



Model. PI 3100

Pando
integral*cooking*

PI 3100
PI 3400

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

PT - P.27
Manual de uso e instalação
Certificado de Garantía

FR - P.50
Manuel d'installation et d'utilisation
Certificat de garantie

EN - P.73
Installation and user manual
Guarantee certificate

DE - P.95
Benutzer- und Installationsanleitung
Garantiebescheinigung



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



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

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

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

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

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

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

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

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

El equipo de Pando

Apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica a inducción.

Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

RESUMEN

SEGURIDAD	6
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	6
UTILIZACION DEL APARATO	6
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	7
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	8
OTRAS PRECAUCIONES	9
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	10
CARACTERISTICAS TECNICAS	10
ZONA DE MANDOS	11
UTILIZACIÓN DEL APARATO	11
INDICACIONES	11
VENTILACIÓN	11
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	12
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	12
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	12
TECLAS TÁCTILES	12
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	12
PUESTA EN MARCHA	13
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE	13
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	13
FUNCIÓN ‘BOOSTER’.....	14
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	14
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA	15
FUNCIÓN PAUSA.....	16
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	16
FUNCION “MANTENER CALIENTE”	16
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	17
CONSEJOS DE COCCIÓN	18
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	18
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS	19
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN.....	19
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....	19
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	20
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	22
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	23
CONEXIÓN ELÉCTRICA	25
SERVICIO POST-VENTA Y GARANTÍA.....	26

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

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

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.

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

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.

- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

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

Otras precauciones

- Verificar que el recipiente esté lo más centrada posible a la zona de cocción. La parte inferior del recipiente debe de cubrir lo más posible la zona de cocción.
- Para usuarios con marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Recomendamos pedir información al médico.
- No utilizar aluminio o recipientes con materiales sintéticos: podrían fundir las zonas de cocina.
- 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.



**NO UTILIZAR ACCESORIOS EXTERNOS
INTERMEDIOS PARA HACER CALENTAR
CACEROLAS NO ADAPTADAS A LA INDUCCIÓN.
RIESGOS DE QUEMADURAS Y DE DETERIORO DE LA
ENCIMERA.**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO**Características técnicas**

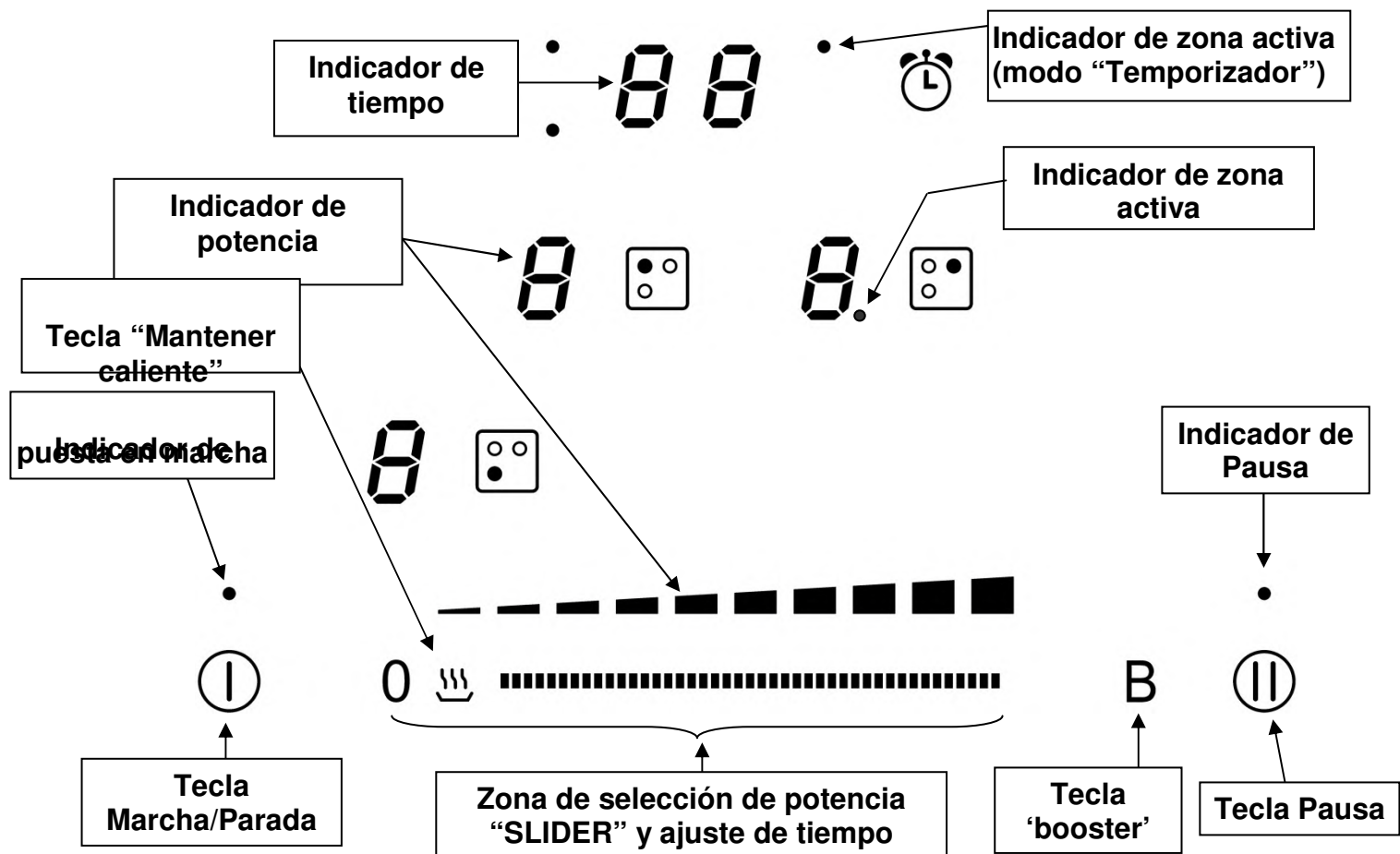
Modelo	PI3100	PI3400
Potencia total	6700 W	6400 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	175.5 Wh/kg	178.8 Wh/kg
Fogón frente Izquierdo // Fogón Izquierdo		
Diámetro mínimo	Ø 220 mm	Ø 300 mm
Potencia nominal *	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Potencia de refuerzo *	2300 W	2300 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	3000 W	3000 W
Consumo energético EC _{cw} **	C	D
Fogón trasero Izquierdo // Fogón centro		
Diámetro mínimo	Ø 180 mm	Ø 180 mm
Potencia nominal *	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potencia de refuerzo *	1100 W	1100 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	1400 W	1400 W
Consumo energético EC _{cw} **	B	B
Fogón Derecha		
Diámetro mínimo	Ø 280 mm	Ø 200 mm
Potencia nominal *	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Potencia de refuerzo *	2300 W	1400 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	3000 W	2000 W
Consumo energético EC _{cw} **	D	C
	178.1 Wh/kg	181 Wh/kg

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

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

	PI3100		PI3400	
Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.
Ø 180 mm	90mm	200mm	90mm	200mm
Ø 200 mm	-	-	90mm	220mm
Ø 220 mm	100 mm	240mm	-	-
Ø 280 mm	110mm	300mm	-	-
Ø 300 mm	-	-	110mm	300mm

Zona de mandos

**UTILIZACIÓN DEL APARATO****Indicaciones**

Indicación	Designación	Función
0.	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Turbo	Activada la potencia 'turbo'
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°C
II	Pausa	La pausa está activada
□	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

Ventilación

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

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

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

Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

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

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

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

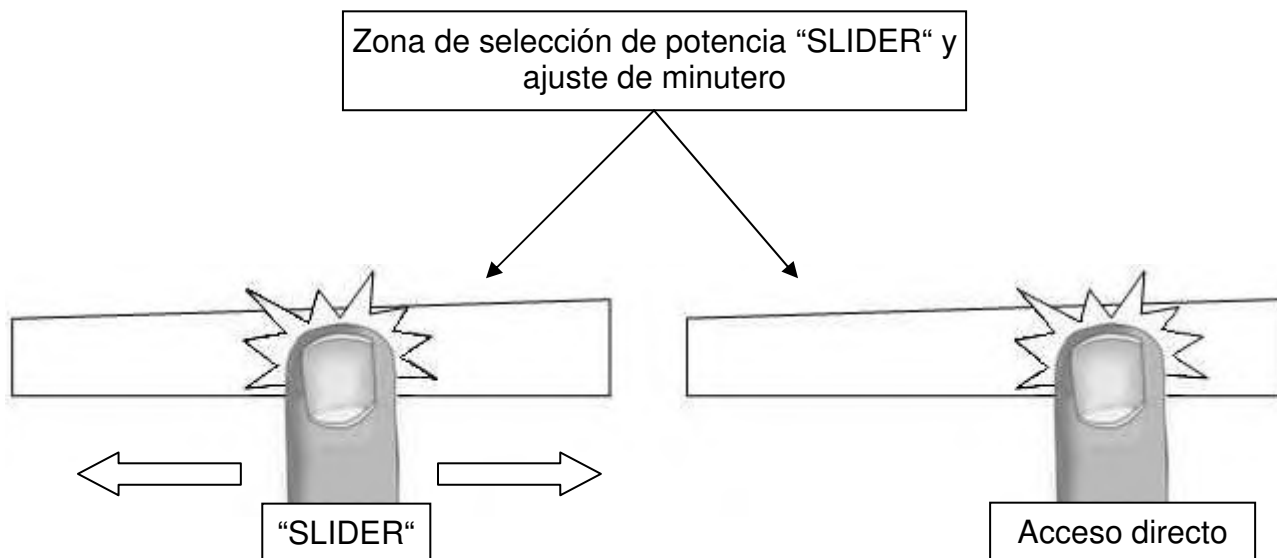
Teclas táctiles

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

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia "SLIDER" y ajuste de minuterero

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



Puesta en marcha

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

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

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Ajuste la potencia	deslizar en "SLIDER" hacia la derecha o la izquierda	[0] hasta [9]
Apagar	deslizar hasta [0] en "SLIDER" o pulsar [0]	[0] o [H] [0] o [H]

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

Detección del recipiente

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

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

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

Indicador de calor residual

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

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

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

Función 'Booster'

La función 'booster' [B] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada.

Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 5 minutos con una potencia notablemente más alta.

El 'booster' está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- **Conectar / Apagar la función 'booster':**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Conectar el 'booster'	pulsar [B]	[P]
Apagar el 'booster'	deslizar en "SLIDER"	[P] hasta [0]

- **Gestión de la potencia máxima:**

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función 'booster', y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción parpadea [9] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

<u>Zona de cocción seleccionada</u> [B] está indicado	<u>Otra zona de cocción</u> (por ej.: cocción de nivel 9) [9] pasa a [6] u [8] según el tipo de placa
--	---

Función Temporizador

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

Ejemplo para 16 minutos hasta potencia 7 :

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Seleccionar la potencia	deslizar en "SLIDER" hasta [7]	[7]
Seleccionar "Temporizador"	pulsar [CL]	[00]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [6]	[0 fijo] [6 parpadear]
Validar de unidad	pulsar [06]	[0 parpadear] [6 fijo]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [1]	[1 parpadear] [6 fijo]
Validar de decena	pulsar [16]	[16]

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función temporizador de cocción:**

Ejemplo para 13 minutos hasta potencia 7 :

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [7] de la zona	[7] y piloto de zona encendido
Seleccionar "temporizador"	pulsar [13]	[13]
Desactivar de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[1 fijo] [0 parpadear]
Validar de unidad	pulsar [10]	[1 parpadear] [0 fijo]
Desactivar de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[00 parpadear] [0 fijo]
Validar de decena	pulsar [00]	[00]


- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [00].

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

Ejemplo para 29 minutos :

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	pulsar []	piloto de zon encendido
Seleccionar "Temporizador"	pulsar [CL]	[00]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[0 fijo] [9 parpadear]
Validar de unidad	pulsar [09]	[0 parpadear] [9 fijo]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [2]	[2 parpadear] [9 fijo]
Validar de decena	pulsar [29]	[29]

El piloto de control parpadea y pasados algunos segundos se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el temporizador lo indica parpadeando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [00].

Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a máxima potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha de la cocción automática:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Activar la potencia total	deslizar en "SLIDER" hasta [9]	pasa de [0] a [9]
Activar la cocción automática	pulsar de nuevo [9] en "SLIDER"	[9] parpadear con [A]
Seleccionar nivel (por ejemplo "7")	deslizar en "SLIDER" hasta [7]	[9] pasa a [8] [7] ... [7] parpadear con [A]



- **Parada de la cocción automática:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [7] de la zona	[7] parpadear con [A]
Seleccionar nivel	deslizar en "SLIDER"	[1] ... [9]


Función pausa

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

- **Conectar / apagar a función pausa:**



<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar pausa	pulsar [] durante 2s	[II]
Detener pausa	pulsar [] durante 2s pulsar una otro tecla o deslizar en “SLIDER”	Piloto pausa parpadear piloto pausa apagado

Memorización de funciones

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

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

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

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



La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70°C.

Con ello se evitarán los derrames de líquidos sobre la placa y que se peguen en la parte inferior del recipiente.

- **Iniciar / Detener la función Conservador de calor**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] ... [9] o [H]
Activar “Mantener caliente” (72°C)	pulsar [] en “SLIDER”	[U]
Detener “Mantener caliente”	pulsar [] en “SLIDER”	[U]
	deslizar en “SLIDER”	[0] ... [9] o [H]

Esta función puede ser usada independientemente en todas las zonas de cocción.

Cuando el recipiente se quita de la zona de cocción el conservador de calor permanece activo durante 10 minutos.

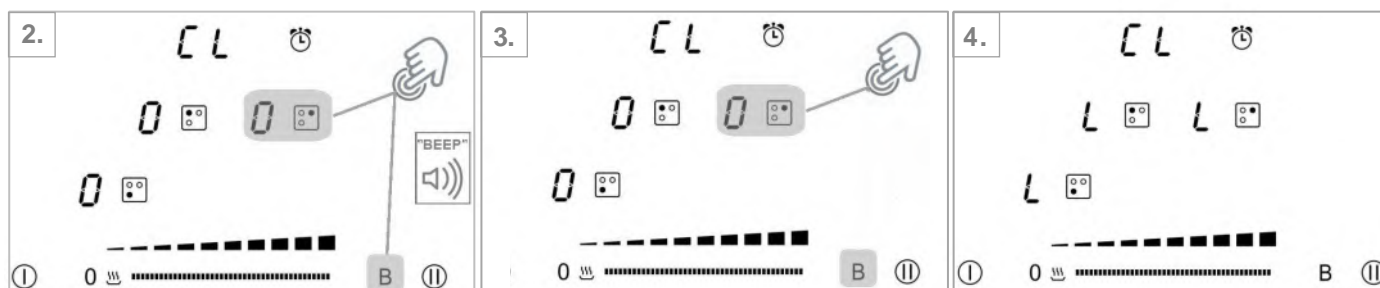
El tiempo máximo de duración es de 2 horas.

Bloqueo / desbloqueo de la zona de mandos:

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [ⓘ])

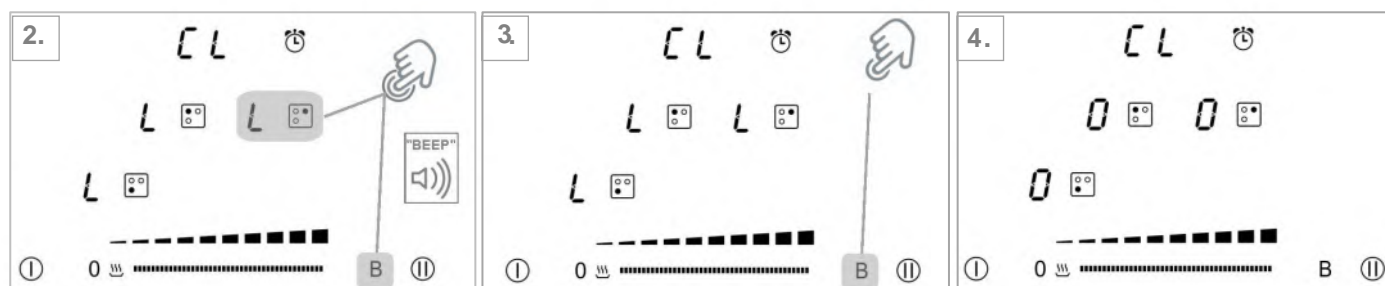
•Bloqueo:

1. Poner en marcha la placa, pulsando la tecla marcha/paro en ON [ⓘ]
2. Pulsar a la vez la tecla "B" del cursor y el indicador "0" de la zona de cocción de la derecha, hasta escuchar un leve "Beep". (Si no se escucha este Beep, repetir el proceso, pasos 1 y 2.)
3. Pulsar nuevamente la misma tecla "0" de la zona de cocción de la derecha.
4. Aparecerá seguidamente el símbolo "L" (Lock) en las 3 zonas, indicando que están bloqueadas.



•Desbloqueo:

1. Poner en marcha la placa, pulsando la tecla marcha/paro en ON [ⓘ]
2. Pulsar a la vez la tecla "B" del cursor y el indicador "L" de la zona de cocción de la derecha, hasta escuchar un leve "Beep". (Si no se escucha este Beep, repetir el proceso, pasos 1 y 2.)
3. Pulsar nuevamente la misma tecla "B" de la zona de cocción de la derecha.
4. El símbolo "L" (Looocked) de las 3 zonas desaparecerá, indicando que ya están desbloqueadas.



CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

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

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

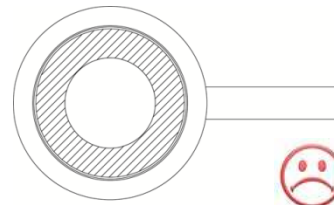
Base ferromagnética



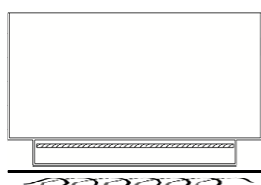
Base aluminio



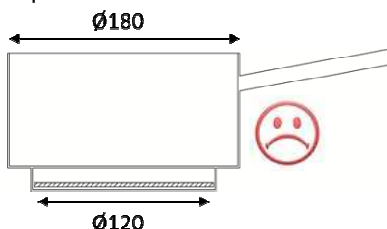
Anillo ferromagnético



Demasiada distancia
Elemento ferromagnético



Base más pequeña
que la olla



Elemento ferromagnético
no paralelo al inductor

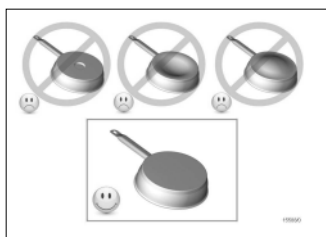


Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

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

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



¡ATENCIÓN!

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

SONIDOS DURANTE EL USO:

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

Dimensión de las cacerolas y tipos de material.

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

¡Atención! con ciertos recipientes de materiales especiales como hierro fundido, por ejemplo planchas grill, tienen propiedad de baja disipación de temperatura, acumulan mucho calor que es conducido por contacto directo del recipiente al vidrio cerámico provocando un sobrecalentamiento en el interior del aparato, ello podría provocar daños con lo que se aconseja en este tipo de recipientes no usar potencias muy elevadas y usar rangos medios.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

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

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

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

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

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

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

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

El símbolo [U] se enciende:

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

El símbolo [E] se enciende:

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

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

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

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

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

El mando de cocción automática no se conecta:

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

El panel de control indica [L]:

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo "Mantener caliente"

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo "Pausa"

El panel de control indica [□]:

- Referirse al capítulo "Bridge"

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

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

EL símbolo [E 4] aparece :

- La placa debe ser reconfigurada según el procedimiento descrito a continuación :
 - I) Cuidado : al principio no colocar recipientes sobre la placa.
 - II) Desconectar la placa de la corriente eléctrica : quitar el fusible o cortar el automático.
 - III) Volver a conectar la placa a la corriente eléctrica : poner el fusible o enchufar el automático.
 - IV) Procedimiento : utilizar un recipiente ferromagnético con un diámetro de 16 cm como mínimo.

* poner en marcha en menos de 2 minutos tras la conexión a la corriente eléctrica.

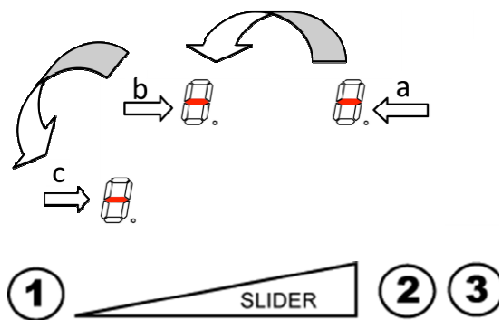
* no presionar la tecla [①]

V) Primero hay que anular la configuración existente

1) Presionar la tecla 2 y mantener presionado.

2) En cada indicador aparece un [-]

3) Con un dedo de la otra mano presionar sucesiva y rápidamente (en menos de 2 segundos) las [-]. Partiendo de la zona delantera derecha y girando en sentido contrario a las agujas del reloj (a -> b -> c).



Un doble "bip" significa un error de manipulación. En este caso, repetir la operación a partir de la etapa numero 1.

4) Retirar los dedos de las teclas y volver a presionar la tecla 1 durante algunos segundos hasta que aparezcan las [E] parpadeantes.

5) Esperar hasta que las [E] permanezcan fijas.

6) Las [E] cambiarán automáticamente a [C]. La configuración ha sido anulada.

VI) Como reconfigurar la placa:

1) Utilizar un recipiente ferromagnético con un diámetro mínimo de 16cm.

2) Seleccionar la zona de cocción presionando la [C] correspondiente.

3) Poner el recipiente sobre la zona a configurar.

4) Esperar hasta que la [C] cambie a [-]. La zona de cocción se ha configurada.

5) Proceder de la misma forma para todas las zonas de cocción en las que aparecen la [C].

6) La placa de cocción han sido configuradas

Utilizar solo un recipiente para efectuar la configuración.

Ne colocar jamás más recipiente sobre los fogones durante la configuración.

- Si el indicador [E 4] persiste, llame al Servicio Post-Venta.

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

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando se ha limpiado la zona o se ha retirado el objeto.

El símbolo [E2] o [E H] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E3] aparece en la pantalla:

- El recipiente no es adecuado, cambie la cazuela o sartén.

El símbolo [E6] aparece en la pantalla:

- Red eléctrica defectuosa. Controlar la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [E C] aparece en la pantalla:

- Error de configuración. Configure de nuevo la placa, siguiendo el apartado "El símbolo [E4] aparece».

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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



PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

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

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

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

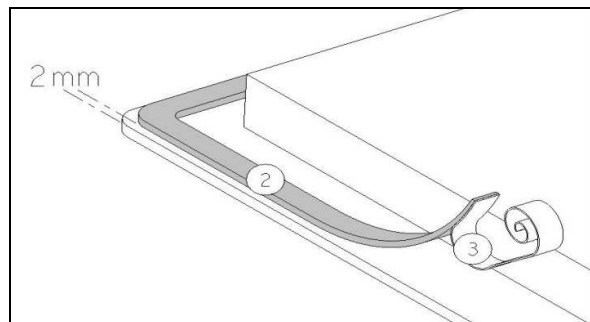
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

Colocación de la junta de estanqueidad

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

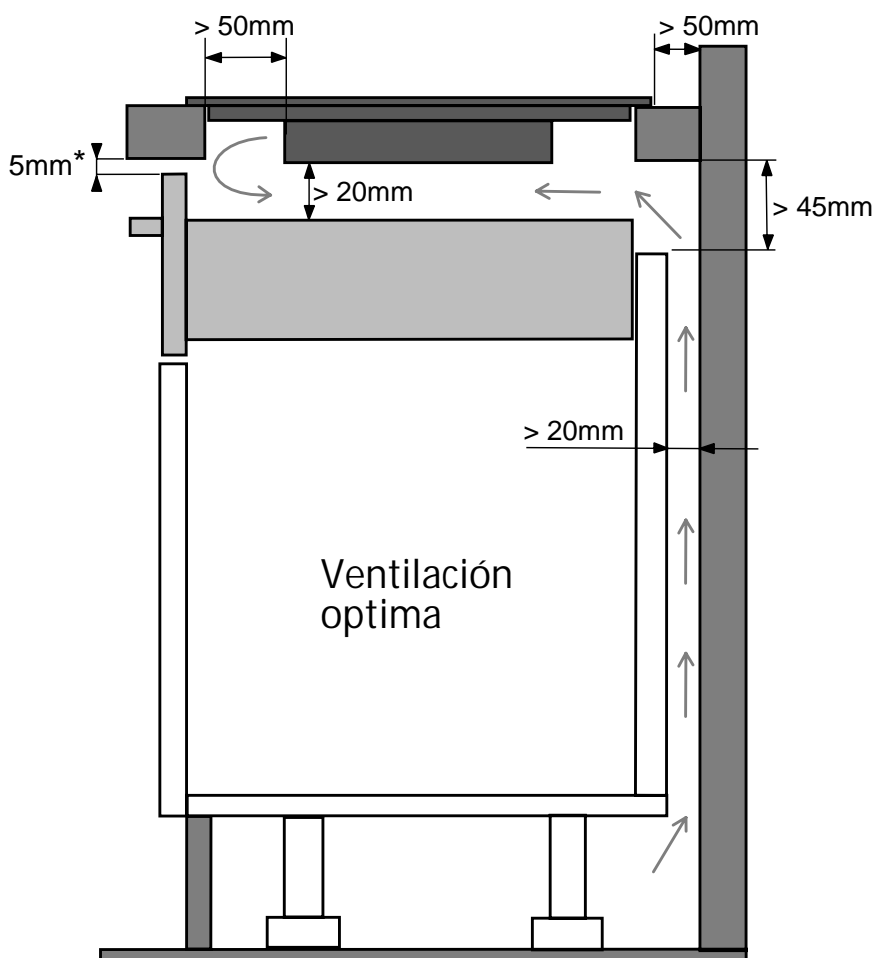


Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- La placa está dotada con dos ventiladores situados en la parte inferior. **Por ello se deben respetar las distancias para la circulación del aire de ventilación.**
- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de **50 mm** como mínimo.
- La distancia mínima de ventilación entre la base de la parte inferior de la placa (circuitería) y la parte superior de un horno ventilado o un cajón, ha de ser de 20mm. Si el horno no es de ventilación forzada, la distancia de separación deberá ser mayor y seguir los consejos del fabricante del horno.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las 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.
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor. Tener precaución con colocar objetos metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y producir quemaduras.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

Encaje:

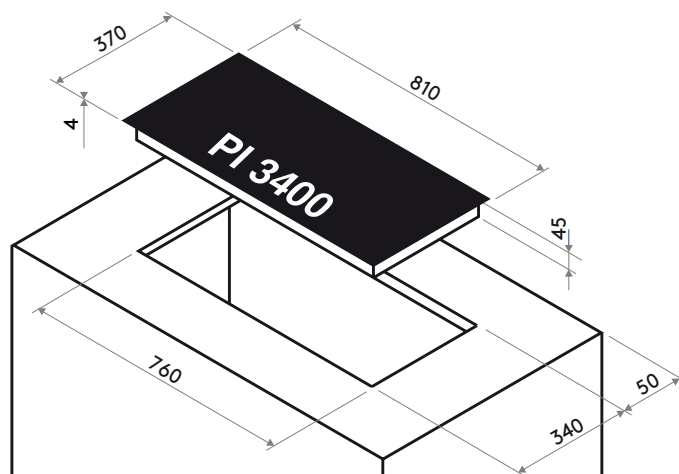
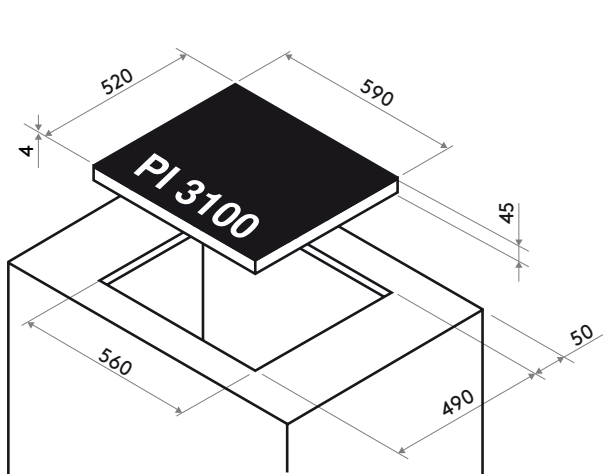


¡ATENCIÓN!
Una instalación inadecuada y no respetar las ventilaciones puede provocar mal funcionamiento o avería en el aparato que no estarían cubiertos por la garantía del fabricante.

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

Medida del cristal			
Modelo	Anchura	Profundidad	Grosor
PI3100	590	520	4
PI3400	810	370	4

Encaje: Medida de corte		
Modelo	Anchura	Profundidad
PI3100	560	490
PI3400	760	340



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 un conector accesible, en el montaje firme han de tenerse en cuenta otras posibilidades de desconexión de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- El cable de alimentación tiene que colocarse de forma que no se toquen las piezas calientes de la placa de cocina.

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50-60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Conexión de la encimera:

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

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

Conexión de la encimera:

Para adaptarse a la red eléctrica (230 V~ 1 P+N o 400 V~ 2 P+N), utilice los puentes de latón situados en la caja de conexión.

Monofásico 230 V~ 1 P+N:

Poner un puente entre los bornes 1 y 2.

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4. (Azul y Gris)

Atornillar la fase L en uno de los bornes 1 ó 2. (Marrón y Negro)

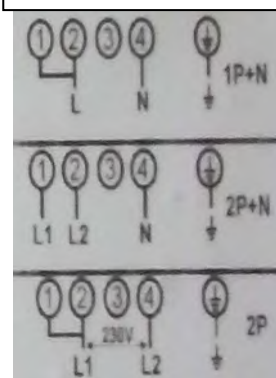
Bifásico 400 V~ 2 P+N:

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4. (Azul y Gris)

Atornillar la fase L1 en el borne 1 (Marrón) y la fase L2 en el borne 2 (Negro).

Ver esquema conexión en etiqueta aparato.



Atención! Asegúrese de que los cables están correctamente insertados y bien ajustados hacia abajo.

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

PANDO - SERVICIO POST-VENTA (SAT) Y GARANTÍA

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

E-MAIL: divisiontecnica@pando.es
 WEB: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

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

CERTIFICADO GARANTIA:

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

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

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

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

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

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

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

MODELO	
Nº MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALISTA AUTORIZADO	
FECHA DE COMPRA	
SELLO DISTRIBUIDOR	

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

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

Convidamo-lo a visitar a nossa página web (www.pando.es), 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

Prezada cliente, prezado cliente,

Agradecemos-lhe pela confiança que nos prestou ao escolher a nossa placa de indução vitrocerâmica de indução.

Para conhecer bem este aparelho, recomendamos-lhe que leia atentamente este manual de utilização na íntegra e que o conserve para uma consulta ulterior.

ÍNDICE

SEGURANÇA.....	29
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO EM COZEDURA	29
UTILIZAÇÃO	29
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO	30
PRECAUÇÕES EM CASO DE DEFICIENCIA DO APARELHO	31
OUTRAS PROTECÇÕES.....	32
DESCRIÇÃO DO APARELHO	33
CARACTERISTICAS TECNICAS	33
PAINEL DE COMANDO.....	34
UTILIZAÇÃO DO APARELHO EXIBIÇÃO.....	34
VENTILAÇÃO	34
CONTROLO DO APARELHO	35
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	35
PRINCIPIO DA INDUÇÃO	35
SENSORES	35
ZONA DE SELECÇÃO DE POTENCIA “ SLIDER “ E DE REGULATOR	35
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	36
DETECÇÃO DO RECIPIENTE.....	36
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	36
FUNÇÃO PROGRAMADOR.....	37
PROGRAMAÇÃO DO AUTOMATISMO DE COZINHAR “GO AND STOP”	38
MEMORIZAÇÃO DE FUNÇÕES	39
FUNÇÃO “MANTER QUENTE”	39
BLOQUEIO DAS ZONAS DE COMANDOS	40
CONSELHOS DE COZEDURA	41
QUALIDADE DOS TACHOS	41
DIMENSÃO DOS TACHOS.....	42
EXEMPLOS DE REGULAÇÃO DAS POTENCIAS DE AQUECIMENTO	42
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	42
O QUE DEVE FAZER EM CASO DE PROBLEMA.....	43
PROTECÇÃO DO AMBIENTE	45
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	46
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	48
SERVIÇO PÓS-VENDA E GARANTIA.....	49

SEGURANÇA

Precauções antes da utilização em cozedura

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

Utilização

- Desligue sempre os focos depois da utilização.
- Vigie constantemente as cozeduras que utilizam gorduras e óleos porque podem inflamar-se rapidamente.
- Tenha cuidado com os riscos de queimaduras durante e depois da utilização do aparelho.
- Certifique-se que nenhum cabo eléctrico do aparelho fixo ou móvel está em contacto com o vidro ou com o tacho quente.
- Os objectos magnetizáveis (cartões de crédito, disquetes informáticas, calculadoras) não devem ficar perto do aparelho durante o funcionamento.

- Nunca ponha nenhum objecto metálico sobre a placa com excepção dos recipientes de aquecimento. Em caso de ligação por descuido ou de calor residual, este poderia, conforme o material, aquecer, fundir ou começar a arder.
- Nunca cubra a placa de indução com um pano ou com uma folha de protecção. Poderia aquecer muito e inflamar-se.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 ou mais anos e por pessoas com limitações das suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas acerca do seu funcionamento seguro e que compreendam os riscos potenciais.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Objectos metálicos tais como talheres (garfos, facas ou colheres, por exemplo), não devem ser colocados na superfície da placa em funcionamento pois podem aquecer.

Precauções para não deteriorar o aparelho

- Os tachos com bases brutas (ferro fundido não esmaltado,...) ou deteriorados podem danificar a vitrocerâmica.
- A presença de areia ou de outros materiais abrasivos pode danificar a vitrocerâmica.
- Evite deixar cair objectos, mesmo pequenos sobre a vitrocerâmica.
- Não bata nos bordos do vidro com os tachos.
- Certifique-se que a ventilação do aparelho se faz segundo as instruções do fabricante.
- Não ponha nem deixe tachos vazios sobre a placa de indução.

- Evite que o açúcar, as substâncias sintéticas ou folhas de alumínio toquem nas zonas quentes. Estas substâncias podem ao arrefecerem provocar roturas ou outras modificações da superfície vitrocerâmica: desligue o aparelho e retire-as imediatamente da zona de aquecimento ainda quente (cuidado: risco de queimaduras).
- **AVISO:** Perigo de incêndio: não coloque objetos na zona de cozedura.
- Nunca ponha recipientes quentes em cima da zona de comando.
- Se uma gaveta estiver situada debaixo do aparelho encastrado, assegurar uma distância suficiente (2 cm) entre o conteúdo desta gaveta e a parte inferior da placa de indução para assegurar uma boa ventilação.
- Não ponha objectos inflamáveis (ex. sprays) na gaveta situada debaixo da placa de indução. Os eventuais tabuleiros de talheres situados na gaveta devem ser num material que resista ao calor.

Precauções em caso de deficiência do aparelho

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

Outras protecções

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



NÃO UTILIZE ACESSÓRIOS EXTERNOS E INTERMÉDIOS PARA FAZER AQUECER PANELAS NÃO APTAS PARA A INDUÇÃO. RISCO DE QUEIMADURAS E DETERIORAÇÃO DO TAMPO.



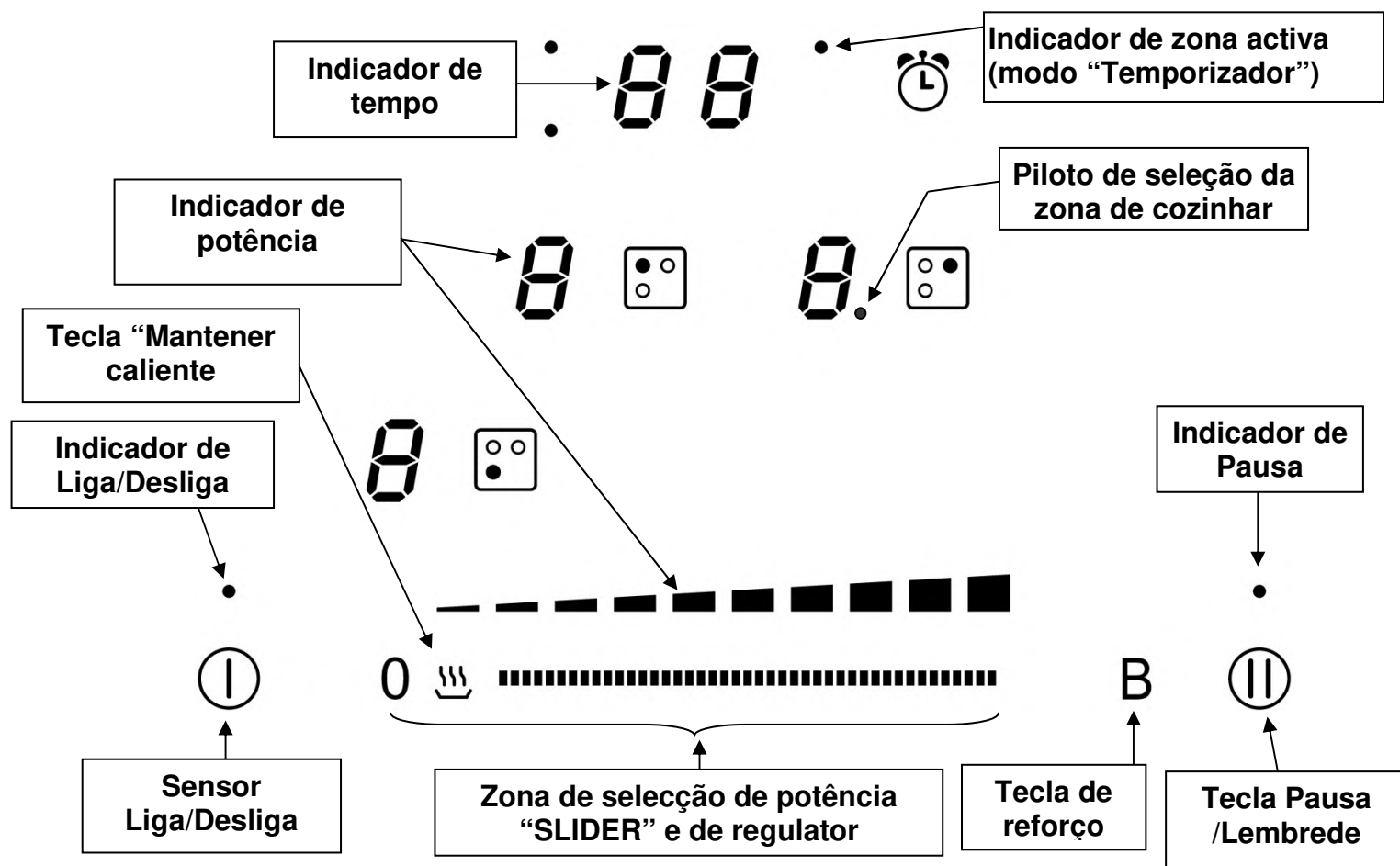
DESCRIÇÃO DO APARELHO**Características Técnicas**

Tipo	PI3100	PI3400
Potência total	6700 W	6400 W
Consumo de energia para placas EC_{hob}^{**}	175.5 Wh/kg	178.8 Wh/kg
Zona cozinhar frente esquerdo // esquerdo	Ø 220 mm	Ø 300 mm
Mínimo de detecção	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Posição zona cozinhar*	2300 W	2300 W
Potência de reforço *	3000 W	3000 W
Categoria standarizada de cozedura**	C	D
Consumo energético EC_{cw}^{**}	171.1Wh/kg	178.1 Wh/kg
Zona cozinhar tras esquerdo // central	Ø 180 mm	Ø 180 mm
Mínimo de detecção	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Posição zona cozinhar*	1100 W	1100 W
Potência de reforço *	1400 W	1400 W
Categoria standarizada de cozedura**	B	B
Consumo energético EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Zona de cozinhar direito	Ø 280 mm	Ø 200 mm
Mínimo de detecção	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Posição zona cozinhar*	2300 W	1400 W
Potência de reforço *	3000 W	2000 W
Categoria standarizada de cozedura**	D	C
Consumo energético EC_{cw}^{**}	178.1 Wh/kg	181 Wh/kg

*a potência pode variar em função das dimensões e dos materiais dos tachos.

** calcular de acordo com método de medida de desempenho

	PI3100		PI3400	
Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.
Ø 180 mm	90mm	200mm	90mm	200mm
Ø 200 mm	-	-	90mm	220mm
Ø 220 mm	100 mm	240mm	-	-
Ø 280 mm	110mm	300mm	-	-
Ø 300 mm	-	-	110mm	300mm

Painel de comando**UTILIZAÇÃO DO APARELHO EXIBIÇÃO**

<u>Exibição</u>	<u>Designação</u>	<u>Função</u>
0	Zero	A zona de aquecimento é activada
1...9	Nível de potência	Escolha do nível de aquecimento
<u>U</u>	Deteção do tacho	Recipiente ausente ou inadequado
A	Aquecimento rápido	Cozinhar Automático
E	Mensagem de erro	Defeito de circuito electrónico
H	Calor residual	A zona de aquecimento está quente
P	Booster	O reforço é ativado
L	Bloqueio	A placa está protegida
II	Pausa	A placa está pausado
U	Manter quente	Manter automaticamente 70°C.

Ventilação

O ventilador de arrefecimento tem um funcionamento completamente automático. Começa a trabalhar a baixa velocidade assim que as calorias libertas pela electrónica ultrapassarem um certo limite. A ventilação desencadeia a sua segunda velocidade quando a placa de indução for utilizada de maneira intensiva. O ventilador reduz a sua velocidade e pára automaticamente assim que o circuito electrónico tiver arrefecido suficientemente.

CONTROLO DO APARELHO

Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho com um pano húmido e em seguida enxugue-o. Não utilize nenhum detergente que poderia provocar uma coloração azulada nas superfícies de vidro.

Princípio da indução

Uma bobina de indução encontra-se debaixo de cada foco de aquecimento. Quando é ligada, ela produz um campo electromagnético variável que produz, por sua vez, correntes induzidas no fundo ferromagnético do recipiente. Daí resulta um aquecimento do recipiente colocado na zona de aquecimento.

O recipiente deve, evidentemente, ser adaptado:

- Recomendam-se todos os recipientes metálicos ferromagnéticos (deve verificar eventualmente com um pequeno íman) como, por exemplo: panela de ferro fundido, frigideira de ferro preto, tachos metálicos esmaltados em inox com base ferromagnética...
- Estão excluídos os recipientes de cobre, inox, alumínio, vidro, madeira, cerâmica, grés, barro, inox não ferromagnético...

A zona de aquecimento de indução detecta automaticamente o tamanho do recipiente utilizado. Com um diâmetro muito pequeno, o recipiente não funciona. Este diâmetro varia em função do diâmetro da zona de aquecimento.

Quando o recipiente não estiver adaptado para placa de indução o símbolo [U] permanece exibido.

Sensores

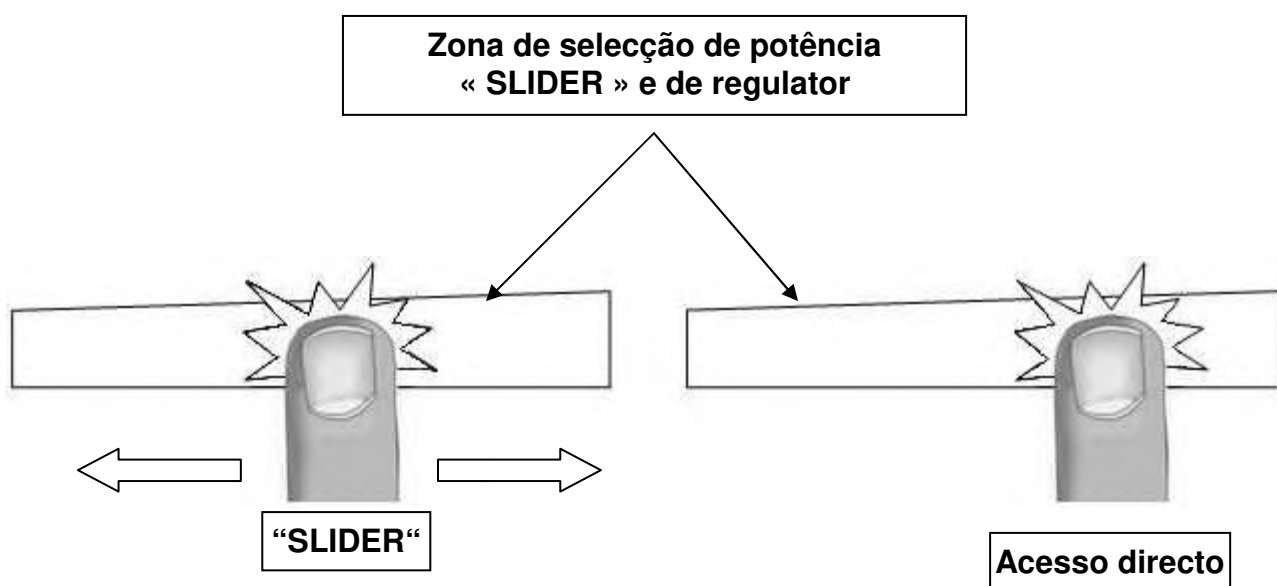
O aparelho está equipado com sensores que permitem comandar as diversas funções. Basta tocar levemente com o dedo no sensor para activar o seu funcionamento. Esta activação é validada por um visualizador, uma exibição e/ou por um sinal sonoro.

Toque num único sensor de cada vez.

Zona de selecção de potência “ SLIDER “ e de regulator

Para seleccionar a potência com o slider, slide o dedo na zona “SLIDER”.

Poderá igualmente ter acesso directo se colocar o dedo directamente no nível pretendido.



Colocação em funcionamento

- Ligar / desligar a placa de indução

<u>Acção</u>	<u>Painel de comando</u>	<u>Visualizador</u>
Ligar	premir [①]	[0] pisca
Desligar	premir [①]	nenhum ou [H]

- Ligar / desligar uma zona de aquecimento

<u>Acção</u>	<u>Painel de comando</u>	<u>Visualizador</u>
Seleccionar zona	tocar indicator [0]	[0] e pilotos acendem
Ajuste (ajuste potência)	slide sobre "SLIDER" à direita ou à esquerdo	[0] até [9]
Desligar	slide até [0] sobre "SLIDER" ou tocar [0]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Se nenhuma regulação for feita no prazo de 20 segundos, a electrónica volta à posição de espera.

Detecção do recipiente

O sistema de detecção do recipiente assegura uma segurança perfeita do equipamento. Uma vez que a indução não permite o funcionamento do equipamento se:

- O recipiente não se encontrar sobre os discos de aquecimento ou se este não for adaptado ao sistema de indução. Neste caso será impossível aumentar a potência do equipamento e no visor aparecerá o símbolo [U]. O [U] desaparecerá assim que o recipiente for colocado correctamente sobre os discos de aquecimento.
- Se no decurso da utilização o recipiente for retirado da zona de aquecimento, o funcionamento da placa será interrompido. No visor do equipamento aparecerá o símbolo [U]. O símbolo [U] desaparecerá assim que o recipiente for recolocado no local de aquecimento correcto. A placa retomará o nível de potência seleccionado antes de retirado o recipiente.

Depois de uso, desligue o disco: não deixe o sensor [U] de tachos ligado.

Indicador de calor residual

Depois de desligar os discos ou a placa por completo, os discos permanecerão ainda quentes e serão sinalizados com o símbolo [H].

O símbolo [H] permanecerá ligado até que a temperatura residual não represente perigo.

Enquanto o indicador de calor residual permanecer ligado, não deve tocar nos discos e nem posar sobre os mesmos qualquer objecto sensível ao calor. **Risco de queimar e incendiar!**

Função “powerboost”

A função “powerboost” [P] confere um reforço de potência à zona de cozinhar seleccionada. Caso se active esta função, estas zonas para cozinhar funcionam durante 10 minutos com uma potência notavelmente mais alta.

O “powerboost” destina-se por exemplo a aquecer rapidamente grandes quantidades de água, ou para cozer massa.

- **Ligar / desligar a função “powerboost”**

<u>Accão</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicador [0]	[0] e pilotos acendem
Ligar	tocar [B]	[P]
Desligar	slide sobre “SLIDER“ ou tocar [B]	[P] to [0] [9]

- **Gestão da potência máxima:**

A placa para cozinhar está dotada de uma potência máxima. Quando está activada a função “powerboost” e para não ultrapassar esta potência máxima, o comando electrónico reduz automaticamente o nível para cozinhar noutra zona de aquecimento.

Durante alguns segundos o indicador luminoso desta zona pisca [9] e depois fica no nível mais alto possível para cozinhar:

<u>Zona para cozinhar seleccionada</u> [B] está indicado	<u>outra zona para cozinhar</u> (por ex.: cozinhar a nível 9) [9] passa a [6] ou [8] segundo o tipo de placa
---	---

Função programador

O programador pode accionar-se simultaneamente para as 3 zonas para cozinhar e com diferentes ajustes de tempo em minutos (de 0 a 99 minutos) para cada uma das zonas.

- **Ajuste ou modificação da duração para cozinhar :**

Exemplo por 16 minutos com potência 7 :

<u>Accão</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicador [0]	[0] e pilotos acendem
Seleccionar a potência	slide sobre “SLIDER“ até [7]	[7]
Seleccionar “programador”	tocar indicador [CL]	[00]
Ajuste unidades	slide sobre “SLIDER“ até [6]	[0 fixo] [6 intermitente]
Validar unidades	tocar indicador [06]	[0 intermitente] [6 fixo]
Ajuste dezenas	slide sobre “SLIDER“ até [1]	[1 intermitente] [6 fixo]
Validar dezenas	tocar indicador [16]	[16]

O tempo é confirmado e o cozinhado tem início.

- **Parar a função de programador para cozinhar :**

Exemplo por 13 minutos com potência 7 :

<u>Accão</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicador [7]	[7] e pilotos acendem
Seleccionar “programador”	tocar indicador [13]	[13]
Desactivar unidades	slide sobre “SLIDER” até [0]	[1 fixo] [0 intermitente]
Validar unidades	tocar indicador [10]	[1 intermitente] [0 fixo]
Desactivar dezenas	slide sobre “SLIDER” até [0]	[0 intermitente] [0 fixo]
Validar dezenas	tocar indicador [00]	[00]

- **Paragem automática ao fim de cozinhar :**

Quando o tempo seleccionado para cozinhar tiver passado, o programador indica-o piscando [00] e produzindo um sinal sonoro.

Para parar o som e o piscar, basta carregar na tecla [00].

- **Programador utilizado sem cozinhar :**

Exemplo por 29 minutos :

<u>Accão</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar	tocar indicador [ⓐ]	[0]
Seleccionar “programador”	tocar indicador [CL]	[00]
Ajuste unidades	slide sobre “SLIDER” até [0]	[0 fixo] [9 intermitente]
Validar unidades	tocar indicador [09]	[0 intermitente] [9 fixo]
Ajuste dezenas	slide sobre “SLIDER” até [2]	[2 intermitente] [9 fixo]
Validar dezenas	tocar indicador [29]	[29]

O piloto do controle pisca e passados alguns segundos paga-se.

Quando tiver passado o tempo seleccionado o programador indica-o piscando [00] e produzindo um sinal sonoro.

Para parar o som e o piscar basta carregar na tecla [00]

Programação do automatismo de cozinhar “go and stop”

Todas as zonas de cozinhar estão equipadas com um dispositivo de cozinhar automático. A zona de cozinhar começa a funcionar na potência máxima durante um certo tempo e depois reduz automaticamente a potência até ao nível pré seleccionado.

- **Início do automatismo :**

<u>Accão</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicador [0]	[0] e pilotos acendem
Activar a potência total	slide sobre “SLIDER” até [9]	Passa de [0] a [9]
Activar o automatismo	tocar de novo indicador [9]	[9] intermitente com [A]
Seleccionar nível (por exemplo « 7 »)	slide sobre “SLIDER” até [7]	[9] passa a [8] [7] ... [7] intermitente com [A]

- **Paragem do automatismo :**

<u>Accão</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicador [7]	[7] intermitente com [A]
Seleccionar nível	slide sobre “SLIDER”	[1] até [9]

Função pausa

Esta função define todas as zonas de cozinhar activadas e permite reinicia-las com a mesma configuração.

- **Ligar/desligar função pausa :**

<u>Accção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar pausa	tocar “Pausa/Lembrede” durante 2s	[II]
Desligar pausa	tocar “Pausa/Lembrede” durante 2s Tocar outro tecla ou slide sobre “SLIDER“	pilotos pausa intermitente pilotos pausa desligar

Memorização de funções

Depois de desligar a PLACA [Ⓢ] é possível rever os últimos ajustes.

- Cozinhar em todas as zonas (Power).
- Minutos e segundos de cozedura programados no programador.
- Função aquecer automática.

O procedimento para reactivar a configuração precedente é a seguinte:

- Tocar na tec [Ⓢ]
- Depois toque na tecla [Ⓢ] durante 6 segundos.

A configuração precedente está activada /gravada

Função “Manter quente”

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

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

<u>Accção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Incador</u>
Seleccção de zona	premir [0] da zona	[0] ... [9] ou [H]
Seleccionar temporizador (72°C)	premir [U] e “SLIDER”	[U]
Parar o temporizador	premir [U] da zona Deslizar e “SLIDER”	[U] [0] ... [9] ou [H]

Esta função pode ser usada de forma independente, em todas as zonas de cozimento.

Quando o recipiente é removido da zona de cozedura continua a ser o calor conservador activo durante 10 minutos.

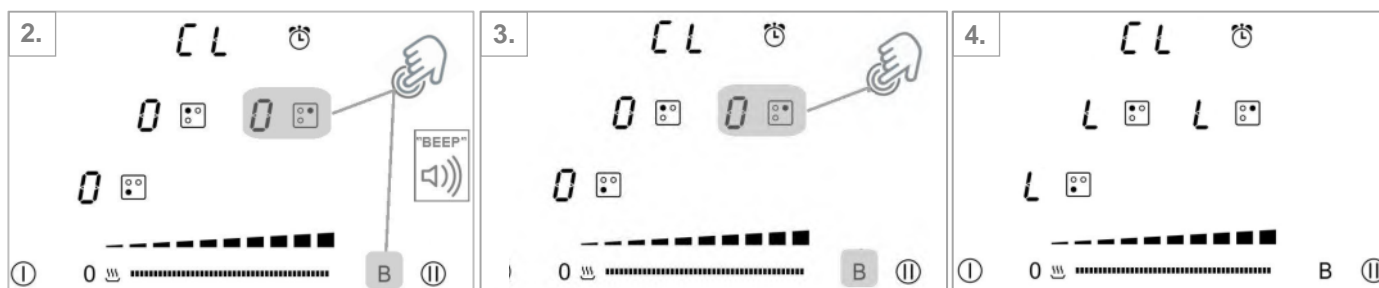
A duração máxima é de 2 horas.

Bloqueio / desbloqueio das zonas de comandos:

Para evitar que se modifique uma programação da placa de cozinhar, particularmente quando se limpa o vidro (com exceção da tecla start / stop [1])

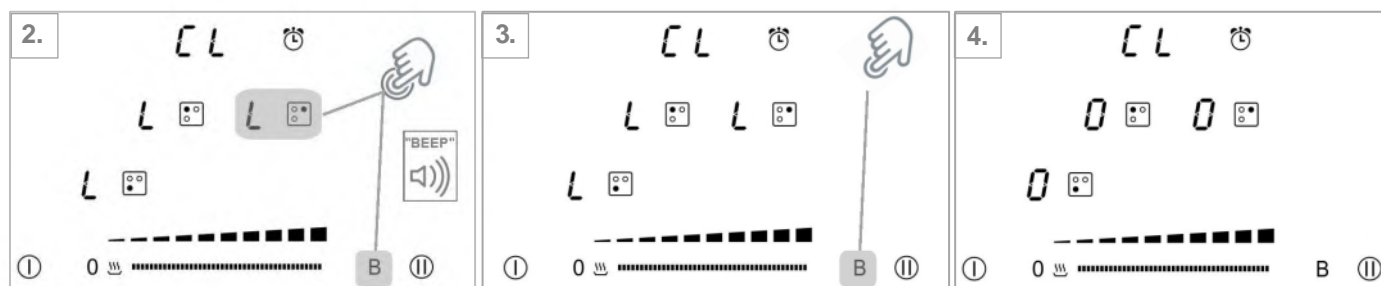
• Bloqueio:

1. Ligue a placa pressionando o indicador ON [1]
2. Pressione simultaneamente [B] e [0] do lado direito dos comandos, até ouvir um leve "bipe" (se esse bipe não for ouvido, repita o processo, etapas 1 e 2).
3. Tocar de novo indicador [0] do lado direito dos comandos.
4. O símbolo "L" (Lock) aparecerá nas 3 zonas, indicando que estão bloqueados.



• Desbloqueio:

1. Ligue a placa pressionando o indicador ON [1]
2. Pressione simultaneamente [B] e [L] do lado direito dos comandos, até ouvir um leve "bipe" (se esse bipe não for ouvido, repita o processo, etapas 1 e 2).
3. Tocar de novo indicador [B] do lado direito dos comandos.
4. O símbolo "L" (Lock) desaparecerá nas 3 zonas, indicando que estão desbloqueados.



CONSELHOS DE COZEDURA

Qualidade dos tachos

Materiais adaptados : aço, aço esmaltado, ferro fundido, alumínio ou inox com fundo ferromagnético,

Materiais não adaptados : alumínio e inox com fundo não ferromagnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana

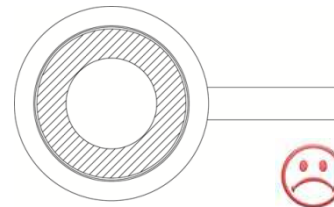
Base ferromagnética



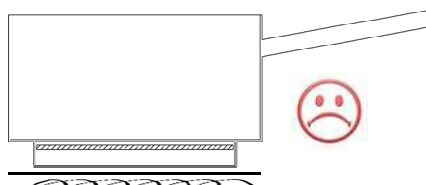
Base alumínio



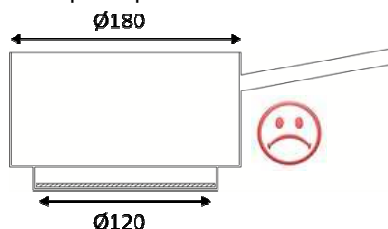
Anel ferromagnético



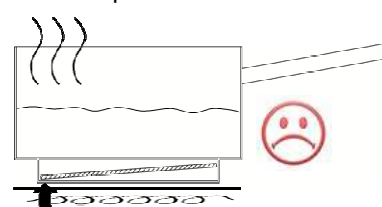
Demasiada distância
Elemento ferromagnético



Base mais pequena
do que a panela



Elemento ferromagnético
não paralelo ao indutor

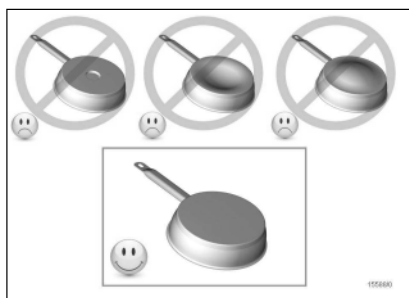


Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se os tachos são compatíveis:

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

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



ATENÇÃO!

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

RUÍDOS DURANTE O USO:

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

Dimensão dos tachos e tipos de materiais

As zonas de aquecimento adaptam-se automaticamente à dimensão do fundo do tacho até um certo limite. O fundo deste tacho deve ter, porém, um diâmetro mínimo em função do diâmetro da zona de aquecimento correspondente.

Para obter o rendimento máximo da sua placa de indução, ponha o tacho bem no centro da zona de aquecimento.

Atenção! Certos recipientes de materiais especiais como ferro fundido, por exemplo, grelhadores de mesa, têm propriedades de baixa dissipação de temperatura, acumulam muito calor que é conduzido por contacto direto do recipiente para o vidro cerâmico, provocando um sobreaquecimento no interior do aparelho, que poderá provocar danos, pelo que se aconselha que não utilize potências muito elevadas neste tipo de recipientes e utilize intervalos de temperatura médios.

Exemplos de regulação das potências de aquecimento

(os valores dados abaixo são indicativos)

1 a 2	Derreter Aquecer	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina Pratos preparados
2 a 3	Aquecer Descongelação	Arroz, pudding e pratos preparados Legumes, peixe, produtos congelados
3 a 4	Vapor	Legumes, peixes, carne
4 a 5	Água	Batatas cozidas, sopas, massas Legumes frescos
6 a 7	Cozer a lume brando	Carnes, fígado, ovos, salsichas Guisado, carne enrolada, tripas
7 a 8	Cozer / Fritar	Batatas, pastéis, panquecas
9	Fritar, Levar a ebulição	Bifes, omeletas água
P	Fritar, Levar a ebulição	Levar a ebulição grandes quantidades de água

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Para limpar, deve-se desligar o aparelho.

Deixe arrefecer o aparelho, porque há riscos de queimaduras.

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

O QUE DEVE FAZER EM CASO DE PROBLEMA

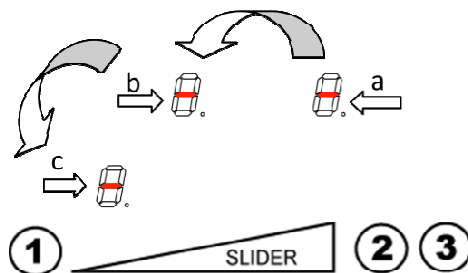
No caso do símbolo [E 4] aparecer :

I) A placa tem de ser reconfigurada de acordo com o procedimento descrito a seguir:
Importante, antes de começar:

- Assegure-se de que não há panelas na placa
- Pegue numa panela com fundo ferro magnético e um diâmetro mínimo de 16 cm
- Desligar o aparelho da corrente eléctrica, removendo o fusível ou desligando o disjuntor
- Começar o procedimento dentro de 2 minutos imediatamente após ter ligado o aparelho à corrente eléctrica
- Ligar o aparelho à corrente eléctrica
- Não use o botão [Ⓢ]

II) Primeiro passo: cancelar a configuração existente

- 1) Selecione e mantenha pressionada a tecla nº2
- 2) O símbolo [-] irá aparecer em cada visor
- 3) Com a outra mão, pressione sucessiva e rapidamente (em menos de 2 segundos) em cada [-] no visor



Comece com a zona frontal direita e prossiga no sentido contrário aos ponteiros do relógio,

tal como descrito na figura (de A a C).

Um duplo "beep" significa que ocorreu um erro. Caso aconteça, inicie novamente desde o ponto 1).

4) Retire os seus dedos do painel, pressione novamente na tecla 1 durante alguns segundos, até o símbolo [E] aparecer a piscar.

5) Espere até o símbolo [E] parar de piscar.

6) Após alguns segundos, o símbolo [E] transforma-se automaticamente em [C]. A configuração existente foi cancelada.

Nota : Para placas de indução com 3 zonas de cozinhado, como a zona direita frontal não existe, comece o procedimento com a zona posterior direita (b).

III) Segundo passo : nova configuração

- 1) Utilize uma panela com fundo ferromagnético e com um diâmetro mínimo de 16 cm
- 2) Selecione uma zona de cozinhado pressionando o correspondente [C] display
- 3) Coloque a panela na zona a ser configurada
- 4) Espere até o símbolo [C] transforme-se em [-]. A zona selecionada está agora configurada.
- 5) Siga o mesmo procedimento para cada zona de cozinhado com uma simbolo [C].
- 6) Todas as zonas de cozinhado estão configuradas desde que todos os símbolos estejam desligados.

Use por favor sempre o mesmo utensílio para todos os procedimentos.

Nunca coloque vários utensílios juntos nas zonas durante o processo de configuração.

- Se o símbolo [E 4] permanecer, telephone por favor para o Serviço Apoio ao Cliente.

Impossível ligar a placa de indução ou as zonas de aquecimento :

- a placa está mal ligada à rede eléctrica
- o fusível de protecção fundiu
- verifique se o bloqueio não está activado

- os sensores estão cobertos de água ou de gordura
- um objecto está colocado sobre os sensores

O símbolo [U] aparece :

- não há tacho na zona de aquecimento
- o recipiente utilizado não é compatível com a indução
- o diâmetro do fundo de tacho é muito pequeno em relação à zona de aquecimento

O símbolo [E] aparece :

- Desligar e voltar a ligar a placa.
- Telefonar ao serviço pós-venda.

Uma das zonas ou toda a placa de indução desliga-se :

- a desligação de segurança funcionou
- esta segurança dispara se se esqueceu de desligar uma das zonas de aquecimento
- dispara também quando um ou vários sensores estão cobertos
- um dos tachos está vazio e o seu fundo aqueceu demasiado
- a placa possui também um dispositivo de redução automática do nível de potência e de corte automático em caso de aquecimento excessivo

O ventilador continua a trabalhar depois da desligação da placa :

- não é um defeito, o ventilador continua a proteger a electrónica do aparelho
- o ventilador pára automaticamente

Impossível ligar o comando de aquecimento automático :

- a zona de aquecimento está ainda quente [H]
- o nível de aquecimento máximo está ligado [9]

O símbolo [L] acende-se :

- Consulte o capítulo “ Bloqueio do painel de comando ”

O símbolo [U] acende-se :

- Ver capítulo “Manter quente“.

O símbolo [II] acende-se :

- Consulte o capítulo “Função pausa ”

O painel de controlo indica [] ou [Er03] :

- Um objeto ou líquido está a cobrir a zona de comandos. O símbolo desaparece assim que a zona coberta for limpa ou se retirar o objecto.

O painel de controlo indica [E2] ou [E H] :

- A placa está sobreaquecida, espere até que arrefeça e depois ligue-a novamente.

O painel de controlo indica [E3] :

- O recipiente não é adequado. Mude de recipiente.

O painel de controlo indica [E6] :

- Rede eléctrica deficiente. Verifique a frequência e a voltagem da rede eléctrica.

O painel de controlo indica [E8] :

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

O painel de controlo indica [E C] :

- Erro de configuração. Reprogramar a placa, consulte o capítulo “O símbolo [E 4] aparece”.

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

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

Se qualquer um dos símbolos acima persistir, ligue para o serviço.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE



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



PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

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

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

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

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

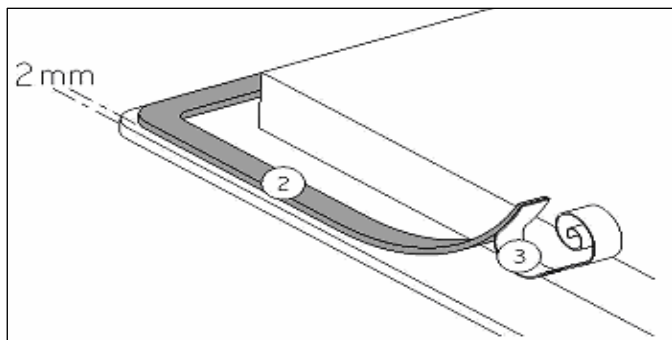
A montagem é da competência exclusiva de especialistas.

O utilizador deve respeitar a legislação e as normas em vigor no seu país de residência.

Instalação da junta vedante

A junta adesiva fornecida com o aparelho permite evitar qualquer infiltração no móvel.

A sua instalação deve ser feita com grande cuidado segundo o desenho abaixo indicado.

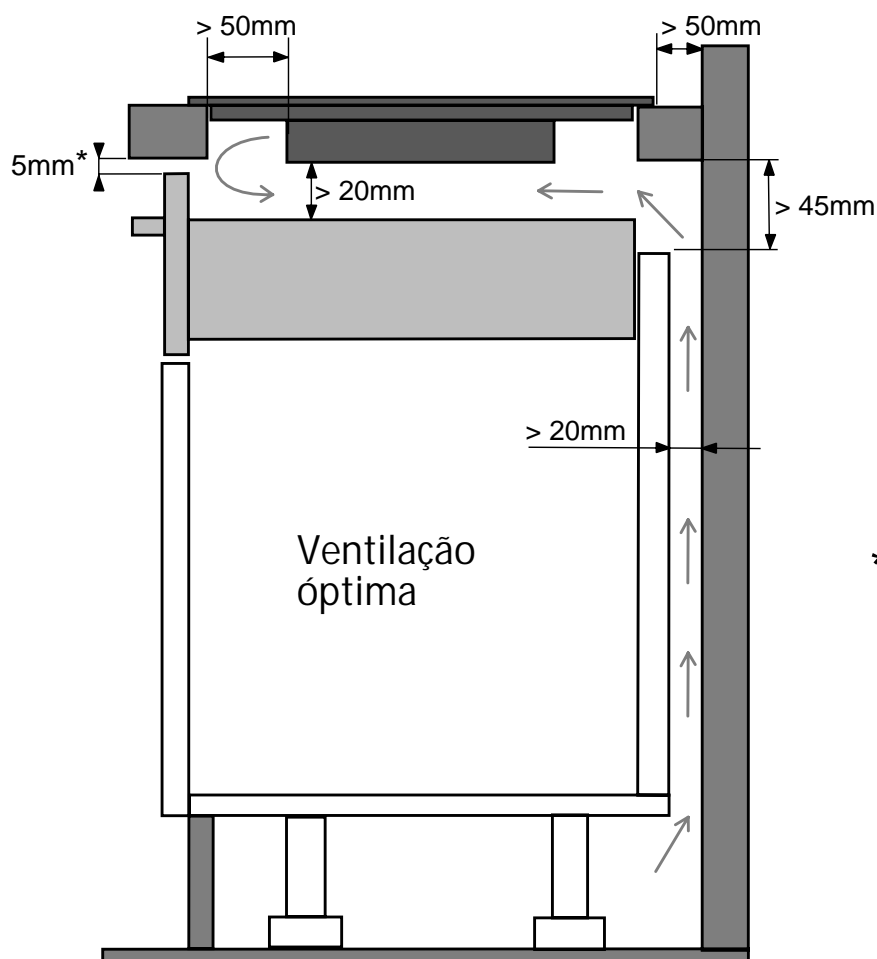


Colar a junta (2) no rebordo da placa a 2mm do bordo externo, depois de ter retirado a fita de protecção (3).

Encaixe

- A placa está pontilhada com os ventiladores situados na parte inferior. **Por ello se debite respetar as distâncias para circulação do ar de ventilação.**
- Garantir que há uma distância de **50 mm** entre a placa e a parede ou os lados.
- A distância mínima de ventilação entre a base da placa e a parte superior de um forno ventilado ou gaveta, tem de ser de **20 mm**. Caso não se trate de um forno com ventilação forçada, a distância de separação tem de ser superior de acordo com os conselhos do fabricante do forno.
- A placa de indução é um aparelho que pertence à classe de protecção « Y ». Quando a encaixar, um tabique de armário alto ou uma parede pode encontra-se num dos lados e a face traseira. **Mas, por outro lado, nenhum móvel nem nenhum aparelho deve ficar mais alto que a placa de indução.**
- Os folheados e revestimentos das bancadas devem ser feitos num material resistente ao calor (100°C)
- Os frisos do bordo de paredes devem ser resistentes
- Os materiais das bancadas podem empolar em contacto com a humidade. Para proteger o lado do recorte, aplicar um verniz ou uma cola especial.
- Não instalar a placa por cima de um forno não ventilado ou de uma máquina de lavar louça
- Garantir entre **o fundo da caixa do aparelho um espaço de 20 mm** para assegurar uma boa circulação do ar de arrefecimento da electrónica
- Se uma gaveta se encontrar debaixo da placa de indução, evitar arrumar nela objectos inflamáveis (por exemplo: spray) ou objectos não resistentes ao calor. Tenha cuidado ao colocar objectos metálicos, tais como recipientes de cozedura ou cobertos, uma vez que estes podem aquecer excessivamente e provocar queimaduras.
- A distância de segurança entre a placa de indução e o exaustor situada por cima dela deve respeitar as indicações do fabricante de exaustores. Em caso de ausência de instruções, respeitar uma distância mínima de 760 mm
- O cabo de ligação não deve ficar sujeito, depois do encaixe, a nenhum esforço mecânico, como por exemplo, ao efeito de uma gaveta.
- **AVISO:** Use apenas proteções para placas do fabricante do aparelho de cocção ou recomendadas por este nas instruções de uso. O uso de proteções inadequadas ou não recomendadas pode causar acidentes.

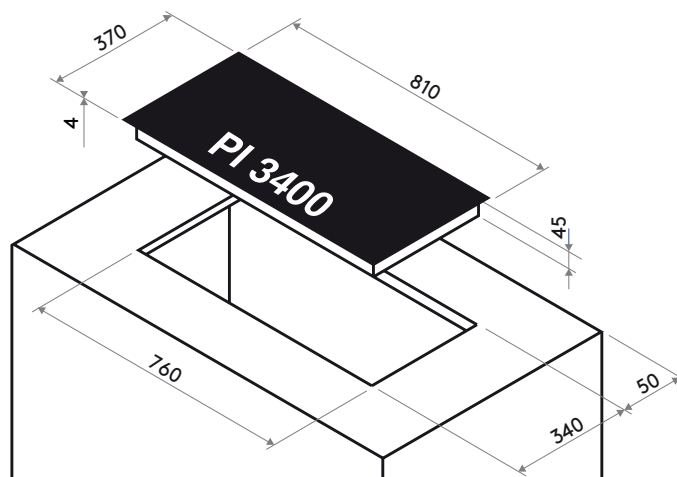
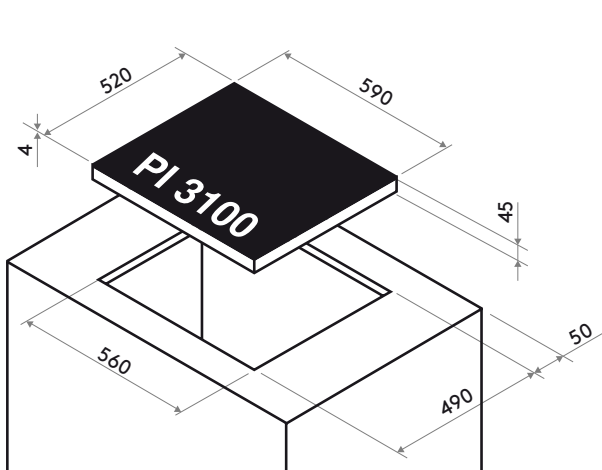
Encaixe



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

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

Modelo	Corte medida		vidro medida		
	largura	profundidade	largura	profundidade	espessura
PI3100	560	490	590	520	4
PI3400	760	340	810	370	4



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- A instalação deste aparelho e a sua ligação à rede eléctrica só devem ser confiadas a um electricista perfeitamente a par das recomendações normativas.
- A protecção contra as peças sob tensão deve ser assegurada depois da montagem.
- Os dados de ligação necessários encontram-se na placa de identificação e na placa de ligação situada debaixo do aparelho.
- Este aparelho deve ser separado da corrente por um dispositivo de corte omipolar. Quando este for aberto (disparado), uma distância de abertura dos contactos de 3 mm deve ser assegurada.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede eléctrica por dispositivos apropriados, como por exemplo, disjuntores, fusíveis, disjuntores diferenciais e contactores.
- Se o aparelho não possuir uma tomada acessível, devem ser incorporados meios para desligar na instalação fixa, de acordo com as regulações de instalação.
- A manga de entrada deve ser colocada de forma a não tocar nenhuma das partes quentes da placa ou do forno.

Cuidado!

Este aparelho só pode ser utilizado para uma voltagem de 230V~ 50/60Hz

Ligue sempre o fio de terra de protecção.

Respeite o esquema de ligação.

A caixa de ligação está situada debaixo da placa de indução. Para abrir a tampa, utilize uma chave de fenda média. Coloque-a nas 2 fendas situadas à frente das 2 setas.

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro cabo	Fio	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2.5mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25A *
400V~ 50/60Hz	2 Fases + N	4 x 1.5mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16A *

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

Ligação da placa

Para se adaptar à rede eléctrica (230V~1F+N ou 400V~2F+N), utilize, por favor, as pontes de latão situadas na caixa de ligação.

Monofásica 230V~1F+N:

Ligar uma ponte entre os contactos 1 e 2.

Apertar o fio verde/amarelo no contacto previsto para a ligação à terra.

Apertar o neutro N no contacto 4. (azul e cinzento)

Apertar a fase L num dos contactos 1 ou 2. (castanho e preto)

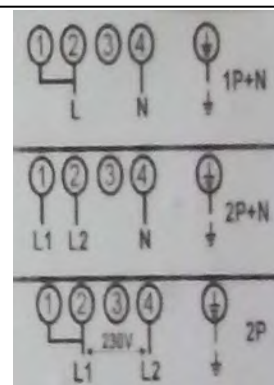
Bifásico 400V~2F+N:

Apertar o fio verde/amarelo no contacto previsto para a ligação à terra.

Apertar o neutro N no contacto 4. (azul e cinzento)

Apertar a fase L1 no contacto 1 (castanho) e a fase L2 no contacto 2 (preto).

Ver esquema de ligação na etiqueta aparelho.



Cuidado! Atenção! Tenha o cuidado de ligar correctamente os fios e as “pontes” e de apertar bem os parafusos.

Não assumimos qualquer responsabilidade por qualquer incidente resultante de uma má ligação ou que possa ocorrer durante a utilização de um aparelho não ligado à terra ou equipado com uma terra defe

PANDO - SERVIÇO PÓS-VENDA (SAT) E GARANTIA

INOXPAN S.L.

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

E-MAIL: divisiontecnica@pando.esWEB: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

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

CERTIFICADO GARANTIA:

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

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

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

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

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

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

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

MODELO	
Nº MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALIZADO AUTORIZADO	
DATA DE COMPRA	
CARIMBO DISTRIBUIDOR	

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE.....	52
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON.....	52
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	52
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	54
AUTRES PROTECTIONS.....	55
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	56
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	56
BANDEAU DE COMMANDE.....	57
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	57
AFFICHAGE.....	57
VENTILATION.....	57
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	58
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	58
PRINCIPE DE L'INDUCTION.....	58
TOUCHES SENSITIVES.....	58
MISE EN ROUTE.....	59
DETECTION DE RECIPIENT.....	59
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	59
FONCTION BOOSTER.....	60
FONCTION MINUTERIE.....	60
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	61
FONCTION PAUSE.....	62
FONCTION RAPPEL.....	62
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD ».....	62
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	63
CONSEILS DE CUISSON.....	64
QUALITE DES CASSEROLES.....	64
DIMENSION DES CASSEROLES.....	65
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	65
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	65
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	66
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	68
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	69
CONNEXION ELECTRIQUE.....	71
SERVICE APRES-VENTE ET GARANTIE.....	72

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

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



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.**

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



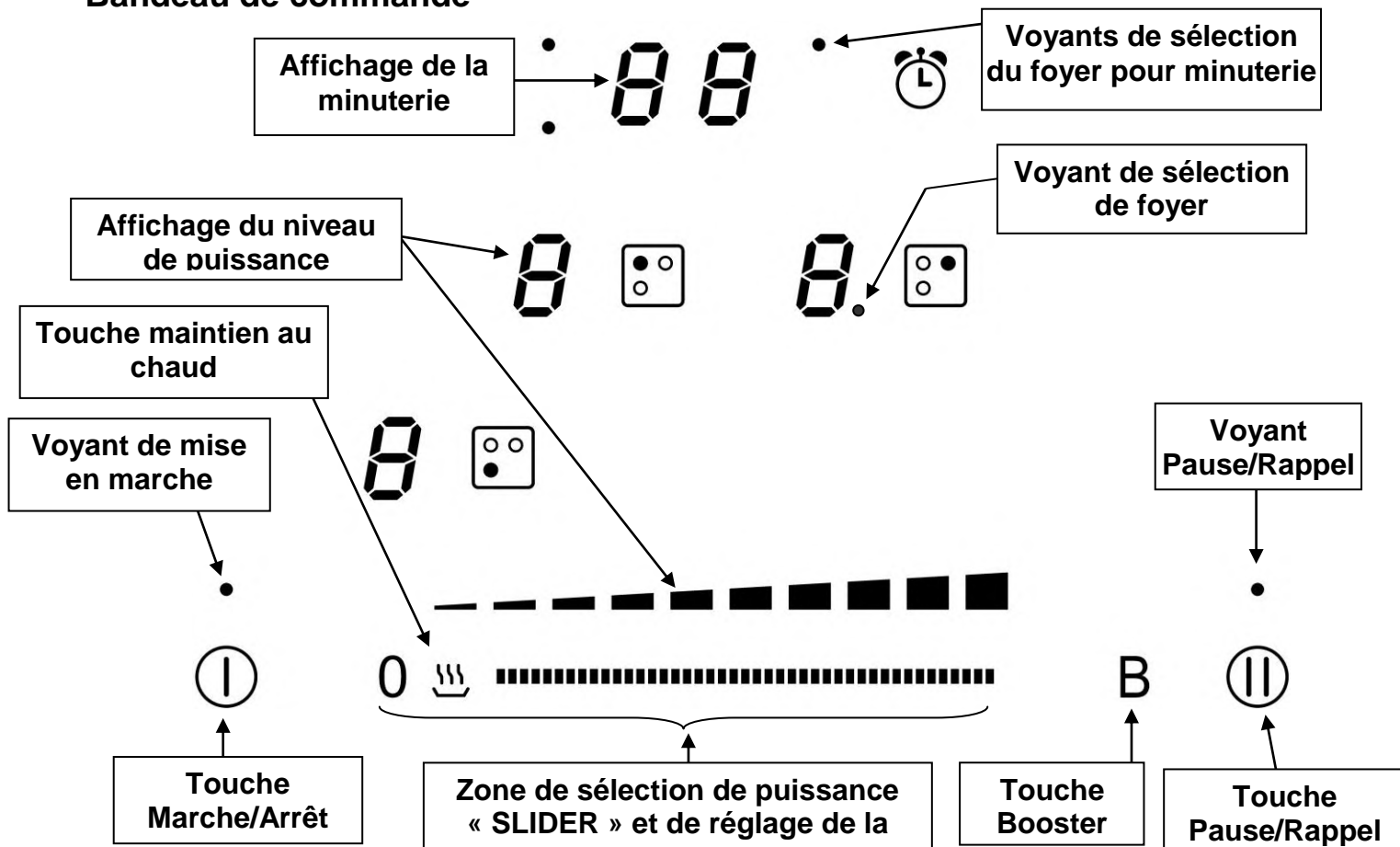
DESCRIPTION DE L'APPAREIL**Caractéristiques techniques**

Type	PI3100	PI3400
Puissance Totale	6700 W	6400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^{**}	175.5 Wh/kg	178.8 Wh/kg
Foyer avant gauche // Foyer gauche	Ø 220 mm	Ø 300 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2300 W	2300 W
Puissance du booster*	3000 W	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	C	D
Consommation énergétique EC_{cw}^{**}	171.1Wh/kg	178.1 Wh/kg
Foyer arrière gauche // Foyer central	Ø 180 mm	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1100 W	1100 W
Puissance du booster*	1400 W	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	B	B
Consommation énergétique EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Foyer arrière droit // Foyer droit	Ø 280 mm	Ø 200 mm
Détection minimum	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	2300 W	1400 W
Puissance du booster*	3000 W	2000 W
Catégorie de la casserole standard**	D	C
Consommation énergétique EC_{cw}^{**}	178.1 Wh/kg	181 Wh/kg

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

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

	PI3100		PI3400	
Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.
Ø 180 mm	90mm	200mm	90mm	200mm
Ø 200 mm	-	-	90mm	220mm
Ø 220 mm	100 mm	240mm	-	-
Ø 280 mm	110mm	300mm	-	-
Ø 300 mm	-	-	110mm	300mm

Bandeau de commande**UTILISATION DE L'APPAREIL****Affichage**

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause	La table est en pause.
□	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

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

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

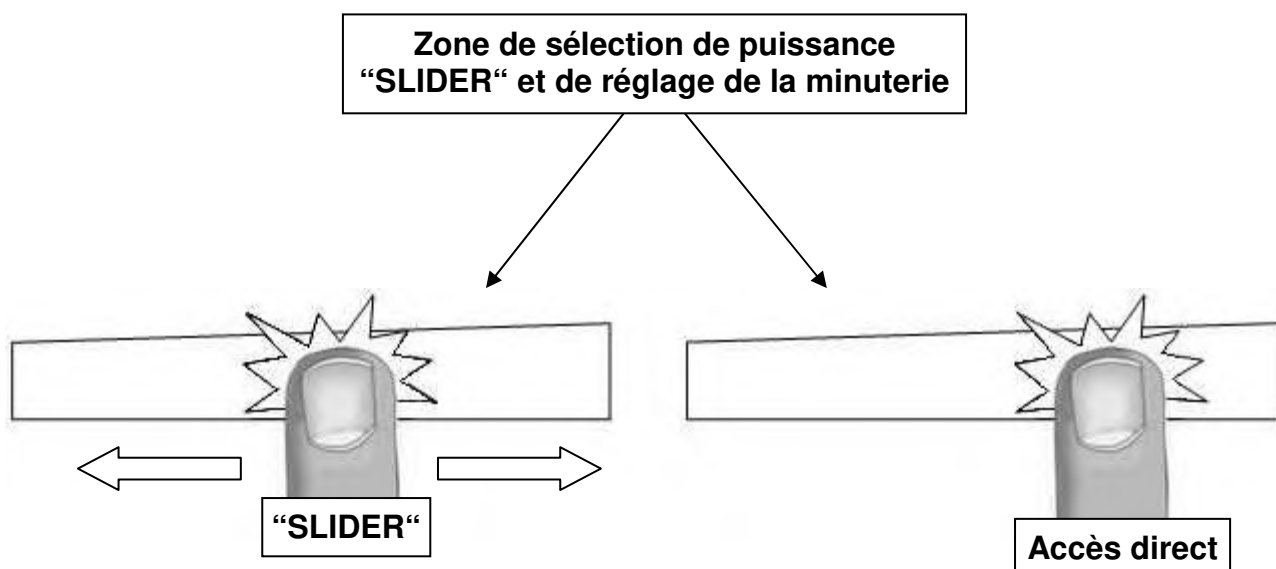
Touches sensibles

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

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



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

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



Mise en route

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur []	3 x [0] clignotent
Arrêter	appuyer sur []	aucun ou [H]





- **Réglage de la zone de chauffe :**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Régler (Ajuster la puissance)	glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou la gauche	[0] à [9]
Arrêter	glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER" ou appuyer sur [0]	[0] ou [H] [0] ou [H]

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

Détection de récipient

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

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

Après utilisation, veuillez éteindre la zone de cuisson : ne pas laisser la détection de casserole [] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [B] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Enclencher le booster	appuyer sur [B]	[P]
Stopper le booster	glisser sur le "SLIDER" ou appuyer sur [B]	[P] à [0] [9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (exemple : puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[7]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[0 fixe] [6 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [06]	[0 clignotant] [6 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignotant] [6 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [16]	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] et voyant de zone allumé
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [13]	[13]
Désactiver les unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[1 fixe] [0 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [10]	[1 clignotant] [0 fixe]
Désactiver les dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[00 clignotant] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [00]	[00]

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [Ⓛ]	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	[0 fixe] [9 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [09]	[0 clignotant] [9 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2]	[2 clignotant] [9 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [29]	[29]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00]. La table s'éteint.

Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Mise en route de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	passage de [0] à [9]
Activer l'automatisme	réappuyer sur [9] du "SLIDER"	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	glisser sur le "SLIDER"	[1] à [9]

Fonction Pause

Cette fonction définit toutes les zones de cuisson activées et permet de les réinitialiser avec la même configuration.

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	appuyer sur la touche [II] pendant 2s	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touche [II] pendant 2s appuyer sur une autre touche ou glisser sur le "SLIDER"	le voyant "Pause/Rappel" clignote le voyant "Pause/Rappel" est éteint

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (I), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

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

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [I].
- Ensuite appuyer sur la touche [II] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] à [9] ou [H]
Activer le maintien au chaud (72°)	Appuyer sur [III] du "SLIDER"	[U]
Arrêter le maintien au chaud	Appuyer sur [III] de la zone glisser sur le "SLIDER"	[U] [0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

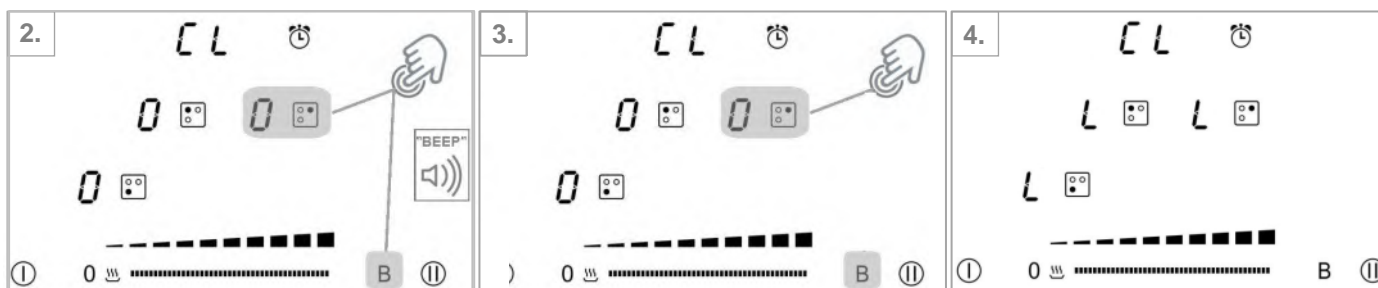
La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage/ déverrouillage du bandeau de commande :

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, en particulier lors du nettoyage de la vitre, vous pouvez verrouiller la zone de contrôle (à l'exception de la touche marche / arrêt [⏻])

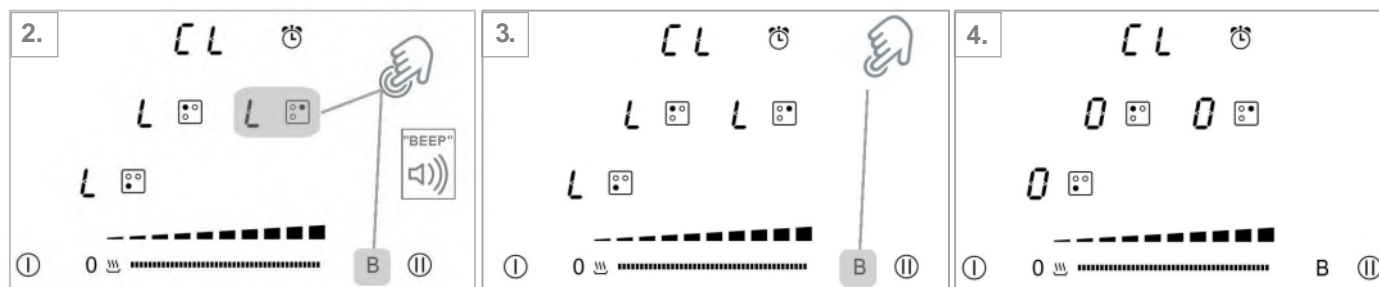
• Verrouillage :

1. Démarrer la plaque en appuyant sur le bouton marche / arrêt. [⏻]
2. Appuyez à la fois sur la touche "B" du bandeau et sur l'indicateur "0" dans la zone de cuisson de droite, jusqu'à ce que vous entendiez un léger "bip". (Si ce bip n'est pas entendu, répétez les étapes 1 et 2 du processus.)
3. Appuyez à nouveau sur la même touche « 0 » de la zone de cuisson de droite.
4. Le symbole « L » (verrouillé) apparaîtra dans les 3 zones, indiquant que la table est verrouillée.



• Déverrouillage :

1. Démarrer la plaque en appuyant sur le bouton marche / arrêt. [⏻]
2. Appuyez à la fois sur la touche "B" du bandeau et sur l'indicateur "L" dans la zone de cuisson de droite, jusqu'à ce que vous entendiez un léger "bip". (Si ce bip n'est pas entendu, répétez les étapes 1 et 2 du processus.)
3. Appuyez à nouveau sur la touche "B"
4. Le symbole « L » (verrouillé) disparaît, indiquant que la table est déverrouillée.



CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

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

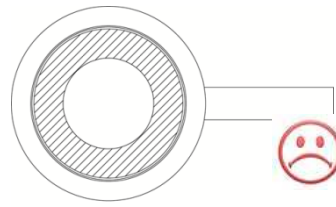
Base ferromagnétique



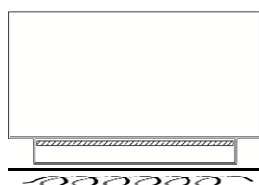
Base aluminium



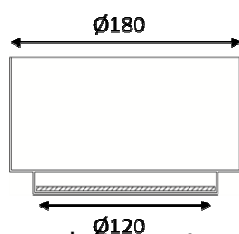
Anneau ferromagnétique



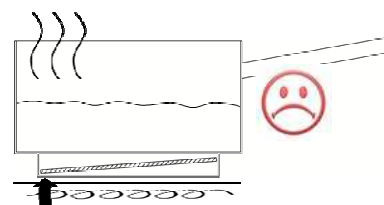
Distance trop grande
Elément ferromagnétique



Base plus petite
que la casserole



Elément ferromagnétique
non parallèle à l'inducteur



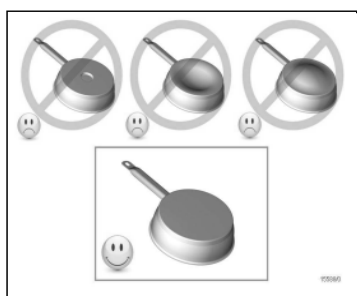
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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

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



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

SONS PENDANT L'UTILISATION:

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

Dimension des casseroles et types de matériaux

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Attention ! Certains récipients comprenant des matériaux spéciaux tels que le fer forgé, comme par exemple des grills planchas, ont la propriété d'émettre une faible dissipation de température, ils accumulent beaucoup de chaleur conduite par contact direct du récipient au verre en céramique, provoquant une surchauffe à l'intérieur de l'appareil, cela pouvant provoquer des dégâts, raison pour laquelle il est conseillé de ne pas utiliser ce type de récipients avec des puissances élevées mais des gammes de moyenne puissance.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

- Appelez le Service Après-ventes.

La commande affiche [L]:

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [□] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Bridge".

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

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

Le symbole [E 4] s'affiche :

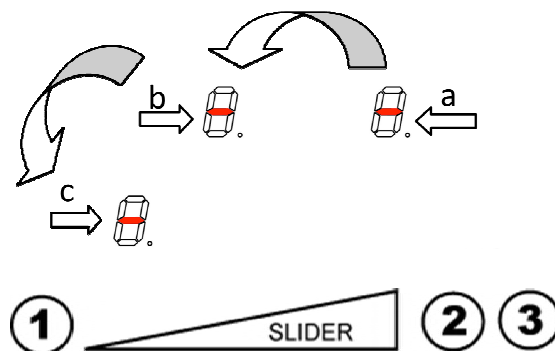
- La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :
 - I) Attention : au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction.
 - II) Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
 - III) Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
 - IV) Procédure :
 - * vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.
 - * démarrer en moins de 2 minutes après connexion au réseau électrique.
 - * ne pas appuyer sur [①]

V) Il faut d'abord annuler la configuration existante

1) Appuyer sur la touche 2 et rester appuyé.

2) Sur chaque afficheur apparaît un [-]

3) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les [-]. En partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c). Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.



4) Oter les doigts des touches et réappuyer sur la touche 1 pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.

5) Attendre que les [E] deviennent fixes.

6) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.

VI) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferro-magnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélection la zone de cuisson en appuyant sur le [C] correspondant.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.

5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [E 4] persiste appelez le Service Après-ventes.

Le symbole [Er3] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois la zone nettoyée ou l'objet libéré.

Le symbole [E2] ou [E H] s'affiche :

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

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E6] s'affiche :

- Alimentation électrique défectueuse. Contrôlez la fréquence et la tension de l'alimentation électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

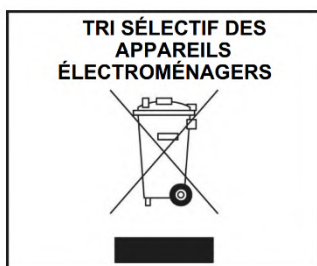
- L'entrée d'air du ventilateur est bouchée, libérez-la.

Le symbole [E C] s'affiche :

- Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [E 4] s'affiche ».

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

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

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

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

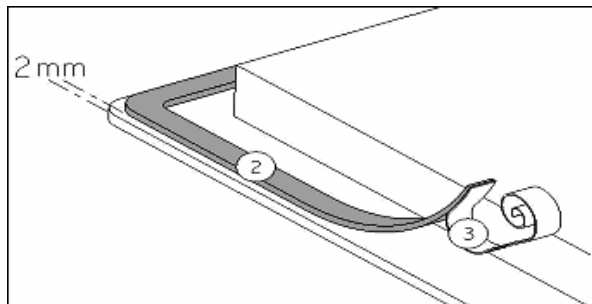
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

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

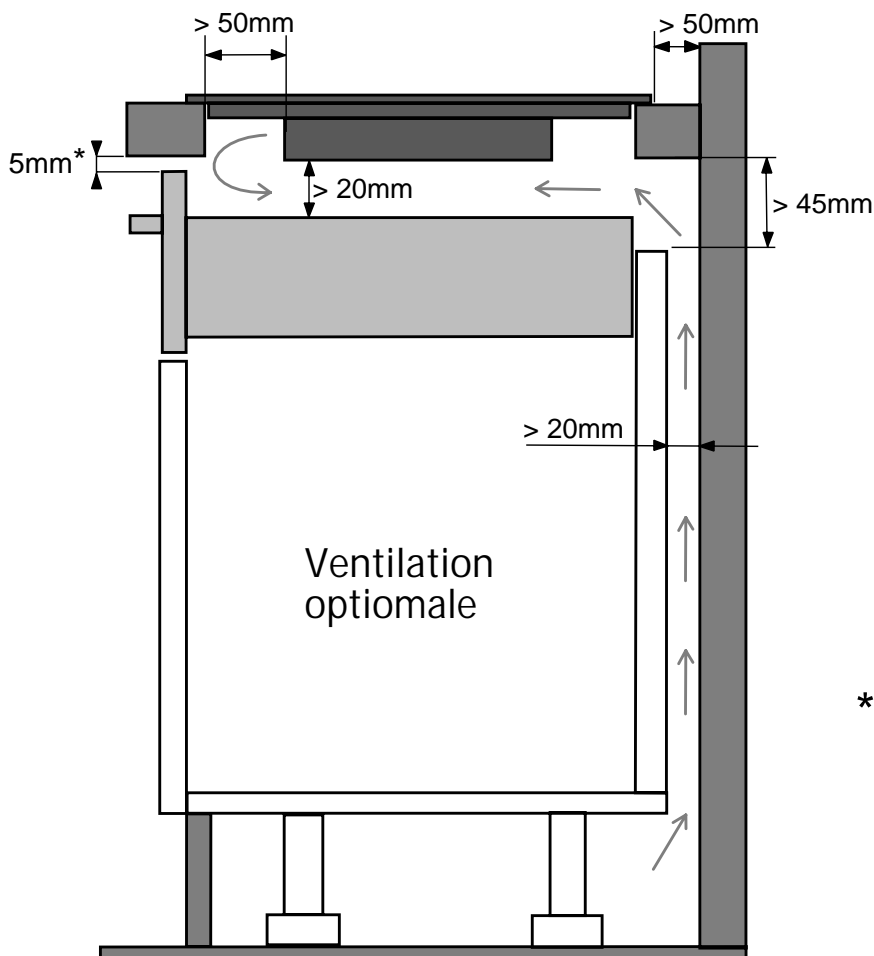
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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

Encastrement

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

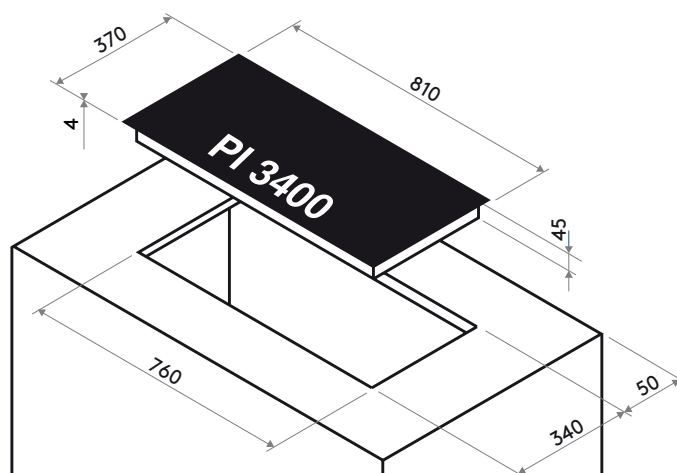
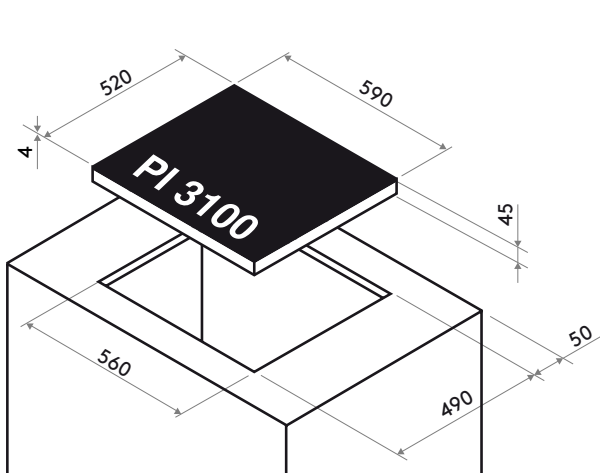
Encastrement

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

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

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

Modèle	Dimension de découpe		Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Ep.
Type					
PI3100	560	490	590	520	4
PI3400	780	340	810	370	4



CONNEXION ELECTRIQUE

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

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Branchement de la table:

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

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 3 et 4.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4. (Bleu et Gris)

Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2. (Marron et Noir)

Biphasé 400V~2P+N :

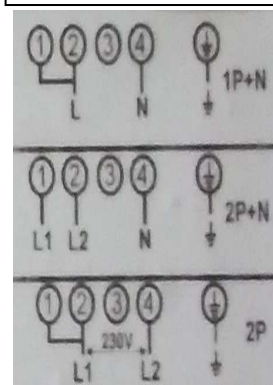
Mettre un pontet entre 3 et 4.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4. (Bleu et Gris)

Visser la phase L1 sur le plot 1 (Marron) et la phase L2 sur le plot 2. (Noir)

Voir schéma connexion sur étiquette appareil.



Attention ! Veillez à ce que les câbles soient correctement insérés et bien réglés vers le bas.

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

PANDO – SERVICE APRÈS-VENTE (SAV) ET GARANTIE

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

E-MAIL : divisiontecnica@pando.es
WEB : <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

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

CERTIFICAT DE GARANTIE :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

We also suggest you to pay a visit to our web site (www.pando.es/en) 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

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	75
PRECAUTIONS BEFORE USAGE.....	75
USING THE APPLIANCE	75
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE	76
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	77
OTHER PRECAUTIONS	77
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	78
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	78
CONTROL PANEL	79
USE OF THE APPLIANCE	79
DISPLAY	79
VENTILATION.....	79
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	80
BEFORE THE FIRST USE.....	80
INDUCTION PRINCIPLE	80
SENSITIVE TOUCH.....	80
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	80
STARTING-UP	81
PAN DETECTION	81
RESIDUAL HEAT INDICATION	81
BOOSTER FUNCTION	82
TIMER	82
AUTOMATIC COOKING	83
PAUSE FUNCTION	84
RECALL FUNCTION	84
“KEEP WARM” FUNCTION.....	84
CONTROL PANEL LOCKING.....	85
COOKING ADVICES	86
PAN QUALITY	86
PAN DIMENSION.....	87
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	87
MAINTENANCE AND CLEANING	87
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	88
ENVIRONMENT PRESERVATION	90
INSTALLATION INSTRUCTIONS	91
ELECTRICAL CONNECTION	93
AFTER-SALES SERVICE AND WARRANTY	94

SAFETY

Precautions before usage

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

Using the appliance

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

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

Precautions to prevent damage to the appliance

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

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

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

Other precautions

- Make sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



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



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**Technical characteristics**

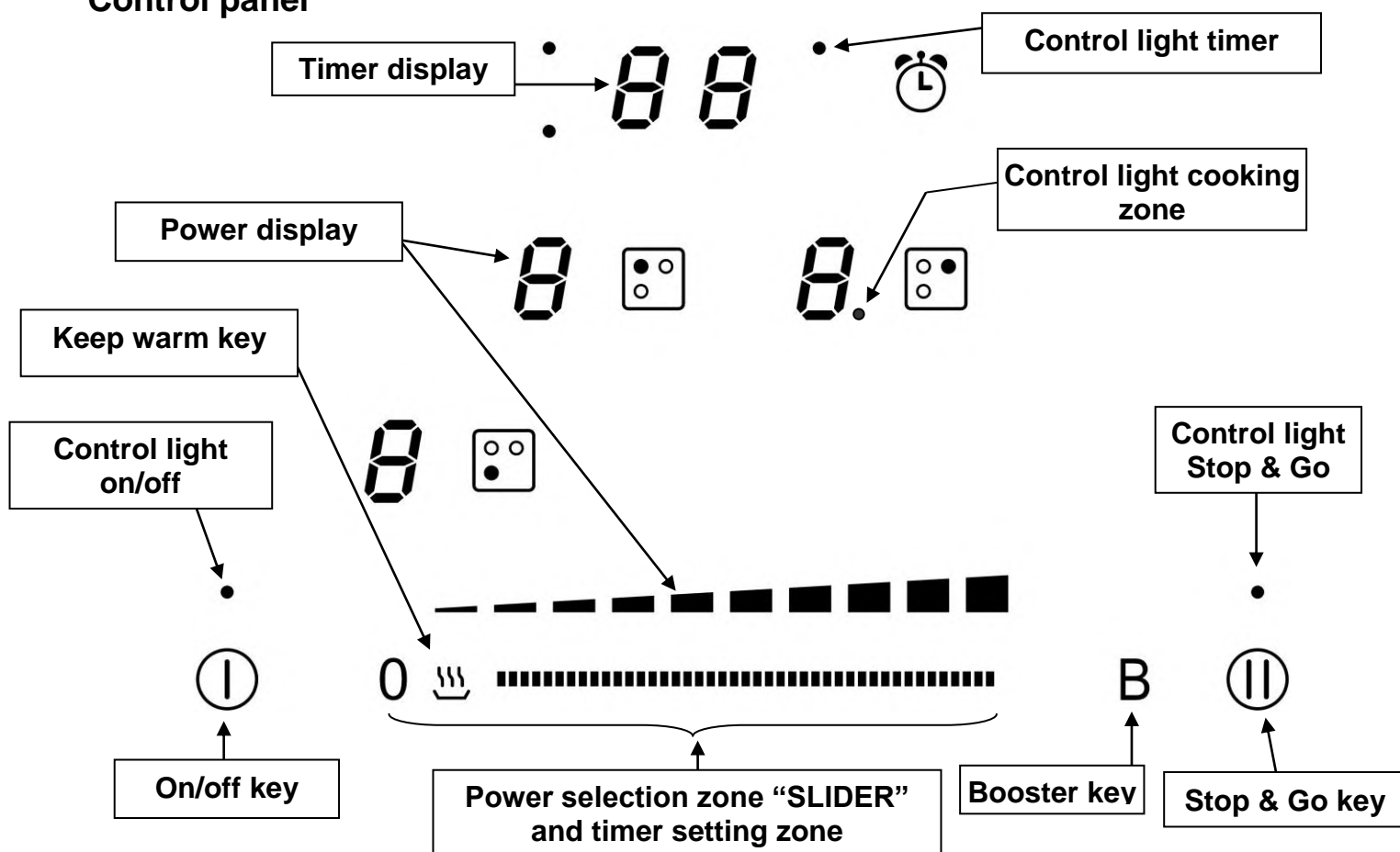
Type	PI3100	PI3400
Total power	6700 W	6400 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	175.5 Wh/kg	178.8 Wh/kg
Front left heating zone // left zone	Ø 220 mm	Ø 300 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Nominal power*	2300 W	2300 W
Booster power*	3000 W	3000 W
Standardised cookware category**	C	D
Energy consumption EC _{cw} **	171.1Wh/kg	178.1 Wh/kg
Rear left heating zone // central zone	Ø 180 mm	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1100 W	1100 W
Booster power*	1400 W	1400 W
Standardised cookware category**	B	B
Energy consumption EC _{cw} **	177.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Right heating zone	Ø 280 mm	Ø 200 mm
Minimum detection	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	2300 W	1400 W
Booster power*	3000 W	2000 W
Standardised cookware category**	D	C
Energy consumption EC _{cw} **	178.1 Wh/kg	181 Wh/kg

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

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

	PI3100		PI3400	
Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.
Ø 180 mm	90mm	200mm	90mm	200mm
Ø 200 mm	-	-	90mm	220mm
Ø 220 mm	100 mm	240mm	-	-
Ø 280 mm	110mm	300mm	-	-
Ø 300 mm	-	-	110mm	300mm

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

Display	Designation	Function
0.	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Power	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
	Stop&Go	The hob is in pause.
□	Bridge	2 cooking zones are combined.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

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

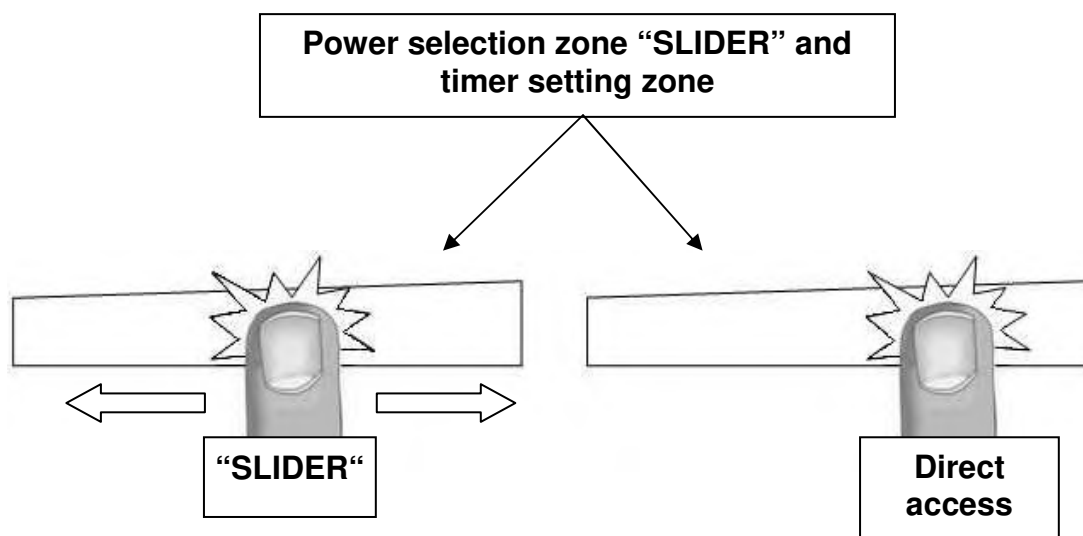
Sensitive touch

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

In the case of a general use press only one key at the same time.



Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

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



Starting-up

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

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

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press [0] of the selected zone	[0] and control light on
To set (adjust the power)	Slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[0] to [9]
To stop	Slide to [0] on “SLIDER” or press on [0]	[0] or [H] [0] or [H]

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

Pan detection

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

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

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

Residual heat indication

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

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

As far as the residual heat indicators are on don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The booster function [B] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles.

- **Start up / Stop the booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press key [0] from the zone	[0] and control light on
Start up the Booster	Press key [B]	[P] during 5 min
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER" Or press [B]	[P] to [0] [9]

- **Power management:**

The cooking hob is equipped with two booster functions. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9)
[B] is displayed	[9] goes to [7] depending the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 3 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

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

Example for 16 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to [7]	[7]
Select « Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [6]	[0 fixed] [6 blinking]
Valid the units	press display [06]	[0 blinking] [6 fixed]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [1]	[1 blinking] [6 fixed]
Valid the tens	press display [16]	[16]
The time is confirmed and the cooking starts.		

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select « Timer »	press key [13]	[13]
Deactivate the units	slide on the "SLIDER" to [0]	[1 fixed] [0 blinking]
Valid the units	press display [10]	[1 blinking] [0 fixed]
Deactivate the tens	slide on the "SLIDER" to [0]	[0 blinking] [0 fixed]
Valid the tens	press display [00]	[00]

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


As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [00].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :
Action

Activate the hob
 Select« Timer »
 Set the units
 Valid the units
 Set the tens
 Valid the tens

Control panel

press display []
 press display [CL]
 slide on the “SLIDER” to [9]
 press display [09]
 slide on the “SLIDER” to [2]
 press display [29]

Display

zone control lights are on
 [00]
 [0 fixed] [9 blinking]
 [0 blinking] [9 fixed]
 [2 blinking] [9 fixed]
 [29]

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

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

- **Start-up :**

Action

Zone selection
 Full power setting
 Automatic cooking
 Power level selection
 (for example “ 7 ”)

Control panel

press display [0] selected
 slide on the “SLIDER” to [9]
 re-press on display “SLIDER” [9]
 slide on the “SLIDER” to [7]

Display

[0] and control light on
 pass from [0] to [9]
 [9] is blinking with [A]
 [9] pass to [8] [7]
 [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

Action

Zone selection

 Power level selection

Control panel

press [7] from the zone

 slide on the “SLIDER”



Display

[7] blinking
 with [A]
 [1] to [9]


Pause function

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

- Startup/stop the pause function :



<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	press [] during 2s	displays [II] in the heating zone displays
Stop the pause	press [] during 2s press an other touch or slide on the "SLIDER"	pause control light is blinking pause control light is off

Recall Function

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

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Automatic heat up function

The recall procedure is following:



- Press the key []
- Then press the key [] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

"Keep warm" Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [0] selected	[0] to [9] or [H]
To engage (72°)	Press on key [] on the "SLIDER"	[U]
To stop	Press on display [] selected Slide on the "SLIDER"	[U] [0] to [9] or [H]

This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan leaves the cooking zone of the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.

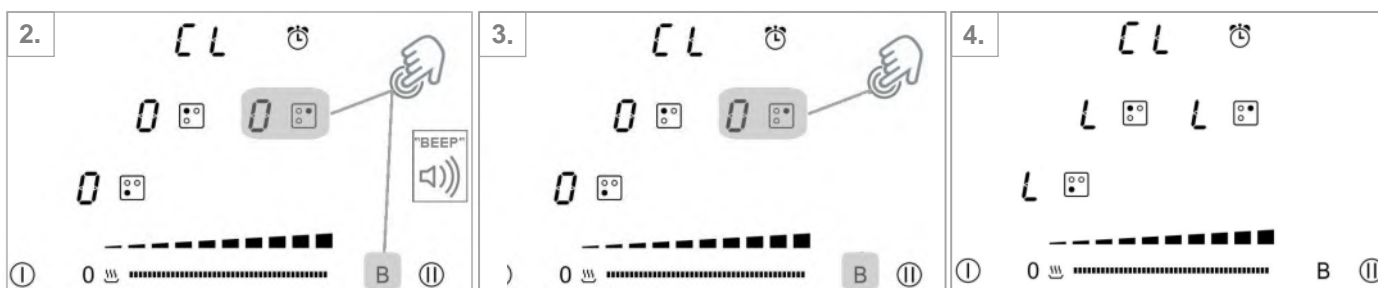
The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Control panel locking / unlocking:

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

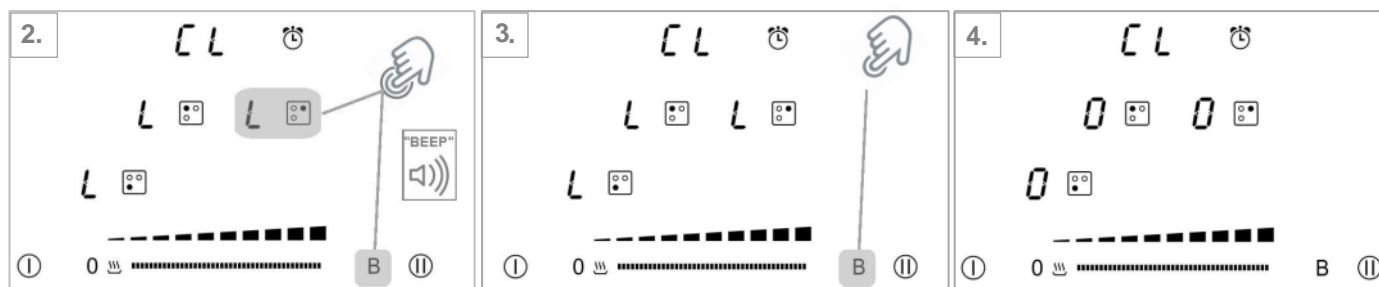
• Locking:

1. Press ON key [I]
2. Press simultaneously [B] and [0] from the right zone display until you hear "Beep."
(If this Beep is not heard, repeat the steps 1 and 2.)
3. Re-press [0] from the right zone display].
4. The "L" symbol will appear in the 3 zones, indicating that they are locked.



• Unlocking:

1. Press ON key [I]
2. Press simultaneously [B] and [L] from the right zone display until you hear "Beep."
(If this Beep is not heard, repeat the steps 1 and 2.)
5. Re-press [B].
3. The "L" symbol will disappear in the 3 zones, indicating that they are unlocked.



COOKING ADVICES

Pan quality

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

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

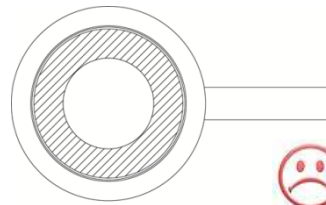
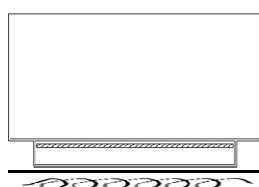
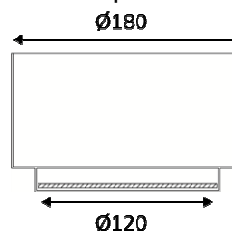
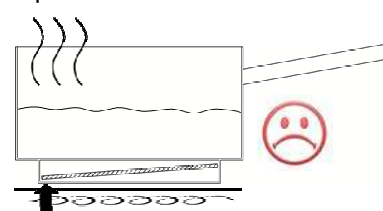
Ferromagnetic base



Aluminium base



Ferromagnetic ring

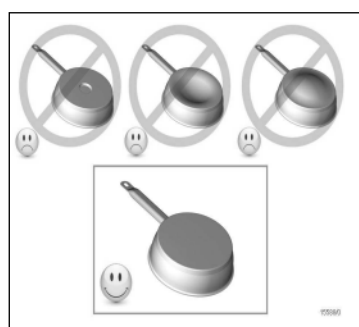
Too great a distance
Ferromagnetic elementBase smaller
than the potFerromagnetic element
not parallel to the inductor

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

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

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



¡ATTENTION!
The use of improper
containers may
cause malfunction or
damage to the
appliance that would
not be covered by
the manufacturer's
warranty.

SOUNDS DURING USE:

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

Pan dimension and types of material.

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Caution! Certain pans made of special materials such as cast iron, i.e. grill plates, have low temperature dissipation property, accumulate significant amounts of heat that is conducted by direct contact of the pan to the ceramic glass, causing overheating inside the appliance, which could lead to damages. Therefore, we recommend not using very high power and using average ranges with this type of pan.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

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

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

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

The control panel displays [U]:

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

The control panel displays [E] :

- Call the After-sales Service.

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

One or all cooking zone cut-off :

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

Continuous ventilation after cutting off the hob :

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

The automatic cooking system doesn't start-up :

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

The control panel displays [U] :

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Pause".

The control panel displays [□]:

- Refer to the chapter "Bridge".

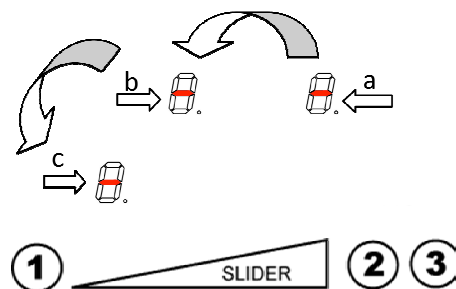
When the symbol [E 4] appears :

- The table must be reconfigured by following the following steps :
 - I) Important : before you start, make sure there is no more pot on the hob
 - II) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
 - III) Reconnect the table to the grid
 - IV) Procedure :
 - * take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
 - * start the procedure within 2 minutes after connecting the hob to the grid

* don't use the [①] touch

V) First step : cancel the existing configuration

- 1) Press the touch n°2 and hold down
- 2) The symbol [-] will appear on each display
- 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [-] display. Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to c).



A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

- 4) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch 1 during few seconds, until blinking [E] symbols appear.
- 5) Wait until [E] symbols stop blinking.
- 6) After few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.

VI) Second step : new setup

- 1) Use a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
- 2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [C] display
- 3) Place the pot on the area to be set
- 4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected cooking zone is now configured.
- 5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.
- 6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off. Please use the same pot for the whole procedure. Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [E 4] displaying remains, please call the customer care

The control panel displays [①] or [Er03] :

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the area is cleaned or the object has been removed.

The control panel displays [E2] or [E H] :

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

The control panel displays [E3] :

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E6] :

- Defective electrical network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

The control panel displays [E8] :

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

The control panel displays [E C] :

- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] symbol appears."

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

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

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



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.

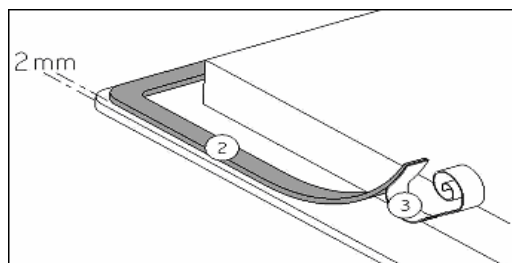
This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

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

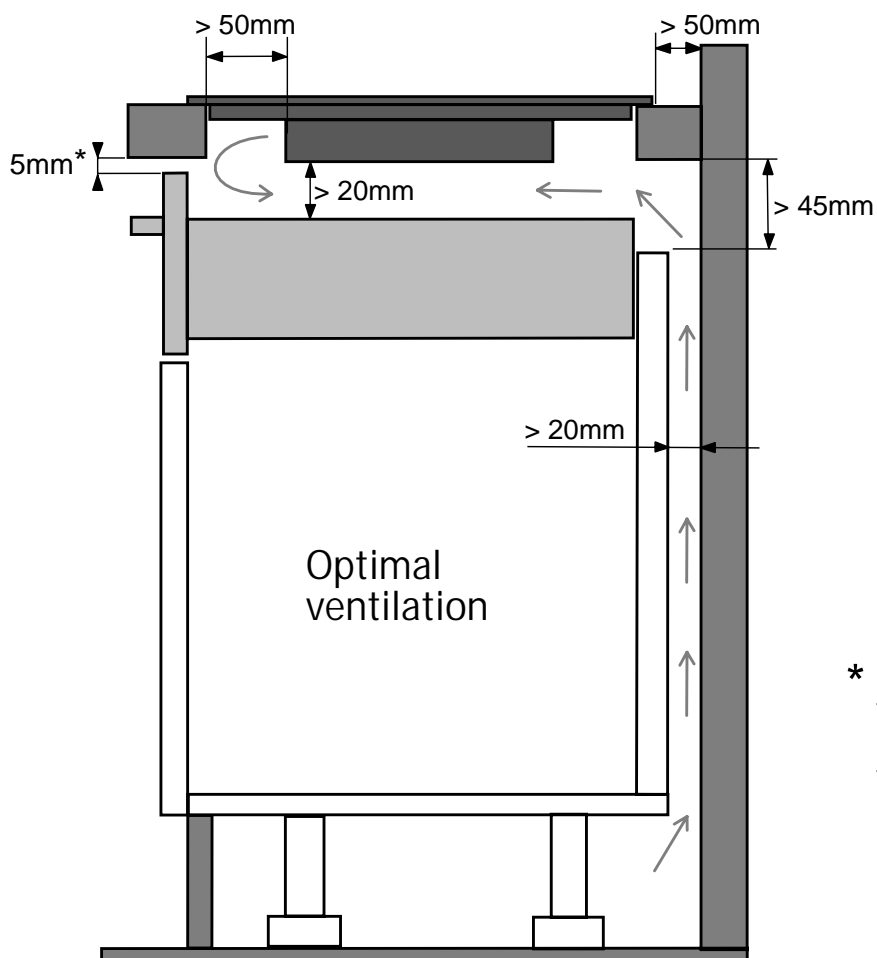


Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The plate is equipped with two fans located at the bottom. **Please observe the distances for the circulation of the ventilation air.**
- Ensure that there is a distance of **50mm** between the hob and the wall or sides.
- The ventilation distance between the plate base and the upper section of a ventilated oven or drawer, must be at least **20mm**. The separation distance for non forced ventilation ovens must be greater in accordance with the oven manufacturer's recommendations.
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects. Take care when placing metal objects such as cooking pans or cutlery as these may overheat and cause burns.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to 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. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Fitting - installing:

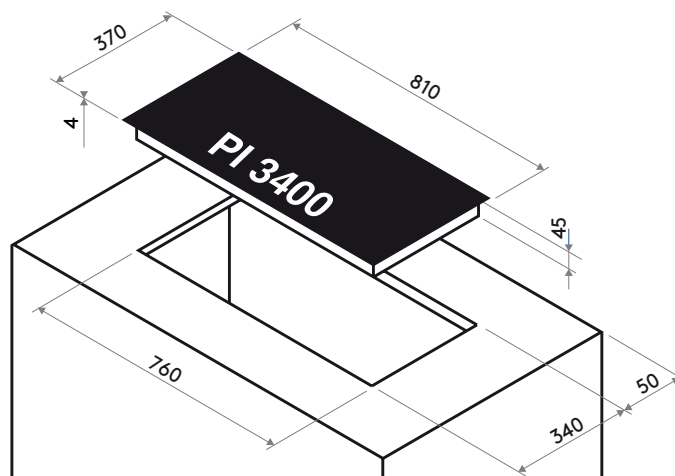
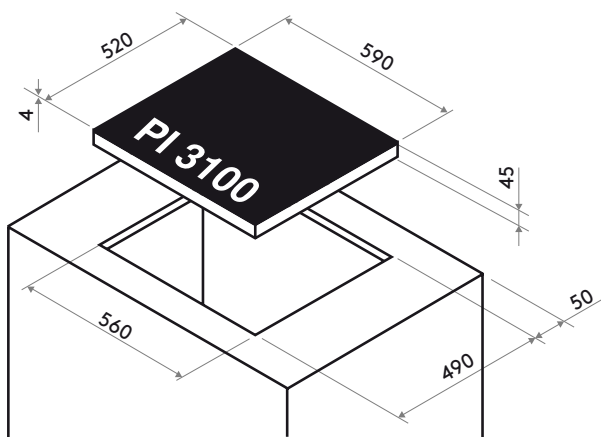


¡ATTENTION!
 Inproper installation
 and dailure to
 observe the
 ventilations may lead
 to malfunction of
 breakdown of the
 device that is not
 covered by the
 manufacturer's
 warranty

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

- The cut out sizes are:

Model	Cut size		Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness
PI3100	560	490	590	520	4
PI3400	780	340	810	370	4



ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

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

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

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

Connection of the hob

Setting up the configurations:

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

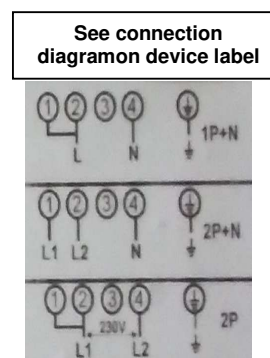
Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4 (Blue and Grey), the Phase L to one of the terminals 1 or 2 (Brown and Black)

Biphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate "earth",
the neutral N to terminal 4 (Blue and Grey), the Phase
L1 to the terminals 1 (Brown) and the Phase L2 to the terminal 2 (Black)



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

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

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

PANDO - AFTER-SALES SERVICE (SAT) AND WARRANTY

INOXPAN S.L.

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

E-MAIL: divisiontecnica@pando.es
WEBSITE: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

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

WARRANTY CERTIFICATE:

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

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

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

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

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

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

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

MODEL	
REGISTRATION NO.	
AUTHORIZED SPECIALIST INSTALLER	
PURCHASE DATE	
DEALER STAMP	

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

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

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

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

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

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

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

Das gesamte Pando Team”

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	97
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	97
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	97
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG	98
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	99
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	100
GERÄTEBESCHREIBUNG	101
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	101
BEDIENFELD	102
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	102
ANZEIGE	102
BELÜFTUNG	102
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	103
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	103
INDUKTIONSPRINZIP	103
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	103
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	103
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN	104
TOPFERKENNUNG.....	104
RESTWÄRMEANZEIGE	104
"BOOSTER" FUNKTION	105
ZEITSCHALTUHR	105
ANKOCHAUTOMATIK.....	106
PAUSENFUNKTION	107
RÜCKRUFFUNKTION	107
WARMHALTEFUNKTION	107
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE.....	108
KOCH EMPFEHLUNGEN	109
KOCHGESCHIRR	109
GESCHIRRGRÖßE	110
EINSTELLBEREICHE	110
REINIGUNG UND PFLEGE.....	110
WAS TUN WENN.....	111
UMWELTSCHUTZ.....	113
MONTAGEHINWEISE	114
ELEKTROANSCHLUSS.....	116
KUdendienst UND GARANTIE	117

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

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

Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

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



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



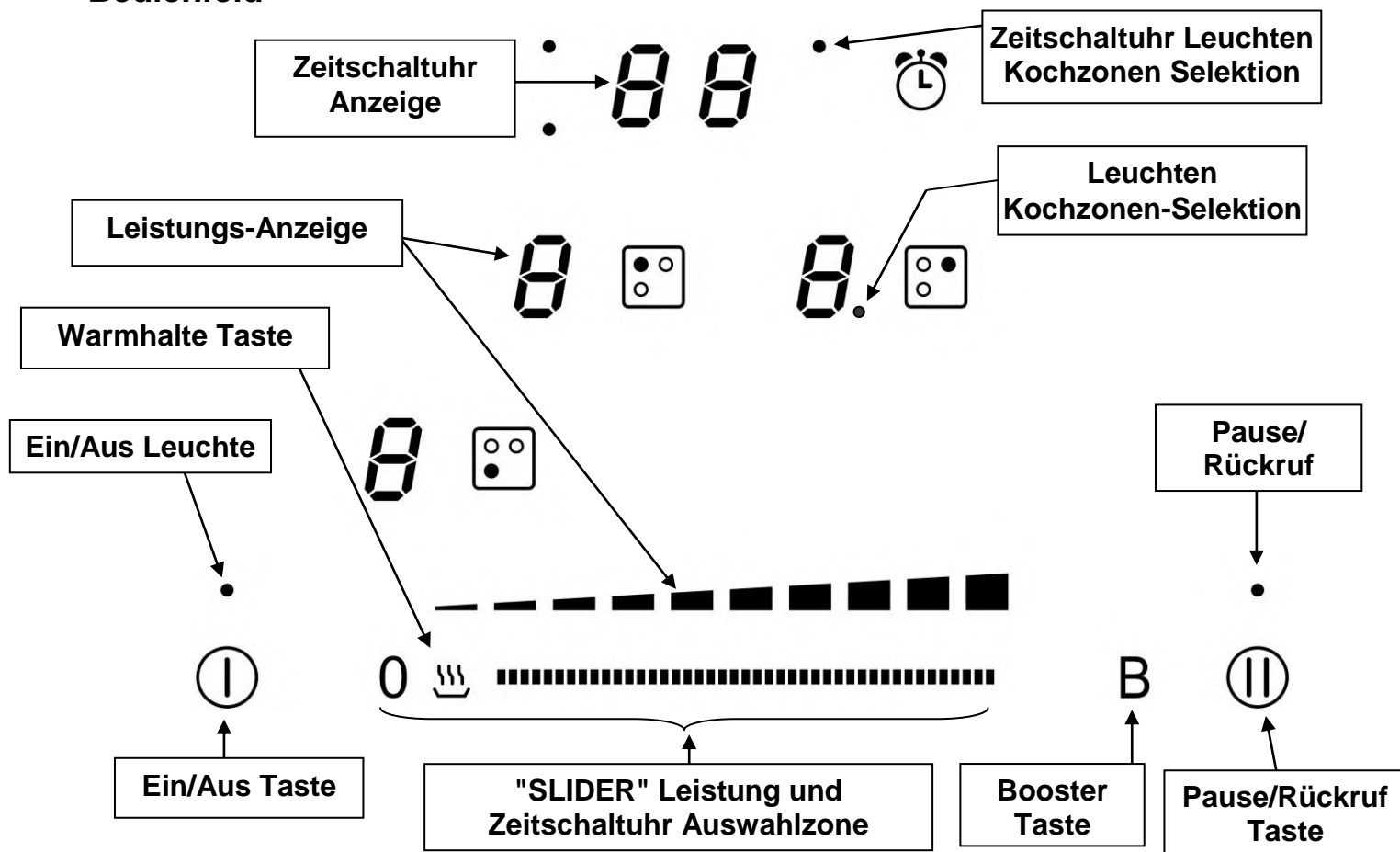
GERÄTEBESCHREIBUNG**Technische Beschreibung**

Typ	PI3100	PI3400
Gesamt Leistung	6700 W	6400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	175.5 Wh/kg	178.8 Wh/kg
Kochzone vorne links // Kochzone links	Ø 220 mm	Ø 300 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	2300 W	2300 W
Booster Leistung*	3000 W	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	D
Energieverbrauch EC _{cw} **	171.1Wh/kg	178.1 Wh/kg
Kochzone hinten links // Kochzone mittel	Ø 180 mm	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1100 W	1100 W
Booster Leistung*	1400 W	1400 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	177.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Kochzone rechts	Ø 280 mm	Ø 200 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2300 W	1400 W
Booster Leistung*	3000 W	2000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	178.1 Wh/kg	181 Wh/kg

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

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

	PI3100		PI3400	
Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.
Ø 180 mm	90mm	200mm	90mm	200mm
Ø 200 mm	-	-	90mm	220mm
Ø 220 mm	100 mm	240mm	-	-
Ø 280 mm	110mm	300mm	-	-
Ø 300 mm	-	-	110mm	300mm

Bedienfeld**BEDIENUNG DES KOCHFELDES****Anzeige**

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
U	Warmhalte	Warmhalte die Kochzone auf 70°C
II	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.
□	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt.

Belüftung

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

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

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

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

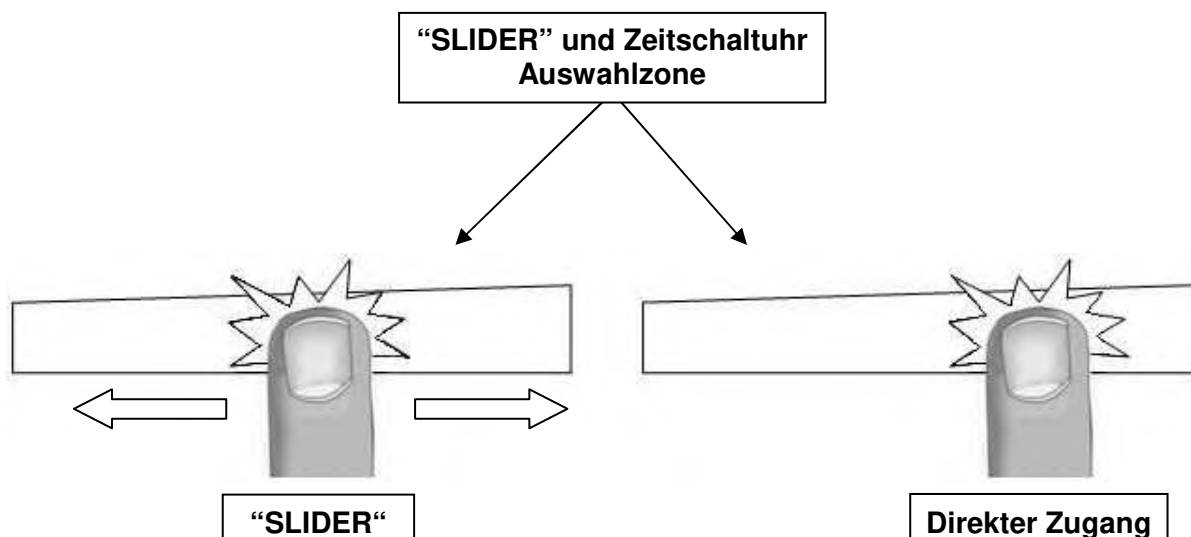
Funktion der Sensorschaltfelder

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

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit. " SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ".

Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten :	Auf [①] drücken	[0]
Ausschalten :	Auf [①] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0 oder gleich auf 0 drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht :

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

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

Restwärmeanzeige

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

“Booster“Funktion

Alle 3 Kochzonen sind mit einer “Booster“ funktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten in der Leistungsstufe [B] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Booster einschalten	Auf [B] drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen oder auf [B] drücken	[P] bis [0] [9]

- **Automatische Steuerung des “Booster“:**

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

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[B] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [7]	[7]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [6]	[0 fest] [6 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [06] drücken	[0 blinkend] [6 fest]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [1]	[1 blinkend] [6 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [16] drücken	[16]

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten an Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] und Leuchte « ein »
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [13] drücken	[13]
Minuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[1 fest] [0 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [10] drücken	[1 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[0 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [00] drücken	[00]


- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierte Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Beispiel für 29 Minuten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	[0 fest] [9 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [03] drücken	[0 blinkend] [9 fest]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [2]	[2 blinkend] [9 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [29] drücken	[29]

Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhr-Leuchte und die Kochzonenleuchten erlöschen.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [00].

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen

Ankochautomatik

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

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] oder [9] oder [H]
Hohe Leistung aktivieren	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	von [0] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [9] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. "7")	Auf dem "SLIDER" rutschen bis daß [7] mit [A] blinkt	[9] zurück auf [8] [7]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]

Pausenfunktion

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

- **Die Funktion einlegen, auslösen:**



<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalte der funktion	Drücken auf [] während 2s	[] auf den Anzeiger
Ausschalte der funktion	Drücken auf [] während 2s Auf den [0] drücken von eine Zone	Leucht blinkt Leucht ist aus.

Rückruffunktion

Nachdem man der Kochmulde gelöscht hat, ist es möglich, an die letzten ausgewählten Einstellungen zu erinnern:

- Kochstand aller Kochzonen (Leistung).
- Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitmesser programmiert wurden.
- Funktion "Ankochautomatik"



Das Rückrufverfahren ist das folgende

- Auf dem Anschlag unterstützen []
- Danach auf dem Anschlag [] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
- Die vorhergehenden Einstellungen sind erneut aktiv.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten
Diese Funktion soll Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und ausschalten :**

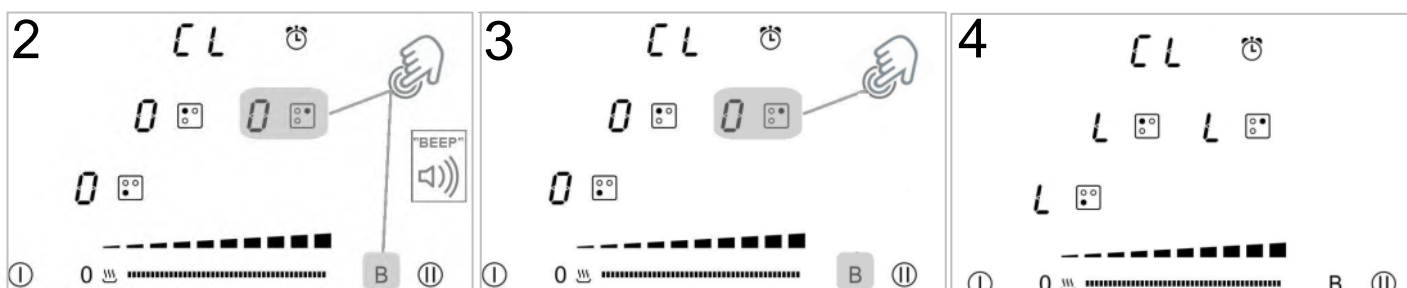
<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone Warmhaltefunktion(72°C)	Auf den [0] drücken Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu []	[0] und Leuchte « ein » [U]
Ausschalten	Auf dem [] drucken Auf dem "SLIDER" rutschen	[U] [0] oder [H]

Diese Funktion kann auf allen 4 Kochstelle verwendet werden.

Wenn der Top die Kochzone verlässt bleibt die Warmhaltefunktion während 2 Stunden aktiv.

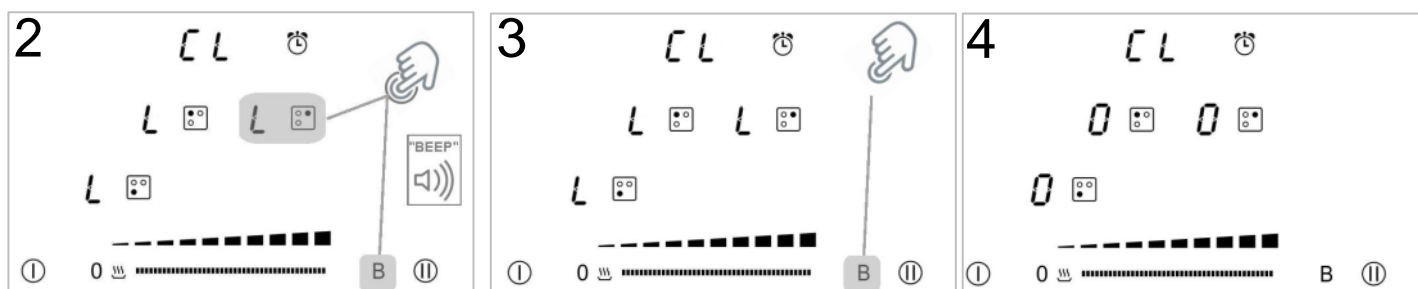
Verriegelung:

1. Starten Sie das Kochfeld durch das betätigen der Ein/Aus Taste.
2. Drücken Sie gemeinsam die Taste „B“ auf dem Bedienfeld sowohl die Anzeige „0“ der rechten Kochzone bis Sie einen leichten „Piepton“ hören. (Wenn Sie diesen Piepton nicht hören, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 des Vorgangs.)
3. Drücken Sie erneut auf die Taste „0“ der rechten Kochzone.
4. Das Symbol „L“ (verriegelt) erscheint in den 3 Kochzonen, was darauf hinweist, dass das Kochfeld verriegelt ist.



Entriegelung:

1. Starten Sie das Kochfeld durch das betätigen der Ein/Aus Taste.
2. Drücken Sie gemeinsam die Taste „B“ auf dem Bedienfeld sowohl die Anzeige „L“ der rechten Kochzone bis Sie einen leichten „Piepton“ hören. (Wenn Sie diesen Piepton nicht hören, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 des Vorgangs.)
3. Drücken Sie erneut auf die Taste „B“.
4. Das Symbol „L“ (verriegelt) verschwindet, was darauf hinweist, dass das Kochfeld entriegelt ist.



KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

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

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

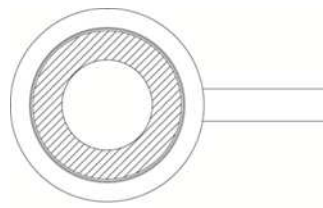
Ferromagnetischer Boden



Aluminiumboden



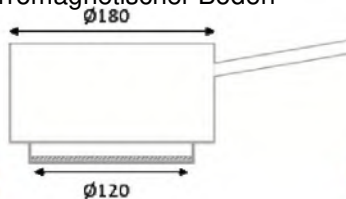
Magnetischer Ring



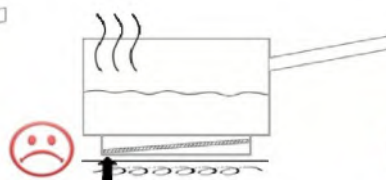
Distanz zu ferromagnetischem Element zu groß



Ferromagnetischer Boden



Ferromagnetischer Boden



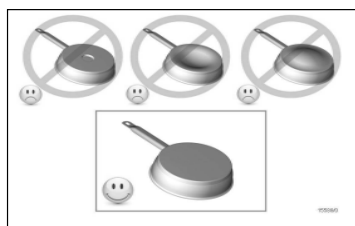
Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktion geeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

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

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

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



ACHTUNG!

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

GERÄUSCHE WÄHREND DER NUTZUNG:

- Geräusche beim Kochen: Diese Geräusche sind abhängig von der Qualität des Eisenbodens des benutzten Kochbehälters. Je schlechter die Beschichtung des Bodens ist, desto intensiver sind i.d.R. diese Geräusche.
- Es ist ein leichtes "Klick-Klick"-Geräusch zu hören. Dieses Geräusch ist normal. Es ist eine Sicherheitsfunktion, die auf das Vorhandensein eines Behälters auf dem Induktor hinweist. Sobald das Kochfeld eingeschaltet wird, sowie während der Kochphase selbst, wird diese Funktion automatisch aktiviert.
- Es ist ein leichtes Summen zu hören. Es ist ein normales Geräusch, welches durch die Übertragung von Energie vom Induktor zum Boden des Behälters entsteht (elektromagnetische Wellen).

Geschirrgröße und Materialtypen

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

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

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

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

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

WAS TUN WENN...

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

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

In der Anzeige erscheint [E] :

- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

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

Der Auftrag Anzeige [L] :

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

Der Auftrag Anzeige [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhaltefunktion.

Der Auftrag Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Pausenfunktion.

Anzeige [□] :

- Finden Sie im Kapitel Bridge-funktion.

[E4] in der Anzeige erscheint :

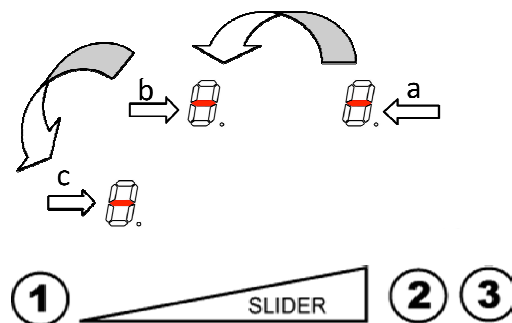
- Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte folgen Sie nachstehende Hinweise :
I) Wichtig : entfernen Sie alle Töpfe von Ihrem Kochfeld
II) Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt werden : nehmen Sie den Anschlusskabel weg oder schalten Sie die Sicherung am Schalttafel ab.
III) Schalten Sie den Strom wieder ein
IV) Verfahren :
 - * nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
 - * verwenden Sie nicht den Hauptschalter

* starten Sie die Programmierung spätestens 2 Minuten nach dem Wiedereinschalten

V) Phase 1: löschen der existierenden Konfiguration

- 1) Drücken Sie auf die Taste 2 und halten Sie diese gedrückt
- 2) In der Anzeige erscheint [-]
- 3)) Mit Ihrem anderen Finger drücken Sie schnell

nacheinander, entgegen dem Uhrzeigersinn, die Anzeigen [-] ($a > b > c$)
Ein doppelter "Beep" soll heissen, dass ein Fehler Aufgetreten ist. In diesem Fall, starten Sie erneut vom Punkt 1.



4) Lassen die Taste los. Dann drücken Sie wieder auf die Taste 1, bis dass blinkende [E] Symbole angezeigt werden.

5) Erwarten bis die [E] fix bleiben

6) [E] werden dann automatisch [C]-Symbole. Das Löschprozess ist erledigt.

Bemerkung : bei Induktionskochfelder mit 3 Kochzonen :

VI) Phase 2 : Neukonfiguration des Kochfeldes

1) Verwenden Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Minstdurchmesser > 16 cm)

2) Wählen Sie eine Kochzone-Bedienung aus beim drücken auf dem [C]-Symbol.

3) Stellen Sie den Topf auf der entsprechenden Kochzone.

4) Warten bis [C] sich in [-] umwandelt. Die Kochzone ist konfiguriert.

5) Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Kochzone.

6) Die Kochzonen sind konfiguriert, sobald nichts mehr angezeigt wird.

Verwenden Sie den gleichen Topf um die gesamte Konfiguration durchzuführen.

Während der Konfiguration dürfen keine weitere Töpfe auf der Mulde liegen.

- Falls die [E4]-Anzeige bleibt, wenden Sie sich bitte an Ihrem Kundendienst.

In der Anzeige erscheint [E] oder [Er03] :

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten gereinigt oder das Objekt entfernt wurde.

In der Anzeige erscheint [E2] oder [E H]:

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

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E6]:

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz und Spannung des elektrischen Netzes.

In der Anzeige erscheint [E8]:

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

Beim Aufstellen eines Behälters auf das Kochfeld ist ein leichtes "Klicken" zu hören:

- Dieses Geräusch ist normal. Es ist eine Sicherheitsfunktion, die auf das Vorhandensein eines Behälters auf dem Induktor hinweist. Sobald das Kochfeld eingeschaltet wird, sowie während der Kochphase selbst, wird diese Funktion automatisch aktiviert.

In der Anzeige erscheint [E C]:

- Fehler in der Konfiguration. Initialisieren Sie das Kochfeld wieder, siehe Kapitel "Das Symbol [E 4] erscheint."

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

UMWELTSCHUTZ



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

**ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT**

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

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

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

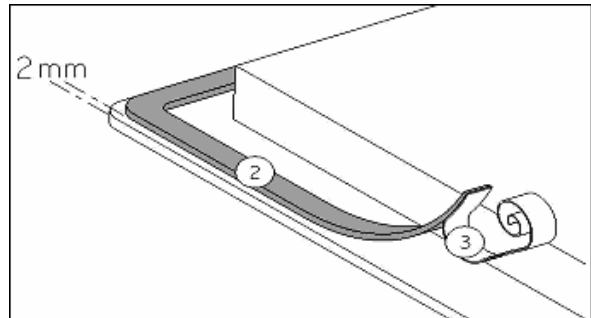
This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluß dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muß darauf achten daß die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :

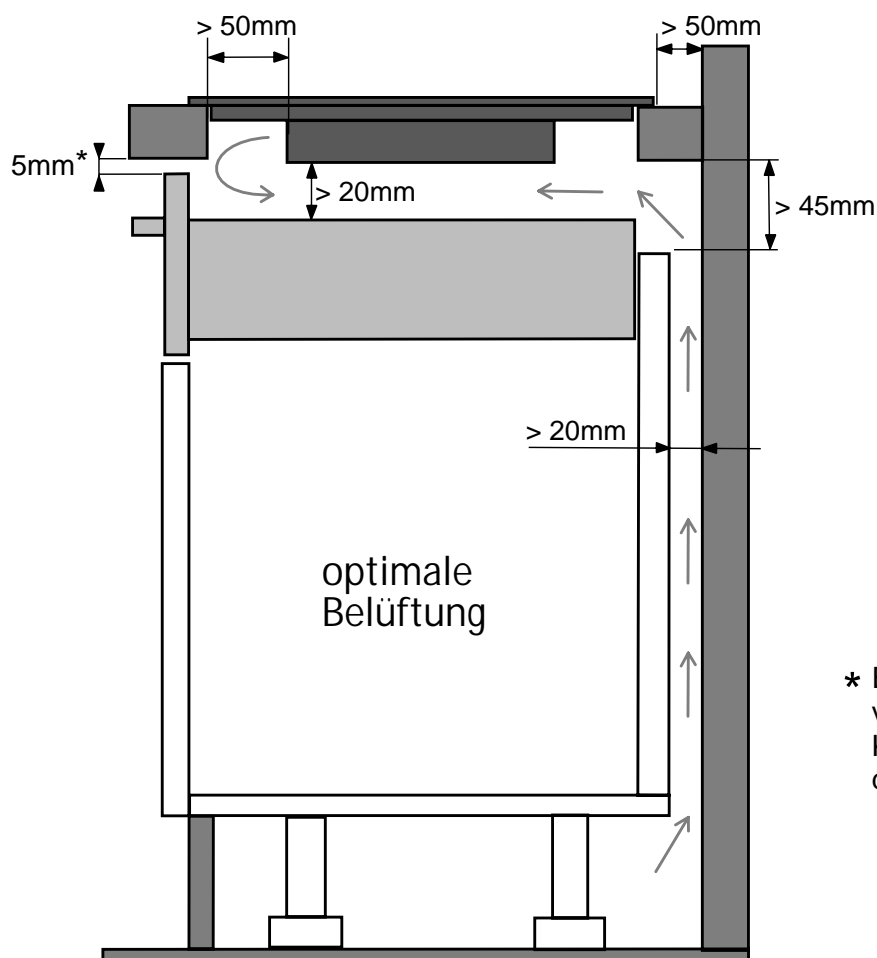
Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außer kannte des Glases aufkleben.



Einbau :

- Die Kochplatte ist unten mit zwei Ventilatoren ausgestattet, **bitte beachten Sie die Abstände für die Zirkulation der Belüftungsluft.**
- Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Wand und/oder einem Möbelstück muss mindestens **50mm** betragen.
- Der Mindestabstand des Luftspalts zwischen dem unteren Teil der Kochplatte und dem oberen Teil eines Ofens oder einer Schublade, muss **20mm** betragen. Ist der Ofen nicht fremdbelüftet, muss der Mindestabstand, gemäß den Herstelleranweisungen, größer sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der andere Seite dürft keine möble oder gerät höher der Kochmulde sein.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlußleisten müssen hitzbeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- **Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden. Vorsicht bei der Aufbewahrung metallischer Objekte wie Kochbehältnisse oder Besteck, diese könnten sich übermäßig erhitzen und zu Verbrennungen führen.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muß der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muß dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muß sichergestellt werden, daß das Anschlußkabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

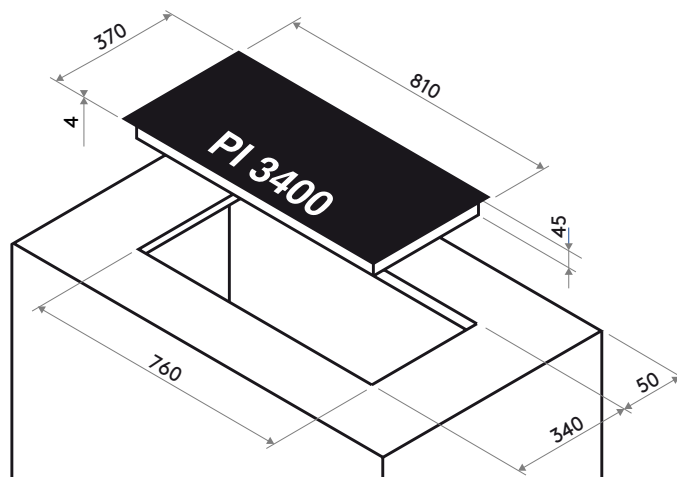
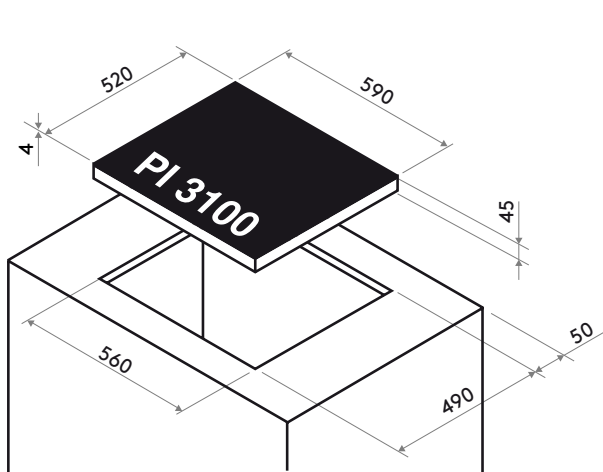
Einbau :



ACHTUNG!
Eine unsachgemäße
Montage oder
Nichtbeachtung der
Belüftungen kann zu
einem fehlerhaften
Betrieb oder einer
Störung des Geräts
führen, die von der
Garantieleistung des
Herstellers
ausgeschlossen

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

Modell	Ausschnittmaß		Glasmaß		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Dicke
PI3100	560	490	590	520	4
PI3400	780	340	810	370	4



ELEKTROANSCHLUSS

- Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einer Elektro- Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, können Sie mit Hilfe der Angaben des Typenschilds überprüfen.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen beim Einbau entsprechend verdeckt werden.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass dieses nicht mit dem Kochfeld in Berührung kommt.

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlußschema.

Der Anschlußkasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

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

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

Anschluß des Kochfelds :

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

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2 dann zwischen Anschlussklemme 4. (Blau und Grau)

Die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2 (Braun und Schwarz)

Biphasen 400V~2P+N

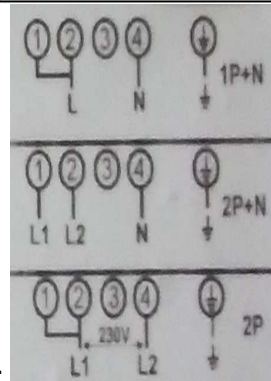
Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 3 und 4.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter

an Anschlussklemme 3 oder 4 (Blau und Grau), die Phase L1 an

Anschlussklemme 1 (Braun) und die Phase L2 an Anschlussklemme 2 (Schwarz).

Siehe Schaltbild auf Geräteaufkleber



Achtung ! Die Schrauben vom Gehäuse mehr als notwendig abschrauben kann das Gehäuse beschädigen, dann drehen die Schrauben im leeren.

Dann die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluß, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluß entstehen.

PANDO - KUNDENDIENST (SAT) UND GARANTIE

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

E-MAIL: divisiontecnica@pando.es
WEB: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

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

GARANTIEZERTIFIKAT:

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

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

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

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

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

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

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

MODELL	
SERIENNUMMER	
AUTORISIERTER MONTAGEFACHKRAFT	
KAUFDATUM	
STEMPEL DES VERTRAGSHÄNDLERS	

INOXPAN S.L.

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

www.pando.es
com.pando@pando.es

Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 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

