



Pando
integralcooking

PGA - 4260
PGA - 4370
PGA - 4491

ESPAÑOL	Manual de uso e isntalación Certificado de Garantía
PORTUGUÊS	Manual do utilizador e de instalaçõ Certificado de garantia
FRANÇAIS	Manuel d'utilisation et d'installation Certificat de garantie
ENGLISH	User and installation manual Warranty certificate



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

The Global Kitchen *Partner*

Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando – INOXPAN, S.L., por lo que queda totalmente prohibida la utilización de imágenes y la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito.

Images and content in this handbook is of exclusive property of Pando - INOXPAN S.L, for which it is completely forbidden the use of images as well as total or partial reproduction without previous authorisation in written.

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

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

Pando integral*cooking*

HORNOS&MICROONDAS
PLACAS DE GAS E INDUCCIÓN
FRIGORÍFICOS
LAVAVAJILLAS
VINOTECAS

OVENS&MICROWAVES
INDUCTION & GAS HOBS
REFRIGERATORS
DISHWASHERS
WINE COOLERS

CALIDAD CERTIFICADA
CERTIFIED QUALITY



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



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

Pando se reserva el derecho de cambiar o anular cualquier medida de los artículos del manual, sin previo aviso, y no se hace responsable de los errores u omisiones que pudieran darse en el manual.

Características técnicas válidas salvo errores tipográficos u omisión.

Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando - INOXPAN S.L., por lo que queda totalmente prohibida la apropiación de imágenes y la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito.

LAS IMAGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

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

Querido cliente... 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 con cualquier consulta que se le presente durante la instalación o el funcionamiento.

Le invitamos a que visite nuestra página web (www.pando.es) para conocernos mejor y donde podrá ver toda nuestra gama de productos con la información comercial y técnica al completo.

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 permitirá elevar sus recetas a otro nivel, Vinotecas y Bodegas de envejecimiento para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones, Frigoríficos y Congeladores de integración panelables y de libre instalación, donde destacamos nuestros modelos Combi de gran tamaño 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 estos lo mejor de nuestra experiencia para poder satisfacer todas sus necesidades.

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

Muchas gracias
El equipo de Pando

PROTECCIÓN DEL 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).

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



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.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	8
DESCRIPCIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN	11
USO DEL PRODUCTO	12
Quemadores	12
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA Y CUIDADO DE RECIPIENTES	14
PROBLEMAS COMUNES Y SOLUCIONES	15
INSTALACIÓN	16
Inserción De La Placa.....	16
Medidas de encastre	16
PGA 4491	16
PGA 4260	16
PGA 4370	16
Fijación De La Placa.....	18
Ventilación De Locales	19
Ubicación Y Aireación	19
Conexión Del Gas.....	20
Conexión Eléctrica.....	21
Regulación de los Grifos.....	22
LIMPIEZA	23
Encimera.....	23
Vitrocerámica	24
MANTENIMIENTO	24
Sustitución De Los Inyectores.	24
Disposición De Los Quemadores	25
Tipos Y Secciones De Los Cables De Alimentación.....	26
DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS	26
DATOS TÉCNICOS REPORTADOS DE LA ETIQUETA	27
CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO	28

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea estas instrucciones atentamente. Sólo así podrá utilizar su electrodoméstico de forma segura y correcta. Le recomendamos encarecidamente que conserve el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para un futuro uso o para posteriores propietarios.

Tenga En Cuenta Que....

- Sólo debe instalarse en una cocina.
- Debe comprobar si el aparato presenta daños inmediatamente después de desembalarlo.
- No conecte el aparato si está dañado.
- Sólo un profesional autorizado puede conectar el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Debe estar prevista una ventilación conveniente de la habitación si se utilizan simultáneamente una campana extractora de cocina y aparatos alimentados por gas u otro combustible (no se aplica a aparatos destinados exclusivamente para descargar el aire en el interior de la habitación).
- Utilice este electrodoméstico sólo en interiores y solo para un uso culinario.
- Durante su uso no deje la placa de gas sin supervisión y menos si es utilizado por **niños** o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos. Estas personas solo deberán utilizar la placa de gas si han sido instruidas por una persona responsable sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y han comprendido los peligros asociados.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por **niños de menos de 8 años**, y a partir de esa edad, si lo utilizan, ha de ser con supervisión y a una distancia prudencial, tanto de la placa de gas como del cable de alimentación.
- Existe riesgo de incendio en caso de que la limpieza no se efectúe conforme a las instrucciones.
- Los reglamentos respecto a la evacuación del aire han de ser respetados

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Las acumulaciones de depósitos de grasa pueden provocar incendios.
- Cuando le sea entregado el aparato, antes de 24h retire el embalaje y verifique que se encuentra en buen estado, comprobando visualmente su aspecto exterior general. En el caso de observar cualquier anomalía o desperfecto no lo instale y comuníquelo de inmediato a su comercio o instalador antes de 24h de su recepción.
- La placa de gas ha sido fabricada para un uso doméstico normal. No se debe utilizar para uso industrial, profesional, u otros objetivos diferentes de aquellos para los que ha sido proyectado.
- Pando no ofrecerá ninguna garantía por las consecuencias y daños, derivados de una inadecuada instalación o mal uso del aparato.
- Para evitar riesgos, está prohibida la manipulación del electrodoméstico si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante mediante el servicio técnico autorizado. Las reparaciones que impliquen manipulación del electrodoméstico o sus componentes tendrán que ser efectuadas exclusivamente por un servicio técnico especialista autorizado.
- No trate de modificar nunca las características de este aparato, ello constituye un peligro y anula automáticamente la garantía del fabricante.
- Se ha de permitir y ser accesible al usuario la desconexión después de la instalación.
- La instalación de conductos tiene que respetar las normas vigentes por lo que concierne a la ventilación.
- Queda expresamente prohibida la manipulación indebida y no autorizada de la placa de gas, como modificar, cortar o perforar el cuerpo, estructura o cableado eléctrico de la misma, o de la unidad de motor interna o externa y periférica. Este incumplimiento implicaría la pérdida automática de la garantía del fabricante y lo eximiría de responsabilidad alguna de posibles daños personales o materiales.
- Con la intención constante de mejorar nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar a sus características técnicas, funcionales o estéticas, todas las modificaciones derivadas de su evolución.

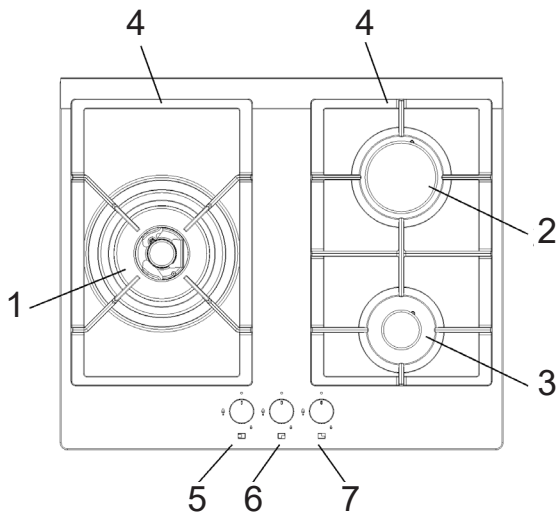
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE: En la instalación, antes de realizar el conexionado eléctrico de su placa de gas, desconecte siempre el panel de corriente que lo alimentará (diferencial o magneto-térmico del cuadro eléctrico general de la casa).

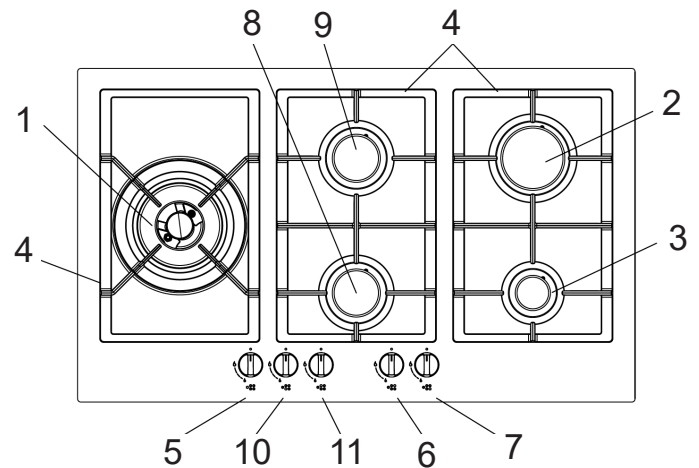
- La presión negativa del local no debe superar los 0.04mbar. Esta condición permite un funcionamiento óptimo. Para obtener este ambiente hay que tener una entrada de aire permanente con el fin de evitar estanqueidad del aire (es aconsejable tener rejilla de ventilación al efecto). Para ello no son válidas las ventanas ni las puertas.
- El suministro eléctrico alimentación ha de ser estable y bajo los requerimientos eléctricos indicados (ver la placa de características del aparato). De no ser estable y recibir un suministro con variaciones de tensión, intensidad o frecuencia, tipo armónicos, transitorios, huecos de tensión, sobrecargas, tormentas eléctricas etc..., la placa de gas puede mostrar un mal funcionamiento o incluso averiarse, y la reparación no estaría cubierta por la garantía. Si se diese el caso habría que desconectar la placa, y contactar con un electricista o compañía eléctrica para que solucionen el problema de suministro eléctrico.

DESCRIPCIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

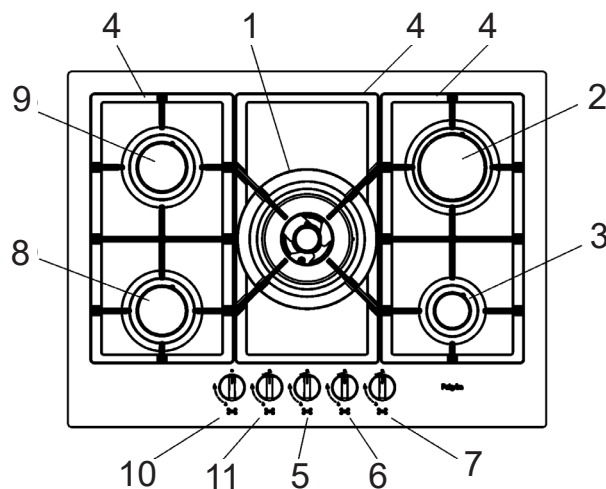
PGA - 4260



PGA - 4491



PGA - 4370



- | | |
|---|---|
| 1. Quemador ultrarrápido Ø133mm de 4000 W | 7. Mando del quemador n° 2 |
| 2. Quemador rápido Ø100mm de 2800 W | 8. Quemador semirrápido reducido Ø75mm de 1400W |
| 3. Quemador auxiliar de Ø55mm de 1000 W | 9. Quemador semirrápido Ø75mm de 1750 W |
| 4. Parrilla | 10. Mando del quemador n° 4 |
| 5. Mando del quemador n° 1 | 11. Mando del quemador n° 3 |
| 6. Mando del quemador n° 5 | |

USO DEL PRODUCTO

Quemadores

Sobre el panel frontal, en la parte superior de cada mando, está serigrafiado un esquema que indica el quemador correspondiente. Una vez abierto el grifo de la red del gas o de la bombona de gas, encender los quemadores siguiendo las siguientes indicaciones:

• Encendido eléctrico automático

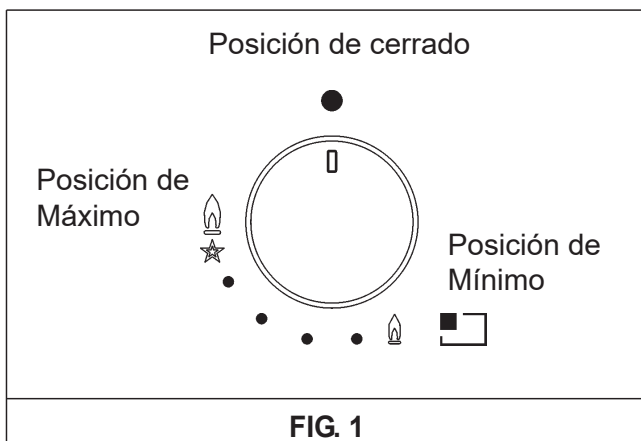
Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y, luego, presionar el mando hasta el final.

• Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad de termopar de seguridad

Con los quemadores provistos de termopar de seguridad, se debe girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) hasta percibir un pequeño tope y seguidamente presionar el mando y repetir la operación indicada anteriormente.

Una vez encendido, mantenga presionada el mando al menos 10 segundos.

En caso de que las llamas se apaguen involuntariamente, cierre el botón giratorio de mando del quemador y espere por lo menos 1 min. antes de intentar encenderlo de nuevo.

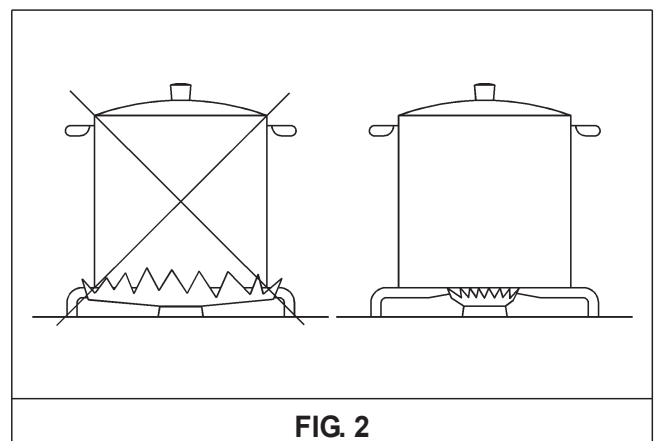


Cómo usar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

- Utilizar para cada quemador ollas adecuadas (ver tabla siguiente y la fig. 2).
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas con fondo plano.

Quemador	Potencia W	Ø Olla (cm)
Ultrarápido	4000	24/26
Rápido	2800	20/22
Semirrápido	1750	16/18
Semirrpido R.	1400	16/18
Auxiliar	1000	10/14



ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO

- Si faltara la energía eléctrica, el quemador puede ser encendido con fósforos.
- Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que éstos son fácilmente inflamables.
- No utilizar “spray” cerca del equipo cuando está funcionando.
- Si la placa de cocción está provista de una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de alimentos de su superficie. Si el aparato está provisto de una tapa de vidrio, ésta puede explotar si se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrarla.
- No raspe las cacerolas en el cristal porque puede dañar la superficie.
- Desaconsejamos el uso de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro de la placa.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (*ver apartado de instalación*) y activando algún dispositivo de ventilación como campana de aspiración o electroventilador (*ver apartado de instalación*).
- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No utilice el aparato descalzo.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- Tras el uso de la placa de gas, asegúrese de que los mandos rotativos se encuentran en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.

Atención

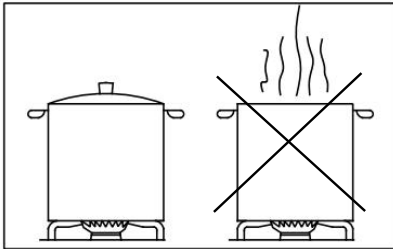
En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción:

Apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato, no toque la superficie del aparato y no utilice el aparato.

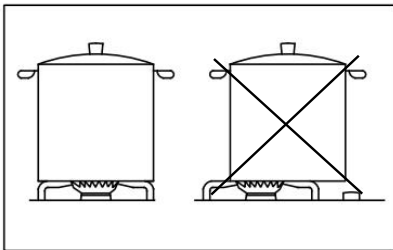
Atención

Durante el funcionamiento la placa de gas se calienta mucho en las zonas de cocción:
¡Mantenga alejados a los niños!

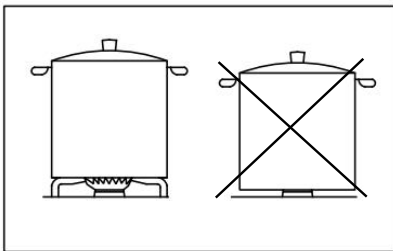
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA Y CUIDADO DE RECIPIENTES



- Para evitar desperdiciar energía no cocine sin tapa o con esta desplazada.

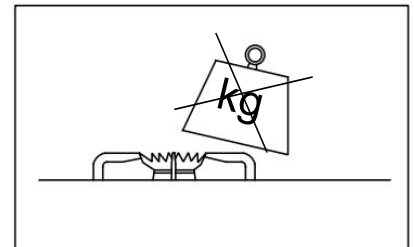


- Centre bien el recipiente en el quemador.
- No coloque recipientes grandes cerca de los mandos, estos podrían dañarse con el exceso de temperatura.

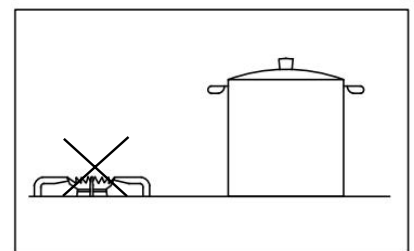


- No coloque nunca el recipiente directamente sobre el quemador, póngalo siempre sobre las parrillas. Y asegúrese de que estas están bien situadas antes de su uso.

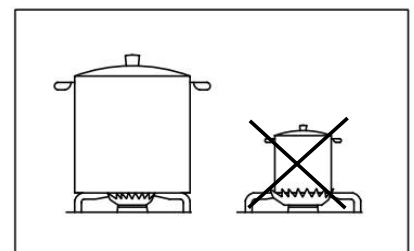
- Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción, no la golpee y no sitúe sobre ella pesos excesivos.



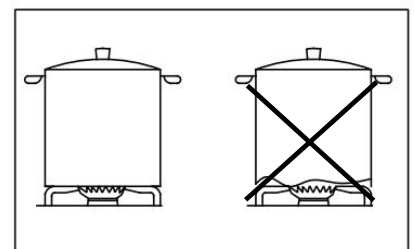
- No retirar el recipiente y dejar el fuego encendido, esto podría provocar daños graves.



- Utilice el quemador de tamaño apropiado para cada recipiente. No utilice recipientes menores al tamaño del quemador, la llama no puede entrar en contacto con los laterales del recipiente



- Utilice siempre recipientes con la base en buen estado, plana y gruesa. Los recipientes deformados podrían volcar.



PROBLEMAS COMUNES Y SOLUCIONES

Problema	Causa	Solución
La llama del quemador no es uniforme.	Presencia de suciedad dentro de la corona del quemador.	Limpie la corona del quemador de cuerpos extraños.
	Ajuste incorrecto del gas.	Llame al Servicio de Asistencia Técnica Oficial Pando.
La llama del quemador cambia repentinamente / estalla.	Montaje incorrecto de los componentes del quemador.	Montar los componentes del quemador correctamente.
La llama tarda demasiado en encenderse.	Montaje incorrecto de los componentes del quemador.	Montar los componentes del quemador correctamente.
La llama se apaga después de encenderse.	Liberación del mando de encendido precipitado	Limpie las rejillas y los componentes del quemador con productos de limpieza para metal apropiados
	Problemas de termopar	Mover el termopar Llame al Servicio de Asistencia Técnica Oficial Pando.
Cambio de color de las rejillas en la zona de cocción.	Situación normal, causada por alta temperatura o suciedad.	Compruebe que la toma de corriente está conectada. Verifique que el contador esté encendido.
La llama no se enciende cuando se presiona el botón (las bujías incandescentes emiten chispa).	Falta de gas o residuos de suciedad o detergentes en las bujías de incandescencia.	Abra el contador de la válvula de gas; limpie las bujías de incandescencia como se describe en el cap. "Limpieza"
La llama no se enciende cuando se presiona el botón (las bujías incandescentes no emiten chispa).	Problemas con la bujía o el encendido.	Llame al Servicio de Asistencia Técnica Oficial Pando.
El encendido eléctrico no funciona.	Falta de corriente eléctrica.	Compruebe que la toma de corriente está conectada. Verifique que el contador esté encendido
	Montaje incorrecto o fallo de encendido.	Llame al Servicio de Asistencia Técnica Oficial Pando.
Las bujías incandescentes emiten continuamente chispa.	Humedad.	Desconecte la alimentación durante 24 horas y deje que la parte superior se seque; Verificar que todos los casquillos estén montados correctamente.
	Montaje incorrecto o rotura del micro.	Llame al Servicio de Asistencia Técnica Oficial Pando.

INSTALACIÓN

DATOS TECNICOS PARA LOS INSTALADORES

La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descritos deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.

El equipo tiene que instalarse correctamente, conforme a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante. Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.

Inserción De La Placa

1. Quite los embalajes externos y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles y asegurese de que estén íntegros. En caso de duda, no utilice el aparato y contacte al personal cualificado.

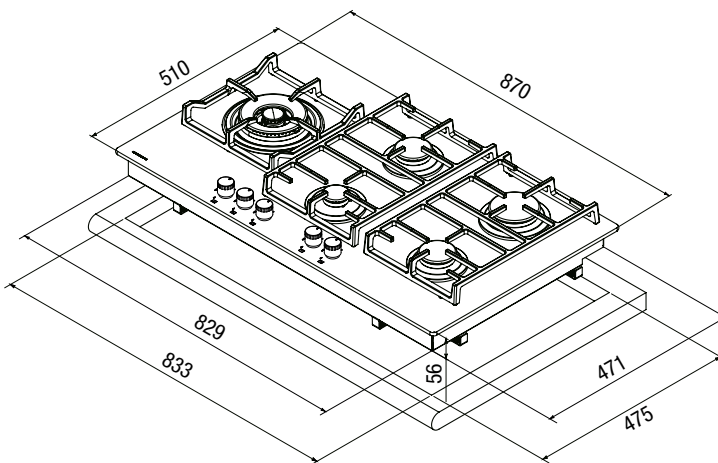
Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno, clavos...) no deben ser dejados al alcance de niños, debido a que constituyen fuentes de peligro.

2. Efectue una abertura en el mueble siempre respetando estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior, tal y como se ve representado en la página siguiente.

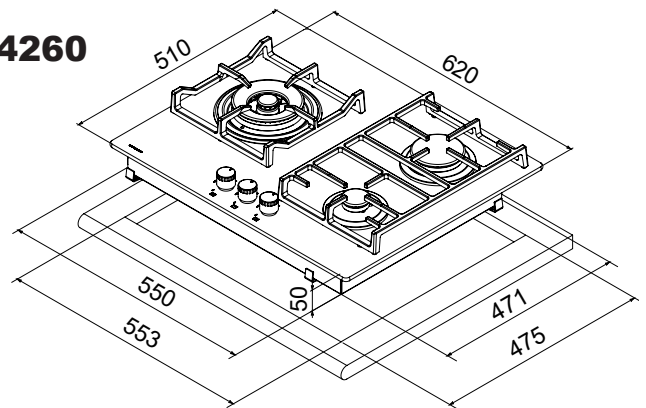
El equipo está clasificado en clase 3, por lo tanto está sujeto a todas las normativas previstas para dichos equipos.

Medidas de encastre

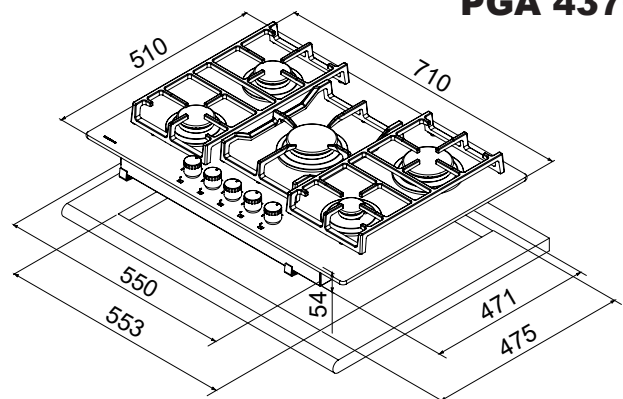
PGA 4491

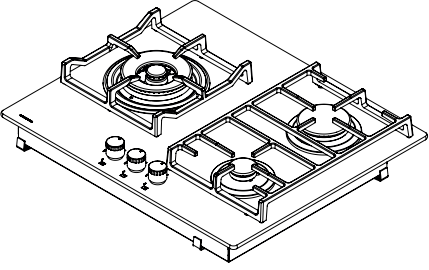
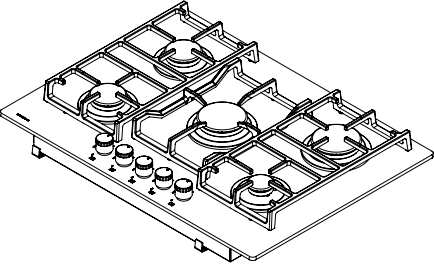
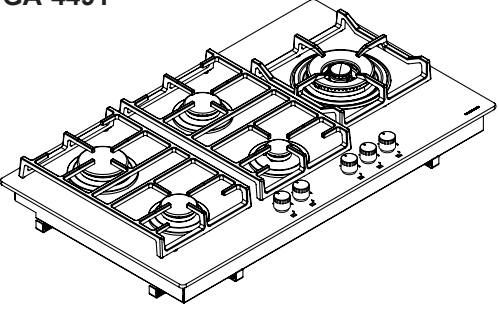


PGA 4260

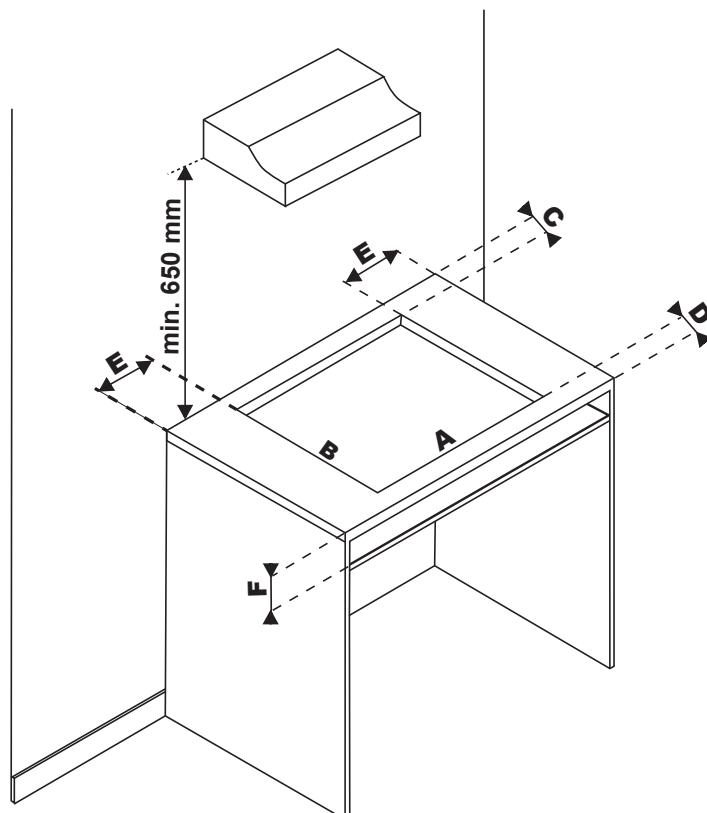


PGA 4370



Modelo	A	B	C	D	E	F
PGA-4260 	553	473	63.5	63.5	173.5 min	70 min
PGA-4370 	553	473	63.5	63.5	175.5 min	70 min
PGA-4491 	833	475	62.5	62.5	73.5 min	70 min

* Medidas en mm



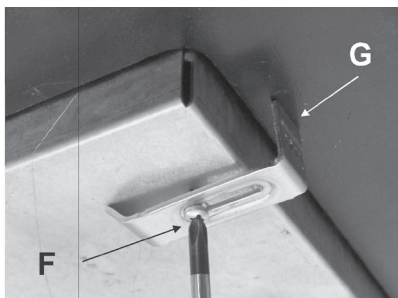
Fijación De La Placa

La placa está equipada con una guarnición especial para evitar cualquier infiltración de líquido en el mueble. Para instalar correctamente esta guarnición, se aconseja atenerse escrupulosamente a las indicaciones especificadas a continuación:

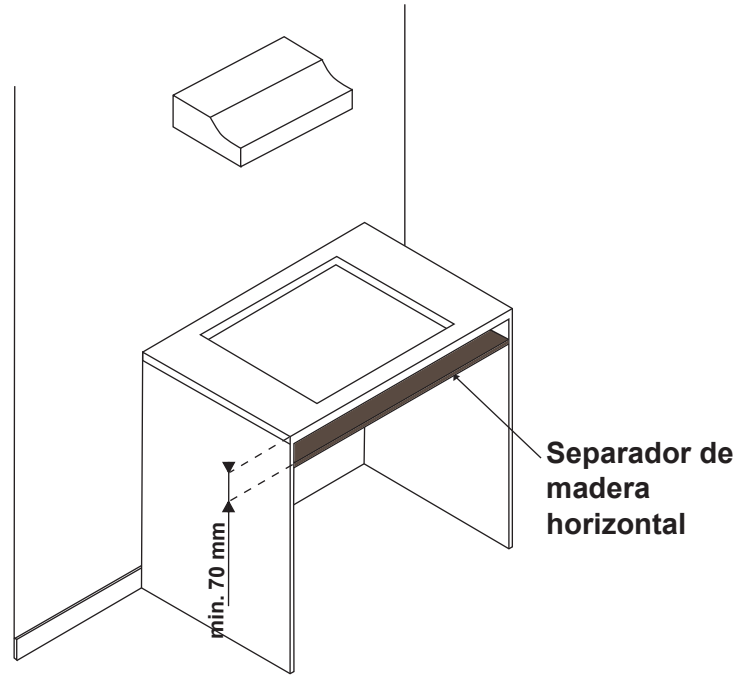
1. Sacar todas las piezas móviles de la placa.
2. Coge las tiras de sellado aislante con cuidado, retira con precaución el plástico transparente que cubre la parte adhesiva de la tira. Después, da la vuelta a la placa de gas y pega la tira "E" correctamente, siguiendo el borde externo de la placa por todo el perímetro. Asegúrate de que los extremos de las tiras coincidan sin superponerse. Aplica la tira adhesiva en la placa de manera uniforme y segura, presionando con los dedos.



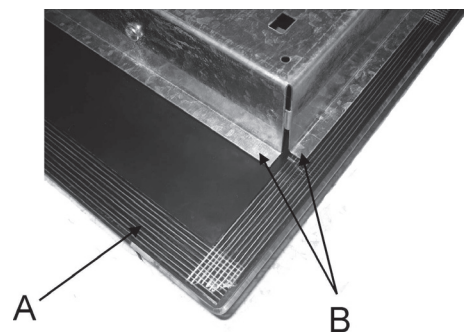
3. Posiciona la placa de cocción en el orificio hecho en el mueble y fíjala con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G"



6. Para evitar posibles contactos accidentales con la superficie del armazón de la encimera, que puede calentarse durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado con tornillos a una distancia mínima de 70 mm del borde.

**Precaución:**

No permita que el borde cristal (A) apoye solo sobre la encimera o la superficie de trabajo, ha de ser el borde de metal (B) quien apoye sobre esta, que tiene que estar en contacto con la encimera. Es importante respetar las medidas de encastre.



Indicaciones IMPORTANTES para la instalación

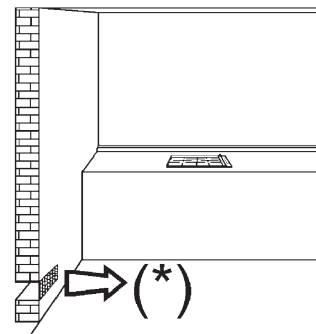
Importante:

Para una perfecta instalación, ajuste o transformación de la placa de cocción para ser utilizada con otros gases, es necesario recurrir a un INSTALADOR CUALIFICADO: el incumplimiento de esta norma provoca la decadencia de la garantía.

Las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficies adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura de 90 °C. La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura de 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue. El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas. Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

Ventilación De Locales

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala este ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m³. El flujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm² *.



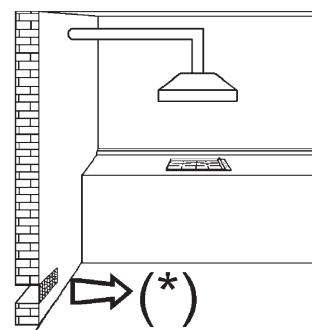
ATENCIÓN: Si los quemadores de la placa de cocción están desprovistos del termopar de seguridad, la abertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm²

Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.

También está permitida la ventilación indirecta mediante extracción del aire de los locales contiguos al que se debe ventilar, siempre que se respeten escrupulosamente las disposiciones de las normas vigentes.

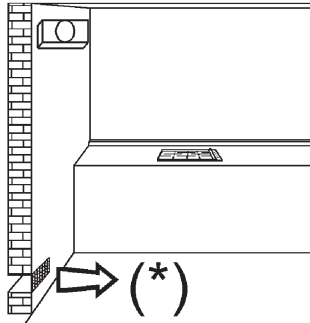
Ubicación Y Aireación

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el exterior.



En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al exterior.

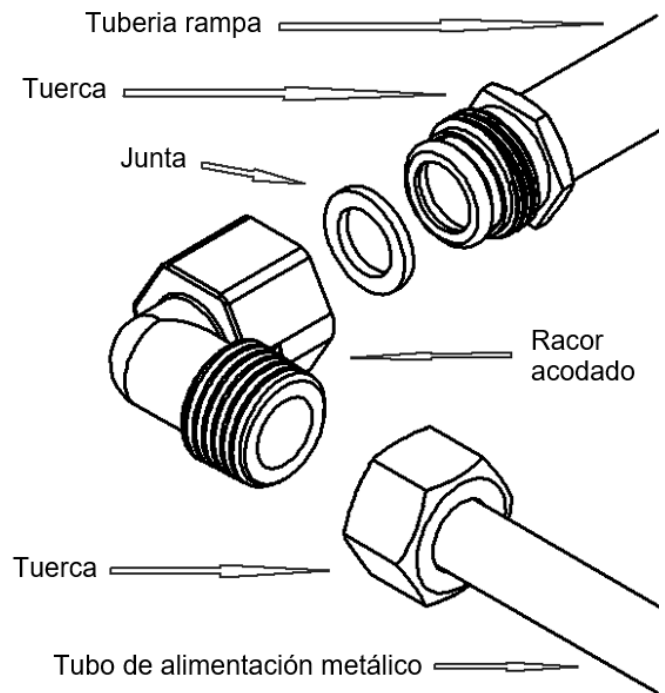
El ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo *, a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.



Conexión Del Gas

Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera sean compatibles con los de la red de distribución de gas. Una etiqueta colocada en la parte inferior de l producto y una colocada en la parte inferior de la encimera indican las condiciones para la regulación del aparato: tipo de gas y presión de ejercicio. Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:

- Con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma em vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma EN 10226.
- Con un tubo de cobre, conforme a la norma hacer respetar, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma em vigor.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma em vigor. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse.



Cuando el gas es suministrado directamente desde una bombona, el equipo, alimentado con un regulador de presión conforme con la norma em vigor, debe ser conectado:

- Con un tubo de cobre, conforme a la norma em vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes con la norma.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse. Se aconseja aplicar, en el tubo flexible, el adaptador especial, fácil de encontrar en cualquier tienda especializada, para facilitar la conexión con el empalme del regulador de presión montado en la bombona.

Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

Advertencia:

se recuerda que el racor de entrada de gas del aparato posee una rosca de 1/2" gas cónico macho conforme a la normativa EN 10226.

Importante:

El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:
- Reglamento (UE) 2016/426.

Advertencia:

Este aparato puede utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprendn los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

Conexión Eléctrica

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

Importante:

La instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar danos en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

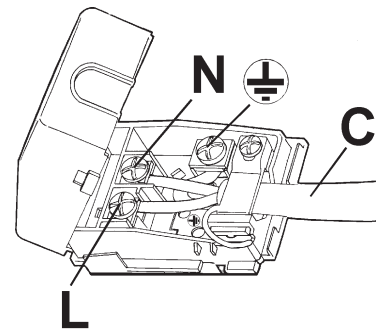
- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del producto).
- Ver las etiquetas adheridas en la parte inferior del producto, indica las características de tensión de alimentación y potencia, para usar la adecuada sección de cables de conexión eléctrica.

- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente.

Conectar los cables según el esquema asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

- Poner un enchufe adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que este no lo posea



Letra L (fase) = cable color marrón;

Letra N (neutro) = cable color azul;

Símbolo tierra = cable color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura de 90 °C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.
- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- Interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.

- Recordar que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente fijar el cable a tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar totalmente la conexión a la red.

Si la instalación necesitara modificaciones a la eléctricas o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución un personal cualificado y autorizado. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

ADVERTENCIAS:

Todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:

- Compatibilidad electromagnética (EMC);
- Seguridad eléctrica (LVD);
- Restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP)

Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo.

Una vez terminadas las regulaciones o prerregulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico.

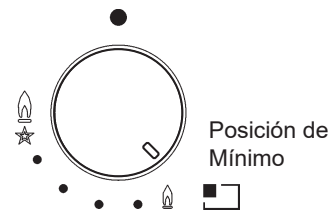
La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.

Regulación de los Grifos

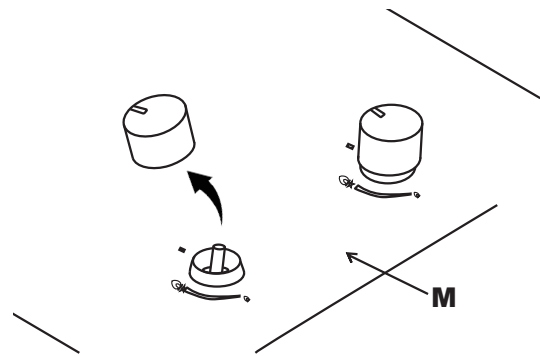
Regulación del "Mínimo"

1. Encender el quemador y poner el mando en posición de "Mínimo"

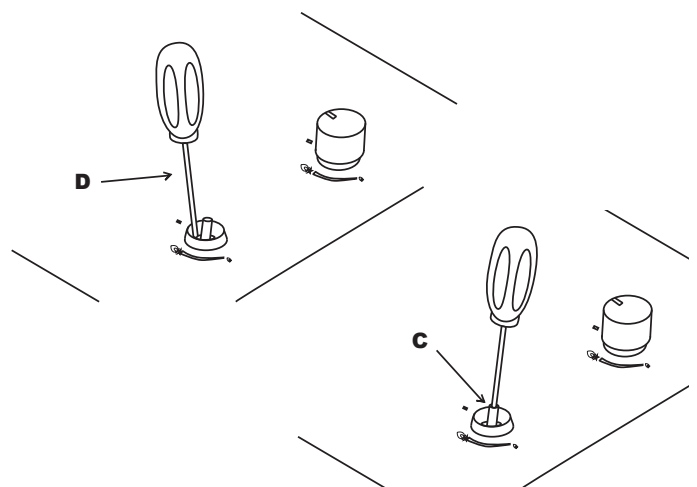
Posición de cerrado



2. Quitar el mando "M" del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.



3. El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: Lado de la llave o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave, o en el agujero "C" dentro de la llave del gas.



4. Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

Estas instrucciones de regulación son válidas solo para los quemadores que funcionan a G20, mientras que, para los quemadores que funcionan a G30 o G31, hay que enroscar completamente el tornillo (en sentido horario).

LUBRICACIÓN DE LAS LLAVES.
Si un grifo está bloqueado, no forzar y pedir asistencia técnica.

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

Antes de cada operación de limpieza, desconectar el aparato del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.

Encimera

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC". Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas. Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra y dejar secar completamente. La limpieza debe efectuarse con la placa y sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos.

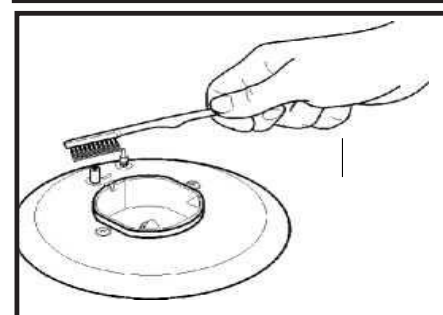
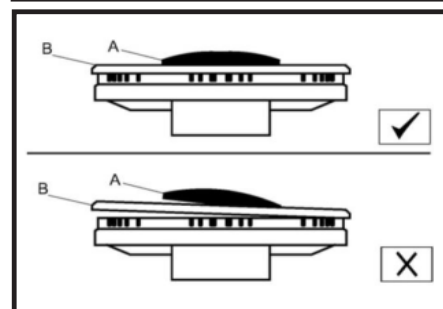
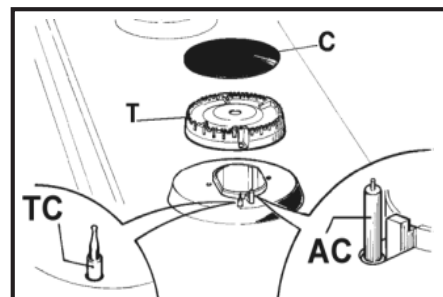
No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

ADVERTENCIAS:

En el momento de montar nuevamente los componentes, se aconseja atenerse a las siguientes recomendaciones:

- Compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" no estén obstruidas por cuerpos extraños.

- Asegúrese de que las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" estén colocadas correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.
- La rejilla debe ser colocada en los pines de centrado apropiados (o en el perfil de aluminio). Verificación de la estabilidad perfecta.
- Si la maniobra de apertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- Para prevenir posibles problemas de encendido, efectúe periódicamente una limpieza meticulosa de las bujías de encendido (cerámica y electrodo) y termopares.



Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.

Vidrocerámica

Para mantener brillante la superficie de vitrocerámica, es aconsejable tratar la superficie vítrea antes del uso con un producto a base de silicona formando una película protectora contra el agua y la suciedad. Esta película protectora no es duradera, por lo que es conveniente renovar frecuentemente la aplicación del producto. Es fundamental limpiar siempre la superficie después del uso cuando el cristal está aún caliente. No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza. Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:

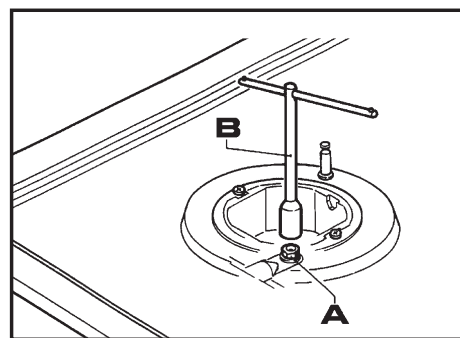
- Para las manchas ligeras es suficiente utilizar una esponja húmeda.
- La suciedad resistente e incrustada se elimina fácilmente con una rasqueta, no incluida con la placa de cocción, que podrá encontrar fácilmente en el mercado local. Utilícela con atención porque puede provocar heridas.
- Los restos de los líquidos derramados por las ollas se eliminan con vinagre o limón.
- Preste atención para no dejar caer azúcar o alimentos azucarados sobre la placa durante la cocción. Si esto sucede, apague la placa de cocción y limpie inmediatamente las manchas aún calientes utilizando agua caliente y una rasqueta.
- En caso de limpiar mal la placa o de manipular incorrectamente los recipientes, con el tiempo es posible que aparezcan colores, reflejos metálicos o rayadas. Aunque son difíciles de eliminar, estas rayadas no inciden en el buen funcionamiento de la placa de cocción.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

**MANTENIMIENTO**

Sustitución De Los Inyectores.

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave recta, destornillar los inyectores y sustituirlos con un inyector compatible con el gas a disposición.

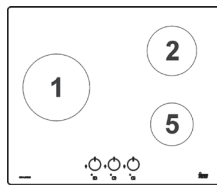
Se aconseja bloquear enérgicamente el inyector.



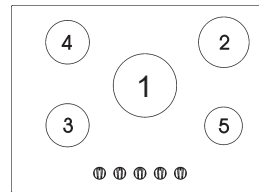
Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el apartado anterior, sellar los eventuales órganos de regulación o preregulación y aplicar en el aparato, sustituyendo la anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas se suministra con el aparato. También puede solicitarse a un centro de asistencia autorizado. Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

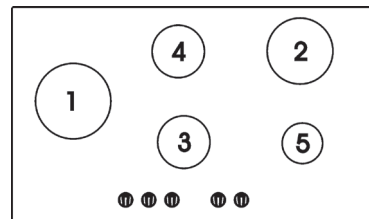
Disposición De Los Quemadores



EE_{Gas hob}
57,05 %



EE_{Gas hob}
57,0 %



EE_{Gas hob}
57,0 %

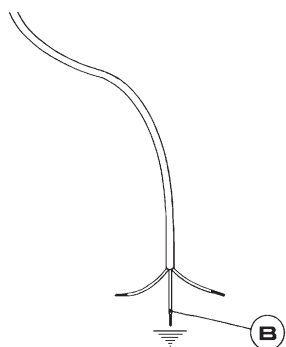
QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		Ø BOQUILLA 1/100 mm	100CAPACIDAD TÉRMICA (W)		
Nº	DENOMINACIÓN			gr/h	l/h		Min.	Max.	EE _{gasBurners}
1	ULTRARRÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 B 100 B 145 A	1800 1800 1800	4000 4000 400	54,3 %
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	203 200	267	83 83 117 Y	900 900 900	2800 2800 2800	59,8 %
3	SEMIRÁPIDO REDUCIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400	57,8 %
4	SEMIRRÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	56,2 %
5	AUXILIAR	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	51 51 75 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A

Tipos Y Secciones De Los Cables De Alimentación

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Placa de gas	H05 RR - F	Sección 3x 0.75 mm ²

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra (B) más largo respecto a los conductores de fase y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el apartado de “Conexión Eléctrica”.



ADVERTENCIAS:

- **El mantenimiento debe ser realizado sólo y exclusivamente por personal autorizado.**
- **En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.**

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS

En caso de adaptación de la cocina a otro tipo de gas, operar como se describe en las instrucciones para la instalación y el uso y sustituir la etiqueta del fondo con la suministrada en la bolsa de repuestos.

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS DE LA ETIQUETA

3 FUEGOS (60) UR IZQUIERDO

CATEGORÍA = I12H3+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Gas Natural = 7.80 kW

Qn GPL = 567 gr/h (G30)

557 gr/h (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

5 FUEGOS (70)

CATEGORÍA = I12H3+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Gas Natural = 10.95 kW

Qn GPL = 796 gr/h (G30)

782 gr/h (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

5 FUEGOS (91) UR IZQUIERDO

CATEGORÍA = I12H3+

G 30 - BUTANO = 28-30 mbar

G 31 - PROPANO = 30-37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Gas Natural = 10.95 kW

Qn GPL = 796 gr/h (G30)

782 gr/h (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

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

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

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

- Si la instalación del producto no ha sido efectuada por personal Profesional Especialista Autorizado, Lampista o Electricista, o personal de Servicio Técnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de gas y electricidad.
- Averías o desperfectos producidos por transportes o traslados, manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa o a la marca Pando.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, de uso y de mantenimiento del manual del producto.
- Averías o problemas producidos por no disponer en el mobiliario de los espacios libres requeridos e indicados en el manual de instalación, para una adecuada ventilación del producto.
- Que la instalación no tenga los elementos de seguridad obligatorios y normalizados de desconexión de energía.
- Que el técnico no disponga de un fácil acceso al producto, porque haya elementos que impidan su fácil y seguro acceso. Los medios que se necesitasen para el acceso del técnico Autorizado Pando al aparato serán a cuenta y responsabilidad del usuario.
- Que el producto no tenga la etiqueta o placa identificativa del producto adecuada al tipo de gas conectado.
- La instalación del producto, ni la modificación de tipo de gas (cambio de inyectores).
- Realización de revisiones o puestas en marcha, limpieza o mantenimiento del producto.
- Cuando el producto se destine a uso comercial o No doméstico, para el que no está previsto.
- Componentes estéticos de uso y desgaste, todos los accesorios de los quemadores, parrillas, mandos, inyectores.
- Óxido, quemaduras, manchas o cambios de tonalidad en el producto y accesorios, producido por mantenimiento o uso inadecuado, o por la aplicación indebida o exposición sin protección a elementos corrosivos como productos de limpieza no recomendados por el fabricante e inadecuados.
- Golpes, deformaciones, abolladuras, ralladas, rozaduras, roturas en cuerpo, cristal o elementos accesorios del producto.
- Presencia de cuerpos extraños ajenos al aparato, en el interior o exterior del producto.
- Averías o desperfectos producidos por variaciones de suministro eléctrico o causas fortuitas y naturales de origen atmosférico o geológico como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, etc.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de tres años desde su fecha de fabricación.

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

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

A Pando reserva-se o direito de alterar ou anular qualquer medição de itens do manual, sem aviso prévio, e não se responsabiliza por quaisquer erros ou omissões que possam ocorrer no manual.

Características técnicas válidas, exceto no que respeita a erros tipográficos ou omissões.

As imagens e o conteúdo deste manual são propriedade exclusiva da Pando - INOXPAN S.L., pelo que é estritamente proibida a apropriação de imagens e a reprodução total ou parcial sem autorização prévia por escrito.

AS IMAGENS APRESENTADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO REAIS.

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

Caro cliente... antes de mais, gostaríamos de agradecer a sua confiança depositou a sua confiança em nós ao adquirir um dos nossos produtos. Temos a certeza de que tomou a decisão correcta.

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

Convidamo-lo a visitar o nosso sítio Web (www.pando.es) para nos conhecer melhor e onde poderá ver toda a nossa gama de produtos com informações comerciais e técnicas completas.

Também lhe mostramos a nossa coleção de electrodomésticos essenciais em qualquer casa. Electrodomésticos como a nossa coleção de Fornos e Micro-ondas de alto desempenho, Placas de indução e a gás que lhe permitirão levar as suas receitas a outro nível, Adegas e caves de envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições e máquinas de lavar louça integradas com a mais recente tecnologia.

Tudo isto sob uma marca com uma história muito longa de mais de 40 anos no mercado, que produz os seus produtos como um verdadeiro artesão. Os nossos produtos reflectem o melhor da nossa experiência para satisfazer todas as suas necessidades.

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

Equipa Pando
A equipa Pando

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

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

RECOLHA DE ELECTRODOMÉSTICOS



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM. A embalagem está marcada com um PONTO VERDE. No seu compromisso com a proteção do Meio Ambiente e em cumprimento com o disposto na Diretiva Europeia 94/62/EC relativa às embalagens e resíduos de embalagens e à Lei 22/2011, daí derivada, de Resíduos e Solos Contaminados, Pando encomenda a entidades de economia social um Sistema Integrado de Gestão, encarregado da recolha periódica no domicílio do consumidor ou próximo dele, das embalagens usadas e dos resíduos dessas embalagens para a sua posterior reciclagem. Para eliminar todos os materiais das embalagens tais como cartão, poliuretano expandido e plásticos, utilize os contentores adequados. De este modo garante-se o perfeito tratamento e reutilização dos materiais das embalagens.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	34
DESCRIÇÃO DA PLACA DE FOGÃO	37
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	38
Queimadores	38
DICAS DE POUPANÇA DE ENERGIA E CUIDADOS	40
COM OS CONTENTORES	40
PROBLEMAS E SOLUÇÕES COMUNS.....	41
INSTALAÇÃO	42
Inserção da placa	42
Dimensões de montagem.....	42
PGA 4491	42
PGA 4260	42
PGA 4370	42
Fixação De Placas.....	44
Ventilação De Instalações	45
Localização E Arejamento	45
Ligação De Gás	46
Ligação Eléctrica	47
Regulação Da Torneira	48
LIMPEZA.....	49
Tampo De Trabalho	49
Placa De Vitrocerâmica	50
MANUTENÇÃO.....	50
Substituição De Injectores.....	50
Disposição Dos Queimadores	51
Tipos E Secções De Cabos De	52
Alimentação	52
DADOS TÉCNICOS	52
SOBRE A REGULAÇÃO DO GÁS	52
DADOS TÉCNICOS COMUNICADOS A PARTIR DO RÓTULO	53
CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO	54

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Por favor, leia atentamente estas instruções. Somente assim você poderá utilizar seu eletrodoméstico de forma segura e correta. Recomendamos fortemente que guarde o manual de instruções e as instruções de instalação para uso futuro ou para futuros proprietários.

Tenha Em Mente Que..

- Deve ser instalado apenas em uma cozinha.
- Verifique se o aparelho apresenta danos imediatamente após desembalá-lo.
- Não conecte o aparelho se estiver danificado. Apenas um profissional autorizado pode conectar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço técnico ou por pessoas com qualificação semelhante para evitar riscos.
- Danos causados por uma conexão incorreta não são cobertos pela garantia.
- Deve ser providenciada ventilação adequada na sala se estiverem sendo utilizados simultaneamente um exaustor de cozinha e aparelhos alimentados por gás ou outro combustível (não se aplica a aparelhos destinados exclusivamente a descarregar o ar no interior da sala).
- Use este eletrodoméstico apenas em ambientes internos e apenas para uso culinário.
- Durante o uso, não deixe o fogão a gás sem supervisão, especialmente se for utilizado por crianças ou por pessoas com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento. Essas pessoas só devem usar o fogão a gás se forem instruídas por uma pessoa responsável sobre como usar o aparelho com segurança e compreenderem os perigos associados.
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças menores de 8 anos e, a partir dessa idade, se utilizado, deve ser supervisionado e a uma distância segura, tanto do fogão a gás quanto do cabo de alimentação.
- Há risco de incêndio se a limpeza não for realizada conforme as instruções.
- Os regulamentos referentes à ventilação do ar devem ser respeitados.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

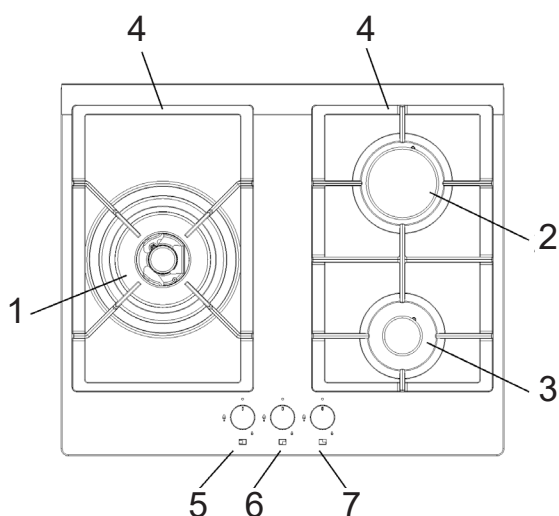
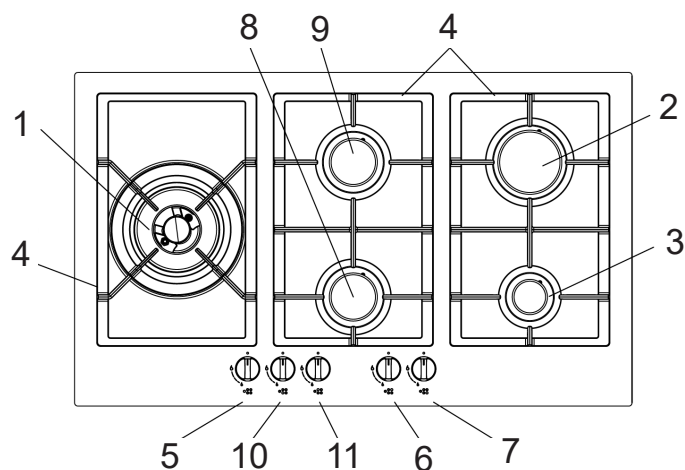
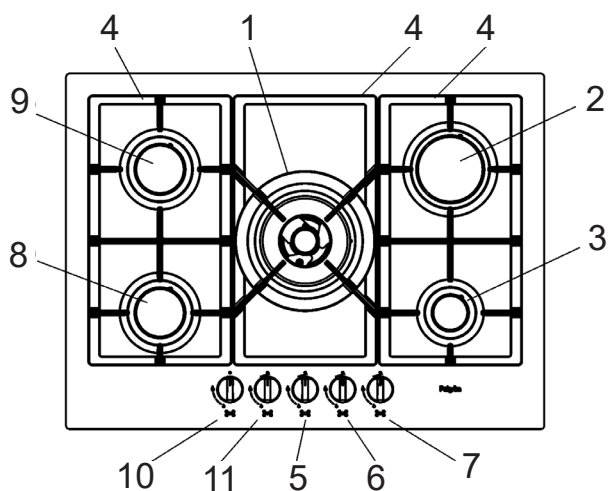
- Las acumulaciones de depósitos de gordura podem causar incêndios.
- Ao receber o aparelho, retire a embalagem dentro de 24 horas e verifique se está em bom estado, visualmente examinando seu aspecto externo geral. Se notar alguma anomalia ou dano, não o instale e comunique imediatamente à sua loja ou instalador dentro de 24 horas após o recebimento.
- A placa de gás foi fabricada para uso doméstico normal. Não deve ser utilizada para uso industrial, profissional ou outros fins diferentes daqueles para os quais foi projetada.
- A Pando não oferecerá garantia por consequências e danos decorrentes de instalação inadequada ou uso incorreto do aparelho.
- Para evitar riscos, é proibida a manipulação do eletrodoméstico se o cabo de alimentação estiver danificado; deve ser substituído pelo fabricante por meio do serviço técnico autorizado. Reparações que envolvam a manipulação do eletrodoméstico ou de seus componentes devem ser realizadas exclusivamente por um serviço técnico especializado autorizado.
- Não tente modificar as características deste aparelho; isso constitui um perigo e anula automaticamente a garantia do fabricante.
- Deve ser permitida e acessível ao usuário a desconexão após a instalação.
- A instalação de dutos deve respeitar as normas vigentes no que diz respeito à ventilação.
- É expressamente proibida a manipulação indevida e não autorizada da placa de gás, como modificar, cortar ou perfurar o corpo, estrutura ou cabeamento elétrico da mesma, ou da unidade de motor interna ou externa e periférica. O não cumprimento implicará a perda automática da garantia do fabricante e o isentará de qualquer responsabilidade por possíveis danos pessoais ou materiais.
- Com a intenção constante de melhorar nossos produtos, reservamo-nos o direito de fazer modificações em suas características técnicas, funcionais ou estéticas, resultantes de sua evolução.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

IMPORTANTE: Na instalação, antes de realizar a conexão elétrica do seu fogão a gás, desconecte sempre o painel de energia que o alimentará (diferencial ou disjuntor do quadro elétrico geral da casa).

- La pressão negativa do local não deve ultrapassar os 0,04 mbar. Esta condição permite um funcionamento ótimo. Para criar esse ambiente, é necessário ter uma entrada de ar permanente para evitar a estanqueidade do ar (recomenda-se ter uma grelha de ventilação para esse fim). Nesse sentido, janelas e portas não são válidas.
- O fornecimento elétrico deve ser estável e atender aos requisitos elétricos indicados (consulte a placa de características do aparelho). Se não for estável e receber um fornecimento com variações de tensão, intensidade ou frequência, tipo harmônicos, transitórios, quedas de tensão, sobrecargas, tempestades elétricas, etc., a placa de gás pode apresentar mau funcionamento ou até mesmo falhar, e o reparo não estará coberto pela garantia. Se esse for o caso, é necessário desligar a placa e entrar em contato com um eletricista ou a companhia elétrica para resolver o problema de fornecimento elétrico.

DESCRIÇÃO DA PLACA DE FOGÃO

PGA - 4260

PGA - 4491

PGA - 4370


- | | |
|--|---|
| 1. Queimador de alta velocidade Ø133 de 4000 W | 7. Comando do queimador n.º 2 |
| 2. Queimador rápido Ø100mm de 2800 W | 8. Queimador semi-rápido Reduzido Ø75 de 1400 W |
| 3. Queimador auxiliar Ø55mm de 1000 W | 9. Queimador semi-rápido Ø75 de 1750 W |
| 4. Grelha | 10. Comando do queimador n.º 4 |
| 5. Comando do queimador n.º 1 | 11. Comando do queimador n.º 3 |
| 6. Comando do queimador n.º 5 | |

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Queimadores

No painel frontal, na parte superior de cada comando, está serigrafado um esquema com a indicação do queimador correspondente. Uma vez aberta a torneira da rede de gás ou a torneira da botija de gás, acender os queimadores de acordo com as instruções seguintes:

• Ignição eléctrica automática

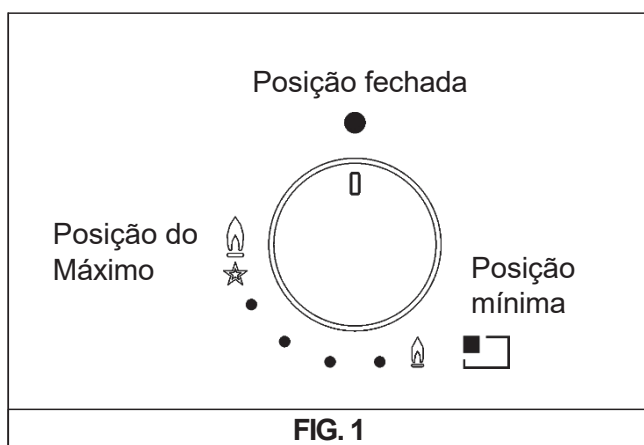
Prima o botão do queimador que pretende utilizar e rode-o para a esquerda, rode-o para a posição máxima (chama grande fig. 1) e, em seguida, prima o botão até ao fim.

• Ignição de queimadores equipados com termopares de segurança

Para os queimadores equipados com um termopar de segurança, rode o botão do queimador que pretende utilizar para a esquerda, rode-o para a posição máxima (chama grande fig. 1) até sentir uma pequena paragem, depois prima o botão e repita o procedimento acima.

Uma vez ligado, prima e mantenha premido o botão durante pelo menos 10 segundos.

Se as chamas se apagarem involuntariamente, feche o botão de controlo do queimador e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar reacender o queimador.

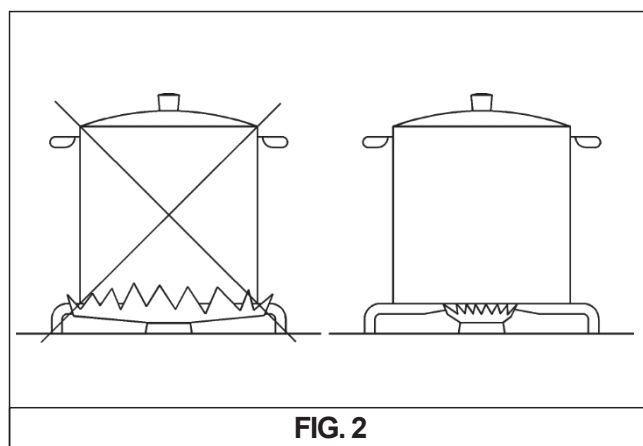


Como utilizar os queimadores

Para obter o máximo desempenho com o mínimo de consumo de gás, lembre-se das seguintes instruções:

- Utilizar recipientes adequados para cada queimador (ver quadro abaixo e fig. 2).
- Uma vez atingida a ebulição, rodar o botão para a posição mínima (chama pequena fig. 1).
- Utilizar sempre tachos com tampa.
- Utilizar sempre panelas com fundo plano.

Queimador	Potência W	Ø Pote (cm)
Ultrarrápido	4000	24/26
Rápido	2800	20/22
Semi-rápido	1750	16/18
Semirrpido R.	1400	16/18
Auxiliar	1000	10/14



AVISOS E CONSELHOS AO UTILIZADOR

- Em caso de falha de energia, o queimador pode ser aceso com fósforos.
- Quando utilizar o aparelho, não o deixe sem vigilância e certifique-se de que as crianças não se encontram nas proximidades. Em particular, certifique-se de que as pegas das panelas estão na posição correcta e verifique cuidadosamente se os alimentos que contêm óleos ou gorduras são cozinhados, uma vez que estes são facilmente inflamáveis.
- Não utilizar o "spray" perto do equipamento quando este estiver a funcionar.
- Se a placa de cozedura estiver equipada com uma tampa, todos os resíduos de alimentos devem ser retirados da sua superfície antes de a abrir. Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, esta pode explodir se for aquecida. Desligar e deixar arrefecer todos os queimadores antes de a fechar.
- Não raspar as panelas no vidro porque pode danificar a superfície.
- Não recomendamos a utilização de recipientes cujo diâmetro ultrapasse o perímetro da placa.
- A utilização de um fogão a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por conseguinte, é necessário assegurar uma boa ventilação do local, mantendo livre a abertura de ventilação natural (*ver secção de instalação*) e activando um dispositivo de ventilação, como um exaustor ou um ventilador eléctrico (*ver secção de instalação*).
- Se o aparelho for utilizado intensivamente e durante longos períodos de tempo, pode ser necessária uma ventilação adicional; neste caso, pode abrir-se uma janela ou melhorar a ventilação aumentando a potência da aspiração mecânica, se disponível.
- Não tentar modificar as características técnicas do produto, pois pode ser perigoso.
- Se for decidido deixar de utilizar este aparelho (ou substituir um modelo antigo) antes de o desmantelar, recomenda-se que o inutilize de acordo com as normas em vigor em matéria de protecção da saúde e de protecção do ambiente, retirando as partes que possam ser perigosas, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho fora de uso para brincar.
- Não utilizar o aparelho descalço.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos resultantes de uma utilização incorrecta, errada ou não razoável.
- Durante e imediatamente após o funcionamento, algumas partes da placa de cozedura atingem temperaturas muito elevadas: evite tocar-lhes.
- Depois de utilizar a placa de fogão a gás, certificar-se de que os manípulos rotativos estão na posição fechada e fechar a torneira principal da conduta de distribuição de gás ou a torneira da botija de gás.
- Em caso de mau funcionamento das válvulas de gás, contactar o serviço de assistência.
- Não tocar no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.

Atenção

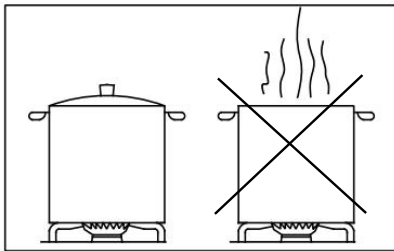
Em caso de quebra de um vidro na placa de cozedura:

Desligue imediatamente todos os fogos e elementos de aquecimento eléctricos, depois desligue a alimentação eléctrica do aparelho, não toque na superfície do aparelho e não utilize o aparelho.

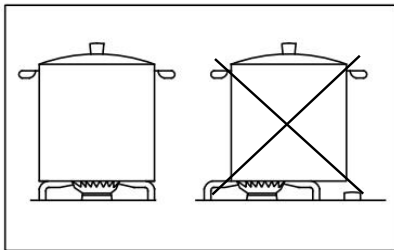
Atenção

Durante o funcionamento, a placa de fogão a gás fica muito quente nas zonas de cozedura: Manter as crianças afastadas!

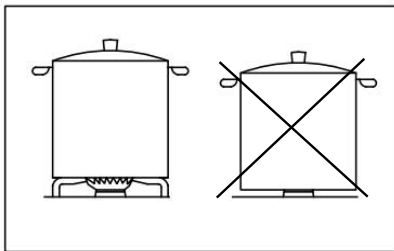
DICAS DE POUPANÇA DE ENERGIA E CUIDADOS COM OS CONTENTORES



- Para evitar o desperdício de energia, não cozinhe sem tampa ou com a tampa aberta.

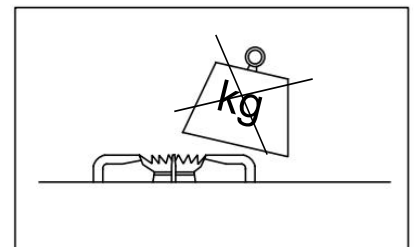


- Centrar bem o tacho no lume
- Não colocar recipientes grandes perto dos comandos, pois podem ser danificados por sobreaquecimento..

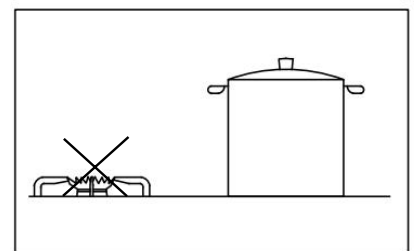


- Nunca coloque a frigideira diretamente sobre o queimador, coloque-a sempre sobre as grelhas. Assegurar-se de que as grelhas estão corretamente posicionadas antes da utilização.

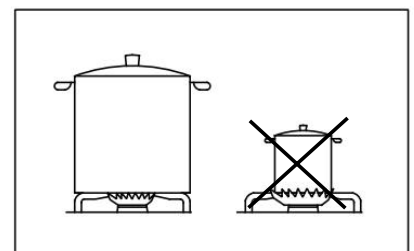
- Manusear os recipientes com cuidado na placa de aquecimento, não bater na placa de aquecimento e não colocar pesos excessivos na placa de aquecimento



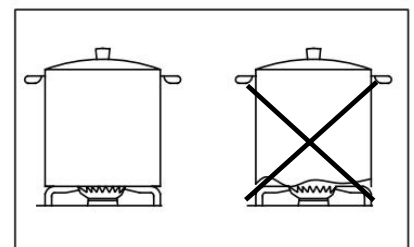
- Não retirar o recipiente e deixar o fogo aceso, pois isso pode provocar um incêndio.



- Utilizar o queimador de tamanho adequado para cada recipiente. Não utilizar recipientes mais pequenos do que o tamanho do queimador, a chama não deve entrar em contacto com os lados do recipiente



- Utilizar sempre recipientes com uma boa base, plana e espessa. Os recipientes deformados podem tombar..



PROBLEMAS E SOLUÇÕES COMUNS

Problema	Causa	Solução
A chama do queimador não é uniforme.	Presença de sujidade no interior da coroa do queimador.	Limpar a coroa do queimador e corpos estranhos.
	Ajuste incorreto do gás.	Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.
A chama do queimador muda repentinamente / explode.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar corretamente os componentes do queimador.
A chama demora demasiado tempo a acender-se.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar corretamente os componentes do queimador.
A chama apaga-se após a ignição.	Libertação do controlo da ignição precipitada	Limpar as grelhas e os componentes do queimador com produtos de limpeza de metais adequados.
	Problemas com o termopar	Deslocar o termopar Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.
Mudança de cor das grelhas da zona de cozedura.	Situação normal, causada por temperatura elevada ou sujidade.	Verificar se a tomada está ligada. Verificar se o aparelho está ligado.
A chama não se acende quando o botão é premido (as velas de incandescência emitem uma faísca).	Falta de gás ou resíduos de solventes ou detergentes nas velas de incandescência.	Abrir o contador da válvula de gás; limpar as velas de incandescência como descrito no capítulo "Limpeza".
A chama não se acende quando o botão é premido (as velas de incandescência não emitem faísca).	Problemas com a vela de ignição ou com a ignição.	Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.
A ignição eléctrica não funciona.	Falta de electricidade.	Verificar se a tomada eléctrica está ligada. Verificar se o aparelho está ligado.
	Montagem incorrecta ou falha de ignição.	Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.
Velas incandescentes emitem continuamente faísca.	Humidade.	Desligue a fonte de alimentação durante 24 horas e deixe o tampo secar; verifique se todos os casquilhos estão corretamente montados.
	Montagem incorrecta ou quebra do microfone.	Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.

INSTALAÇÃO

DADOS TÉCNICOS PARA INSTALADORES

A instalação, os ajustes, as conversões e a manutenção aqui descritos devem ser efectuados de acordo com as seguintes instruções exclusivamente por pessoal qualificado.

O equipamento deve ser instalado corretamente, em conformidade com as normas em vigor e de acordo com as instruções do fabricante. Uma instalação incorrecta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.

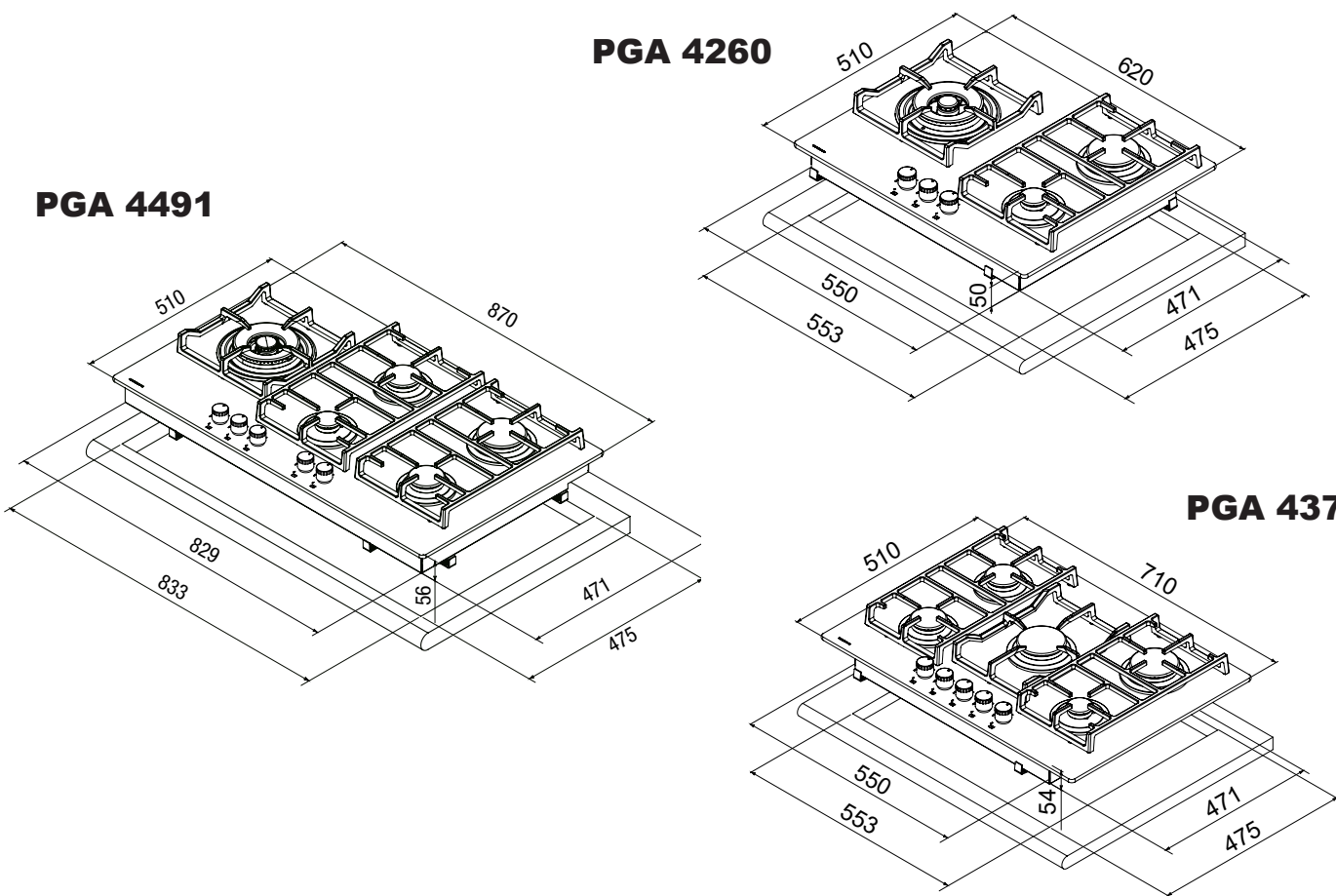
Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos durante o tempo de vida do equipamento não devem ser utilizados.

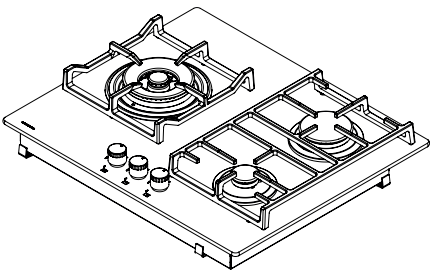
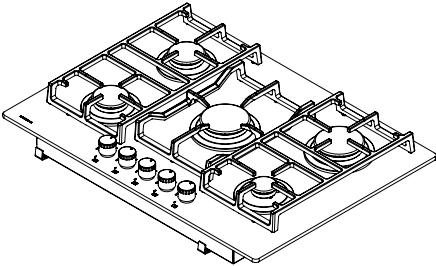
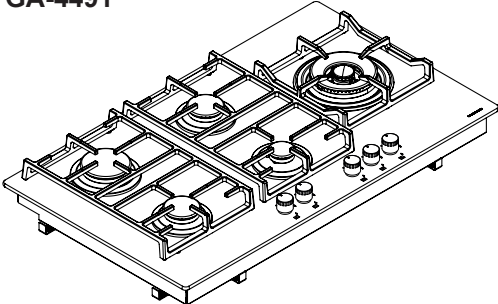
O fabricante ou o fornecedor autorizado é a única pessoa autorizada a efetuar alterações.

Inserção da placa

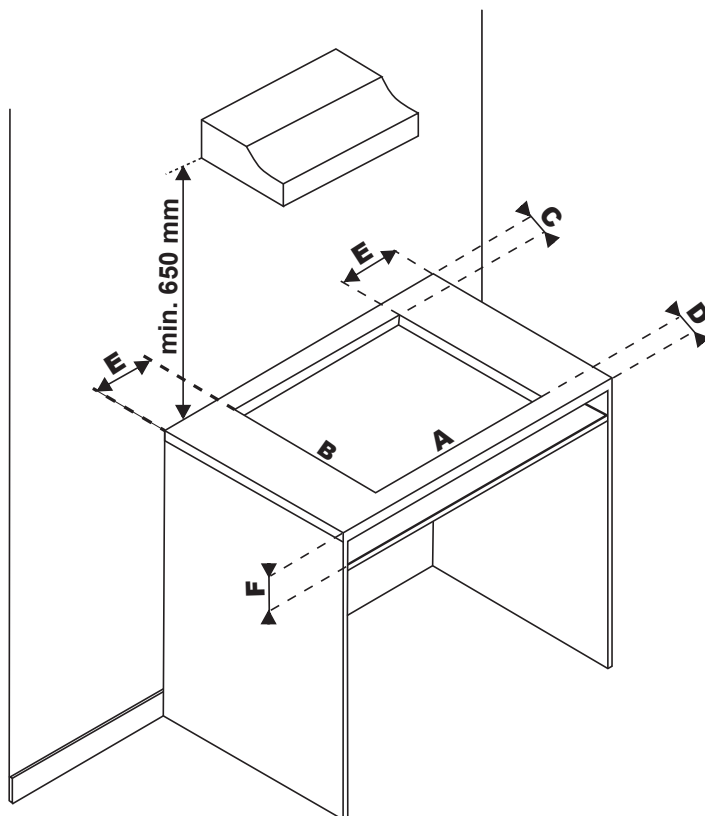
1. Retirar a embalagem externa e a embalagem interna das diferentes partes móveis e verificar se estão intactas. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e contactar pessoal qualificado. Os elementos de embalagem (cartão, sacos, esferovite, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem uma fonte de perigo.
2. A abertura do armário deve ser efectuada respeitando rigorosamente as distâncias críticas entre a superfície, as paredes laterais, a parede traseira e a parede superior, como indicado na página seguinte. O equipamento é classificado como classe 3 e, por conseguinte, está sujeito a todos os regulamentos previstos para esse equipamento.

Dimensões de montagem



Modelo	A	B	C	D	E	F
PGA-4260 	553	473	63.5	63.5	173.5 min	70 min
PGA-4370 	553	473	63.5	63.5	175.5 min	70 min
PGA-4491 	833	475	62.5	62.5	73.5 min	70 min

* Medidas em mm



Fixação De Placas

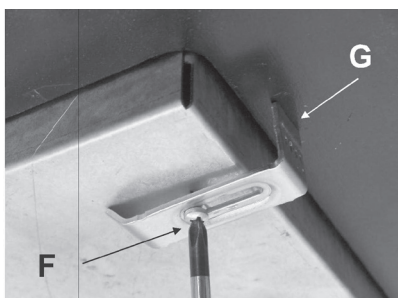
A placa está equipada com uma junta especial para evitar qualquer infiltração de líquido no armário. Para instalar corretamente esta junta, é aconselhável seguir cuidadosamente as instruções abaixo:

1. Retirar todas as peças móveis da placa.
2. Pegar nas tiras de vedação isolantes com cuidado, retirar cuidadosamente o plástico transparente que cobre a parte adesiva da tira. Em seguida, virar a placa de gás ao contrário e colar corretamente a tira "E", seguindo o bordo exterior da placa em todo o perímetro. Assegurar-se de que as extremidades das tiras coincidem sem se sobreporem.

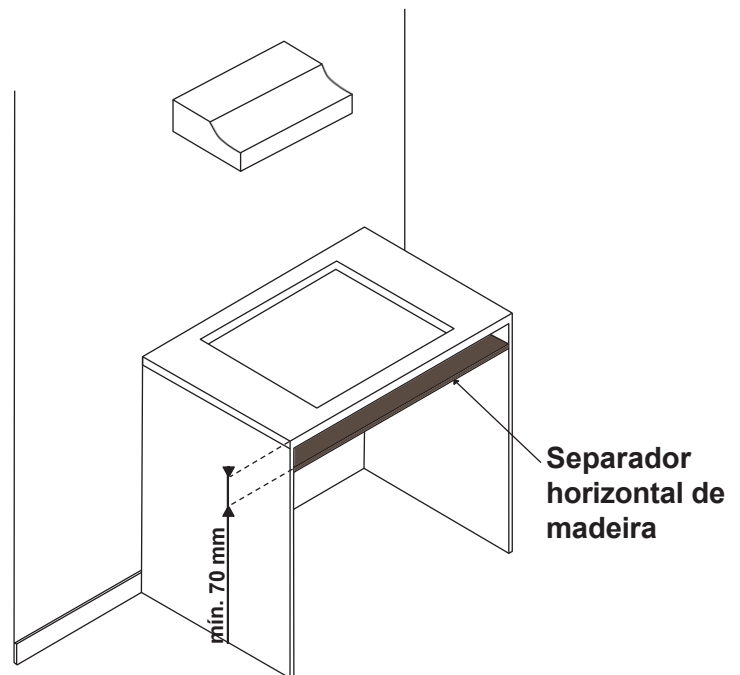
Aplique a fita adesiva de forma uniforme e segura na placa, pressionando com os dedos.



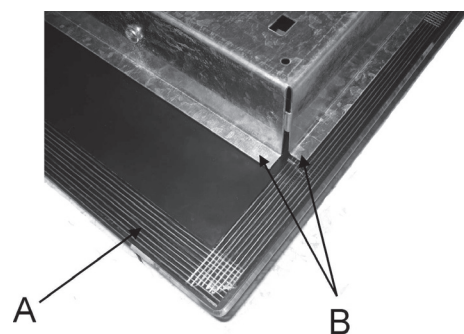
3. Colocar a placa de aquecimento no orifício do armário e fixá-la com os parafusos "F" dos ganchos de fixação "G".



6. Para evitar o contacto acidental com a superfície da estrutura superior, que pode ficar quente durante o funcionamento, deve ser aparafusado um espaçador de madeira a uma distância mínima de 70 mm do bordo.

**Cuidado:**

Não deixar que o bordo de vidro (A) se apoie sozinho sobre a bancada ou a superfície de trabalho, deve ser o bordo metálico (B) a apoiar-se nele, que deve estar em contacto com a bancada. É importante respeitar as dimensões de montagem.



Instruções de instalação **IMPORTANTES**

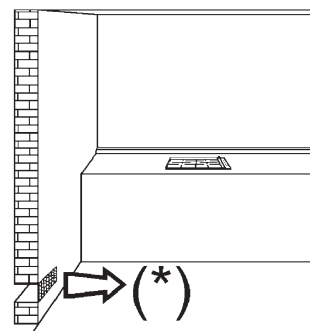
Importante:

Para uma perfeita instalação, regulação ou transformação da placa de fogão para outros gases, é necessário recorrer a um INSTALADOR QUALIFICADO: o não cumprimento desta norma invalida a garantia.

As paredes laterais não devem ultrapassar a altura da placa de cozedura. A parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta da placa de cozedura devem poder suportar uma temperatura de 90 °C. A cola que une a folha de plástico ao armário deve poder suportar uma temperatura de 150 °C para evitar que o revestimento se descole. O aparelho deve ser instalado em conformidade com os requisitos das normas. Este aparelho não está ligado a um sistema de exaustão dos produtos de combustão; por conseguinte, deve ser instalado de acordo com as normas acima mencionadas. As disposições aplicáveis em matéria de ventilação e ventilação descritas abaixo devem ser cuidadosamente respeitadas.

Ventilação De Instalações

Para garantir o bom funcionamento do aparelho, é indispensável que o local onde está instalado seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a necessária para a combustão normal do gás e para a ventilação do local, cujo volume não pode ser inferior a 20 m³. O fluxo natural de ar deve ser efectuado diretamente através de aberturas permanentes nas paredes do local a ventilar. Estas aberturas devem estar viradas para o exterior e ter uma secção transversal mínima de 100 cm² *.



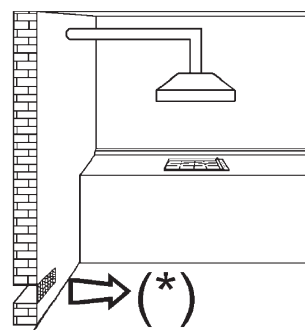
ATENÇÃO: Se os queimadores da placa não estiverem equipados com um termopar de segurança, a abertura de ventilação deve ter uma secção transversal mínima de 200 cm² .

Devem ser efectuadas de forma a não poderem ser obstruídas.

É igualmente permitida a ventilação indireta através da extração de ar de exaustão de compartimentos adjacentes ao compartimento a ventilar, desde que as disposições da regulamentação em vigor são escrupulosamente respeitadas.

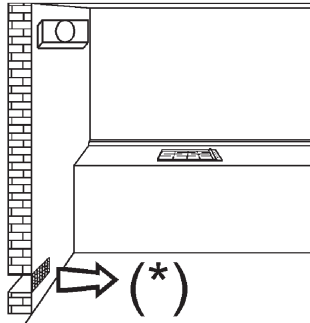
Localização E Arejamento

Os aparelhos de cozinha a gás devem sempre descarregar os produtos da combustão através de exaustores ligados a chaminés, condutas ou diretamente para o exterior.



Se não for possível instalar um exaustor, pode utilizar-se um ventilador, aplicando-o a uma janela ou a uma porta com saída para o exterior.

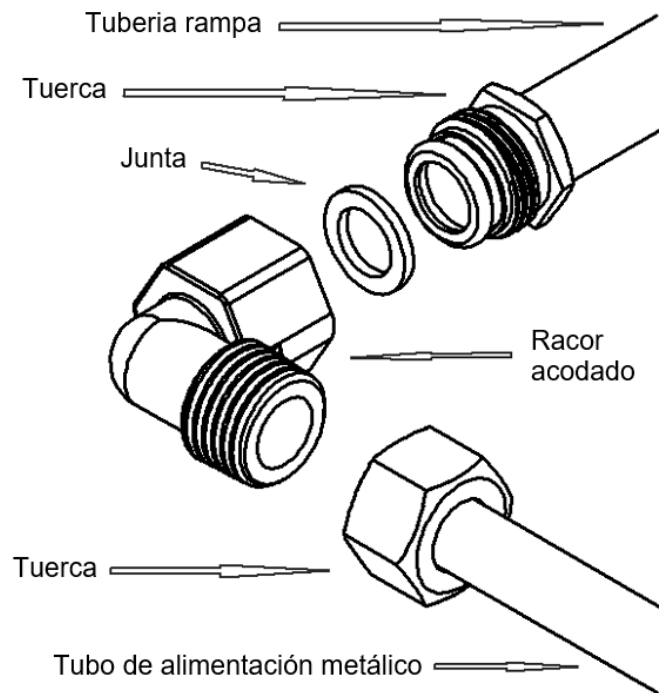
O ventilador deve funcionar em simultâneo com o equipamento *, desde que as disposições de ventilação das normas sejam rigorosamente respeitadas.



Ligação De Gás

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que os dados que figuram na etiqueta colocada na parte inferior da placa são compatíveis com os da rede de distribuição de gás. Uma etiqueta na parte inferior do produto e uma etiqueta na parte inferior da placa indicam as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de funcionamento. Quando o gás é distribuído por canalização, o aparelho deve ser ligado à rede de distribuição de gás:

- Com um tubo metálico rígido de aço, de acordo com a norma em vigor, cujas ligações devem ser efectuadas com acessórios roscados de acordo com a norma EN 10226.
- Com um tubo de cobre, em conformidade com a norma a respeitar, cujas ligações devem ser efectuadas com acessórios mecanicamente estanques, em conformidade com a norma em vigor.
- Com uma mangueira de aço inoxidável de parede contínua, de acordo com a norma, com um comprimento máximo de 2 metros, e uma junta de aço inoxidável conforme com a norma. Este tubo deve ser instalado de forma a não entrar em contacto com as partes móveis do módulo incorporado (por exemplo, gavetas) e não deve passar por espaços que possam ser preenchidos.



Quando o gás é fornecido diretamente a partir de uma garrafa, é necessário ligar o equipamento, fornecido com um regulador de pressão em conformidade com a norma em vigor:

- Com um tubo de cobre, em conformidade com a norma em vigor, cujas ligações devem ser efectuadas com acessórios mecanicamente estanques, em conformidade com a norma.
- Com uma mangueira de aço inoxidável de parede contínua, conforme as normas, com um comprimento máximo de 2 metros e uma junta de aço inoxidável conforme as normas. Esta mangueira deve ser instalada de forma a não entrar em contacto com as partes móveis do módulo de encaixe (por exemplo, gavetas) e não deve passar por espaços que possam ser preenchidos. É aconselhável utilizar o adaptador especial, que pode ser facilmente encontrado em qualquer loja especializada, na mangueira para facilitar a ligação com a ligação do regulador de pressão montado no cilindro.

Depois de efetuar a ligação, verificar a existência de fugas aplicando uma solução com sabão. Não utilizar chamas.

Aviso:

Tenha em atenção que o encaixe de entrada de gás do aparelho tem uma rosca cónica de gás de 1/2", em conformidade com a norma EN 10226.

Importante:

O dispositivo está em conformidade com as disposições dos sub-regulamentos das directivas europeias:

- Regulamento (UE) 2016/426.

Aviso:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Ligação Eléctrica

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com os regulamentos e as disposições legais aplicáveis.

Importante:

A instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante. Uma instalação incorrecta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.

Antes de efetuar a ligação, verificar se:

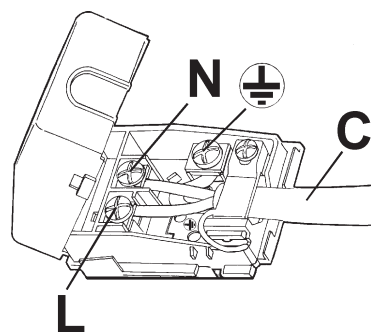
- A tensão eléctrica do aparelho e a fonte de alimentação devem ser adequadas à potência máxima do aparelho (ver etiqueta na parte inferior do produto).
- Consulte as etiquetas afixadas na parte inferior do produto, indicando a tensão de alimentação e as características de potência, para utilizar a secção adequada dos cabos de ligação eléctrica.

- A tomada de corrente ou o aparelho devem ser corretamente ligados à terra, de acordo com os regulamentos e disposições legais em vigor. Não assumimos qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas normas.

Quando a ligação à rede eléctrica é feita através da tomada de corrente.

Ligar os cabos de acordo com o esquema eléctrico, certificando-se de que correspondem às indicações seguintes:

- Ligar uma ficha adequada à carga indicada na etiqueta ao cabo de alimentação "C", se este não tiver uma.



Letra L (fase) = fio castanho; Letra N (neutro) = fio azul;

Símbolo terra = cabo verde-amarelo.

- O cabo de alimentação eléctrica deve ser instalado de modo a que nunca possa atingir uma temperatura de 90 °C em qualquer ponto.
- Não utilize quaisquer redutores, adaptadores ou desconexões para a ligação, uma vez que estes podem provocar contactos falsos, o que, por sua vez, pode levar a um sobreaquecimento perigoso.
- Após a instalação, a tomada deve ser facilmente acessível.

Quando a ligação é feita diretamente à rede eléctrica:

- Entre o aparelho e a rede eléctrica, deve ser instalado um disjuntor unipolar com uma abertura de contacto mínima de 3 mm, adequadamente dimensionado para a carga do aparelho

- Não esquecer que o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Em alternativa, a ligação eléctrica pode ser protegida com um disjuntor de corrente residual de alta sensibilidade.

Recomenda-se vivamente a fixação do fio de terra verde-amarelo a um sistema de ligação à terra eficiente.

Antes de qualquer intervenção na parte eléctrica do aparelho, a ligação à rede deve ser completamente desligada.

Se a instalação exigir modificações eléctricas ou se existir uma incompatibilidade entre a ficha e a tomada do aparelho, a ficha deve ser substituída por uma pessoa qualificada e autorizada. O profissional deve verificar, nomeadamente, se a secção do cabo da ficha é adequada à potência absorvida pelo aparelho.

ADVERTÊNCIAS:

Todos os nossos produtos estão em conformidade com as normas europeias e as respectivas alterações. Por conseguinte, o produto está em conformidade com os requisitos das directivas europeias em vigor relativas a:

- Compatibilidade electromagnética (CEM);
- Segurança eléctrica (LVD);
- Restrição da utilização de certas substâncias perigosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP)

Antes de efetuar qualquer regulação, o aparelho deve ser desligado.

Após a conclusão dos regulamentos ou pré-regulamentos, os selos devem ser restaurados por um técnico.

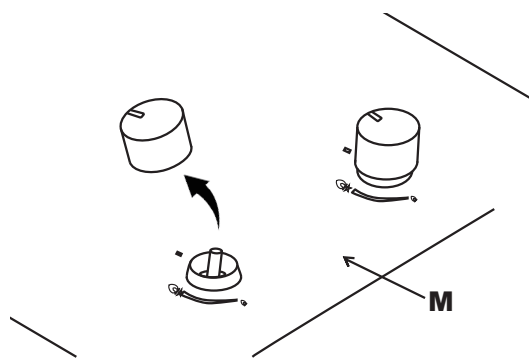
A regulação do ar primário nos nossos queimadores não é necessária.

Regulação Da Torneira

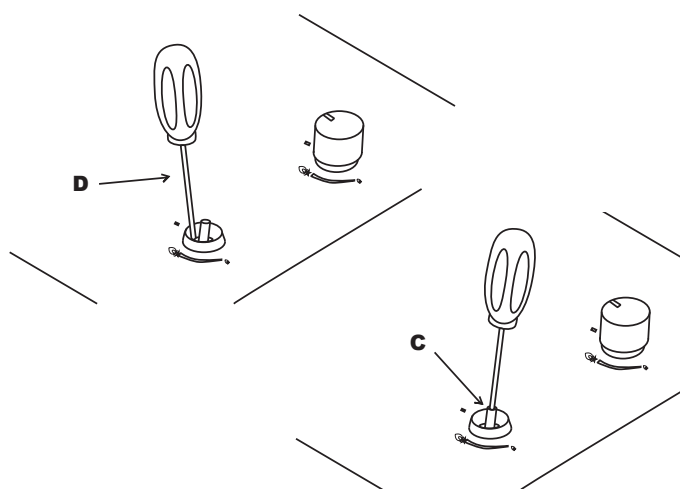
1. Regulamentação do “Mínimo”.
1. Ligar o queimador e colocar o manípulo na posição “Mínimo”.



2. Retirar o manípulo “M” da torneira que está ligada à pressão sobre a haste.



3. O by-pass para a regulação do caudal mínimo pode ser: Na lateral da torneira ou no interior da barra. Em ambos os casos, o ajuste é efectuado introduzindo uma pequena chave de fendas “D” na parte lateral da torneira ou no orifício “C” no interior da torneira de gás.



4. Rode para a direita ou para a esquerda para desviar corretamente o ajuste da chama para a posição de gama limitada.

Estas instruções de ajuste aplicam-se apenas aos queimadores que funcionam a G20, enquanto que para os queimadores que funcionam a G30 ou G31 o parafuso deve ser completamente aparafusado (no sentido dos ponteiros do relógio).

LUBRIFICAÇÃO DAS CHAVES.

Se uma torneira estiver bloqueada, não a force e peça assistência técnica.

LIMPEZA

ATENÇÃO:

Antes de cada operação de limpeza, desligar o aparelho da alimentação de gás e da alimentação eléctrica.

Tampo De Trabalho

Para manter o brilho da superfície da placa de cozedura, é muito importante lavá-la depois da utilização com água morna e sabão, enxaguá-la e secá-la. Do mesmo modo, é necessário lavar as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A", "B" e "C" e as cabeças dos queimadores e limpar as velas de ignição "AC" e os sensores de termopar "TC". Estes componentes não devem ser lavados na máquina de lavar louça. Limpar suavemente com uma pequena escova de nylon, como indicado, e deixar secar bem. A limpeza deve ser efectuada com a placa e os seus componentes frios, sem a utilização de esponjas metálicas, pós abrasivos ou sprays corrosivos.

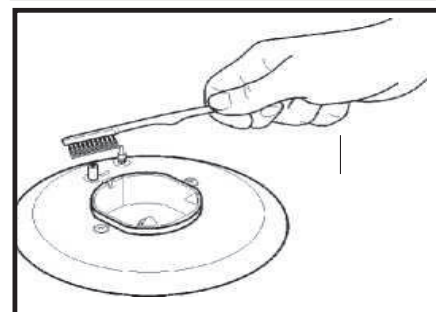
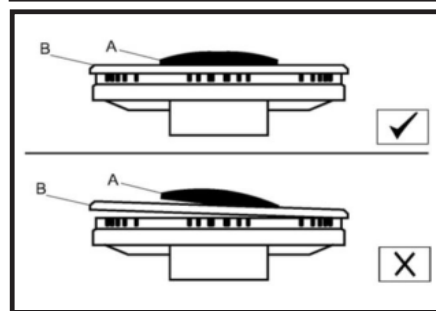
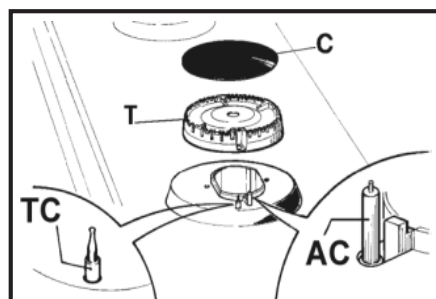
Não deixe que as suas superfícies fiquem em contacto com produtos como vinagre, café, leite, água salgada ou sumo de limão ou tomate.

ADVERTÊNCIAS:

Aquando da remontagem dos componentes, é aconselhável respeitar as recomendações seguintes:

- Verificar se as fendas das cabeças de queimador em "T" não estão obstruídas por corpos estranhos.

- Certificar-se de que as tampas esmaltadas "A", "B" e "C" estão corretamente colocadas na cabeça do queimador. Isto verifica-se quando a tampa colocada na cabeça está perfeitamente estável.
- As grelhas devem ser colocadas nos pinos de centragem adequados (ou no perfil de alumínio). Verificar a sua perfeita estabilidade.
- Se for difícil abrir e fechar uma chave, não a force: contacte a assistência técnica o mais rapidamente possível.
- Não utilizar jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Para evitar eventuais problemas de ignição, proceder periodicamente a uma limpeza profunda das velas de ignição (cerâmica e eléctrodo) e dos termopares.



Nota: A utilização contínua pode fazer com que a área do queimador adquira uma cor diferente da original devido à temperatura elevada.

Placa De Vitrocerâmica

Para manter a superfície vitrocerâmica brilhante, é aconselhável tratar a superfície do vidro antes da utilização com um produto à base de silicone para formar uma película protetora contra a água e a sujidade. Esta película protetora não é duradoura, pelo que é aconselhável reaplicar o produto com frequência. Limpar sempre a superfície após a utilização, quando o vidro ainda estiver quente. Não utilizar esponjas metálicas, abrasivos ou sprays corrosivos para a limpeza. Consoante o grau de sujidade, deve ter-se em conta o seguinte:

- Para manchas ligeiras, basta utilizar uma esponja húmida.
- A sujidade incrustada pode ser facilmente removida com um raspador, não incluído na placa de cozedura, mas que se encontra facilmente no mercado local. Utilizar com cuidado, pois pode causar ferimentos.
- Os restos de líquidos derramados nas panelas são removidos com vinagre ou limão.
- Tenha cuidado para não deixar cair açúcar ou alimentos açucarados na placa de cozedura durante a cozedura. Se isso acontecer, desligue a placa e limpe imediatamente os cabos ainda quentes com água quente e um raspador.
- Se a placa de cozedura não for limpa corretamente ou se as panelas forem manuseadas de forma incorrecta, podem aparecer, com o tempo, cores, riscos metálicos ou arranhões. Embora estes riscos sejam difíceis de eliminar, não afectam o bom funcionamento da placa de cozinhar.
- Não utilizar jactos de vapor para limpar o aparelho.

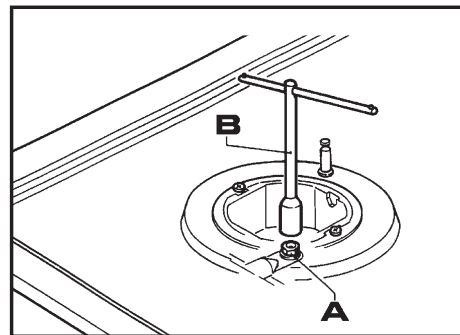


MANUTENÇÃO

Substituição De Injectores.

Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás, montando os injectores correspondentes ao gás disponível. Para isso, retirar as cabeças dos queimadores e, com uma chave de porcas, desaparafusar os injectores e substituí-los por um injetor compatível com o gás disponível.

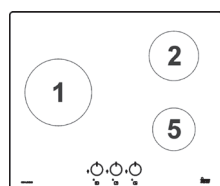
É aconselhável bloquear o injetor com força.



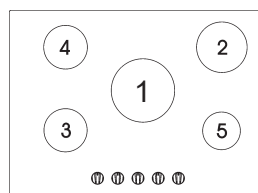
Depois de ter efectuado as substituições, o técnico deve regular os queimadores como descrito no ponto anterior, selar os orifícios de regulação ou de pré-regulação e aplicar a etiqueta correspondente à nova regulação de gás efectuada no aparelho, em substituição da anterior. Esta etiqueta encontra-se no saco dos injectores de substituição.

O saco que contém os injectores e as etiquetas é fornecido com o aparelho. Pode também ser encomendado a um centro de assistência autorizado. Para comodidade do instalador, é fornecido abaixo um quadro com as capacidades, as capacidades térmicas dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão exercida por certos gases.

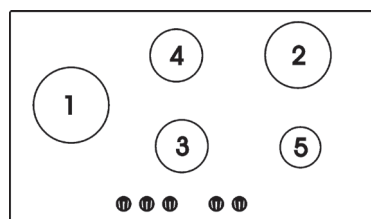
Disposição Dos Queimadores



EEGas hob
57,05 %



EEGas hob
57,0 %



EEGas hob
57,0 %

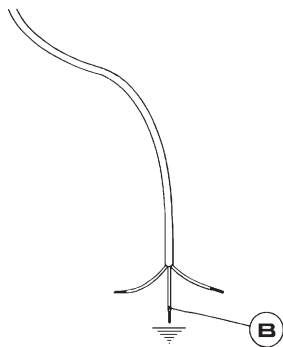
QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE EXERCÍCIO (mbar)	CAPACIDADE TÉRMICA		Ø BICO (1/100 mm)	100CAPACIDADE DE AQUECIMENTO (W)		
N.º	DENOMINAÇÃO			gr/h	l/h		Min.	Máximo.	EEsqueimadores de gás
1	ULTRARÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30	291 286	381	100 B 100 B 145 A	1800 1800 1800		54,3 %
	RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30	203 200	267	117 Y		2800 2800 2800	59,8 %
	SEMI-ÁPIDO REDUZIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400	57,8 %
	SEMI-FAST	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30	125	167	98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	56,2 %
5	ASSISTENTE	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30	71	95	51 51 75 X	450 450 450		N.A

Tipos E Secções De Cabos De Alimentação

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA MONOFÁSICA
Fogão a gás	H05 RR - F	Secção transversal 3x 0.75 mm ²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deve ter o condutor de terra (B) mais comprido do que os condutores de fase e deve também espeitar as advertências dadas na secção “Ligação eléctrica”.



ADVERTÊNCIAS:

- **A manutenção só deve ser efectuada por pessoal autorizado.**
- **Em caso de avaria ou quebra do cabo, retire o cabo e não lhe toque. Além disso, deve desligar o aparelho da tomada e não o ligar. Contacte o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para resolver o problema.**

DADOS TÉCNICOS SOBRE A REGULAÇÃO DO GÁS

Em caso de adaptação do fogão a um outro tipo de gás, proceder como descrito nas instruções de instalação e de utilização e substituir a etiqueta no fundo pela etiqueta fornecida no saco de peças sobressalentes

DADOS TÉCNICOS COMUNICADOS A PARTIR DO RÓTULO

3 FOGOS (60) UR RESTANTES

CATEGORIA = II2H3+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Gás natural = 7,80 kW

Qn GPL = 567 g/h (G30)

557 g/h (G31)

VOLTAGEM = 220 - 240 V~

FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

5 FOGOS DE ARTIFÍCIO (70)

CATEGORIA = II2H3+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Gás natural = 10,95 kW

Qn GPL = 796 g/h (G30)

782 gr/h (G31)

VOLTAGEM = 220 - 240 V~

FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

5 FOGOS (91) UR ESQUERDA

CATEGORIA = II2H3+

G 30 - BUTANO = 28-30 mbar

G 31 - PROPANO = 30-37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Gás natural = 10,95 kW

Qn GPL = 796 g/h (G30)

782 gr/h (G31)

VOLTAGEM = 220 - 240 V~

FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

GARANTIA DO PRODUTO

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra e cobre-o contra qualquer defeito de fabrico que possa afetar o seu bom funcionamento. Para que a validade da garantia seja válida, é indispensável apresentar a fatura ou o recibo de compra ao técnico do Serviço Autorizado Pando.

Durante este período, a Sociedade compromete-se a substituir ou a reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devida a um defeito ou a um defeito de fabrico do aparelho, até que este esteja em bom estado de funcionamento, bem como a mão de obra necessária e as despesas decorrentes dessa reparação ou dessa substituição

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Não será coberto pela garantia do produto e poderá ser motivo de anulação da mesma, sendo que nestes casos o utilizador será responsável pelos custos de materiais, mão de obra e deslocação do serviço técnico, nos seguintes casos:

- Se a instalação do produto não tiver sido efectuada por Profissionais Especializados Autorizados, Instaladores de Lâmpadas ou Electricistas, ou por pessoal do Serviço Técnico da Pando, que cumpram os requisitos das normas de segurança e dos regulamentos de gás e electricidade.
- Avarias ou danos causados pelo transporte ou transferência, manipulação do aparelho por pessoal não autorizado por esta empresa ou pela marca Pando.
- Falhas ou avarias causadas pela não observância ou cumprimento das instruções de segurança, funcionamento e manutenção do manual do produto.
- Avarias ou problemas causados pelo facto de não existirem os espaços livres necessários nos móveis, conforme indicado no manual de instalação, para uma ventilação adequada do produto.
- A instalação não dispõe dos elementos de segurança obrigatórios e normalizados para o corte da alimentação eléctrica.
- O técnico não tem um acesso fácil ao produto, porque existem elementos que impedem um acesso fácil e seguro. Os meios necessários para que o técnico autorizado de Pando possa aceder ao aparelho são da responsabilidade do utilizador.
- O produto não tem o rótulo ou a placa de identificação adequados para o tipo de gás ligado.
- A instalação do produto, nem a modificação do tipo de gás (mudança de injectores).
- Realização de inspecções ou colocação em funcionamento, limpeza ou manutenção do produto.
- Quando o produto se destina a uma utilização comercial ou não doméstica, para a qual não foi concebido.
- Componentes estéticos de desgaste, todos os acessórios do queimador, grelhas, comandos, bicos.
- Ferrugem, queimaduras, manchas ou descoloração do produto e dos acessórios causadas por manutenção ou utilização inadequadas, ou por aplicação incorrecta ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, tais como agentes de limpeza não recomendados pelo fabricante e agentes de limpeza inadequados.
- Pancadas, deformações, amolgadelas, riscos, arranhões, quebras no corpo, no vidro ou nos elementos acessórios do produto.
- Presença de corpos estranhos ao dispositivo, dentro ou fora do produto.
- Avarias ou danos causados por variações no fornecimento de electricidade ou por causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, raios, terremotos, inundações, etc.
- Aparelhos de revenda, de segunda mão, de troca ou de exposição que tenham mais de três anos a contar da data de fabrico.

A INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade por danos directos ou indirectos a pessoas ou materiais causados por um manuseamento incorrecto do aparelho.

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

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

Pando se reserva el derecho de cambiar o anular cualquier medida de los artículos del manual, sin previo aviso, y no se hace responsable de los errores u omisiones que pudieran darse en el manual.

Características técnicas válidas salvo errores tipográficos u omisión.

Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando - INOXPAN S.L., por lo que queda totalmente prohibida la apropiación de imágenes y la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito.

LAS IMAGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

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

Chère cliente... 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, non seulement nous offrons des produits de qualité supérieure, mais nous disposons également d'une grande équipe de professionnels qui vous aideront et vous conseilleront pour toutes les questions que vous pourriez avoir pendant l'installation ou le fonctionnement.

Nous vous invitons à visiter notre site web (www.pando.es) pour mieux nous connaître et où vous pourrez voir toute notre gamme de produits avec des informations commerciales et techniques complètes.

Nous vous présentons également notre collection d'appareils ménagers essentiels. Des appareils tels que notre collection de fours et de micro-ondes de haute performance, les tables de cuisson à induction et à gaz qui vous permettront d'élever vos recettes à un autre niveau, les caves à vin et les caves de vieillissement pour garder et conserver vos vins dans les meilleures conditions, les réfrigérateurs et les congélateurs d'intégration encastrable et d'installation libre, où nous mettons en évidence nos grands modèles Combi et lave-vaisselle d'intégration avec la technologie la plus récente.

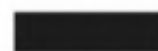
Tout cela sous une marque avec une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nous mettons à votre disposition le meilleur de notre expérience afin de satisfaire tous vos besoins. Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et apprécierez le confort et les capacités de ce qui est déjà votre nouvel allié dans la cuisine.

Merci beaucoup
L'équipe Pando

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole qui se trouve sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager. Ce produit doit être déposé au point de collecte pour les équipements électriques et électroniques en but de son recyclage. En veillant à l'élimination correcte 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).

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



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

INDEX

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	60
DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON	63
UTILISATION DU PRODUIT	64
Brûleurs	64
CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE ET ENTRETIEN DES CONTENEURS	66
PROBLÈMES COURANTS ET SOLUTIONS	67
INSTALLATION	68
Insertion De La Plaque	68
Dimensions De Montage	68
PGA 4491	68
PGA 4260	68
PGA 4370	68
Fixation Des Plaques.....	70
Ventilation des locaux.....	71
Emplacement Et Aération	71
Raccordement Au Gaz.....	72
Raccordement électrique.....	73
Régulation Du Robinet.....	74
NETTOYAGE	75
Plan De Travail	75
Plaque De Cuisson En Céramique.....	76
ENTRETIEN	76
Remplacement Des Injecteurs.....	76
Disposition Du Brûleur	77
Types Et Sections De Câbles	78
Électriques	78
DONNÉES TECHNIQUES SUR LA RÉGULATION DU GAZ	78
DONNÉES TECHNIQUES INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE	79
CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO	80

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ces instructions. C'est ainsi seulement que vous pourrez utiliser votre électroménager de manière sûre et correcte. Nous vous recommandons vivement de conserver le manuel d'instructions et les instructions d'installation pour une utilisation future ou pour les propriétaires ultérieurs.

Veillez Noter Que...

- Ne doit être installé que dans une cuisine.
- Vérifiez si l'appareil présente des dommages immédiatement après le déballage.
- Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.
- Seul un professionnel agréé peut brancher l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service technique ou des personnes qualifiées similaires pour éviter les risques.
- Les dommages causés par un branchement incorrect ne sont pas couverts par la garantie.
- Une ventilation appropriée de la pièce doit être prévue si une hotte de cuisine et des appareils alimentés au gaz ou à un autre combustible sont utilisés simultanément (ceci ne s'applique pas aux appareils destinés exclusivement à rejeter l'air à l'intérieur de la pièce).
- Utilisez cet électroménager uniquement en intérieur et uniquement à des fins culinaires.
- Pendant son utilisation, ne laissez pas la plaque de cuisson à gaz sans surveillance, surtout si elle est utilisée par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances. Ces personnes ne doivent utiliser la plaque de cuisson à gaz que si elles ont été instruites par une personne responsable sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers associés.
- Cet électroménager ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, et à partir de cet âge, s'ils l'utilisent, cela doit être sous surveillance et à une distance prudente, aussi bien de la plaque de cuisson à gaz que du câble d'alimentation.
- Il y a un risque d'incendie en cas de non-respect des instructions de nettoyage.
- Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les accumulations de dépôts de graisse peuvent provoquer des incendies.
- Lors de la livraison de l'appareil, retirez l'emballage dans les 24 heures et vérifiez qu'il est en bon état, en examinant visuellement son aspect extérieur général. En cas d'anomalie ou de défaut, ne l'installez pas et signalez-le immédiatement à votre revendeur ou installateur dans les 24 heures suivant la réception.
- La plaque de cuisson à gaz a été fabriquée pour un usage domestique normal. Elle ne doit pas être utilisée à des fins industrielles, professionnelles ou autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Pando ne fournira aucune garantie pour les conséquences et les dommages résultant d'une installation inadéquate ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Pour éviter les risques, la manipulation de l'électroménager est interdite si le câble d'alimentation est endommagé ; il doit être remplacé par le fabricant via le service technique autorisé. Les réparations impliquant la manipulation de l'électroménager ou de ses composants doivent être effectuées exclusivement par un service technique spécialisé autorisé.
- Ne tentez jamais de modifier les caractéristiques de cet appareil, cela constitue un danger et annule automatiquement la garantie du fabricant.
- La déconnexion après l'installation doit être permise et accessible à l'utilisateur.
- L'installation des conduits doit respecter les normes en vigueur en ce qui concerne la ventilation.
- La manipulation non autorisée de la plaque de cuisson à gaz, telle que la modification, la coupe ou la perforation du corps, de la structure ou du câblage électrique, ainsi que de l'unité de moteur interne ou externe et périphérique, est expressément interdite. Cette violation entraînerait la perte automatique de la garantie du fabricant et le dégagerait de toute responsabilité en cas de dommages personnels ou matériels éventuels.
- Dans le but constant d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques, toutes les modifications découlant de leur évolution.

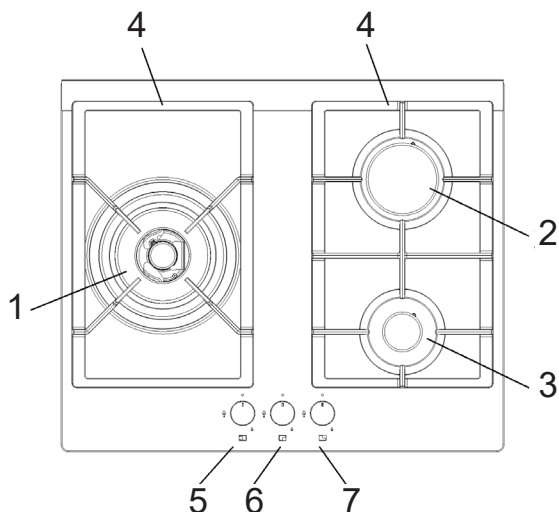
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT : Lors de l'installation, avant de réaliser le raccordement électrique de votre plaque de cuisson à gaz, déconnectez toujours le panneau électrique qui l'alimentera (disjoncteur différentiel ou magnétothermique du tableau électrique général de la maison).

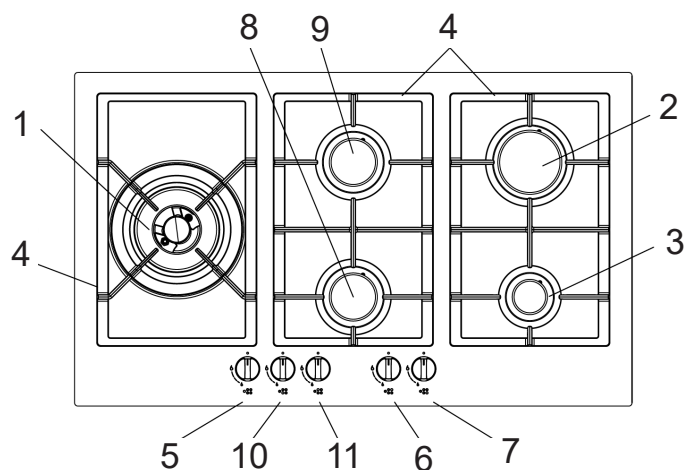
- La pression négative de la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar. Cette condition permet un fonctionnement optimal. Pour créer cet environnement, il est nécessaire d'avoir une entrée d'air permanente afin d'éviter l'étanchéité de l'air (il est conseillé d'avoir une grille de ventilation à cet effet). Les fenêtres et les portes ne sont pas valides à cet égard.
- L'alimentation électrique doit être stable et répondre aux exigences électriques indiquées (consultez la plaque signalétique de l'appareil). Si elle n'est pas stable et reçoit une alimentation présentant des variations de tension, d'intensité ou de fréquence, telles que des harmoniques, des transitoires, des chutes de tension, des surcharges, des tempêtes électriques, etc., la plaque de cuisson à gaz peut présenter un dysfonctionnement, voire une panne, et la réparation ne sera pas couverte par la garantie. Dans ce cas, il est nécessaire de déconnecter la plaque et de contacter un électricien ou la compagnie électrique pour résoudre le problème d'alimentation électrique.

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON

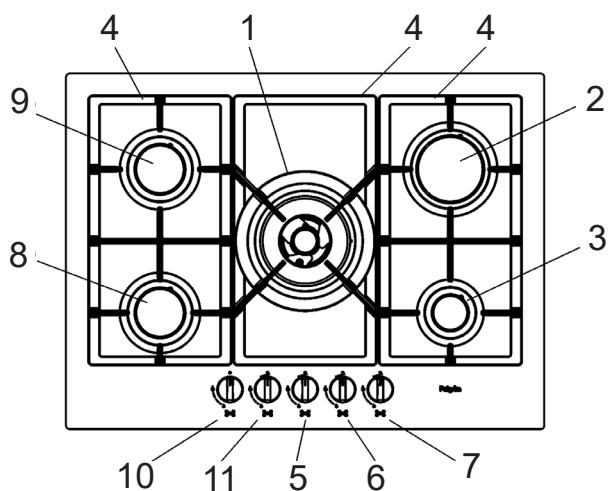
PGA - 4260



PGA - 4491



PGA - 4370



1. Brûleur ultra-rapide Ø133mm de 4000 W
2. Brûleur rapide Ø100 mm de 2800 W
3. Brûleur auxiliaire Ø55mm de 1000 W
4. Gril
5. Commande du brûleur n° 1
6. Commande du brûleur n° 5

7. Commande du brûleur n° 2
8. Brûleur semi-rapide réduit Ø75mm de 1400 W
9. Brûleur semi-rapide Ø75mm de 1750 W
10. Commande du brûleur n° 4
11. Commande du brûleur n° 3

UTILISATION DU PRODUIT

Brûleurs

Un schéma indiquant le brûleur correspondant est sérigraphié sur la face avant en haut de aque commande. Après avoir ouvert le robinet d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs en suivant les instructions ci-dessous :

- **Allumage électrique automatique**

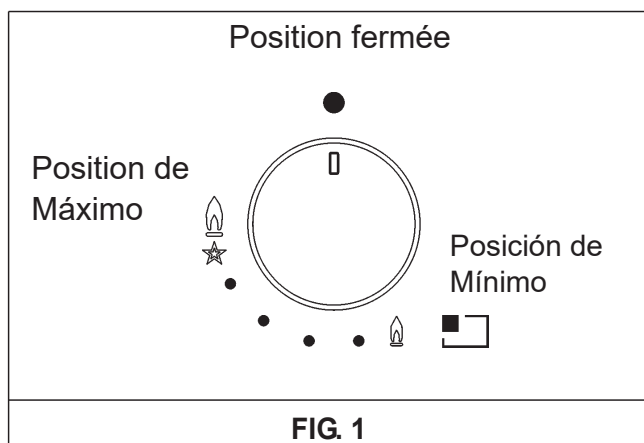
Appuyez sur le bouton du brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez-le vers la gauche, tournez-le sur la position maximale (grande flamme fig. 1) et appuyez ensuite sur le bouton jusqu'en bas.

- **Allumage des brûleurs équipés de thermocouples de sécurité**

Pour les brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité, tournez le bouton du brûleur que vous souhaitez utiliser vers la gauche, tournez-le en position maximale (grande flamme fig. 1) jusqu'à ce que vous sentiez une petite butée, puis appuyez sur le bouton et répétez la procédure cidessus.

Une fois l'appareil allumé, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant au moins 10 secondes.

Si les flammes s'éteignent involontairement, fermez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

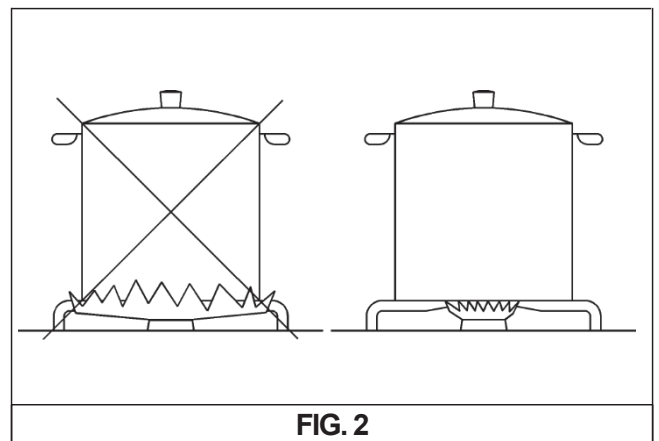


Comment utiliser les brûleurs

Pour obtenir des performances maximales avec une consommation de gaz minimale, il convient de respecter les instructions suivantes :

- Utiliser des casseroles adaptées à chaque brûleur (voir tableau ci-dessous et figure 2).
- Une fois l'ébullition atteinte, tourner le bouton en position minimale (petite flamme fig. 1).
- Utilisez toujours des casseroles avec couvercle.
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat.

Brûleur	Puissance W	Ø du pot (cm)
Ultrarapide	4000	24/26
Rapide	2800	20/22
Semi-rapide	1750	16/18
Semirrapido R.	1400	16/18
Auxiliaire	1000	10/14



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS À L'UTILISATEUR

- En cas de panne de courant, le brûleur peut être allumé avec des allumettes.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, ne le laissez pas sans surveillance et assurez-vous que les enfants ne se trouvent pas à proximité. Veillez notamment à ce que les poignées des casseroles soient correctement positionnées et vérifiez soigneusement la cuisson des aliments contenant des huiles ou des graisses, qui sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de "spray" à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Si la table de cuisson est équipée d'un couvercle, tous les résidus alimentaires doivent être retirés de sa surface avant de l'ouvrir. Si l'appareil est équipé d'un couvercle en verre, celui-ci peut exploser s'il est chauffé. Éteignez l'appareil et laissez refroidir tous les brûleurs avant de le refermer.
- Ne pas racler les casseroles sur le verre car peut endommager la surface.
- Nous déconseillons l'utilisation de récipients dont le diamètre dépasse le périmètre de la plaque.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Il est donc nécessaire de veiller à ce que la pièce soit bien ventilée en laissant libre l'ouverture de ventilation naturelle (*voir section installation*) et en activant un dispositif de ventilation tel qu'une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (*voir section installation*).
- Si l'appareil est utilisé de manière intensive et pendant de longues périodes, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire ; dans ce cas, une fenêtre peut être ouverte ou la ventilation peut être améliorée en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique, si elle est disponible.
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques du produit, car cela pourrait être dangereux.
- S'il est décidé de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le mettre au rebut, il est recommandé de le rendre inutilisable conformément aux réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de protection de l'environnement, en retirant les parties qui pourraient être dangereuses, en particulier pour les enfants, qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage pour jouer.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation impropre, erronée ou déraisonnable.
- Pendant et immédiatement après le fonctionnement, certaines parties de la table de cuisson atteignent des températures très élevées : évitez de les toucher.
- Après avoir utilisé la table de cuisson au gaz, assurez-vous que les boutons rotatifs sont en position fermée et fermez le robinet principal de la ligne de distribution du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- En cas de dysfonctionnement des vannes de gaz, veuillez contacter le service d'assistance.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.

Attention

En cas de bris de verre sur la table de cuisson :

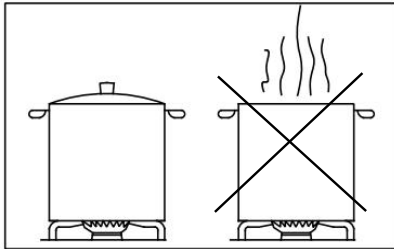
Éteignez immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis coupez l'alimentation électrique de l'appareil, ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez pas l'appareil.

Attention

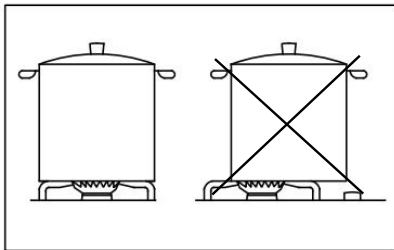
Pendant le fonctionnement, la table de cuisson au gaz devient très chaude dans les zones de cuisson :

Ne laissez pas les enfants s'approcher !

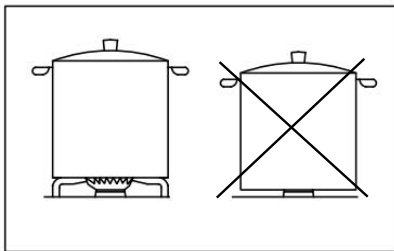
CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE ET ENTRETIEN DES CONTENEURS



- Pour éviter de gaspiller de l'énergie, ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle éteint.

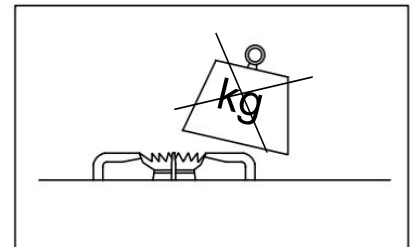


- Bien centrer la casserole sur le brûleur.
- Ne placez pas de grands récipients à proximité des commandes, car ils risqueraient d'être endommagés. pourrait être endommagé par une surchauffe.

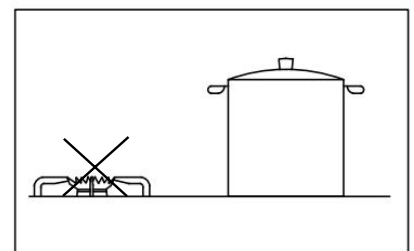


- Ne placez jamais la casserole directement sur le brûleur, mais toujours sur les grilles. Assurez-vous que les grilles sont correctement positionnées avant l'utilisation.

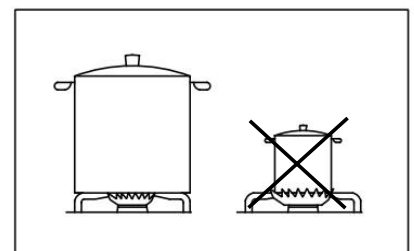
- Manipulez les récipients avec précaution sur la plaque chauffante, ne la heurtez pas et ne placez pas de poids excessif sur la plaque chauffante



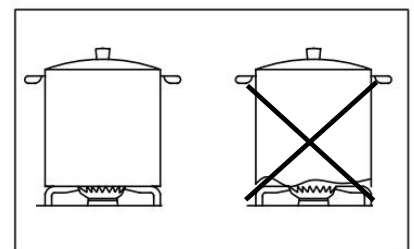
- Ne retirez pas le récipient et ne laissez pas le feu allumé, cela pourrait provoquer un incendie. Cela pourrait entraîner de graves dommages.



- Utiliser le brûleur de taille appropriée pour chaque récipient. N'utilisez pas de récipients plus petits que la taille du brûleur, la flamme ne doit pas entrer en contact avec les parois du récipient.



- Utilisez toujours des récipients ayant une bonne base, plate et épaisse. Les récipients déformés peuvent se renverser.



PROBLÈMES COURANTS ET SOLUTIONS

Problema	Causa	Solução
A chama do queimador não é uniforme.	Presença de sujidade no interior da coroa do queimador.	Limpar a coroa do queimador corpos estranhos.
	Ajuste incorreto do gás.	Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.
A chama do queimador muda repentinamente / explode.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar corretamente os componentes do queimador.
A chama demora demasiado tempo a acender-se.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar corretamente os componentes do queimador.
A chama apaga-se após a ignição.	Libertação do controlo da ignição precipitada	Limpar as grelhas e os componentes do queimador com produtos de limpeza de metais adequados.
	Problemas com o termopar	Deslocar o termopar Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.
Mudança de cor das grelhas da zona de cozedura.	Situação normal, causada por temperatura elevada ou sujidade.	Verificar se a tomada está ligada. Verificar se o aparelho está ligado.
A chama não se acende quando o botão é premido (as velas de incandescência emitem uma faísca).	Falta de gás ou resíduos de solventes ou detergentes nas velas de incandescência.	Abrir o contador da válvula de gás; limpar as velas de incandescência como descrito no capítulo "Limpeza".
A chama não se acende quando o botão é premido (as velas de incandescência não emitem faísca).	Problemas com a vela de ignição ou com a ignição.	Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.
A ignição eléctrica não funciona.	Falta de electricidade.	Verificar se a tomada eléctrica está ligada. Verificar se o aparelho está ligado.
	Montagem incorrecta ou falha de ignição.	Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.
Velas incandescentes emitem continuamente faísca.	Humidade.	Desligue a fonte de alimentação durante 24 horas e deixe o tampo secar; verifique se todos os casquilhos estão corretamente montados.
	Montagem incorrecta ou quebra do microfone.	Contactar o serviço de assistência técnica Oficial Pando.

INSTALLATION

DONNÉES TECHNIQUES POUR LES INSTALLATEURS

L'installation, les réglages, les conversions et l'entretien décrits ici doivent être effectués conformément aux instructions suivantes exclusivement par du personnel qualifié.

L'équipement doit être installé correctement, conformément aux normes en vigueur et aux instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens, pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'équipement ne doivent pas être utilisés.

Le fabricant ou le fournisseur agréé est la seule personne autorisée à apporter des modifications.

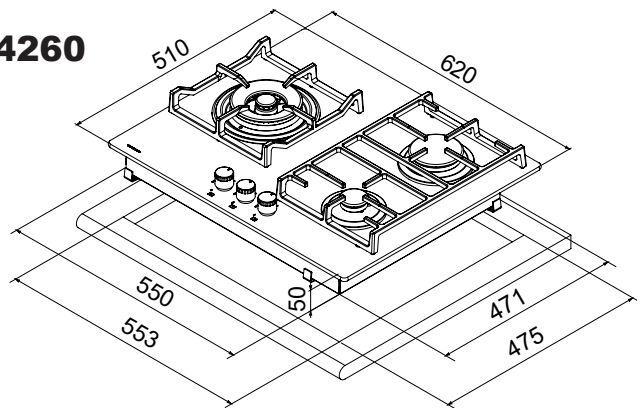
Insertion De La Plaque

1. Retirar a embalagem externa e a embalagem interna das diferentes partes móveis e verificar se estão intactas. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e contactar pessoal qualificado. Os elementos de embalagem (cartão, sacos, esferovite, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem uma fonte de perigo.
2. Il faut toujours pratiquer une ouverture dans l'armoire en respectant strictement les distances critiques entre la surface, les parois latérales, la paroi arrière et la paroi supérieure, comme indiqué à la page suivante.

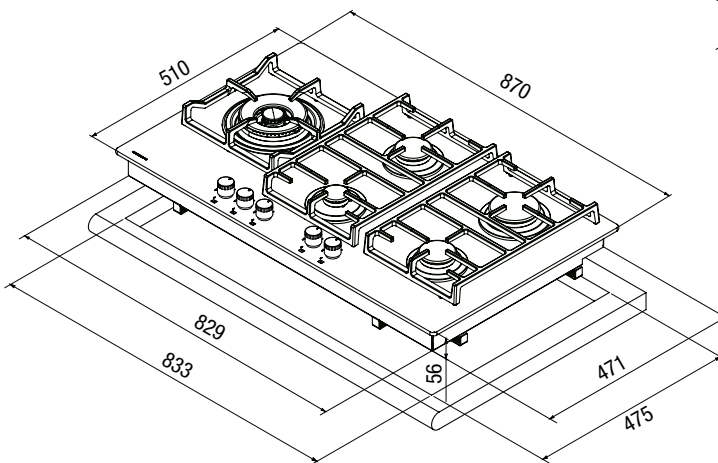
L'équipement est classé dans la catégorie 3 et est donc soumis à toutes les réglementations prévues pour ce type d'équipement.

Dimensions De Montage

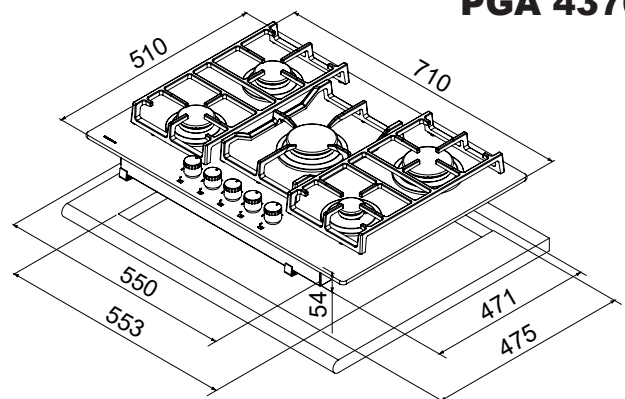
PGA 4260

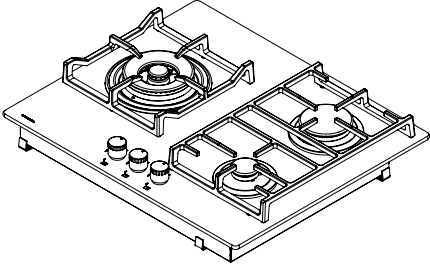
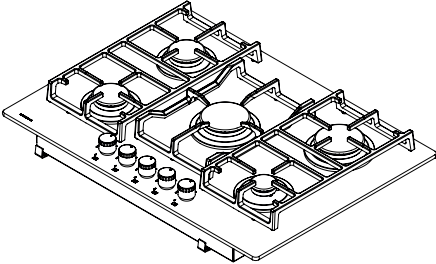
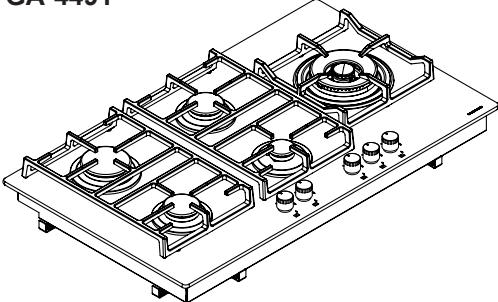


PGA 4491

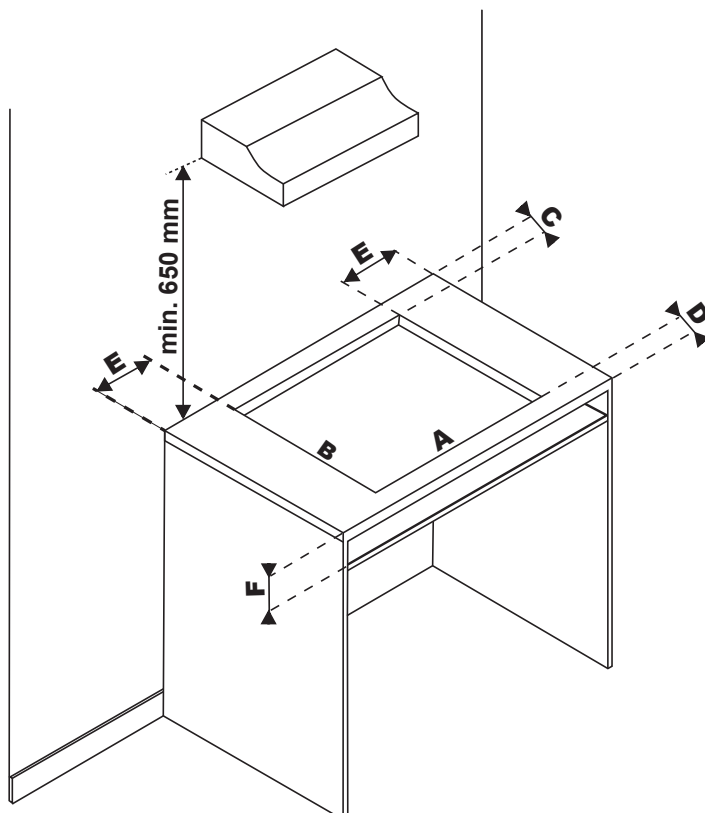


PGA 4370



Modelo	A	B	C	D	E	F
PGA-4260 	553	473	63.5	63.5	173.5 min	70 min
PGA-4370 	553	473	63.5	63.5	175.5 min	70 min
PGA-4491 	833	475	62.5	62.5	73.5 min	70 min

* Mesures en mm

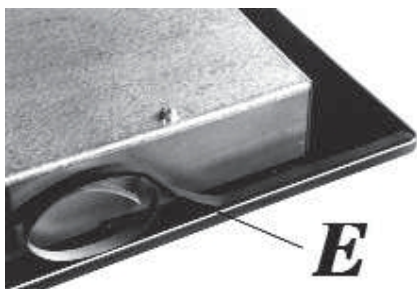


Fixation Des Plaques

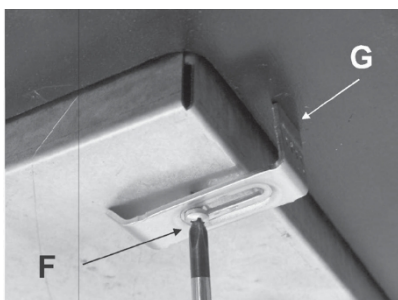
La plaque est équipée d'un joint spécial qui empêche toute infiltration de liquide dans l'armoire. Pour installer correctement ce joint, il est conseillé de suivre attentivement les instructions ci-dessous :

1. Retirer toutes les pièces mobiles de la plaque.
2. Prenez les bandes d'étanchéité isolantes avec précaution, enlevez soigneusement le plastique transparent qui recouvre la partie adhésive de la bande. Retournez ensuite la plaque de gaz et collez correctement la bande "E" en suivant le bord extérieur de la plaque sur tout le périmètre. Veillez à ce que les extrémités des bandes se rejoignent sans se chevaucher.

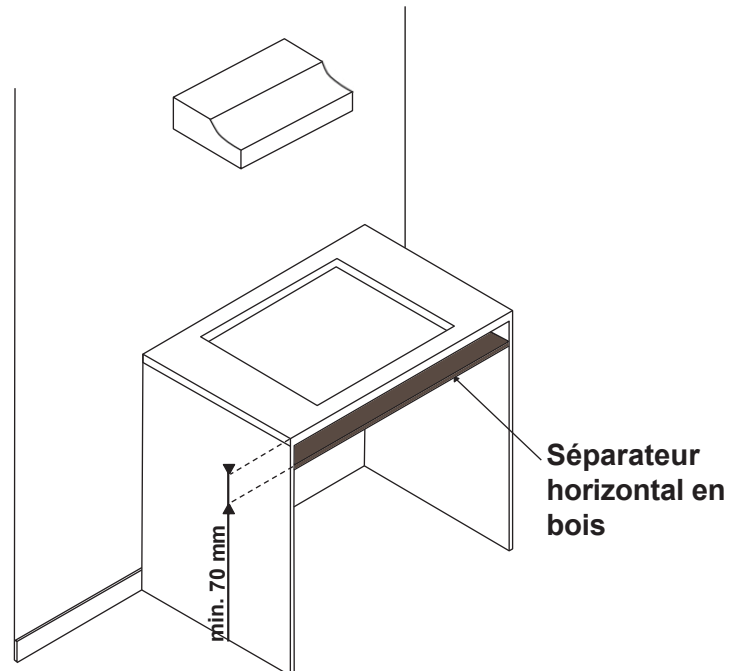
Appliquez la bande adhésive uniformément et fermement sur la plaque, en appuyant avec les doigts.



3. Positionner la plaque chauffante dans le trou de l'armoire et la fixer à l'aide des vis "F" des crochets de fixation "G".

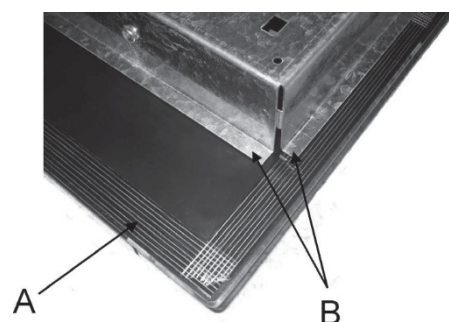


6. Pour éviter tout contact accidentel avec la surface du cadre supérieur, qui peut devenir chaude pendant le fonctionnement, une entretoise en bois doit être vissée à une distance minimale de 70 mm du bord.



Attention :

Le bord du verre (A) ne doit pas reposer seul sur le plan de travail, c'est le bord métallique (B) qui doit être en contact avec le plan de travail Il est important de respecter les dimensions de montage.



Instructions d'installation **IMPORTANTES**

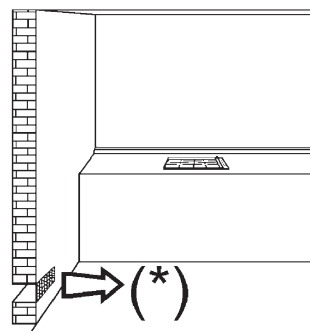
Important :

Pour une installation parfaite, un réglage ou une conversion de la table de cuisson pour une utilisation avec d'autres gaz, il est nécessaire de faire appel à un INSTALLATEUR QUALIFIÉ : le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie.

Les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la plaque de cuisson. La paroi arrière et les surfaces adjacentes à la table de cuisson et autour de celle-ci doivent pouvoir résister à une température de 90 °C. La colle qui relie le film plastique à l'armoire doit pouvoir résister à une température de 150 °C afin d'éviter que le revêtement ne se décolle. L'appareil doit être installé conformément aux exigences des normes. Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion ; il doit donc être installé conformément aux normes susmentionnées. Les dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération décrites ci-dessous doivent être scrupuleusement respectées.

Ventilation des locaux

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable que la pièce dans laquelle il est installé soit ventilée en permanence. La quantité d'air requise est celle nécessaire à la combustion normale du gaz et à la ventilation du local, dont le volume ne peut être inférieur à 20 m³. L'écoulement naturel de l'air doit se faire directement par des ouvertures permanentes pratiquées dans les parois du local à ventiler. Ces ouvertures doivent être orientées vers l'extérieur et avoir une section minimale de 100 cm² *.

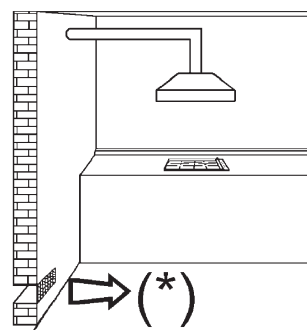


ATTENTION : Si les brûleurs de la table de cuisson ne sont pas équipés d'un thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une section minimale de 200 cm² .

Elles doivent être effectuées de manière à ce qu'elles ne puissent pas être entravées. La ventilation indirecte par extraction de l'air des locaux adjacents au local à ventiler est également autorisée, à condition que les dispositions de la réglementation en vigueur sont scrupuleusement respectées.

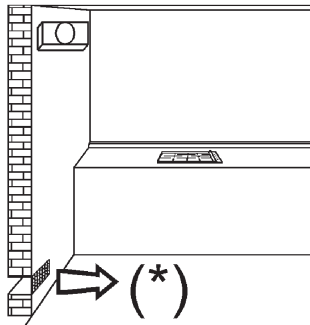
Emplacement Et Aération

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de combustion par des hottes d'évacuation reliées à des cheminées , des conduits de fumée ou directement à l'extérieur.



S'il n'est pas possible d'installer une hotte d'extraction, un ventilateur peut être utilisé en l'appliquant à une fenêtre ou à une porte avec une sortie vers l'extérieur.

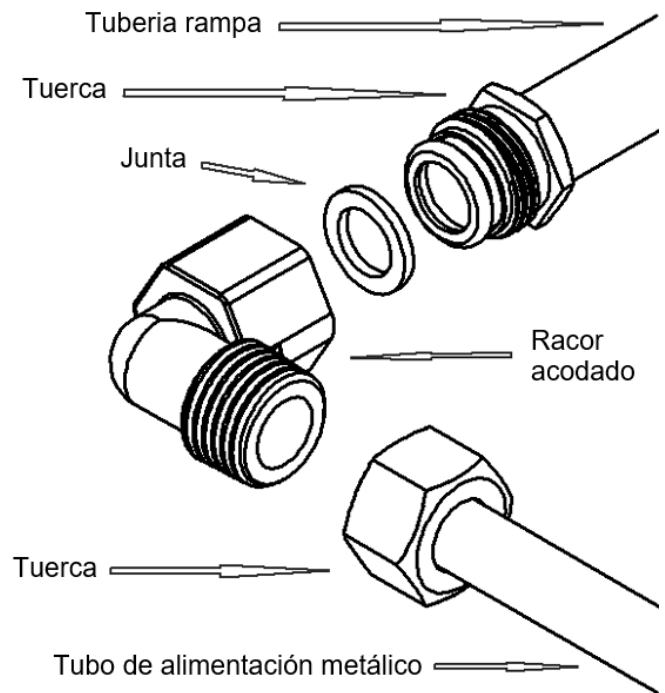
Le ventilateur peut être utilisé en même temps que l'équipement *, à condition que les dispositions des normes en matière de ventilation soient strictement respectées.



Raccordement Au Gaz

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les données figurant sur l'étiquette apposée sous la table de cuisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. Une étiquette sur le dessous du produit et une étiquette sur le dessous de la table de cuisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil : type de gaz et pression de service. Lorsque le gaz est distribué par des tuyaux, l'appareil doit être raccordé au système d'alimentation en gaz :

- Avec un tube métallique rigide en acier, conforme à la norme en vigueur, dont les raccordements doivent être effectués avec des raccords filetés conformes à la norme EN 10226.
- Avec un tuyau en cuivre, conforme à la norme à respecter, dont les raccordements doivent être effectués avec des raccords mécaniquement étanches, conformes à la norme en vigueur.
- Avec un tuyau en acier inoxydable à paroi continue conforme à la norme, d'une longueur maximale de 2 mètres, et un joint en acier inoxydable conforme à la norme. Ce tuyau doit être installé de telle sorte qu'il n'entre pas en contact avec les parties mobiles du module intégré (par exemple les tiroirs) et qu'il ne traverse pas d'espaces susceptibles d'être remplis. *Cuisson*



Lorsque l'alimentation en gaz se fait directement à partir d'une bouteille, l'appareil, muni d'un détendeur conforme à la norme en vigueur, doit être raccordé :

- Avec un tuyau en cuivre, conforme à la norme en vigueur, dont les raccordements doivent être effectués avec des raccords mécaniquement étanches, conformes à la norme.
- Avec un tuyau en acier inoxydable à paroi continue conforme à la norme, d'une longueur maximale de 2 mètres, et un joint en acier inoxydable conforme à la norme. Ce tuyau doit être installé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles du module intégré (par exemple les tiroirs) et qu'il ne traverse pas d'espaces susceptibles d'être remplis. Il est conseillé d'utiliser l'adaptateur spécial, que l'on peut facilement trouver dans n'importe quel magasin spécialisé, sur le tuyau pour faciliter la connexion avec le raccord du régulateur de pression monté sur le cylindre.

Après avoir effectué le raccordement, vérifiez l'absence de fuites en appliquant une solution savonneuse. Ne pas utiliser de flammes

Avertissement :

Veillez noter que le raccord d'entrée de gaz de l'appareil est doté d'un filetage conique de 1/2", conformément à la norme EN 10226.

Important :

L'appareil est conforme aux dispositions des sous-réglementations des directives européennes :

- Règlement (UE) 2016/426.

Avertissement :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux réglementations et aux dispositions légales en vigueur.

Important :

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens, pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

Avant d'effectuer la connexion, vérifiez que

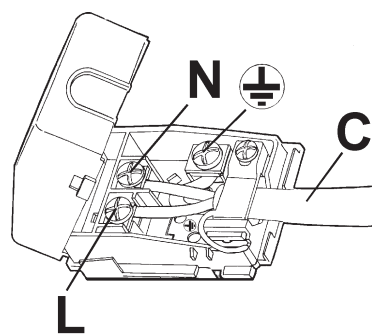
- La tension électrique de l'appareil et des prises doit être adaptée à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette apposée sur le fond du produit).
- Voir les étiquettes apposées sur le fond du produit, qui indiquent la tension d'alimentation et les caractéristiques de puissance, afin d'utiliser la section appropriée des câbles de connexion électrique.

- La prise de courant ou l'appareil doivent être mis à la terre conformément aux prescriptions et aux dispositions légales en vigueur. Toute responsabilité en cas de non-respect de ces prescriptions est exclue.

Lorsque la connexion au réseau électrique se fait par le biais de la prise de courant.

Connecter les câbles selon le schéma de câblage, en veillant à ce qu'ils correspondent aux indications suivantes :

- Brancher sur le câble d'alimentation "C", s'il n'en a pas, une fiche adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette.



Lettre L (phase) = fil brun ;

Lettre N (neutre) = fil de couleur bleue ;

Symbole terre = fil coloré en vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être posé de telle sorte qu'il ne puisse jamais atteindre une température de 90 °C en un point quelconque.
- Il ne faut pas utiliser de réductions, d'adaptateurs ou de décalages pour le raccordement, car ils peuvent entraîner des faux contacts, qui peuvent à leur tour provoquer une surchauffe dangereuse.
- Après l'installation, la fiche doit être facilement accessible.

Lorsque le raccordement est effectué directement sur le réseau :

- Prévoir entre l'appareil et le réseau un interrupteur unipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, dimensionné en fonction de la charge de l'appareil.

- N'oubliez pas que le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- La connexion électrique peut également être protégée par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

Il est fortement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un système de mise à la terre efficace.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, le branchement au réseau doit être complètement débranché.

Si l'installation nécessite des modifications électriques ou s'il existe une incompatibilité entre la fiche et la prise de l'appareil, la fiche doit être remplacée par une personne qualifiée et agréée. Le professionnel doit notamment vérifier que la section du câble de la fiche est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

MISES EN GARDE :

Tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux amendements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des directives européennes en vigueur concernant :

- Compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- Sécurité électrique (LVD) ;
- Restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS) ;
- EcoDesign (ERP)

Avant d'effectuer tout réglage, l'appareil doit être mis hors tension.

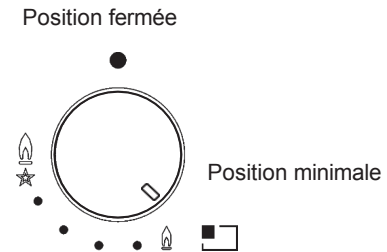
Après l'achèvement de la réglementation ou de la préréglage, les scellés doivent être restaurés par un technicien.

La régulation de l'air primaire dans nos brûleurs n'est pas nécessaire.

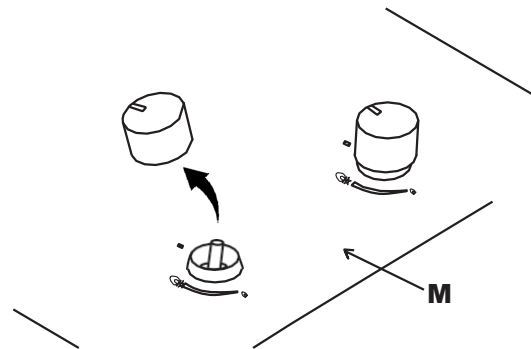
Régulation Du Robinet

Réglementation du "minimum".

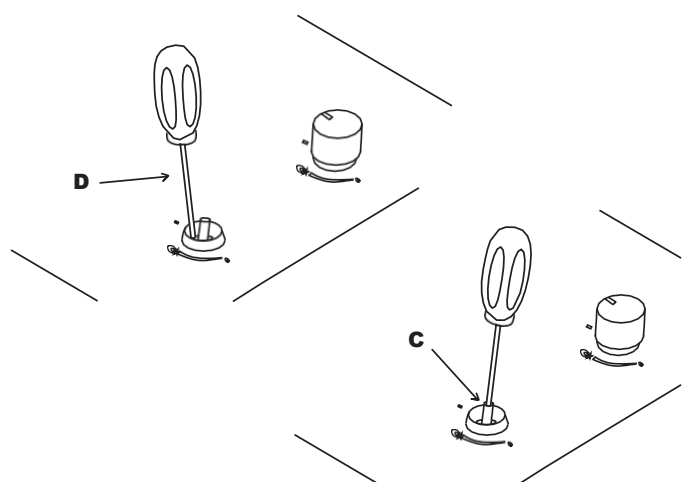
1. Allumez le brûleur et réglez le bouton sur la position "Minimum".



2. Retirer le bouton "M" du robinet qui est attaché à pression sur la tige.



3. Le by-pass pour le réglage du débit minimum peut être : sur le côté du robinet ou à l'intérieur de la barre. Dans les deux cas, le réglage s'effectue en insérant un petit tournevis "D" sur le côté du robinet ou dans le trou "C" à l'intérieur du robinet de gaz.



4. Tournez vers la droite ou la gauche pour contourner correctement le réglage de la flamme en position de portée limitée.

Ces instructions de réglage ne s'appliquent qu'aux brûleurs fonctionnant à G20, tandis que pour les brûleurs fonctionnant à G30 ou G31, la vis doit être vissée complètement (dans le sens des aiguilles d'une montre).

LA LUBRIFICATION DES TOUCHES.
Si un robinet est bloqué, ne le forcez pas et demandez une assistance technique.

NETTOYAGE

ATTENTION :

Avant chaque opération de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

Plan De Travail

Si la surface de la table de cuisson doit rester brillante, il est très important de la laver après utilisation avec de l'eau chaude savonneuse, de la rincer et de la sécher. De même, les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" et les têtes de brûleur doivent être lavés et les bougies d'allumage "AC" et les capteurs de thermocouple "TC" doivent être nettoyés. Ces composants ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Nettoyez-les délicatement à l'aide d'une petite brosse en nylon, comme indiqué, et laissez-les sécher complètement. Le nettoyage doit être effectué avec la carte et ses composants froids, sans utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.

Ne laissez pas vos surfaces en contact avec des produits tels que le vinaigre, le café, le fromage, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate.

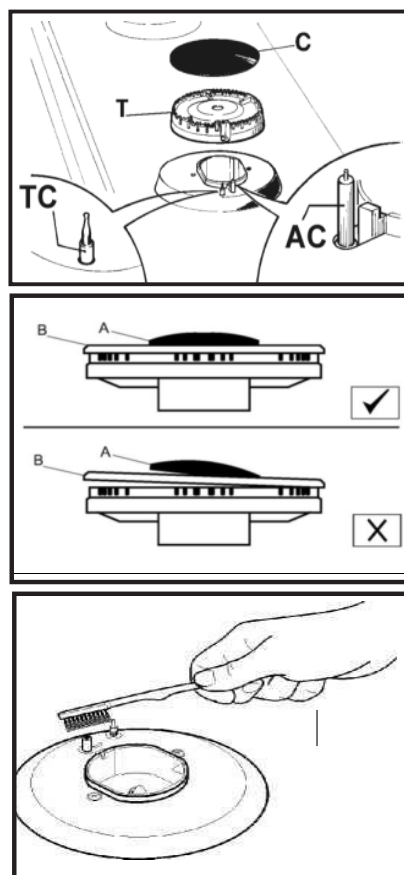
MISES EN GARDE :

Lors du remontage des composants, il convient de respecter les recommandations suivantes :

- Vérifier que les fissures des têtes de brûleur en "T" ne sont pas obstruées par des corps étrangers.

Assurez-vous que les capuchons émaillés "A", "B" et "C" sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. Ceci est vérifié lorsque le couvercle placé sur la tête est parfaitement stable.

- Les lamelles doivent être placées sur les pions de centrage appropriés (ou sur le profilé en aluminium). Vérifier la parfaite stabilité.
- S'il est difficile d'ouvrir et de fermer une clé, ne forcez pas : appelez l'assistance technique dès que possible.
- Ne pas utiliser de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter d'éventuels problèmes d'allumage, il convient de procéder périodiquement à un nettoyage approfondi des bougies d'allumage (céramique et électrode) et des thermocouples.



Remarque : En raison de la température élevée, la zone du brûleur peut prendre une couleur différente de celle de l'original si l'on continue à l'utiliser.

Plaque De Cuisson En Céramique

Pour conserver la brillance de la surface vitrocéramique, il est conseillé de traiter la surface du verre avant utilisation avec un produit à base de silicone pour former un film protecteur contre l'eau et la saleté. Ce film protecteur n'est pas durable, il est donc conseillé de renouveler fréquemment l'application du produit. Après utilisation, nettoyez toujours la surface lorsque le verre est encore chaud. Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de produits abrasifs ou de sprays corrosifs pour le nettoyage. En fonction du degré de salissure, il convient de tenir compte des éléments suivants :

- Pour les taches légères, il suffit d'utiliser une éponge humide.
- Les salissures tenaces et incrustées peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un grattoir, non fourni avec la table de cuisson, que l'on peut facilement se procurer sur le marché local. Utilisez-le avec précaution, car vous risquez de vous blesser.
- Les restes de liquides renversés sur les casseroles sont éliminés avec du vinaigre ou du citron.
- Veillez à ne pas faire tomber de sucre ou d'aliments sucrés sur la table de cuisson pendant la cuisson. Si cela se produit, éteignez la table de cuisson et nettoyez immédiatement les poignées encore chaudes à l'aide d'eau chaude et d'un grattoir.
- Si la table de cuisson n'est pas nettoyée correctement ou si les casseroles ne sont pas manipulées correctement, des couleurs, des traces métalliques ou des rayures peuvent apparaître avec le temps. Bien que ces rayures soient difficiles à enlever, elles n'affectent pas le bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

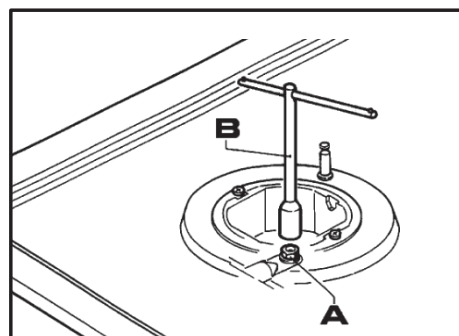


ENTRETIEN

Remplacement Des Injecteurs.

Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en installant les injecteurs correspondant au gaz disponible. Pour ce faire, il faut retirer les têtes des brûleurs et, à l'aide d'une clé droite, dévisser les injecteurs et les remplacer par un injecteur compatible avec le gaz disponible.

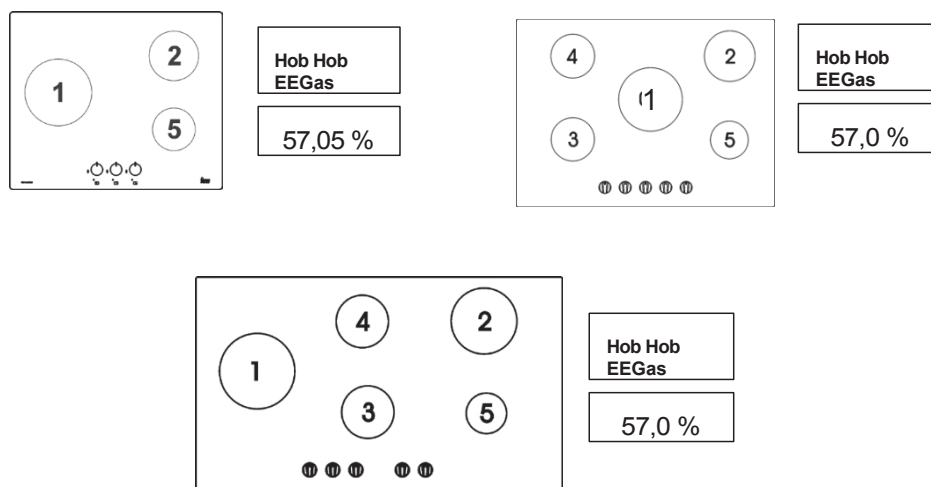
Il est conseillé de bloquer l'injecteur avec force.



Après avoir effectué les remplacements, le technicien doit régler les brûleurs comme décrit dans la section précédente, sceller les éventuels orifices de régulation ou de préréglage et appliquer l'étiquette correspondant à la nouvelle régulation de gaz effectuée sur l'appareil, en remplacement de la précédente. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de remplacement.

Le sachet contenant les injecteurs et les étiquettes est fourni avec l'appareil. Il peut également être commandé auprès d'un centre de service agréé. Pour faciliter la tâche de l'installateur, un tableau reprenant les capacités, les puissances thermique des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression exercée par certains gaz est fourni ci-dessous.

Disposition Du Brûleur



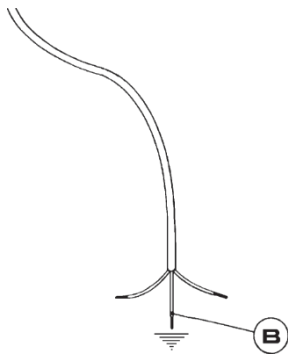
BRÛLEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCIC E mbar	CAPACITÉ THERMIQ UE		Ø NOZZLE 1/100 mm	100 CAPACITÉ DE CHAUFFAGE (W)		
NO N.	DENOMINATION			gr/h	l/h		Min.	Max.	Brûleurs à gaz
1	ULTRARAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30	291 286	381	100 B 100 B 145 A	1800 1800 1800		54,3 %
	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30	203 200	267	117 Y		2800 2800 2800	59,8 %
	SEMI-APID REDUITE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400	57,8 %
	SEMI-FAST	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30	125		98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	56,2 %
5	ASSISTANT	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30	71	95	51 51 75 X	450 450 450		N.A.

Types Et Sections De Câbles
Électriques

TYPE DE PLAQUE	TYPE DE CÂBLE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE MONOPHASÉE
Plaque de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3x 0,75 mm ²

ATTENTION !!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur doit prévoir un conducteur de terre (B) plus long que les conducteurs de phase et respecter les avertissements figurant au chapitre "Raccordement électrique".

**MISES EN GARDE :**

- *L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.*
- *En cas de défaillance ou de rupture du câble, retirez-le et ne le touchez pas. En outre, vous devez débrancher l'appareil et ne pas le mettre en marche. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.*

DONNÉES TECHNIQUES
SUR LA RÉGULATION
DU GAZ

En cas d'adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz, procédez comme indiqué dans les instructions d'installation et d'utilisation et remplacez l'étiquette du fond par celle fournie dans le sachet de pièces détachées.

DONNÉES TECHNIQUES INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE

3 FEUX (60) UR GAUCHE

CATÉGORIE = II2H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar G
31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

Qn Gaz naturel = 7,80 kW
Qn GPL = 567 g/h (G30)
557 g/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V~
FRÉQUENCE = 50/60 Hz

5 FEUX D'ARTIFICE (70)

CATÉGORIE = II2H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar G
31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

Qn Gaz naturel = 10,95 kW
Qn GPL = 796 g/h (G30)
782 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V~
FRÉQUENCE = 50/60 Hz

5 FEUX (91) UR GAUCHE

CATÉGORIE = II2H3+

G 30 - BUTANE = 28-30 mbar
G 31 - PROPANE = 30-37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

Qn Gaz naturel = 10,95 kW
Qn GPL = 796 g/h (G30)
782 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V~
FRÉQUENCE = 50/60 Hz

GARANTIE DU PRODUIT

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

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

Pendant cette période, la société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse due à un défaut ou à un vice de fabrication de l'appareil, jusqu'à ce qu'il soit en bon état de fonctionnement, ainsi que la main-d'oeuvre nécessaire et les frais encourus à la suite de cette réparation ou de ce remplacement.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

Les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie ou peuvent constituer un motif d'annulation de celle-ci, auquel cas l'utilisateur est responsable du coût des matériaux, de la main-d'oeuvre et des frais de déplacement du service technique :

- Si l'installation du produit n'a pas été effectuée par des professionnels spécialisés, des installateurs de lampes ou des électriciens, ou par le personnel du service technique officiel de Pando, qui respectent les normes de sécurité et les réglementations en matière de gaz et d'électricité.
- Pannes ou dommages causés par le transport ou le transfert, la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé par cette société ou par la marque Pando.
- Les pannes ou les dommages causés par le non-respect ou l'inobservation des instructions de sécurité, d'utilisation et d'entretien figurant dans le manuel du produit.
- Les pannes ou les problèmes causés par l'absence des espaces libres nécessaires dans le mobilier et indiqués dans le manuel d'installation, pour une ventilation adéquate du produit.
- L'installation ne dispose pas des éléments de sécurité obligatoires et normalisés pour la déconnexion de l'alimentation.
- Le technicien n'a pas un accès facile au produit, parce qu'il y a des éléments qui empêchent un accès facile et sûr. Les moyens nécessaires pour que le technicien autorisé de Pando puisse accéder à l'appareil sont à la charge de l'utilisateur.
- Le produit n'a pas l'étiquette ou la plaque d'identification correspondant au type de gaz raccordé.
- L'installation du produit ou la modification du type de gaz (changement d'injecteurs).
- La réalisation de contrôles ou la mise en service, le nettoyage ou l'entretien du produit.
- Lorsque le produit est destiné à un usage commercial ou non domestique, pour lequel il n'est pas prévu.
- Les éléments esthétiques d'usure, tous les accessoires du brûleur, les grilles, les commandes, les injecteurs.
- Rouille, brûlures, taches ou changements de teinte sur le produit et les accessoires, causés par un entretien ou une utilisation inadéquats, ou par une application incorrecte ou une exposition non protégée à des éléments corrosifs tels que des produits de nettoyage non recommandés par le fabricant et inadaptés.
- Coups, déformations, bosses, rayures, abrasions, ruptures dans le corps, le verre ou les éléments accessoires du produit.
- Présence de corps étrangers à l'appareil, à l'intérieur ou à l'extérieur du produit.

Les pannes ou dommages causés par des variations de l'alimentation électrique ou par des causes fortuites et naturelles d'origine atmosphérique ou géologique telles que les tempêtes, la foudre, les tremblements de terre, les inondations, etc.

Les appareils provenant de la revente, de l'occasion, du changement du propriétaire initial de l'appareil ou d'expositions qui ont plus de trois ans d'âge à partir de leur date de fabrication.

INOXPAN, S.L., décline expressément toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés aux personnes ou aux matériaux par une mauvaise manipulation de l'appareil.

Coordonnées Service technique officiel agréé Pando :

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

Pando reserves the right to change or cancel any measure of the items in the manual, without prior notice, and is not responsible for any errors or omissions that may occur in the manual.

Technical specifications are valid except for typographical errors or omissions. the images and contents of this manual are the exclusive property of Pando - INOXPAN S.L., therefore the use of images and total or partial reproduction without prior written authorization is strictly prohibited.

THE IMAGES SHOWN IN THIS MANUAL ARE NOT CONTRACTUAL.

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

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

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

We invite you to visit our website (www.pando.es) to get to know us better and where you will be able to see our full range of products with complete commercial and technical information.

We also show you our collection of essential appliances in any home. Appliances such as our collection of high-performance Ovens and Microwaves, Induction and Gas Hobs that will allow you to take your recipes to another level, Wine cellars and ageing cellars to maintain and preserve your wines in the best conditions and integrated dishwashers with the latest technology.

All this under a brand with a very long history of more than 40 years in the market, which produces its products as a true craftsman. Our products reflect the best of our experience in order to satisfy all your needs.

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

Many Thanks
El equipo de Pando

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

COLLECTION OF HOUSEHOLD APPLIANCES



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.

INDEX

SAFETY INSTRUCTIONS	86
DESCRIPTION OF THE HOB.....	89
USE OF THE PRODUCT	90
Burners	90
ENERGY SAVING TIPS AND CONTAINER CARE.....	92
COMMON PROBLEMS AND SOLUTIONS.....	93
INSTALLATION.....	94
Plate Insertion.....	94
Fitting dimensions.....	94
PGA 4491	94
PGA 4260	94
PGA 4370	94
Plate Fixing	96
Ventilation Of Premises	97
Location and Aeration	97
Gas Connection	98
CLEANING.....	101
Worktop	101
Ceramic hob	102
MAINTENANCE.....	102
Replacement Of Injectors.....	102
Burner Arrangement	103
Types And Sections Of Power	104
Cables.....	104
TECHNICAL DATA ON GAS REGULATION.....	104
REPORTED TECHNICAL DATA FROM THE LABEL.....	105
PANDO GUARANTEE CERTIFICATE	106

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully. Only then can you use your appliance safely and correctly. We strongly recommend that you keep the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners

Please Note That...

- Should only be installed in a kitchen.
- Check if the appliance shows any damages immediately after unpacking.
- Do not connect the appliance if it is damaged. Only an authorized professional can connect the appliance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their technical service, or similarly qualified individuals to avoid risks.
- Damages caused by incorrect connection are not covered by the warranty.
- Adequate ventilation of the room must be provided if a kitchen hood and appliances powered by gas or other fuel are used simultaneously (not applicable to appliances exclusively designed to discharge air into the room).
- Use this appliance only indoors and for culinary purposes.
- During its use, do not leave the gas hob unattended, especially if used by children or individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. These individuals should only use the gas hob if instructed by a responsible person on how to safely operate the appliance and have understood the associated dangers.
- This appliance should not be used by children under 8 years old, and from that age, if used, it should be supervised and kept at a safe distance, both from the gas hob and the power cable.
- There is a risk of fire if cleaning is not carried out according to the instructions.
- Regulations regarding air evacuation must be respected.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Accumulations of grease deposits can cause fires.
- Upon delivery of the appliance, remove the packaging within 24 hours and verify that it is in good condition by visually inspecting its overall external appearance. In case of any anomalies or defects, do not install it and report it immediately to your retailer or installer within 24 hours of receipt.
- The gas hob has been manufactured for normal domestic use. It should not be used for industrial, professional, or other purposes different from those for which it has been designed.
- Pando will not provide any warranty for consequences and damages resulting from improper installation or misuse of the appliance.
- To avoid risks, manipulation of the appliance is prohibited if the power cable is damaged; it must be replaced by the manufacturer through the authorized service technician. Repairs involving manipulation of the appliance or its components must be carried out exclusively by an authorized specialized service technician.
- Never attempt to modify the characteristics of this appliance, as it constitutes a danger and automatically voids the manufacturer's warranty.
- Disconnection after installation must be allowed and accessible to the user.
- Duct installation must comply with current standards regarding ventilation.
- Improper and unauthorized manipulation of the gas hob, such as modifying, cutting, or perforating its body, structure, or electrical wiring, or the internal or external motor unit and peripherals, is expressly prohibited. This violation would result in the automatic loss of the manufacturer's warranty and exempt them from any liability for potential personal or material damages.
- With the constant intention of improving our products, we reserve the right to make all modifications to their technical, functional, or aesthetic characteristics resulting from their evolution.

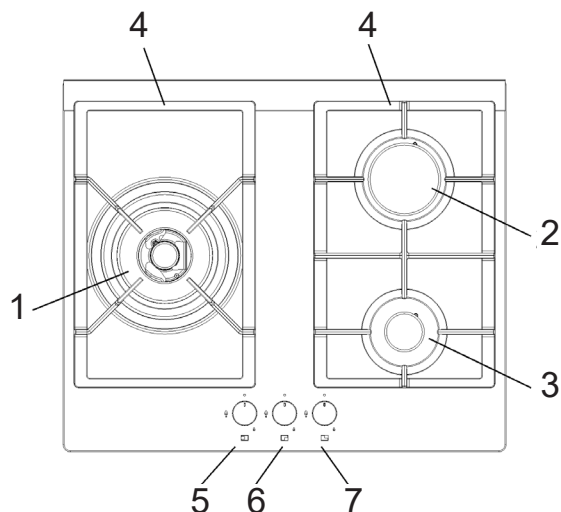
SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: During installation, before making the electrical connection to your gas hob, always disconnect the power panel that will supply it (differential or thermal-magnetic switch from the general electrical panel of the house).

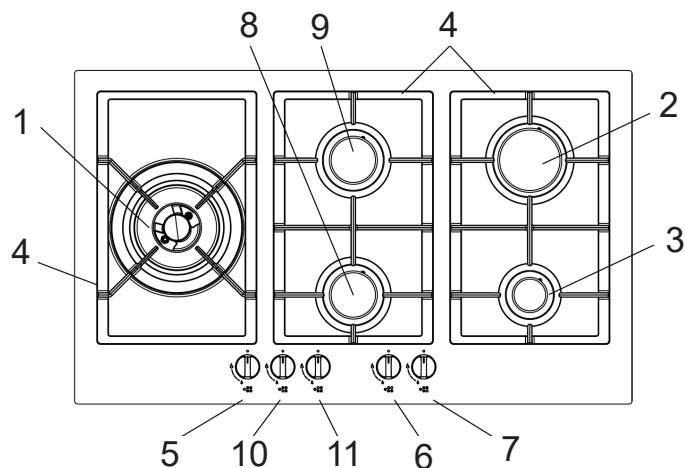
- The negative pressure in the room should not exceed 0.04 mbar. This condition allows for optimal operation. To achieve this environment, it is necessary to have a permanent air inlet to avoid air tightness (it is advisable to have a ventilation grille for this purpose). Windows and doors are not valid for this.
- The electrical power supply must be stable and meet the electrical requirements indicated (refer to the appliance's nameplate). If it is not stable and receives a supply with voltage, current, or frequency variations, such as harmonics, transients, voltage sags, overloads, electrical storms, etc., the gas hob may malfunction or even fail, and the repair will not be covered by the warranty. In such a case, it is necessary to disconnect the hob and contact an electrician or the power company to address the electrical supply issue.

DESCRIPTION OF THE HOB

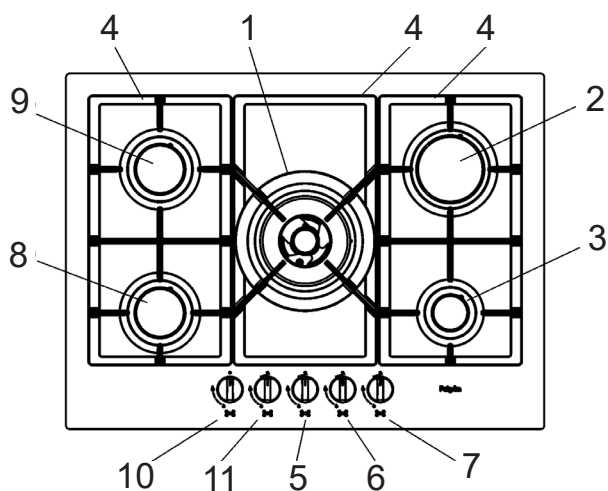
PGA - 4260



PGA - 4491



PGA - 4370



- | | |
|--|--|
| 1. Ø133mm 4000 W ultra high-speed burner | 7. Burner control n° 2 |
| 2. Ø100mm 2800 Watt fast burner | 8. Ø75mm 1400 W Semi-fast burner Reduced |
| 3. Ø55mm 1000 W auxiliary burner | 9. Ø75mm 1750 W Semi-fast burner |
| 4. Grill | 10. Burner control n° 4 |
| 5. Burner control n° 1 | 11. Burner control n° 3 |
| 6. Burner control n° 5 | |

USE OF THE PRODUCT

Burners

A diagram indicating the corresponding burner is silk-screened on the front panel at the top of each control. Once the gas mains tap or gas cylinder tap has been opened, light the burners according to the following instructions:

- **Automatic electric ignition**

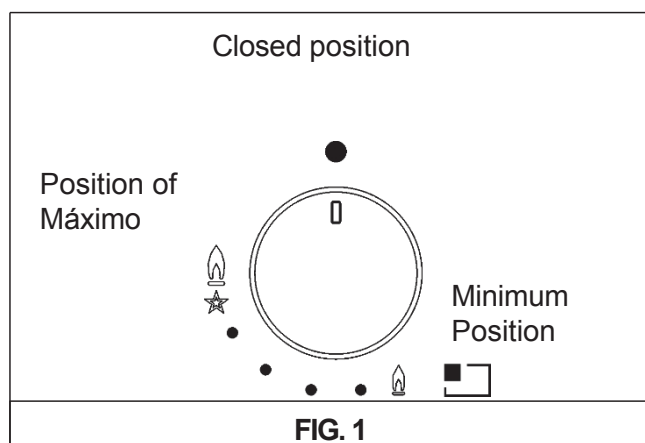
Press the knob for the burner you wish to use and turn it to the left, turn it to the maximum position (large flame fig. 1) and then press the knob all the way down.

- **Ignition of burners fitted with safety thermocouples**

For burners fitted with a safety thermocouple, turn the knob on the burner you wish to use to the left, turn it to the maximum position (large flame fig. 1) until you feel a small stop, then press the knob and repeat the above procedure.

Once switched on, press and hold the knob for at least 10 seconds.

If the flames go out unintentionally, close the burner control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight the burner.

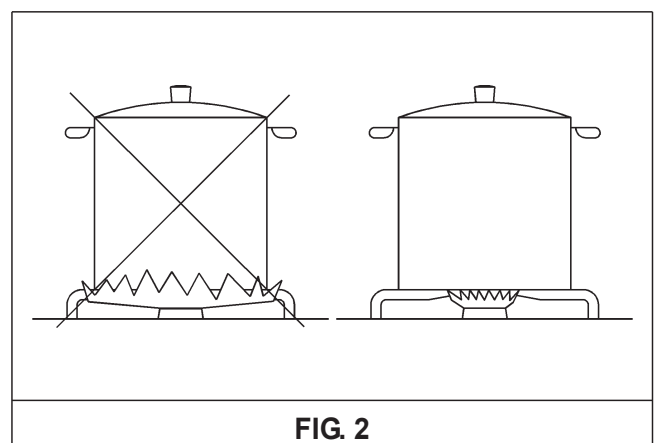


How to use the burners

To obtain maximum performance with minimum gas consumption, remember the following instructions:

- Use suitable pots for each burner (see table below and fig. 2).
- Once boiling has been achieved, turn the knob to the minimum position (small flame fig. 1).
- Always use pots with lids.
- Always use pans with flat bottoms.

Burner	Power W	Pot Ø (cm)
Ultra-fast	4000	24/26
Fast	2800	20/22
Semi-fast	1750	16/18
Semi-fast R.	1400	16/18
Auxiliary	1000	10/14



WARNINGS AND ADVICE TO THE USER

- In the event of a power failure, the burner can be lit with matches.
- When using the appliance, do not leave it unattended and make sure that children are not in the vicinity. In particular, make sure that the handles of the pans are in the correct position and carefully check that food containing oils or fats is cooked, as these are easily flammable.
- Do not use "spray" near the equipment when it is operating.
- If the hob is fitted with a lid, all food residues must be removed from its surface before opening it. If the appliance is fitted with a glass lid, it may explode if heated. Turn off and allow all burners to cool down before closing it.
- Do not scrape the pans on the glass because may damage the surface.
- We do not recommend the use of containers whose diameter exceeds the perimeter of the plate.
- The use of a gas cooker produces heat and humidity in the room where it is installed. It is therefore necessary to ensure that the room is well ventilated by keeping the natural ventilation opening free (*see installation section*) and by activating a ventilation device such as an extractor hood or electric fan (*see installation section*).
- If the appliance is used intensively and for long periods of time, additional ventilation may be necessary; in this case, a window can be opened or the ventilation can be improved by increasing the power of the mechanical suction, if available.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the product, as this could be dangerous.
- If it is decided to stop using this appliance (or to replace an old model) before scrapping it, it is recommended to render it unusable in accordance with the current regulations on health protection and environmental pollution protection, by removing the parts that could be dangerous, especially for children, who could use the appliance out of use for playing.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from improper, erroneous or unreasonable use.
- During and immediately after operation, some parts of the hob reach very high temperatures: avoid touching them.
- After using the gas hob, make sure that the rotary knobs are in the closed position and close the main tap of the gas distribution line or the gas cylinder tap.
- In case of malfunctioning of the gas valves, please contact the assistance service.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.

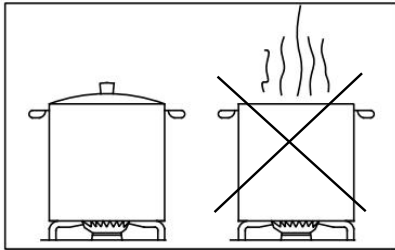
Attention

In the event of glass breakage on the hob: Immediately switch off all fires and electric heating elements, then disconnect the power supply to the appliance, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

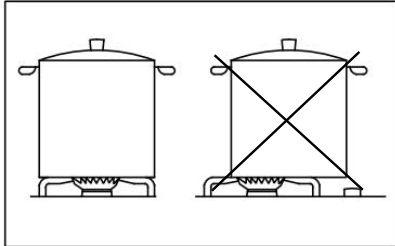
Attention

During operation, the gas hob becomes very hot in the cooking zones:
Keep the children away!

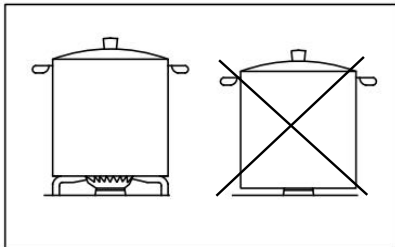
ENERGY SAVING TIPS AND CONTAINER CARE



- To avoid wasting energy, do not cook without a lid or with the lid off.

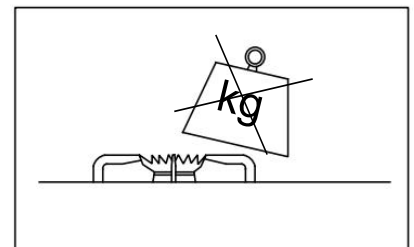


- Centre the pan well on the burner.
- Do not place large containers close to the controls, as they will could be damaged by overheating

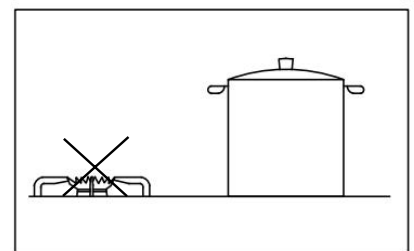


- Never place the pan directly on the burner, always place it on the grills. Make sure that the grills are properly positioned before use.

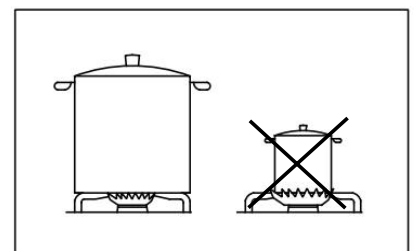
- Handle the containers carefully on the hotplate, do not hit the hotplate and do not place excessive weights on the hotplate.



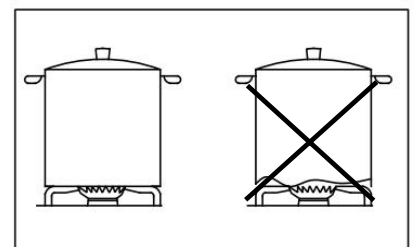
- Do not remove the container and leave the fire burning, this may cause a fire. This could lead to serious damage.



- Use the appropriate size burner for each vessel. Do not use containers smaller than the size of the burner, the flame must not come into contact with the sides of the container



- Always use containers with a good, flat, thick base. Deformed containers may tip over



COMMON PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Cause	Solution
The burner flame is not uniform.	Presence of dirt inside the burner crown.	Clean the burner crown foreign bodies.
	Incorrect gas adjustment.	Call the Technical Helpdesk ca Official Pando.
Burner flame suddenly changes / explodes.	Incorrect assembly of burner components.	Assemble the burner components correctly.
The flame takes too long to ignite.	Incorrect assembly of burner components.	Assemble the burner components correctly.
The flame goes out after ignition.	Release of the precipitated ignition control	Clean the grates and burner components with suitable metal cleaning agents.
	Thermocouple problems	Move the thermocouple
Call the Technical Helpdesk ca Official Pando.		
Change of colour of the grids in the cooking zone.	Normal situation, caused by high temperature or dirt.	Check that the socket is plugged in. Check that the meter is switched on.
The flame does not ignite when the button is pressed (glow plugs emit a spark).	Lack of gas or residues of solvents or detergents in the glow plugs.	Open the gas valve counter; clean the glow plugs as described in chapter "Cleaning".
The flame does not ignite when the button is pressed (glow plugs do not emit a spark).	Problems with the spark plug or ignition.	Call the Technical Helpdesk ca Official Pando.
The electric ignition does not work.	Lack of electricity.	Check that the power socket is connected. Check that the meter is switched on.
	Incorrect mounting or misfiring.	Call the Technical Helpdesk ca Official Pando.
Glow plugs spark continuously.	Humidity.	Disconnect the power supply for 24 hours and allow the top to dry; check that all shells are correctly mounted.
	Incorrect assembly or breakage of the microphone.	Call the Technical Helpdesk ca Official Pando.

INSTALLATION

TECHNICAL DATA FOR INSTALLERS

The installation, adjustments, conversions and maintenance described here must be carried out in accordance with the following instructions carried out exclusively by qualified personnel.

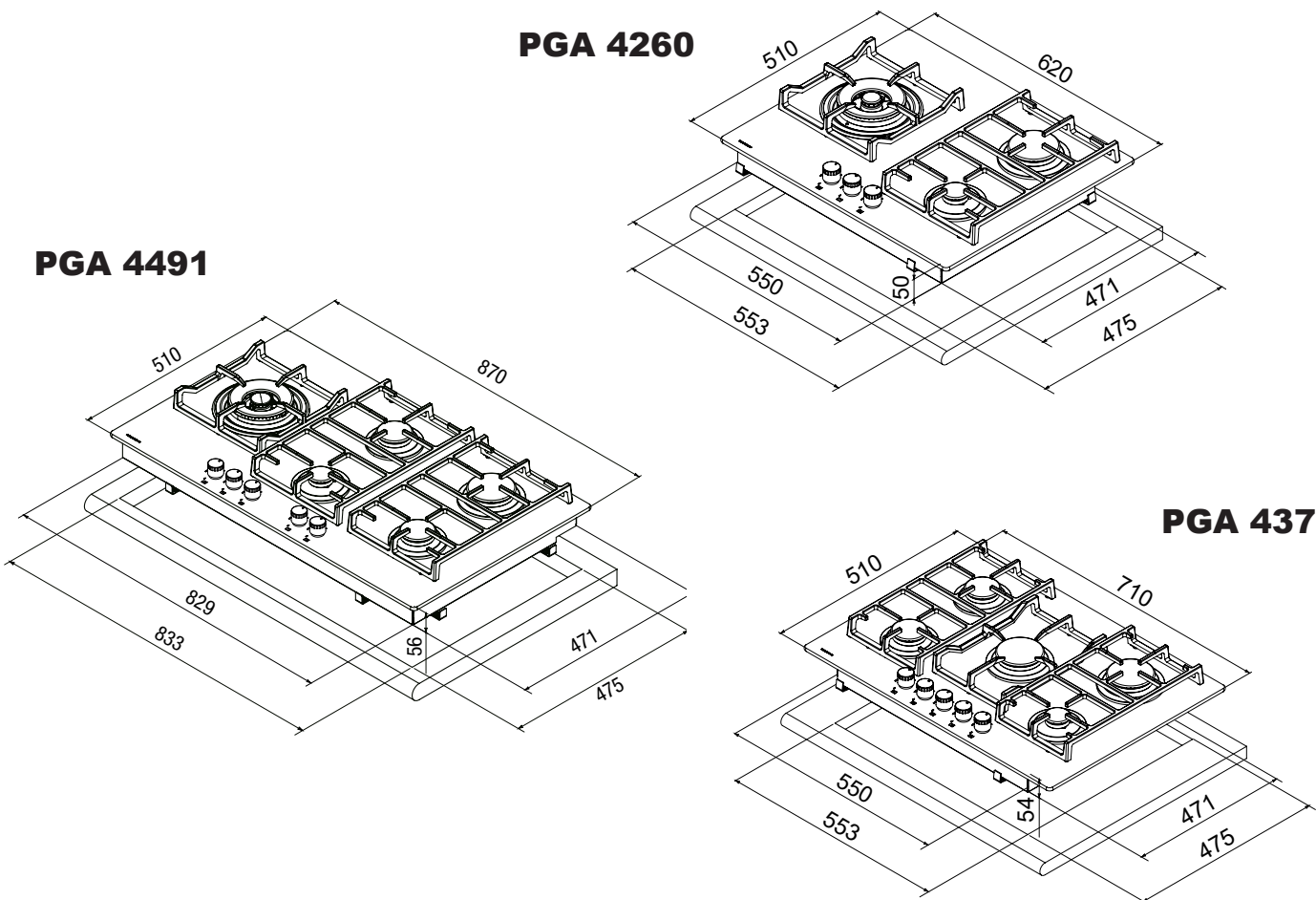
The equipment must be installed correctly, in accordance with the standards in force and according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property, for which the manufacturer cannot be held responsible.

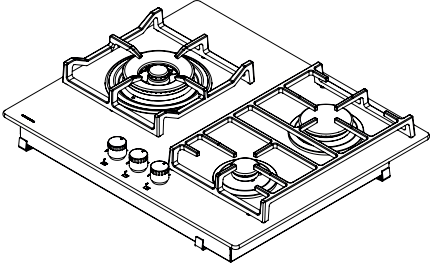
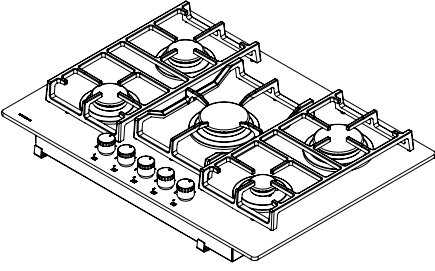
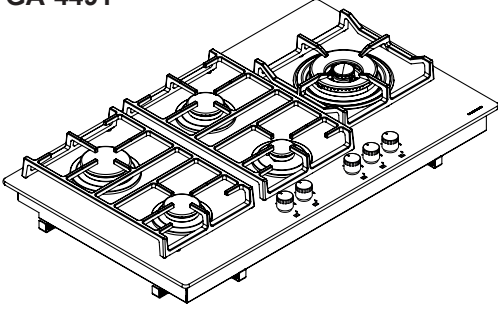
The safety devices or automatic control devices of the equipment during the service life of the equipment may only be modified by the manufacturer or the authorised supplier.

Plate Insertion

1. Remove the external packaging and the internal packaging of the various moving parts and make sure that they are intact. If in doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel. Packaging elements (cardboard, bags, polystyrene, nails, etc.) must not be left within the reach of children, as they are a source of danger.
2. Always make an opening in the cabinet in strict compliance with the critical distances between the surface, the side walls, the rear wall and the top wall, as shown on the next page. The equipment is classified as class 3 and is therefore subject to all the regulations foreseen for such equipment.

Fitting dimensions



Model	A	B	C	D	E	F
PGA-4260 	553	473	63.5	63.5	173.5 min	70 min
PGA-4370 	553	473	63.5	63.5	175.5 min	70 min
PGA-4491 	833	475	62.5	62.5	73.5 min	70 min

* Measurements in mm

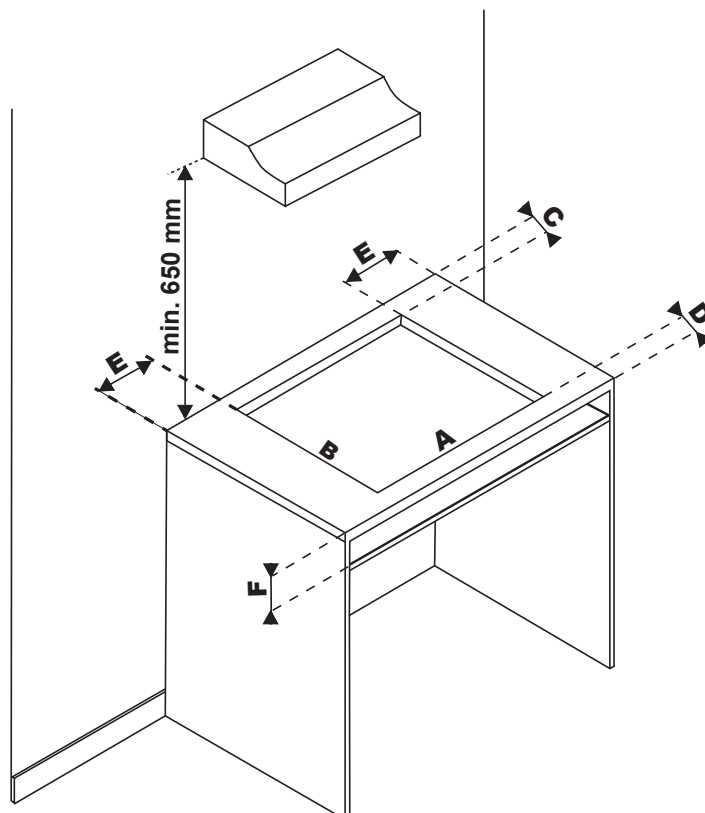


Plate Fixing

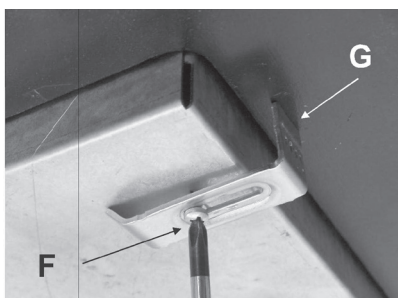
The plate is equipped with a special gasket to prevent any infiltration of liquid into the cabinet. To install this gasket correctly, it is advisable to carefully follow the instructions below:

1. Remove all moving parts from the plate.
2. Take the insulating sealing strips carefully, carefully remove the transparent plastic covering the adhesive part of the strip. Then turn the gas plate upside down and stick the "E" strip correctly, following the outer edge of the gas plate all the way around the perimeter. Make sure that the ends of the strips match without overlapping.

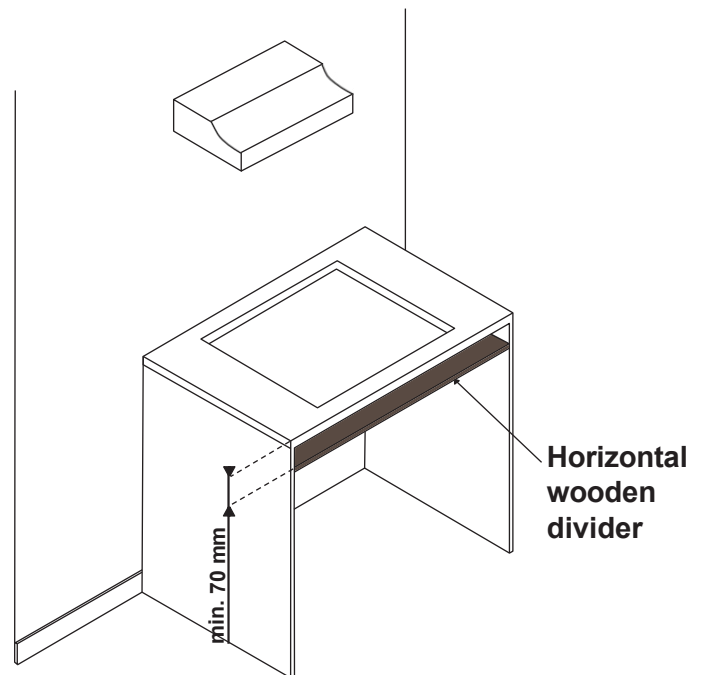
Apply the adhesive strip evenly and securely to the plate, pressing with your fingers.



3. Position the hotplate in the hole in the cabinet and fix it with the screws "F" of the fixing hooks "G".

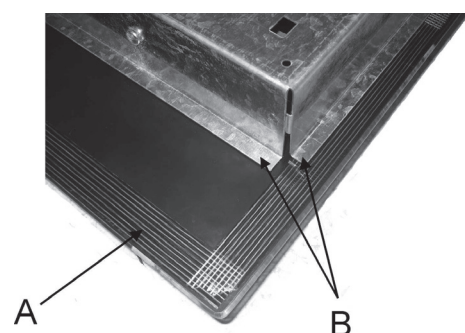


6. To prevent accidental contact with the surface of the top frame, which may become hot during operation, a wooden spacer must be screwed in place at a minimum distance of 70 mm from the edge.



Caution:

Do not allow the glass edge (A) to rest on the worktop or work surface alone, it must be the metal edge (B) that rests on it, which must be in contact with the worktop. It is important to respect the fitting dimensions.



IMPORTANT installation instructions

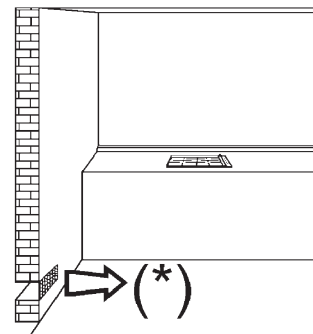
Important:

For perfect installation, adjustment or conversion of the hob for use with other gases, it is necessary to use a QUALIFIED INSTALLER: failure to comply with this standard will invalidate the guarantee.

The side walls must not extend beyond the height of the hotplate. The rear wall and surfaces adjacent to and around the hob must be able to withstand a temperature of 90 °C. The glue joining the plastic foil to the cabinet must be able to withstand a temperature of 150 °C to prevent the coating from peeling off. The equipment has to be installed in accordance with the requirements of the standards. This equipment is not connected to an exhaust system for combustion products; therefore, it must be installed in accordance with the above-mentioned standards. The applicable ventilation and ventilation provisions described below must be carefully observed.

Ventilation Of Premises

To ensure the correct operation of the appliance, it is essential that the room in which it is installed is permanently ventilated. The quantity of air required is that necessary for normal gas combustion and for ventilation of the room, the volume of which may not be less than 20 m³. The natural flow of air must take place directly through permanent openings in the walls of the room to be ventilated. These openings must face outwards and have a minimum cross-section of 100 cm² *.



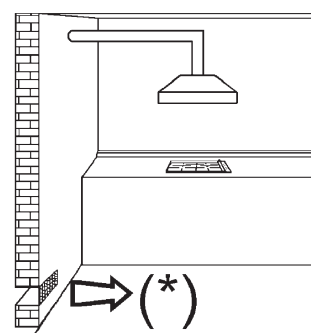
CAUTION: If the hob burners are not fitted with a safety thermocouple, the ventilation opening must have a minimum cross-section of 200 cm² .

They must be carried out in such a way that they cannot be obstructed.

Indirect ventilation by means of exhaust air extraction from rooms adjacent to the room to be ventilated is also permitted, provided that the provisions of the rules in force are scrupulously respected.

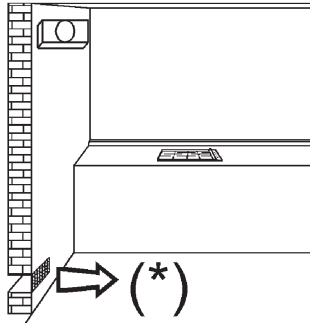
Location and Aeration

Gas cooking appliances must always discharge combustion products through exhaust hoods connected to chimneys, flues or directly to the outside.



If it is not possible to install an extraction hood, a fan can be used by applying it to a window or to a wall with an outlet to the outside.

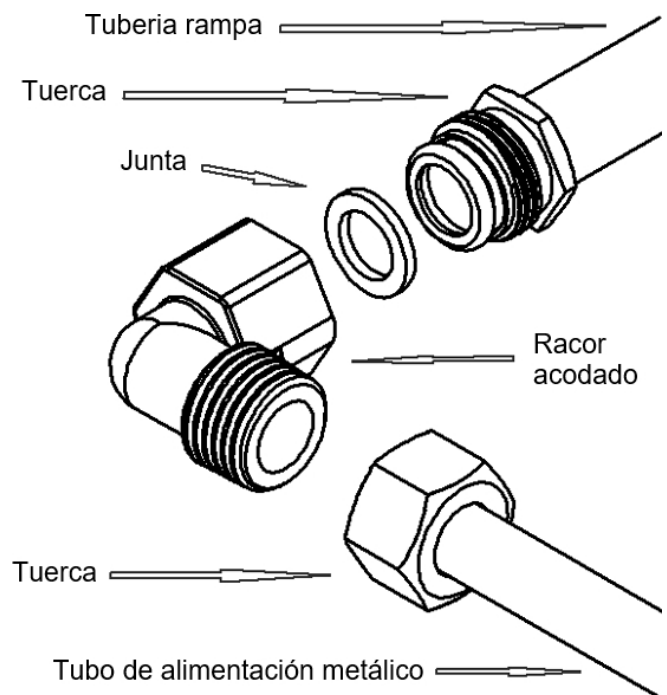
The fan shall be operated simultaneously with the equipment * , provided that the ventilation provisions of the standards are strictly observed.



Gas Connection

Before connecting the appliance, make sure that the data on the label on the underside of the hob are compatible with those of the gas distribution network. A label on the underside of the product and a label on the underside of the hob indicate the conditions for regulating the appliance: type of gas and operating pressure. When the gas is distributed through pipes, the appliance must be connected to the gas supply system:

- With a rigid metallic steel pipe, in accordance with the standard in force, the connections of which must be made with threaded fittings in accordance with EN 10226.
- With a copper pipe, conforming to the standard to be respected, the connections of which must be made with mechanically tight fittings, conforming to the standard in force.
- With a continuous-wall stainless steel hose in accordance with the standard, with a maximum length of 2 metres, and a standard-compliant stainless steel gasket. This pipe must be installed in such a way that it does not come into contact with moving parts of the built-in module (e.g. drawers) and must not pass through spaces that can be filled.



When gas is supplied directly from a cylinder, the equipment, supplied with a pressure regulator in accordance with the standard in force, must be connected:

- With a copper pipe, conforming to the envigor standard, the connections of which must be made with mechanically tight fittings, conforming to the standard.
- With a standard-compliant, continuous-wall stainless steel hose with a maximum length of 2 metres and a standard-compliant stainless steel gasket. This hose must be installed in such a way that it does not come into contact with moving parts of the built-in module (e.g. drawers) and must not pass through spaces that can be filled. It is advisable to use the special adaptor, which can be easily found in any specialised shop, on the hose to facilitate the connection with the pressure regulator connection mounted on the cylinder.

After making the connection, check for leaks by applying a soapy solution. Do not use flames.

Warning:

Please note that the gas inlet fitting of the appliance has a 1/2" threaded gas conical thread in accordance with EN 10226.

Important:

The device complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:
- Regulation (EU) 2016/426.

Warning:

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.

Electrical Connection

The electrical connection must be carried out in accordance with the applicable regulations and legal provisions.

Important:

Installation must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the manufacturer cannot be held liable.

Before making the connection, check that:

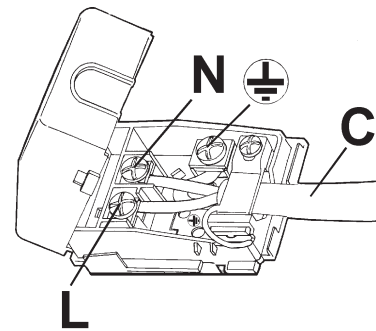
- The electrical voltage of the appliance and the power supply must be suitable for the maximum power of the appliance (see label on the underside of the product).
- See the labels affixed to the underside of the product, indicating the power supply voltage and power characteristics, to use the appropriate section of electrical connection cables.

- The socket outlet or the device must be properly earthed in accordance with the currently valid regulations and legal provisions. No liability is accepted for non-compliance with these regulations.

When the connection to the mains power supply is made via the mains socket.

Connect the cables according to the wiring diagram, making sure that they correspond to the following indications:

- Connect a plug suitable for the load indicated on the label to the power supply cable "C", if it does not have one.



Letter L (phase) = brown wire; Letter N (neutral) = blue wire;

Symbol earth = green-yellow cable.

- The power supply cable must be laid in such a way that it can never reach a temperature of 90 °C at any point.
- Do not use any reducers, adapters or disconnections for the connection, as these can cause false contacts, which in turn can lead to dangerous overheating.
- After installation, the socket must be easily accessible.

When the connection is made directly to the mains:

- A single-pole circuit breaker with a minimum contact gap of 3 mm, suitably sized for the load of the appliance, must be fitted between the appliance and the mains supply.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the switch.
- Alternatively, the electrical connection can be protected with a high-sensitivity residual current circuit breaker.

It is strongly recommended to fix the green-yellow earth wire to an efficient grounding system.

Before carrying out any work on the electrical part of the appliance, the mains connection must be disconnected completely.

If the installation requires electrical modifications or if there is an incompatibility between the plug and the socket of the appliance, the plug must be replaced by a qualified and authorised person. The professional must check, in particular, that the cable cross-section of the plug is suitable for the power absorbed by the appliance.

WARNINGS:

All our products are in conformity with the European Standards and the corresponding amendments. Therefore the product conforms to the requirements of the European Directives in force concerning:

- Electromagnetic compatibility (EMC);
- Electrical safety (LVD);
- Restriction on the use of certain dangerous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP)

Before making any adjustments, the equipment must be switched off.

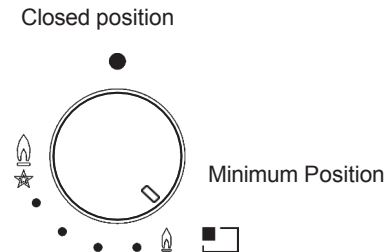
After completion of the regulations or pre-regulations, the seals must be restored by a technician.

Primary air regulation in our burners is not necessary.

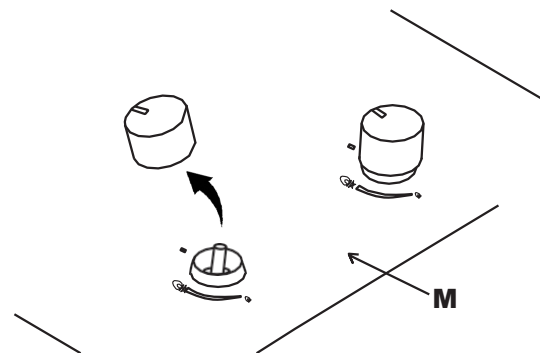
Faucet Regulation

Regulation of the "Minimum".

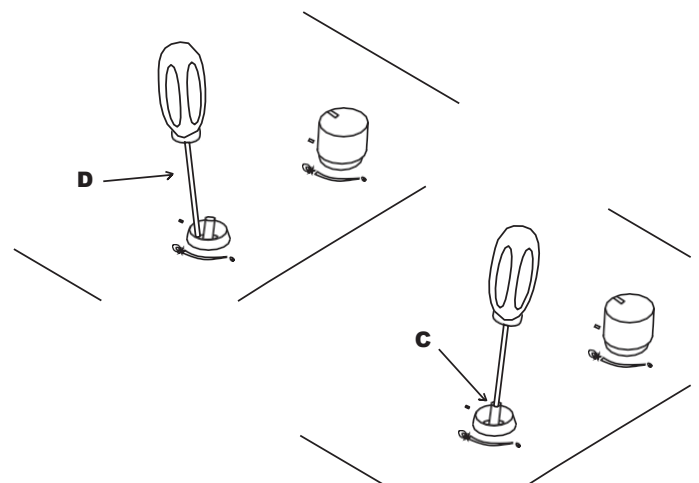
1. Turn the burner on and set the knob to the "Minimum" position.



2. Remove the knob "M" from the tap which is attached to pressure on the rod.



3. The by-pass for minimum flow adjustment can be: On the side of the tap or on the inside of the bar. In either case, the adjustment is made by inserting a small screwdriver "D" into the side of the tap, or into the hole "C" inside the gas tap.



4. Turn to the right or left to bypass correctly the flame adjustment to the limited range position.

These adjustment instructions apply only to burners operating at G20, while for burners operating at G30 or G31 the screw must be screwed in completely (clockwise).

LUBRICATION OF THE KEYS.

If a tap is blocked, do not force it and ask for technical assistance.

CLEANING

ATTENTION:

Before each cleaning operation, disconnect the appliance from the gas supply and the electrical supply.

Worktop

If the surface of the hob is to be kept shiny, it is very important to wash it after use with warm soapy water, rinse and dry it. Likewise, the enameled grates, enameled covers "A", "B" and "C" and the burner heads should be washed and the spark plugs "AC" and thermocouple sensors "TC" should be cleaned. These components must not be washed in the dishwasher. Clean gently with a small nylon brush as shown and allow to dry thoroughly. Cleaning should be carried out with the board and its components cold, without the use of metallic sponges, abrasive powders or corrosive sprays.

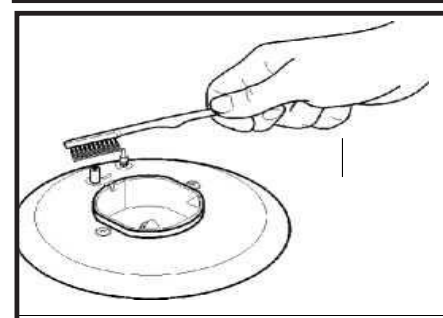
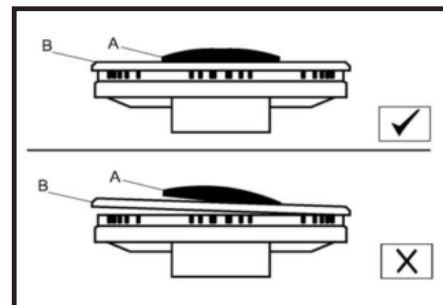
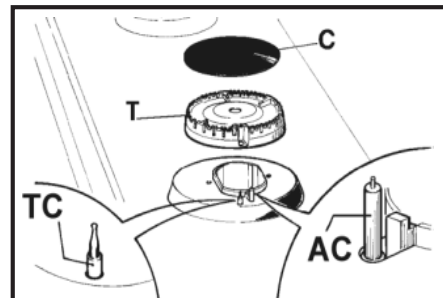
Do not allow your surfaces to remain in contact with products such as vinegar, coffee, le- che, saline water or lemon or tomato juice.

WARNINGS:

When reassembling the components, it is advisable to observe the following recommendations:

- Check that the cracks in the "T" burner heads are not obstructed by foreign bodies.

- Make sure that the enameled caps "A", "B" and "C" are correctly positioned on the burner head. This is verified when the cover placed on the head is perfectly stable.
- The louvres must be placed on the appropriate centring pins (or on the aluminium profile). Check for perfect stability.
- If it is difficult to open and close a key, do not force it: call for technical assistance as soon as possible.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- To prevent possible ignition problems, periodically carry out a thorough cleaning of the spark plugs (ceramic and electrode) and thermocouples.



Note: Continued use may cause the burner area to take on a different colour from the original due to the high temperature.

Ceramic hob

To keep the glass ceramic surface shiny, it is advisable to treat the glass surface before use with a silicon-based product to form a protective film against water and dirt. This protective film is not durable, so it is advisable to reapply the product frequently. Always clean the surface after use when the glass is still warm. Do not use metallic sponges, abrasives or corrosive sprays for cleaning. Depending on the degree of soiling, the following should be remembered:

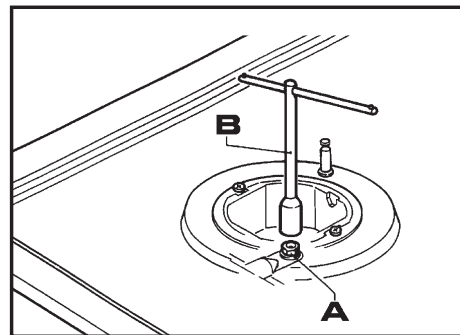
- For light stains it is sufficient to use a damp sponge.
- Stubborn, encrusted dirt is easily removed with a scraper, not included with the hob, which is readily available on the local market. Use with care as this may cause injury.
- Remains of liquids spilled from pans are removed with vinegar or lemon.
- Be careful not to drop sugar or sugary foods on the hob during cooking. If this happens, turn off the hob and immediately clean the still hot handles using hot water and a scraper.
- If the hob is not cleaned properly or the pans are handled incorrectly, colours, metallic streaks or scratches may appear over time. Although these scratches are difficult to remove, they do not affect the proper functioning of the cooktop.
- Do not use steam jets to clean the appliance.



MAINTENANCE

Replacement Of Injectors.

The burners can be adapted to different types of gas by fitting the nozzles corresponding to the gas available. To do this, remove the burner heads and, using a straight spanner, unscrew the injectors and replace them with an injector compatible with the gas available. It is advisable to block the injector forcefully.



After having carried out the replacements, the technician must adjust the burners as described in the previous section, seal any adjustment or pre-adjustment orifices and apply the label corresponding to the new gas adjustment carried out on the appliance, replacing the previous one. This label can be found in the bag of the replacement injectors.

The bag containing the injectors and labels is supplied with the appliance. It can also be ordered from an authorised service centre. For the installer's convenience, a table with the capacities, the thermal capacities of the burners, the diameter of the injectors and the pressure exerted by certain gases is provided below.

Burner Arrangement



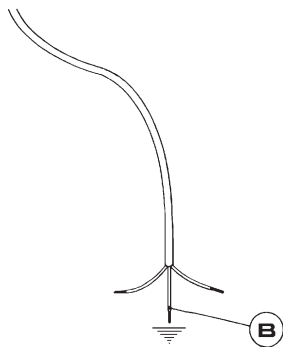
BURNERS		GAS	EXERCISE PRESSURE mbar	THERMAL CAPACITY		Ø NOZZLE 1/100 mm	100HEAT CAPACITY (W)		
NO	DENOMINATION			gr/h	l/h		Min.	Max.	EEgasBurners
1	ULTRARAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 B 100 B 145 A	1800 1800 1800	4000 4000 400	54,3 %
2	FAST	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	203 200	267	83 83 117 Y	900 900 900	2800 2800 2800	59,8 %
3	SEMI-APID REDUCED	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400	57,8 %
4	SEMI-FAST	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	56,2 %
5	ASSISTANT	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	51 51 75 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A

Types And Sections Of Power Cables

TYPE OF PLATE	CABLE TYPE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY
Gas hob	H05 RR - F	Cross-section 3x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

If the power cable is replaced, the installer must have the earth conductor (B) longer than the phase conductors and must also observe the warnings given in the "Electrical Connection" section



WARNINGS:

- **Maintenance must only be carried out by authorised personnel.**
- **In case of cable failure or breakage, remove the cable and do not touch it. Furthermore, you should unplug the device and do not switch it on. Call the nearest authorised service centre to solve the problem.**

TECHNICAL DATA ON GAS REGULATION

In case of adaptation of the cooker to another type of gas, operate as described in the instructions for installation and use and replace the label on the bottom with the one supplied in the spare parts bag

REPORTED TECHNICAL DATA FROM THE LABEL

3 FIRES (60) UR LEFT

CATEGORY = I12H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar G
31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Natural Gas = 7.80 kW
Qn GPL = 567 g/h (G30)
557 g/h (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V~
FREQUENCY = 50/60 Hz

5 FIREWORKS (70)

CATEGORY = I12H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar G
31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Natural Gas = 10.95 kW
Qn GPL = 796 g/h (G30)
782 gr/h (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V~
FREQUENCY = 50/60 Hz

5 FIRES (91) UR LEFT

CATEGORY = I12H3+

G 30 - BUTANE = 28-30 mbar
G 31 - PROPANE = 30-37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Qn Natural Gas = 10.95 kW
Qn GPL = 796 g/h (G30)
782 gr/h (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V~
FREQUENCY = 50/60 Hz

PRODUCT WARRANTY

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

PANDO WARRANTY CONDITIONS

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

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

EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY:

It will not be covered by the product warranty and could be cause for cancellation of this, and in these cases the user will be responsible for the costs of materials, labour and travel of the technical service, in the following cases:

- If the installation of the product has not been carried out by Authorised Professional Specialists, Lamp fitters or Electricians, or by Pando Technical Service personnel, who meet the requirements of safety standards and gas and electricity regulations.
- Breakdowns or damage caused by transport or transfer, manipulation of the device by unauthorised personnel not authorised by this company or the Pando brand.
- Faults or malfunctions caused by failure to observe or follow the safety, operating and maintenance instructions in the product manual.
- Breakdowns or problems caused by not having the required free spaces in the furniture, as indicated in the installation manual, for adequate ventilation of the product.
- The installation does not have the mandatory and standardised safety elements for power disconnection.
- The technician does not have easy access to the product, because there are elements that prevent easy and safe access. The means required for the authorised Pando technician to access the device are the responsibility of the user.
- The product does not have the appropriate product label or nameplate for the type of gas connected.
- The installation of the product, nor the modification of gas type (change of injectors).
- Carrying out inspections or commissioning, cleaning or maintenance of the product.
- When the product is intended for commercial or non-domestic use, for which it is not intended.
- Aesthetic components of wear and tear, all burner accessories, grills, controls, nozzles.
- Rust, burns, stains or discolouration of the product and accessories caused by improper maintenance or use, or by improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning agents not recommended by the manufacturer and unsuitable cleaning agents.
- Blows, deformations, dents, scratches, scuffs, breakages on the body, glass or accessory elements of the product.
- Presence of foreign bodies foreign to the device, inside or outside the product.
- Breakdowns or damage caused by variations in the electricity supply or fortuitous and natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Appliances from resale, second hand, trade-in or exhibitions that are more than three years old from the date of manufacture.

INOXPAN, S.L., is expressly excluded from any liability for any direct or indirect damage to persons or materials caused by improper handling of the device.

Contact details Official Authorised Pando Technical Service:

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

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

INOXPAN S.L



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

