



Pando
integralcooking

PI - TEP



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



Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Environmental Management System Certification UNE-EN ISO
14001:2015
FS19/86566

ES
Manual de uso e instalación
Certificado de Garantía

PT
Manual de uso e instalação
Certificado de Garantia

FR
Manuel d'installation
Certificat de Garantie

EN
Installation manual
Guarantee Certificate

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

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

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

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

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

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

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

Muchas gracias

El equipo de Pando

ÍNDICE

SEGURIDAD	5
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR.....	5
USO DEL APARATO.....	6
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO.....	7
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	8
OTRAS PRECAUCIONES	8
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	9
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	10
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	10
ZONA DE MANDOS	10
INDICACIONES.....	10
VENTILACIÓN	10
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO	11
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	11
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN.....	11
TECLAS TÁCTILES.....	11
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER”.....	11
PUESTA EN MARCHA.....	12
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....	12
FUNCIÓN TEMPORIZADOR.....	13
FUNCIÓN STOP&GO.....	14
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	14
FUNCIÓN PUENTE Y PUENTE AUTOMÁTICO.....	14
BLOQUEO DE LA ZONA DE CONTROL.....	14
FUNCIONES DE COCCIÓN ESPECIALES PARA TEPPAN YAKI	15
CONSEJOS DE COCCIÓN	16
CONFIGURAR NIVELES DE COCCIÓN / TEMPERATURAS	16
TEMPERATURA MÁXIMA Y «PUNTO DE EVAPORACIÓN».....	16
RECOMENDACIÓN DE COCCIÓN	16
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	17
LIMPIEZA DEL CRISTAL.....	17
LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	17
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	18
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	19
PANDO – SERVICIO POST-VENTA (SAT) Y GARANTÍA	22

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

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

Uso del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- 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.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no se deben dejar sobre el aparato, ya que podrían calentarse.
- 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 de experiencia y conocimiento del producto, solo si se les ha dado la supervisión e instrucción adecuadas para el uso del electrodoméstico de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar este electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de este aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- 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 el aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve debe ser supervisada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio. No colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No almacenar objetos sobre la placa.
- 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, espray) 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

- 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.
- 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.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



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

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



DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

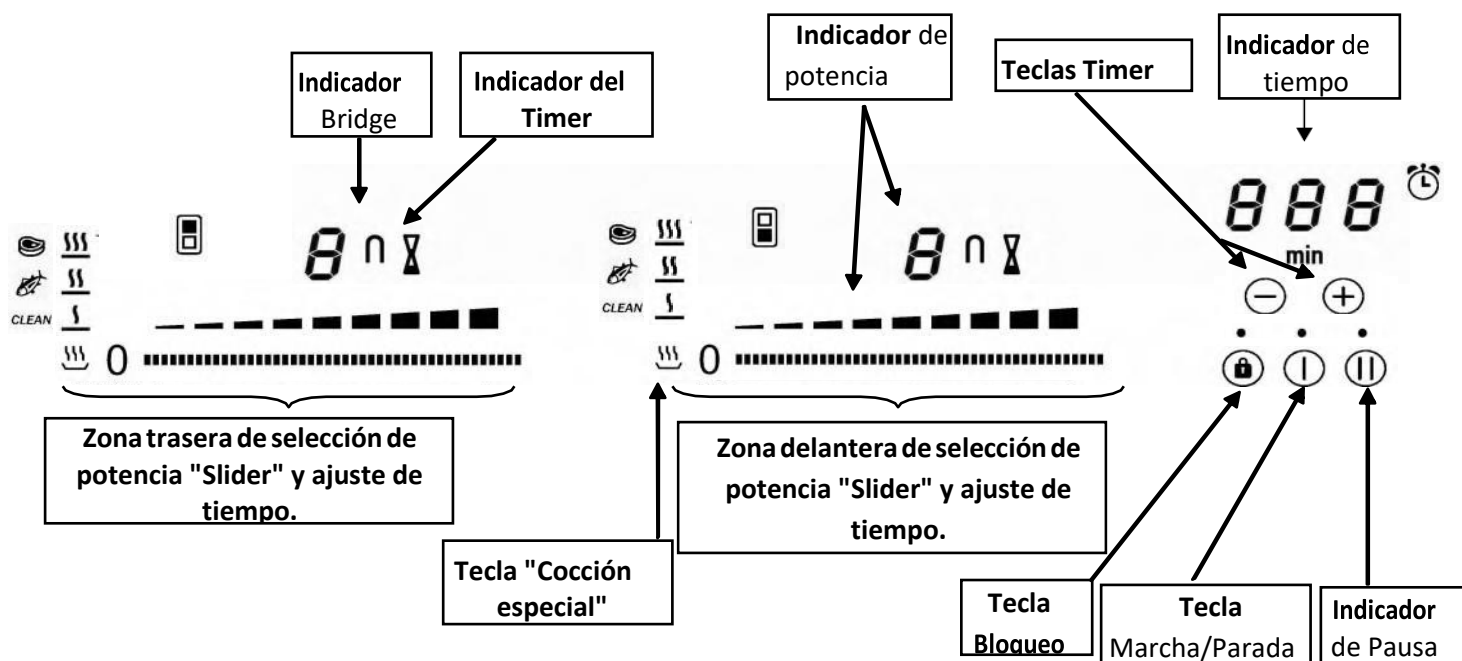
En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión,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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO**Características técnicas**

Potencia Total	Posición de la zona de cocción	Nominal Power
2800 W	2 zonas Ø145 mm	2 x 1400 W

Zona de mandos**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
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
II	Stop&Go	La pausa está activada

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

Limpe 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.

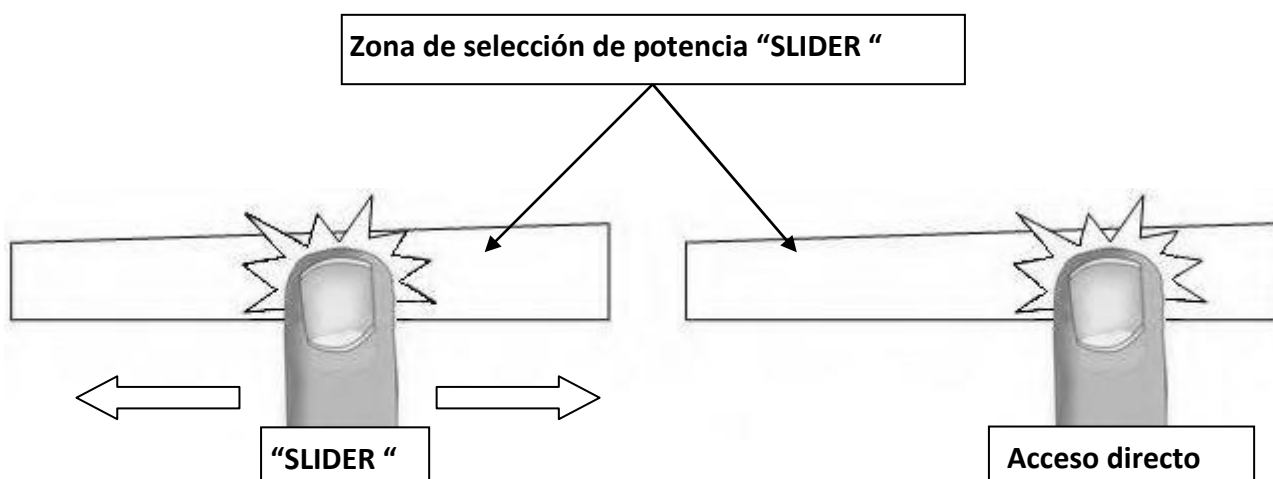
Teclas táctiles

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

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia “SLIDER”

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



Puesta en marcha

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

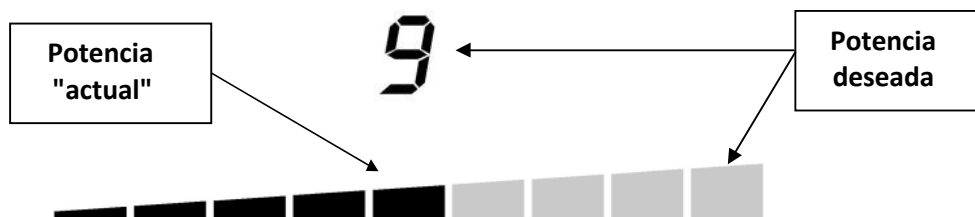
<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicación</u>
Conectar	Pulsar [⓪]	[0]
Apagar	Pulsar [⓪]	ninguno o [H]

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

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

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

- **Ejemplo de incremento de potencia:**



Los segmentos de la zona de selección de potencia se irán encendiendo de uno en uno hasta que se alcance el nivel de potencia deseado.

- **Ejemplo de disminución de potencia:**



Los segmentos de la zona de selección de potencia se irán apagando de uno en uno hasta que se alcance el nivel de potencia deseado.

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 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.

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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [9]
Seleccionar reloj programador	Presionar simultáneamente [+] y [-] hasta que se ilumine el icono de la zona deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60] to 59,58...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

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

- **Desconectar el tiempo de cocción:**

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

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador:**

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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar la placa de cocción	Presionar [Ⓜ]	[0]
Seleccionar Reloj programador	Presionar simultáneamente [-] y [+]	[000]
Disminuir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60] to 59, 58...
Aumentar tiempo	Presionar [+] en el reloj del programador	El tiempo aumenta

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

- **Desconexión automática del reloj programador:**

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

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

Función Stop&Go

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

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

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

Memorización de funciones

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

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Booster).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.




El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

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

La configuración precedente queda activada.



Función Puente y puente automático

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Active la placa	Presione en el display [①]	[0]
Active el puente	Presionar simultáneamente sobre [] de las dos zonas de cocción	[0] y []
Aumentar temperatura	Muévase sobre el "SLIDER" que indica la potencia	[1] to [9]
Parar el puente	Presionar simultáneamente sobre [] de las dos zonas de cocción.	[0]

Bloqueo de la zona de control

Para evitar cambiar la configuración por error, especialmente durante la limpieza, la zona de control puede bloquearse (con excepción de la tecla de encendido/apagado [0/1]).








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

Funciones de cocción especiales para Teppan Yaki

Las funciones de cocción especiales para Teppan Yaki garantizan llegar a la temperatura adecuada en la superficie del teppan yaki, para que pueda cocinar carne y pescado de manera óptima, pero también para la limpieza del teppan yaki (ver apartado de limpieza y mantenimiento).

Las funciones de cocción especiales están disponibles en cada una de las zonas de cocción. También es posible conectar ambas zonas (función bridge).

- **Conectar/apagar funciones de cocción especial Teppan Yaki:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar función limpieza	presione []	[] parpadea
Activar función pescado	presione [] dos veces	[] parpadea
Activar función carne	presione [] tres veces	[] parpadea
Quando se alcanza la temperatura correcta, el indicador deja de parpadear		
Desactivar funciones especiales	presione [] hasta [0] o muévase sobre el "SLIDER"	[0] to [9]

CONSEJOS DE COCCIÓN

Configurar niveles de cocción / temperaturas

Niveles de cocción	Temperatura (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Puede cocinar directamente sobre la superficie, con o sin lípidos (aceite o grasa).

Evite alcanzar el «punto de evaporación» (temperatura muy alta) cuando cocine con grasa o aceite. La comida perderá su valor nutritivo.

Para conservar todo el sabor y calidad en sus alimentos, asegúrese de ajustar la temperatura en función del tipo de cocción requerida.

Temperatura Máxima y «punto de evaporación»

Grasa / Aceite	Temperatura máxima recomendada (°C)/ potencia	Punto de evaporación (°C)
Mantequilla	130 / 4	150
Manteca	170 / 6	200
Grasa de res	180 / 6	210
Aceite de oliva	180 / 6	200
Aceite de girasol	200 / 7	220
Aceite de cacahuete	200 / 7	235
Aceite de coco	200 / 7	240

Recomendación de cocción

Tipo de comida	Temperatura (°C)	Potencia
Pescado y marisco	170-180	6
Ternera	160-180	6
Vaca	200-210	8
Cerdo	180-210	7
Cordero	180-200	7
Aves	160-180	6
Salsichas	200	7-8
Huevo frito	140	4-5
Pancake / Tortillas	140-160	5
Frutas	140-160	5
Verduras	140-160	5
Fuego lento para arroz cocido	140-160	5
Fuego lento para pasta cocida	140-160	5

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Limpieza del cristal

Limpiar el panel de control con agua con detergente diluido o un producto específico para vitrocerámica.

Se deben evitar los detergentes altamente corrosivos o los utensilios que puedan dañar la superficie.

Secar con un trapo seco limpio.

Las salpicaduras de azúcar, mermelada, jalea, etc. se deben limpiar de inmediato.

Limpieza de la superficie de cocción

Superficie de cocción fría: Elimine las manchas con un paño mojado en jabón diluido en agua. Después aclare con agua fría y seque la superficie minuciosamente con movimientos que sigan los surcos naturales de la superficie de cocción (No movimientos circulares).

Superficie de cocción caliente: Presione la tecla [] y espere a que el icono [] se quede fijo (ver "Funciones de cocción especiales para Teppan Yaki").

Ponga hielo sobre la superficie de cocción y elimine las pequeñas manchas con una espátula, empuje los restos hacia el desagüe. Limpie el desagüe con papel absorbente, por ejemplo. Se puede utilizar agua fría en lugar de hielo.

Después aclare con agua fría y seque la superficie minuciosamente con movimientos que sigan los surcos naturales de la superficie de cocción (No movimientos circulares).

Algunas marcas de ácido contenido naturalmente en los alimentos se pueden limpiar con zumo de limón cuando la superficie esté fría.

No limpie la superficie si el cristal está muy caliente: se pueden producir quemaduras.

No utilizar detergentes altamente abrasivos o corrosivos ni utensilios de limpieza que puedan causar arañazos.

No utilizar no utilizar aparatos de limpieza a presión ni al vapor.

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 [E] se enciende:

- Desconecte y vuelva a conectar el aparato
- Contacte con el servicio post venta

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

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

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

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

El mando de cocción automática no se conecta:

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

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

El panel de control indica [Π]:

- Referirse al capítulo “Función puente y puente automático”

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

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

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

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

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

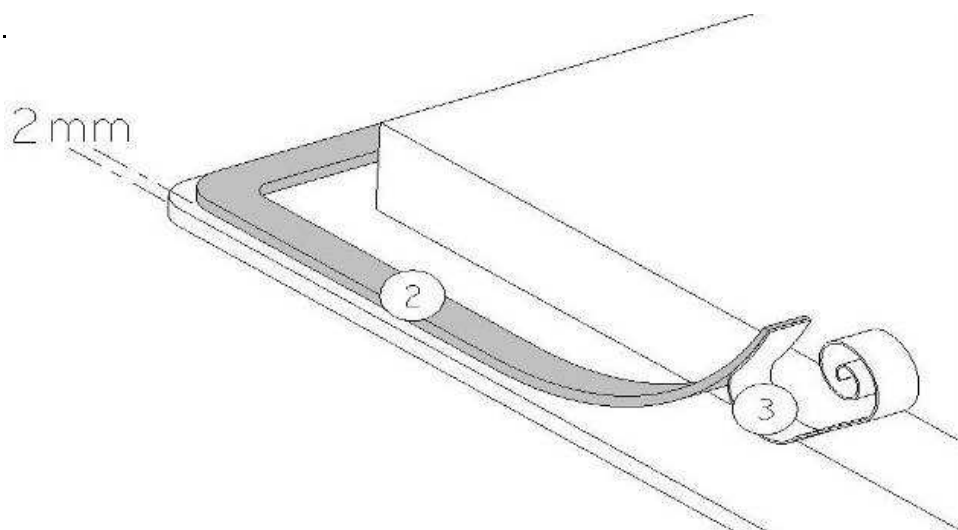
El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

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

Colocación de la junta de estanqueidad

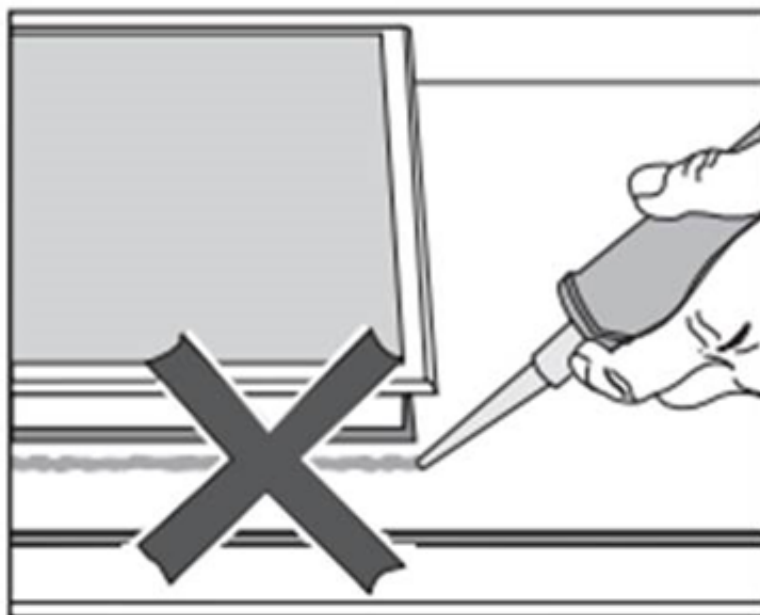
La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



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

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

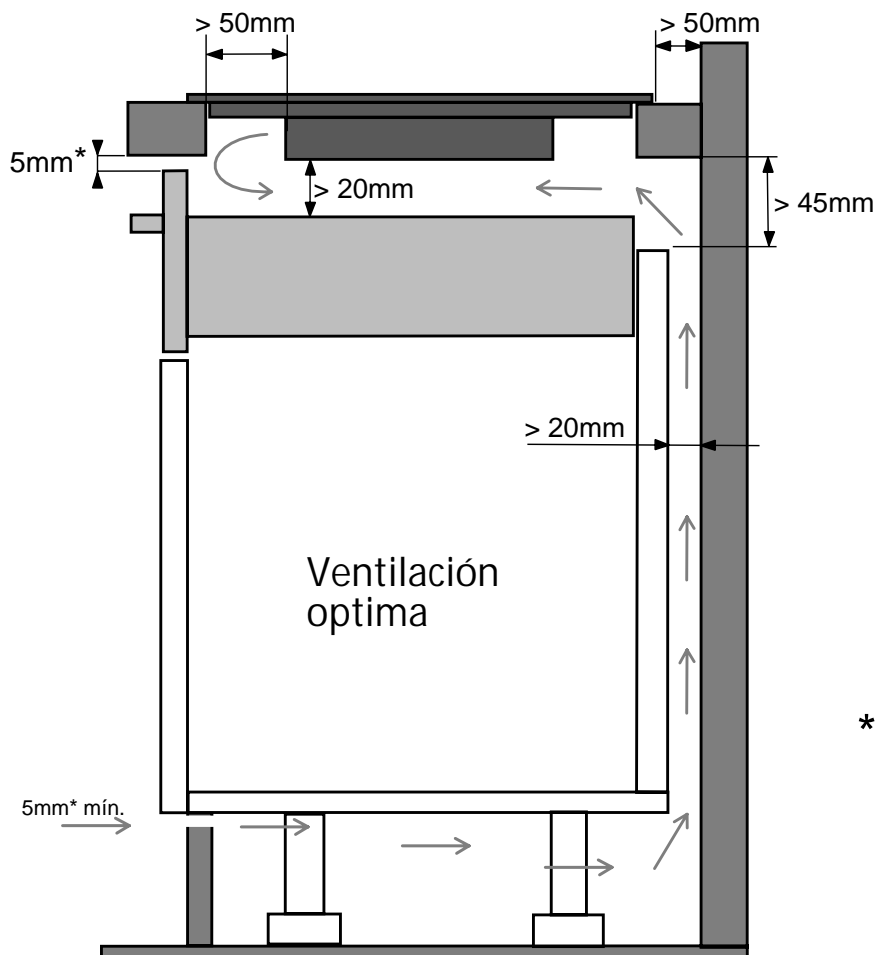
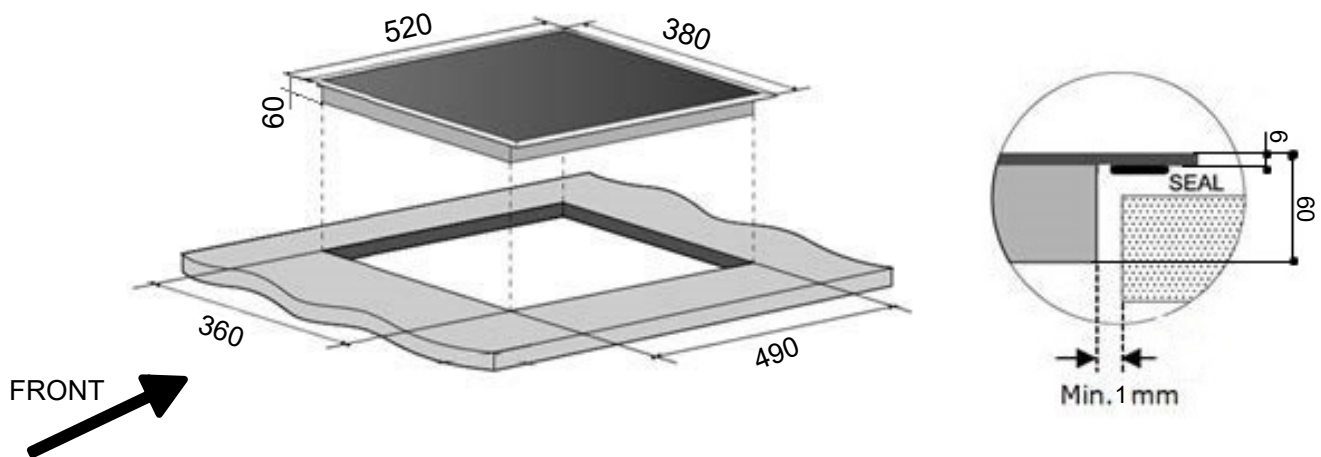
El uso de este tipo de productos en la instalación puede dañar el producto y dificulta el acceso o desmontaje para el servicio técnico. Los daños o gastos derivados por incumplimiento no estarán cubiertos por la garantía del producto.



Encaje:

• Dimensiones:

Modelo	Medida de encastre (cristal superpuesto)		Medida del cristal		
	Ancho	Profundidad	Ancho	Profundidad	Grueso
PI·TEP	360	490	380	520	6



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

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

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Use el cable de conexiones incluido.

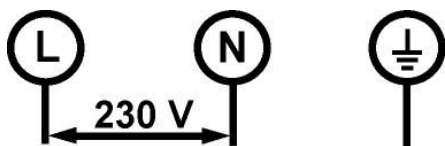
El terminal verde/amarillo corresponde a tierra, el terminal azul corresponde al neutro y el terminal marrón corresponde a fase.

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

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

Conexionado

Monofase 230V~1P+N



- Conecte la tierra al termina amarillo/verde.
- Conecte el Neutral al terminal N
- Fse al terminal L

Atornillar y desatornillar frecuentemente los tornillos de la caja de conexiones puede afectar a la estanqueidad de esta. Por lo que es aconsejable manipularla lo menos posible.

4 semanas después de la instalación, asegúrese de apretar nuevamente los tornillos de la caja de conexiones.

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

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

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

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

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

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


EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

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

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

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

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando

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

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

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

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

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

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

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

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

A equipe Pando

ÍNDICE

SEGURANÇA.....	3
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.....	3
UTILIZAÇÃO DO APARELHO.....	4
PRECAUÇÕES PARA NÃO DANIFICAR O APARELHO.....	4
PRECAUÇÕES EM CASO DE AVARIA DO APARELHO.....	5
OUTRAS PROTEÇÕES.....	5
DESCRIÇÃO DO APARELHO	6
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	6
PAINEL DE CONTROLO.....	6
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	6
VISOR.....	6
VENTILAÇÃO.....	6
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E GESTÃO DO APARELHO.....	7
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	7
PRINCÍPIO DE INDUÇÃO.....	7
TECLAS SENSÍVEIS AO TOQUE.....	7
CONTROLO DE DESLIZE DA ZONA DE SELEÇÃO DE POTÊNCIA.....	7
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	8
INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL.....	8
TEMPORIZADOR.....	9
FUNÇÃO STOP&GO.....	9
FUNÇÃO DE MEMÓRIA.....	10
FUNÇÃO “PONTE”.....	10
BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO.....	10
FUNÇÕES DE COZEDURA ESPECIAIS TEPPAN YAKI.....	10
CONSELHOS PARA COZINHAR.....	11
CONFIGURAR OS NÍVEIS/TEMPERATURAS DE COZEDURA.....	11
TEMPERATURA MÁXIMA E “PONTO DE FUMO”.....	11
CONSELHOS PARA COZINHAR.....	11
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	12
LIMPEZA DO VIDRO.....	12
LIMPEZA DA SUPERFÍCIE DE COZEDURA.....	12
O QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMAS.....	13
PROTEÇÃO DO MEIO DO AMBIENTE.....	14
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	16
LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	17
SERVIÇO PÓS-VENDA (SAT) E GARANTIA.....	18

SEGURANÇA

Precauções antes da utilização

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

Utilização do aparelho

- Desligue as zonas de cozedura após a sua utilização.
- Ao confeccionar alimentos com gorduras ou óleos, fique atento, pois podem inflamar-se rapidamente.
- Tenha cuidado para não se queimar durante ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel entra em contacto com o vidro ou a panela quente.
- Não coloque objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras) perto do aparelho quando este estiver a funcionar.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Utilize panelas de indução apropriadas. De um modo geral, não coloque qualquer objeto metálico sobre a superfície de vidro, exceto recipientes resistentes ao calor. Se o aparelho for ligado demasiado cedo ou em caso de calor residual, há a possibilidade de outros materiais derreterem ou se incendiarem.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou uma folha de proteção. Pode ficar muito quente e incendiar-se.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas e lhes tenham sido dadas instruções adequadas relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Precauções para não danificar o aparelho

- A presença de areia ou outros materiais abrasivos pode danificar o vidro cerâmico.
- Evite deixar cair objetos, mesmo que pequenos, na vitrocerâmica.
- Não bata nas extremidades do vidro com uma panela.
- Certifique-se de que o sistema de ventilação do aparelho funciona de acordo com as instruções do fabricante.
- Não coloque ou deixe panelas vazias sobre a placa vitrocerâmica.

- O açúcar, materiais sintéticos ou papel de alumínio não devem ficar expostos às áreas quentes. Podem causar fissuras ou outras alterações do vidro vitrocerâmico ao arrefecer: desligue o aparelho e retire-os imediatamente (tenha cuidado: não se queime).
- **ADVERTÊNCIA:** cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar um incêndio.
- **CUIDADO:** o processo de confeção de alimentos deve ser supervisionado. A confeção rápida de alimentos deve ser supervisionada continuamente
- **ADVERTÊNCIA:** perigo de incêndio: não armazene artigos na superfície de cozedura.
- Nunca coloque um recipiente quente no painel de controlo.
- Caso possua uma gaveta por baixo do aparelho encastrado, certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para garantir uma ventilação correta.
- Nunca coloque qualquer objeto inflamável (por ex., spray) na gaveta situada por baixo da placa vitrocerâmica. Qualquer gaveta de talheres deve ser resistente ao calor.

Precauções em caso de avaria do aparelho

- Em caso de avaria, desligue o aparelho e a alimentação elétrica.
- Se o vidro cerâmico estiver rachado ou apresentar fissuras, deve desligar o aparelho da tomada e contactar o serviço pós-venda.
- A reparação deve ser realizada por um técnico qualificado. Não abrir o tampo do aparelho.
- **ADVERTÊNCIA:** se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de um choque elétrico.

Outras proteções

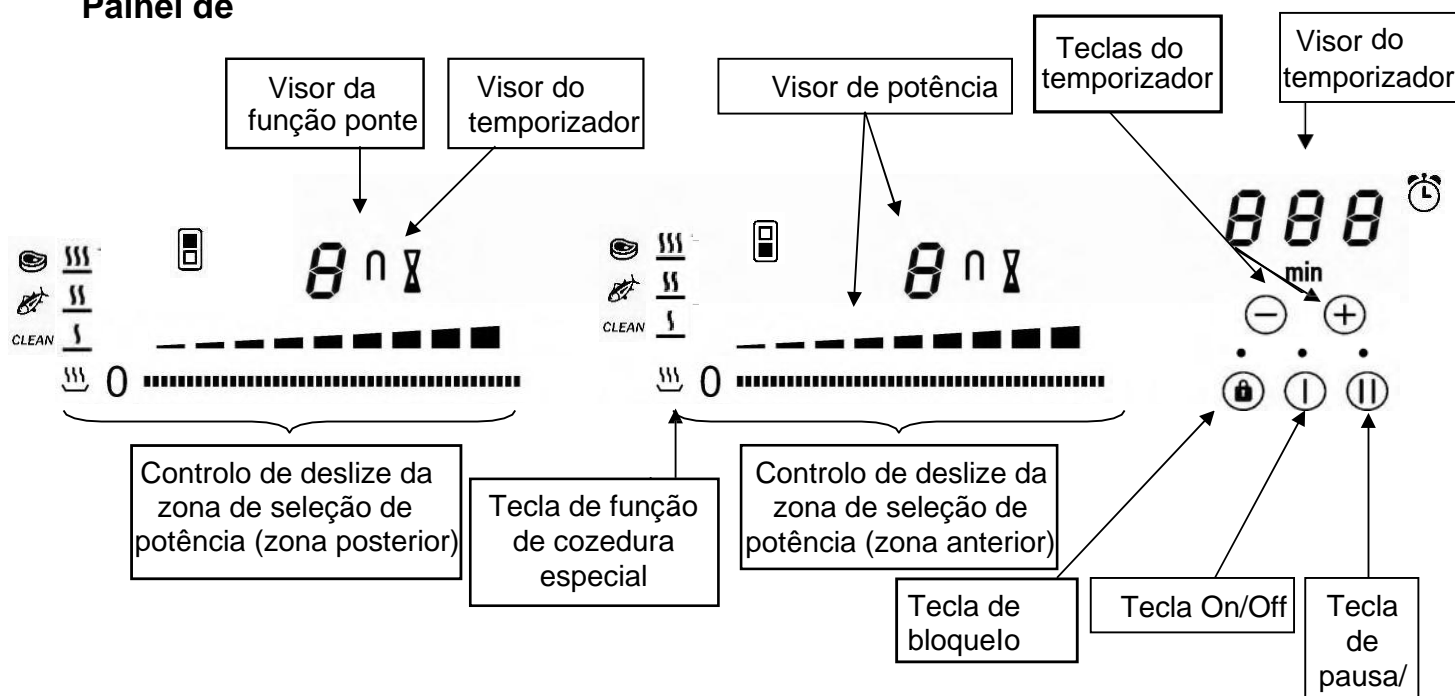
- Para pessoas com pacemaker, o campo magnético pode influenciar o seu funcionamento. Recomendamos-lhe que obtenha mais informações junto do vendedor ou de um médico.
- Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos: estes podem derreter em zonas de cozedura quente.
- **NUNCA** tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Características técnicas

Potência total	Posição da zona de cozedura	Potência nominal
2800 W	2 zonas Ø145 mm	2 x 1400 W

Panel de



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Visor

Visor	Designação	Descrição
0	Zero	A zona de cozedura é ativada.
1...9	Nível de Booster	Seleção do nível de cozedura.
E	Mensagem de erro	Avaria do sistema eletrónico.
H	Calor residual	A zona de cozedura está quente.
II	Stop&Go	A placa está em pausa.

Ventilação

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

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E GESTÃO DO APARELHO

Antes da primeira utilização

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

Princípio de indução

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

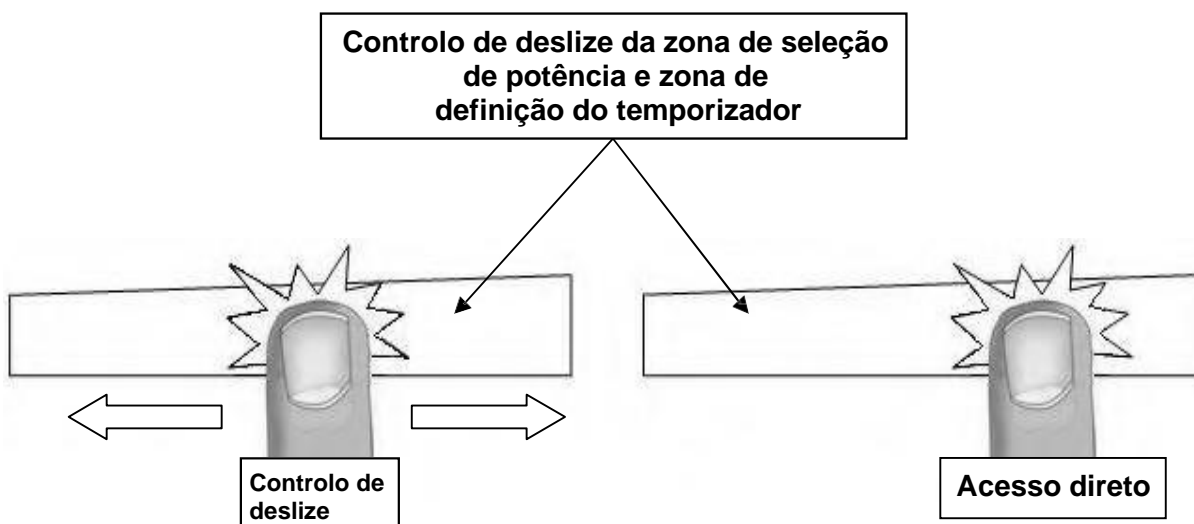
Teclas sensíveis ao toque

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

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

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

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



Colocação em funcionamento

- Ligar/desligar a placa:

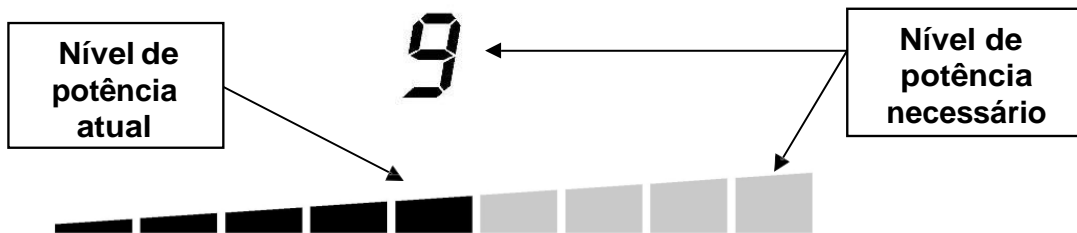
<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar	prima a tecla [ⓘ]	[0]
Parar	prima a tecla [ⓘ]	nada ou [H]

- Ligar/desligar uma zona de cozedura:

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Definir (ajustar a potência)	deslize o controlo de deslize para a direita ou para a esquerda	[1] a [9]
Parar	deslize o controlo de deslize para [0]	[0] ou [H]

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

- Exemplo de aumento de potência:



Os segmentos do visor de potência ligam-se um a um até ser atingido o nível de potência necessário.

- Exemplo de redução de potência:



Os segmentos do visor de potência desligam-se um a um até ser atingido o nível de potência necessário.

Indicção de calor residual

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

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

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

Temporizador

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

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

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Selecionar o nível de potência	deslize o controlo de deslize	[1] a [9]
Selecionar o temporizador	Prima simultaneamente as teclas [-] e [+]	Visor do temporizador ligado do temporizador até o visor pretendido estar ligado
Reduzir o tempo	Prima a tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Prima a tecla [+] do temporizador	Aumento de tempo

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

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

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Selecionar o temporizador	Prima simultaneamente as teclas [-] e [+]	Visor do temporizador ligado do temporizador até o visor pretendido estar ligado
Parar o tempo	Prima a tecla [-] do temporizador	[000]
Se existirem vários temporizadores ativados, repita o processo.		

- **Função do temporizador de ovos:**

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

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ativar a placa	prima o visor [①]	[0]
Selecionar o temporizador	Prima simultaneamente as teclas [-] e [+]	[000]
Reduzir o tempo	Prima a tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Prima a tecla [+] do temporizador	Aumento de tempo

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

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

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

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


Função Stop&Go

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


- **Ligar/parar a função stop&go:**

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

Função de memória





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

- Fases de cozedura de todas as zonas de cozedura (Booster)
 - Minutos e segundos de temporizadores programados para as zonas de cozedura
- O procedimento para recuperar a definição anterior é o seguinte:

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

Função “Ponte”

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

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ativar a placa	Prima o visor []	[0]
Ativar a função “Ponte”	Prima simultaneamente [] das 2 zonas de cozedura	[0] e []
Aumentar a função “Ponte”	Deslize o controlo de deslize que indica a potência	[1] a [9]
Parar a função “Ponte”	Prima simultaneamente [] das 2 zonas de cozedura	[0]

Bloqueio do painel de controlo

Para evitar a modificação das definições das zonas de cozedura, especialmente durante a limpeza, é possível bloquear o painel de controlo (com exceção da tecla On/Off [0/I]).








<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Bloquear a placa	Prima [] durante 6 seg.	luz de bloqueio acesa
Desbloquear a placa	Prima [] durante 6 seg.	luz de bloqueio apagada

Funções de cozedura especiais Teppan Yaki

As funções especiais de cozedura garantem uma temperatura precisa na superfície do Teppan Yaki, para que possa cozinhar peixe ou carne da melhor forma, mas também para limpar a superfície do Teppan Yaki (consulte também o capítulo Limpeza e manutenção).

As funções de cozedura especiais estão disponíveis para cada zona de cozedura. Também é possível ligar duas zonas de cozedura (função “ponte”).

- **Ligar/parar as funções de cozedura especiais do Teppan Yaki:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ativar a função de Limpeza.	prima []	[] está intermitente
Ligar função de cozedura de peixe.	prima [] duas vezes	[] está intermitente
Ativar a função de cozedura de carne.	prima [] três vezes	[] está intermitente
Assim que a temperatura fora tingida, o visor deixa de estar intermitente		
Parar a função	prima [] até [0] ou deslize o controlo de deslize	[0] [0] a [9]

CONSELHOS PARA COZINHAR**Configurar os níveis/temperaturas de cozedura**

Níveis de cozedura	Temperatura (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Pode cozinhar diretamente na superfície de cozedura com ou sem gordura (óleo ou gordura).

Evite atingir o “ponto de fumo” (temperatura demasiado alta) quando está a cozinhar com óleo ou gordura. Os alimentos perderão o seu valor nutritivo.

A fim de conservar todo o sabor e qualidade, certifique-se de ajustar a temperatura adequada de acordo com o tipo de cozedura necessária.

Temperatura máxima e “ponto de fumo”

Gordura/óleo	Temperatura (°C)/potência máxima recomendada	Ponto de fumo (°C)
Manteiga	130/4	150
Banha de porco	170/6	200
Gordura de carne de bovino	180/6	210
Azeite	180/6	200
Óleo de girassol	200/7	220
Óleo de amendoim	200/7	235
Óleo de coco	200/7	240

Conselho para cozinhar

Tipos de alimentos	Temperatura (°C)	Potência
Peixe e marisco	170–180	6
Vitela	160–180	6
Carne de vaca	200–210	8
Carne de porco	180–210	7
Carne de borrego	180–200	7
Carne de aves	160–180	6
Salsicha	200	7–8
Ovo frito	140	4–5
Panqueca/omelete	140–160	5
Frutos	140–160	5
Legumes	140–160	5
Arroz cozido previamente em lume brando	140–160	5
Massa previamente cozinhada em lume brando	140–160	5

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza do vidro

Limpe o painel de controlo com um pouco de detergente líquido diluído em água ou um produto à venda no mercado recomendado para vitrocerâmica.

Os detergentes altamente corrosivos ou abrasivos e equipamentos de limpeza suscetíveis de provocar riscos devem ser evitados a todo o custo.

Seque o aparelho com um pano limpo.

Deve limpar de imediato açúcar, geleia, compota, etc., derramados.

Limpeza da superfície de cozedura

Superfície de cozedura fria: Remova pequenas marcas com um pano húmido utilizando um detergente líquido diluído num pouco de água. Em seguida, enxague com água fria e seque cuidadosamente a superfície com movimentos que sigam as ranhuras naturais da superfície de cozedura (sem movimentos circulares).

Superfície de cozedura quente: Prima a tecla [] e espere até que [] fique constante (consulte o parágrafo “Funções de cozedura especiais — Teppan Yaki”).

Coloque pequenos cubos de gelo na superfície de cozedura e remova marcas ligeiras com uma espátula e empurre-os para o ralo. Limpe o ralo com papel absorvente, por exemplo. Pode substituir os cubos de gelo por água fria.

Em seguida, seque bem a superfície com movimentos que sigam as ranhuras naturais da superfície de cozedura (sem movimentos circulares) com um pano limpo.

Algumas marcas que provêm do ácido naturalmente contido nos alimentos podem ser limpas com sumo de limão quando o aparelho estiver frio.

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

Os detergentes altamente corrosivos ou abrasivos e equipamentos de limpeza suscetíveis de provocar riscos devem ser evitados a todo o custo.

Nunca utilize aparelhos a vapor ou pressão.

O QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMAS**A placa ou a zona de cozedura não liga:**

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

O painel de controlo apresenta [E]:

- Desligue e ligue novamente a placa.
- Entre em contacto com o serviço de pós-venda.

Uma ou todas as zonas de cozedura não funcionam:

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

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

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

O sistema de cozedura automática não se inicia:

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

O p ainel de controlo apresenta [C]:

- Consulte o capítulo “Função de limpeza”.

O p ainel de controlo apresenta [II]:

- Consulte o capítulo “Stop&Go”.

O p ainel de controlo apresenta [Π]:

- Consulte o capítulo “Ponte”.

O p ainel de controlo apresenta [] ou [Er03]:

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

O p ainel de controlo apresenta [E2]:

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

O p ainel de controlo apresenta [E8]:

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

O p ainel de controlo apresenta [U400]:

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

O p ainel de controlo apresenta [Er47]:

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

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

PROTEÇÃO DO MEIO DO AMBIENTE



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



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

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

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

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

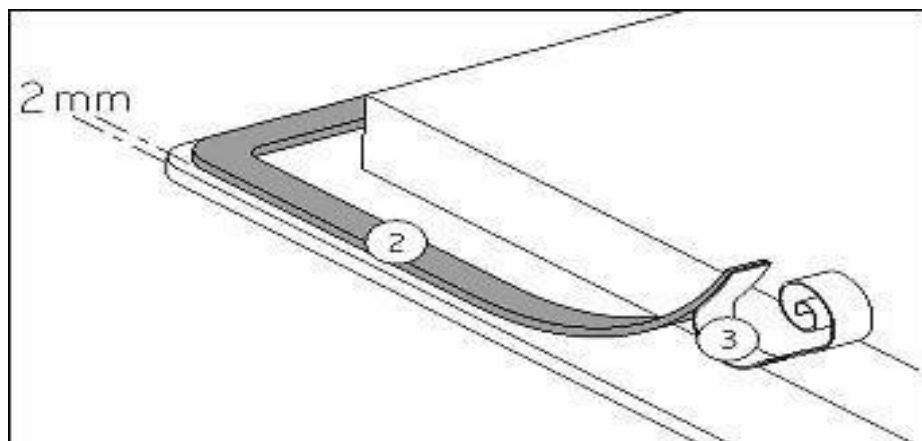
De este modo garante-se o perfeito tratamento e reutilização dos materiais das embalagens.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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

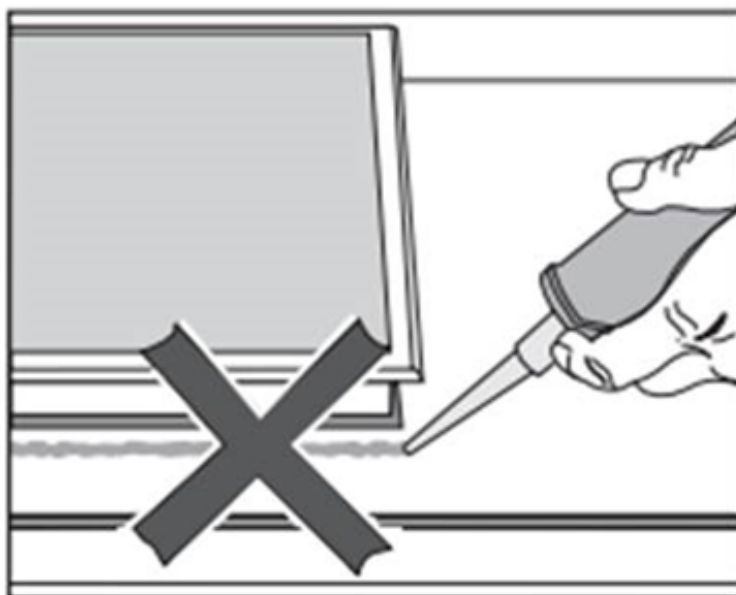
Como colar a junta:

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



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

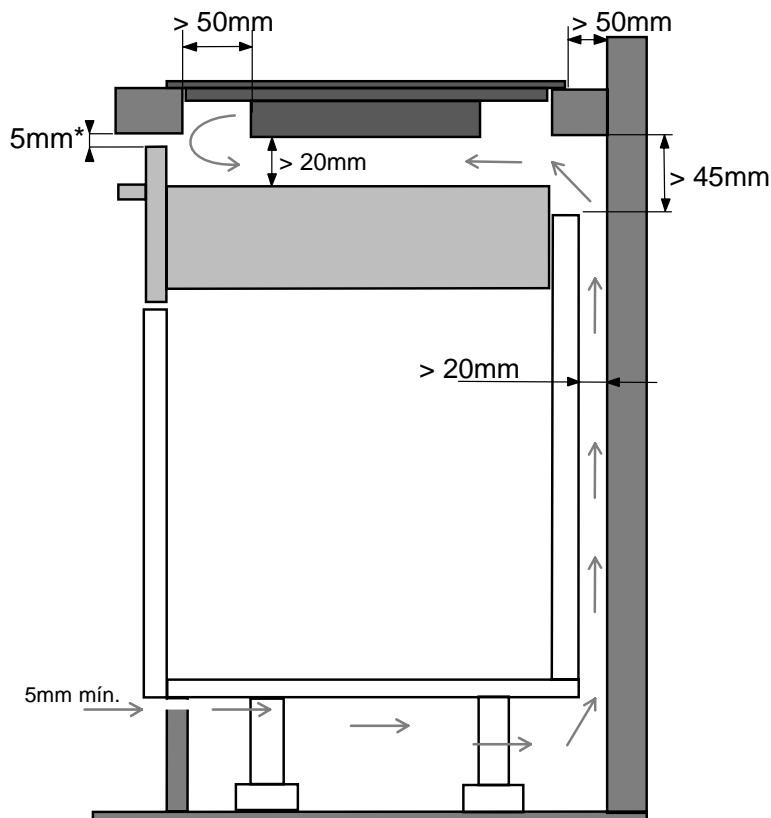
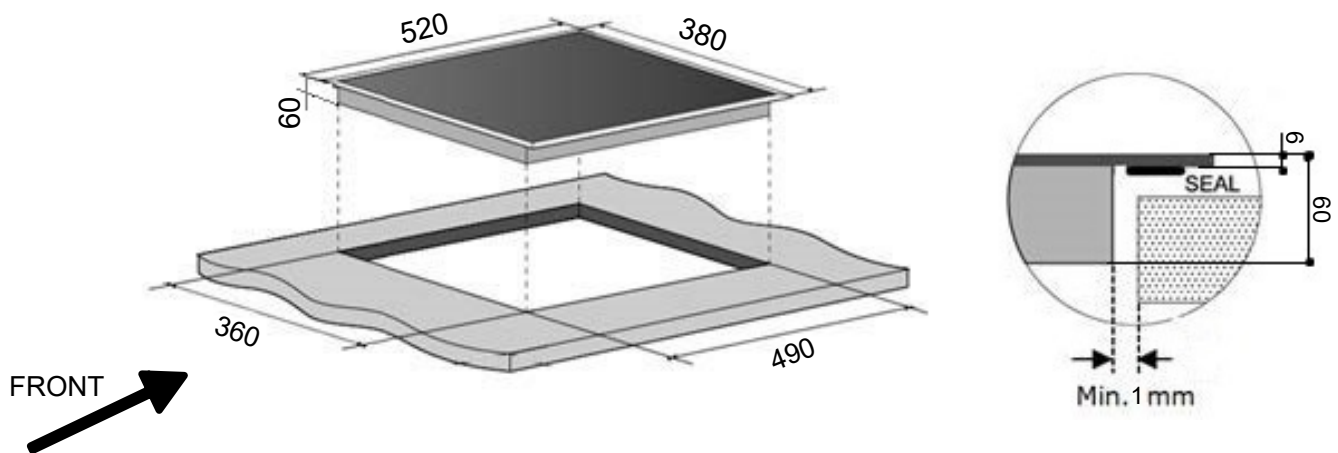
A junta entre a placa e o tampo de trabalho não deve ser feita com vedantes ou silicone. A utilização de tais produtos na instalação pode danificar o produto e dificultar o seu acesso ou remoção para manutenção. Os danos ou despesas resultantes da não conformidade não serão cobertos pela garantia do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



Montagem—instalação:

- As dimensões são:

Tipo	Tamanho de corte		Tamanho do vidro		
	Largura	Profundidade	Largura	Profundidade	Espessura
PI-TEP	360	490	380	520	6



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

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

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

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- A instalação deste aparelho e a ligação à rede eléctrica devem ser realizadas apenas por um electricista que conheça os regulamentos normativos e os respeite escrupulosamente.
- As partes eléctricas devem ser sempre protegidas após a montagem.
- Os dados de ligação necessários estão indicados nos autocolantes colocados na parte inferior do aparelho.
- O aparelho deve ser separado da rede eléctrica através da utilização de um disjuntor multipolar. A abertura de contacto deve ser de, pelo menos, 3 mm.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede eléctrica utilizando dispositivos adequados, tais como disjuntores, fusíveis ou contactores (diferenciais).
- Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha acessível, devem ser incorporados na instalação fixa meios para o desligar em conformidade com os regulamentos de instalação.
- A tubagem de entrada deve ser colocada de modo a não tocar em nenhuma das partes quentes da placa ou forno.

Cuidado!

- Este aparelho só pode ser ligado a uma rede de 230 V~ 50/60 Hz.
- Deve possuir sempre ligação à terra.
- Respeite o esquema de ligações.

Utilize o cabo de ligação que está ligado ao dispositivo.

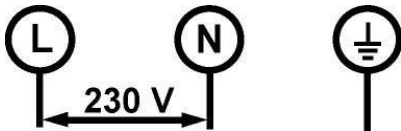
O fio verde/amarelo corresponde ao fio de terra, o fio azul corresponde ao neutro e o fio castanho corresponde à fase.

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de proteção
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado com o coeficiente de simultaneidade segundo a norma EN 60 335-2-6

Ligar a placa:

Monofásico 230 V~1 Fase + N



Fixe o cabo de terra ao terminal fornecido. Ligue o condutor neutro ao terminal N, e a fase L ao terminal L.

O alívio e aparafusamento frequentes dos parafusos na caixa de ligação podem prejudicar a eficácia da estanqueidade uma vez aparafusados. É portanto aconselhável manter o aparafusamento e desaparafusamento a um mínimo.

4 semanas após a instalação, certifique-se de que aperta novamente os parafusos no

bloco terminal. Cuidado! Introduza os fios corretamente e aperte bem os parafusos

Não poderemos ser responsabilizados por qualquer incidente resultante de ligação incorreta ou que possa resultar da utilização de um aparelho que não possua ligação à terra ou que tenha sido equipado com uma ligação à terra defeituosa.

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA:

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

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



EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

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

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

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

Dados de contacto Centro de Serviço Autorizado Oficial Pando

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

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

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

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

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

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

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

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

Merci beaucoup

L'équipe Pando

SOMMAIRE

SÉCURITÉ	3
PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION.....	3
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	3
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS ENDOMMAGER L'APPAREIL.....	4
PRÉCAUTIONS EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL.....	5
AUTRES PROTECTIONS.....	5
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	6
Panneau de commandes	6
UTILISATION DE L'APPAREIL	6
AFFICHAGE	6
VENTILATION	6
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	7
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	7
PRINCIPE D'INDUCTION.....	7
TOUCHE SENSITIVE	7
ZONE DE SÉLECTION DE PUISSANCE « CURSEUR » ET ZONE DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE	7
MISE EN ROUTE	8
INDICATION DE CHALEUR RÉSIDUELLE.....	8
MINUTERIE.....	9
FONCTION STOP&GO.....	9
FONCTION RAPPEL.....	10
FONCTION PONT.....	10
VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE	10
FONCTIONS DE CUISSON SPÉCIALES TEPPAN YAKI	10
CONSEILS DE CUISSON	11
RÉGLAGE DES NIVEAUX DE CUISSON/TEMPÉRATURES	11
TEMPÉRATURE MAXIMALE ET « POINT DE FUMÉE »	11
CONSEILS DE CUISSON	11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	12
NETTOYAGE DU VERRE	12
NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON.....	12
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME	13
PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT	14
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	15
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	17
SERVICE APRÈS-VENTE (SAV) ET GARANTIE	18

SÉCURITÉ

Précautions avant l'utilisation

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

Utilisation de l'appareil

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

- Utilisez des casseroles à induction appropriées. En général, ne placez aucun objet métallique sur la surface du verre, à l'exception des récipients résistants à la chaleur. Si l'appareil est allumé trop tôt ou en cas de chaleur résiduelle, d'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou une feuille de protection. Il peut devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager la vitrocéramique.
- Évitez de laisser tomber des objets, même petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec des casseroles.
- Assurez-vous que le système de ventilation de l'appareil fonctionne conformément aux instructions du fabricant.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur les plaques vitrocéramiques.
- Le sucre, les matières synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas être exposés aux zones de chauffe. Ceux-ci peuvent provoquer des craquelures ou autres altérations de la vitre vitrocéramique par refroidissement : allumez l'appareil et enlevez-les immédiatement (attention : ne vous brûlez pas).
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
-

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipient chaud sur le panneau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Ceci est essentiel pour garantir une ventilation correcte.
- Ne mettez jamais d'objet inflammable (ex. sprays) dans le tiroir situé sous la plaque vitrocéramique. Tout tiroir à couverts doit être résistant à la chaleur.

Précautions en cas de panne de l'appareil

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

Autres protections

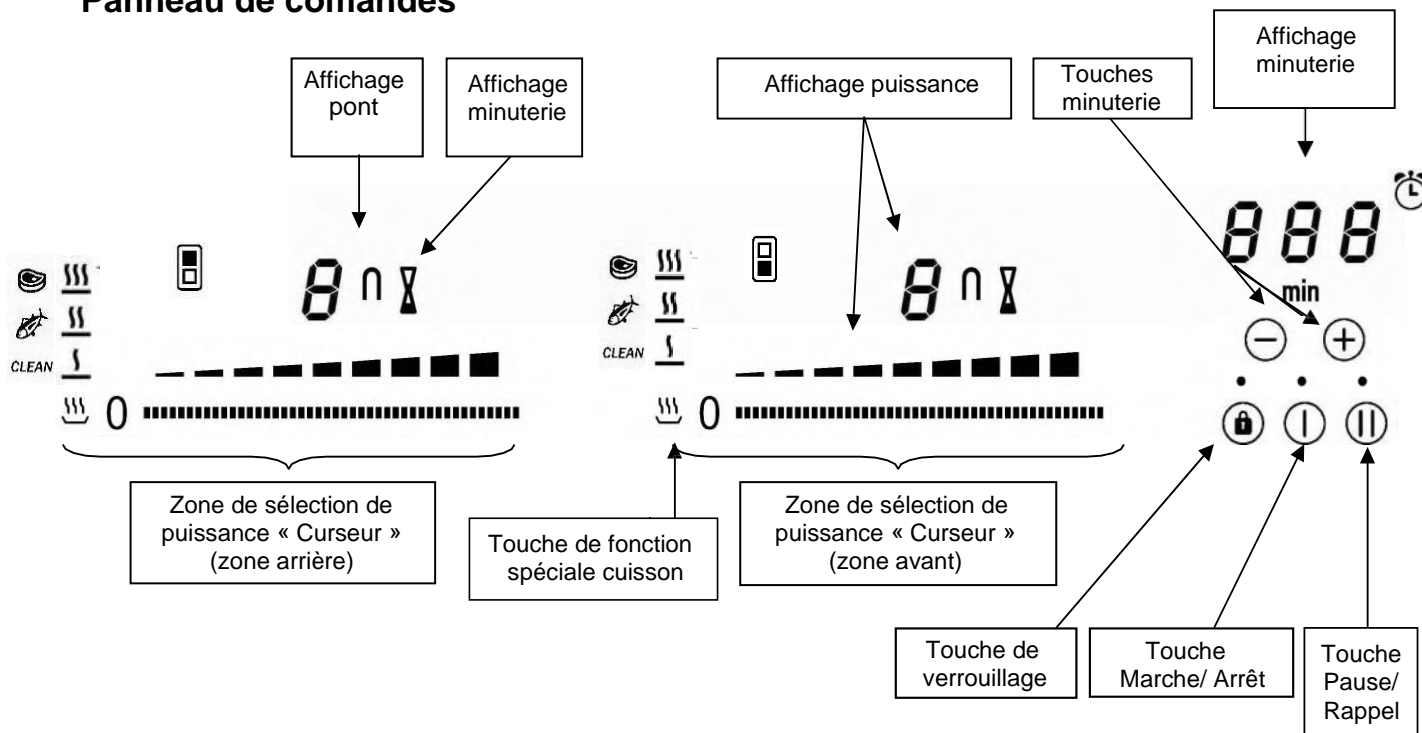
- Pour les personnes portant un stimulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium ou en matière synthétique : ils peuvent fondre sur les zones de cuisson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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Puissance totale	Position de la zone de chauffe.	Puissance Nominale
2800 W	2 zones Ø145 mm	2 x 1400 W

Panneau de commandes



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau du Booster	Sélection du niveau de cuisson.
E	Message d'erreur	Panne électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de chauffe est chaude.
II	Stop&Go	La table de cuisson est en pause.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe d'induction

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

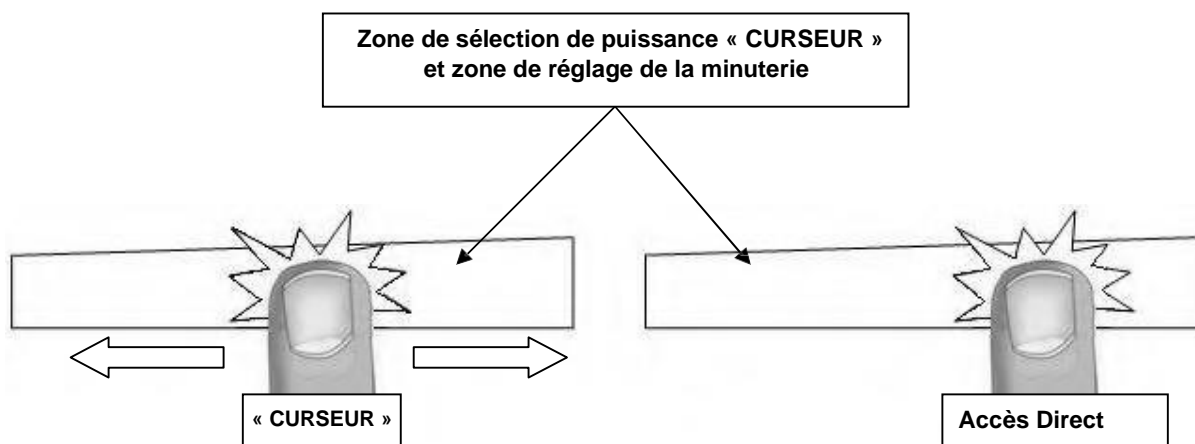
Touche sensitive

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

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

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

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



Mise en route

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

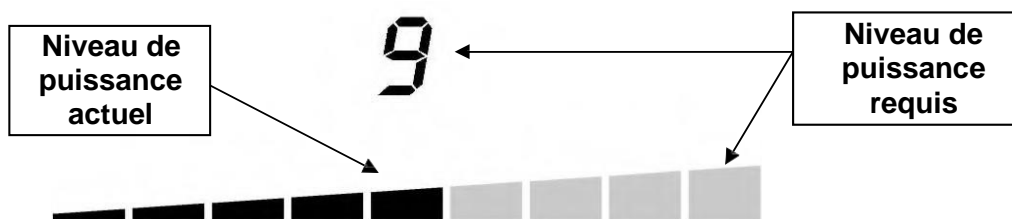
<u>Action</u>	<u>Panneau de commandes</u>	<u>Affichage</u>
Pour démarrer	appuyez sur la touche [①]	[0]
Pour arrêter	appuyez sur la touche [①]	rien ou [H]

- Démarrage / arrêt d'une zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commandes</u>	<u>Affichage</u>
Pour configurer (Réglez la puissance)	faites glisser le « CURSEUR » à droite ou à gauche	[1] à [9]
Pour arrêter	Faites glisser vers [0] le « CURSEUR »	[0] ou [H]

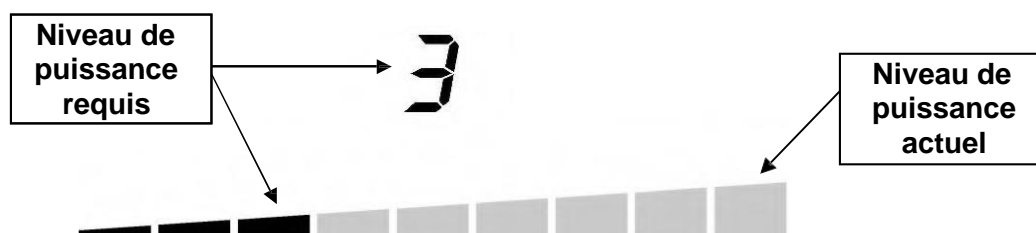
Si aucune action n'est entreprise dans les 20 secondes, le système électronique revient en position d'attente.

- Exemple d'augmentation de puissance :



Les segments de l'affichage de puissance s'allument un par un jusqu'à ce que le niveau de puissance requis soit atteint.

- Exemple de diminution de puissance :



Les segments de l'affichage de puissance s'éteignent un par un jusqu'à ce que le niveau de puissance requis soit atteint.

Indication de chaleur résiduelle

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

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

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

Minuterie

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

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

Action	Panneau de commandes	Affichage
Sélectionner le niveau de puissance	faites glisser le « CURSEUR » à droite ou à gauche	[1] à [9]
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] Affichage de la minuterie depuis la minuterie jusqu'à ce que l'affichage souhaité est activé	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
Diminuer le temps	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie	Diminuer le temps [60] à 59, 58...
Augmenter le temps	Appuyez sur la touche [+] de la minuterie	Augmenter le temps
Après quelques secondes, l'affichage [min] cesse de clignoter. Le temps est confirmé et la minuterie démarre.		La minuterie jusqu'à ce que l'affichage souhaité est activé

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

Action	Panneau de commandes	Affichage
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+]	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
Arrêter le temps	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie [000]	[000]
Si plusieurs minuterie sont activées, répétez l'opération.		

- **Fonction Timer:**

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

Action	Panneau de commandes	Affichage
Activer la table de cuisson	appuyez affichage [①]	[0]
Sélectionnez la Minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] depuis la minuterie	[000]
Diminuer le temps	Appuyez sur la touche [-] de la minuterie	[60] à 59, 58...
Augmenter le temps	Appuyez sur la touche [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, l'affichage [min] cesse de clignoter. Le temps est confirmé et la minuterie démarre.

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est terminé, l'affichage de la minuterie clignote [000] et un son retentit.

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


Fonction Stop&Go


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

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

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





Fonction Rappel

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

- étapes de cuisson de toutes les zones de cuisson (Booster)
- minutes et secondes des minuteries programmées liées aux zones de cuisson La procédure de rappel est la suivante :
- Appuyez sur la touche []
- Appuyez ensuite sur [II] avant que le voyant cesse de clignoter. Les réglages précédents sont à nouveau activés.



Fonction Pont

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

<u>Action</u>	<u>Panneau de commandes</u>	<u>Affichage</u>
Activer la table de cuisson	Appuyez affichage []	[0]
Activer le pont	Appuyez simultanément sur [] Des 2 zones de cuisson	[0] et []
Augmenter la température	Faite glisser le « CURSEUR » qui indique la puissance	[1] à [9]
Arrêter le pont	Appuyez simultanément sur [] des 2 zones de cuisson	[0]

Verrouillage du panneau de commande

Pour éviter de modifier le réglage des zones de cuisson, notamment lors du nettoyage, le panneau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche Marche/Arrêt [0/I]).








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

Fonctions de cuisson spéciales Teppan Yaki

Les fonctions spéciales de cuisson garantissent une température précise sur la surface du teppan yaki, afin que vous puissiez cuire idéalement du poisson ou de la viande, mais aussi pour nettoyer votre surface du teppan yaki (voir aussi le chapitre Nettoyage et entretien).

Les fonctions de cuisson spéciales sont disponibles pour chaque zone de cuisson. Il est également possible de connecter deux zones de cuisson (fonction pont).

- Démarrage/arrêt des fonctions de cuisson spéciales Teppan Yaki :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commandes</u>	<u>Affichage</u>
Activer la fonction Nettoyage	Appuyez []	[] clignote
Activer la fonction du poisson	Appuyez deux fois sur []	[] clignote
Activer la cuisson de la viande	Appuyez deux fois sur []	[] clignote
Lorsque la température est atteinte, l'affichage cesse de clignoter		
Arrêter cette fonction	appuyez [] jusqu'à [0] ou Ou faites glisser le « CURSEUR »	[0] [0] à [9]

CONSEILS DE CUISSON

Réglage des niveaux de cuisson/températures

Niveaux de cuisson	Température (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Vous pouvez cuisiner directement sur la surface chauffante avec ou sans matière grasse (huile ou graisse). Évitez d'atteindre le « point de fumée » (température trop élevée) lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. Les aliments perdront leur valeur nutritive.

Afin de conserver toute la saveur et la qualité, veillez à régler la bonne température en fonction du type de cuisson souhaité.

Température maximale et « point de fumée »

Graisse / Huile	Température maximale recommandée (°C) / puissance	Point de fumée (°C)
Beurre	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Graisse de bœuf	180 / 6	210
Huile d'olive	180 / 6	200
Huile de tournesol	200 / 7	220
Huile d'arachide	200 / 7	235
Huile de coco	200 / 7	240

Conseils de cuisson

Types d'aliments	Température (°C)	Puissance
Poisson et fruits de mer	170-180	6
Veau	160-180	6
Bœuf	200-210	8
Porc	180-210	7
Agneau	180-200	7
Volaille	160-180	6
Saucisse	200	7-8
Œufs au plat	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Légumes	140-160	5
Faire mijoter du riz préalablement cuit	140-160	5
Mijoter des pâtes préalablement cuites	140-160	5

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du verre

Nettoyez le panneau de commandes avec un peu de liquide vaisselle dilué dans de l'eau ou un produit vitrocéramique du commerce recommandé.

Les détergents très corrosifs ou abrasifs et les équipements de nettoyage susceptibles de provoquer des rayures doivent être évités à tout prix.

Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Les déversements de sucre, de confiture, de gelée, etc. doivent être éliminés immédiatement.

Nettoyage des surfaces de cuisson

Surface de cuisson froide : Enlevez les taches légères avec un chiffon humide en utilisant du liquide vaisselle dilué dans un peu d'eau. Rincez ensuite à l'eau froide et séchez soigneusement la surface avec des mouvements qui suivent les rainures naturelles de la surface de cuisson (pas de mouvements circulaires).

Surface de cuisson chaude : Appuyez sur la touche [] et attendez que le [] devienne fixe (voir paragraphe « Fonctions de cuisson spéciales Teppan Yaki »).

Mettez des glaçons sur la surface de cuisson et enlevez les marques légères avec une spatule et poussez-les vers le canal de drainage. Nettoyez le canal de drainage avec du papier absorbant par exemple. L'eau froide peut remplacer les glaçons.

Séchez ensuite soigneusement la surface avec des mouvements qui suivent les rainures naturelles de la surface de cuisson (pas de mouvements circulaires) avec un chiffon propre.

Certaines taches provenant de l'acide naturellement contenu dans les aliments peuvent être nettoyées avec du jus de citron lorsque l'appareil est froid.

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

Les détergents très corrosifs ou abrasifs et les équipements de nettoyage susceptibles de provoquer des rayures doivent être évités à tout prix.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à pression.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

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

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

Le panneau de commande affiche [E] :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Appelez le service après-vente.

Une ou toutes les zones de cuisson sont coupées :

- Le système de sécurité a fonctionné.
- Ce système fonctionne lorsque vous avez oublié d'éteindre la zone de cuisson.
- Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- La casserole est vide et son fond surchauffé.
- La table de cuisson dispose également d'une réduction automatique du niveau Booster et de la coupure Surchauffe automatique

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

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

Le système de cuisson automatique ne démarre pas :

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

Le panneau de commandes affiche [C] :

- Voir le chapitre "Fonction de nettoyage".

Le panneau de commandes affiche [II] :

- Voir chapitre « Stop&Go ».

Le panneau de commandes affiche [Π] :

- Voir chapitre « Pont ».

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

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

Le panneau de commandes affiche [E2] :

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

Le panneau de commandes affiche [E8] :

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

Le panneau de commandes affiche [U400] :

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

Le panneau de commandes affiche [Er47] :

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

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



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



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

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

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

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INSTRUCTION D'INSTALLATION

L'installation est de la responsabilité exclusive de spécialistes.

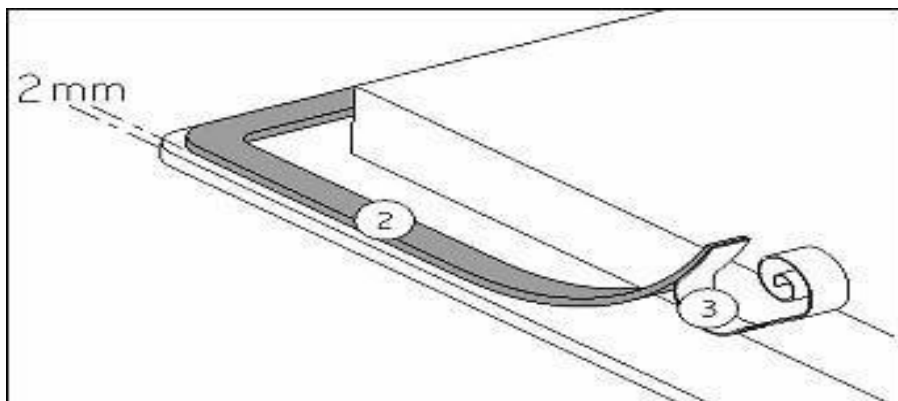
L'utilisateur de cet appareil est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays d'origine.

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

Comment coller le joint :

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

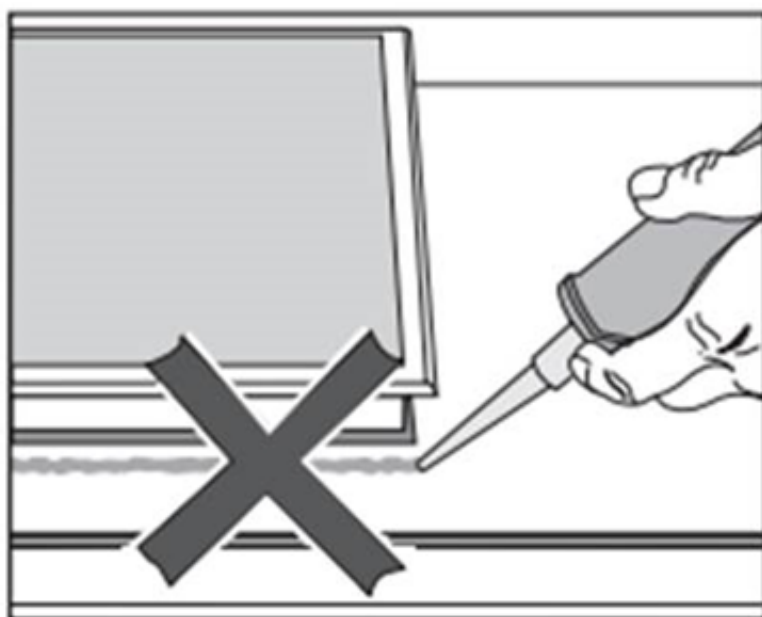
Son installation doit être effectuée avec soin, conformément à l'illustration ci-dessous.



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

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

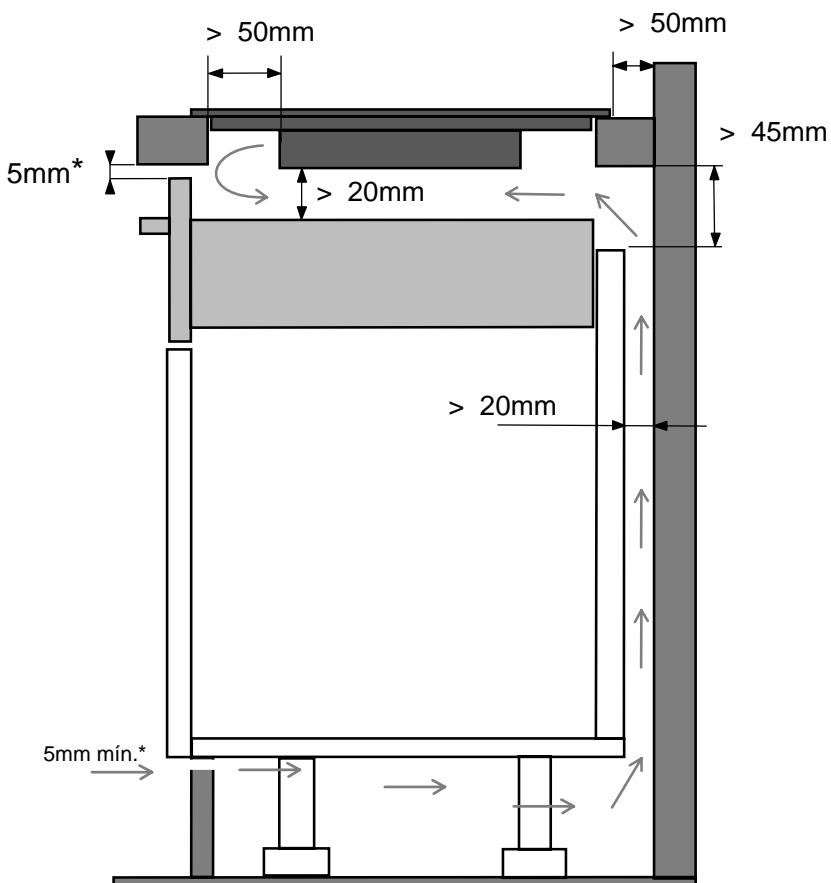
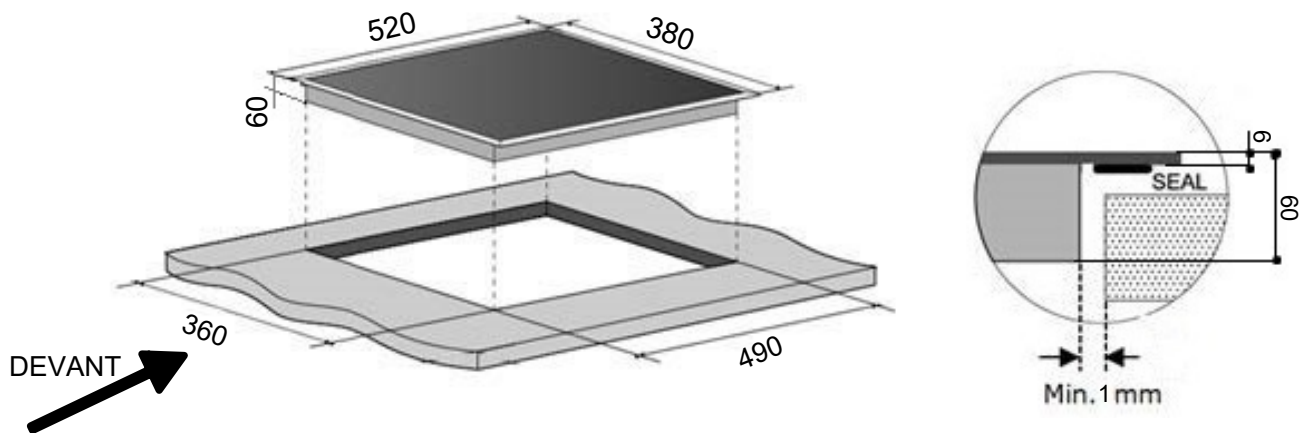
L'utilisation de tels produits dans l'installation peut endommager le produit et le rendre difficile à accéder ou à retirer pour l'entretien. Les dommages ou les dépenses résultant de la non-conformité ne seront pas couverts par la garantie du produit.



Montage - installation :

- Les dimensions sont :

Type	Taille de coupe		Taille du verre		
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Épaisseur
PI-TEP	360	490	380	520	6



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

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

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

Attention !

- Cet appareil ne peut être connecté qu'à un réseau 230 V~ 50/60 Hz.
- Vous devez toujours connecter le fil de terre.
- Respectez le schéma de raccordement.

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

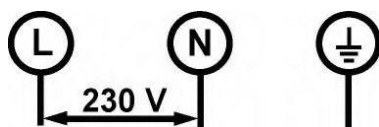
Le fil vert/jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond à la phase.

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

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

Raccordement de la table de cuisson :

Monophasé 230V~1P+N



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

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

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

Insérez les fils correctement et serrez fermement les vis

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

10. SERVICE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO:

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

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


EXCLUSION DE GARANTIE PANDO:

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

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

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

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando

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

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

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

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

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

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

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

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

Many Thanks

The PANDO Team

SUMMARY

SAFETY	3
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	3
USING THE APPLIANCE.....	3
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE.....	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	5
OTHER PROTECTIONS.....	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	6
CONTROL PANEL.....	6
USE OF THE APPLIANCE	6
DISPLAY.....	6
VENTILATION.....	6
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	7
BEFORE THE FIRST USE.....	7
INDUCTION PRINCIPLE.....	7
SENSITIVE TOUCH.....	7
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE.....	7
STARTING-UP.....	8
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	8
TIMER.....	9
STOP&GO FUNCTION.....	9
RECALL FUNCTION.....	10
BRIDGE FUNCTION.....	10
CONTROL PANEL LOCKING.....	10
SPECIAL TEPPAN YAKI COOKING FUNCTIONS.....	10
COOKING ADVICES	11
SETTING UP THE COOKING LEVELS / TEMPERATURES.....	11
MAXIMUM TEMPERATURE AND «SMOKING POINT ».....	11
COOKING ADVICE.....	11
MAINTENANCE AND CLEANING	12
GLASS CLEANING.....	12
COOKING SURFACE CLEANING.....	12
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	13
ENVIRONMENT PRESERVATION	14
INSTALLATION INSTRUCTIONS	15
ELECTRICAL CONNECTION	17
AFTER SALES SERVICE (SAT) AND WARRANTY	18

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connection of this appliance has to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by building-in or connection errors.
- This appliance can only be used when installed in a well- equipped kitchen unit with an adapted and approved work- surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used freestanding nor can it be used as a work-surface.
- The appliance must be grounded and connected in accordance with local standards.
- Do not use any extension cord to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after use.
- Keep an eye on the food when using grease or oils: it may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or movable appliance comes in contact with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the appliance when it is running.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob because they can get hot.

- Use proper induction saucepans. In general, do not place any metallic object on the glass surface, except heat-resistant containers. If the appliance is switched on too soon or in case of residual heat, other materials could melt or ignite.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. It can get 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.

Precautions not to damage the appliance

- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with a saucepan.
- Make sure that the ventilation system of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not be exposed to the hot areas. These may cause cracks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch the appliance off and remove them immediately (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never put any hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the built-in appliance, make sure that the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee correct ventilation.

- Never put any inflammable object (e.g. spray) in the drawer situated under the vitroceramic hob. Any cutlery drawer must be heat-resistant.

Precautions in case of appliance failure

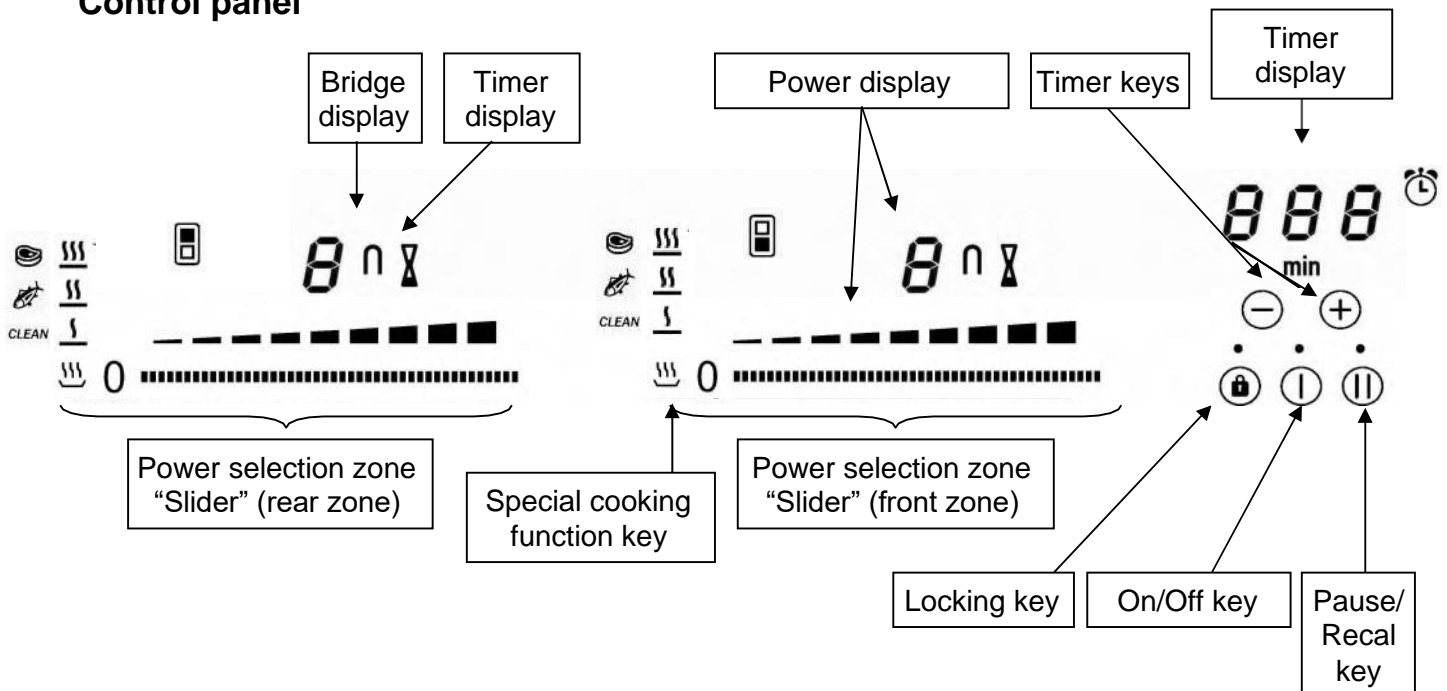
- In case of a malfunction, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repair should be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- **WARNING:** If the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

Other protections

- For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**Technical characteristics**

Total Power	Position of the heating zone	Nominal Power
2800 W	2 zones Ø145 mm	2 x 1400 W

Control panel**USE OF THE APPLIANCE****Display**

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
	Stop&Go	The hob is in pause.

Ventilation

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

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

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

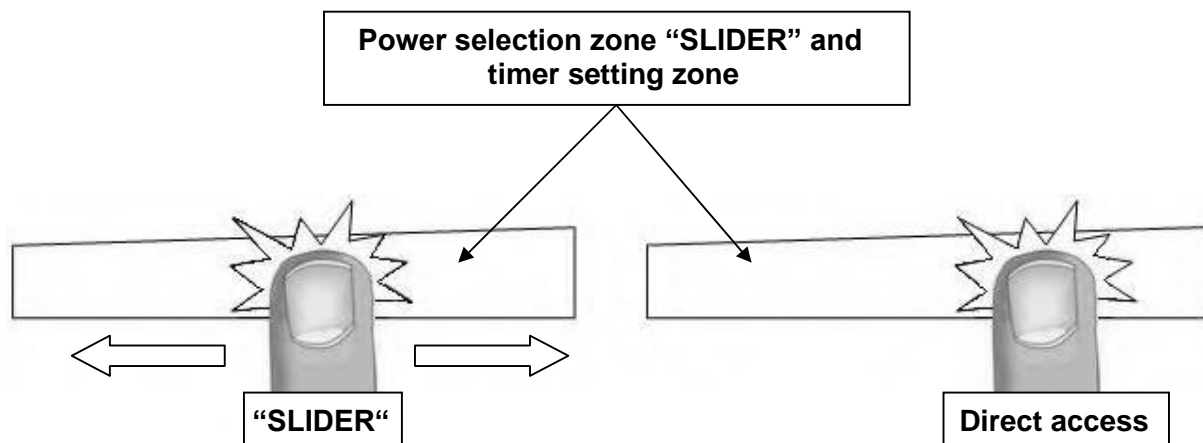
Sensitive touch

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

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

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

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



Starting-up

- Start-up / switch off the hob:

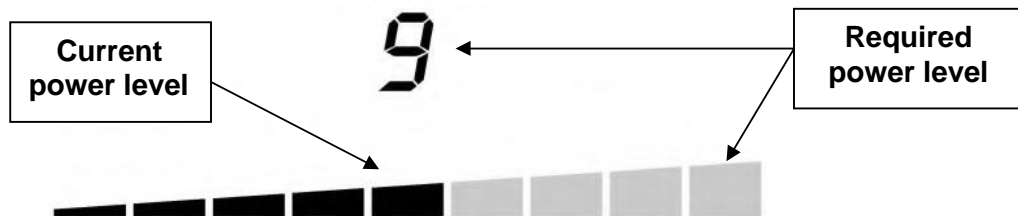
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [①]	[0]
To stop	press key [①]	nothing or [H]

- 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 [9]
To stop	slide to [0] on "SLIDER"	[0] or [H]

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

- Example of power increase:



The segments from the power display are turning on one by one until the required power level is reached.

- Example of power decrease:



The segments from the power display are turning off one by one until the required power level is reached.

Residual heat indication

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

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

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

Timer

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

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [9]
Select the timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

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

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] 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 timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts working. When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display [①]	[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 blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

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

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

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

Stop&Go function

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

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

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

Recall Function

After switching off the hob [①], it is possible to recall the last settings.

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




The recall procedure is the following:

- Press the key [①]
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are activated again.



Bridge Function

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

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press display [①]	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on [] of the 2 cooking zones	[0] and []
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[1] to [9]
Stop bridge	Press simultaneously on [] of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

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








Special Teppan Yaki cooking functions

The Special cooking functions guarantee a precise temperature on the teppan yaki surface, so that you can cook fish or meat ideally, but also to clean your Teppan Yaki surface (see also Cleaning and maintenance chapter).

The special cooking functions are available for each cooking zone.

It is also possible to connect two cooking zones (bridge function).

- **Start-up/stop the special Teppan Yaki cooking functions:**

Action	Control panel	Display
Activate the Clean function	press []	[] is blinking
Switch on cooking fish function	press [] twice	[] is blinking
Switch on cooking meat function	press [] three times	[] is blinking
As soon as the temperature is reached, the display stops flashing		
Stop the function	press [] until [0] or or slide on the "SLIDER"	[0] [0] to [9]

COOKING ADVICES**Setting up the cooking levels / temperatures**

Cooking levels	Temperature (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease).

Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat.

Food will lose its nutritive value.

In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

Maximum temperature and « smoking point »

Grease / Oil	Maximum recommended temperature (°C) / power	Smoke point (°C)
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

Cooking advice

Types of food	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
Simmering previously cooked rice	140-160	5
Simmering previously cooked pasta	140-160	5

MAINTENANCE AND CLEANING

Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing-up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroc ceramic product.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Dry the appliance with a clean rag.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

Cooking surface cleaning

Cold cooking surface: Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

Warm cooking surface: Press the key [] and wait to the [] becomes fixe (see paragraph "Special Teppan Yaki cooking functions").

Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.

Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.

Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: **risk of burn.**

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Never use any steam-driven or pressure appliances.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone does not start:

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

The control panel displays [E]:

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

One or all cooking zone(s) cut off:

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

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

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

The automatic cooking system does not start:

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

The control panel displays [C]:

- See chapter "Clean function".

The control panel displays [II]:

- See chapter "Stop&Go".

The control panel displays [Π]:

- See chapter "Bridge".

The control panel displays [] or [Er03]:

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

The control panel displays [E2]:

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

The control panel displays [E8]:

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

The control panel displays [U400]:

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

The control panel displays [Er47]:

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

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

ENVIRONMENT PRESERVATION



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



ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT

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

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

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

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation is the exclusive responsibility of specialists.

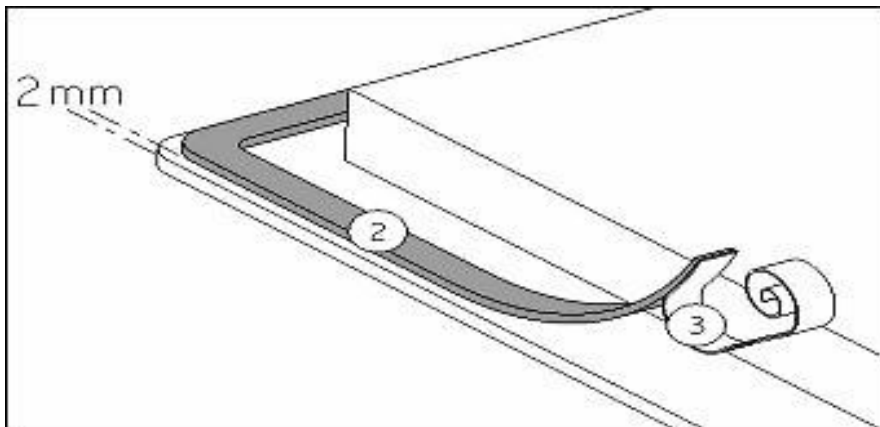
The user of this appliance is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country.

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

How to stick the gasket:

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

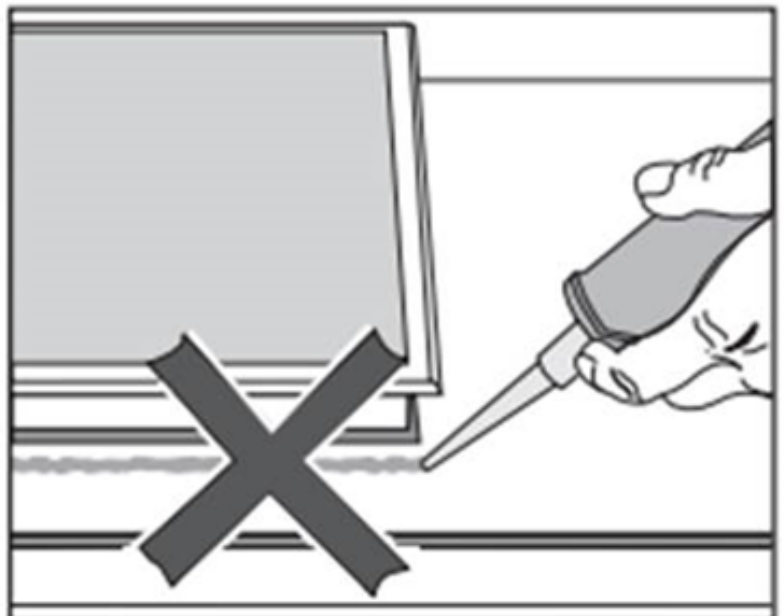
Its installation has to be done carefully, in accordance with the illustration below.



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

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

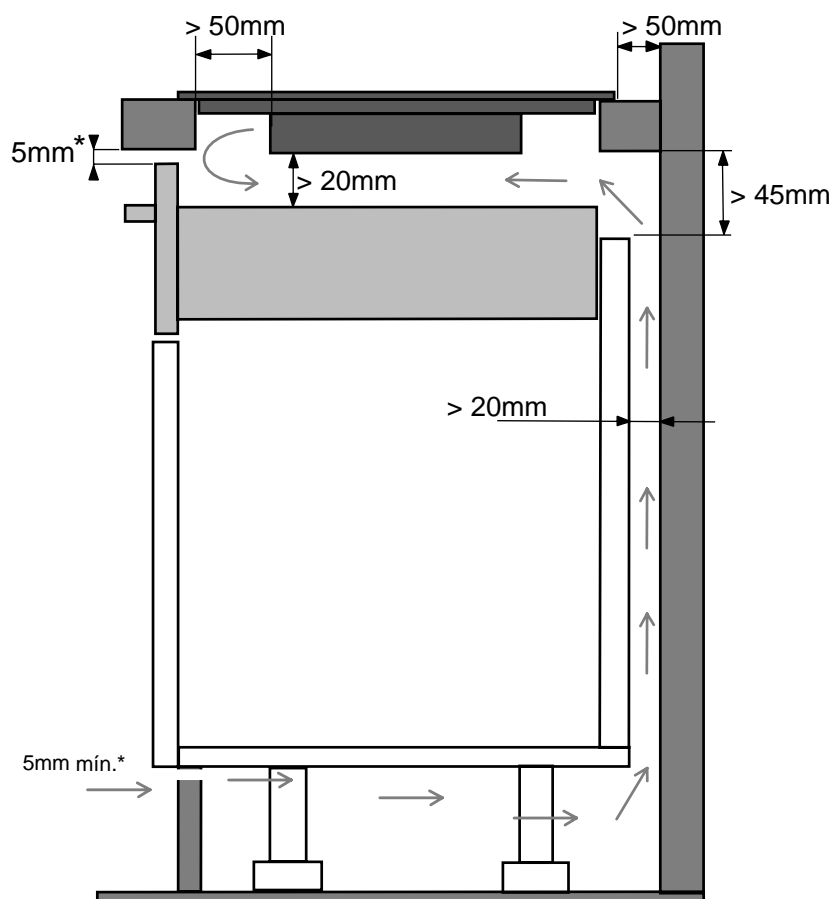
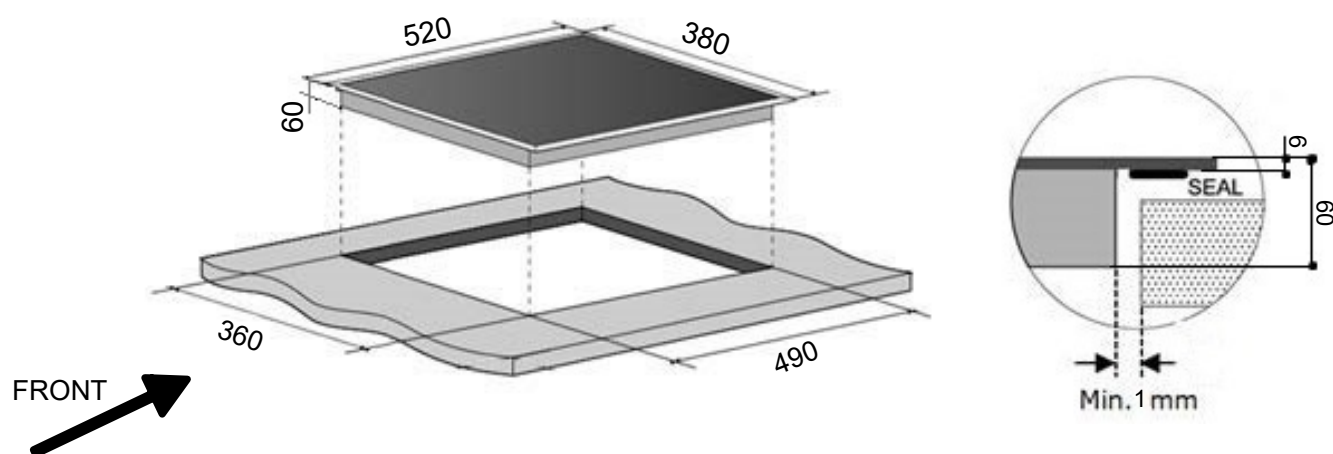
L'utilisation de tels produits dans l'installation peut endommager le produit et le rendre difficile à accéder ou à retirer pour l'entretien. Les dommages ou les dépenses résultant de la non-conformité ne seront pas couverts par la garantie du produit.



Fitting - installing:

□ The dimensions are:

Type	Cut size		Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness
PI-TEP	360	490	380	520	6

**¡ATTENTION!**

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

- This appliance can only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
- You should always connect the earth wire.
- Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

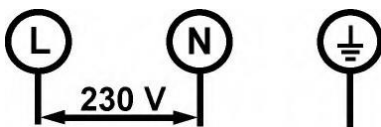
The green / yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire corresponds to the neutral one and the brown wire corresponds to the phase.

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

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

Connecting the hob:

Monophase 230V~1P+N



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

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

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

Caution! Insert the wires correctly and tighten the screws firmly

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

10. AFTER-SALES SERVICE (SAT) AND GUARANTEE

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

PANDO WARRANTY CONDITIONS:

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

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



EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY

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

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

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

Contact details Official Authorised Pando Service Centre

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

INOXPAN S.L.

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



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

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



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



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

