

# **Pando** integralcooking

**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

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

**PT - P.28**  
**Manual de uso e instalação**  
**Certificado de Garantía**

**RU - P.52**



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

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

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

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

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

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

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

El equipo de Pando





**RESUMEN**

<b>SEGURIDAD.....</b>	<b>6</b>
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR.....	6
UTILIZACIÓN DEL APARATO .....	7
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO.....	8
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	9
OTRAS PRECAUCIONES .....	9
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>10</b>
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	10
ZONA DE MANDOS .....	10
PANEL DE CONTROL DE LA CAMPANA.....	11
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO.....</b>	<b>11</b>
INDICACIONES .....	11
VENTILACIÓN.....	11
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO .....</b>	<b>12</b>
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN .....	12
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....	12
TECLAS TÁCTILES.....	12
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	12
PUESTA EN MARCHA.....	13
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE .....	13
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....	13
FUNCIÓN POWER .....	13
FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....	14
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	15
FUNCIÓN STOP&Go .....	16
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	16
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE” .....	16
FUNCIÓN PUENTE Y PUENTE AUTOMÁTICO.....	17
FUNCIÓN GRILL.....	17
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS .....	17
ACTIVACIÓN DE LA CAMPANA .....	18
MODO AUTOMÁTICO .....	18
MODO MANUAL.....	18
FUNCIÓN ILUMINACIÓN .....	18
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN .....</b>	<b>19</b>
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	19
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS .....	20
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN .....	20
<b>CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA .....</b>	<b>20</b>
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA .....</b>	<b>21</b>
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....</b>	<b>22</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....</b>	<b>23</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>	<b>25</b>
<b>SERVICIO POST-VENTA Y GARANTÍA .....</b>	<b>27</b>

---

**SEGURIDAD**

---

**Precauciones antes de utilizarla para cocinar**

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

## Utilización del aparato

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

## Precauciones para no deteriorar el aparato

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

## Precauciones en caso de fallo del aparato

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

## Otras precauciones

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



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



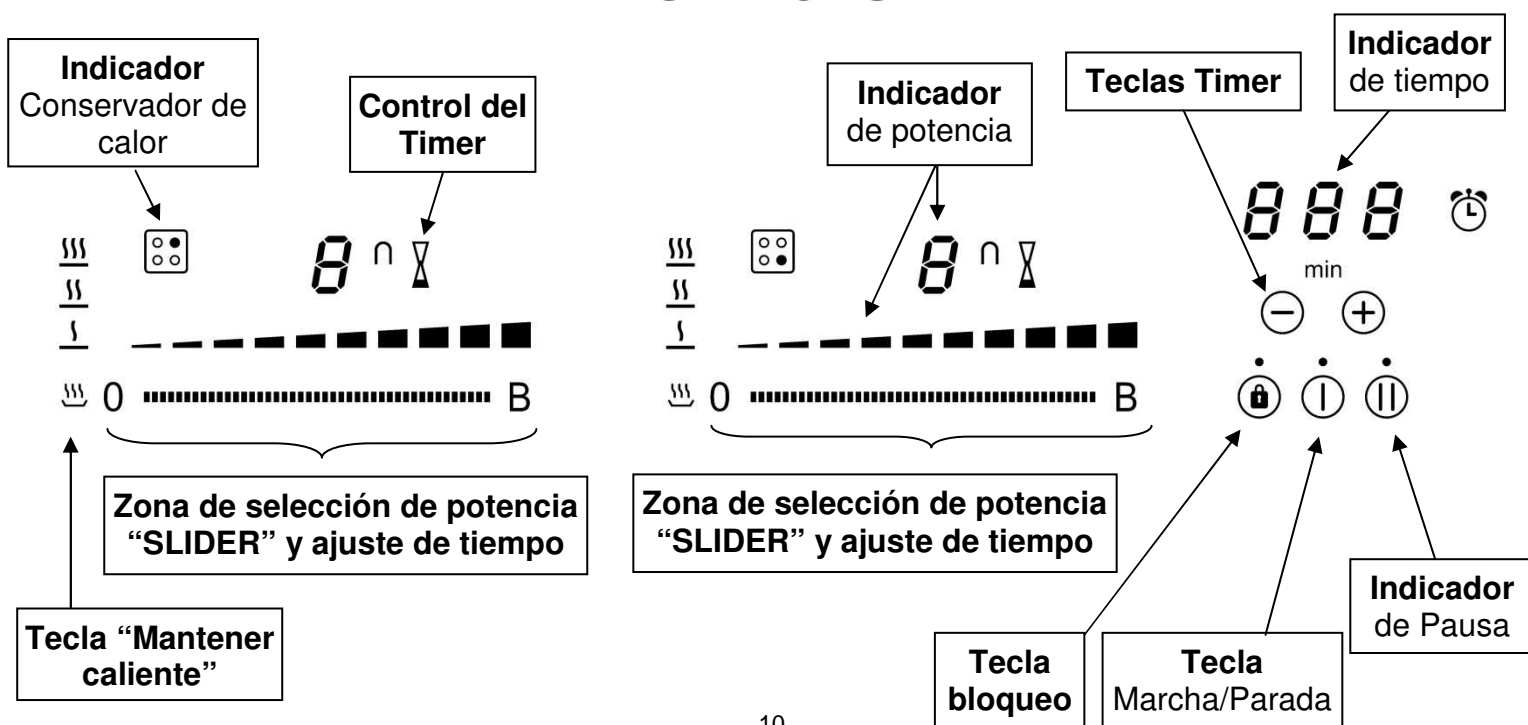
**DESCRIPCIÓN DEL APARATO****Características técnicas**

Modelo	PI3200	PI3300	PI3500 / PI3800
Potencia total	7400 W	7400W	11100 W
Consumo energético para placas EC <sub>hob</sub> **	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
<b>Fogón</b>			
Diámetro mínimo	220 x 180 mm Ø 100 mm	220 x 180 mm Ø 100 mm	220 x 180 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 <sub>cw</sub> **	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 <sub>cw</sub> **	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 <sub>cw</sub> **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

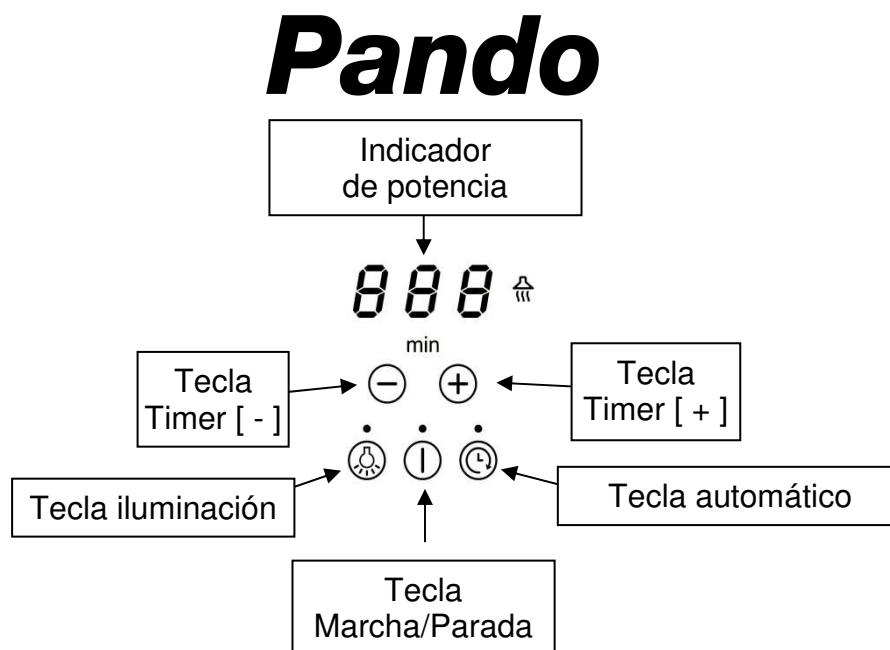
\* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

\*\* 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****Pando**

## Panel de control de la campana



## UTILIZACIÓN DEL APARATO

### Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
'' ''	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42; 70; 94°C
	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).

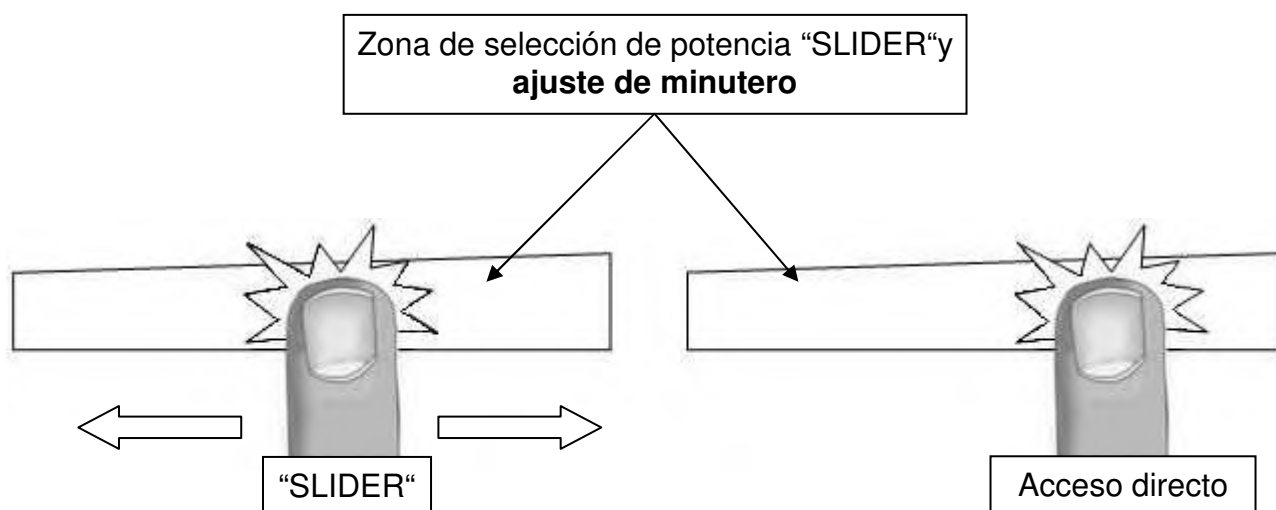
### Teclas táctiles

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 minuterero

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





## Puesta en marcha

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [ ① ]	[ 0 ] parpadear
Apagar	pulsar [ ① ]	ninguno o [ H ]

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
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 [ " " ] 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:**

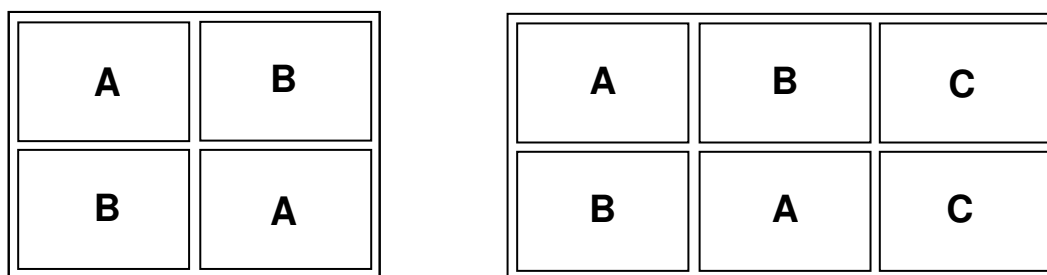
<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar power	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[ P ]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 9 ] a [ 0 ]

- **Conectar/ desconectar super power:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final	[ P ]
Conectar super power	o presionar al final 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**

[ P ] is en el display

**La otra zona de potencia: (P. ejemplo: power level 9)**

[ 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:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
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**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
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.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
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:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
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:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 0 ] a [ 9 ]

## **Función Stop&Go**

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

- **Conectar / apagar a función pausa**



<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
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 minuterero.
- 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:**

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

**Función Puente y puente automático**

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

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Active la placa Active el puente	Presione en el display [ ① ] Presionar simultáneamente sobre [Mantener caliente] de las dos zonas de cocción o sitúe el gran recipiente de cocción y presione sobre el 2 "SLIDER" Muévase sobre el "SLIDER"	[ 0 ] [ 0 ] y [ ∞ ] [ ∞ ] parpadea [ ∞ ]
Aumentar temperatura	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.

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Active la placa	Presione en el display [ ① ] Sitúe la sartén grill sobre las 2 zonas de uso	[ 0 ] [ ∞ ] parpadea
Activar la función Grill	Presionar simultáneamente sobre « SLIDER » de las 2 zonas	[ 🔥 ]
Aumentar potencia de Grill	Deslice el dedo sobre el "SLIDER" Que le indicará la potencia	Nivel de potencia sobre el slider
Parar la cocción Grill	Presionar simultáneamente sobre « SLIDER » de las 2 zonas	[ 0 ]

**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 [ ① ]).

- **Activar bloqueo:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar bloqueo	Presionar [ 🔒 ] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [ 🔒 ] durante 6s	Piloto apagado

## Activación de la campana

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

**Acción**

Para activar  
Para desactivar

**Panel de control**

pulsar tecla [ ① ]  
pulsar tecla [ ① ]

**Pantalla**

on/off luz activada  
on/off luz desactivada

## Modo automático

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

**Acción**

Para activar  
Para desactivar

**Panel de control**

pulsar tecla [ Ⓢ ]  
pulsar tecla [ Ⓢ ]

**Pantalla**

luz automática on  
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**

Para activar  
Aumentar potencia  
Disminuir potencia

**Panel de control**

pulsar tecla [ ① ]  
pulsar tecla [ + ]  
pulsar tecla [ - ]

**Pantalla**

on/off luz on  
[ 1 ] a [ Int ]  
[ Int ] a [ 1 ]

## Función iluminación

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

**Acción**

Para activar  
Para desactivar

**Panel de control**

pulsar tecla [ Ⓢ ]  
pulsar tecla [ Ⓢ ]

**Pantalla**

iluminación on  
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

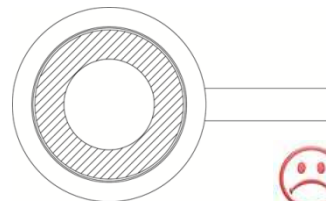
Base ferromagnética



Base aluminio



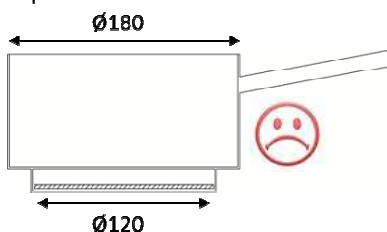
Anillo ferromagnético



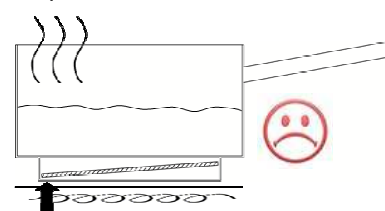
Demasiada distancia  
Elemento ferromagnético



Base más pequeña  
que la olla



Elemento ferromagnético  
no paralelo al inductor



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

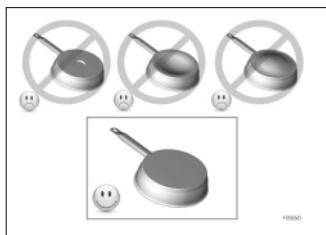
Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- 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 energía 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 II	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.

## El símbolo [ Er47 ] aparece en la pantalla:

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

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

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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



### PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

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

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

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

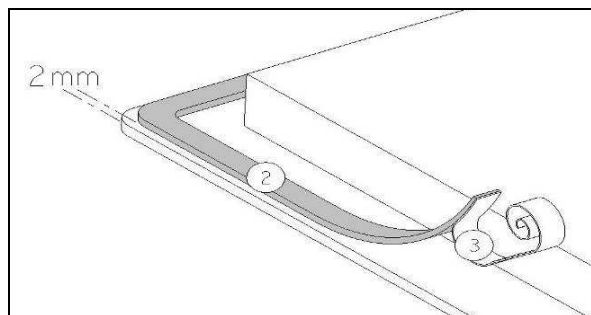
## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

### **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.

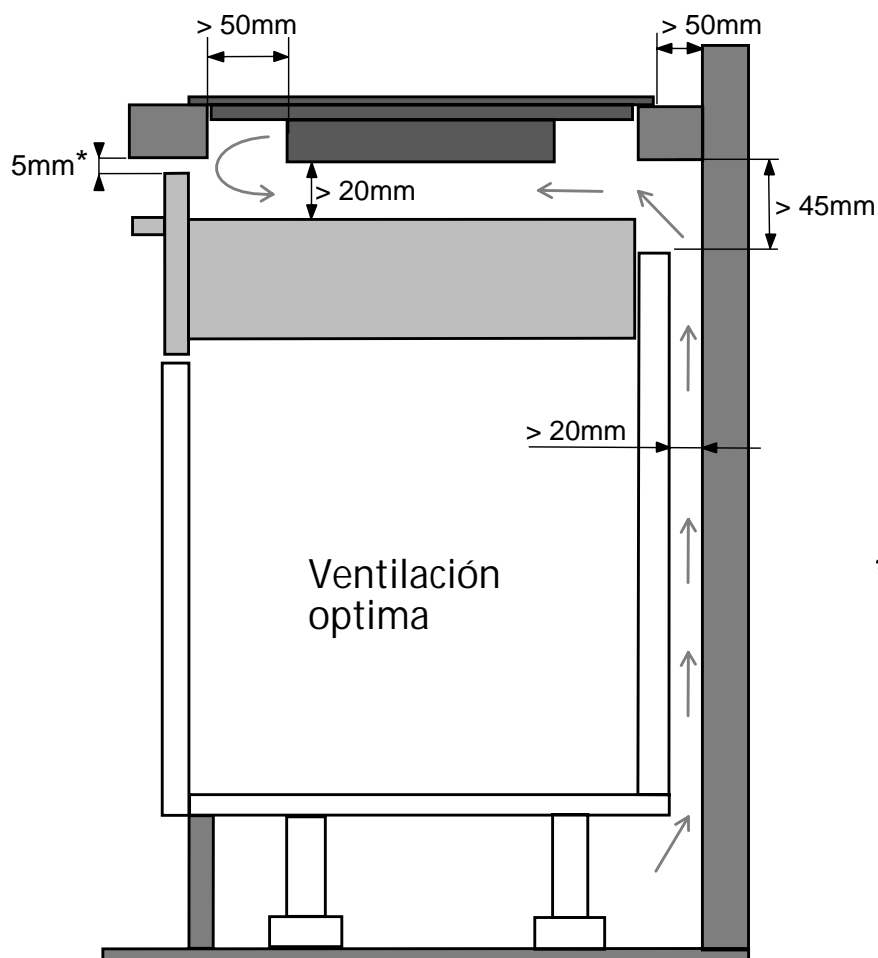


Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

### **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 (circuitaría) 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 absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la ventilación. Tener precaución con colocar utensilios metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y contribuir a aumentar la temperatura de la zona y producir quemaduras.
- 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:

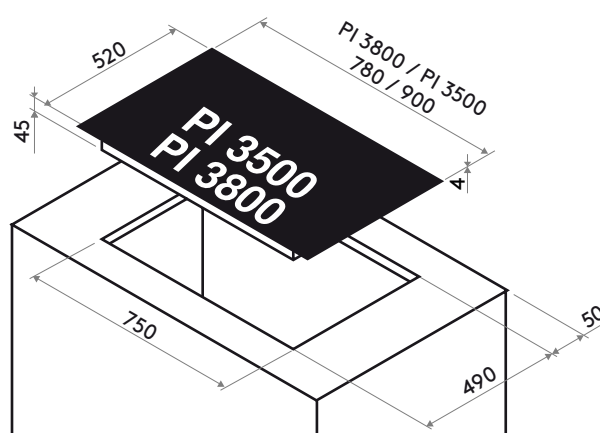
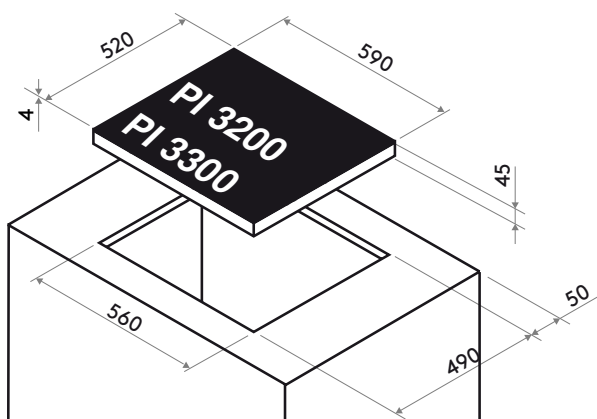


**¡ATENCIÓN!**  
Una instalación inadecuada y no respetar las ventilaciones puede provocar mal funcionamiento o avería en el aparato que no estarían cubiertos por la garantía del fabricante.

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

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

Modelo	Tamaño de corte
<b>PI3200</b>	560 x 490 mm
<b>PI3300</b>	560 x 490 mm
<b>PI3500 / PI3800</b>	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 ficha 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 <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

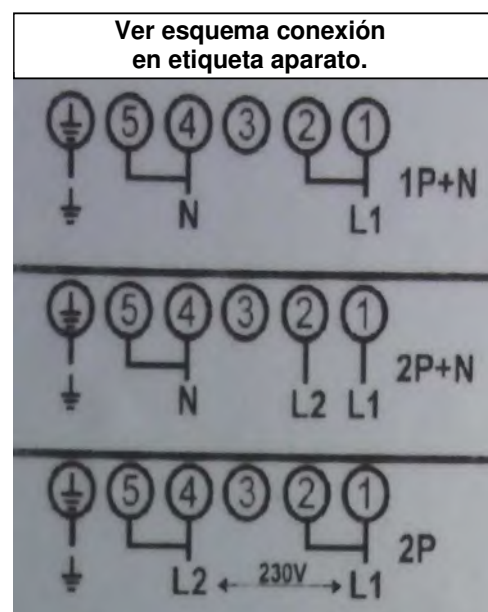
Para los distintos tipos de conexiones, utilice los puentes de bronce que encontrará en la caja situada al lado del terminal.

#### 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), la Fase 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 <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 fases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	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.**

## PANDO - SERVICIO POST-VENTA (SAT) Y GARANTÍA

INOXPAN S.L.

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

E-MAIL: [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)WEB: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

Para solicitar asistencia técnica, dentro o fuera de garantía, puede llamar al teléfono arriba indicado, o a través del fax o e-mail. Se informa que las intervenciones se cubrirán en garantía únicamente cuando sea un defecto del producto.

### CERTIFICADO GARANTIA:

INOXPAN, S.L., como fabricante de este aparato, garantiza el mismo por el plazo de tres años a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para uso de dicha garantía es imprescindible presentar la factura de compra.

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

No estará cubierto por la garantía, debiéndose hacer cargo en estos casos el usuario de las costas de los materiales, mano de obra y desplazamiento del servicio técnico, los siguientes puntos:

- Si la instalación de la placa de inducción no ha sido efectuado por un Profesional Especialista Autorizado, Electricista Cualificado, o personal de Servicio Técnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de potencia eléctrica.
- Averías o desperfectos producidos por transportes o intervención de personal ajeno a esta empresa no autorizado.
- Problemas derivados por una inadecuada instalación de la placa inducción, revisiones de instalación o funcionamiento y limpiezas.
- Manipulación indebida del cableado y conexiones del aparato.
- Averías y desperfectos producidos por anomalías externas o variaciones de suministro eléctrico o desastres naturales como tormentas, rayos, inundaciones, etc.
- Desperfectos estéticos como abolladuras, ralladas, grietas, roturas y manchas en el aparato causados por instalación o manipulación indebida, utilización de utensilios y recipientes inadecuados o en mal estado, o el uso de productos de limpieza no recomendados.
- Cuando el aparato se destine a uso No doméstico, para el que no está previsto.
- Mal funcionamiento del aparato por incumplimiento de las normas, instrucciones y recomendaciones indicadas en el manual de usuario e instalación del aparato.

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

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

En todo lo que no esté expresamente establecido en el presente Certificado se estará a lo que dispone la Ley General par a la Defensa de Consumidores y Usuarios Ley 26/84, de 19 de Julio, así como la Ley de Ordenación Comercio Minorista Ley 7/96, de 13 de Enero.

MODELO	
Nº MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALISTA AUTORIZADO	
FECHA DE COMPRA	
SELLO DISTRIBUIDOR	

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

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

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

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

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

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

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

A equipe Pando



**RESUMO**

<b>SEGURANÇA .....</b>	<b>30</b>
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO EM COZEDURA .....	30
UTILIZAÇÃO .....	31
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO .....	32
PRECAUÇÕES EM CASO DE DEFICIÊNCIA DO APARELHO .....	33
OUTRAS PROTECÇÕES.....	33
<b>DESCRIÇÃO DA PLACA .....</b>	<b>34</b>
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	34
PAINEL DE CONTROLO .....	34
PAINEL DE CONTROLO DO EXAUSTOR .....	35
<b>USO DA PLACA .....</b>	<b>35</b>
VISOR.....	35
VENTILAÇÃO.....	35
<b>FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA.....</b>	<b>35</b>
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	36
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO .....	37
“CURSOR” DA ZONA DE SELECÇÃO DE POTÊNCIA.....	37
FUNCIONAMENTO.....	37
DETECÇÃO DE PANELA .....	37
INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL.....	37
FUNÇÃO DE REFORÇO E DE REFORÇO DUPLO.....	37
TEMPORIZADOR.....	38
COZINHAR AUTOMÁTICO.....	39
FUNÇÃO STOP&GO .....	40
FUNÇÃO RECUPERAÇÃO.....	40
FUNÇÃO “MANTER QUENTE” .....	40
FUNÇÃO BRIDGE E BRIDGE AUTOMÁTICA .....	40
FUNÇÃO GRILL.....	41
BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO.....	41
ARRANQUE DO EXAUSTOR.....	41
MODO AUTOMATICO .....	41
MODO MANUAL.....	41
FUNÇÃO DE ILUMINAÇÃO .....	42
<b>CONSELHOS PARA COZINHAR .....</b>	<b>42</b>
QUALIDADE DA PANELA .....	42
DIMENSÃO DA PANELA .....	43
EXEMPLOS DE DEFINIÇÃO DA POTENCIA .....	44
<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>45</b>
<b>O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA .....</b>	<b>45</b>
<b>PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE .....</b>	<b>46</b>
<b>INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO .....</b>	<b>47</b>
<b>LIGAÇÃO ELÉCTRICA.....</b>	<b>49</b>
<b>SERVIÇO PÓS-VENDA E GARANTIA .....</b>	<b>51</b>

---

**SEGURANÇA**

---

**Precauções antes da utilização em cozedura**

- Retire todas as partes da embalagem.
- A instalação e a ligação eléctrica do aparelho devem ser confiadas a especialistas autorizados. O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos resultantes de um erro de encaixe ou de ligação.
- O aparelho só deve ser utilizado se estiver montado e instalado num móvel e numa bancada homologada e adaptada.
- Só deve ser utilizado para o uso doméstico habitual (preparação dos alimentos), com exclusão de qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- Retire todas as etiquetas e autocolantes do vidro vitrocerâmica.
- Não transforme nem modifique o aparelho.
- A placa de indução não deve servir de suporte ou de bancada de trabalho.
- A segurança só é assegurada se o aparelho estiver ligado uma terra de protecção de acordo com as recomendações em vigor.
- Para a ligação à rede eléctrica, não utilize nenhuma extensão.
- O aparelho não deve ser utilizado por cima da máquina de lavar louça ou de um secador de roupa porque os vapores de água libertos poderiam deteriorar a electrónica.
- Este aparelho não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto.

## Utilização

- Desligue sempre os focos depois da utilização.
- Vigie constantemente as cozeduras que utilizam gorduras e óleos porque podem inflamar-se rapidamente.
- Tenha cuidado com os riscos de queimaduras durante e depois da utilização do aparelho.
- Certifique-se que nenhum cabo eléctrico do aparelho fixo ou móvel está em contacto com o vidro ou com o tacho quente.
- Os objectos magnetizáveis (cartões de crédito, disquetes informáticas, calculadoras) não devem ficar perto do aparelho durante o funcionamento.
- Nunca ponha nenhum objecto metálico sobre a placa com excepção dos recipientes de aquecimento. Em caso de ligação por descuido ou de calor residual, este poderia, conforme o material, aquecer, fundir ou começar a arder.
- Nunca cubra a placa de indução com um pano ou com uma folha de protecção. Poderia aquecer muito e inflamar-se.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 ou mais anos e por pessoas com limitações das suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas acerca do seu funcionamento seguro e que compreendam os riscos potenciais.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Objectos metálicos tais como talheres (garfos, facas ou colheres, por exemplo), não devem ser colocados na superfície da placa em funcionamento pois podem aquecer.

## Precauções para não deteriorar o aparelho

- Os tachos com bases brutas (ferro fundido não esmaltado,...) ou deteriorados podem danificar a vitrocerâmica.
- A presença de areia ou de outros materiais abrasivos pode danificar a vitrocerâmica.
- Evite deixar cair objectos, mesmo pequenos sobre a vitrocerâmica.
- Não bata nos bordos do vidro com os tachos.
- Certifique-se que a ventilação do aparelho se faz segundo as instruções do fabricante.
- Não ponha nem deixe tachos vazios sobre a placa de indução.
- Evite que o açúcar, as substâncias sintéticas ou folhas de alumínio toquem nas zonas quentes. Estas substâncias podem ao arrefecerem provocar roturas ou outras modificações da superfície vitrocerâmica: desligue o aparelho e retire-as imediatamente da zona de aquecimento ainda quente (cuidado: risco de queimaduras).
- **AVISO:** Perigo de incêndio: não coloque objetos na zona de cozedura.
- Nunca ponha recipientes quentes em cima da zona de comando.
- Se uma gaveta estiver situada debaixo do aparelho encastrado, assegurar uma distância suficiente (2 cm) entre o conteúdo desta gaveta e a parte inferior da placa de indução para assegurar uma boa ventilação.
- Não ponha objectos inflamáveis (ex. sprays) na gaveta situada debaixo da placa de indução. Os eventuais tabuleiros de talheres situados na gaveta devem ser num material que resista ao calor.

## Precauções em caso de deficiência do aparelho

- Se notar um defeito, deve apagar o aparelho e desligar a corrente de alimentação eléctrica.
- Em caso de racha ou de fissura da vitrocerâmica, deve-se desligar imperativamente o aparelho da rede eléctrica e avisar o serviço pós-venda.
- As reparações só devem ser feitas por um pessoal especializado. Nunca abra você mesmo o aparelho.
- **AVISO** : se a superfície da placa se partir, desligue-a imediatamente de modo a prevenir eventuais choques eléctricos.

## Outras protecções

- Certifique-se que o recipiente de cozedura está sempre centrado na zona de aquecimento. O fundo do tacho deve, na medida do possível, cobrir a zona de aquecimento.
- Para os utilizadores de um estimulador cardíaco, o campo magnético poderia influenciar o seu funcionamento. Recomendamos que se informe junto do revendedor ou de um médico.
- Não utilize recipientes de material sintético ou de alumínio porque poderiam fundir sobre focos ainda quentes.
- **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água, em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama (por ex.) com uma tampa ou com um cobertor anti-incêndio.



**A UTILIZAÇÃO DE PANEIS DE BAIXA QUALIDADE OU DE QUALQUER PLACA ADAPTADORA DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS RESULTA NUMA QUEBRA DA GARANTIA. NESTE CASO, O FABRICANTE NÃO PODE SER RESPONSABILIZADO POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS ÀS PANEIS E/OU AO AMBIENTE.**



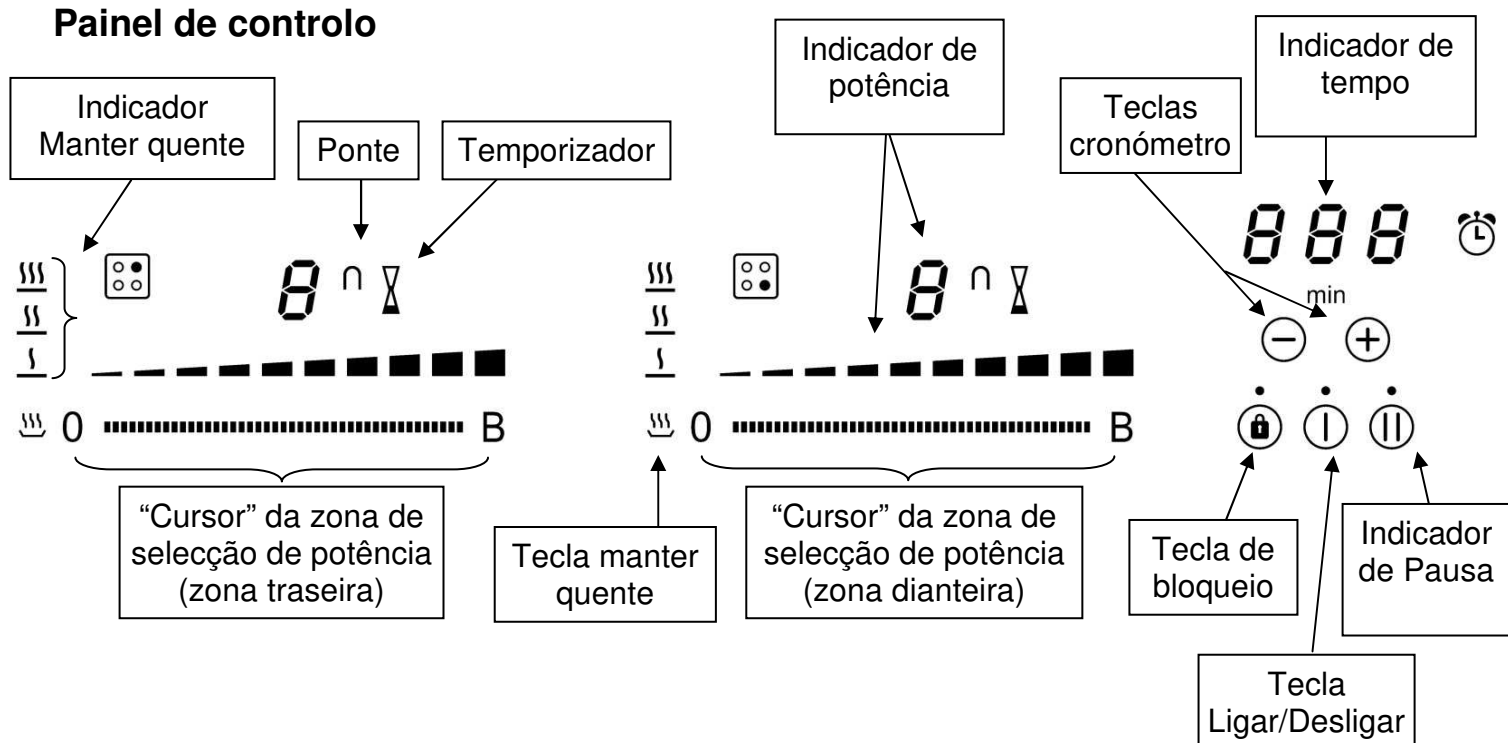
**DESCRIÇÃO DA PLACA****Características Técnicas**

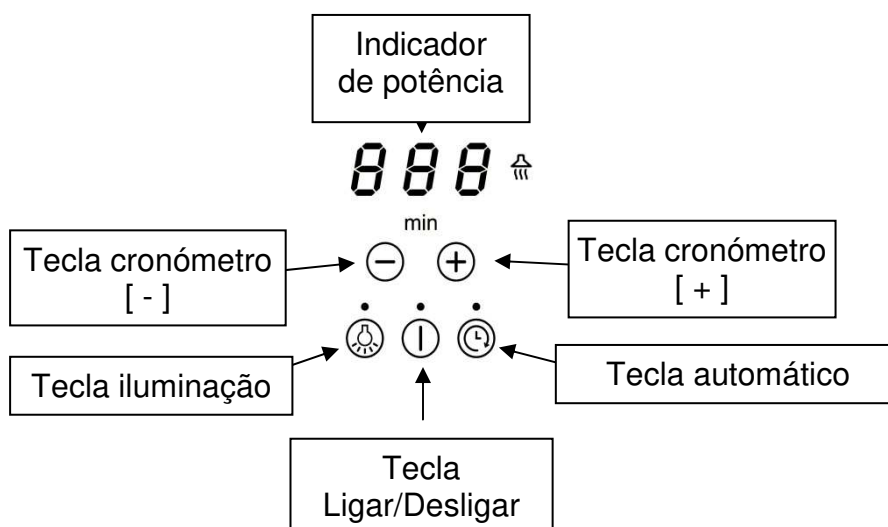
Typo	PI3200	PI3300	PI3500 / PI3800
Potencia total	7400 W	7400W	11100 W
Consumo energético para placas EC <sub>hob</sub> **	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
<b>Zona de aquecimento</b>	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Mínimo de detecção	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Posição zona cozinhar*	2100 W	2100 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 <sub>cw</sub> **	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 <sub>cw</sub> **	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 <sub>cw</sub> **	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

Ø EXT.	PI3200		PI3300		PI3500 / PI3800	
	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****USO DA PLACA****Visor**

<u>Visor</u>	<u>Designação</u>	<u>Descrição</u>
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.
	Reforço Duplo	Reforço Duplo activado.
U	Manter quente	Manter automaticamente 42, 70 ou 94°C.
	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 ].

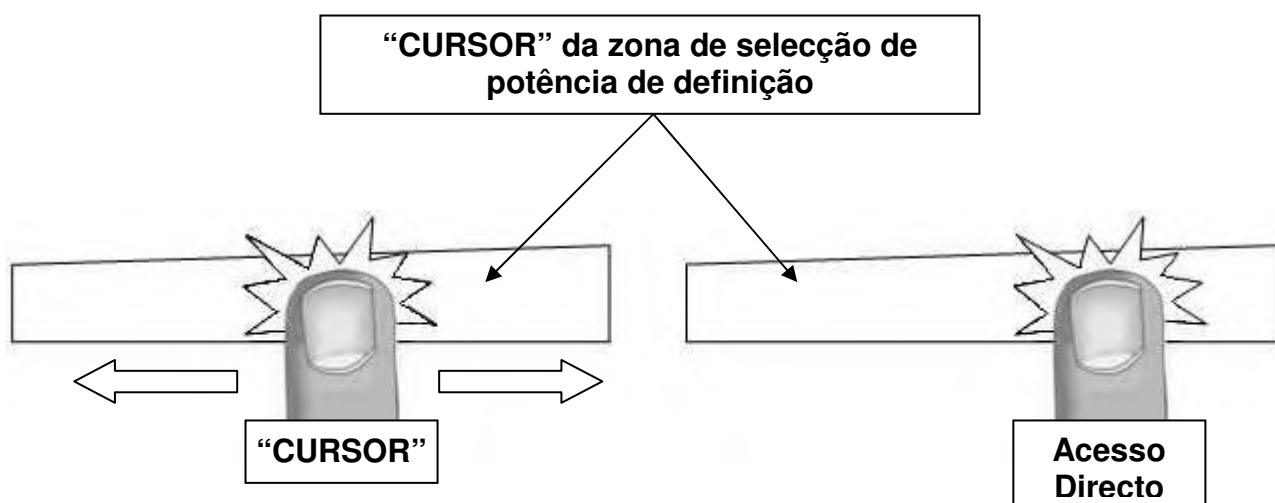
## Sensível ao toque

A sua placa cerâmica está equipada com comandos electrónicos com teclas sensíveis ao toque. Quando os seus dedos pressionarem a tecla, o comando 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:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar	premir tecla [ ⓪ ]	[ 0 ]
Desligar	premir tecla [ ⓪ ]	nada ou [ H ]

### • Ligar / desligar a zona de aquecimento:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar (ajustar a potência)	deslizar no "CURSOR" para a direita ou para a esquerda	[ 1 ] a [ P ]
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 [  ] 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:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar o Reforço	Deslizar até ao fim do "CURSOR" Ou premir directamente no fim do "CURSOR"	[ P ]
Desligar o Reforço	Deslizar no "CURSOR"	[ 9 ] a [ 0 ]

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

**Accção**

Ligar o Reforço

Ligar o Reforço Duplo

Parar o reforço Duplo

Desligar o Reforço

**Painel de controlo**

Deslizar até ao fim do "CURSOR"

Ou premir directamente no fim do "CURSOR"

Voltar a premir a tecla [ + ]

Deslizar no "CURSOR"

Deslizar no "CURSOR"

**Visor**

[ P ]

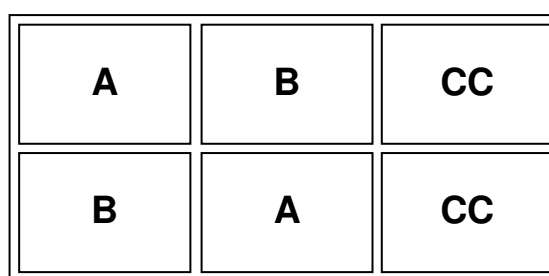
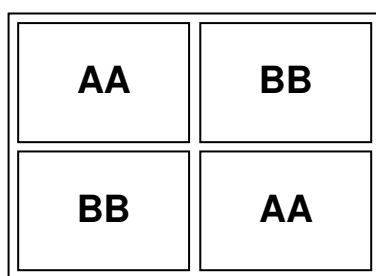
[ 11 ] e P ]

[ P ] a [ 0 ]

[ 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 seleccionados 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**

É mostrado [ P ]

**Outra zona de aquecimento:(ex.: Nível de reforço 9)**

[ 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:**

**Accção**

Seleccionar nível de potência

Seleccionar o temporizador

Diminuir o tempo

Aumentar o tempo

**Painel de controlo**

deslizar no "CURSOR"

Premir simultaneamente tecla [ - ] e [ + ] do temporizador até que o visor desejado esteja ligado

Premir tecla [ - ] do temporizador

Premir tecla [ + ] do temporizador

**Visor**

[ 1 ] a [ P ]

Visor do temporizador ligado

[ 60 ] a 59, 58...

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:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
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.

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	premir visor [ ① ]	[ 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:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
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:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
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:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
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 [ ① ], 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 [ ① ]
- 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 painelas queimem.

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
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" ou premir a tecla [  ] até [ 0 ]	[ 0 ] a [ 9 ] [ 0 ]

## Função bridge e bridge automática

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	Prima display [ ① ]	[ 0 ]
Ligar a bridge	Prima simultaneamente em [  ] das 2 zonas de cozedura ou ponha um tacho grande nas 2 zonas e prima os 2 "CURSORES"	[ 0 ] e [  ] [  ] intermitente [  ]
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 ótimo de frigideira/placa/grelhador rectangular com a combinação de duas áreas e utilizando potências adequadas.

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	Prima display [ ① ]	[ 0 ]
Ligar o grill	Coloque a placa de grill nas 2 zonas a utilizar Prima simultaneamente o "CURSOR" das 2 zonas de cozedura	[ ① ] intermitente
Aumentar o grill que indica a potência cursor	Deslize no "CURSOR" nível de potência no	[ ② ]
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 [ ① ]).

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Bloquear a placa	Premir [ ④ ] durante 6s	luz de bloqueio acesa
Desbloquear a placa	Premir [ ④ ] durante 6s	luz de bloqueio apagada

## Arranque do exaustor

- Ligar/desligar o exaustor:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar	prima a tecla [ ① ]	luz on/off acesa
Para desligar	prima a tecla [ ① ]	luz on/off apagada

## Modo automático

- Ligar /desligar o modo automático:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar	prima a tecla [ ⑤ ]	luz automática acesa
Para desligar	prima a tecla [ ⑤ ]	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:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar	prima a tecla [ ① ]	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:**

### Accção

Para ligar

Para desligar

### Painel de controlo

prima a tecla [  ]prima a tecla [  ]

### Visor

luz acesa

luz apagada

## CONSELHOS PARA COZINHAR

### Qualidade da panela

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

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

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

Para verificar se as panelas são compatíveis:

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

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

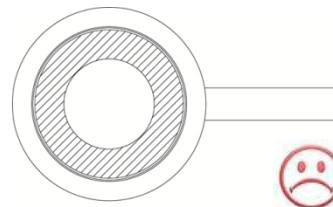
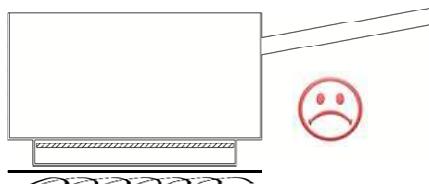
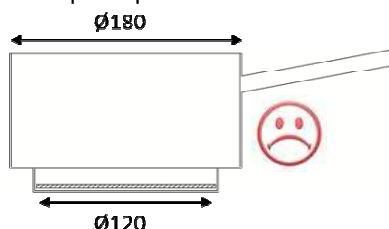
Base ferromagnética



Base alumínio



Anel ferromagnético

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

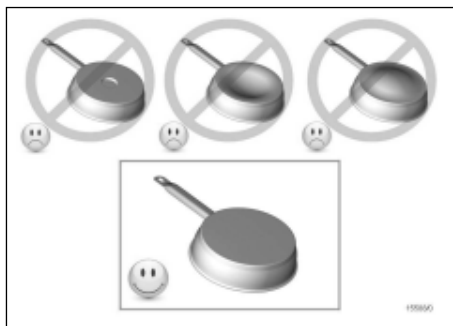
Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se os tachos são compatíveis:

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

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

**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 n II	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 ].

**O Painel de Controlo mostra [ U ]:**

- Ver capítulo "Manter quente".

**O Painel de Controlo mostra [ II ]:**

- Ver capítulo "Stop&Go".

**O painel de controle exibe [ ] ou [ER03]:**

- Um objeto ou líquido cobre as teclas de controlo. O símbolo desaparece assim que a chave é liberada ou limpa.

**O painel de controle exibe [E2]:**

- A placa está superaquecida, deixe arrefecer e, em seguida, ligue-o novamente.

**O painel de controlo exibe [E8]:**

- A entrada de ar do ventilador está obstruído, liberá-lo.

**O painel de controlo exibe [U400]:**

- A placa não está ligado à rede. Verifique a ligação e volte a ligar o fogão.

**O painel de controlo exibe [Er47]:**

- A placa não está ligado à rede. Verifique a ligação e volte a ligar o fogão.

**Um som leve "click click" é ouvido quando colocar um recipiente em um fogão:**

- Esse som é normal. É um indicador de segurança para detectar a presença do recipiente no indutor. É ativado automaticamente quando a placa é ligada e durante o cozimento.

Se um dos símbolos acima persistir, ligue para o pós-venda

## PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE



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

**PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO**

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

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

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

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

## INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

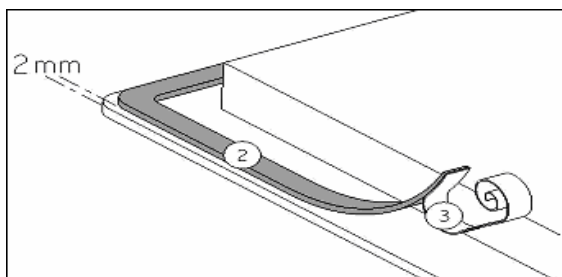
A instalação é da responsabilidade exclusiva dos especialistas.

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.

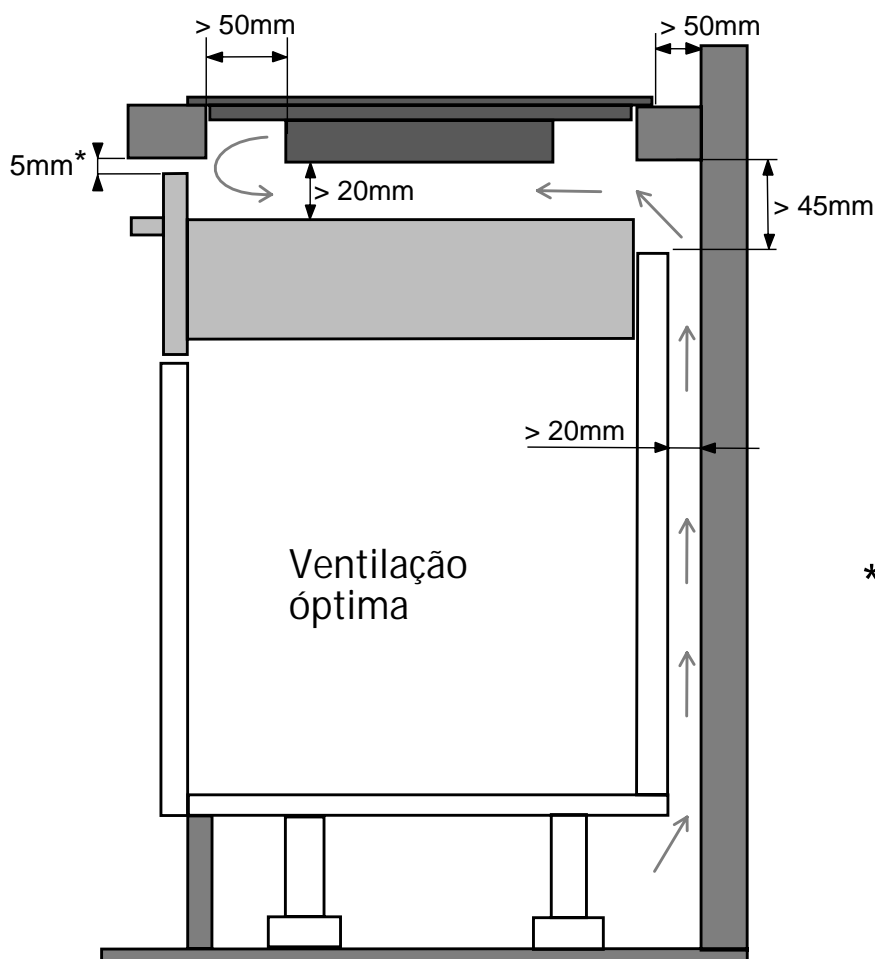


Colar a junta (2) a dois milímetros da extremidade externa do vidro, após retirar a folha protectora (3).

### 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 ventilação forçada, 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 colocar objectos 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:

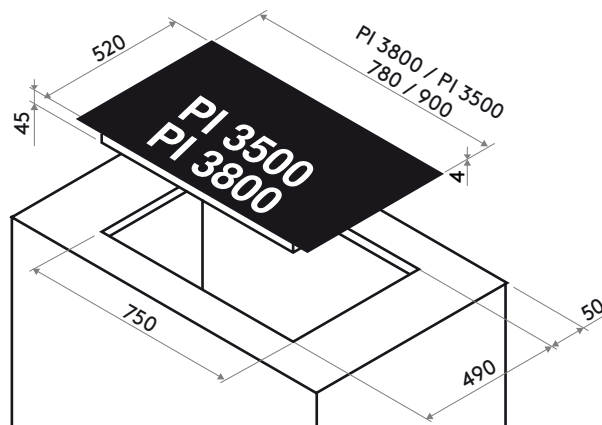
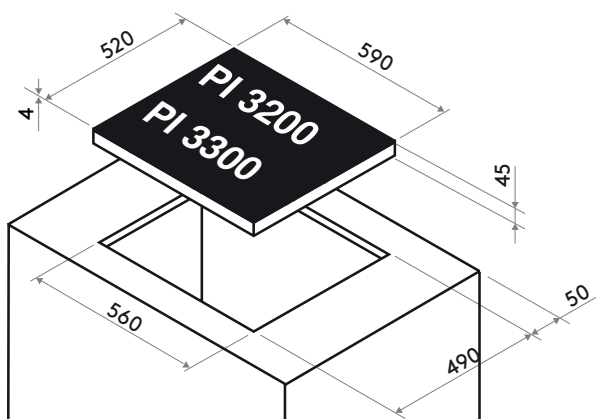


**ATENÇÃO!**  
 Uma instalação inadequada e a não existência de ventilação adequada podem provocar um mau funcionamento ou avaria do aparelho que não estão cobertos pela garantia do fabricante.

\* Espaço de ventilação frontal recomendado, com isto evitamos o excesso de temperatura na bancada, mobiliário e utensílios que podem ser colocados debaixo da placa.

- As dimensões são:

Modelo	Tamanho de corte
<b>PI3200</b>	560 x 490 mm
<b>PI3300</b>	560 x 490 mm
<b>PI3500 / PI3800</b>	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 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	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

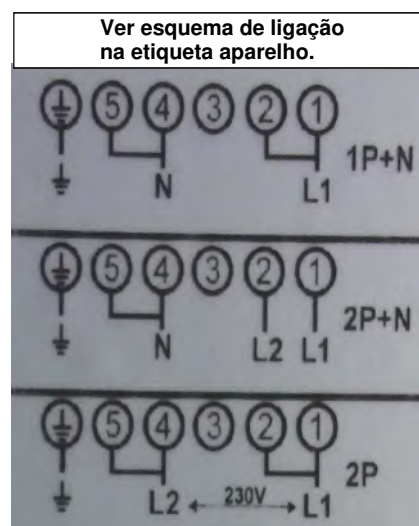
Instale a 1ª ponte entre os bornes 1 e 2, a 2ª entre os bornes 4 e 5.

Ligue o fio de terra ao borne de terra (amarelo/verde), o neutro N ao borne 4 ou 5 (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 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	3 Fase + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	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.**

**PANDO - SERVIÇO PÓS-VENDA (SAT) E GARANTIA**

INOXPAN S.L.  
TEL. 902 41 55 10 / FAX: 93 757 96 53

E-MAIL: [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)  
WEB: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

Para solicitar assistência técnica, dentro ou fora da garantia, entre em contacto conosco através do número de telefone anteriormente referido ou através de fax ou e-mail. Informamos que as intervenções só estarão cobertas pela garantia em casa de defeito do produto.

**CERTIFICADO GARANTIA:**

A INOXPAN, S.L., como fabricante deste aparelho, concede-lhe uma garantia pelo prazo de três anos a partir de data de compra, contra todos os defeitos de fabrico que afetem o seu correto funcionamento. Para utilizar a presente garantia, é imprescindível apresentar a fatura de compra.

Durante o referido período, a Empresa compromete-se a repor ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a defeito de fabrico do aparelho, até conseguir o seu funcionamento correto, bem como a mão-de-obra necessária e despesas ocasionadas como consequência dessa reparação ou reposição.

As seguintes situações não estarão cobertas pela garantia, devendo, nestes casos, ser o utilizador a suportar os custos de material, mão-de-obra e deslocação do serviço técnico:

- Se a instalação da placa de indução não tiver sido efetuada por um Profissional Especializado Autorizado, Electricista Qualificado ou pessoal do Serviço Técnico Oficial Pando que cumpra os requisitos das normas de segurança e norma de potência elétrica.
- Avarias ou danos provocados por transportes ou intervenção de pessoal alheio a esta empresa não autorizado.
- Problemas decorrentes de uma instalação inadequada da placa indução, revisões de instalação ou funcionamento e limpezas.
- Manuseamento indevido dos cabos e ligações do aparelho.
- Avarias e danos causados por anomalias externas ou variações de fornecimento elétrico ou desastres naturais, como tempestades, raios, inundações, etc.
- Danos ao aspeto do aparelho, como amolgadelas, riscos, fissuras, rutura e manchas no aparelho causadas por instalação ou manuseamento indevido, utilização de utensílios e recipientes inadequados ou em mau estado, ou utilização de produtos de limpeza não recomendados.
- Quando o aparelho se destinar a utilização NÃO doméstica, para a qual não está previsto.
- Mau funcionamento do aparato por incumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas no manual de utilizador e instalação do aparelho.

A INOXPAN, S.L., fica expressamente isenta de qualquer responsabilidade sobre eventuais danos diretos ou indiretos a pessoas ou coisas por avarias ou defeitos do aparelho provocados por manuseamento indevido do mesmo.

A presente garantia só será válida quando estiver devidamente preenchida. Nela tem de constar o modelo, matrícula, carimbo do estabelecimento ou distribuidor comercial, e deve ser acompanhada da fatura de compra, na qual esteja indicada a data de compra.

Tudo o que não estiver expressamente estabelecido no presente Certificado será regido pelo disposto na Lei Geral para a Defesa de Consumidores e Utilizadores, Lei 26/84, de 19 de julho, bem como na Lei 7/96 de 13 de janeiro sobre o comércio a retalho.

MODELO	
Nº MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALIZADO AUTORIZADO	
DATA DE COMPRA	
CARIMBO DISTRIBUIDOR	

Благодарим за доверие, оказанное нашей компании при покупке одного из наших приборов! Уверены, что вы сделали правильный выбор.

Компания Pando предлагает не только приборы высшего качества, но и услуги многочисленной команды профессионалов, которые помогают решать любые проблемы, возникающие во время установки или обслуживания.

Также приглашаем вас посетить наш сайт ([www.pando.es/en](http://www.pando.es/en)), на котором можно узнать о нашей компании и ознакомиться с коммерческой и технической информацией по всему ассортименту приборов.

Здесь доступен широкий выбор кухонных вытяжек: пристенных, потолочных, островных или купольных. Благодаря четырем типам установки вытяжку можно установить в кухне любого типа в зависимости от потребностей покупателя.

Также воспользуемся случаем, чтобы представить новую коллекцию бытовых приборов, среди которых новые высокопроизводительные духовые шкафы и микроволновые печи, индукционные и газовые варочные панели, с помощью которых можно приготовить любой кулинарный шедевр. Винные шкафы и шкафы для выдержки вин, в которых обеспечиваются идеальные условия для хранения вина, а также встроенные посудомоечные машины, работающие с применением современных технологий.

Наши приборы создаются настоящими мастерами под торговой маркой, история которой насчитывает более 40 лет. Мы вкладываем в свою продукцию все лучшие наработки и опыт, чтобы запросы наших клиентов были полностью удовлетворены.

Мы искренне верим, что будете сполна наслаждаться комфортом и возможностями своего нового кухонного помощника.

Большое спасибо!

Команда PANDO



# СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	<b>54</b>
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	54
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА .....	54
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА .....	55
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИБОРА .....	56
ДРУГИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	56
<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....</b>	<b>57</b>
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	57
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	57
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВЫТЯЖКОЙ .....	58
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>58</b>
ИНДИКАЦИЯ .....	58
СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ.....	58
<b>ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ .....</b>	<b>59</b>
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	59
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ.....	59
СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ .....	59
ШКАЛА НАГРЕВА И ЗОНА УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА .....	59
ВКЛЮЧЕНИЕ.....	60
КОНТРОЛЬ НАЛИЧИЯ ПОСУДЫ .....	60
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА .....	60
РЕЖИМ УСКОРЕННОГО НАГРЕВА.....	60
ТАЙМЕР .....	61
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....	62
ПАУЗА.....	63
ВОССТАНОВЛЕНИЕ НАСТРОЕК.....	63
РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ.....	63
РЕЖИМ РУЧНОГО/АВТОМАТИЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ КОНФОРОК .....	64
ГРИЛЬ.....	64
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	64
ВКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ .....	65
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ .....	65
РУЧНОЙ РЕЖИМ.....	65
РЕЖИМ ПОДСВЕТКИ.....	65
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....</b>	<b>66</b>
КАЧЕСТВО ПОСУДЫ .....	66
ПРИМЕРЫ НАСТРОЙКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	67
<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА .....</b>	<b>67</b>
<b>ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....</b>	<b>68</b>
<b>ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....</b>	<b>69</b>
<b>УСТАНОВКА ПРИБОРА .....</b>	<b>70</b>
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.....</b>	<b>72</b>
<b>ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ .....</b>	<b>74</b>

---

## **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- Распакуйте все материалы.
- Установка и подключение прибора должны выполняться квалифицированным электриком. Производитель не несет ответственность за повреждение, причиненное из-за ошибок установки или подключения.
- Прибор должен быть установлен в надлежащую столешницу.
- Настоящий бытовой прибор предназначен только для приготовления пищи, не для иного бытового, коммерческого или промышленного использования.
- Снимите все ярлыки и наклейки со стеклокерамической панели.
- Не вносите изменения в прибор.
- Варочная панель не может использоваться в качестве рабочей поверхности.
- Прибор должен быть заземлен и подключен в соответствии с местными нормами.
- Запрещается использовать удлинитель для подключения прибора.
- Не устанавливайте прибор над посудомоечной или сушильной машиной, так как пар может повредить электронные компоненты.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

### **Использование прибора**

- Выключайте рабочие зоны после их использования и не полагайтесь на показания датчика посуды.
- Следите за готовящимся блюдом, если используете жир или растительное масло, так как они могут внезапно воспламениться.
- Помните о том, что во время и сразу после использования прибор будет горячим, и существует риск получения ожогов.
- Убедитесь в том, что к стеклу или горячей металлической посуде не прикасается провод какого-нибудь стационарного или переносного прибора.
- Вблизи работающего прибора не следует размещать магнитные предметы (банковские карты, дискеты, калькуляторы).
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует оставлять на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться.

- Не рекомендуется размещать никакие металлические предметы на стеклянной поверхности, за исключением кухонной посуды.
- Никогда не накрывайте прибор тканью или защитной панелью. Они могут нагреться и стать причиной пожара.
- Пользоваться печью разрешается детям старше 8 лет и лицам с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением взрослого или лица, ответственного за их безопасность, или были обучены безопасному обращению с устройством и понимают связанные с этим опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Запрещены очистка и уход детьми без присмотра.

## Меры предосторожности для предотвращения повреждения прибора

- Поврежденное или необработанное (без эмалевого покрытия) дно металлической посуды может повредить стеклокерамическую панель.
- Песок и другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую панель.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую панель.
- Не допускайте ударов металлической кухонной посудой о кромку стекла.
- Убедитесь, что система вентиляции прибора работает в соответствии с указаниями производителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую металлическую кухонную посуду на стеклокерамической варочной панели.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевая фольга не должны соприкасаться с рабочими зонами. Это может привести к поломкам или другим изменениям стеклокерамики при остывании, поэтому выключите прибор и немедленно уберите их с рабочей зоны (осторожно: не обожгитесь).
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возникновения пожара. Не оставляйте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячую кастрюлю на панель управления.
- Если под установленным прибором расположен выдвижной ящик, убедитесь в том, что расстояние между содержимым ящика и дном прибора составляет не менее 2 сантиметров. Это необходимо для обеспечения достаточной вентиляции.

- Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозольные баллоны) в выдвижном ящике, расположенном под стеклокерамической варочной панелью. Выдвижные ящики со столовыми приборами должны быть устойчивы к нагреву.

## Меры предосторожности в случае отказа прибора

- При обнаружении дефекта следует выключить прибор и отключить его от электросети.
- В случае если стеклокерамическая панель треснула, отключите прибор от электросети и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Ремонт должен выполняться специалистами. Не вскрывайте прибор самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность прибора треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.

## Другие меры предосторожности

- Убедитесь в том, что варочная посуда всегда стоит в центре рабочей зоны. Дно посуды должно покрывать как можно большую часть рабочей зоны.
- Для пользователей с кардиостимулятором. Магнитное поле прибора может влиять на работу кардиостимулятора. Обратитесь к продавцу или врачу за дополнительной информацией.
- Не ставьте емкости из алюминия или синтетического материала на варочную панель, так как они могут расплавиться от остаточного тепла, исходящего из рабочей зоны.
- **НИКОГДА** не пытайтесь тушить огонь водой. Выключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или огнезащитным материалом.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОКАЧЕСТВЕННОЙ ПОСУДЫ ИЛИ АДАПТЕРА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО ДЛЯ НЕМАГНИТНОЙ ПОСУДЫ, ПРИВЕДЕТ К ОТКАЗУ ОТ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И/ИЛИ ОБЪЕКТОВ, НАХОДЯЩИХСЯ ВБЛИЗИ НЕЕ.**



**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА****Технические характеристики**

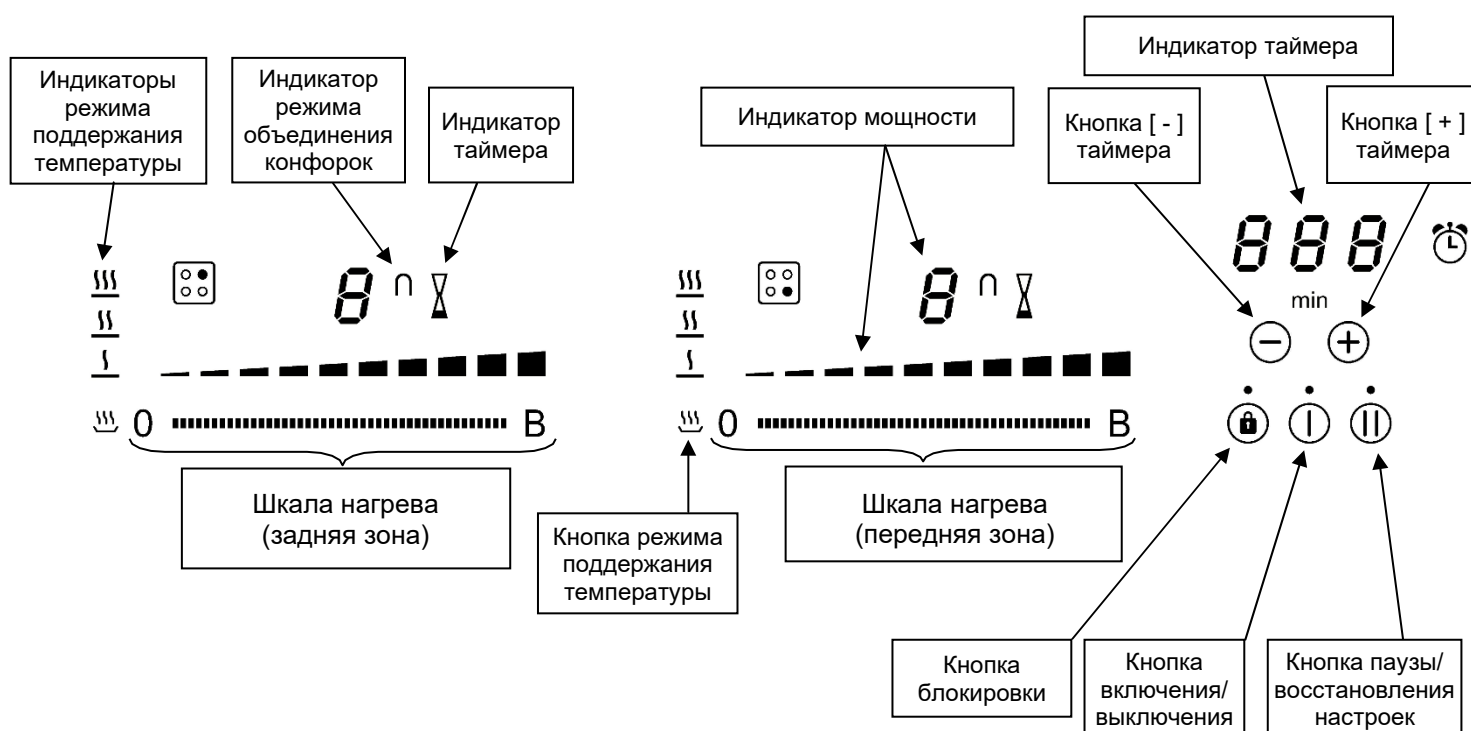
Тип	PI3200	PI3300	PI3500 / PI3800
Суммарная мощность	7400 Вт	7400 Вт	11 100 Вт
Потребление энергии для варочной панели EC <sub>hob</sub> **	188 Вт·ч/кг	188 Вт·ч/кг	187,2 Вт·ч/кг
<b>Рабочие зоны</b>			
Минимальное распознавание*	220 x 180 мм Ø 100 мм	220 x 180 мм Ø 100 мм	220 x 180 мм Ø 100 мм
Номинальная 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 <sub>сw</sub> **	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 <sub>сw</sub>	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 <sub>сw</sub>	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.

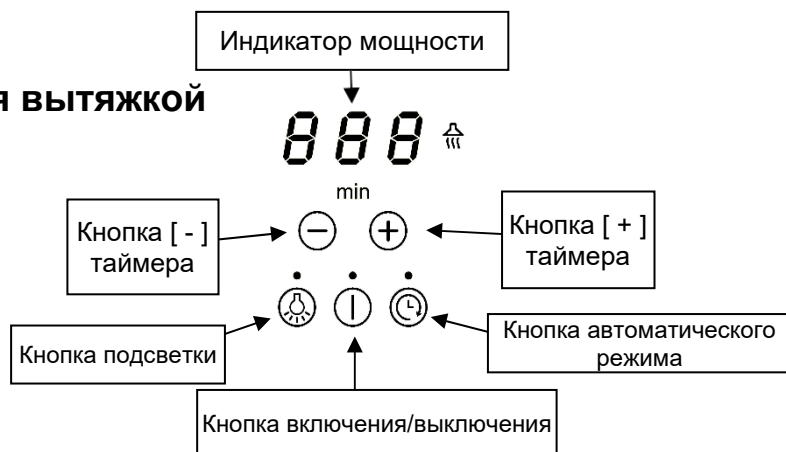
\*\* Рассчитано в соответствии с методом измерения производительности (EN 60350-2).

**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



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### Индикация

#### Индикация

<u>Индикация</u>	<u>Значение</u>
0	Ноль
1...9	Уровень мощности
U	Контроль отсутствия посуды
A	Ускоритель нагрева
E	Сообщение об ошибке
H	Остаточное тепло
P	1-й ускоренный нагрев
" "	2-й ускоренный нагрев
L	Блокировка
U	Режим поддержания температуры

#### Описание

Рабочая зона активирована.
Выбор уровня приготовления.
Нет посуды или неподходящая посуда.
Автоматическое приготовление.
Отказ электроники.
Рабочая зона горячая.
1-й ускоренный нагрев активирован.
2-й ускоренный нагрев активирован.
Блокировка панели управления.
Автоматическое поддержание температуры примерно на уровне 42, 70, 94 °C.
Варочная панель находится на паузе.
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 которых 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

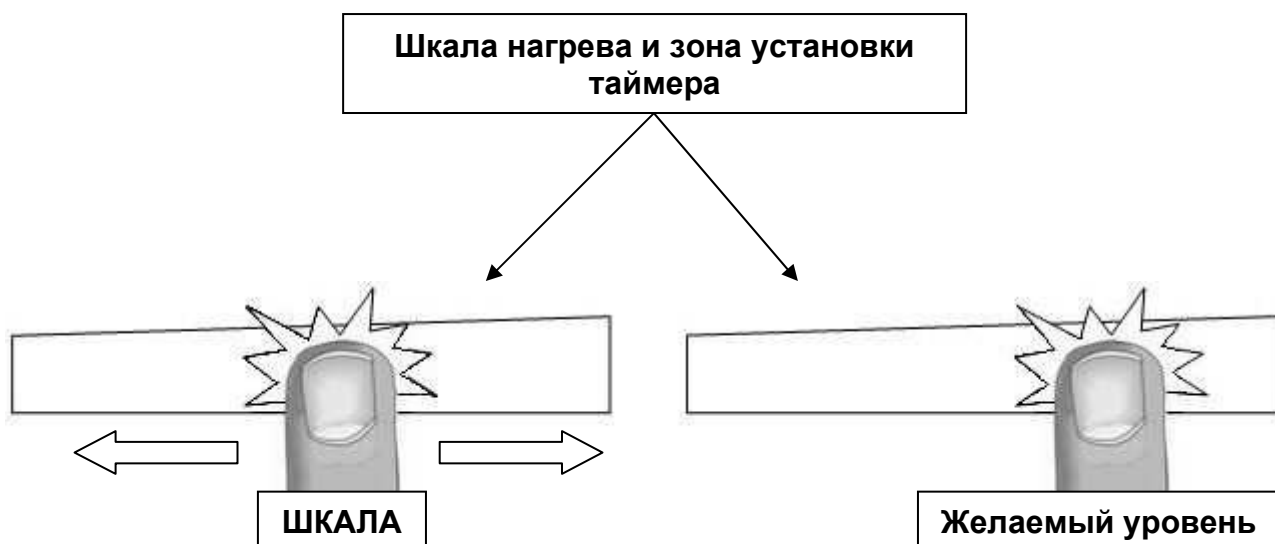
Ваша индукционная варочная панель оборудована электронным управлением, оснащенным сенсорными кнопками. При нажатии на сенсорную кнопку активируется соответствующая команда. Это действие подтверждается контрольным световым сигналом, буквой или цифрой, отображающейся на дисплее, и/или звуковым сигналом.

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение	Нажмите кнопку [ ① ]	[ 0 ]
Выключение	Нажмите кнопку [ ① ]	Ничего или [ H ]

### • Включение/выключение рабочей зоны

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
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 [ II ] 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 разогреть большие объемы воды, как, например, при приготовлении макаронных изделий

### • Включение/выключение 1-го ускоренного нагрева

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
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 ]

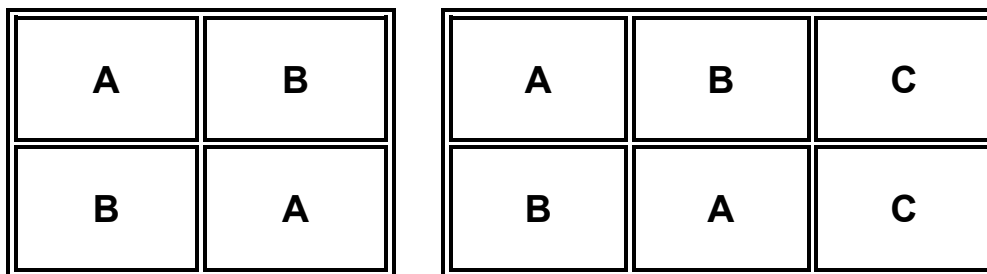


- **Включение/выключение 2-го ускоренного нагрева**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
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	[ II III 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.

<b><u>Рабочая зона выбрана</u></b>	<b><u>Другая рабочая зона (например, уровень мощности 9)</u></b>
[ 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**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
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	C [ 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**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
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.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
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**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор уровня мощности (например, 7)	Проведите по шкале до [ 7 ] и остановитесь на 3 секунды	[ 7 ] замигает вместе с [ A ]



- **Выключение автоматического приготовления**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
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**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Включить паузу	Нажмите кнопку [  ]	Засветится [ II ] и индикатор управления
Выключить паузу	Нажмите кнопку [  ] Нажмите на шкалу	Включается шкала 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**

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Установка 42 °C	Нажмите один раз кнопку [  ]	[ U ] и [  ]
Установка 72 °C	Нажмите дважды на кнопку [  ]	[ U ] и [  ]
Установка 94 °C	Нажмите трижды на кнопку [  ]	[ U ] и [  ]
Выключение	Проведите по шкале Или нажмите кнопку [  ] до [ 0 ]	От [ 0 ] до [ 9 ] [ 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.


<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Включение режима объединения конфорок	Одновременно нажмите кнопку [  ] обеих рабочих зон или поставьте большую кастрюлю на 2 зоны и нажмите на шкалу одной из двух рабочих зон.	[ 0 ] и [ П ] [ П ] замигает
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.

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Активировать режим ГРИЛЬ	Поставьте сковороду на 2 зоны Одновременно нажмите на шкалы 2 рабочих зон	[ П ] замигает [ Г ]
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 [  ]).

<b><u>Действие</u></b>	<b><u>Панель управления</u></b>	<b><u>Индикация</u></b>
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**

Включение  
Выключение

**Панель управления**

Нажмите кнопку [  ]  
Нажмите кнопку [  ]

**Индикация**

Загорится индикатор вкл./выкл.  
Погаснет индикатор вкл./выкл.



## Автоматический режим

- **Включить/выключить автоматический режим**

**Действие**

Включение  
Выключение

**Панель управления**

Нажмите кнопку [  ]  
Нажмите кнопку [  ]

**Индикация**

Загорится индикатор «авто»  
Индикатор «авто» выключится

## Ручной режим


Вытяжка имеет 4 уровня мощности: от 1 (минимальная мощность) до Int (максимальная мощность).

- **Включение/выключение ручного режима**

**Действие**

Включение  
Повышение мощности  
Снижение мощности

**Панель управления**

Нажмите кнопку [  ]  
Нажмите кнопку [ + ]  
Нажмите кнопку [ - ]

**Индикация**

Загорится индикатор вкл./выкл.  
От [ 1 ] до [ Int ]  
От [ Int ] до [ 1 ]



## Режим подсветки

- **Включение/выключение режима подсветки**

**Действие**

Включение  
Выключение

**Панель управления**

Нажмите кнопку [  ]  
Нажмите кнопку [  ]

**Индикация**

Загорится индикатор подсветки  
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 ферромагнитных свойств, медь, латунь, стекло, керамика и фарфор.

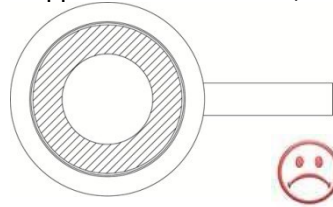
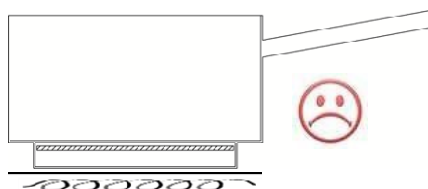
Ферромагнитная основа



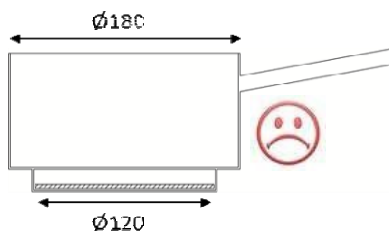
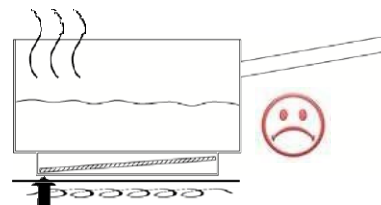
Алюминиевая основа



Ферромагнитное кольцо

Слишком большое расстояние  
Ферромагнитный элемент

Основа меньше посуды

Ферромагнитный элемент не  
параллелен индуктору

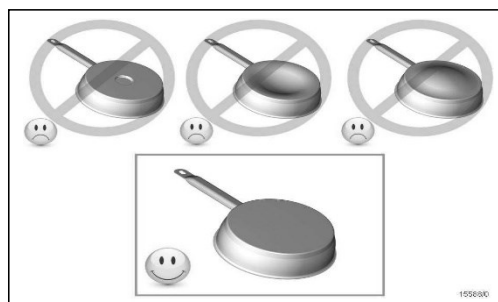
Производители указывают, что их продукция подходит для индукционных плит.

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 II II	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 [ «H» ].

- 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.



## На панели управления отображается [ «Er47» ].

- Варочная панель не подключена к сети. Проверьте подключение и переподключите варочную панель.

## **Слышно негромкое потрескивание, когда посуда находится на панели.**

- 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.

**Если один из вышеуказанных символов остается гореть, обратитесь в Службу поддержки клиентов.**

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



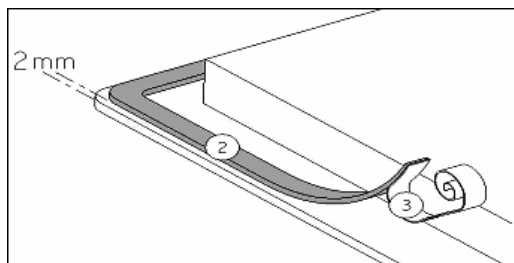
Символ на приборе или его упаковке указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Прибор следует сдать в пункт приема вторсырья для утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизируйте этот прибор правильно, и вы сможете избежать возможных негативных 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/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

Установка должна выполняться квалифицированным электриком подрядной организации.

### Как приклеить уплотнитель

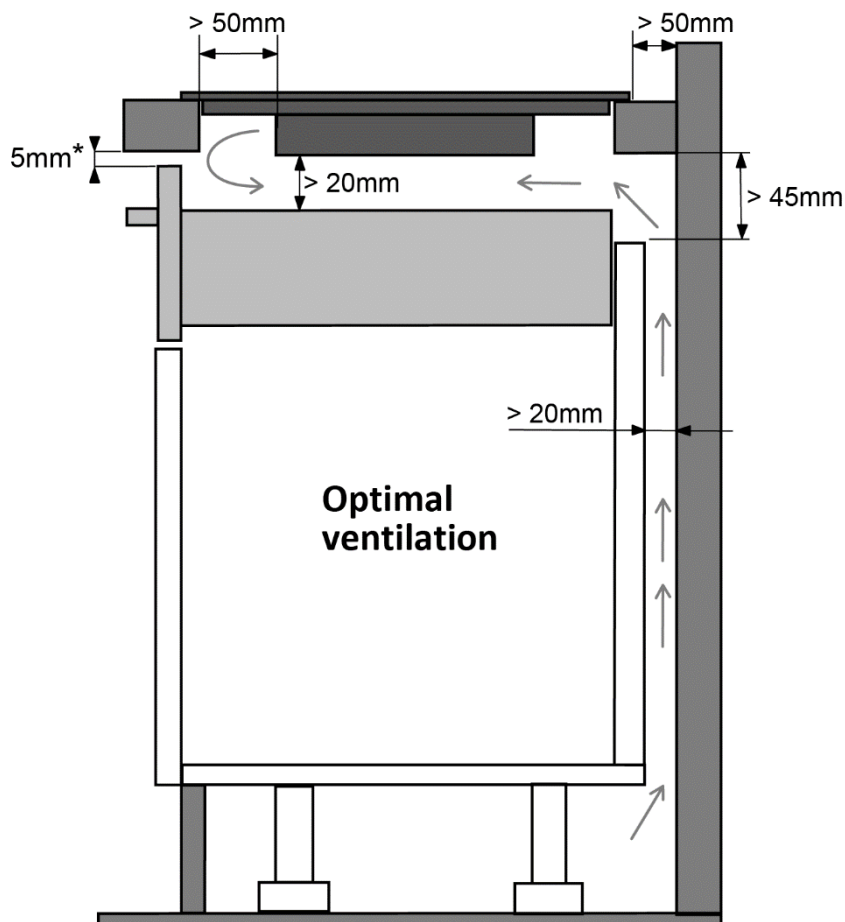
Уплотнитель поставляется вместе с прибором и предотвращает попадание влаги под панель. Его монтаж следует выполнить аккуратно, в соответствии с нижеприведенным рисунком.



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 «У» 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 °С.
- Не устанавливайте варочную панель над не оснащенной 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.

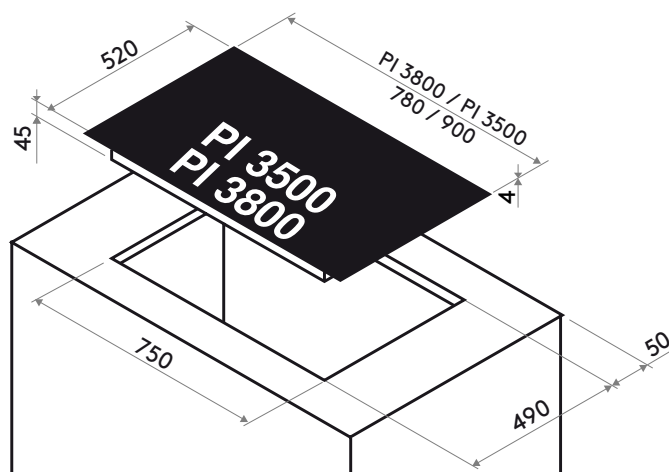
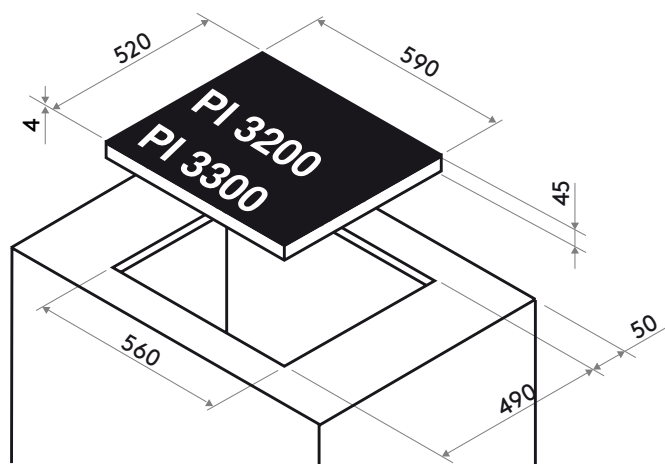
**Монтаж варочной панели**

**ОСТОРОЖНО! Ошибки при монтаже и ненадлежащая вентиляция могут привести к отказу и поломке устройства, на что не распространяется гарантия производителя.**

\* Для предотвращения чрезмерного нагрева варочной панели, мебели и расположенного ниже оборудования рекомендуется использование системы охлаждения с забором воздуха с лицевой стороны прибора.

- **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 R13200 И R13300

Сеть питания	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Номинал автоматического выключателя
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 2,5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + N	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

\* 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.

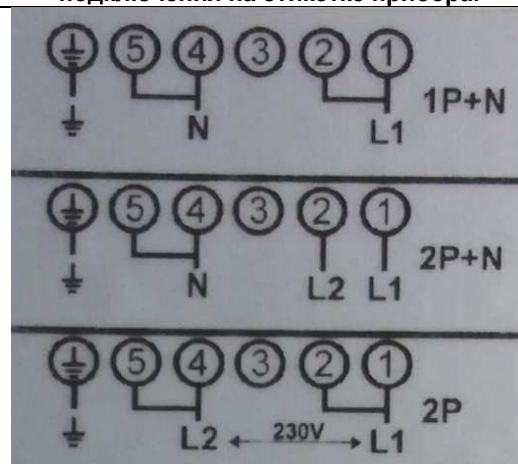
Подключите заземление к клемме «земля» (желтый/зеленый), нейтраль N к клемме 4 или 5 (синий и серый) и фазу L к одной из клемм 1 или 2 (коричневый и черный).

#### 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 P13500 / P13800**

Сеть питания	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Номинал автоматического выключателя
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 4 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 А *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + N	4 x 2,5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400 В ~ 50/60 Гц	3 фазы + N	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

\* 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.

Трёхфазная 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.**

**ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ PANDO**

INOXPAN S.L.

ТЕЛ.: 902 41 55 10 / ФАКС: 93 757 96 53

ЭЛ. ПОЧТА: [divisiontecnicapando.es](mailto:divisiontecnicapando.es)САЙТ: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

Позвоните по вышеуказанному номеру телефона или свяжитесь с нами по факсу или электронной почте, чтобы оставить заявку на техническую помощь как покрываемую гарантией, так и нет. Мы сообщаем вам о том, что гарантией покрываются только работы, связанные с поломкой продукции.

**ГАРАНТИЙНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО**

Компания INOXPAN, SL, как производитель этого прибора, дает гарантию, что в течение три года со дня приобретения в изделии не проявятся какие-либо производственные дефекты, которые могут повлиять на его надлежащую эксплуатацию. Чтобы воспользоваться гарантией, приложите к заявке доказательство покупки прибора.

В течение гарантийного периода компания обязуется бесплатно заменить или починить любую отказавшую из-за дефектов или производственных дефектов деталь в этом приборе, восстановить надлежащую работоспособность и возместить все расходы, понесенные в результате такого ремонта или замены.

На следующие пункты гарантия не распространяется, и пользователь должен самостоятельно покрыть стоимость материалов, рабочей силы и транспортных расходов, связанных с техническим обслуживанием в случае:

- Если установка индукционной панели выполнена не авторизованными специалистами и не официальными представителями компании Pando по техническому обслуживанию, которые работают с соблюдением требований стандартов безопасности и норм по электропитанию.
- Поломки или повреждения, появившиеся при транспортировке или в результате действий персонала неавторизованной компании.
- Проблемы, возникшие вследствие ненадлежащей установки индукционной панели, проверок установки или работы и очистки.
- Самовольные модификации электропроводки и разъемов прибора.
- Отказы и повреждения, произошедшие вследствие внешних аномалий, перепадов подачи электроэнергии или природных катастроф, таких как штормы, молнии, наводнения и т. д.
- Эстетические повреждения, такие как вмятины, трещины, царапины, а также пятна на приборе, появившиеся из-за неправильной установки или вмешательства, использования неподходящей или некачественной посуды, или не рекомендованных чистящих средств.
- Когда устройство предназначено для домашнего использования, но используется не по назначению.
- Отказ устройства из-за несоблюдения правил, указаний и рекомендаций, прописанных в руководстве по эксплуатации.

Компания INOXPAN, SL отказывается от какой-либо ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие поломки или дефектов этого прибора по причине неправильного обращения с ним.

Гарантия действует только в том случае, если соблюдаются ее условия. Обязательно наличие модели, регистрационного номера, печати торгового дилера или организации, а также чека.

Все, что не указано в этом паспорте, будет регулироваться положениями Общего закона о защите прав потребителей и пользователей 26/84 от 19 июля, а также Правилами розничной торговли 7/96 от 13 января.

МОДЕЛЬ	
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ №	
АВТОРИЗОВАННЫЙ УСТАНОВЩИК	
ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ	
ШТАМП ПРОДАВЦА	



## INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros  
Av. El Molí de les Mateves,11  
Apdo. Correos nº 21  
08310 ARGENTONA  
(Barcelona - Spain)  
Tel. +34 93 757 94 11  
Fax +34 93 757 96 53

[www.pando.es](http://www.pando.es)  
[com.pando@pando.es](mailto:com.pando@pando.es)

**Export:**  
[export@pando.es](mailto:export@pando.es)  
Tel. 902 41 55 11



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



**SERVICIO POST VENTA**  
España, Portugal y Andorra

[www.pando.es/asistencia-tecnica/](http://www.pando.es/asistencia-tecnica/)

---

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





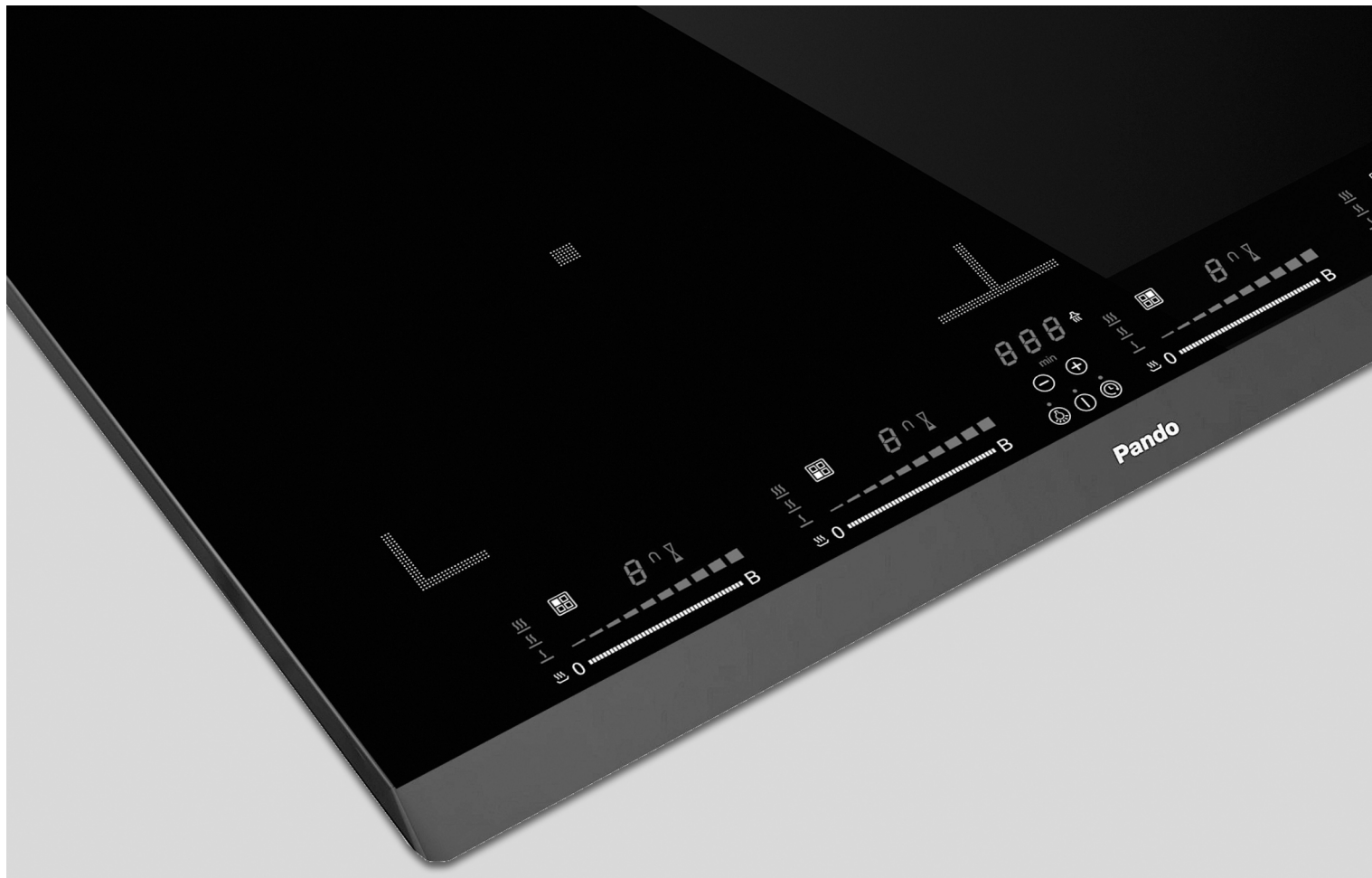
Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad  
Environmental Management System Certification  
UNE-EN ISO 14001:2015  
ES20/208675



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







# **Pando** integral*cooking*

**PI 3200**

**PI 3300**

**PI 3500**

**PI 3800**

**EN - P.01**  
Installation and user manual  
Guarantee certificate

**FR - P.27**  
Manuel d'installation et d'utilisation  
Certificat de garantie

**DE - P.51**  
Benutzer- und Installationsanleitung  
Garantiebescheinigung



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



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



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

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

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

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

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

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

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

Many Thanks

The PANDO Team



**SUMMARY**

<b>SAFETY</b> .....	<b>6</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	6
USING THE APPLIANCE .....	6
PRÉCAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	7
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	8
OTHER PRECAUTIONS .....	8
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>9</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	9
CONTROL PANEL .....	9
HOOD CONTROL PANEL .....	10
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>10</b>
DISPLAY .....	10
VENTILATION.....	10
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>11</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	11
INDUCTION PRINCIPLE .....	11
SENSITIVE TOUCH.....	11
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE .....	11
STARTING-UP.....	12
PAN DETECTION .....	12
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	12
BOOSTER FUNCTION .....	12
TIMER .....	13
AUTOMATIC COOKING .....	14
STOP&GO FUNCTION.....	15
RECALL FUNCTION .....	15
“KEEP WARM” FUNCTION.....	15
BRIDGE AND AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION .....	16
GRILL FUNCTION .....	16
CONTROL PANEL LOCKING.....	16
HOOD STARTING-UP .....	17
AUTOMATIC MODE .....	17
MANUAL MODE.....	17
LIGHTING FUNCTION.....	17
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>18</b>
PAN QUALITY .....	18
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	19
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>19</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>20</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>21</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>22</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>24</b>
<b>AFTER-SALES SERVICE AND WARRANTY</b> .....	<b>26</b>

**SAFETY**

---

**Precautions before using**

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

**Using the appliance**

- Switch the heating zones off after using, do not rely on the pan detector.
- Keep an eye on cooking using grease or oils: they may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the operating appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general do not place any metallic object except cooking pots on the glass surface.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This may become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## Précautions not to damage the appliance

- Unfinished pan bottoms or damaged saucepans (non enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the vitroceramic glass.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium foil must not contact the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch off the appliance and take them immediately off the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot sauce pan over the control panel.
- If a drawer is situated under the installed appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is at least 2 cm. This is essential to ensure correct ventilation.

- Never put any flammable object (eg. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. Cutlery drawers must be resistant to heat.

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must disconnect the appliance at the switchboard and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## Other precautions

- Make sure that the cooking pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers. The magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not to place aluminium or synthetic material containers on the hob; they could melt on residual hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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





## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Technical characteristics

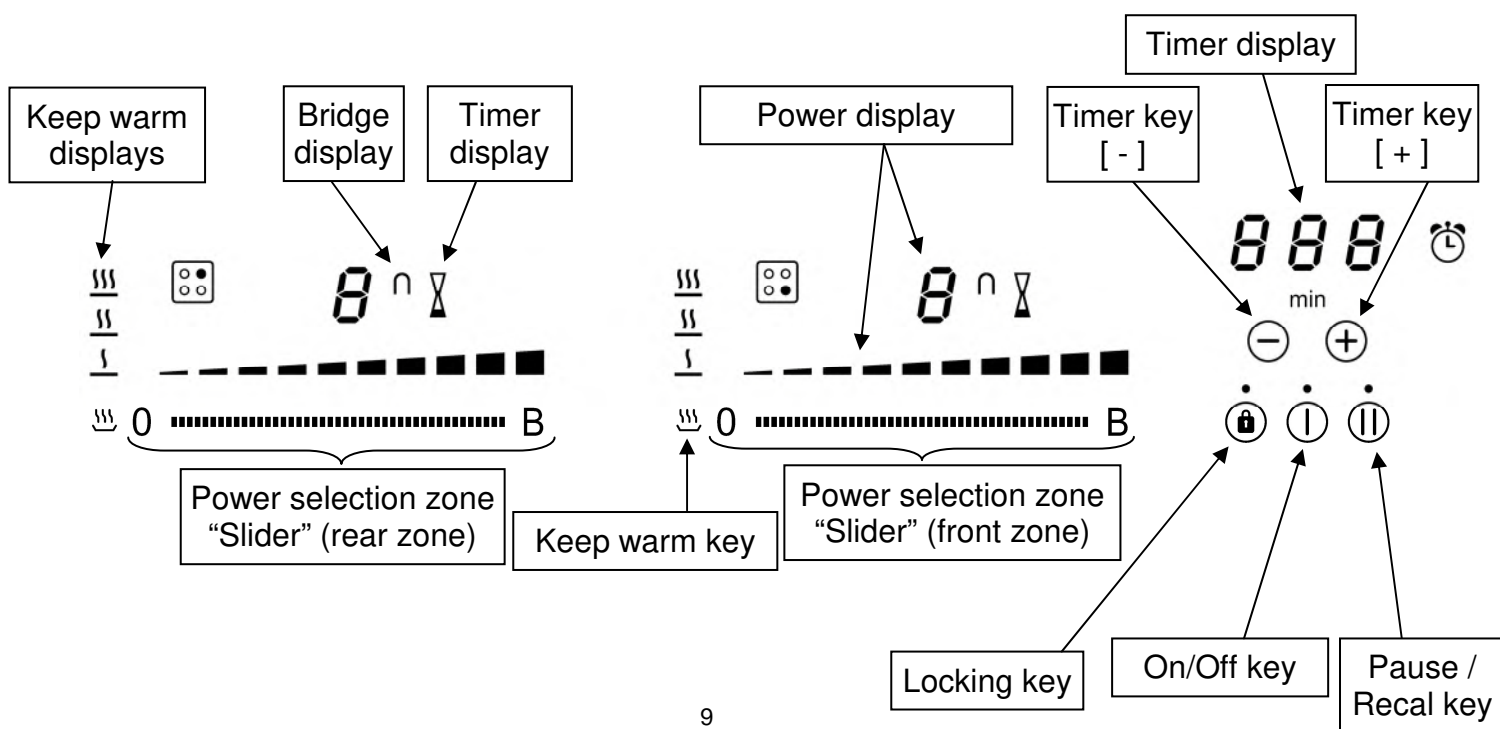
Type	PI3200	PI3300	PI3500 - PI3800
Total power	7400 W	7400W	11100 W
Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
<b>Heating zones</b>	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster power*	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.

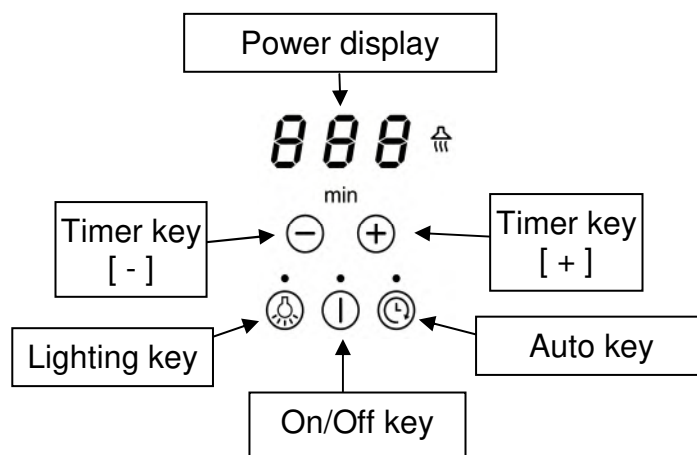
\*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

### 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



## USE OF THE APPLIANCE

### Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
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	1 <sup>st</sup> Booster	The 1 <sup>st</sup> Booster is activated.
	2 <sup>nd</sup> Booster	The 2 <sup>nd</sup> Booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically at approximately 42. 70. 94°C.
	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

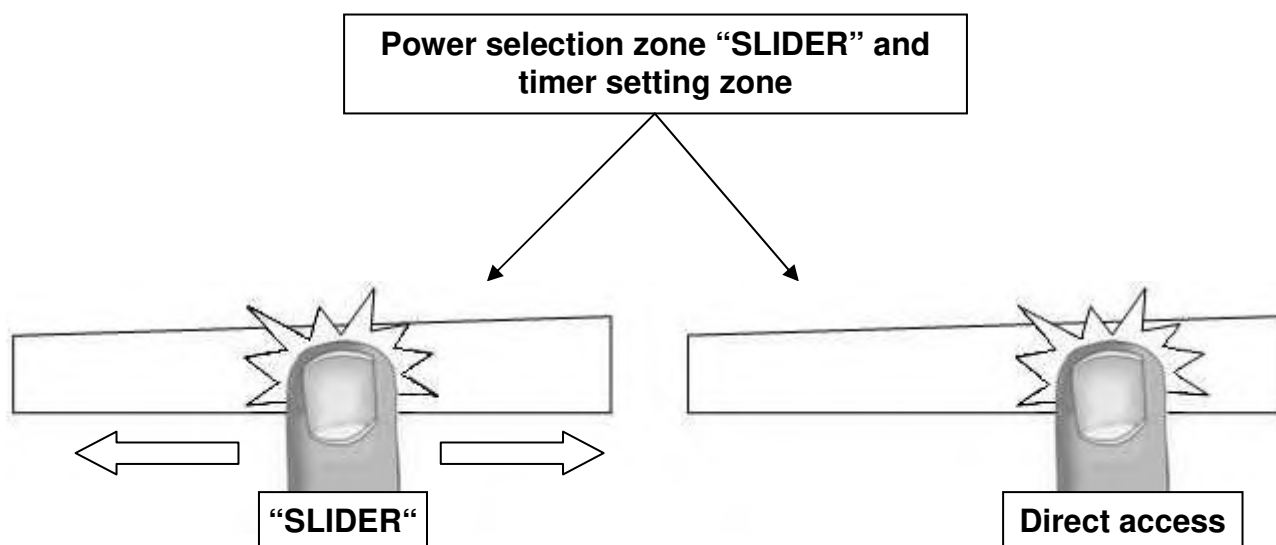
Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

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:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [ ⏻ ]	[ 0 ]
To stop	press key [ ⏻ ]	nothing or [ H ]

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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

1<sup>st</sup> Booster [ P ] and 2<sup>nd</sup> Booster [ II ] 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:**

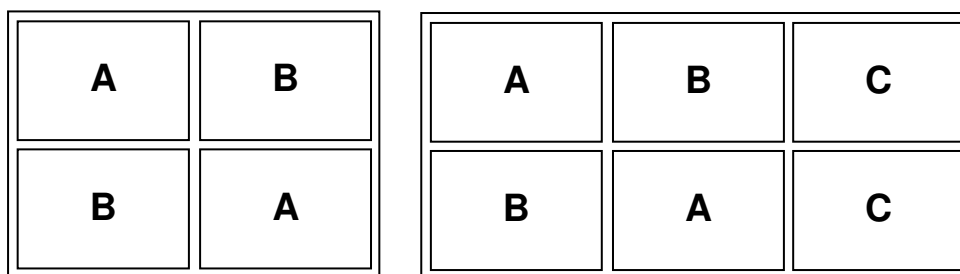
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up 1 <sup>st</sup> Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[ P ]
Stop the 1 <sup>st</sup> Booster	Slide on the "SLIDER"	[ 9 ] to [ 0 ]

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start up 2 <sup>nd</sup> Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[ P ]
Start up 2 <sup>nd</sup> Booster	Re-press on the end of the "SLIDER"	[ ,, // and P ]
Stop the 2 <sup>nd</sup> 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**

[ P ] is displayed

**The other heating zone: (example: power level 9)**

[ 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 :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] to [ P ]
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ]	Timer display on
	from the timer until the desired display is 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:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
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.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
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:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
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:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
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:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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 »:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
42°C to engage	Press once on key [🔥]	[ U ] and [ 42 ]
72°C to engage	Press twice on key [🔥]	[ U ] and [ 72 ]
94°C to engage	Press 3 times on key [🔥]	[ U ] and [ 94 ]
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.


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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [  ]	[ 0 ]
Activate the Grill	Place the grill plate on the 2 zones to use Press simultaneously on the « SLIDER » of the 2 cooking zones	[  ] blink [  ]
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 [  ]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
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, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

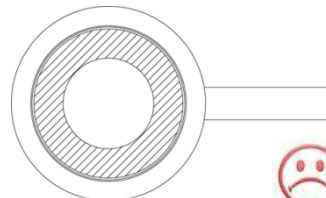
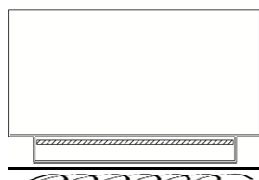
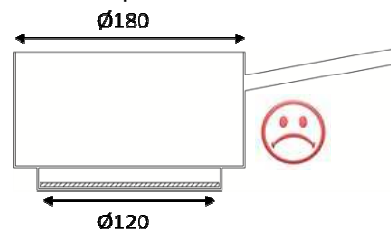
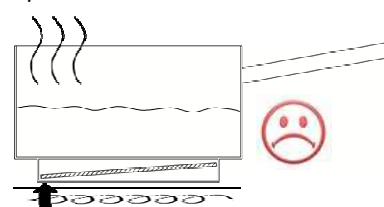
Ferromagnetic base



Aluminium base



Ferromagnetic ring

Too great a distance  
Ferromagnetic elementBase smaller  
than the potFerromagnetic element  
not parallel to the inductor

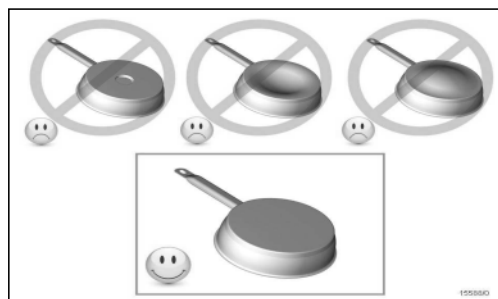
The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

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

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

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



### CAUTION!

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

### SOUNDS DURING USE:

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

## 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 optimum 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, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P and " II	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

## MAINTENANCE AND CLEANING

### Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob 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 locking 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.

**The control panel displays [ Er47 ] :**

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

**A slight "click click" sound is heard when placing a container on a stove:**

- This sound is normal. It is a safety indicator to detect the presence of the container on the inductor. It is automatically activated when the hob is turned on and during cooking.

**If one of the symbols above persists, call the Customer Service.**

## ENVIRONMENT PRESERVATION



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

**ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT**

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

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

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

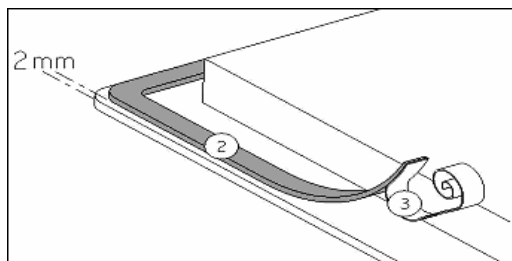
*This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.*

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

### How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet. His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.

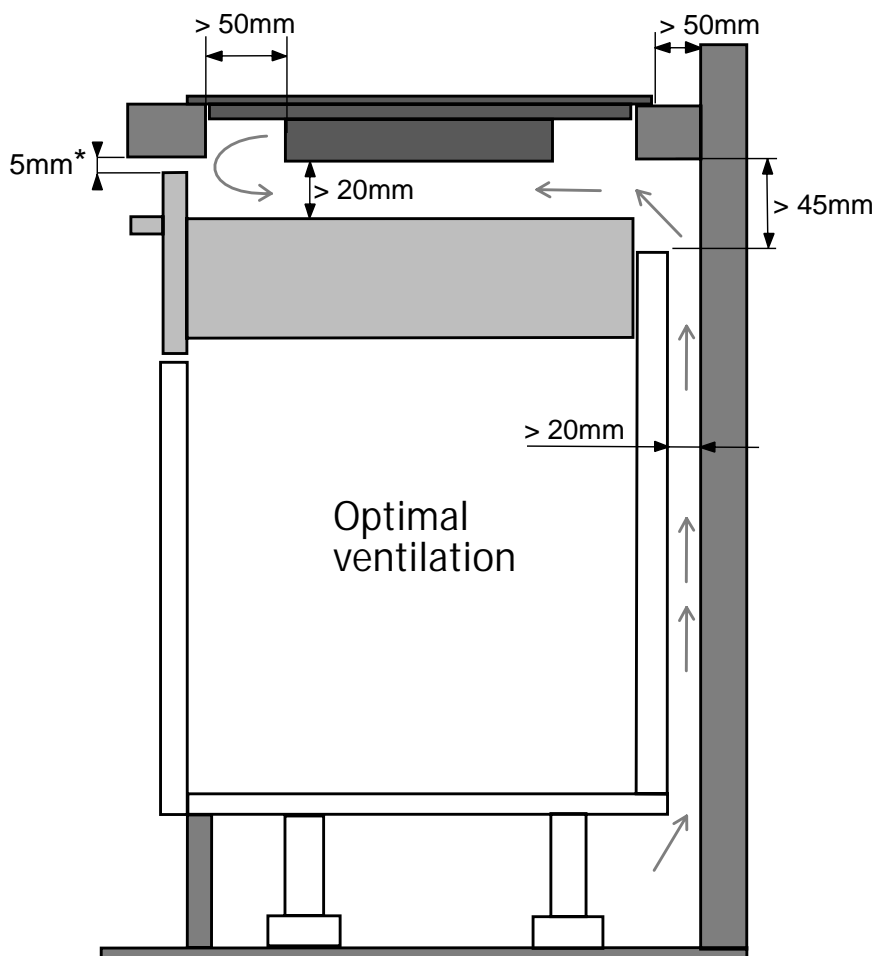


<p>Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).</p>
---

### Fitting - installing:

- The plate is equipped with two fans located at the bottom. **Please observe the distances for the circulation of the ventilation air.**
- Ensure that there is a distance of **50 mm** between the hob and the wall or sides.
- The ventilation distance between the plate base and the upper section of a ventilated oven or drawer, must be at least **20mm**. The separation distance for non-forced ventilation ovens must be greater in accordance with the oven manufacturer's recommendations.
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects. CAUTION with small objects or papers, because when absorbed, they could damage the fan or damage the ventilation. Take care when placing metal objects such as cooking pans or cutlery since they can get too hot and help increase the temperature of the area and cause burns.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 760 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## Fitting - installing:

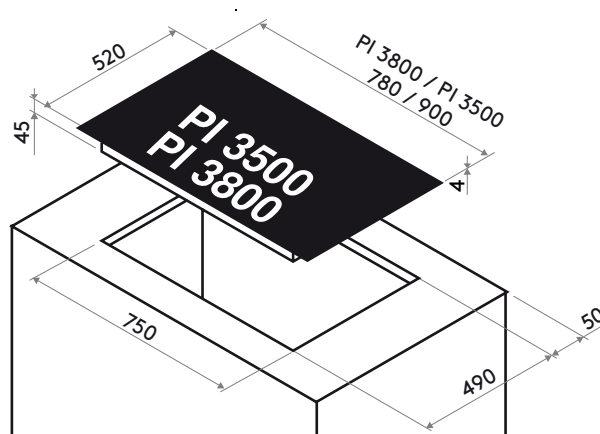
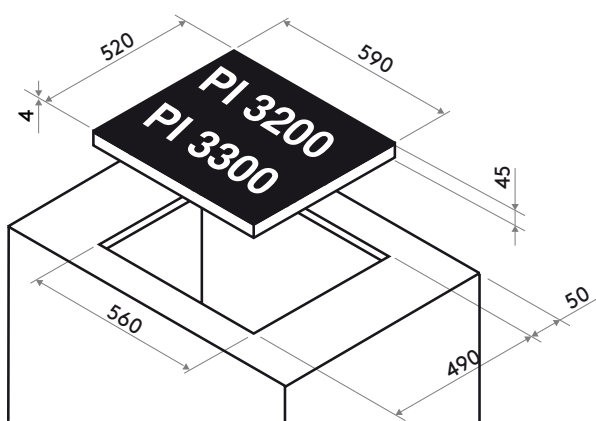


**CAUTION!** Improper installation and failure to observe the ventilations may lead to malfunction or breakdown of the device that is not covered by the manufacturer's warranty.

\* Front ventilation recommended, with this we avoid excess temperature in hob, furniture and equipment under the hob.

- The cut out sizes are:

Model	Cut-size
<b>PI3200</b>	560 x 490 mm
<b>PI3300</b>	560 x 490 mm
<b>PI3500 / PI3800</b>	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 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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

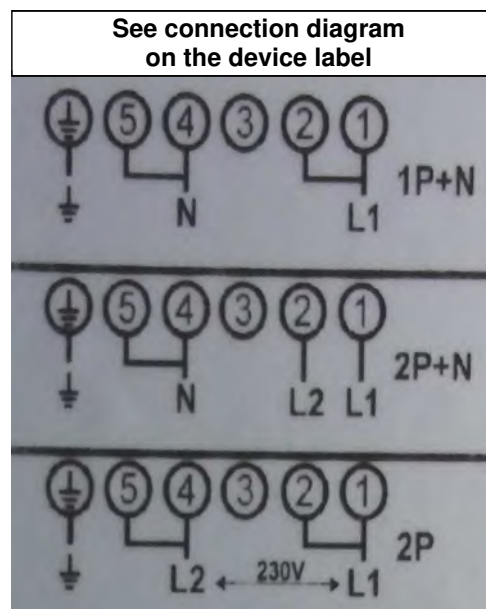
For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

#### Monophase 230V~1P+N

Put the 1<sup>st</sup> bridge between terminal 1 and 2, the 2<sup>nd</sup> between 4 and 5. Attach the earth to the terminate "earth"(Yellow/Green), the neutral N to terminal 4 or 5 (Blue and Grey), 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 and Grey), the Phase L1 to the terminals 1 (Brown) and the Phase L2 to the terminal 2 (Black).





**CONNECTION OF THE HOB FOR PI3500 AND PI3800:**

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

**PANDO - AFTER-SALES SERVICE (SAT) AND WARRANTY**

INOXPAN S.L.

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

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

WEBSITE: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

Please call the above phone number, or contact us via fax or e-mail to request any technical assistance, either within or outside of the warranty. We wish to inform you that only operations involving product faults will be covered by the warranty.

**WARRANTY CERTIFICATE:**

INOXPAN, SL, as manufacturer of this device, guarantees the same for a period of three years from the date of purchase, against any manufacturing defects that may affect its proper operation. Proof of purchase must be presented in order to avail of this warranty.

During this period, the Company undertakes to replace or repair any faulty part due to defects or manufacturing defects in the device free of charge, until proper operation and the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement.

The following points will not be covered by the warranty, where the user must cover the costs of materials, labour and transport relating to the technical service in this case:

- If the installation of the induction plate has not been carried out by an Authorised Professional Specialist, Qualified Electrician or Pando's Official Technical Service personnel who meet the requirements of safety standards and electrical power regulations.
- Breakdowns or damage caused by transport or intervention of personnel from outside this unauthorized company.
- Problems caused by improper installation of the induction plate, checks of the installation or operation and cleanings.
- Tampering with the wiring and connections of the device.
- Malfunctions and damage caused by external abnormalities or variations of the power supply or natural disasters such as storms, lightning, floods, etc.
- Aesthetic damage such as dents, scratches, cracks, tears and stains on the device caused by improper installation or tampering, use of unsuitable utensils and containers or ones in poor condition, or the use of non-recommended cleaning products.
- When the device is intended for non-domestic use, which it has not been designed for.
- Malfunction of the device owing to breach of the regulations, instructions and recommendations stated in the device installation and user manual.

INOXPAN, SL, is expressly excluded from any liability for any direct or indirect damages to persons or things owing to breakdowns or defects of the device caused by improper handling of the same .

This warranty is only valid when the same is met. The model, registration, the stamp of the trade dealer or establishment must be stated, and must be accompanied by the receipt indicating date of purchase.

Anything not expressly stated in this Certificate will be regulated by the provisions of General Law for the Defense of Consumers and Users Law 26/84, of 19 July, as well as Retail Trade Regulations 7/ 96 of 13 January.

MODEL	
REGISTRATION NO.	
AUTHORIZED SPECIALIST INSTALLER	
PURCHASE DATE	
DEALER STAMP	

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

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

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

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

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

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

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

Merci beaucoup

L'équipe Pando

**SOMMAIRE**

<b>SECURITE.....</b>	<b>29</b>
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	29
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	30
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....	31
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL .....	32
AUTRES PROTECTIONS .....	32
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>33</b>
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	33
BANDEAU DE COMMANDE .....	33
BANDEAU DE COMMANDE DE LA HOTTE .....	34
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>34</b>
AFFICHAGE .....	34
VENTILATION.....	34
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>35</b>
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	35
PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	35
TOUCHES SENSITIVES .....	35
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE .....	35
MISE EN ROUTE.....	36
DETECTION DE RECIPIENT .....	36
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	36
FONCTION BOOSTER.....	36
FONCTION MINUTERIE .....	37
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	38
FONCTION PAUSE .....	39
FONCTION RAPPEL .....	39
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » .....	39
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE .....	40
FONCTION GRILL .....	40
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	40
MISE EN ROUTE DE LA HOTTE .....	41
MODE AUTOMATIQUE .....	41
MODE MANUEL .....	41
MISE EN ROUTE ECLAIRAGE.....	41
<b>CONSEILS DE CUISSON .....</b>	<b>42</b>
QUALITE DES CASSEROLES .....	42
DIMENSION DES CASSEROLES.....	43
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	43
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>43</b>
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....</b>	<b>44</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>45</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>	<b>46</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>	<b>48</b>
<b>SERVICE APRES VENTE ET GARANTIE .....</b>	<b>50</b>

---

## SECURITE

---

### Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

## Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

## Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.



**NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION. RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.**





## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Caractéristiques techniques

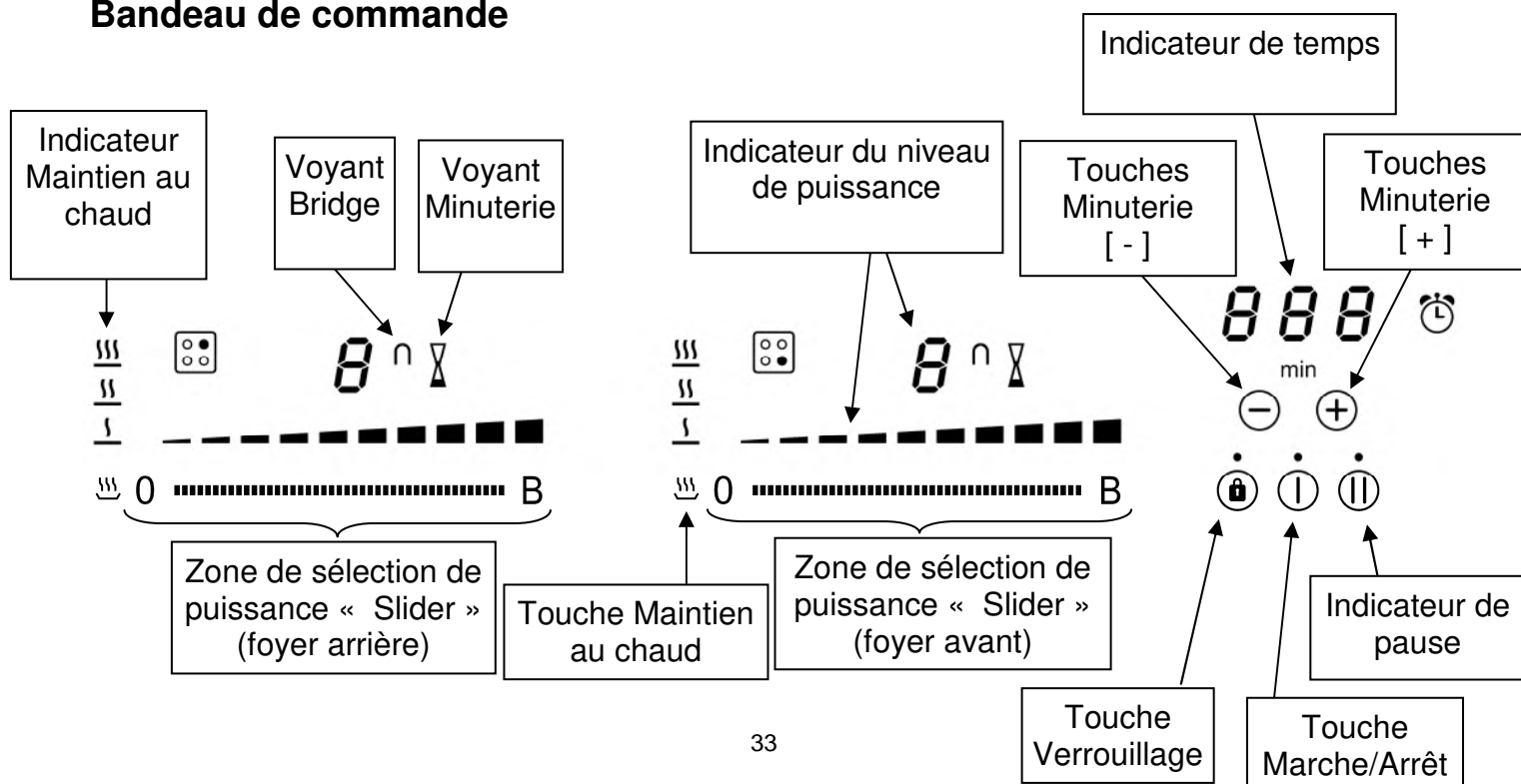
Type	PI3200	PI3300	PI3500 / PI3800
Puissance Totale	7400 W	7400W	11100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> **	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
<b>Foyer de puissance</b>	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*	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 <sub>cw</sub> **	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 <sub>cw</sub> **	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 <sub>cw</sub> **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

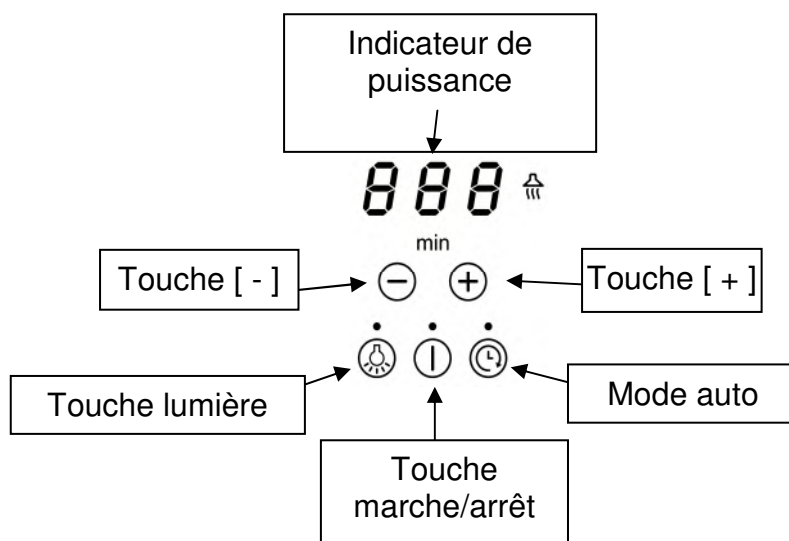
\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

\*\* 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****UTILISATION DE L'APPAREIL****Affichage**

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</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	1 <sup>er</sup> Booster	Le 1 <sup>er</sup> Booster est activé.
.. //	2 <sup>nd</sup> Booster	Le 2 <sup>nd</sup> Booster est activé.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 42, 70 ou 94°C.
	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.

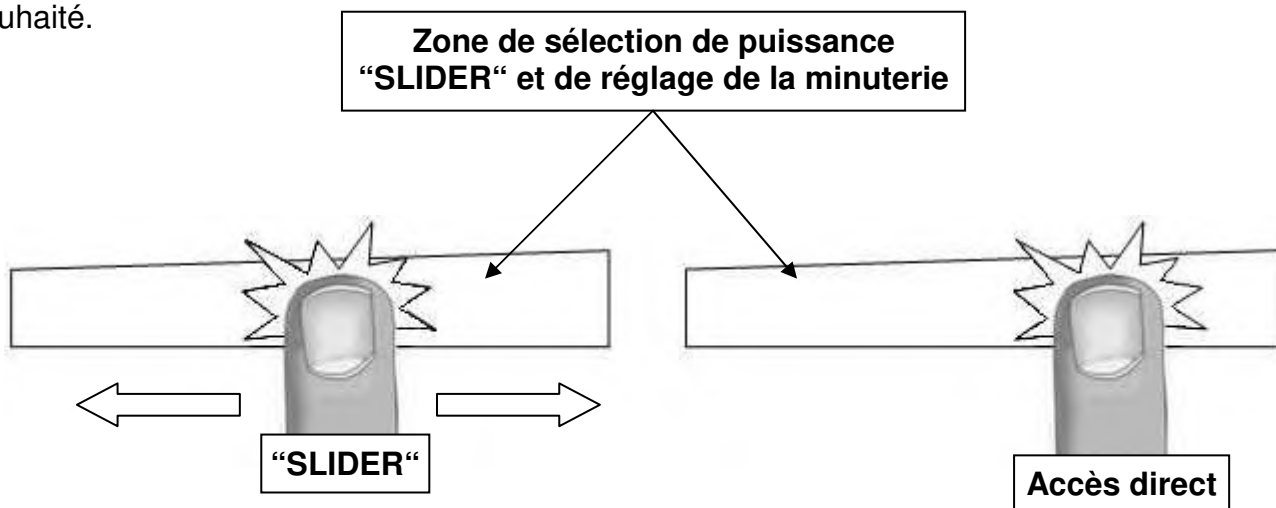
### Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles 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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [ ① ]	[ 0 ]
Arrêter	appuyer sur [ ① ]	aucun ou [ H ]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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 [ 0 ] apparaît. Le [ 0 ] disparaît lorsqu'une casserole adaptée 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 [ 0 ] apparaît. Le [ 0 ] 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 [ 0 ] 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 [ ,, !! ] 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 1<sup>er</sup> Booster:**

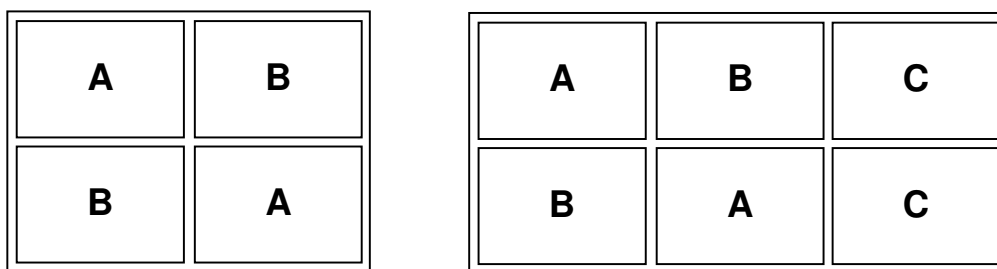
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher Booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[ P ]
Stopper Booster	glisser sur le « SLIDER »	[ 9 ] à [ 0 ]

- **Enclencher / arrêter le 2<sup>nd</sup> Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le 1 <sup>er</sup> Booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[ P ]
Enclencher le 2 <sup>nd</sup> Booster	ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[  ] clignote avec P ]
Stopper le 2 <sup>nd</sup> Booster	glisser sur le « SLIDER »	[ P ] à [ 0 ]
Stopper le 1 <sup>er</sup> 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 :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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) :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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 minuterie 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.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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 :**


<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
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 minuteriers.
- 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 » :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Activer le maintien à <b>42°C</b>	appuyer 1 fois sur la touche Maintien au chaud [  ]	[ U ] et voyant [  ]
Activer le maintien à <b>72°C</b>	appuyer 2 fois sur la touche Maintien au chaud [  ]	[ U ] et voyant [  ]
Activer le maintien à <b>94°C</b>	appuyer 3 fois sur la touche Maintien au chaud [  ]	[ U ] et voyant [  ]
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.


<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
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.

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
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	[  ]
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.

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Verrouiller la table	maintenir un doigt sur [  ] pendant 6s	voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	maintenir un doigt sur [  ] pendant 6s	voyant verrouillage éteint





## Mise en route de la hotte

- **Enclencher / arrêter la hotte :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [  ]	voyant marche/arrêt allumé
Arrêter	appuyer sur [  ]	voyant marche/arrêt éteint

## Mode automatique


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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
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.

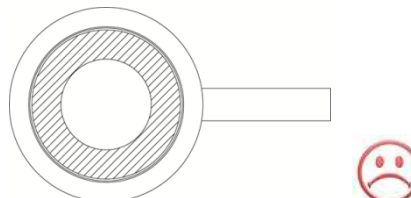
Base ferromagnétique



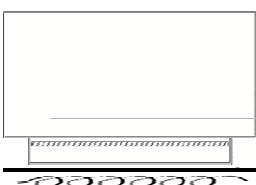
Base aluminium



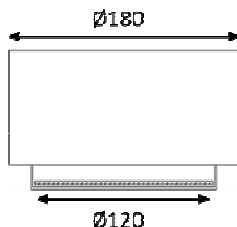
Anneau ferromagnétique



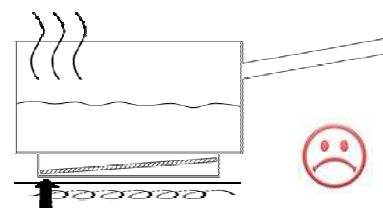
Distance trop grande  
Élément ferromagnétique



Base plus petite  
que la casserole



Élément ferromagnétique  
non parallèle à l'inducteur



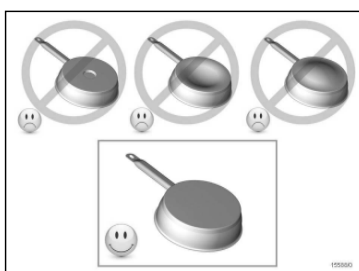
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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

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



### ATTENTION!

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

### SONS PENDANT L'UTILISATION:

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

## 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 II	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 sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

### 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 où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles 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 :

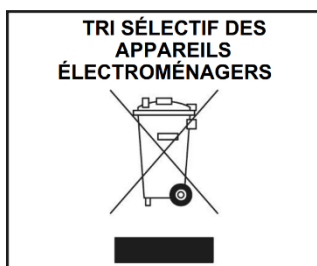
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

## 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.**

## 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 de ce produit, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait se produire si ce produit n'était pas manipulé de forme correcte. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les services administratifs de votre localité et notamment le service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Cet appareil électrodomestique est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).*



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

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

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

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

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



Pour en savoir plus:

[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

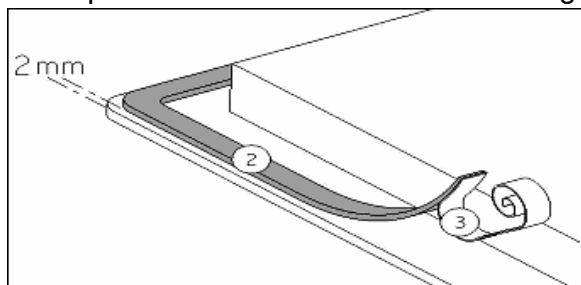
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

### Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.

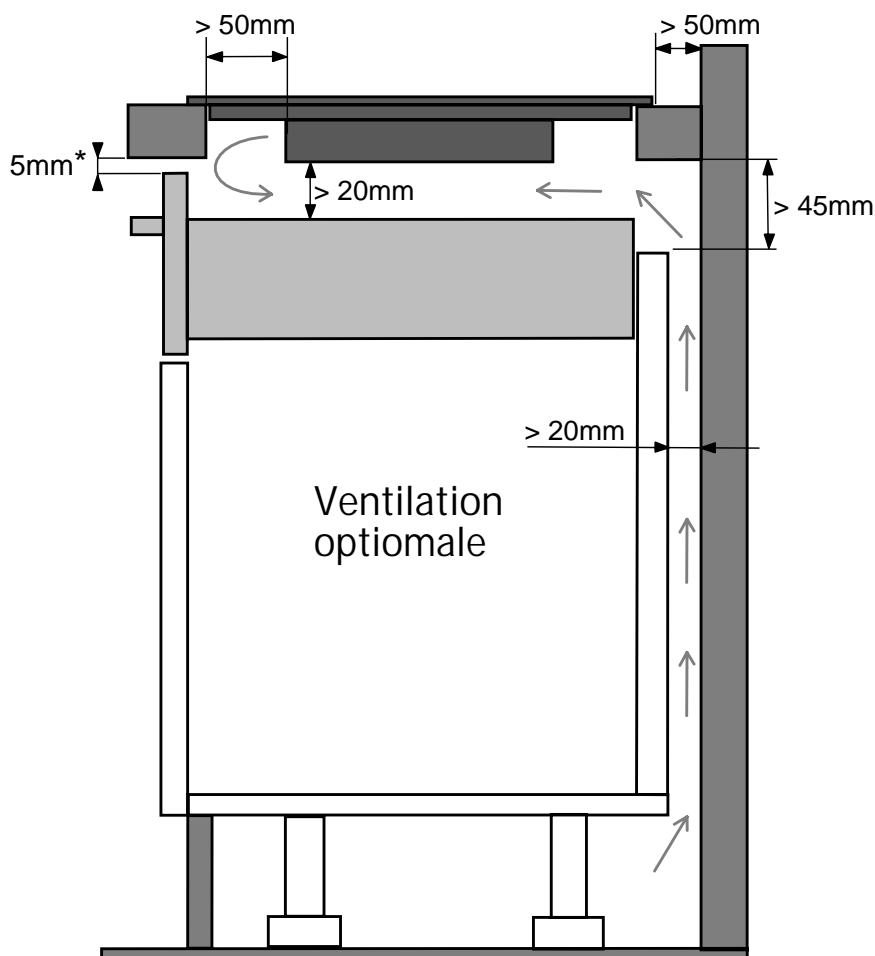


Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

### Encastrement

- La plaque est équipée de deux ventilateurs situés en bas. **Par conséquent, les distances de circulation de l'air de ventilation doivent être respectées.**
- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de **50mm**.
- La distance minimale de ventilation entre la base de la plaque et la partie supérieure d'un four ventilé ou un tiroir, doit être de **20mm**. Si le four n'est pas à ventilation forcée la distance de séparation doit être supérieure en fonction des conseils du fabricant du four.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur. ATTENTION avec de petits objets ou papiers, car absorbés, ils pourraient endommager le ventilateur ou endommager la ventilation. Soyez prudent lorsque vous placez des ustensiles en métal tels que des récipients de cuisson ou des couverts, car ils peuvent surchauffer et contribuer à augmenter la température de la zone et provoquer des brûlures.
- Il est également important de s'assurer que le tiroir n'est pas bondé et que l'espace de 20mm est toujours respecté.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

## Encastrement

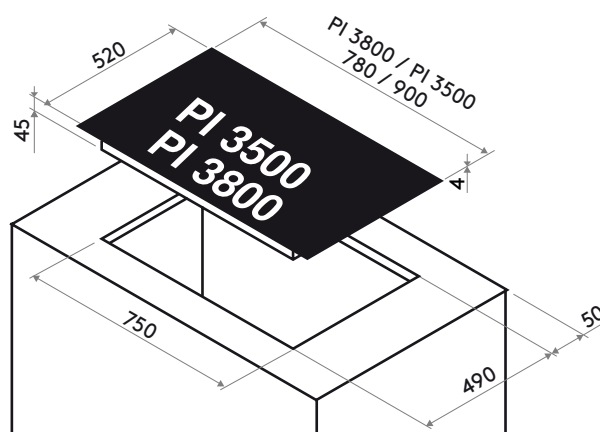
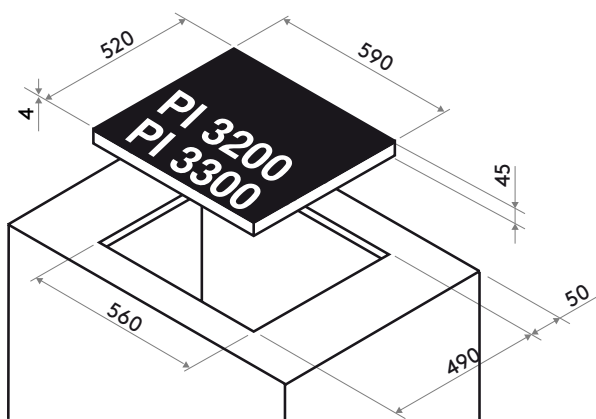


**ATTENTION!**  
 Une installation inadaptée et le fait de ne pas respecter les ventilations peut provoquer un dysfonctionnement ou une panne de l'appareil non couverts par la garantie du fabricant.

\* Ventilation frontale recommandée, nous évitons ainsi l'excès de température dans la plaque de cuisson, les meubles et les équipements sous la plaque.

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

Appareil	Découpe
<b>PI3200</b>	560 x 490 mm
<b>PI3300</b>	560 x 490 mm
<b>PI3500 / PI3800</b>	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 déconnexion 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 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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:

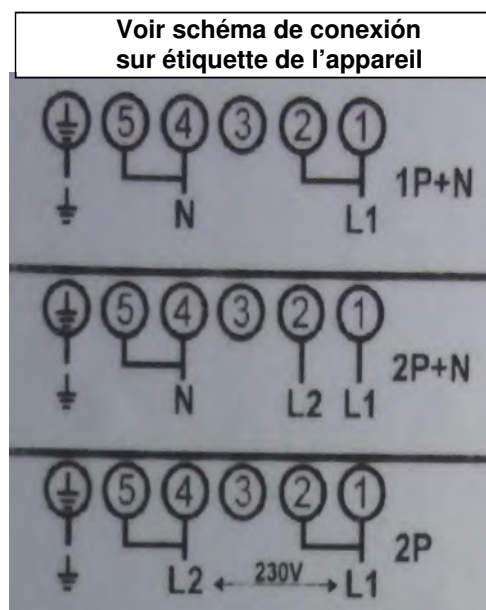
Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

#### 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  
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)





**CONNEXION ELECTRIQUE DE LA TABLE PI3500 / PI3800 :**

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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 boîtier 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 ! Veuillez 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.**

**SERVICE APRÈS-VENTE (SAV) ET GARANTIE**

INOXPAN S.L.  
TEL. 902 41 55 10 / FAX : 93 757 96 53

E-MAIL : [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)  
WEB : <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

Si vous désirez une assistance technique, en période ou hors période de garantie, vous pouvez téléphoner au numéro indiqué ci-dessus, ou bien nous joindre par fax ou par courriel. Sachez que les interventions seront couvertes par la garantie uniquement lorsqu'il s'agit d'un défaut du produit.

**CERTIFICAT DE GARANTIE :**

INOXPAN, S.L., en tant que fabricant de cet appareil, garantit celui-ci contre tout défaut de fabrication affectant à son bon fonctionnement trois ans à partir de la date d'achat. La présentation de la facture d'achat est obligatoire pour la mise en œuvre de la garantie.

Au cours de cette période, la Société s'engage à assurer le remplacement ou la réparation gratuite de toute pièce défectueuse dû à un vice ou à un défaut de fabrication de l'appareil, jusqu'à obtention de son bon fonctionnement, ainsi que la main d'œuvre nécessaire et les frais engendrés dérivés de telle réparation ou remplacement.

Les points suivants ne seront pas couverts par la garantie et le coût des matériaux, de la main d'œuvre et du déplacement du service technique seront à la charge de l'utilisateur :

- Si l'installation de la plaque à induction n'a pas été effectuée par un Professionnel Spécialiste Agréé, un Electricien Qualifié ou du personnel de Service Technique Officiel Pando, remplissant les obligations des normes et standards de sécurité relatives à la puissance électrique.
- Pannes ou dégâts produits lors du transport ou de l'intervention de personnel étranger à l'entreprise non autorisé.
- Problèmes causés par une mauvaise installation de la plaque à induction, par des révisions de l'installation ou du fonctionnement, ou des nettoyages.
- Manipulation incorrecte du câblage et des connexions de l'appareil.
- Pannes et défauts produits par des anomalies extérieures ou des variations d'alimentation électrique, catastrophes naturelles telles que tempêtes, foudre, inondations, etc.
- Défauts esthétiques tels que bosses, rayures, fissures, brisures et taches sur l'appareil provoqués par l'installation ou une mauvaise manipulation, une utilisation d'ustensiles et de récipients inadaptés ou en mauvais état, une utilisation de produits de nettoyage non recommandés.
- Lorsque l'appareil est destiné à un usage non domestique, différents de celui pour lequel il a été prévu.
- Dysfonctionnement de l'appareil dû à un non-respect des normes, instructions et recommandations indiquées dans le manuel d'utilisation et d'installation de l'appareil.

INOXPAN, S.L., se dégage de toute responsabilité quant à d'éventuels dommages directs ou indirects envers des personnes ou des objets en raison de pannes ou de défauts de l'appareil produits par une manipulation incorrecte de l'appareil.

Cette garantie n'est valable que si dûment remplie. Elle devra comporter le modèle, le matricule, le cachet de l'établissement ou du distributeur et doit être accompagnée de la facture d'achat où est indiquée la date d'achat.

Tout ce qui n'est pas expressément stipulé dans ce Certificat est soumis à la Loi Générale de la Défense des Consommateurs et des Utilisateurs Loi 26/84, du 19 juillet, ainsi qu'à la Loi de Règlementation de Commerce de Détail Loi 7/96, du 13 janvier.

MODÈLE	
N° MATRICULE	
INSTALLATEUR SPÉCIALISTE AGRÉÉ	
DATE D'ACHAT	
CACHET DU DISTRIBUTEUR	

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

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

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

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

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

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

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

Das gesamte Pando Team”

**INHALTSVERZEICHNIS**

<b>SICHERHEIT .....</b>	<b>53</b>
SICHERHEITSHINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME .....	53
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....	53
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....	55
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....	55
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	56
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>	<b>57</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	57
BEDIENFELD .....	57
BEDIENFELD DER HAUBE.....	58
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>	<b>58</b>
ANZEIGE .....	58
BELÜFTUNG .....	58
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>	<b>59</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	59
INDUKTIONSPRINZIP .....	59
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....	59
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG .....	59
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN .....	59
TOPFERKENNUNG.....	60
RESTWÄRMEANZEIGE .....	60
BOOSTERFUNKTION .....	60
ZEITSCHALTUHR.....	61
ANKOCHAUTOMATIK.....	62
STOP&Go FUNKTION .....	63
MEMORY-FUNKTION .....	63
WARMHALTEFUNKTIONEN.....	63
GRILLFUNKTION .....	64
AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION.....	64
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE .....	64
HAUBE EIN- UND AUSSCHALTEN .....	65
AUTOMATIKBETRIEB.....	65
MANUELLER BETRIEB .....	65
LICHTFUNKTION.....	65
<b>KOCHEMPFEHLUNGEN .....</b>	<b>66</b>
KOCHGESCHIRR .....	66
GESCHIRRGRÖSSE .....	66
EINSTELLBEREICHE .....	67
<b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>67</b>
<b>WAS TUN WENN.....</b>	<b>68</b>
<b>UMWELTSCHUTZ.....</b>	<b>69</b>
<b>MONTAGEHINWEISE .....</b>	<b>70</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>	<b>72</b>
<b>KUNDENDIENST UND GARANTIE .....</b>	<b>74</b>

## SICHERHEIT

### Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung entfernen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es gerade und fest in einer Arbeitsplatte montiert ist und unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber müssen vom Glas entfernt werden.
- Das Gerät darf baulich nicht verändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

### Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Die Elektronik (Relais) kann während des Betriebs hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochvorganges noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche weisen keinesfalls auf einen Mangel des Kochfeldes hin, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie die Kochfläche nie mit einem Lappen oder einer Schutzfolie, diese könnten sehr heiß werden und in Brand geraten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

## Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus,–und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

## Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBEN FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**





## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Technische Beschreibung

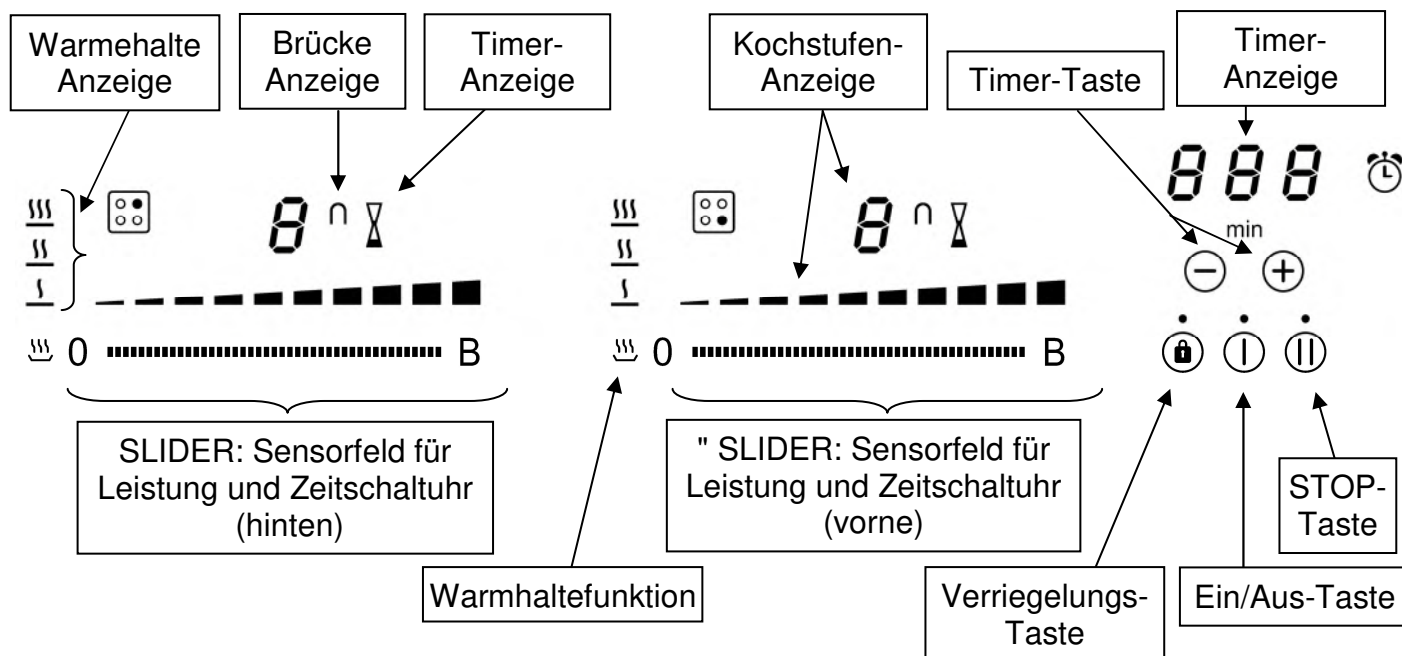
Typ	PI3200	PI3300	PI3500 / PI3800
Gesamt Leistung	7400 W	7400W	11100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> **	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
<b>Kochzonen</b>			
Minimal Topfboden Durchmesser	220 x 180 mm Ø 100 mm	220 x 180 mm Ø 100 mm	220 x 180 mm Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W	2100 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 <sub>cw</sub> **	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 <sub>cw</sub> **	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 <sub>cw</sub> **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

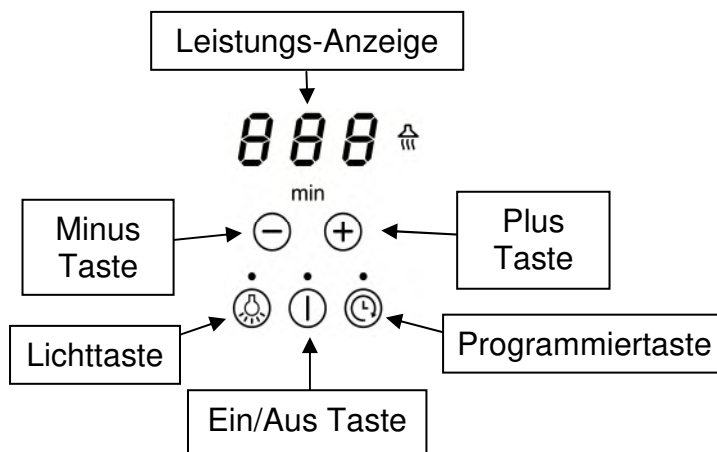
\*\* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

	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



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</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.
	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 ].

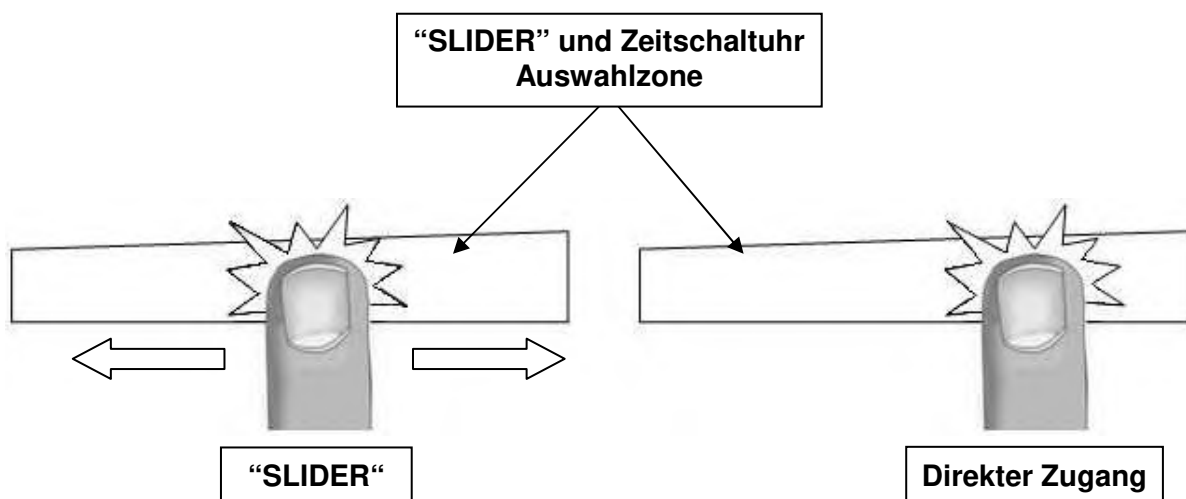
### Funktion der Sensorschaltfelder

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

Einschalten  
Ausschalten

### Bedienfeld

Auf [ ① ] drücken (1s)  
Auf [ ① ] drücken

### Anzeige

[ 0 ]  
Keine oder [ H ]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

### Betätigung

Leistung erhöhen  
Ausschalten

### Bedienfeld

über den "SLIDER" fahren  
über den "SLIDER" bis zu 0 fahren

### Anzeige

[ 1 ] bis [ P ]  
[ 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.

## Restwärmearzeige

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 Restwärmearzeige 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 [ ,, !! ] 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

Booster einschalten

### Bedienfeld

Auf dem "SLIDER" bis zum Ende  
Nach rechts rutschen  
oder gleich am Ende drücken

### Anzeige

[ P ]

Booster ausschalten

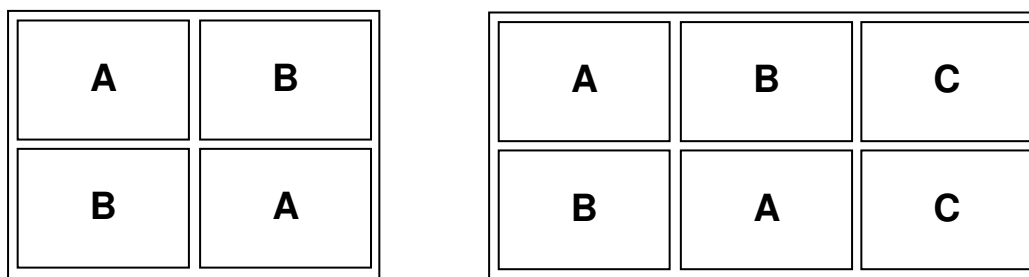
Auf dem "SLIDER" nach links rutschen [ 9 ] bis [ 0 ]

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

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[ P ]
Doppel-Booster einschalten	Am Ende drücken (rechts)	[ „ // ] 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**

[ P ] leuchtet

**Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)**

[ 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 verschiedene 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:**

<b><u>Vorgang</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
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:**

<b><u>Vorgang</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
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 ]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

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



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

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ ① ] 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:**

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



- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
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 :**



<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
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 :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
ca. 42°C Warmhaltefunktion (Schmelzfunktion)	Auf [  ] einmal drücken	[ U ] und [  ]
ca. 72°C Warmhaltefunktion	Auf [  ] zweimal drücken	[ U ] und [  ]
ca. 94°C Warmhaltefunktion	Auf [  ] dreimal drücken	[ U ] und [  ]
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.

<b><u>Vorgang</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten des Kochfeldes	Auf [ ① ] drücken	[ 0 ]
Grill-Funktion einschalten	Die Grillplatte auf beide Zonen legen die man benutzen will. Gleichzeitig auf den „SLIDER“ beide Zonen drücken	[ 0 ] blinkt [ 5 ] 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.

<b><u>Vorgang</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ ① ] drücken	[ 0 ]
Brücke einschalten	Auf die beiden [ ≡ ] drücken oder eine große Pfanne auf beiden Zonen legen die man Brücken möchte und auf den „SLIDER“ von einer der beiden Zonen drücken.	[ 0 ] und [ 0 ] [ 0 ] blinkt
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 [ ① ]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<b><u>Vorgang</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Verriegelung einschalten	auf Taste [ 🔒 ] 6s drücken	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	auf Taste [ 🔒 ] 6s drücken	Leuchte aus





## Haube ein- und ausschalten

- **Haube: einschalten/ ausschalten :**

**Betätigung**

Einschalten  
Ausschalten

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
Auf [  ] drücken

**Anzeige**

Leuchte an  
Leuchte aus



## Automatikbetrieb

- **Automatikbetrieb: einschalten/ ausschalten :**

**Betätigung**

Einschalten  
Ausschalten

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
Auf [  ] drücken

**Anzeige**

automatik leuchte an  
automatik leuchte aus

## Manueller Betrieb


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

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

**Betätigung**

Einschalten  
Leistung erhöhen  
Leistung unteren

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
Auf [ + ] drücken  
Auf [ - ] drücken

**Anzeige**

Leuchte an  
[ 0 ] bis [ Int ]  
[ Int ] bis [ 0 ]



**Lichtfunktion**

- **Lichtfunktion einschalten/ ausschalten :**

**Betätigung**

Licht einschalten  
Licht ausschalten

**Bedienfeld**

Auf [  ] drücken  
Auf [  ] drücken

**Anzeige**

das Licht ist an  
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

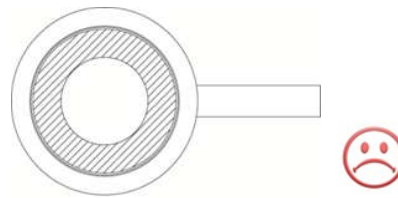
Ferromagnetischer Boden



Aluminiumboden



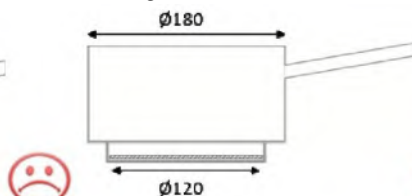
Magnetischer Ring



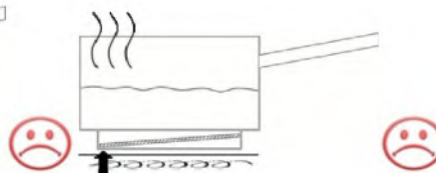
Distanz zu ferromagnetischem Element zu groß



Ferromagnetischer Boden



Ferromagnetischer Boden



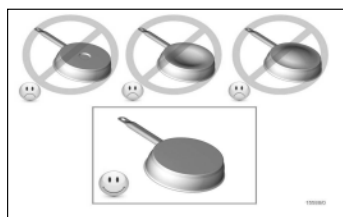
Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktion geeignet sind.

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 Logoaufruck 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 schlechter 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 automatisch 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 überdeckt 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.

### In der Anzeige erscheint [ U400 ]:

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

**In der Anzeige erscheint [ Er47 ]:**

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

**Beim Aufstellen eines Behälters auf das Kochfeld ist ein leichtes “Klicken” 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 automatisch aktiviert.

**Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.**

## UMWELTSCHUTZ



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

**ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT**

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

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

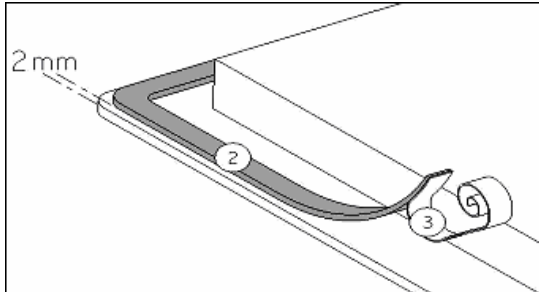
*To remove all packaging materials such as cardboard, expanded polyurethane, and film, use the appropriate containers.*

*This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.*

## 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:

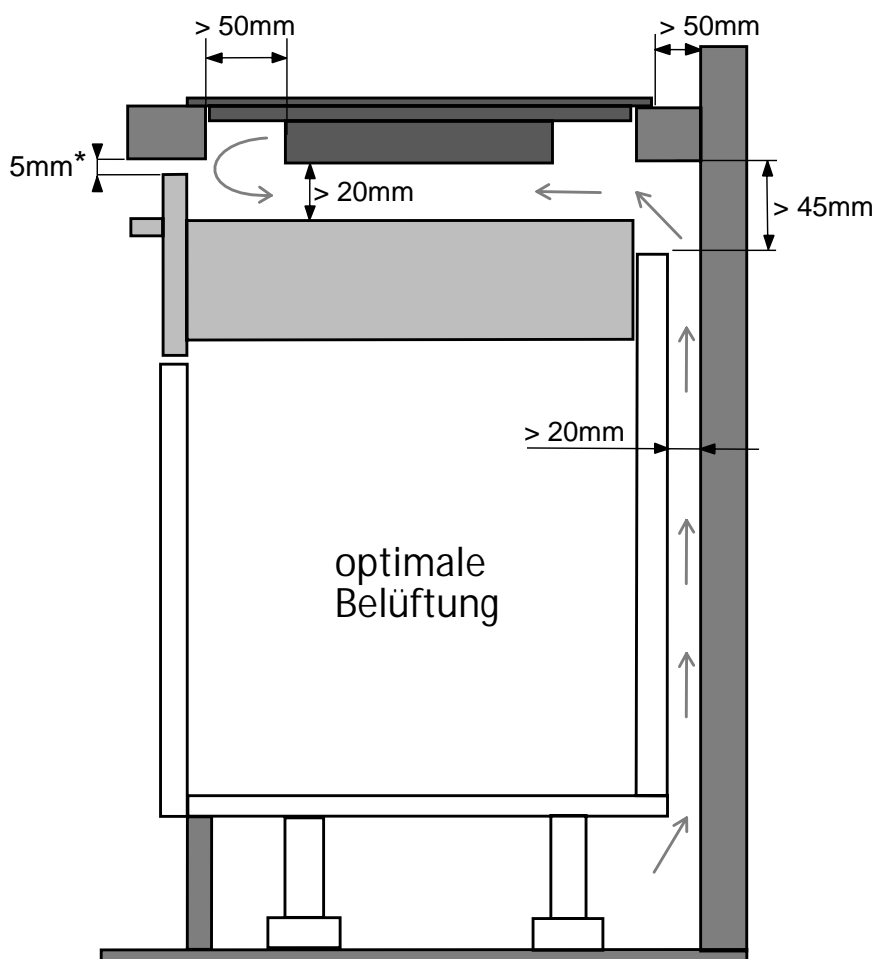


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

### Einbau :

- Die Kochplatte ist unten mit zwei Ventilatoren ausgestattet, **bitte beachten Sie die Abstände für die Zirkulation der Belüftungsluft.**
- Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Wand und/oder einem Möbelstück muss mindestens **50 mm** betragen.
- Der Mindestabstand des Luftspalts zwischen dem unteren Teil der Kochplatte und dem oberen Teil eines Ofens oder einer Schublade, muss **20mm** betragen. Ist der Ofen nicht fremdbelüftet, 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 der Aufbewahrung metallischer Objekte wie Kochbehältnisse oder Besteck, da diese heiß werden können 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 freigegeben sind.

## Einbau :

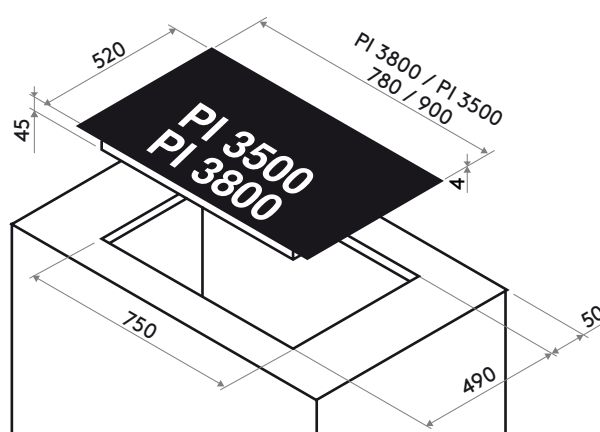
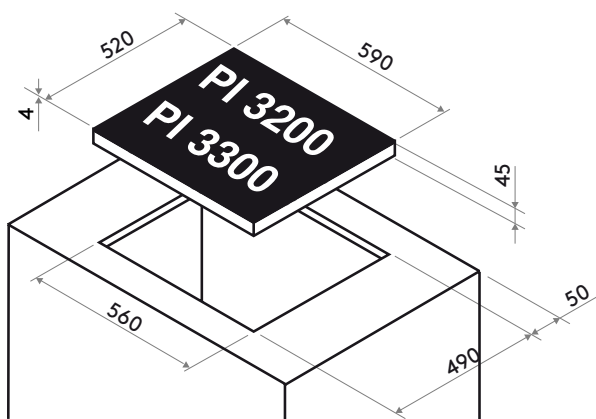


**ACHTUNG!** Eine unsachgemäße Montage oder Nichtbeachtung der Belüftungen kann zu einem fehlerhaften Betrieb oder einer Störung des Geräts führen, die von der Herstellergarantie ausgeschlossen sind.

\* Empfohlene Frontlüftung, damit vermeiden wir Übertemperatur in Kochfeld, Möbeln und Geräten unter der Kochfeld.

- Einbaudimensionen:

Modell	Einbaumasse
<b>PI3200</b>	560 x 490 mm
<b>PI3300</b>	560 x 490 mm
<b>PI3500</b>	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 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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.

**Einphasiger Anschluss 230V~1P+N**

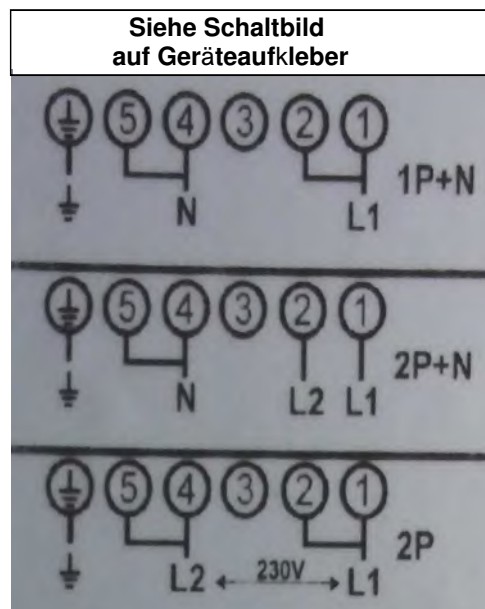
Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, dann zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme (Gelb/Grün), den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5 (Blau und Grau), die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2 (Braun und 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 an Anschlussklemme 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 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phasen + N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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.**

## PANDO - KUNDENDIENST (SAT) UND GARANTIE

INOXPAN S.L.  
TEL.: 902 41 55 10 / FAX: 93 757 96 53

E-MAIL: [divisiontecnica@pando.es](mailto:divisiontecnica@pando.es)  
WEB: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

Für technischen Support sowohl innerhalb als auch außerhalb der Garantie wählen Sie bitte oben genannte Telefonnummer, oder aber wenden Sie sich per Fax oder E-Mail an uns. Wir setzen unsere Kunden davon in Kenntnis, dass ausschließlich im Fall eines Produktfehlers zu leistende Eingriffe unter Garantie fallen.

### GARANTIEZERTIFIKAT:

INOXPAN, S.L., Hersteller dieses Geräts, gewährt eine dreijährige Garantie ab Kaufdatum auf alle Herstellungsfehler, die den fehlerfreien Betrieb des Gerätes beeinträchtigen. Um von dieser Garantie Gebrauch zu machen, ist die Kaufrechnung zwingend vorzulegen.

Innerhalb des genannten Zeitraums verpflichtet sich das Unternehmen, so die Ursache ein Fehler oder Herstellungsdefekt des Gerätes ist, defekte Teile zu ersetzen oder zu reparieren, bis der korrekte Betrieb wiederhergestellt ist, wie auch für die erforderliche Arbeitskraft und für Folgekosten der Reparatur oder des Ersatzes aufzukommen.

Von der Garantie ausgeschlossen und daher durch den Benutzer zu decken sind Materialkosten, Arbeitskraft und Anfahrtskosten des technischen Kundendienstes in folgenden Fällen:

- Wenn der Einbau der Induktionsplatte nicht von einer autorisierten Fachkraft, einem ausgebildeten Elektriker oder Personal des technischen Kundendienstes von Pando unter Beachtung bestehender Sicherheitsanforderungen und Vorgaben bezüglich der Stromleistung durchgeführt wurde.
- Bei Störungen oder Schäden, die durch den Transport oder Eingriffe durch nicht autorisierte, firmenfremde Personen entstehen.
- Bei Problemen, die sich aus dem unsachgemäßem Einbau oder Betrieb der Induktionsplatte, deren unsachgemäßen Wartung oder Reinigung ableiten.
- Bei unsachgemäßer Handhabung der Verkabelung und Anschlüsse des Gerätes.
- Bei durch externe Anomalien oder Schwankungen der Stromversorgung oder Naturkatastrophen wie Sturm, Blitz, Überschwemmungen etc. verursachten Störungen oder Schäden.
- Bei ästhetischen Schäden wie Ritzen, Rissen, Brüchen und Flecken des Gerätes, die auf unsachgemäßem Einbau oder unsachgemäße Handhabung, den Gebrauch ungeeigneter oder sich in schlechtem Zustand befindender Utensilien und Behältnisse oder den Gebrauch von Reinigungsmitteln, die nicht in unseren Empfehlungen enthalten sind, zurückzuführen sind.
- Wenn das Gerät nicht für den häuslichen Gebrauch eingesetzt wird, wofür es nicht vorgesehen ist.
- Wenn der fehlerhafte Betrieb des Gerätes auf die Nichtbefolgung der im Benutzer- und Installationshandbuch des Gerätes enthaltenen Vorgaben, Anweisungen und Empfehlungen zurückzuführen ist.

INOXPAN, S.L. haftet in keinem Fall für mögliche direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden des Gerätes, die durch unsachgemäßen Handhabung desselben entstehen.

Diese Garantie ist nur richtig ausgefüllt gültig. Aufgeführt werden müssen das Modell, die Seriennummer, und der Stempel des Vertragshändlers und die Garantie muss zusammen mit der Kaufrechnung mit dem auf ihr erkenntlichen Kaufdatum vorgezeigt werden.

Für alle nicht ausdrücklich in diesem Zertifikat festgelegten Fälle gelten die Bestimmungen des allgemeinen spanischen Verbraucherschutzgesetzes 26/84 ("Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios") vom 19. Juli; sowie des Gesetzes über die Ordnung des Einzelhandels 7/96 ("Ley de Ordenación Comercio") vom 13. Januar.

MODELL	
SERIENNUMMER	
AUTORISIERTER MONTAGEFACHKRAFT	
KAUFDATUM	
STEMPEL DES VERTRAGSHÄNDLERS	



## INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros  
Av. El Molí de les Mateves,11  
Apdo. Correos nº 21  
08310 ARGENTONA  
(Barcelona - Spain)  
Tel. +34 93 757 94 11  
Fax +34 93 757 96 53

[www.pando.es](http://www.pando.es)  
[com.pando@pando.es](mailto:com.pando@pando.es)

**Export:**  
[export@pando.es](mailto:export@pando.es)  
Tel. 902 41 55 11



## Pando

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



**SERVICIO POST VENTA**  
España, Portugal y Andorra

[www.pando.es/asistencia-tecnica/](http://www.pando.es/asistencia-tecnica/)

**SERVICE APRÉS VENTE**  
**AFTER SALES SERVICE**

Otros países

Autres pays / Other countries

[www.pando.es/en/after-sales-services/](http://www.pando.es/en/after-sales-services/)



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



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

