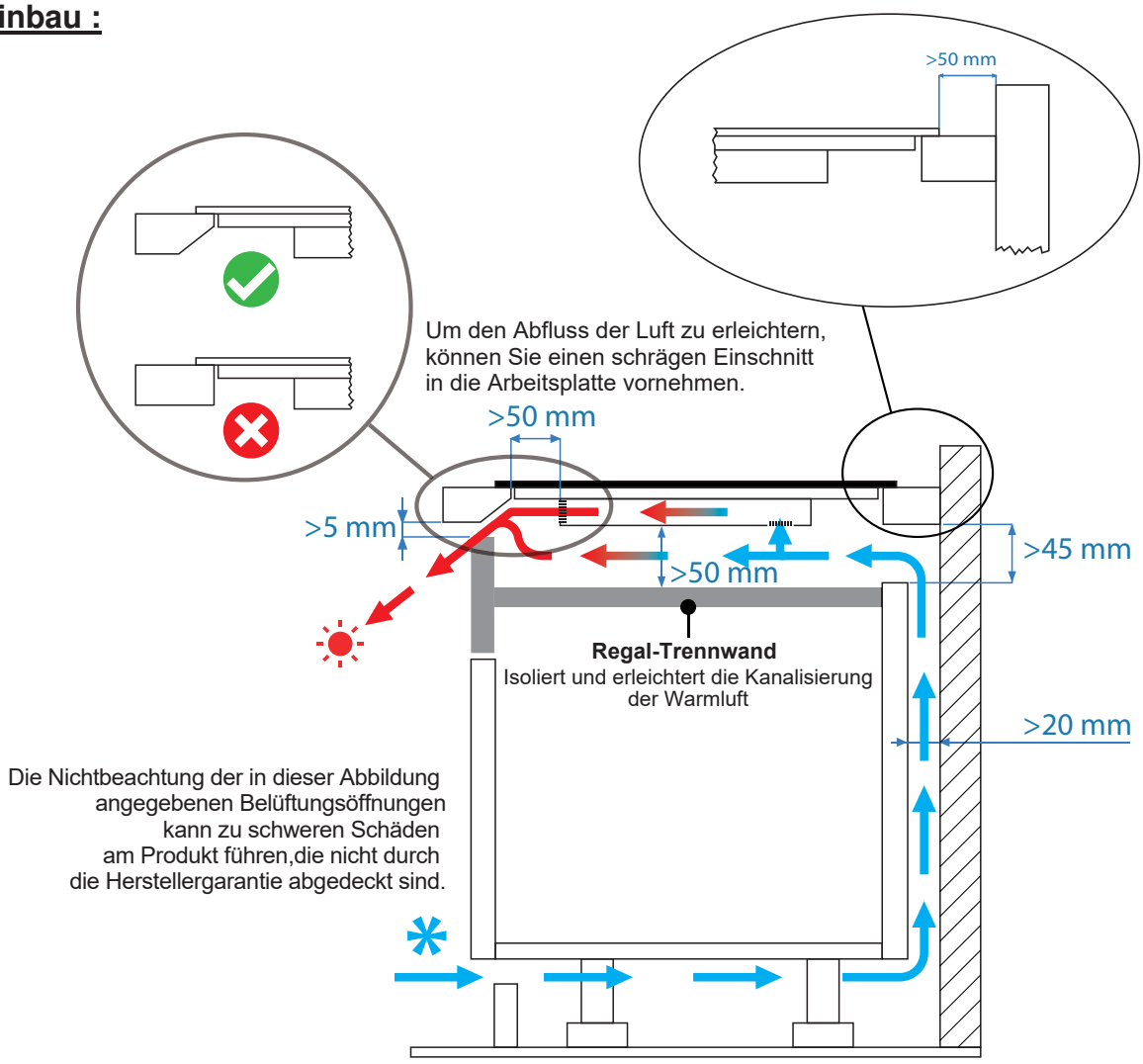


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkannte des Glases aufkleben.

Einbau :

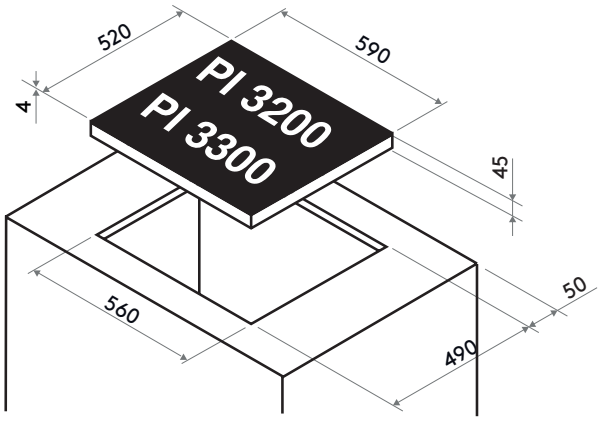
- Die Kochplatte ist unten mit zwei Ventilatoren ausgestattet, **bitte beachten Sie die Abständefür die Zirkulation der Belüftungsluft.**
- Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Wand und/oder einem Möbelstück mussmindestens **50 mm** betragen.
- Der Mindestabstand des Luftspalts zwischen dem unteren Teil der Kochplatte und dem oberen Teileines Ofens oder eine Schublade, muss **20mm** betragen. Ist der Ofen nichtfremdbelüftet, muss der Mindestabstand, gemäß den Herstelleranweisungen, größer sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Achtung: von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (75 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftspalt von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden. VORSICHT bei kleinen Gegenständen oder Papieren, da diese beim Ansaugen den Lüfter oder die Belüftung beschädigen können. Vorsicht bei derAufbewahrung metallischer Objekte wie Kochbehältnisse oder Besteck, da diese heiß werden könen und somit die Temperatur der Umgebung erhöhen, und somit Verbrennungen verursachen können.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 650 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen von Arbeitsplatten sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigeben sind.

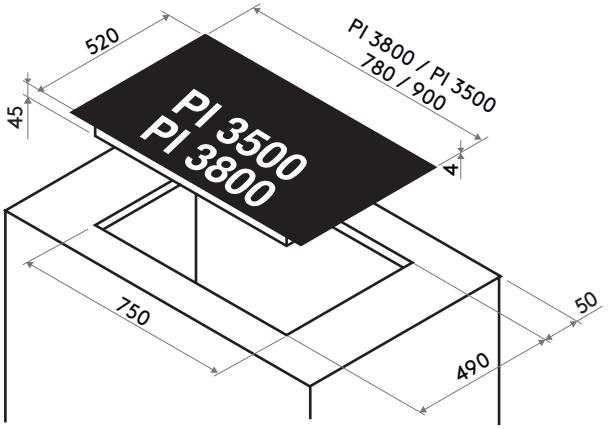
Einbau :



- **Einbaudimensionen:**

Modell	Einbaumasse
PI3200	560 x 490 mm
PI3300	560 x 490 mm
PI3500	750 x 490 mm





ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen**,** finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!
Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.
Beachten Sie das Anschlussschema.
Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

ELEKTROANSCHLUSS FÜR PI3200 UND PI3300 :

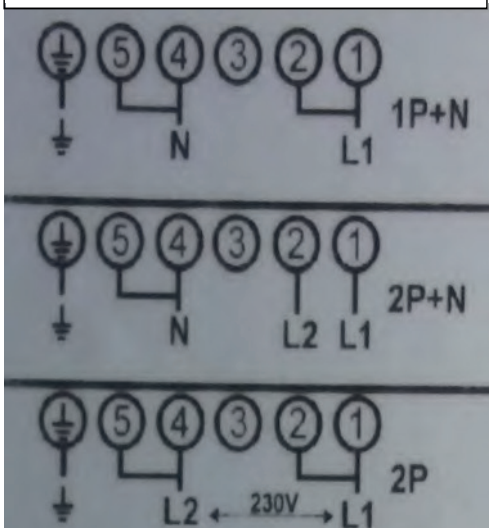
Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Anschluss des Kochfeldes :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Siehe Schaltbild auf Geräteaufkleber



Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, dann zwischenAnschlussklemme 4 und 5.
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme (Gelb/Grün), den Nullleiter anAnschlussklemme 4 oder 5 (Blau und Grau), die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2 (Braunund Schwarz).

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme (Gelb/Grün), den Nullleiter anAnschlussklemme 4 oder 5 (Blau und Grau), die Phase L1 an Anschlussklemme 1 (Braun) und die Phase L2 an Anschlussklemme 2 (Schwarz).

ELEKTROANSCHLUSS FÜR PI3500 :

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phasen + N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* laut EN 60 335-2-6

Anschluss des Kochfeldes :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Einphasiger Anschluss 230V~ 1P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1,2 und 3, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5.
Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1,2 oder 3.

Zweiphasigen Anschluss 400V~ 2P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5.
Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1 oder 2 und die Polleiter L2 an Anschlussklemme 3.

Dreiphasigen Anschluss 400V~ 3P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.
Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1, die Polleiter L2 an Anschlussklemme 2 und die Polleiter L3 an Anschlussklemme 3.

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

PRODUKTGARANTIE

PANDO GARANTIEBESCHEINIGUNG:

INOXPAN S.L. dankt Ihnen für die Wahl und das Vertrauen in ein Produkt unserer Marke Pando, die sich durch Qualität, Design und Innovation auszeichnet und ihren Ursprüngen und Verpflichtungen treu bleibt.

PANDO GARANTIEBEDINGUNGEN:

Dieses Produkt hat eine Garantie von 3 Jahren ab Kaufdatum, das Unternehmen verpflichtet sich, jedes defekte Teil, das auf einen Defekt oder einen Herstellungsfehler des Produkts zurückzuführen ist, kostenlos zu ersetzen oder zu reparieren, sowie die notwendige Arbeit und die Kosten, die durch eine solche Reparatur oder einen solchen Ersatz entstehen. (Der Verbraucher kann zwischen Reparatur oder Ersatz wählen, es sei denn, die gewählte Abhilfemaßnahme ist unmöglich oder sie ist im Vergleich zur anderen Abhilfemaßnahme mit unverhältnismäßig hohen Kosten für den Verkäufer verbunden. Der Verbraucher hat nicht das Recht, den Vertrag zu kündigen, wenn die Vertragswidrigkeit geringfügig ist. Die Beweislast dafür, dass die Vertragswidrigkeit geringfügig ist, trägt das Unternehmen.

Damit die Garantie gültig ist, müssen folgende Bedingungen erfüllt werden:

- Legen Sie bei der Anforderung von technischer Unterstützung ein Foto der Kaufrechnung und des Produktetiketts bei. Verwenden Sie dazu das Formular, das Sie unter https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/ finden.
- Legen Sie dem autorisierten Pando-Kundendiensttechniker bei seinem Besuch die Rechnung oder den Originalkaufbeleg vor.

AUSSCHLÜSSE VON DER PANDO-GARANTIE:

Die folgenden Fälle werden nicht von der Garantie abgedeckt oder können ein Grund für die Annullierung derselben sein, und der Verbraucher ist für die Material-, Arbeits- und Reisekosten des technischen Dienstes verantwortlich:

- Installations- oder Betriebskontrollen, Reinigung oder Wartung des Produkts, Inbetriebnahme und Erklärung des Gebrauchs.
- Nichteinhaltung, Fehler oder Schäden, die durch die Nichteinhaltung der in den Produkthandbüchern enthaltenen Normen, Empfehlungen, Sicherheitshinweise, Gebrauchs-, Installations- und Wartungsanweisungen verursacht werden.
- Nichteinhaltung, Fehler oder Schäden, die durch den Transport, die Verbringung oder den Umzug und die Handhabung des Geräts durch nicht autorisiertes Personal verursacht werden, das nicht zu diesem Unternehmen oder zur Marke Pando gehört.
- Wenn das Gerät für den kommerziellen, professionellen oder ähnlichen Gebrauch und nicht für den häuslichen Gebrauch bestimmt ist, oder wenn es mit anderen Produkten professioneller oder ähnlicher Art verwendet wird (das Produkt ist nur für den häuslichen Gebrauch konzipiert und hergestellt).
- Stöße, Dellen, Kratzer oder Schrammen, zerbrochenes Glas und Schäden, die auf das Vorhandensein oder die Anzeichen von Fremdkörpern innerhalb oder außerhalb des Produkts zurückzuführen sind, wie z. B. Insekten, Nagetiere, Sand, Flüssigkeiten, metallische Gegenstände...
- Schäden ästhetischer Art, wie z. B. Korrosion, Rost, Flecken oder Veränderungen der Farbe oder des Farbtons des Produkts. Diese können durch externe Faktoren verursacht werden, wie z.B.: Längere oder ungeschützte Einwirkung intensiver Licht-, Wärme- oder Sonnenstrahlung; Aufstellen des Produkts im Freien oder in unkontrollierten Umgebungen, in denen es Staub, Regen, Feuchtigkeit oder der Meeresbrise (Salpeter) ausgesetzt ist, die stark korrosiv wirkt; Verwendung ungeeigneter oder nicht vom Hersteller empfohlener Reinigungsmittel, einschließlich des direkten oder gasförmigen Kontakts mit korrosiven Substanzen. Anhäufung von Schmutz, Kalkrückständen aus Wasser oder anderen Ablagerungen, die nicht durch regelmäßige und ordnungsgemäße Wartung entfernt wurden.
- Nichtkonformität, Störungen oder Schäden, die durch Anomalien in der Stromversorgung oder der Installation, Kalkablagerungen im Wasser, zufällige natürliche Ursachen atmosphärischen oder geologischen Ursprungs wie Gewitter, Blitzschlag, Erdbeben, Überschwemmungen, Vandalismus usw. verursacht werden.
- Wenn das Produkt nicht leicht und sicher aus dem Möbelstück oder dem Installationsort entfernt oder manipuliert werden kann, oder wenn die Elemente des Möbelstücks den Techniker daran hindern, das Gerät leicht und sicher herauszuziehen, ist der Verbraucher in diesen Fällen voll verantwortlich dafür, dass das Gerät sicher und leicht zugänglich ist, und übernimmt die Arbeits- und Reisekosten des autorisierten technischen Kundendienstes von Pando oder des Installateurs, wenn dies notwendig ist.
- Die Arbeiten zur Demontage, zum Ausbau oder zur Änderung des Produkts erfordern die Manipulation oder den Abbau von Möbeln, wie z.B. das Entfernen von Türen, Fenstern, Schubladen, Sockelleisten, Regalen, Gesimsen... Es muss ein einfacher und sicherer Zugang für den Techniker gewährleistet sein, um das Produkt in die Wohnung und an den Standort zu bringen, andernfalls muss der Verbraucher die Kosten für den Zugang übernehmen.
- Schäden an Möbeln oder externen Elementen des Produkts, die nicht für die Gebrauchseigenschaften des Produkts geeignet oder widerstandsfähig sind.
- Geräte aus Wiederverkauf, zweiter Hand, Wechsel des ursprünglichen Eigentümers des Geräts oder aus Ausstellungen, die mehr als drei Jahre ab ihrem Herstellungsdatum alt sind.
- Mängel, die auf eine unsachgemäße Installation des Induktionskochfeldes zurückzuführen sind, wie z.B. fehlende Erdung, Abschneiden und Manipulation des Netzkabels oder die Verwendung von nicht originalen Pando-Bauteilen oder -Zubehör.
- Elemente und Zubehör, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, wie z. B. Filter, Leitungen und Dichtungen.
- Schäden am Produkt oder an externen Elementen, die durch chemische oder elektrochemische Einwirkungen von Wasser oder durch extreme Umweltbedingungen verursacht werden.
- Schäden an externen Elementen des Produkts, die durch unsachgemäße Verwendung oder Wartung unter Missachtung der im Benutzerhandbuch des Produkts angegebenen Anweisungen verursacht werden.
- Das Glas wird mit der Arbeitsplatte verklebt, versiegelt oder silikonisiert.

INOXPAN, S.L., ist ausdrücklich von jeglicher Haftung für direkte oder indirekte Schäden an Personen oder Sachen ausgeschlossen, die durch ein unsachgemäß installiertes, gehandhabtes, verwendetes und/oder gewartetes Produkt verursacht werden.

Kontaktinformationen Offizieller autorisierter Pando Technischer Service:

SPANIEN, PORTUGAL UND ANDORRA		ANDERE LÄNDER	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		**https://www.pando.es/en/after-sales-services/**	

Pando se reserva el derecho de cambiar o anular cualquier medida de los artículos del manual, sin previo aviso, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad, y no se hace responsable de los errores u omisiones que pudieran darse en el manual.
Características técnicas válidas salvo errores tipográficos, omisión o impresión.
Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando - INOXPAN S.L., por lo que queda totalmente prohibida la apropiación de imagenes y la reproduccion total o parcial sin previa autorizacion por escrito.

LAS IMÁGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

La Dirección Técnica de Pando se reserva el derecho de modificar, alterar o mejorar los dibujos técnicos que se exponen en este manual sin previo aviso.

La versión en papel de este manual no se puede actualizar a tiempo real, para garantizarle la ultima versión de las instrucciones de su producto le recomendamos consultar la versión digital en www.pando.es

Pando integralcooking

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 a cualquier consulta que se le presente durante la instalación o el funcionamiento.

Para conocernos mejor, le invitamos a que visite nuestra página web (www.pando.es) donde podrá ver toda nuestra gama de productos con la información comercial y técnica más actualizada.

En ella encontrará una amplia selección de **Campanas Decorativas**; de Pared, de Techo, de Isla, de Integración a mueble y de Integración en la placa de cocción. Esta variedad nos permite adaptarnos a cualquier estilo de cocina que se nos presente.

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 de **Gas** que le ayudarán a realizar las mejores recetas, **Vinotecas** y **Bodegas de Envejecimiento** para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones, **Lavavajillas** de integración con la tecnología más actual y nuestra gama de **Frigoríficos** y **Congeladores** de integración panelables junto con los de libre instalación.

Todo ello bajo una marca con una larguísima trayectoria de más de **40 años** en el sector, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando lo mejor de nuestra experiencia en todo lo que hacemos.

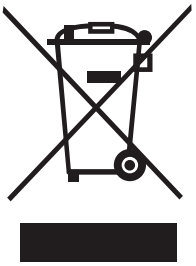
Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y las capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.

Muchas gracias
El equipo de **Pando**

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

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

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMESTICOS



TRATAMIENTO DEL RESIDUO

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE. El embalaje está marcado con el Punto Verde. En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión, encargado de la recogida periódica en el domicilio del consumidor o en sus proximidades de envases usados y residuos de envases para su posterior tratamiento. Para eliminar todos los materiales de embalaje tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados.
De este modo se garantiza el correcto tratamiento y la reutilización de los materiales de embalaje.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD....8
Descripción del aparato....14
- Caracterisiticas técnicas....14
- Zona de mandos....15
- Pandel de control de la campana....16
- Indicaciones....16
- Ventilación....16

Puesta en Marcha....17
- Antes del primer uso....17
- Teclas Táctiles....17
- Zona “SLIDER”....17
- Puesta en Marcha....18
- Detección del Recipiente....18
- Indicador de calor residual....18
- Función Power....18
- Función Temporizador....19
- Programación de cocción automática....20
- Función Stop&Go....21
- Memorizar funciones....21
- Función “Mantener Caliente”....21
- Función puente y puente automático....22
- Funcion Grill....22
- Bloqueo de la zona de mandos....22
- Activación de la campana....23
- Modo automático....23
- Modo manual....23
- Función iluminación....23

Consejos de cocción....24
- Dimensiónes de las cacerolas y tipo de material....25

Conservación y limpieza....25
Que hacer en caso de problema....26
Instrucciónes de instalación....27
Conexión eléctrica....29
Garantía de producto....31

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea atentamente esta información antes de útilizar la plaza de cocción.

Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato.

Instrucciones de seguridad importantes:

- Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con el fabricante.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Retire todos los elementos del embalaje, etiquetas y autoadhesivos del cristal vi trocerámico.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- No transforme ni modifique el aparato.
- No coloque ni deje cerca del aparato objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3), ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- El aparato solo debe utilizase si está montado e instalado en un mueble o una superficie de trabajo homologada y adatada.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- No use la placa como soporte ni como superficie de trabajo.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales

reducidas o con falta de experiencia si están bajo supervisión durante el uso del aparato y comprenden los peligros que conlleva.

- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él. No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves. No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

No quedará cubierto por garantía:

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. ***Realizarse por un especialista sat de pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, ¡aunque siga vigente!***
- Si repara o sustituye alguna pieza del aparato, a menos que se recomiende específicamente en el manual, ***deberá realizarse por un especialista sat de pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, ¡aunque siga vigente!***
- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Precauciones durante el Uso del aparato:

- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas

para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.

- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección, podría calentarse mucho y encenderse.
- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

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

Precauciones durante la limpieza:

- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de coción
- Desconecte la placa de de coccion antes de proceder a su limpieza o mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él. (El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.)
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en la instalación eléctrica doméstica sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, ¡aunque siga vigente!

Peligro de corte y quemaduras:

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga alejados a los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA: Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar.

ADVERTENCIA: El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve debe ser supervisada con continuidad.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: No intente NUNCA apagar el fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

Precauciones para no deteriorar el aparato:

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,…) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la placa.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la placa.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas substancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en el producto.
- Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freìr, y controlar el proceso de cocciòn en todo momento.
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato:

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la placa es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.

- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado.
- En ningún caso desmonte el aparato usted mismo.
- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Características técnicas

Consumo de energía modelo PI3200

Consumo de energía	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo de apagado - P_O	≤ 0.5	W
Consumo de energía en modo de espera - P_S	≤ 0.5	W

Según el Reglamento (CE) nº 1275/2008 Anexo II y el Reglamento (UE) 2023/826

P_O: El modo de Apagado se define como sigue:
- La placa de cocina está apagada.
- Ningún ventilador está activo.
- Ninguna indicación de calor residual está activa.

P_S: El modo en espera se define como sigue:
- La placa de cocina está encendida sin ninguna función principal activa. (<20min)

Consumo de energía modelo PI3300, PI3500, PI3800

Consumo de energía	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo de apagado - P_O	≤ 0.5	W
Consumo de energía en modo de espera - P_S	≤ 0.5	W
Consumo de energía en modo de espera con mantenimiento de conexión de red - P_N	≤ 2.0	W

Según el Reglamento (CE) nº 1275/2008 Anexo II y el Reglamento (UE) 2023/826

P_O: El modo de Apagado se define como sigue:
- La placa de cocina está apagada.
- Ningún ventilador está activo.
- Ninguna indicación de calor residual está activa.

P_S: El modo en espera se define como sigue:
- La placa de cocina está encendida sin ninguna función principal activa. (<20min)

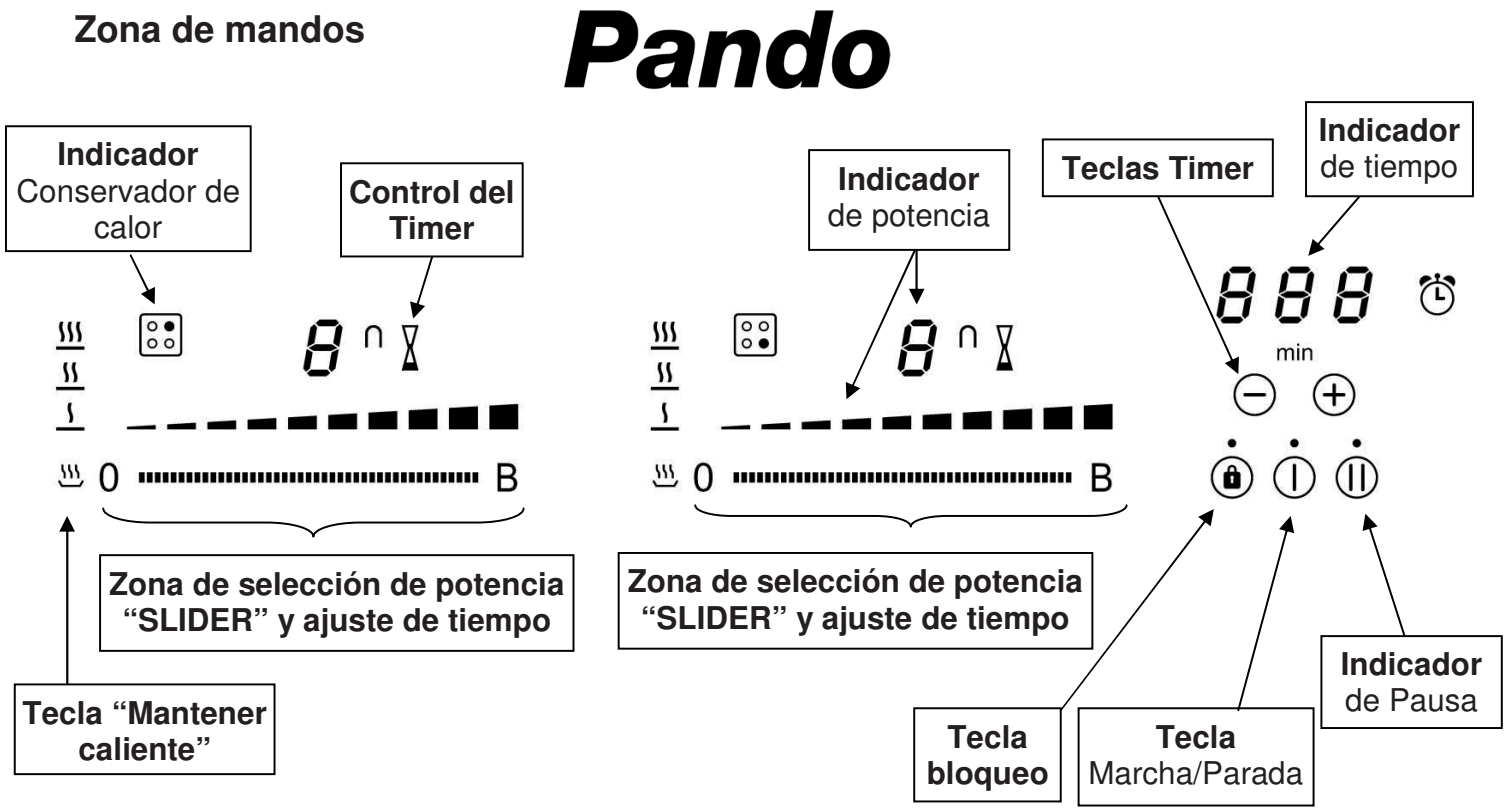
P_N: El modo de espera con mantenimiento de conexión de red se define como sigue:
- La placa de cocina está encendida sin ninguna función principal activa. (<20min)
- La conexión de red está activada.

Modelo	**PI3200**	**PI3300**	**PI3500 / PI3800**
Potencia total	7400 W	7400W	11100 W
Consumo energético para placas EC_{hob}**	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
Fogón	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W	2100 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2600 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W	3700 W	3700 W
Utensilios de cocina **	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (2x)
Consumo energético EC_{cw}**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consumo energético EC_{cw}**	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x2)
Consumo energético EC_{cw}**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

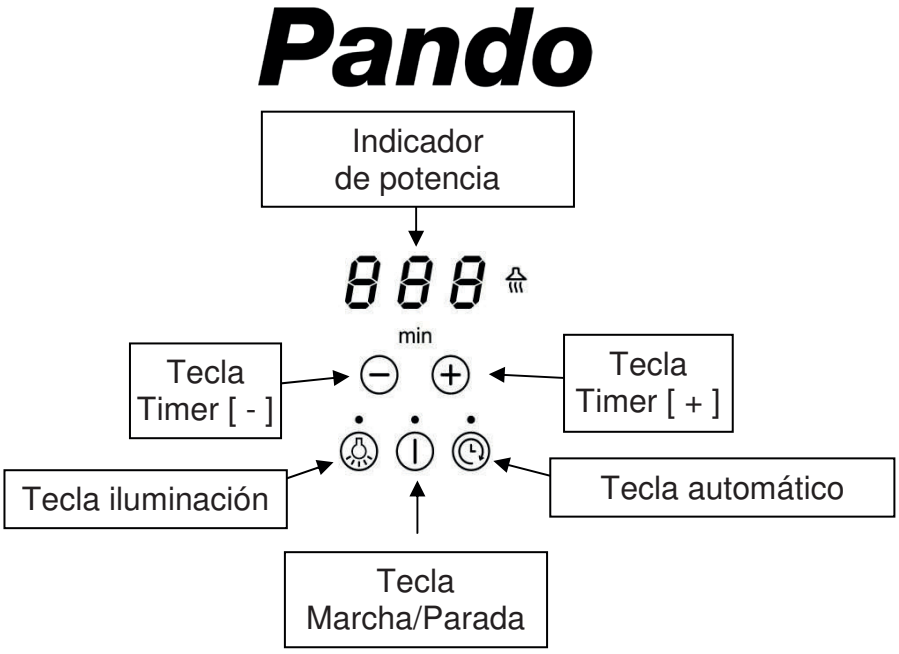
* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.
** calculado según método de medida (EN 60350-2)

	PI3200		**PI3300**		**PI3500 / PI3800**	
Ø EXT.	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**
☐ 220 x 180 mm	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**	**100 mm**	**☐ 220x180 mm Ø 180 mm**
☐ 220 x 360 mm	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**	**135 mm**	**☐ 220x360 mm Ø 220 mm**
☐ 440 x 360 mm	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**	**330 mm**	**☐ 440x360 mm Ø 360 mm**
☐ 660 x 360 mm	-	-	-	-	-	**☐ 660x360 mm**

Zona de mandos



Panel de control de la campana



Indicaciones

Indicación	**Designación**	**Función**
0	Cero	Zona de cocción activada
1…9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
P P	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de42; 70; 94ºC
II	Stop&Go	La pausa está activada
⊓	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

Ventilación

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

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

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

Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

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

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

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

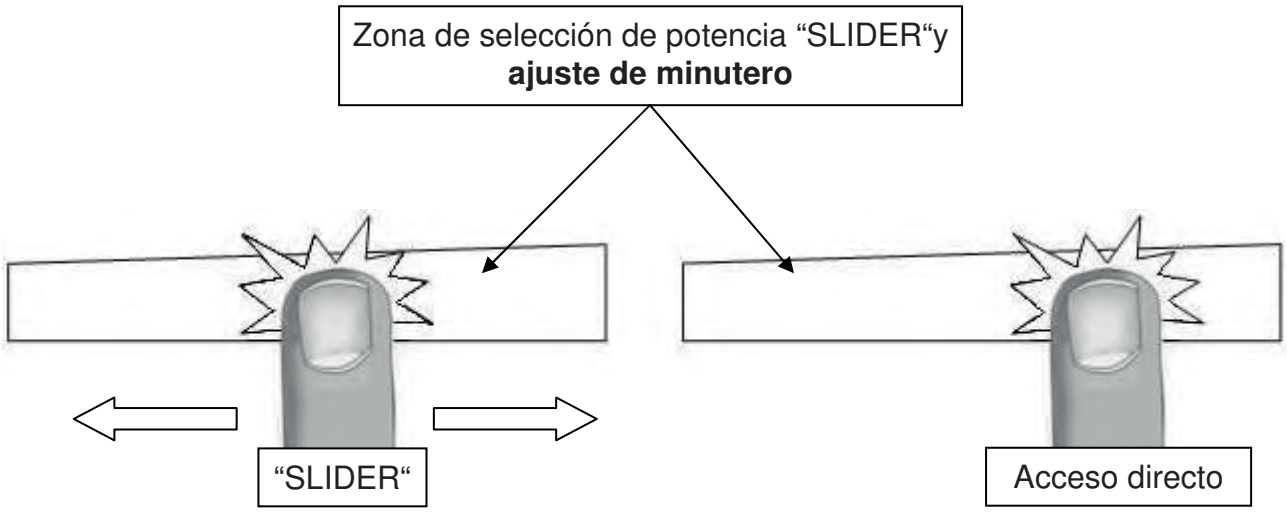
Teclas táctiles

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

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minutero

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



Puesta en marcha

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

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Conectar	pulsar [⏻]	[0] parpadear
Apagar	pulsar [⏻]	ninguno o [H]

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

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[0] o [H]

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

Detección del recipiente

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

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

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

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]
El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.
Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función Power

Todas las zonas están provistas de una función power y una función de potencia doble, esto es, de una amplificación de potencia. La función power se visualiza con [P]. La función super power se visualiza parpadeando [ıı ıı] con [P].
Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar/ desconectar power:**

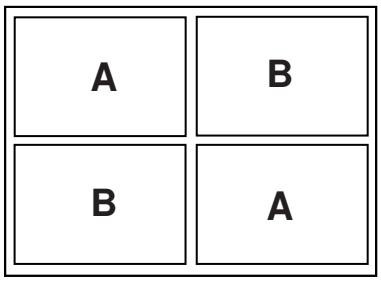
Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Conectar power	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

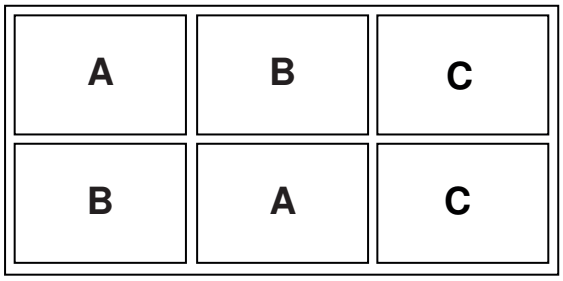
- **Conectar/ desconectar super power:**

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Conectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final o presionar al final	[P]
Conectar super power	Presionar al final	[parpadea con [P]
Desconectar super power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[P] a [0]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Gestión de la energía:**

La placa se divide en 3 grupos separados de zonas de calentamiento, cada juego tiene una potencia máxima.





Si los niveles de potencia seleccionados para ambas zonas superan la cantidad máxima disponible de la energía, la función de administración de energía reducirá automáticamente la potencia de una de estas zonas. El display de esta zona primero parpadea y después el nivel se reduce automáticamente a la posición adecuada más alta que permita la placa.

Zona de potencia seleccionada	**La otra zona de potencia: (P. ejemplo: power level 9)**
[P] is en el display	[9] se reduce a [8] y parpadea

Es posible activar la función Power (o doble Power) en diferentes zonas a la vez, para ello es necesario el uso de las zonas de una manera discriminada (A-B, A-C, B-C ó A-B-C).

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]…
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

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

- **Desconectar reloj programador**

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [-] hasta [000]	[000]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador (símbolo reloj de arena):**

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

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [⏻]	[0]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador	[000]
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]…
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

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

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [00] parpadeando y suena una señal acústica.
Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [-] o [+].

Programación de la cocción automática

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

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

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[7] parpadea con
(p. ej « 7 »)	hasta [7] y permanecer 3s.	[A]

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

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[0] a [9]

Función Stop&Go

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

- **Conectar / apagar a función pausa**

Acción	**Panel de control**	**Indicación**
Activar pausa	pulsar [⏸] durante 2s	[II]
Detener pausa	pulsar [⏸] durante 2s	Piloto pausa parpadear
	pulsar una otro tecla o	piloto pausa apagado

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (0/I), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minutero.
- Función de cocción automática.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [⏸].
- A continuación, pulse la tecla [⏸] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Estas funciones mantienen calientes las comidas a 42, 70 ó 94°C.
Estas funciones deben evitar reboses y quemados.

- **Conectar y desconectar:**

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Función de retención de calor a **42°C**	Presionar [♨] una vez	[U] y [1]
Función de retención de calor a **72°C**	Presionar [♨] dos veces	[U] y [2]
Función de retención de calor a **94°C**	Presionar [♨] tres veces	[U] y [3]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[0] a [9]
	o presionar [♨] hasta [0]	[0]

Función Puente y puente automático

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

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

Función Grill

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

Acción	**Panel de control**	**Indicación**
Active la placa	Presione en el display [⏻]	[0]
	Sitúe la sartén grill sobre las 2 zonas de uso	[∩] parpadea
Activar la función Grill	Presionar simultáneamente sobre « SLIDER » de las 2 zonas	[8]
Aumentar potencia de Grill	Deslice el dedo sobre el “SLIDER“ Que le indicará la potencia	Nivel de potencia sobre el slider
Parar la cocción Grill	Presionar simultáneamente sobre « SLIDER » de las 2 zonas	[0]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [⏻]).

- **Activar bloqueo:**

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Conectar bloqueo	Presionar [🔒] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [🔒] durante 6s	Piloto apagado

Activación de la campana

- **Activación / desactivación de la campana:**

Acción	**Panel de control**	**Pantalla**
Para activar	pulsar tecla [⏻]	on/off luz activada
Para desactivar	pulsar tecla [⏻]	on/off luz desactivada

Modo automático

- **Activación / desactivación del modo automático:**

Acción	**Panel de control**	**Pantalla**
Para activar	pulsar tecla [⏲]	luz automática on
Para desactivar	pulsar tecla [⏲]	luz automática off

Modo manual

La campana tiene 4 niveles de potencia, de 1 (potencia mínima de ventilación) a Int (potencia máxima de ventilación)

- **Activación / desactivación del modo manual:**

Acción	**Panel de control**	**Pantalla**
Para activar	pulsar tecla [⏻]	on/off luz on
Aumentar potencia	pulsar tecla [+]	[1] a [Int]
Disminuir potencia	pulsar tecla [-]	[Int] a [1]

Función iluminación

- **Activación / desactivación de la función iluminación:**

Acción	**Panel de control**	**Pantalla**
Para activar	pulsar tecla [💡]	iluminación on
Para desactivar	pulsar tecla [💡]	iluminación off

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

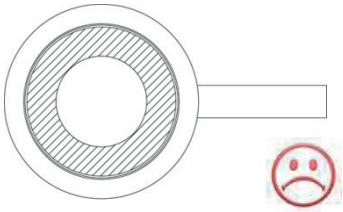
Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

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

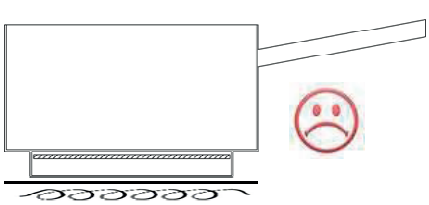
Base ferromagnética

Base aluminio

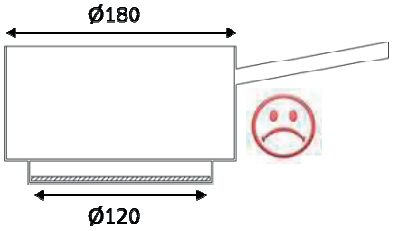
Anillo ferromagnético



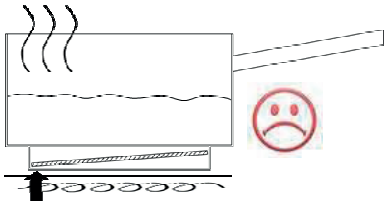
Demasiada distancia
Elemento ferromagnético



Base más pequeña
que la olla



Elemento ferromagnético
no paralelo al inductor

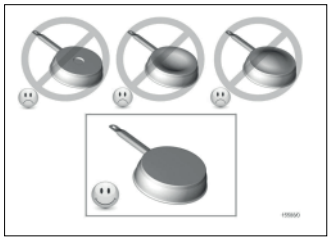


Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

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

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



¡ATENCIÓN!

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

SONIDOS DURANTE EL USO:

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

Dimensión de las cacerolas y tipos de material.

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.
Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

¡Atención! con ciertos recipientes de materiales especiales como hierro fundido, por ejemplo planchas grill, tienen propiedad de baja disipación de temperatura, acumulan mucho calor que es conducido por contacto directo del recipiente al vidrio cerámico provocando un sobrecalentamiento en el interior del aparato, ello podría provocar daños con lo que se aconseja en este tipo de recipientes no usar potencias muy elevadas y usar rangos medios. **Este modelo dispone de una función especial "GRILL" para este tipo de recipientes que regula automáticamente la temperatura para obtener el mejor rendimiento y proteger el aparato, ver instrucciones de uso en pág. 14. En este tipo de recipientes no usar nunca la función Puente.**

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P y	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.
Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

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

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

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

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

El símbolo [U] se enciende:

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

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

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

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

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

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

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

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

- • Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

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

Se escucha un leve sonido de "click click" al poner un recipiente sobre un fogón:

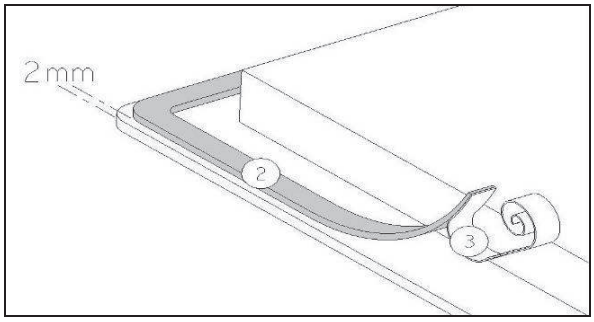
- Este sonido es normal. Es un indicador de seguridad de detección de presencia del recipiente sobre el inductor. Se acciona automáticamente al encender la placa y durante la cocción.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.
El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

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



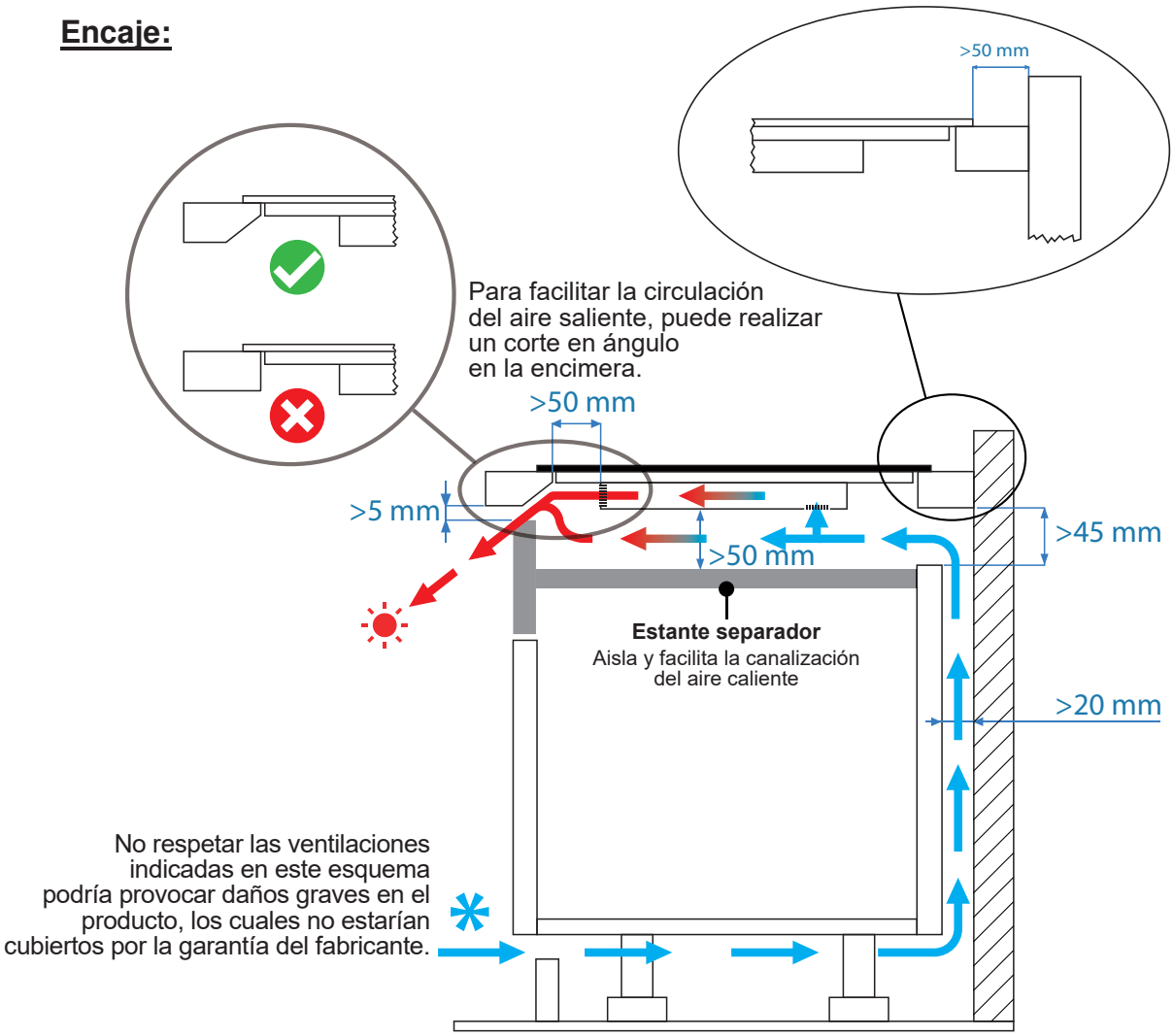
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- La placa está dotada con dos ventiladores situados en la parte inferior. **Por ello se deben respetar las distancias para la circulación del aire de ventilación.**
- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de **50 mm.** como mínimo.
- La distancia mínima de ventilación entre la base de la parte inferior la placa (circuitería) y la parte superior de un horno ventilado o un cajón, ha de ser de **20mm.** Si el horno no es de ventilación forzada, la distancia de separación deberá ser mayor y seguir los consejos del fabricante del horno.

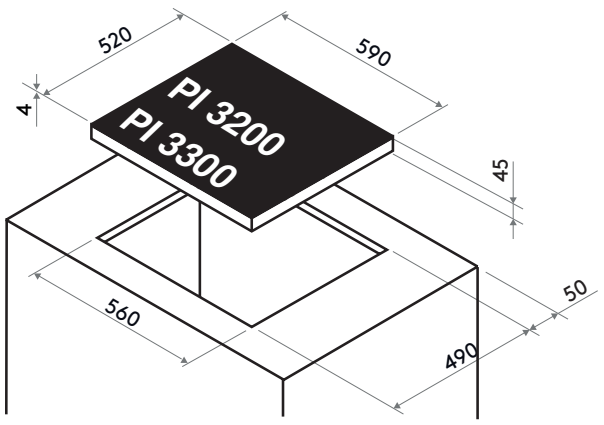
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) o que no resistan el calor. PRECAUCIÓN con objetos pequeños o papeles, pues al ser absorvidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la ventilación. Tener precaución con colocar utensilios metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y contribuir a aumentar la temperatura de la zona y producir quemaduras.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

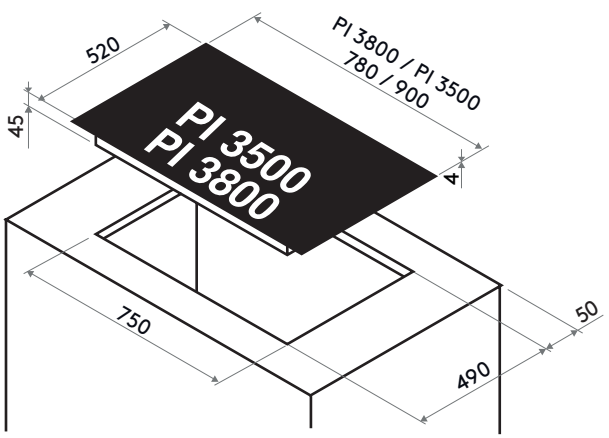
Encaje:



- **La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:**

Modelo	Tamaño de corte
PI3200	560 x 490 mm
PI3300	560 x 490 mm
PI3500 / PI3800	750 x 490 mm





CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz
Conecte siempre la toma de tierra de protección.
Siga el esquema de conexión.
La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

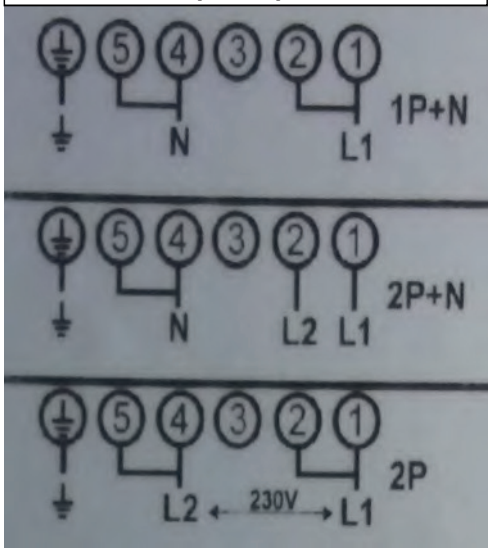
CONEXION EL APARATO PI3200 – PI3300 :

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 1,5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Para los distintos tipos de conexiones, utilice los puentes de bronce que encontrará en la caja situada al lado del terminal.

Ver esquema conexión en etiqueta aparato.



Monofase 230V~1P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2, el 2º entre el 4 y el 5.Conecte la tierra al terminal “earth” (Amarillo/Verde), el neutral N al terminal 4 o 5 (Azul y Gris), la Fase L a uno de los terminales 1 o 2 (Marrón y Negro).

Bifase 400V~2P+N

Coloque un puente entre el terminal 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal “earth” (Amarillo/Verde), el neutral N al terminal 4 o 5 (Azul y Gris), laFase L1 al terminal 1 (Marrón) y la Fase L2 al terminal 2 (Negro).

CONEXION EL APARATO PI3500 / PI3800:

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 2,5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 fases + N	5 x 1,5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Configuraciones: Para los distintos tipos de conexiones, utilice los puentes de bronce que encontrará en la caja situada al lado del terminal.

Monofase 230V~1P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2 y entre el 2 y el 3, el 2º entre el 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal “earth”, el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L a uno de los terminales 1, 2 o 3.

Bifase 400V~2P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2, el 2º entre el 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal “earth”, el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L1 al terminal 1 o 2 y la Fase L2 al terminal 3.

Trifase 400V~3P+N

Coloque un puente entre el terminal 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal “earth”, el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L1 al terminal 1 y la Fase L2 al terminal 2 y la Fase L3 al terminal 3.

¡Precaución! Asegúrese de conectar los cables y los puentes correctamente y de apretar los tornillos de modo adecuado

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

GARANTÍA DEL PRODUCTO

CERTIFICADO GARANTÍA PANDO:

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

Este producto cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra, la empresa se compromete a reponer o reparar gratuitamente cualquier pieza defectuosa de origen debida a vicio o defecto de fabricación del producto, así como la mano de obra necesaria y gastos ocasionados como consecuencia de tal reparación o reposición. (El consumidor podrá elegir entre la reparación o la sustitución, salvo cuando la medida correctora elegida resulte imposible o que, en comparación con la otra medida correctora, suponga al vendedor costes desproporcionados. El consumidor no tendrá derecho a resolver el contrato cuando la falta de conformidad sea leve. La carga de la prueba de que la falta de conformidad es leve corresponderá a la empresa.)

Para que la garantía sea válida, es imprescindible cumplir con los siguientes requisitos:

- Adjuntar una fotografía de la factura de compra y de la etiqueta del producto al momento de solicitar asistencia técnica, a través del formulario disponible en: https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/.
- Presentar la factura o ticket de compra original al técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando en el momento de la visita.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

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

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos del producto, puesta en marcha y explicacion de uso.
- No conformidad, averías o desperfectos ocasionados por no seguir las normas, recomendaciones, instrucciones de seguridad, de uso, de instalación y mantenimiento contenidos en los manuales del producto.
- No conformidad, averías o desperfectos producidos por transportes, traslados o mudanzas y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno e esta empresa, o a la marca Pando.
- Cuando el aparato se destine a un uso comercial, profesional o similar y no doméstico, o que se use con otros productos de índole profesional o similar. (El producto está diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico).
- Golpes, abolladuras, ralladas o rozaduras, cristales rotos, y daños por presencia o muestras de esta, en el interior o exterior del producto de cuerpos extraños ajenos a este, como insectos, roedores, arena, líquidos, objetos metálicos…
- Daños de carácter estético, tales como corrosión, óxido, manchas o alteraciones en el color o tonalidad del producto. Estos pueden ser ocasionados por factores externos como: Exposición prolongada o sin protección a fuentes intensas de luz, calor o radiación solar; ubicación del producto en exteriores o ambientes no controlados, expuestos a polvo, lluvia, humedad o brisa marina (salitre), la cual es altamente corrosiva; uso de productos de limpieza inadecuados o no recomendados por el fabricante, incluyendo el contacto, directo o en estado gaseoso, con agentes corrosivos. Acumulación de suciedad, residuos de cal del agua u otros depósitos que no hayan sido retirados mediante un mantenimiento regular y adecuado.
- No conformidad, averías o desperfectos producidos por anomalías del suministro o instalación eléctrica, depósitos de cal del agua, causas fortuitas naturales de origen atmosférico o geológicos como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, vandalismo…
- No disponer de un fácil y seguro acceso a la desinstalación o manipulación del producto del mobiliario o lugar de la instalación, al igual que acceso a las conexiones de corriente, toma de agua y desagüe del mismo, o que los elementos del mobiliario impidan al técnico su fácil y segura extracción, en estos supuestos el consumidor será responsable total de disponer y facilitar que el aparato sea seguro y fácilmente accesible, asumiendo este los gastos de mano de obra y desplazamiento derivados del Servicio Técnico Autorizado Pando o instalador si ha de proceder este.
- Trabajos para desmontar, retirar o cambiar el producto requieran manipulaciones o desmontaje de mobiliario como: sacar puertas, ventanas, cajones, zócalos, estantes, cornisas… Se ha de prever fácil y seguro acceso al técnico para la entrada y salida del producto a la vivienda y al lugar de ubicación, caso contrario es responsabilidad del consumidor correr con los gastos para acceso.
- Daños en mobiliario o elementos externos al producto que no son adecuados o resistentes a las características de uso de este.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de tres años desde su fecha de fabricación.
- No conformidades derivadas de una instalación inadecuada de la placa de inducción, como falta de toma a tierra, corte y manipulación del cable alimentación o el uso de componentes o accesorios no originales Pando.
- Elementos y accesorios de uso y desgaste natural, como filtros, conductos y juntas.
- Daños en el producto o elementos ajenos a este provocados por efectos químicos o electroquímicos del agua o debido a condiciones extremas ambientales.
- Daños ocasionados en elementos externos al producto debido a un uso o mantenimiento inadecuado, en incumplimiento de las instrucciones especificadas en el manual del usuario del producto.
- Que el cristal esté pegado, sellado o siliconado a la encimera.

INOXPAN, S.L., queda expresamente excluida de cualquier responsabilidad sobre eventuales daños directos o indirectos a personas o cosas causadas por un producto instalado, manipulado, usado y/o mantenido indebidamente.

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA		OTROS PAÍSES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		**https://www.pando.es/en/after-sales-services/**	

Pando reserva o direito de alterar ou cancelar qualquer medida dos artigos do manual, sem aviso prévio, sem prejudicar as características essenciais de funcionalidade e segurança, e não se responsabiliza por erros ou omissões que possam ocorrer no manual.
Características técnicas válidas salvo erros de tipografia, omissão ou impressão.
As imagens e conteúdo deste manual são propriedade exclusiva da Pando - INOXPAN S.L., sendo totalmente proibida a apropriação de imagens e a reprodução total ou parcial sem autorização prévia por escrito.

AS IMAGENS MOSTRADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO CONTRATUAIS.

A Direção Técnica da Pando reserva-se o direito de modificar, alterar ou melhorar os desenhos técnicos que são expostos neste manual sem aviso prévio.

A versão em papel deste manual não pode ser atualizada em tempo real, para garantir a última versão das instruções do seu produto, recomendamos que consulte a versão digital em www.pando.es

Antes de mais, gostaríamos de agradecer a confiança que depositou na nossa empresa ao adquirir um dos nossos produtos.
por ter adquirido um dos nossos produtos. Estamos certos de que tomou a decisão correcta.

Na **Pando**, não só oferecemos produtos de qualidade superior, como também dispomos de uma vasta equipa de profissionais que o ajudarão e aconselharão em qualquer dúvida que possa ter durante a instalação ou o funcionamento.

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

Aqui encontrará uma vasta seleção de **Exaustores Decorativos**; de parede, de teto, de ilha, integrados em móveis e integrados na placa.
Esta variedade permite-nos adaptarmo-nos a qualquer estilo de cozinha.

Também lhe mostramos a nossa coleção de electrodomésticos essenciais em qualquer casa. Electrodomésticos como a nossa coleção de **Fornos** e **Micro-ondas** de alto rendimento, **Placas de Indução** e a **Gás** que o ajudarão a confecionar as melhores receitas, **Adegas e Caves** de Envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições, **Máquinas de Lavar** Louça com a mais moderna tecnologia e a nossa com a mais moderna tecnologia e a nossa gama de **Frigoríficos** e **Congeladores** com Frigoríficos e Congeladores para integração em painel e de livre instalação.

Tudo isto sob uma marca com uma trajetória muito longa de mais de **40 anos** no sector, que fabrica os seus produtos como um sector, que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão.
razendo o melhor da nossa experiência para tudo o que fazemos.

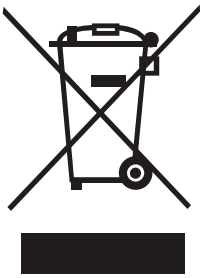
Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das capacidades daquela que já é a sua nova cozinha.

Muito obrigado
A equipa **Pando**

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

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

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMESTICOS



TRATAMIENTO DEL RESIDUO

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE. El embalaje está marcado con el Punto Verde. En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión, encargado de la recogida periódica en el domicilio del consumidor o en sus proximidades de envases usados y residuos de envases para su posterior tratamiento. Para eliminar todos los materiales de embalaje tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados.
De este modo se garantiza el correcto tratamiento y la reutilización de los materiales de embalaje.

INDICE

AVISOS DE SEGURANÇA 36
Avisos de segurança 42
Descrição do aparelho 42
- Caraterísticas técnicas 43
- Painel de controlo do exaustor 44
- Visor 44
- Ventilação 44

Funcionamento e controlo da placa 44
- Antes da primeira utilização 44
- Botões de toque 45
- Zona "Cursor" 45
- Funcionamento 46
- Deteção do panela 46
- Indicaçao de calor residual 46
- Função de Roforço e de Reforço Duplo 46
- Função de temporizador 47
- Cozinhar automática 48
- Função Stop&Go 49
- Função Recuperação 49
- Função "mantener quente" 49
- Função bridge e bridge automática 49
- Função Grill 50
- Bloqueio do painel de controlo 50
- Arranque do exaustor 50
- Modo automático 50
- Modo manual 50
- Função iluminação 51

Conselhos para cozinha 51
- Dimensões da panela e tipo de material 52

Manutençãp e limpeza 54
O que fazer perante algum problema 54
Intruçoes para instalação 55
Ligação eléctrica 57
Garantia do produto 59

AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia atentamente estas informações antes de utilizar a placa de cozinhar.

Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho.

Instruções de segurança importantes:

- Se a superfície da placa de cozinhar estiver partida ou rachada, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica (interrutor de parede) e contacte o fabricante.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Retire todas as embalagens, etiquetas e autocolantes do vidro cerâmico.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- O aparelho não deve ser utilizado em cima de uma máquina de lavar louça ou de secar roupa: os vapores de água libertados podem danificar os componentes electrónicos..
- Não transformar nem modificar o aparelho.
- Não coloque nem deixe objectos magnetizáveis (cartões de crédito, cartões de memória, etc.) nem aparelhos electrónicos (computadores, leitores de MP3, etc.) perto do aparelho, pois podem ser afectados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer o ambiente.
- O aparelho só deve ser utilizado se estiver montado e instalado num móvel ou numa superfície de trabalho aprovados e adequados.
- O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico (preparação de alimentos), excluindo qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- Não utilize a placa de fogão como suporte ou superfície de trabalho.
- Não utilize cabos de extensão para a ligação à rede eléctrica.
- Este aparelho não se destina

  a ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando.
- Este aparelho pode ser utilizado

por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência, desde que tenham sido supervisionadas durante a utilização do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ser instruídas sobre a sua utilização por uma pessoa responsável e competente. O instrutor deve estar convencido de que podem utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem em pé ou subam para cima dele. Não guardar objectos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem sofrer ferimentos graves. Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na zona onde o aparelho está a ser utilizado.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem ficar quentes.

Não coberto pela garantia:

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante. ***Deve ser efectuada por um especialista sat de pando. Se, durante este processo, ocorrer algum dano que tenha sido efectuado por um utilizador ou pessoal não autorizado, este não será coberto pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida!***
- Se reparar ou substituir qualquer parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual, ***deve ser efectuado por um especialista sat de pando. Se, durante este processo, ocorrerem danos por parte de um utilizador ou de pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida!***
- Uma instalação incorrecta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.

Precauções durante a utilização do aparelho:

- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis). Não confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura quando retirar as panelas.
- Tenha sempre debaixo de olho os guisados que utilizam gorduras e óleos, pois são susceptíveis de uma ignição rápida. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. A fervura produz fumo e derrames de gordura que podem inflamar-se.
- Nunca deixe objectos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não deixe cair objectos pesados sobre a placa.
- Não se apoie sobre a placa.
- Certifique-se de que nenhum cabo elétrico, fixo ou móvel, do aparelho toca no vidro ou na panela quente.
- Não coloque objectos metálicos sobre o aparelho, exceto os recipientes a aquecer.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou uma folha de proteção, pois pode ficar muito quente e incendiar-se.
- Certifique-se sempre de que o recipiente de cozedura está centrado na zona de cozedura. O fundo da panela deve cobrir o máximo possível da zona de cozedura.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade.
- Não utilize panelas com bordos serrilhados nem arraste panelas sobre a superfície de vidro da placa de indução, pois pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a placa, pois podem riscar o vidro de indução.

AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.

- Certifique-se sempre de que o recipiente de cozedura está centrado na zona de cozedura. O fundo do recipiente deve cobrir a zona de cozedura tanto quanto possível.
- Para os utilizadores que usam um pacemaker, o campo magnético pode influenciar o seu funcionamento. Recomendamos que se aconselhe com o seu fornecedor ou médico.
- A eliminação deste aparelho requer um procedimento especial. Informe-se junto das autoridades locais sobre as possibilidades de reciclagem.
- Nunca apague um incêndio com água. Extinguir a zona de cozedura. Abafar cuidadosamente as chamas com uma tampa, uma tampa extintora ou um meio semelhante.

Precauções durante a limpeza:

- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa
- Desligar a placa antes de proceder à limpeza ou à manutenção

Perigo de choque elétrico:

- Desligar o aparelho da rede antes de proceder a qualquer trabalho ou manutenção. (A inobservância deste aviso pode provocar choques eléctricos ou a morte).
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interrutor de isolamento que permita desligar completamente a alimentação eléctrica.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é indispensável e obrigatória.
- As modificações da instalação eléctrica doméstica só devem ser efectuadas por um eletricista qualificado.

AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Se ocorrerem danos durante este processo que tenham sido realizados por um utilizador ou pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida!

Perigo de corte e de queimadura:

- Tenha cuidado: as arestas do painel são afiadas.
- A lâmina afiada de um raspador de bancada fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre num local seguro, fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode provocar ferimentos ou cortes.
- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, a sua roupa ou qualquer outro objeto que não sejam utensílios de cozinha adequados entrem em contacto com o vidro de indução até que a superfície arrefeça.
- Mantenha as crianças afastadas.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.
- Os cabos dos tachos podem estar quentes ao toque. Verifique se os cabos das panelas não sobressaem de outras zonas de cozedura que estejam acesas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.

AVISO: As gorduras e os óleos da placa de cozedura podem incendiar-se.

AVISO: O processo de cozedura deve

ser sempre supervisionado. Os tempos de cozedura curtos devem ser controlados continuamente.

ATENÇÃO: Perigo de incêndio: não guardar objectos sobre as superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: NUNCA tentar apagar um incêndio com água, desligar o aparelho e cobrir a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

Precauções para evitar danificar o aparelho:

- As panelas com um fundo não polido (ferro fundido não vidrado, etc.) ou um fundo danificado podem danificar a vitrocerâmica.
- A presença de areia ou de outros materiais abrasivos pode danificar a placa de cozedura.
- Evite deixar cair objectos, mesmo pequenos, sobre a placa de cozedura.
- Não bata nos bordos do vidro com as panelas.
- Assegure-se de que o aparelho é ventilado de acordo com as instruções do fabricante.
- Não coloque nem deixe panelas vazias sobre a placa de cozedura.
- Evite que o açúcar, os materiais sintéticos ou a folha de alumínio toquem nas zonas quentes. Estas substâncias podem provocar rupturas ou outras alterações no produto quando este arrefece.
- É importante ter muito cuidado ao utilizar gorduras ou óleos para cozinhar/fritar e vigiar permanentemente o processo de cozedura.
- Não guardar objectos sobre a placa
- Nunca colocar recipientes quentes sobre a zona do painel de controlo.
- Se existir uma gaveta por baixo do aparelho de encastrar, assegure-se de que existe uma distância suficiente (2 cm) entre o conteúdo desta gaveta e a parte inferior do aparelho para garantir uma boa ventilação.
- Não coloque objectos inflamáveis (por exemplo, sprays) na gaveta por baixo da placa. Os tabuleiros de talheres devem ser de material resistente ao calor.

Precauções em caso de avaria do aparelho:

- Se for detectada uma avaria, o aparelho deve ser desligado e a alimentação deve ser desconectada.
- Em caso de lascamento ou de fissuras na placa, é imperativo desligar o aparelho da rede eléctrica e avisar o serviço pós-venda.
- As reparações só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Em caso algum deve desmontar

o aparelho sozinho.

- Em caso de avaria, o aparelho deve ser desligado e a alimentação eléctrica deve ser desconectada.

DESCRIÇÃO DA PLACA

Características Técnicas

Consumo de energia do modelo PI3200

Consumo de energia	Valor	Unidade
Consumo de energia em modo desligado - $_{PO}$	≤ 0.5	W
Consumo de energia em modo de espera - $_{PS}$	≤ 0.5	W

De acordo com o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1275/2008 e o Regulamento (UE) n.º 2023/826

$_{PO}$: O modo desligado é definido do seguinte modo:
- A placa de cozedura está .
- Nenhum ventilador está ativo.
- A indicação de calor residual não está ativa.

$_{PS}$: O modo de espera é definido do seguinte modo
- A placa de cozinhar está ligada sem nenhuma função principal ativa (<20min)

Consumo de energia do modelo PI3300, PI3500, PI3800

Consumo de energia	Valor	Unidad
Consumo de energia no modo desligado - P_O	≤ 0.5	W
Consumo de energia em espera - P_S	≤ 0.5	W
Consumo de energia em modo de espera com manutenção da ligação à rede eléctrica - P_N	≤ 2.0	W

De acordo com o regulamento (CE) nº 1275/2008 Anexo II y o regulamento (UE) 2023/826

P_O: O modo Desligado é definido da seguinte forma:
- A placa de cozedura está desligada.
- Nenhum ventilador está ativo.
- A indicação de calor residual não está ativa.

P_S: O modo de espera é definido da seguinte forma:
- A placa está ligada sem nenhuma função principal ativa.(<20min)

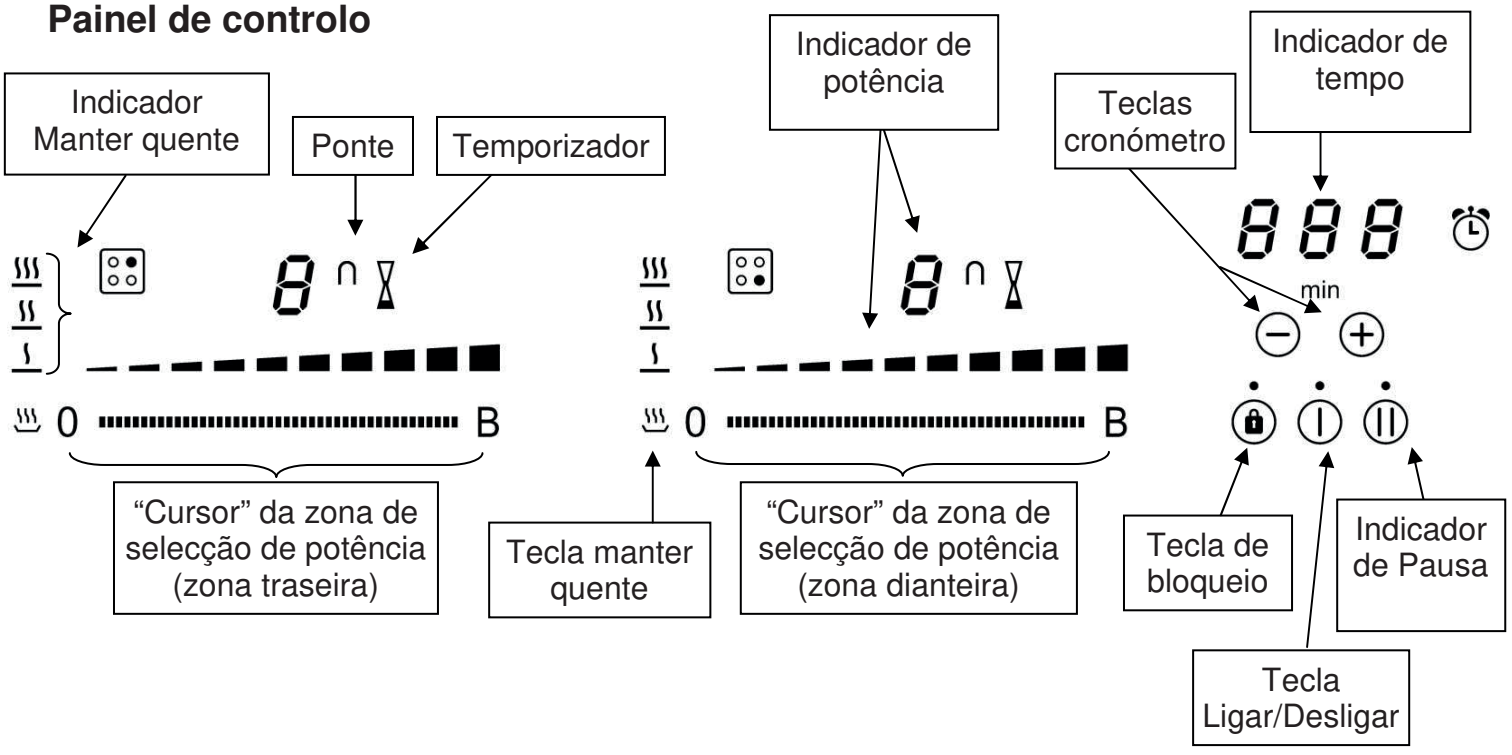
P_N: O modo de espera da rede é definido da seguinte forma:
- A placa está ligada sem nenhuma função principal ativa. (<20min)
- A ligação de rede está activada.

Typo	**PI3200**	**PI3300**	**PI3500 / PI3800**
Potencia total	7400 W	7400W	11100 W
Consumo energético para placas EC_{hob}**	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
Zona de aquecimento	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Mínimo de detecção	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Posição zona cozinhar*	2100 W	2100 W	2100 W
Reforço*	2600 W	2600 W	2600 W
Reforço Duplo*	3700 W	3700 W	3700 W
Categoria standarizada de cozedura**	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (2x)
Consumo energético EC_{cw}**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Categoria standarizada de cozedura**	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consumo energético EC_{cw}**	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Categoria standarizada de cozedura**	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x2)
Consumo energético EC_{cw}**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

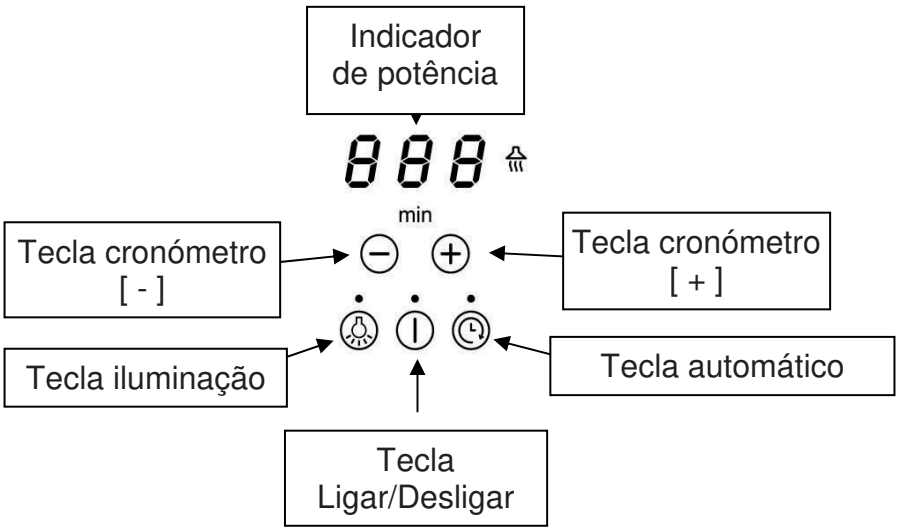
*a potência pode variar em função das dimensões e dos materiais dos tachos.
** calcular de acordo com método de medida de desempenho

	PI3200		**PI3300**		**PI3500 / PI3800**	
Ø EXT.	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**	**Ø MÍN.**	**Ø MÁX.**
☐ 220 x 180 mm	100 mm	☐ 220x180 mm Ø 180 mm	100 mm	☐ 220x180 mm Ø 180 mm	100 mm	☐ 220x180 mm Ø 180 mm
☐ 220 x 360 mm	135 mm	☐ 220x360 mm Ø 220 mm	135 mm	☐ 220x360 mm Ø 220 mm	135 mm	☐ 220x360 mm Ø 220 mm
☐ 440 x 360 mm	330 mm	☐ 440x360 mm Ø 360 mm	330 mm	☐ 440x360 mm Ø 360 mm	330 mm	☐ 440x360 mm Ø 360 mm
☐ 660 x 360 mm	-	-	-	-	-	☐ 660x360 mm

Painel de controlo



Painel de controlo do exaustor



Visor

Visor	Designação	Descrição
0	Zero	Zona de aquecimento activada.
1…9	Nível do reforço	Escolha do nível para cozinhar.
U	Sem detecção de panela	Sem panela ou panela inadequada.
A	Acelerador de aquecimento	Cozinhar automático.
E	Mensagem de erro	Falha electrónica.
H	Aquecimento residual	Zona de aquecimento está quente.
P	Reforço	Reforço activado.
ıı II	Reforço Duplo	Reforço Duplo activado.
U	Manter quente	Manter automaticamente 42, 70 ou 94°C.
II	Stop&Go	A placa está em pausa.

Ventilação

O sistema de arrefecimento é completamente automático. A ventoinha de arrefecimento começa a funcionar a uma velocidade muito baixa quando as calorias geradas pelo sistema electrónico atingem um determinado nível. A ventilação inicia o seu nível máximo de velocidade quando a placa é usada de forma intensiva. A ventoinha de arrefecimento reduz a sua velocidade e pára automaticamente quando o circuito electrónico já arrefeceu o suficiente.

FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA

Antes da primeira utilização

Limpe a sua placa com um pano húmido, e depois seque-a cuidadosamente. Não usar detergente porque este pode provocar uma cor azulada na superfície de vidro.

Princípio da indução

Existe uma bobina de indução debaixo de cada zona de aquecimento. Quando ela está em funcionamento, produz um campo electromagnético variável que gera correntes indutivas na placa de fundo ferromagnético da panela. O resultado é o aquecimento da panela situada na zona de aquecimento.

A panela deve ser adaptada:

- Recomendam-se todas as panelas ferromagnéticas (verifique se o são, utilizando um pequeno íman): panelas em ferro fundido e aço, panelas esmaltadas, panelas em aço inoxidável com fundos ferromagnéticos…
- Excluem-se: cobre, aço inoxidável puro, alumínio, vidro, madeira, cerâmica, louça em grés,…

A zona de aquecimento por indução adapta-se automaticamente ao tamanho da panela. Com um diâmetro demasiado pequeno, a panela não funciona. Este diâmetro varia em função do diâmetro da zona de aquecimento.

Se a panela não estiver adaptada à placa de indução, o visor indicá-lo-á [U].

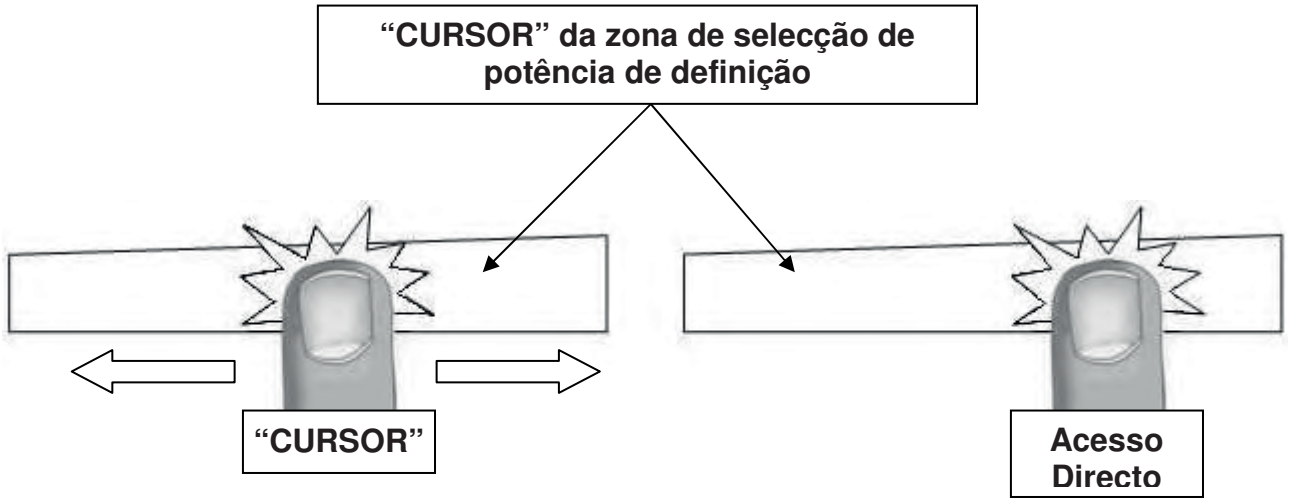
Sensível ao toque

A sua placa cerâmica está equipada com comandos electrónicos com teclas sensíveis ao toque. Quando os seus dedos pressionarem a tecla, o comado correspondente é activado. Esta activação é validada por uma luz de controlo, uma letra ou um número no visor e/ou um som “beep”.

Em caso de uso normal, premir apenas uma tecla de cada vez.

“CURSOR” da zona de selecção de potência

Para seleccionar a potência com o cursor, deslize o seu dedo na zona do “CURSOR”. Pode ter acesso directo, se colocar o seu dedo directamente no nível escolhido.



Funcionamento

- **Ligar / desligar a placa:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Ligar	premir tecla [⏻]	[0]
Desligar	premir tecla [⏻]	nada ou [H]

- **Ligar / desligar a zona de aquecimento:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Para ligar	deslizar no “CURSOR“	[1] a [P]
(ajustar a potência)	para a direita ou para a esquerda	
Para parar	deslizar para [0] no “CURSOR“	[0] ou [H]

Se nada for feito, a parte electrónica volta para a posição de espera após 20 segundos.

Detecção de panela

A detecção de panela garante uma segurança perfeita. A indução não funciona:

- Se não estiver nenhuma panela na zona de aquecimento, ou se esta panela não estiver adaptada à indução. Neste caso, é impossível aumentar a potência e o visor mostra o símbolo [U]. Este símbolo desaparece quando uma panela é colocada na zona de aquecimento.
- Se a panela for retirada da zona de aquecimento, a operação pára. O visor mostra o símbolo [U]. Este desaparece ao colocar a panela novamente na zona de aquecimento. A operação continua no nível de potência definido anteriormente.

Após utilização, desligar o elemento de aquecimento: não deixar a detecção de panela [U] activa.

Indicação de calor residual

Após desligar uma zona de aquecimento ou após paragem total da placa, as zonas de aquecimento ainda permanecem quentes e o símbolo [H] indica isso mesmo no visor.
O símbolo [H] desaparece quando as zonas de aquecimento ficarem frias e puderem ser tocadas sem perigo.
Não tocar nas zonas de aquecimento e não colocar em cima delas quaisquer objectos sensíveis ao calor, enquanto os indicadores de calor residual estiverem ligados. **Há risco de queimaduras e de incêndio.**

Função de Reforço e de Reforço Duplo

A função de Reforço [P] e de Duplo Reforço [ıı ıı] garante um reforço da zona de aquecimento seleccionada.
Quando esta função é activada, as zonas de aquecimento funcionam durante 10 minutos a uma velocidade ultra rápida.
Isto destina-se a ser usado para aquecer rapidamente grandes quantidades de água (ex.: para cozer massa).

- **Ligar / Desligar a Potência:**

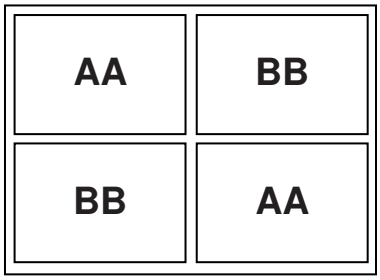
Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Ligar o Reforço	Deslizar até ao fim do “CURSOR”	[P]
	Ou premir directamente no fim do “CURSOR”	
Desligar o Reforço	Deslizar no “CURSOR“	[9] a [0]

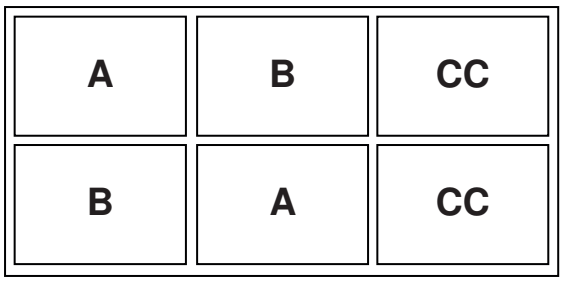
- **Ligar / Desligar a Super Potência:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Ligar o Reforço	Deslizar até ao fim do “CURSOR” Ou premir directamente no fim do “CURSOR”	[P]
Ligar o Reforço Duplo	Voltar a premir a tecla [+]	[11 e P]
Parar o reforço Duplo	Deslizar no “CURSOR“	[P] a [0]
Desligar o Reforço	Deslizar no “CURSOR“	[9] a [0]

- **Gerir a potência:**

A placa é dividida em 3 grupos separados de zonas de aquecimento, cada jogo tem uma potência máxima.





Se os níveis de potência selecionados para ambas as zonas exceder a quantidade máxima de energia disponíveis, a função de gestão de energia reduz automaticamente o poder dessas zonas. A exibição desta área primeiro pisca e é automaticamente reduzida ao nível adequado.

Zona de aquecimento seleccionada	**Outra zona de aquecimento:(ex.: Nível de reforço 9)**
É mostrado [P]	[9] vai para [6] ou [8] conforme o tipo de zona

Você pode transformar o Função de Reforço (ou Reforço Duplo) em diferentes áreas, ao mesmo tempo, isto requer o uso de zonas de uma forma discriminada (A-B, A-C, B-C ou A-B-C).

Temporizador

O temporizador pode ser usado simultaneamente com todas as zonas de aquecimento, e isto com definições de tempo diferentes (de 1 a 999 minutos) para cada zona de aquecimento.

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

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Seleccionar nível de potência	deslizar no “CURSOR“	[1] a [P]
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente tecla [-] e [+] do temporizador até que o visor desejado esteja ligado	Visor do temporizador ligado
Diminuir o tempo	Premir tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Premir tecla [+] do temporizador	Aumentar tempo

Após alguns segundos, o visor de [min] pára de piscar.
O tempo é confirmado e o temporizador liga.

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

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente tecla tecla [-] e [+] do temporizador até que o visor desejado esteja ligado	Visor do temporizador ligado
Parar o tempo	Premir tecla [-] do temporizador	[000]

Repetir o processo se estiverem ligados vários temporizadores.

- **Função temporizador de cozinhar (símbolo de ampulheta):**

O temporizador para cozinhar é uma função independente. Ele pára assim que uma zona de aquecimento começa a funcionar na Função “Manter quente” (ver abaixo). Quando a placa é desligada, o temporizador continua até atingir o tempo seleccionado.

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Ligar a placa	premir visor [⏻]	[0]
Seleccionar Temporizador	Premir simultaneamente tecla [-] e [+]	[000] do temporizador
Diminuir o tempo	Premir a tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Premir a tecla [+] do temporizador	Aumento de tempo

Após alguns segundos, o visor de [min] pára de piscar.
O tempo é confirmado e o temporizador liga.

- **Paragem automática no final do tempo para cozinhar:**

Assim que o tempo seleccionado terminar, o visor de tempo pisca [000] e ouve-se um som.

Para parar esse som e o piscar, premir a tecla [-] e [+].

Cozinhar automático

Todas as zonas estão equipadas com um dispositivo de cozinhar automático. A zona de cozinhar liga-se na potência máxima durante um determinado período, depois reduz automaticamente a sua potência até atingir o nível de potência previamente seleccionado.

- **Ligar:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Escolha do nível de potência (por exemplo « 7 »)	deslizar no “CURSOR“ até [7] e ficar 3s	[7] está a piscar com [A]

- **Desligar o cozinhar automático:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Escolha do nível de potência	deslizar no “CURSOR“	[0] a [9]

Função Stop&Go

Esta função pára temporariamente toda a actividade da placa, e permite voltar a ligá-la com as mesmas definições.

- **Ligar/desligar a função stop&go:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Activar stop&go	premir [II]	[II] e luz de controlo ligada
Desactivar stop&go	premir [II] Premir o “CURSOR” animado	“CURSOR” ligado definições anteriores

Função Recuperação

Após desligar a placa [⏻], é possível recuperar as últimas definições.

- Fases de todas as zonas para cozinhar (Reforço)
- Minutos e segundos dos temporizadores programados relativos às zonas para cozinhar
- Função manter quente
- Cozinhar automático

O procedimento de recuperação é o seguinte:

- Premir a tecla [⏻]
- Depois premir [II] antes da luz parar de piscar.

As definições anteriores são novamente activadas.

Função “Manter quente”

Esta função permite às zonas de cozinhar atingirem e manterem automaticamente uma temperatura de 42, 70 ou 94°C, isto para evitar que os líquidos derramem e que as panelas queimem.

- **Para ligar a função « Manter quente » :**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
42°C	Premir uma vez a tecla [♨]	[U] e [♨]
72°C	Premir duas vezes a tecla [♨]	[U] e [♨]
94°C	Premir 3 vezes a tecla [♨]	[U] e [♨]
Para parar	Deslizar no “CURSOR“	[0] a [9]
	ou premir a tecla [♨] até [0]	[0]

Função bridge e bridge automática

Esta função permite a utilização simultânea de duas zonas de cozedura com as mesmas características de uma só.

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Ligar a placa	Prima display [⏻]	[0]
Ligar a bridge	Prima simultaneamente em [♨]	
	das 2 zonas de cozedura	[0] e [∩]
	ou	
	ponha um tacho grande nas 2 zonas	[∩] intermitente
	e prima os 2 “CURSORES”	[∩]
Aumentar a bridge	Deslize no “CURSOR“	
	que indica a potência	[1] a [9]
Desligar a bridge	Prima simultaneamente em [♨]	
	das 2 zonas de cozedura	[0]

Função Grill

Esta função permite o uso otimal de frigideira/placa/grelhador rectangular com a combinação de duas áreas e utilizando potências adequadas.

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Ligar a placa	Prima display [⏻]	[0]
	Coloque a placa de grill nas 2 zonas a utilizar	[∩] intermitente
Ligar o grill	Prima simultaneamente o "CURSOR" das 2 zonas de cozedura	[8]
Aumentar o grill que indica a potência cursor	Deslize no "CURSOR" nível de potência no	
Desligar o grill	Prima simultaneamente o "CURSOR" das 2 zonas de cozedura	[0]

Bloqueio do Painel de Controlo

Para evitar a modificação da definição das zonas de cozinhar, particularmente ao limpar, pode bloquear-se o painel de controlo (excepto a tecla Ligar/Desligar [⏻]).

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Bloquear a placa	Premir [🔒] durante 6s	luz de bloqueio acesa
Desbloquear a placa	Premir [🔒] durante 6s	luz de bloqueio apagada

Arranque do exaustor

- **Ligar/desligar o exaustor:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Para ligar	prima a tecla [⏻]	luz on/off acesa
Para desligar	prima a tecla [⏻]	luz on/off apagada

Modo automático

- **Ligar /desligar o modo automático:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Para ligar	prima a tecla [🕒]	luz automática acesa
Para desligar	prima a tecla [🕒]	luz automática apagada

Modo manual

O exaustor tem 4 níveis de potência, do 1 (potência de ventilação mínima) ao Int (potência de ventilação máxima)

- **Ligar/desligar o modo manual:**

Acção	**Painel de controlo**	**Visor**
Para ligar	prima a tecla [⏻]	luz on/off acesa
Aumentar a potência	prima a tecla [+]	[1] a [Int]
Diminuir a potência	prima a tecla [-]	[Int] a [1]

Função de iluminação

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

Acção	Painel de controlo	Visor
Para ligar	prima a tecla [ ]	luz acesa
Para desligar	prima a tecla [ ]	luz apagada

CONSELHOS PARA COZINHAR

Qualidade da panela

Materiais adaptados: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético.
Materiais não adaptados: alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.
Os fabricantes especificam quando os seus produtos são compatíveis com a indução.
Para verificar se as panelas são compatíveis:

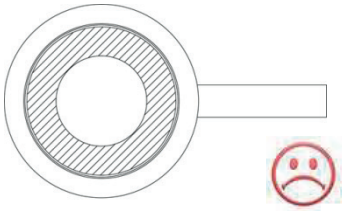
- Ponha um pouco de água numa panela colocada num fogão com zona de aquecimento por indução no nível [9]. A água aquecerá em poucos segundos se você estiver a utilizar uma panela adequada à indução.
- Um íman colar-se-á ao fundo de uma panela por indução.

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

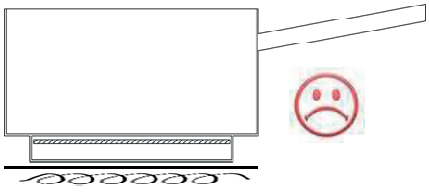
Base ferromagnética

Base alumínio

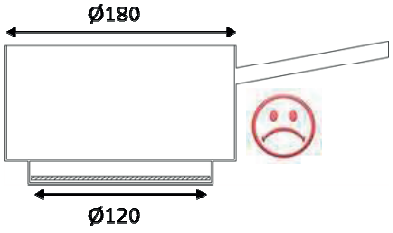
Anel ferromagnético



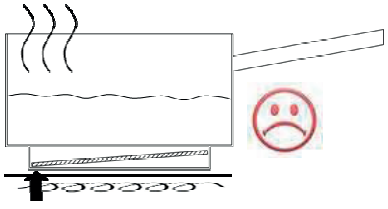
Demasiada distância
Elemento ferromagnético



Base mais pequena do que a panela



Elemento ferromagnético não paralelo ao indutor

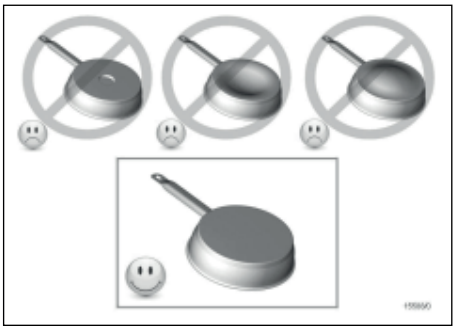


Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.
Para verificar se os tachos são compatíveis:

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

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

NOTA: O sobreaquecimento de uma panela vazia com fundo curvo ou com um logótipo ou cavidade estampada no centro poderá danificar o indutor.



ATENÇÃO!

A utilização de recipientes inadequados pode provocar um mau funcionamento ou avaria no aparelho, que não estão cobertos pela garantia do fabricante.

RUÍDOS DURANTE O USO:

- **Ruídos durante o cozimento.** Alguns utensílios de cozinha, dependendo da qualidade da baseferrítica do recipiente, podem ser mais intensos se a composição da base for ruim.
- **Um som leve "click click" é ouvido.** Este som é normal. É um indicador de segurança para detectar a presença do recipiente no indutor. É ativado automaticamente quando você liga a placa e durante o cozimento.
- **Ouve-se um leve zumbido.** É um som normal proveniente da transmissão de energia do indutor para a base do navio (ondas eletromagnéticas).

Dimensão dos tachos e tipos de materiais

As zonas de aquecimento adaptam-se automaticamente à dimensão do fundo do tacho até um certo limite. O fundo deste tacho deve ter, porém, um diâmetro mínimo em função do diâmetro da zona de aquecimento correspondente.
Para obter o rendimento máximo da sua placa de indução, ponha o tacho bem no centro da zona de aquecimento.

Atenção! Certos recipientes de materiais especiais como ferro fundido, por exemplo, grelhadores de mesa, têm propriedades de baixa dissipação de temperatura, acumulam muito calor que é conduzido por contacto direto do recipiente para o vidro cerâmico, provocando um
sobreaquecimento no interior do aparelho, que poderá provocar danos, pelo que se aconselha que não utilize potências muito elevadas neste tipo de recipientes e utilize intervalos de temperatura médios. **Este modelo dispõe de uma função especial "GRILL" para este tipo de recipientes que regula automaticamente a temperatura para obter o melhor desempenho e proteger o aparelho. Consulte as instruções de utilização na página 14. Nunca utilize a função Ponte neste tipo de recipiente.**

As zonas para cozinhar adaptar-se-ão, até um determinado limite, automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo das panelas deve ter um diâmetro mínimo, de acordo com a zona de cozinhar correspondente.
A panela deve ser sempre colocada no meio da placa de forma a obter a melhor eficiência.

Exemplos de definição da potência

(os valores abaixo são indicativos)

1 a 2	Derreter Voltar a aquecer	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina Pratos pré-preparados
2 a 3	Ferver lentamente Descongelar	Arroz, pudim, xarope de açúcar Vegetais secos, peixe, produtos congelados
3 a 4	Vapor	Vegetais, peixe, carne
4 a 5	Água	Batatas cozidas, sopas, massa, Vegetais frescos
6 a 7	Cozinhar médio Ferver lentamente	Carne, fígado, ovos, salchichas Goulash, rolo de carne, dobradinha
7 a 8	Cozinhar	Batatas, frituras, wafers
9	Fritar Ferver água	Bifes, omeletes, pratos fritos Água
P e	Fritar Ferver água	Escalopes, bifes Ferver grandes quantidades de água

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Para limpar, deve-se desligar o aparelho.
Deixe arrefecer o aparelho, porque há riscos de queimaduras.

- Limpe os salpicos de cozedura com água adicionada com um detergente de louça ou um produto vendido no comércio aconselhado para a vitrocerâmica.
- Nunca utilize produtos « a vapor » ou « a pressão ».
- Não utilize objectos que poderiam riscar a vitrocerâmica (como, por exemplo, esfregões ou ponta de faca…).
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que poderiam danificar o aparelho.
- Enxugue o aparelho com um pano limpo.
- Retire imediatamente o açúcar e as comidas que contêm açúcar.
- Certifique-se de que a base dos recipientes de cozedura está limpa e em bom estado antes de os utilizar, caso contrário, poderá danificar a superfície do aparelho.

O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA

A placa ou a zona para cozinhar não ligam:

- A placa está mal ligada à corrente eléctrica.
- O fusível de segurança está desligado.
- A função de bloqueio está ligada.
- As teclas sensíveis ao toque estão cobertas com gordura ou água.
- Foi colocado um objecto em cima de uma tecla sensível ao toque.

O Painel de Controlo mostra [U]:

- Não há nenhuma panela na zona de cozinhar.
- A panela não é compatível com a placa de indução.
- O diâmetro da panela é muito pequeno.

O Painel de Controlo mostra [E]:

- O sistema electrónico está com defeito.
- Desligar e voltar a ligar a placa.
- Telefonar ao serviço pós-venda.

Uma ou todas as zonas para cozinhar estão desligadas:

- O sistema de segurança funcionou.
- Este sistema funciona quando você se esqueceu de desligar a zona de cozinhar.
- Uma ou mais teclas sensíveis ao toque estão tapadas.
- A panela está vazia e o seu fundo aqueceu demais.
- A placa também tem uma redução automática do nível de potência (ver função de Reforço), que é desligada automaticamente quando há risco de sobreaquecimento.

O sistema de ventilação continua a funcionar após desligar a placa:

- Isto não é uma avaria, a ventoinha continua a proteger o dispositivo electrónico.
- A ventoinha pára automaticamente.

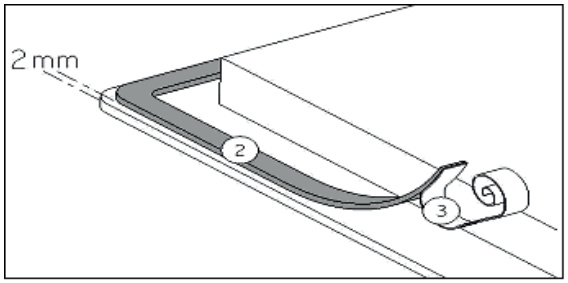
O sistema cozinhar automático não liga:

- A zona de cozinhar ainda está quente [H].
- Está definido o nível de Reforço mais elevado [9].

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

A instalação é da responsabilidade exclusiva dos especialistas.
O utilizado deste aparelho deve respeitar a legislação e as normas em vigor no seu país.

Como colar a junta:
A junta fornecida com a placa evita a infiltração de líquidos para dentro do fogão.
Deve ser cuidadosamente instalada, de acordo com o desenho abaixo.

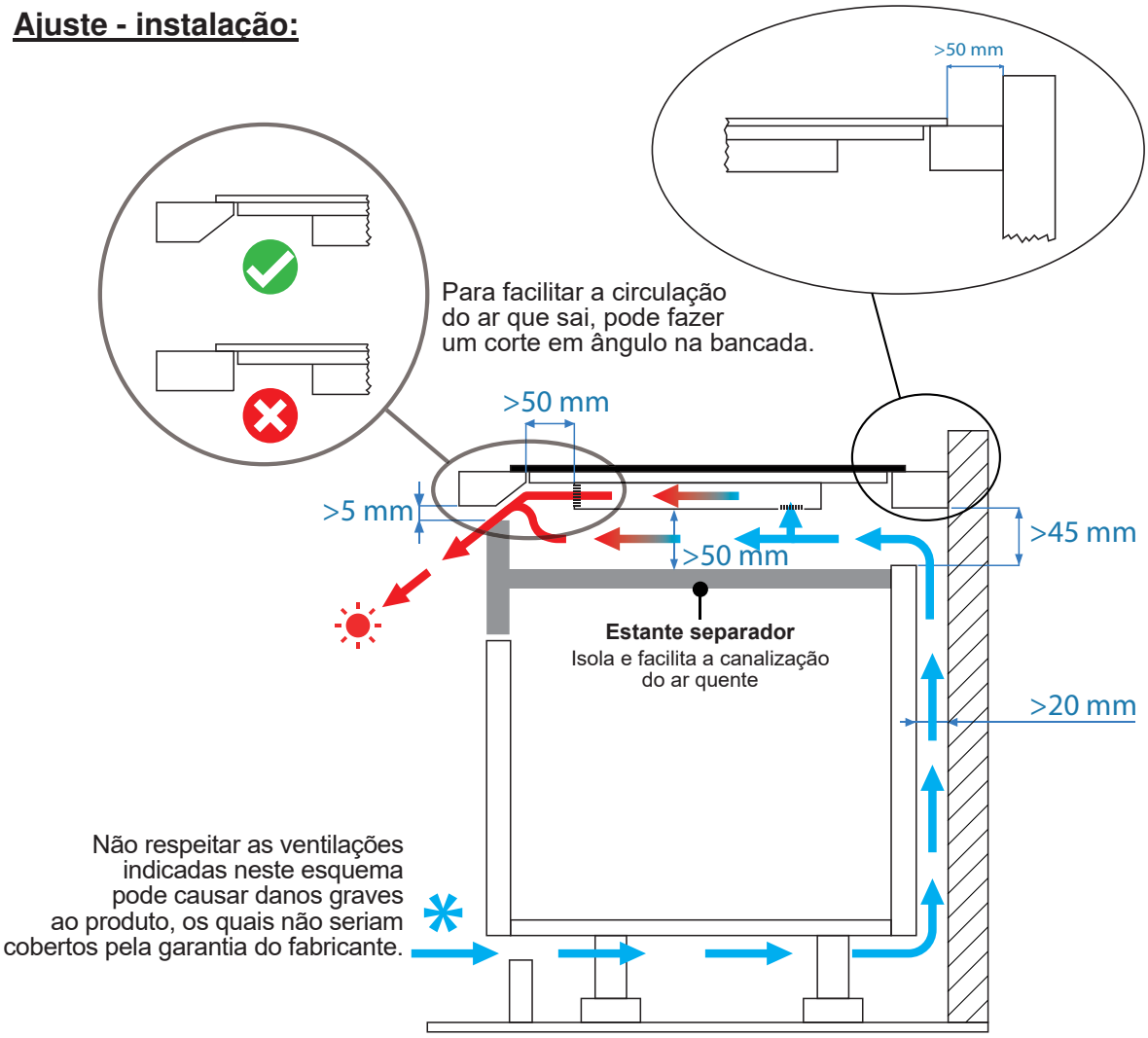


Colar a junta (2) a dois milímetros da extremidade externa do vidro, após retirar a folha protectora (3).

Ajuste - instalação:

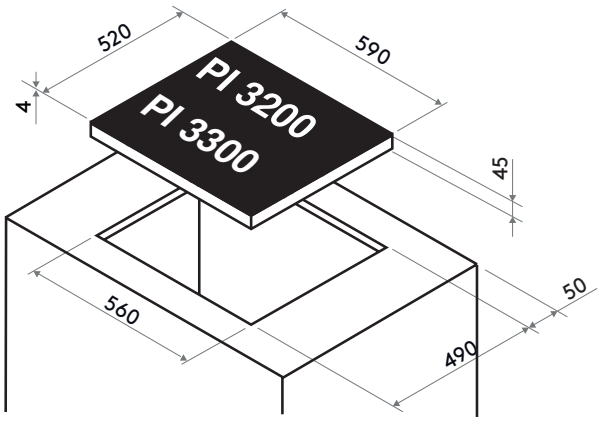
- A placa está pontilhada com os ventiladores situados na parte inferior. **Por ello se debite respetar as distâncias para circulação do ar de ventilação.**
- Garantir que há uma distância de **50 mm** entre a placa e a parede ou os lados.
- A distância mínima de ventilação entre a base da placa e a parte superior de um forno ventilado o gaveta, tem de ser de **20 mm**. Caso não se trate de um forno com ventilaçãoforçada, a distância de separação tem de ser superior de acordo com os conselhos do fabricante do forno.
- As placas estão classificadas como classe "Y" para a protecção contra o calor. Idealmente, a placa deveria ser instalada com muito espaço em ambos os lados. Pode haver uma parede na parte traseira e uma parede num dos lados. **No entanto, no outro lado nenhum aparelho ou dispositivo pode ser mais alto do que a placa.**
- O móvel ou o suporte no qual a placa será encaixada, assim como as extremidades do móvel, os revestimentos laminados e a cola usada para os fixar, devem ser capazes de resistir a temperaturas até 100 °C.
- As tiras nas extremidades da parede devem ser resistentes ao calor.
- Não instalar a placa em cima de um forno sem ventilação ou uma máquina de lavar loiça.
- Para garantir a boa circulação do ar no dispositivo electrónico, manter um espaço de **20 mm** embaixo da caixa da placa.
- Se for colocada uma gaveta debaixo da placa, evitar colocar objectos inflamáveis nesta gaveta (ex.: sprays) ou objectos não resistentes ao calor. CUIDADO com objetos ou papéis pequenos, pois, quando absorvidos, podem danificar o ventilador ou danificar a ventilação. Tenha cuidado ao colocarobjectos metálicos, tais como recipientes de cozedura ou cobertos, pois podem ficar muito quentes e ajudar a aumentar a temperatura da área e causar queimaduras.
- Os materiais habitualmente usados para fazer bancadas de trabalho expandem em contacto com a água. Para proteger a extremidade, aplicar uma camada de verniz ou um vedante especial. Deve ter-se um cuidado especial ao aplicar a junta adesiva que vem com a placa para evitar derrames para dentro do móvel de suporte. A junta garante uma vedação correcta quando usada juntamente com superfícies suaves da mesa de trabalho.
- O intervalo de segurança entre a placa e o exaustor colocado acima deve respeitar as indicações do fabricante do exaustor. Respeitar uma distância de pelo menos 760 mm se não possuir mais indicações.
- O cabo de ligação não pode estar sujeito a restrição mecânica (ex.: uma gaveta) após construção.
- **AVISO:** Use apenas proteções para placas do fabricante do aparelho de cocção ou recomendadas por este nas instruções de uso. O uso de proteções inadequadas ou não recomendadas pode causar acidentes.

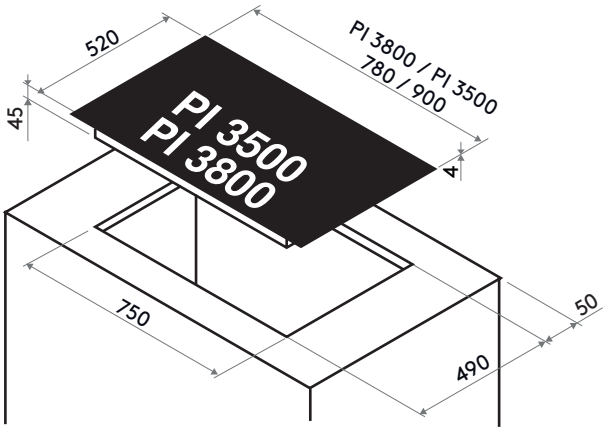
Ajuste - instalação:



- **As dimensões são:**

Modelo	**Tamanho de corte**
PI3200	560 x 490 mm
PI3300	560 x 490 mm
PI3500 / PI3800	750 x 490 mm





LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- A instalação deste dispositivo e a ligação à rede eléctrica deve ser efectuada por um electricista que conheça as regulações normativas e as respeite de forma escrupulosa.
- As peças eléctricas devem estar sempre protegidas após serem incorporadas.
- Os dados necessários à ligação encontram-se nos autocolantes colocados na parte de baixo do aparelho.
- O aparelho deve ser separado da rede eléctrica através de um disjuntor multipolar. A abertura de contacto deve ter pelo menos 3 mm.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede eléctrica através de dispositivos adaptados, como disjuntores, fusíveis ou interruptores (diferenciais).
- Se o aparelho não possuir uma tomada acessível, devem ser incorporados meios para desligar na instalação fixa, de acordo com as regulações de instalação.
- A manga de entrada deve ser colocada de forma a não tocar nenhuma das partes quentes da placa ou do forno.

Atenção!

Este aparelho só pode ser utilizado para uma voltagem de 230V~ 50Hz
Ligue sempre o fio de terra de protecção.
Respeite o esquema de ligação.

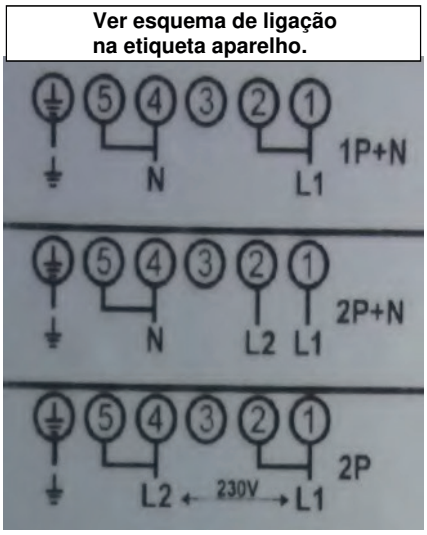
A caixa de ligação está situada debaixo da placa de indução. Para abrir a tampa, utilize uma chave de fenda média. Coloque-a nas 2 fendas situadas à frente das 2 setas

LIGAÇÃO DA PLACA PARA PI3200 E PI3300 :

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado com o factor simultâneo segundo a norma EN 60 335-2-6

Para os vários tipos de ligação, utilize as pontes de cobre que se encontram na box junto ao borne.



Monofásica 230V~1P+N

Instale a 1ª ponte entre os bornes 1 e 2, a 2ª entre os bornes 4 e 5.
Ligue o fio de terra ao borne de terra (amarelo/verde), o neutro N ao borne 4 ou 5 5 (azul ecinzento), a fase L a um dos bornes 1 ou 2 (castanho e preto).

Bifásica 400V~2P+N

Instale uma ponte entre os bornes 4 e 5.
Ligue o fio de terra ao borne de terra (amarelo/verde), o neutro N ao borne 4 ou 5 (azul ecinzento), a fase L1 ao borne 1 (castanho) e a fase L2 ao borne 2 (preto).

LIGAÇÃO DA PLACA PARA PI3500 / PI3800:

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	3 Fase + N	5 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado com o factor simultâneo segundo a norma EN 60 335-2-6

Definição das configurações:

Para os vários tipos de ligação, utilize as pontes de cobre que se encontram na box junto ao borne.

Monofásica 230V~1P+N

Instale a 1ª ponte entre os bornes 1 e 2 e entre os 2 e 3, a 2ª entre os bornes 4 e 5.
Ligue o fio de terra ao borne e terra, o neutro N ao borne 4 ou 5, a fase L1 a um dos bornes 1, 2 ou 3.

Bifásica 400V~2P+N

Instale a 1ª ponte entre os bornes 1 e 2, e a 2ª entre os bornes 4 e 5.
Ligue o fio de terra ao borne de terra, o neutro N ao borne 4 ou 5, a fase L1 ao borne 1 ou 2 e a fase L2 ao borne 3.

Trifásica 400V~3P+N

Instale uma ponte entre os bornes 4 e 5.
Ligue o fio de terra ao borne de terra, o neutro N ao borne 4 ou 5, a fase L1 ao borne 1, a fase L2 ao borne 2 e a fase L3 ao borne 3.

Cuidado! Certifique-se de que liga os fios e as pontes corretamente e que aperta bem os parafusos.

Não podemos ser responsabilizados por quaisquer incidentes resultantes de uma ligação incorrecta ou da utilização de um aparelho sem ligação à terra ou que tenha sido montado com uma ligação à terra defeituosa.

GARANTIA DO PRODUTO

CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO:

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra, a empresa compromete-se a substituir ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa de origem devido a defeito ou vício de fabrico do produto, bem como a mão de obra necessária e as despesas incorridas como resultado de tal reparação ou substituição. (O consumidor pode escolher entre reparação ou substituição, exceto quando a medida corretiva escolhida é impossível ou que, em comparação com a outra medida corretiva, envolve custos desproporcionados para o vendedor. O consumidor não tem o direito de rescindir o contrato se a falta de conformidade for insignificante. O ónus da prova de que a falta de conformidade é insignificante incumbe à empresa).

Para que a garantia seja válida, é essencial cumprir os seguintes requisitos:

- Anexar uma fotografia da fatura de compra e da etiqueta do produto ao solicitar a assistência técnica, utilizando o formulário disponível em: https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/.
- Apresentar a fatura ou o recibo de compra original ao técnico do Serviço Autorizado Pando no momento da visita.

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Os seguintes casos não serão cobertos pela garantia ou poderão ser causa de anulação da mesma, ficando o consumidor responsável pelo custo dos materiais, mão de obra e despesas de deslocação do serviço técnico:

- Verificações de instalação ou funcionamento, limpeza ou manutenção do produto, colocação em funcionamento e explicação de utilização.
- Incumprimento, falhas ou danos causados pelo não cumprimento das normas, recomendações, instruções de segurança, instruções de utilização, instalação e manutenção contidas nos manuais do produto.
- Incumprimento, falhas ou danos causados pelo transporte, transferências ou remoções e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado e não pertencente a esta empresa ou à marca Pando.
- Quando o aparelho se destina a uma utilização comercial, profissional ou similar e não a uma utilização doméstica, ou quando é utilizado com outros produtos de carácter profissional ou similar (o produto foi concebido e fabricado apenas para uso doméstico).
- Pancadas, amolgadelas, riscos ou arranhões, vidros partidos e danos devidos à presença ou sinais de corpos estranhos no interior ou exterior do produto, tais como insectos, roedores, areia, líquidos, objectos metálicos...
- Danos de natureza estética, tais como corrosão, ferrugem, manchas ou alterações na cor ou tonalidade do produto. Estes podem ser causados por factores externos, tais como Exposição prolongada ou desprotegida a fontes intensas de luz, calor ou radiação solar; localização do produto ao ar livre ou em ambientes não controlados, exposto a poeiras, chuva, humidade ou maresia (salitre), que é altamente corrosiva; utilização de produtos de limpeza inadequados ou não recomendados pelo fabricante, incluindo o contacto, direto ou em estado gasoso, com agentes corrosivos. Acumulação de sujidade, resíduos de calcário da água ou outros depósitos que não tenham sido removidos por uma manutenção regular e adequada.
- Não conformidade, avarias ou danos causados por anomalias na alimentação ou instalação eléctrica, depósitos de calcário na água, causas naturais fortuitas de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, raios, terramotos, inundações, vandalismo, etc.
- Não dispor de um acesso fácil e seguro para a desinstalação ou manipulação do produto do móvel ou local de instalação, assim como o acesso às ligações eléctricas, de água e de drenagem do mesmo, ou que os elementos do móvel impeçam o técnico da sua extração fácil e segura, nestes casos o consumidor será totalmente responsável por providenciar e facilitar que o aparelho seja seguro e facilmente acessível, assumindo os custos de mão de obra e deslocação derivados do Serviço Técnico Autorizado Pando ou do instalador se este tiver de proceder.
- Os trabalhos de desmontagem, remoção ou alteração do produto requerem a manipulação ou desmontagem de móveis, tais como: remoção de portas, janelas, gavetas, rodapés, prateleiras, cornijas... Deve ser previsto um acesso fácil e seguro para o técnico para a entrada e saída do produto para a casa e o local de localização, caso contrário é da responsabilidade do consumidor suportar os custos de acesso.
- Danos em mobiliário ou elementos exteriores do produto que não sejam adequados ou resistentes às caraterísticas de utilização do produto.
- Aparelhos provenientes de revenda, segunda mão, mudança do proprietário original do aparelho ou de exposições que tenham mais de três anos a contar da sua data de fabrico.
- As não conformidades resultantes de uma instalação incorrecta da placa de indução, como a falta de ligação à terra, o corte e a manipulação do cabo de alimentação ou a utilização de componentes ou acessórios não originais Pando.
- Elementos e acessórios sujeitos a desgaste natural, tais como filtros, condutas e juntas.
- Danos no produto ou nos elementos externos causados por efeitos químicos ou electroquímicos da água ou devido a condições ambientais extremas.
- Danos causados aos elementos externos do produto devido a uma utilização ou manutenção incorrecta, em violação das instruções especificadas no manual do utilizador do produto.
- O vidro é colado, selado ou siliconado no tampo de trabalho.

INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade por danos diretos ou indirectos a pessoas ou coisas causados por um produto instalado, manuseado, utilizado e/ou mantido de forma inadequada.

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPANHA, PORTUGAL E ANDORRA		OUTROS PAÍSES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		**https://www.pando.es/en/after-sales-services/**	

Компания Pando оставляет за собой право изменять или отменять любые меры, указанные в руководстве, без предварительного уведомления
, не влияя на основные характеристики функциональности и безопасности, и не несет ответственности за любые ошибки или упущения, которые могут появиться в руководстве. Технические характеристики действительны за исключением типографских ошибок, пропусков или опечаток. Изображения и содержание данного руководства являются исключительной собственностью компании Pando - INOXPAN S.L., поэтому категорически запрещается присваивать изображения и воспроизводить их полностью или частично без предварительного письменного разрешения.

ИЗОБРАЖЕНИЯ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ДОГОВОРНЫМИ.

Pando Technical Management оставляет за собой право изменять, дополнять или улучшать технические чертежи в данном руководстве без предварительного уведомления.

Бумажная версия данного руководства может не обновляться в режиме реального времени, чтобы убедиться, что у вас есть последняя версия инструкций для вашего продукта, мы рекомендуем вам обратиться к цифровой версии по адресу www.pando.es.

Прежде всего, мы хотели бы поблагодарить вас за доверие, которое вы оказали нашей компании, купив один из наших продуктов. Мы уверены, что вы приняли правильное решение.

Компания Pando предлагает не только высококачественную продукцию, но и отличную команду профессионалов, которые помогут и проконсультируют вас по любым вопросам, возникающим в процессе установки или эксплуатации.

Чтобы лучше узнать нас, мы приглашаем вас посетить наш веб-сайт (www.pando.es), где вы сможете ознакомиться с полным ассортиментом нашей продукции и самой последней коммерческой и технической информацией.

Здесь вы найдете широкий выбор декоративных вытяжек: настенных, потолочных, островных, встраиваемых в мебель и встраиваемых в варочную панель.
Такое разнообразие позволяет нам адаптироваться к любому стилю кухни.

Мы также представляем вам коллекцию бытовой техники, необходимой для каждого дома. Такие приборы, как наша коллекция высокопроизводительных духовых шкафов и микроволновых печей, индукционных и газовых варочных панелей, которые помогут вам приготовить лучшие рецепты, винные погреба и винные погреба для хранения и сохранения ваших вин в лучших условиях, встроенные посудомоечные машины с новейшими технологиями и наш ассортимент встроенных холодильников и морозильников, которые могут быть собраны вместе с панелями для бесплатной установки.

Все это от бренда с очень долгой историей, более 40 лет в отрасли, который производит свою продукцию как настоящий мастер. Мы используем лучший опыт во всем, что делаем.

Мы искренне надеемся, что вы будете развлекаться, экспериментировать и наслаждаться удобством и возможностями того, что уже стало вашим новым кухонным союзником.

Большое спасибо.
Команда Pando

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ на приборе или его упаковке указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Прибор следует сдать в пункт приема вторсырья для утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизируйте этот прибор правильно, и вы поможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации. Для получения более подробной информации об утилизации этого прибора обратитесь в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или в организацию, где вы его приобрели. Этот электрический прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВMENT

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ. Упаковка прибора маркирована символом «Зеленая точка». Следуя политике охраны окружающей среды, а также положениям Директивы 94/62/EC об упаковке и отходах упаковки и Закона Испании от 22/2011 «Об отходах и загрязнении почв», компания Pando в рамках интегрированной системы менеджмента доверяет процедуру утилизации субъектам социальной экономики, которые занимаются сбором использованной упаковки и отходов упаковки у потребителей или в местах проживания потребителей для последующей переработки.

Все материалы упаковки, включая картон, вспененный полиуретан и пленку, следует рассортировать в соответствующие контейнеры для утилизации.

Это позволит правильно переработать или повторно использовать материалы упаковки.

ИНДЕКС

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 64

Описание прибора 70

- Технические характеристики 70
- Панель управления 71
- Панель управления вытяжкой 72
- Индикация 72
- Система вентиляции 72

ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ 73

- Сенсорные кнопки 73
- Шкала нагрева и зона установки таймера 73
- Включение 74
- Контроль наличия посуды 74
- Индикация остаточного тепла 74
- Режим ускоренного нагрева 74
- Таймер 75
- Автоматическое приготовление 76
- Пауза 77
- Восстановление настроек 77
- Режим поддержания температуры 77
- Режим ручного/автоматического объединения конфорок 78
- ГРИЛЬ 78
- Блокировка панели управления 78
- Включение вытяжки 79
- Автоматический режим 79
- Ручной режим 79
- Режим подсветки 79

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 80

- Качество посуды 80

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА 81

ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 82

УСТАНОВКА ПРИБОРА 83

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 85

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ PANDO 87

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Внимательно прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

Ознакомьте с ней лицо, ответственное за установку прибора.

Важные указания по безопасности:

- Если поверхность варочной панели треснула или разбилась, немедленно отключите прибор от сети (настенный выключатель) и свяжитесь с производителем.
- Чтобы избежать опасности, прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Удалите все упаковки, этикетки и наклейки с керамического стекла.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Запрещается использовать прибор над посудомоечной машиной или сушилкой для белья: выделяемые водяные пары могут повредить электронику..
- Не трансформируйте и не модифицируйте прибор.
- Не размещайте и не оставляйте вблизи прибора намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как они могут быть подвержены воздействию его электромагнитного поля.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Прибор можно использовать только в том случае, если он смонтирован и установлен на утвержденном и подходящем предмете мебели или рабочей поверхности.
- Он предназначен только для бытового использования (приготовление пищи), за исключением любого другого бытового, коммерческого или промышленного использования.
- Не используйте варочную панель в качестве подставки или рабочей поверхности.
- Не используйте удлинители

для подключения к сети.

- Этот прибор не предназначен для работы с внешним таймером или пультом дистанционного управления.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом, если они находятся под присмотром при использовании прибора и понимают связанные с ним опасности.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом по его использованию. Инструктор должен убедиться, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
- Дети не должны играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра. Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или залезать на него. Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, которые заберутся на варочную панель , могут получить серьезные травмы. Не оставляйте детей без присмотра или без присмотра в зоне использования прибора.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.

Гарантия не распространяется:

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем. ***Замену должен выполнять специалист компании sat de pando. Если во время этого процесса возникнут повреждения, нанесенные неуполномоченным пользователем или персоналом, на них не будет распространяться гарантия, даже если она еще действительна!***
- Если вы ремонтируете или заменяете какую-либо часть прибора, если

это не рекомендовано в руководстве, ***это должен делать специалист sat de pando. Если в процессе ремонта возникнут повреждения, выполненные неуполномоченным пользователем или персоналом, на них не будет распространяться гарантия, даже если она еще действительна!***

- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию гарантии или ответственности.

Меры предосторожности при использовании прибора:

- После использования всегда выключайте варочные панели и варочную поверхность, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения кастрюль, чтобы отключить варочные зоны при извлечении кастрюль.
- Следите за тушеными блюдами, в которых используются жиры и масла, так как они могут быстро воспламениться. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы. При кипении образуется дым и разливается жир, который может воспламениться.
- Никогда не оставляйте предметы или посуду на приборе.
- Не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Следите за тем, чтобы никакие электрические шнуры, стационарные или передвижные, от прибора не касались стекла или горячей сковороды.
- Не ставьте на прибор металлические предметы, за исключением нагревающихся емкостей.
- Никогда не накрывайте прибор тканью или защитной пленкой, так как он может сильно нагреться и воспламениться.
- Всегда следите за тем, чтобы емкость для приготовления была расположена по центру варочной зоны. Дно кастрюли должно закрывать как можно большую часть зоны приготовления.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет.
- Не используйте кастрюли с зубчатыми краями и не проводите кастрюлей по

стеклянной поверхности индукционной варочной панели, так как это может поцарапать стекло.

- Не используйте для чистки варочной панели чистящие губки или другие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать индукционное стекло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

- Всегда следите за тем, чтобы кастрюля была установлена по центру варочной зоны. Дно кастрюли должно максимально закрывать зону приготовления.
- Для пользователей, которые носят кардиостимулятор, магнитное поле может повлиять на его работу. Мы рекомендуем обратиться за советом к поставщику или врачу.
- Утилизация данного прибора требует специальной процедуры. Узнайте у местных властей о возможностях утилизации.
- Никогда не тушите огонь водой. Выключите варочную поверхность. Осторожно затушите пламя крышкой, крышкой для тушения или другими подобными средствами.

Меры предосторожности при чистке:

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели
- Выключите варочную панель перед чисткой или обслуживанием

Опасность поражения электрическим током:

- Отключите прибор от сети перед выполнением любых работ или технического обслуживания. (Несоблюдение этого предупреждения может привести к поражению электрическим током или смерти).
- Этот прибор должен быть подключен к сети, оснащенной изолирующим выключателем, который обеспечивает полное отключение питания.
- Подключение к исправной системе заземления является обязательным и необходимым.
- Изменения в бытовой электропроводке должны выполняться только квалифицированным электриком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Если во время этого процесса возникнут повреждения,

нанесенные неуполномоченным пользователем или персоналом, на них не будет распространяться гарантия, даже если она еще действительна!

Опасность порезов и ожогов:

- Будьте осторожны: края панели острые.
- Острый нож скребка для столешницы обнажается при задвинутой защитной крышке. Используйте его с особой осторожностью и храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.
- Во время использования доступные части прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды или любых других предметов, кроме подходящих кухонных принадлежностей, с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
- Не допускайте детей.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и ошпариванию.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки сковороды не выступают из других освещенных зон приготовления. Держите ручки в недоступном для детей месте.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Жиры и масла на варочной панели могут загореться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесс приготовлениядолжен проходить под постоянным наблюдением. Необходимо постоянно контролировать короткое время приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара: не храните предметы на варочных поверхностях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

Меры предосторожности, чтобы не повредить прибор:

- Кастрюли с неполированным дном (неглазурованный чугун и т.д.) или поврежденным дном могут повредить стеклокерамику.
- Наличие песка или других абразивных материалов может повредить варочную панель.
- Не роняйте на варочную панель предметы, даже мелкие.
- Не ударяйте сковородками о края стекла.

- Убедитесь, что прибор вентилируется в соответствии с инструкциями производителя.
- Не ставьте и не оставляйте на варочной панели пустые кастрюли.
- Не допускайте, чтобы сахар, синтетические материалы или алюминиевая фольга касались горячих зон. Эти вещества могут привести к поломке или другим изменениям продукта после остывания.
- Важно соблюдать особую осторожность при использовании жиров или масел для варки/жарки и постоянно следить за процессом приготовления.
- Не храните предметы на варочной панели
- Никогда не ставьте горячие емкости на панель управления.
- Если под встраиваемым прибором имеется выдвижной ящик, убедитесь, что между содержимым этого ящика и дном прибора имеется достаточное расстояние (2 см) для обеспечения хорошей вентиляции.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозоли) в ящике под варочной панелью. Любые лотки для столовых приборов должны быть изготовлены из термостойкого материала.

Меры предосторожности в случае поломки прибора:

- При обнаружении неисправности необходимо выключить прибор и отключить электропитание.
- В случае сколов или трещин на плите необходимо отключить прибор от сети и сообщить в службу послепродажного обслуживания.
- Ремонт может выполняться только квалифицированным персоналом.
- Ни в коем случае не разбирайте прибор самостоятельно.
- В случае неисправности необходимо выключить прибор и отключить питание от сети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕПОДХОДЯЩИХ КАСТРЮЛЬ ИЛИ КОНТЕЙНЕРОВ, ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
СТЕКЛЯННОГО АДАПТЕРА ДЛЯ ИНДУКЦИИ
МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ НЕИСПРАВНОСТИ ИЛИ ПОЛОМКИ И ПРИВЕДЕТ К
ПРИВЕДЕТ К ПРЕЖДЕВРЕМЕННОМУ ПРЕКРАЩЕНИЮ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ.
ПРЕЖДЕВРЕМЕННОМУ ПРЕКРАЩЕНИЮ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПРИНИМАЕТ НА СЕБЯ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБОЙ УЩЕРБ, КОТОРЫЙ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОГО ИЗДЕЛИЯ.
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЛИ ЕЕ ОКРУЖЕНИЯ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Технические характеристики

Потребляемая мощность модели PI3200

Потребление энергии	Значение	Единица
Потребляемая мощность в выключенном режиме - $_{PO}$	≤ 0.5	W
Потребляемая мощность в режиме ожидания - $_{PS}$	≤ 0.5	W

В соответствии с Постановлением (ЕС) № 1275/2008 Приложение II и Постановлением (ЕС) № 2023/826

$_{PO}$: Режим "Выкл." определяется следующим образом:
- Варочная панель выключена.
- Ни один вентилятор не активен.
- Индикация остаточного тепла не активна.

$_{PS}$: Режим ожидания определяется следующим образом:
- Варочная панель включена без активной основной функции (<20 минут)

Потребляемая мощность модели PI3300, PI3500, PI3800

Потребление энергии	Valor	Unidad
Потребляемая мощность в выключенном режиме - PO	≤ 0.5	W
Потребляемая мощность в режиме ожидания - P_S	≤ 0.5	W
Потребляемая мощность в режиме ожидания при сохранении сетевого подключения - P_N	≤ 2.0	W

В соответствии с Положением (CE) nº 1275/2008 Приложение II y el Положение (UE) 2023/826

P_O: Режим "Выключено" определяется следующим образом:
- Варочная панель выключена.
- Ни один вентилятор не активен.
- Индикация остаточного тепла не активна.

P_S: Режим ожидания определяется следующим образом:
- Варочная панель включается без активной основной функции. (<20min)

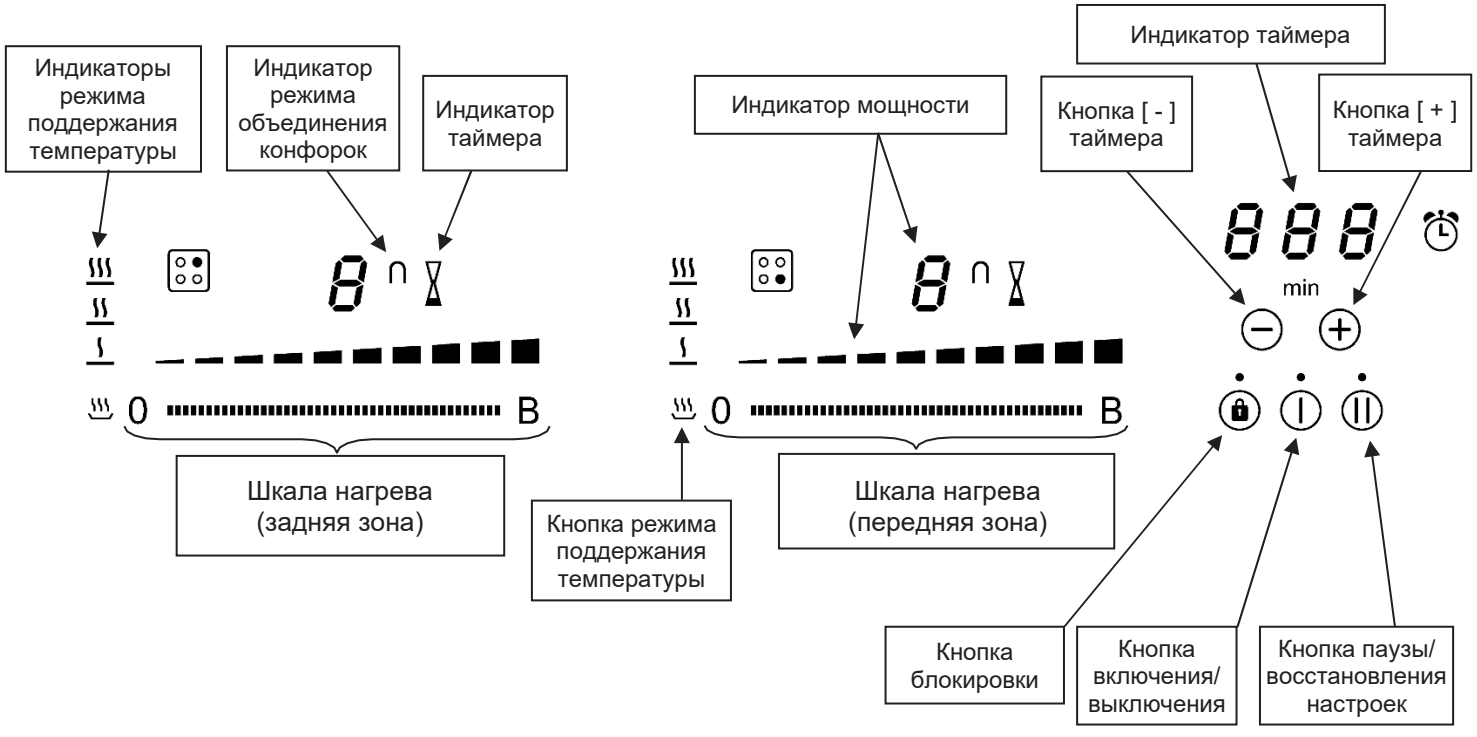
P_N: Режим ожидания сети определяется следующим образом:
- Варочная панель включается без активной основной функции. (<20min)
- Активируется сетевое соединение.

Тип	**PI3200**	**PI3300**	**PI3500 / PI3800**
Суммарная мощность	7400 Вт	7400 Вт	11 100 Вт
Потребление энергии для варочной панели EC_{hob}**	188 Вт·ч/кг	188 Вт·ч/кг	187,2 Вт·ч/кг
Рабочие зоны	220 x 180 мм	220 x 180 мм	220 x 180 мм
Минимальное распознавание*	Ø 100 мм	Ø 100 мм	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт	2100 Вт	2100 Вт
Мощность ускоренного нагрева*	2600 Вт	2600 Вт	2600 Вт
Мощность двойного ускоренного нагрева*	3700 Вт	3700 Вт	3700 Вт
Стандартизованная категория посуды**	Ø 150 мм (x 1)	Ø 150 мм (x 1)	Ø 150 мм (2 x)
Потребление электроэнергии EC_{cw}**	182,8 Вт·ч/кг	182,8 Вт·ч/кг	182,8 Вт·ч/кг
Стандартизованная категория посуды**	Ø 180 мм (x 2)	Ø 180 мм (x 2)	Ø 180 мм (x 2)
Потребление электроэнергии EC_{cw}	190,6 Вт·ч/кг	190,6 Вт·ч/кг	190,6 Вт·ч/кг
Стандартизованная категория посуды**	Ø 210 мм (x 1)	Ø 210 мм (x 1)	Ø 210 мм (x 2)
Потребление электроэнергии EC_{cw}	188,1 Вт·ч/кг	188,1 Вт·ч/кг	188,1 Вт·ч/кг

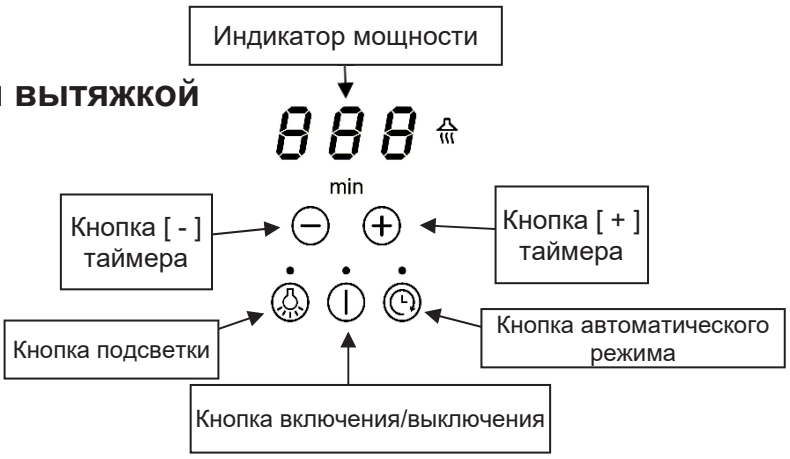
* Представленная мощность может изменяться в соответствии с размерами и материалом посуды.
** Рассчитано в соответствии с методом измерения производительности (EN 60350-2).

Панель управления

	PI3200		**PI3300**		**PI3500 / PI3800**	
Ø НАРУЖ.	**Ø МИН.**	**Ø МАКС.**	**Ø МИН.**	**Ø МАКС.**	**Ø МИН.**	**Ø МАКС.**
☐ 220 x 180 мм	**100 мм**	**☐ 220 x 180 мм Ø 180 мм**	**100 мм**	**☐ 220 x 180 мм Ø 180 мм**	**100 мм**	**☐ 220 x 180 мм Ø 180 мм**
☐ 220 x 360 мм	**135 мм**	**☐ 220 x 360 мм Ø 220 мм**	**135 мм**	**☐ 220 x 360 мм Ø 220 мм**	**135 мм**	**☐ 220 x 360 мм Ø 220 мм**
☐ 440 x 360 мм	**330 мм**	**☐ 440 x 360 мм Ø 360 мм**	**330 мм**	**☐ 440 x 360 мм Ø 360 мм**	**330 мм**	**☐ 440 x 360 мм Ø 360 мм**
☐ 660 x 360 мм	-	-	-	-	-	**☐ 660 x 360 мм**



Панель управления вытяжкой



Индикация

Индикация	Значение	Описание
0	Ноль	Рабочая зона активирована.
1…9	Уровень мощности	Выбор уровня приготовления.
U	Контроль отсутствия посуды	Нет посуды или неподходящая посуда.
A	Ускоритель нагрева	Автоматическое приготовление.
E	Сообщение об ошибке	Отказ электроники.
H	Остаточное тепло	Рабочая зона горячая.
P	1-й ускоренный нагрев	1-й ускоренный нагрев активирован.
ıı ıı	2-й ускоренный нагрев	2-й ускоренный нагрев активирован.
L	Блокировка	Блокировка панели управления.
U	Режим поддержания температуры	Автоматическое поддержание температуры примерно на уровне 42, 70, 94 °C.
II	Пауза	Варочная панель находится на паузе.
∩	Режим объединения конфорок	2 рабочие зоны объединены.

Система вентиляции

Система вентиляции полностью автоматическая. Охлаждающий вентилятор запускается с низкой скоростью в момент, когда тепло, созданное электронной системой, достигает определенного уровня. Система вентиляции запускается на высокой скорости, когда варочная панель используется интенсивно. Охлаждающий вентилятор снижает скорость и автоматически останавливается, когда элементы электронной системы управления прибором достаточно остыли.

ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

Перед первым использованием

Очистите варочную панель влажной тканевой салфеткой или полотенцем, а потом тщательно высушите поверхность. Не используйте моющие средства, после которые на стеклянной поверхности могут остаться синие разводы.

Принцип индукции

Под каждой рабочей зоной расположена индукционная катушка. Во время работы она создает переменное электромагнитное поле, которое вырабатывает индуктивные токи на дне посуды, изготовленной из ферромагнитных материалов. В результате происходит нагрев посуды, находящейся в рабочей зоне.
Нужна подходящая посуда, поэтому:

- Рекомендуется использовать посуду, полностью изготовленную из ферромагнитных материалов (проверьте, притягивается ли она магнитом): чугунную, стальную, эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали с ферромагнитным дном.
- НЕ подходит следующая посуда: медная, полностью изготовленная из нержавеющей стали, алюминиевая, стеклянная, деревянная, керамическая и посуда из каменной керамики.

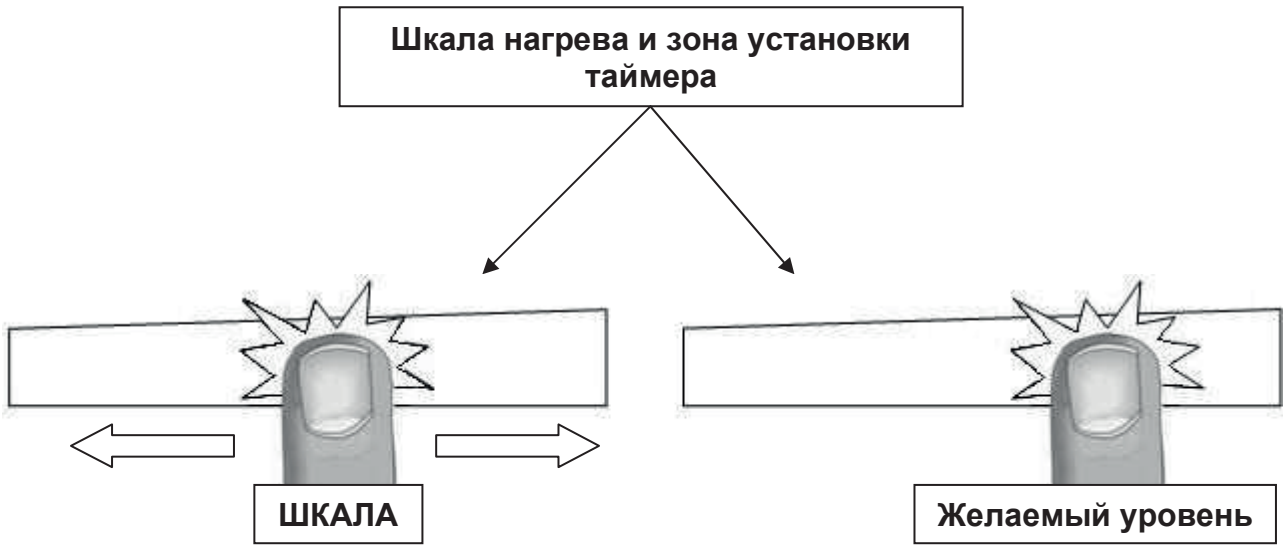
Зона индукционного нагрева автоматически настраивается под размер посуды. Посуда слишком малого диаметра может не нагреваться. Этот диаметр зависит от диаметра рабочей зоны и, следовательно, может быть разным.
Если посуда не подходит для индукционной варочной панели, на дисплее появится [«U»].

Сенсорные кнопки

Ваша индукционная варочная панель оборудована электронным управлением, оснащенным сенсорными кнопками. При нажатии на сенсорную кнопку активируется соответствующая команда. Это действие подтверждается контрольным световым сигналом, буквой или цифрой, отображающейся на дисплее, и/или звуковым сигналом.
В нормальном режиме работы каждый раз нажимайте только одну сенсорную кнопку.
В случае общего пользования нажимайте по одной кнопке за раз.

Шкала нагрева и зона установки таймера

Чтобы выбрать мощность с помощью шкалы, проведите по ней пальцем. Также можно сразу выбрать желаемый уровень нажатием пальца в соответствующей точке.



Включение

- **Включение/выключение варочной панели**

Действие	Панель управления	Индикация
Включение	Нажмите кнопку [⏻]	[0]
Выключение	Нажмите кнопку [⏻]	Ничего или [H]

- **Включение/выключение рабочей зоны**

Действие	Панель управления	Индикация
Чтобы настроить, (отрегулируйте мощность)	проведите по шкале вправо или влево	[1] или [P]
Выключение	Передвиньте палец по шкале на [0]	[0] или [H]

Если никаких действий не производится в течение 20 секунд, электроника возвращается в положение ожидания.

Контроль наличия посуды

Контроль наличия посуды обеспечивает высокую безопасность. Индукция не работает:

- Если нет посуды в рабочей зоне, или если эта посуда не подходит для индукционных панелей. В таком случае нет возможности увеличить мощность, а на дисплее отобразится [«U»]. Этот символ исчезнет, когда посуда будет находиться на рабочей зоне.
- Работа прекращается, когда вы убираете посуду из рабочей зоны. На дисплее отображается [«U»]. Символ [«U»] исчезнет, если посуду вернуть в рабочую зону. Приготовление продолжается с ранее заданной мощностью.

После использования выключите конфорку. Не оставляйте функцию контроля наличия посуды [«U»] включенной.

Индикация остаточного тепла

После выключения рабочей зоны или полного выключения варочной панели рабочие зоны останутся горячими, а на дисплее отобразится [«H»].
Символ [«H»] исчезнет, когда до рабочих зон можно будет безопасно дотрагиваться.
Не дотрагивайтесь до рабочих зон и не кладите на них чувствительные к высокой температуре предметы, пока активны индикаторы остаточного тепла. **Существуют риски получения ожогов и возникновения пожара.**

Режим ускоренного нагрева

1-й ускоренный нагрев [P] и 2-й ускоренный нагрев [ıı ıı] обеспечивают усиление мощности в выбранной рабочей зоне. Если включить этот режим, рабочие зоны будут работать в течение 10 минут с ультравысокой мощностью. Это предусмотрено для того, чтобы быстро разогревать большие объемы воды, как, например, при приготовлении макаронных изделий

- **Включение/выключение 1-го ускоренного нагрева**

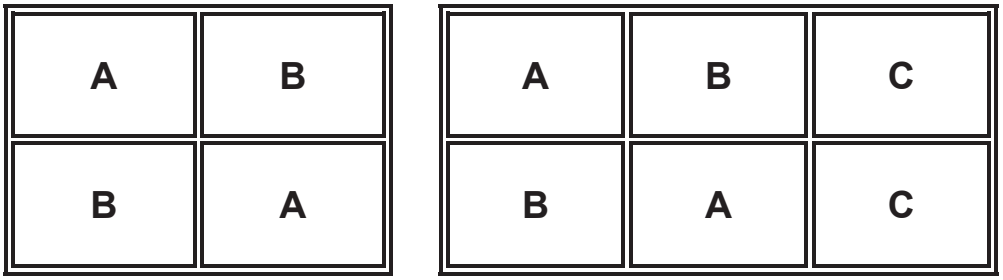
Действие	Панель управления	Индикация
Включение/выключение 1-го ускоренного нагрева	Передвиньте палец в конец шкалы Или сразу нажмите на конец шкалы	[P]
Остановите 1-й ускоренный нагрев	Проведите по шкале	От [9] к [0]

- **Включение/выключение 2-го ускоренного нагрева**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Включение 2-го ускоренного нагрева	Передвиньте палец в конец шкалы Или сразу нажмите на конец шкалы	[P]
Включение 2-го ускоренного нагрева	Снова нажмите на конец шкалы	[11 11 и P]
Выключение 2-го ускоренного нагрева	Проведите по шкале	От [P] к [0]
Выключение мощности	Проведите по шкале	От [9] к [0]

- **Управление мощностью**

Таблица разделена на 3 отдельных комплекта рабочих зон, и у каждого комплекта имеется максимальная мощность.



Если выбранные уровни нагрева для обеих зон превышают максимально доступную мощность, режим управления мощностью автоматически снижает мощность в одной из этих зон. Индикация этой зоны сначала замигает, а затем уровень автоматически понизится до максимально допустимого.

Рабочая зона выбрана	**Другая рабочая зона (например, уровень мощности 9)**
[P] отображается	[9] переходит в [8] и мигает

Можно включить режим ускоренного нагрева (или двойного ускоренного нагрева) одновременно на нескольких зонах приготовления. Чтобы выполнить это, необходимо использовать зоны особым способом (A–B, A–C, B–C или A–B–C).

Таймер

Таймер можно использовать со всеми рабочими зонами и с разными настройками времени (от 0 до 999 минут) для каждой рабочей зоны.

- **Настройка и изменение продолжительности приготовления**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Выбор уровня мощности	Проведите по шкале	[1] или [P]
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [-] и [+] от таймера, пока выбранное отображение светится	Индикатор таймера включится
Сокращение времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	С [60] на 59, 58...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+] на таймере	Увеличение времени

По прошествии нескольких секунд, индикация [«min»] прекратит мигать.
Время подтверждено и таймер запускается.

- **Чтобы остановить отсчет времени приготовления**

Действие	Панель управления	Индикация
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [-] и [+] от таймера, пока выбранное отображение светится	Дисплей таймера включится
Остановка времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	[000]

Если работают несколько таймеров, повторите процесс.

- **Функция таймера приготовления яиц (символ варки яиц)**

Таймер приготовления яиц является независимым режимом работы. Он остановится, как только включится рабочая зона.
Если таймер приготовления яиц включен, а варочная панель выключена, таймер продолжит работать, пока не закончится время.

Действие	Панель управления	Индикация
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [⏻]	[0]
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [-] и [+] на таймере	[000]
Сокращение времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	с [60] на 59, 58...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+] на таймере	Увеличение времени

По прошествии нескольких секунд, индикация [«min»] прекратит мигать.
Время подтверждено и таймер запускается.

- **Автоматическое прекращение в конце продолжительности приготовления**

Как только закончится выбранная продолжительность приготовления, таймер замигает [«000»] и раздастся звуковой сигнал.
Для того чтобы отключить звуковой сигнал и мигание, нажмите кнопки [-] и [+].

Автоматическое приготовление

Все зоны приготовления имеют функцию автоматического приготовления. Зона приготовления включается на полную мощность на заданный отрезок времени, а потом автоматически снижает мощность до заранее выбранного уровня.

- **Включение**

Действие	Панель управления	Индикация
Выбор уровня мощности (например, 7)	Проведите по шкале до [7] и остановитесь на 3 секунды	[7] замигает вместе с [A]

- **Выключение автоматического приготовления**

Действие	Панель управления	Индикация
Выбор уровня мощности	Проведите по шкале	От [0] до [9]

Пауза

Этот режим работы прерывает все действия приготовления на варочной панели на некоторое время и позволяет перезапустить ее с теми же настройками.

- **Включение/выключение паузы**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Включить паузу	Нажмите кнопку [⏸]	Засветится [II] и индикатор управления
Выключить паузу	Нажмите кнопку [⏸]	Включается шкала
	Нажмите на шкалу	Предыдущие настройки

Восстановление настроек

После выключения варочной панели (⏻) существует возможность восстановить последние настройки:

- Этапы приготовления на всех рабочих зонах (ускоренный нагрев).
- Минуты и секунды на запрограммированных таймерах зоны приготовления.
- Режим поддержания температуры.
- Автоматический режим приготовления.

Процедура восстановления настроек:

- Нажмите кнопку [⏻].
- Потом нажмите кнопку паузы до того, как индикатор прекратит мигать.

Предыдущие настройки снова активны.

Режим поддержания температуры

Этот режим работы позволяет достичь и автоматически поддерживать температуру 42, 70 или 94 °C и предотвращает перелив жидкостей и быстрое пригорание пищи ко дну посуды.

- **Включение режима поддержания температуры**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Установка **42 °C**	Нажмите один раз кнопку [♨]	[U] и [1]
Установка **72 °C**	Нажмите дважды на кнопку [♨]	[U] и [2]
Установка **94 °C**	Нажмите трижды на кнопку [♨]	[U] и [3]
Выключение	Проведите по шкале	От [0] до [9]
	Или нажмите кнопку [♨] до [0]	[0]

Максимальная продолжительность режима поддержания температуры составляет 2 часа.

Режим ручного/автоматического объединения конфорок

Этот режим позволяет использовать 2 рабочих зоны приготовления одновременно с одинаковыми параметрами как единую. С ним режим ускоренного нагрева доступен на левой и центральной зонах.

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [⏻]	[0]
Включение режима объединения конфорок	Одновременно нажмите кнопку [♨] обеих рабочих зон	[0] и [∩]
	или поставьте большую кастрюлю на 2 зоны	[∩] замигает
	и нажмите на шкалу одной из двух рабочих зон.	[∩]
Увеличение мощности нагрева объединенных конфорок	Проведите по шкале, на которой показан уровень нагрева	от [1] до [9]
Отключение режима объединения конфорок	Одновременно нажмите кнопку [♨] обеих рабочих зон	[0]

ГРИЛЬ

Этот режим позволяет оптимально использовать вашу сковороду, квадратную и прямоугольную сковороду для гриля с объединением двух рабочих зон и подходящим уровнем нагрева.

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [⏻]	[0]
	Поставьте сковороду на 2 зоны	[∩] замигает
Активировать режим ГРИЛЬ	Одновременно нажмите на шкалы 2 рабочих зон	[8]
Увеличить мощность режима ГРИЛЬ	Проведите по шкале, на которой показан уровень нагрева	Уровень мощности на шкале
Выключить режим ГРИЛЬ	Одновременно нажмите на шкалы 2 рабочих зон	[0]

Блокировка панели управления

Чтобы избежать изменения настроек рабочих зон, например, во время очистки, панель управления можно заблокировать (за исключением кнопки включения/выключения [⏻]).

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Блокировка варочной панели	Удерживайте кнопку блокировки [🔒] в течение 6 секунд	Загорится индикатор блокировки
Разблокировка варочной панели	Удерживайте кнопку блокировки [🔒] в течение 6 секунд	Выключится индикатор блокировки

Включение вытяжки

- **Включить/выключить вытяжку**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Включение	Нажмите кнопку [⏻]	Загорится индикатор вкл./выкл.
Выключение	Нажмите кнопку [⏻]	Погаснет индикатор вкл./выкл.

Автоматический режим

- **Включить/выключить автоматический режим**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Включение	Нажмите кнопку [⏲]	Загорится индикатор «авто»
Выключение	Нажмите кнопку [⏲]	Индикатор «авто» выключится

Ручной режим

Вытяжка имеет 4 уровня мощности: от 1 (минимальная мощность) до Int (максимальная мощность).

- **Включение/выключение ручного режима**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Включение	Нажмите кнопку [⏻]	Загорится индикатор вкл./выкл.
Повышение мощности	Нажмите кнопку [+]	От [1] до [Int]
Снижение мощности	Нажмите кнопку [-]	От [Int] до [1]

Режим подсветки

- **Включение/выключение режима подсветки**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Включение	Нажмите кнопку [💡]	Загорится индикатор подсветки
Выключение	Нажмите кнопку [💡]	Индикатор подсветки выключится

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

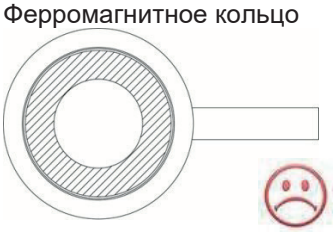
Качество посуды

Подходящие материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитными свойствами.
Неподходящие материалы: алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитнитных свойств, медь, латунь, стекло, керамика и фарфор.

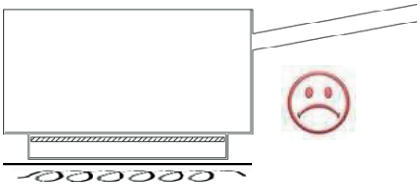
Ферромагнитная основа

Алюминиевая основа

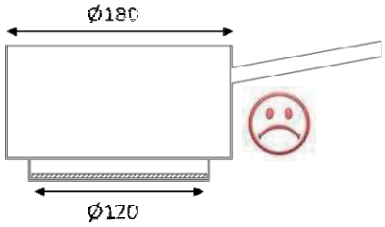
Ферромагнитное кольцо



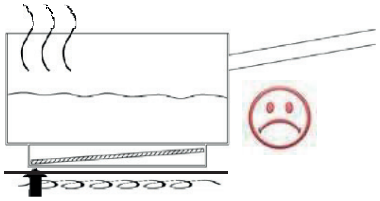
Слишком большое расстояние Ферромагнитный элемент



Основа меньше посуды



Ферромагнитный элемент не параллелен индуктору

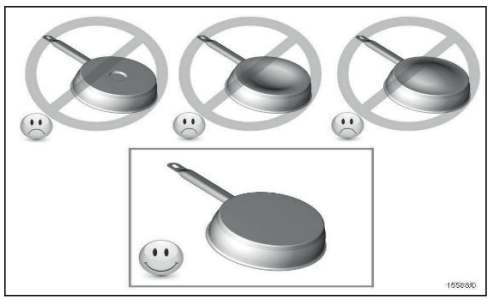


Производители указывают, что их продукция подходит для индукционных плит.
Чтобы проверить соответствие посуды:

- Наберите в кастрюлю немного воды и поставьте ее на индукционную рабочую зону, для которой задан уровень нагрева [9]. Вода должна нагреться через несколько секунд.
- Магнит прилипает ко дну емкости.

Некоторые кастрюли могут шуметь, когда их устанавливают на индукционную рабочую зону. Этот шум не означает какую-либо поломку прибора и не влияет на приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ. Перегрев пустой посуды с изогнутым основанием, или логотипом, или рельефной пустотой в центре, может привести к повреждению индуктора.



ВНИМАНИЕ!
Использование неподходящей посуды может привести к отказу или поломке устройства, на которые не распространяется гарантия производителя.

ЗВУКИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА

- **Шумы во время приготовления**. Некоторая кухонная посуда, в зависимости от качества ферритного основания, может шуметь громче обычного, если основание изготовлено некачественно.
- **Слышно негромкое потрескивание.** Это нормально. Этот звук издает индикатор безопасности, который определяет присутствие посуды на индукторе. Он активируется автоматически, когда вы включаете варочную панель, а также в процессе приготовления.
- **Слышно негромкое жужжание.** Это нормальный звук, который появляется при передаче энергии от индуктора на основание посуды (электромагнитные волны).

Размеры и виды материала посуды

Рабочие зоны, в определенных рамках, автоматически адаптируются к диаметру основания посуды. Однако диаметр дна посуды должен быть не менее определенного минимума, соответствующего рабочей зоне.
Чтобы достичь наилучшей производительности вашей варочной панели, ставьте посуду в центр рабочей зоны.
Осторожно! Посуда, произведенная из некоторых материалов, таких как чугун (например: сковорода для гриля), имеет низкую теплоотдачу, аккумулирует большое количество тепла, которое передается стеклокерамической панели при прямом контакте, что способствует перегреву внутри прибора и может привести к повреждениям. Поэтому при использовании такой посуды рекомендуется устанавливать не высокий, а средний уровень нагрева. **Эта модель имеет специальный режим работы ГРИЛЬ, предназначенный для такой посуды, при котором температура регулируется автоматически, чтобы достичь оптимальной производительности и защитить прибор. См. указания по использованию на стр. 15. Не следует включать режим объединения конфорок, если используете такую посуду.**

Примеры настройки мощности приготовления

(нижеприведенные значения являются справочными)

От 1 до 2	Растапливание Повторный нагрев	Соусы, масло, шоколад, желатин. Блюда, приготовленные заранее.
От 2 до 3	Медленное кипение Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп. Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты.
От 3 до 4	Пар	Овощи, рыба, мясо.
От 4 до 5	Вода	Картофель на пару, супы, макароны, свежие овощи.
От 6 до 7	Средняя степень приготовления Медленное кипение	Мясо, печень, яйца, сосиски. Гуляш, рулет, рубец.
От 7 до 8	Приготовление	Картофель, оладьи, вафли.
9	Жарка, поджарка. Кипячение воды.	Стейки, омлеты, жареные блюда. Вода.
Р и [illegible]	Жарка, поджарка. Кипячение воды.	Эскалопы, стейки. Кипячение больших объемов воды.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Выключите прибор перед очисткой.
Не очищайте варочную панель, если стекло очень горячее, так как существует риск **получения ожогов.**

- Удалите легкое загрязнение влажной тканевой салфеткой или полотенцем с моющим средством, разбавленным небольшим количеством воды. Затем помойте холодной водой и дайте поверхности высохнуть.
- Не следует удалять загрязнения с помощью коррозионно-активных или абразивных веществ и чистящего оборудования, так как они могут способствовать появлению царапин.
- Никогда не используйте пароочиститель или моющий аппарат под давлением.
- Не чистите каким-либо предметом, который может поцарапать стеклокерамическую панель.
- Убедитесь в том, что посуда сухая и чистая, и на вашей керамической панели или посуде отсутствуют пыль. При скольжении неровная металлическая посуда будет царапать поверхность.
- Сразу вытирайте рассыпанный сахар, разлитый джем, желе и т. д. Так вы предотвратите поверхность от повреждения.
- Не используйте пароочиститель для очистки этого прибора.
- Перед тем как использовать посуду, убедитесь, что ее донья чистые и находятся в хорошем состоянии, чтобы избежать повреждения панели.

ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Варочная панель или рабочая зона не включаются.

- Неправильное подключение варочной панели к электрической сети.
- Перегорел предохранитель.
- Включена блокировка.
- Кнопки покрыты жиром или водой.
- На кнопке лежит предмет.

На панели управления отображается [U].

- В рабочей зоне нет посуды.
- Посуда не совместима с индукцией.
- Диаметр основания посуды слишком мал.

На панели управления отображается [E].

- Электронная система вышла из строя.
- Отключите от сети и снова включите варочную панель.
- Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Одна или несколько рабочих зон отключены.

- Сработала система безопасности.
- Вы забыли отключить рабочую зону, и она проработала слишком долго.
- Одна или несколько кнопок чем-то накрыты.
- Посуда пустая, и ее дно перегрелось.
- У варочной панели также есть режим автоматического понижения уровня ускоренного нагрева и автоматического прерывания перегрева.

Система вентиляции продолжает работать после отключения варочной панели.

- Это не является поломкой: вентилятор продолжает защищать электронное устройство.
- Охлаждающий вентилятор остановится автоматически.

Система автоматического приготовления не запускается.

- Рабочая зона все еще горячая [«H»].
- Максимальный уровень ускоренного нагрева выставлен на [9].

На панели управления отображается [«U»].

- См. главу «Режим поддержания температуры».

На панели управления отображается [«II»].

- См. главу «Пауза»

На панели управления отображается [ ] или [«Er03»].

- На кнопках лежит предмет, или они залиты жидкостью. Символ исчезнет сразу после того, как кнопка будет отжата или очищена.

На панели управления отображается [«E2»].

- Варочная панель перегрелась. Дайте ей остыть, а затем снова включите.

На панели управления отображается [«E8»].

- Воздухозаборник вентилятора засорился, очистите его.

На панели управления отображается [«U400»].

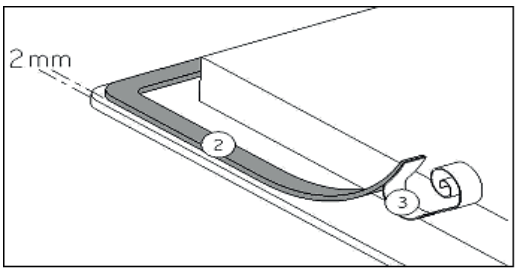
- Варочная панель не подключена к сети. Проверьте подключение и переподключите варочную панель.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Установка должна выполняться квалифицированным электриком подрядной организации.

Как приклеить уплотнитель

Уплотнитель поставляется вместе с прибором и предотвращает попадание влаги под панель.
Его монтаж следует выполнить аккуратно, в соответствии с нижеприведенным рисунком.

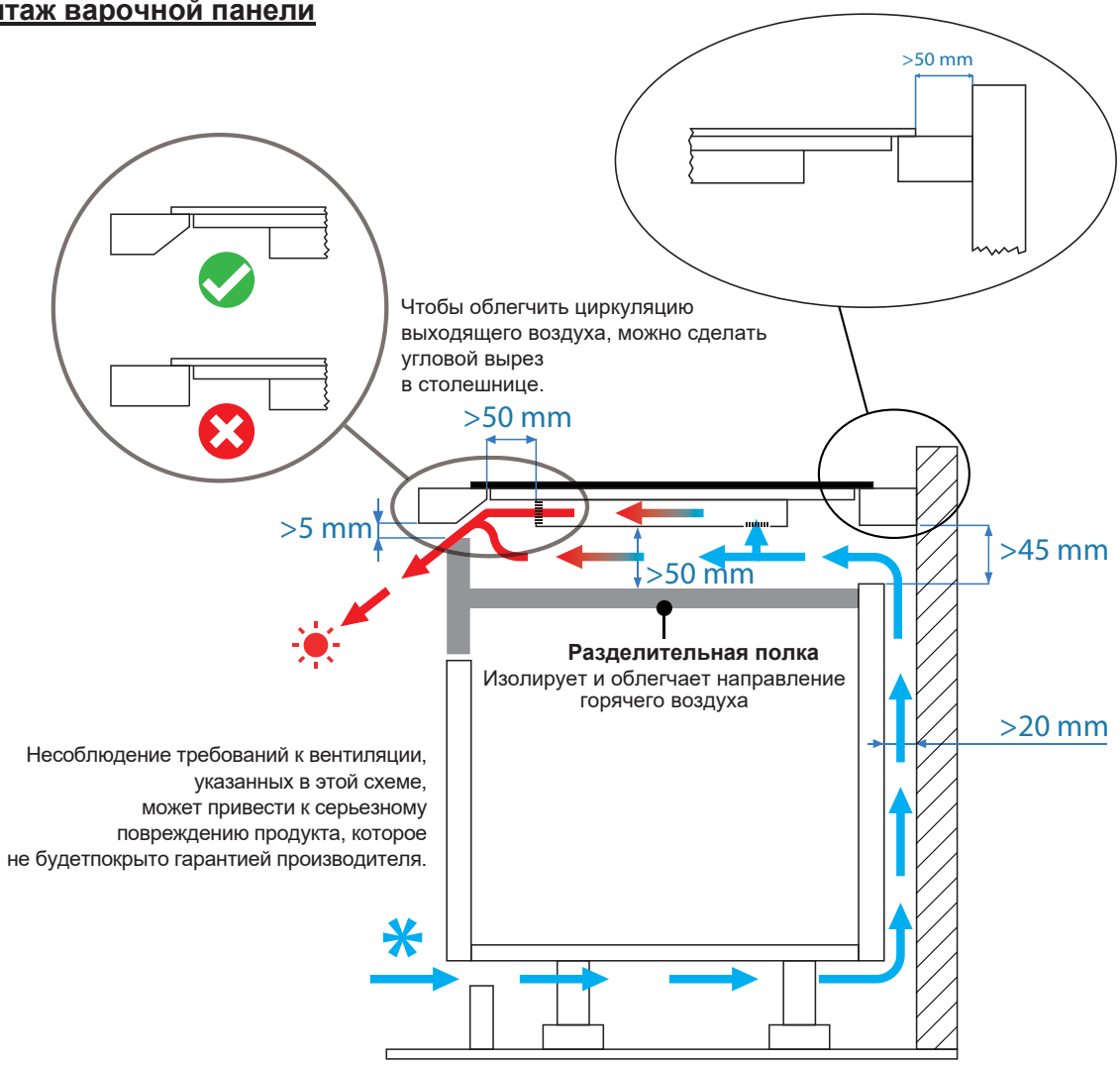


Снимите защитный слой (3) и наклейте уплотнитель (2) в двух миллиметрах от внешней кромки варочной панели.

Монтаж варочной панели

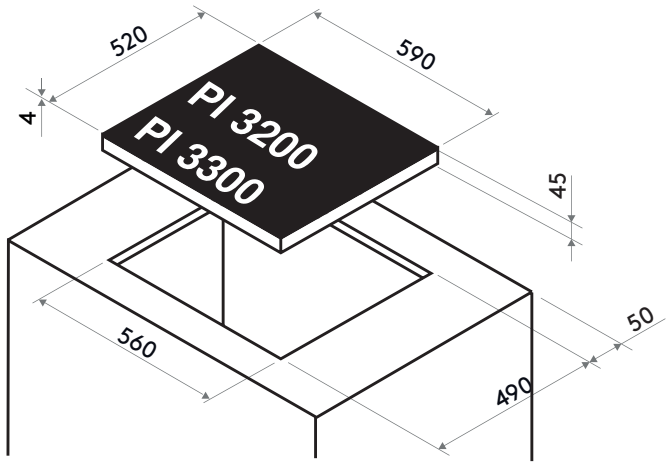
- Панель оборудована двумя вентиляторами, находящимися под ней. **Соблюдайте все расстояния, предназначенные для циркуляции воздуха.**
- Убедитесь, что между варочной панелью и стеной или по бокам есть свободные зазоры **50 мм**.
- Расстояние для вентиляции между основанием панели и верхней частью духовки, оснащенной системой вентиляции, или выдвижного ящика должно составлять не менее **20 мм.** При монтаже над духовкой, не оснащенной системой вентиляции, это расстояние должно быть еще больше — соответственно рекомендациям ее производителя.
- Варочные панели сертифицированы по классу «Y» теплозащиты. Следует устанавливать варочную панель так, чтобы оставалось достаточное свободное пространство с каждой стороны панели. Сзади может быть стена, а сбоку — высокий предмет или стена. **С другой стороны никакого предмета или разделительной перегородки, которые выше варочной панели, быть не должно.**
- Детали мебели или опора, на которые крепится варочная панель, а также края мебели, ламинированные покрытия и монтажный клей, должны выдерживать температуру до 100 °C.
- Не устанавливайте варочную панель над не оснащенным вентиляцией духовым шкафом или посудомоечной машиной.
- Убедитесь, что под нижней частью корпуса варочной панели есть зазор 20 мм для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха.
- Если выдвижной ящик расположен под варочной панелью, не храните в нем огнеопасные предметы (например, аэрозольные баллоны) или нетермостойкие предметы. ОСТОРОЖНО! Не допускайте попадания внутрь небольших предметов или бумаги, потому что они могут повредить вентилятор или вентиляционные отверстия. Аккуратно размещайте металлические предметы, такие как сковороды или столовые приборы, так как они могут сильно нагреться, повысить окружающую температуру и привести к ожогам.
- Как правило, материал столешницы деформируется из-за контакта с водой. Для защиты отрезного края нанесите слой лака или специального герметика. Особое внимание нужно уделить монтажу уплотнителя, поставляемого вместе с варочной панелью, чтобы предотвратить попадание влаги в мебель. Он обеспечивает надежную герметичность, если его использовать с гладкими поверхностями столешниц.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и размещенной над ней вытяжкой должно соответствовать рекомендациям производителя вытяжки. В случае отсутствия таких указаний следует оставить зазор не менее 760 мм.
- Кабель электропитания не должен подвергаться какому-либо механическому воздействию.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной панели, разработанную производителем кухонного прибора или указанную им в руководстве по эксплуатации, или встроенную защиту. Использование ненадлежащей защиты может привести к несчастному случаю.

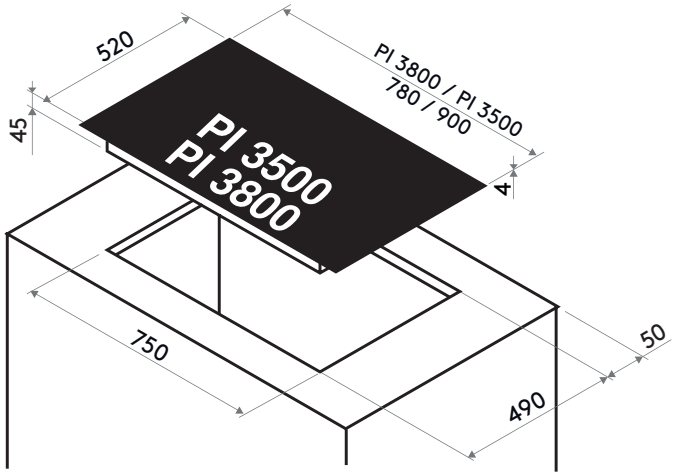
Монтаж варочной панели



- **Размеры выреза под варочную панель:**

Модель	Размер выреза
PI3200	560 x 490 мм
PI3300	560 x 490 мм
PI3500 / PI3800	750 x 490 мм





ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Установка данного прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только электриком, отлично знающим и в точности выполняющим нормативные правила монтажа.
- После встраивания прибора следует обеспечить отсутствие доступа к его частям, имеющим риск поражения электрическим током.
- Параметры сети питания обязательно указывают на наклейках, размещенных на корпусе варочной панели рядом с соединительной коробкой.
- Подключение к электросети должно быть выполнено с использованием заземленной вилки или через многополюсный автоматический выключатель с контактом, размыкающимся на не менее чем 3 мм.
- Цепь питания прибора должна быть отделена от общей сети посредством специальных устройств, таких как автоматические выключатели, предохранители или контакторы.
- Если прибор не оснащен подходящей вилкой, устройства отключения должны быть встроены в стационарное оборудование в соответствии с правилами монтажа.
- Кабель электропитания должен располагаться таким образом, чтобы он не касался горячих деталей варочной панели или духового шкафа.

Осторожно!
Этот прибор должен подключаться только к сети 230 В ~ 50/60 Гц.
Обязательно подключайте провод заземления.
Следуйте схеме электрического подключения.
Соединительная коробка находится внизу на задней стенке корпуса варочной панели. Чтобы вскрыть крышку, нужно использовать отвертку среднего размера. Поместите ее в паз и откройте крышку.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ PI3200 И PI3300

Сеть питания	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Номинал автоматического выключателя
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 2,5 мм²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + N	4 x 1,5 мм²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

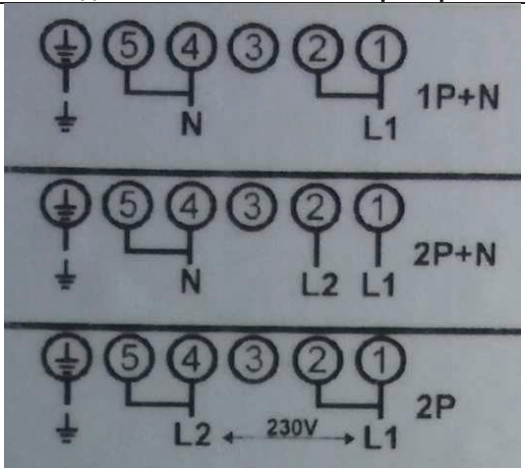
* Рассчитано с учетом коэффициента одновременной работы и в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6.

Подключение варочной панели
Для различных видов подключения используйте латунные перемычки, которые находятся в ящике рядом с клеммой.

Однофазная сеть 230 В ~ 1P + N
Поместите 1-ю перемычку между клеммами 1 и 2, а 2-ю — между 4 и 5.
Подключите заземление к клемме «земля» (желтый/зеленый), нейтраль N к клемме 4 или 5 (синий и серый) и фазу L к одной из клемм 1 или 2 (коричневый и черный).

Двухфазная сеть 400 В ~ 2P + N
Установите перемычку между клеммами 4 и 5.
Подключите заземление к клемме «земля» (желтый/зеленый), нейтраль N к клемме 4 или 5 (синий и серый), фазу L1 к клемме 1 (коричневый) и фазу L2 к клемме 2 (черный).

Смотрите схему электрического подключения на этикетке прибора.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ PI3500 / PI3800

Сеть питания	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Номинал автоматического выключателя
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 4 мм²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + N	4 x 2,5 мм²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 В ~ 50/60 Гц	3 фазы + N	5 x 1,5 мм²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Рассчитано с учетом коэффициента одновременной работы и в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6.

Подключение варочной панели

Настройка конфигурации
Для различных видов подключения используйте латунные перемычки, которые находятся в ящике рядом с клеммой.

Однофазная сеть 230 В ~ 1P + N
Поместите 1-ю перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 2 и 3, а 2-ю — между 4 и 5.
Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4 или 5, фазу L к одной из клемм 1, 2 или 3.

Двухфазная сеть 400 В ~ 2P + N
Поместите 1-ю перемычку между клеммами 1 и 2, а 2-ю — между 4 и 5.
Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4 или 5, фазу L1 к клеммам 1 или 2, а фазу L2 к клемме 3.

Трехфазная сеть 400 В ~ 3P + N
Установите перемычку между клеммами 4 и 5.
Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4 или 5, фазу L1 к клемме 1, фазу L2 к клемме 2, а фазу L3 к клемме 3.

Осторожно! Удостоверьтесь в том, что вы правильно подключили провода и перемычки и затянули винты надлежащим образом.

Мы не несем ответственности за какой-либо несчастный случай, возникший из-за неправильного подключения, или который мог возникнуть при использовании прибора, который не был заземлен или был заземлен неправильно.

ГАРАНТИЯ НА ПРОДУКЦИЮ

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ PANDO:

INOXPAN S.L. благодарит вас за выбор и доверие к продукту нашего бренда Pando, который отличается качеством, дизайном и инновациями, верен своему происхождению и обязательствам.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ PANDO:

Гарантия на данное изделие составляет 3 года с даты покупки, компания обязуется бесплатно заменить или отремонтировать любую неисправную деталь, возникшую в результате дефекта или производственного брака изделия, а также оплатить необходимые трудозатраты и расходы, понесенные в результате такого ремонта или замены. (Потребитель может выбрать между ремонтом или заменой, за исключением случаев, когда выбранное средство исправления невозможно или, по сравнению с другими средствами исправления, влечет несоразмерные расходы для продавца. Потребитель не имеет права расторгнуть договор, если недостаток является незначительным. Бремя доказывания того, что несоответствие является незначительным, несет компания).

Для того чтобы гарантия была действительной, необходимо соблюдать следующие требования:

- Приложите фотографию счета-фактуры и этикетки изделия при обращении за технической помощью, используя форму, доступную на сайте: https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/.
- Предъявите счет-фактуру или оригинал товарного чека специалисту авторизованного сервиса Pando во время посещения.

ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ PANDO:

Гарантия не распространяется на следующие случаи или может послужить основанием для ее аннулирования, и потребитель будет нести ответственность за стоимость материалов, трудозатраты и командировочные расходы технического сервиса:

- Установка или проверка работы, чистка или обслуживание изделия, запуск и объяснение использования.
- Несоблюдение требований, неисправности или повреждения, вызванные несоблюдением стандартов, рекомендаций, инструкций по безопасности, инструкций по эксплуатации, установке и обслуживанию, содержащихся в руководствах по эксплуатации изделия.
- Несоблюдение требований, неисправности или повреждения, вызванные транспортировкой, переносом или снятием и обращением с прибором неуполномоченным персоналом, не принадлежащим к данной компании или торговой марке Pando.
- Если прибор предназначен для коммерческого, профессионального или аналогичного использования, а не для домашнего использования, или если он используется с другими изделиями профессионального или аналогичного характера (прибор разработан и изготовлен только для домашнего использования).
- Удары, вмятины, царапины, разбитое стекло, а также повреждения, вызванные присутствием или признаками инородных тел внутри или снаружи изделия, таких как насекомые, грызуны, песок, жидкости, металлические предметы...
- Повреждения эстетического характера, такие как коррозия, ржавчина, пятна или изменение цвета или тона изделия. Они могут быть вызваны такими внешними факторами, как: Длительное или незащищенное воздействие интенсивных источников света, тепла или солнечного излучения; нахождение изделия на открытом воздухе или в неконтролируемой среде, воздействие пыли, дождя, влажности или морского бриза (селитра), который обладает высокой коррозионной активностью; использование неподходящих чистящих средств или средств, не рекомендованных производителем, включая контакт, прямой или в газообразном состоянии, с коррозионно-активными веществами. Накопление грязи, известковых отложений от воды или других отложений, которые не были удалены при регулярном и надлежащем обслуживании.
- Несоответствия, поломки или повреждения, вызванные аномалиями в электроснабжении или установке, отложениями накипи в воде, случайными природными причинами атмосферного или геологического происхождения, такими как бури, молнии, землетрясения, наводнения, вандализм и т. д.
- Отсутствие легкого и безопасного доступа к деинсталляции или манипуляциям с изделием из мебели или места установки, а также доступа к соединениям питания, водоснабжения и дренажа, или элементы мебели препятствуют легкому и безопасному извлечению техники, в этих случаях потребитель несет полную ответственность за организацию и содействие безопасному и легкому доступу к изделию, принимая на себя расходы на оплату труда и проезда уполномоченной технической службы Pando или специалиста по установке, если это необходимо сделать.
- Работы по демонтажу, снятию или замене изделия требуют манипуляций или демонтажа мебели, таких как: снятие дверей, окон, ящиков, плинтусов, полок, карнизов... Техническому специалисту должен быть обеспечен легкий и безопасный доступ для входа и выхода изделия из дома и места установки, в противном случае ответственность за расходы по доступу несет потребитель.
- Повреждение мебели или внешних элементов изделия, которые не подходят или не устойчивы к особенностям использования изделия.
- Несоответствия, возникшие в результате неправильной установки индукционной варочной панели, например, отсутствие заземления, обрезка и манипуляции с кабелем питания или использование неоригинальных компонентов или аксессуаров Pando.
- Несоответствия, возникшие в результате неправильной установки индукционной варочной панели, например, отсутствие заземления, обрезание и сращивание вилки кабеля питания или использование неоригинальных компонентов или аксессуаров Pando.
- Элементы и аксессуары, подверженные естественному износу, например, фильтры, каналы и прокладки.
- Повреждения изделия или внешних элементов, вызванные химическим или электрохимическим воздействием воды или экстремальными условиями окружающей среды.
- Повреждения внешних элементов изделия, вызванные неправильным использованием или обслуживанием, нарушением инструкций, указанных в руководстве пользователя изделия.
- Стекло приклеивается, герметизируется или приклеивается силиконом к столешнице.

INOXPAN, S.L., не несет никакой ответственности за прямой или косвенный ущерб, нанесенный людям или вещам в результате неправильной установки, обращения, использования и/или обслуживания изделия.

Контактная информация Официальный авторизованный технический сервис Pando:

ИСПАНИЯ, ПОРТУГАЛИЯ И АНДОРРА		ДРУГИЕ СТРАНЫ	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		**https://www.pando.es/en/after-sales-services/**	

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
com.pando@pando.es
Export: export@pando.es
Tel. 93 741 55 11

Pando ww.pando.es

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

SERVICE APRÈS VENTE
AFTERSALES SERVICE
Otros países
Autres pays / Other countries
www.pando.es/en/after-sales-services/

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

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