



Pando
integral*cooking*

E-390 / E-391

Manual de instalación
Manual de instalação
Manuel d'installation
Installation manual

+ info



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

Manual de Uso
Manual de Uso
Notice d'Utilisation
Instructions for Use

+ info

ES- *El fabricante no responde por las posibles inexactitudes, imputables a errores de imprenta o de transcripción, contenidas en este manual. Se reserva el derecho de poder aportar a los propios productos aquellas modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y de seguridad.*

PT- *El fabricante não se responsabiliza por quaisquer inexatidões, imputáveis a erros de impressão ou transcrição, contidas neste manual. Reserva-se o direito de efetuar as modificações que considerar necessárias ou úteis aos seus produtos, sem prejudicar as características essenciais de funcionalidade e segurança.*

FR- *Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuelles inexactitudes attribuables à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.*

EN- *The manufacturer will not be held liable for any possible inaccuracies due to printing or transcription errors in this manual. The manufacturer reserves the right to incorporate modifications considered useful or necessary into the products, which will not alter their essential functional and safety characteristics.*

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

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

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

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

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

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

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

El equipo de Pando

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

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

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

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

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

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

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

A equipe Pando

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

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

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

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

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

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

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

Merci beaucoup

L'équipe Pando

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

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

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

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

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

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

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

Many Thanks

The PANDO Team



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

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

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

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

ES - INTRODUCCIÓN

Ante todo, queremos agradecerle la confianza depositada a nuestra firma, al elegir una campana extractora Pando.

ES - INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer detenidamente las instrucciones de seguridad indicadas en el manual de uso e instalación adjunto en la bolsa de accesorios y documentación del producto.

Todo el proceso de **instalación está reservado exclusivamente a profesionales cualificados, instaladores profesionales o servicio técnico oficial.**

¡IMPORTANTE!

Cuando abra el embalaje de la campana, compruebe que todos los componentes estén en perfecto estado y estén todos los accesorios de montaje. En caso contrario, contacte al vendedor y no prosiga con la instalación. **Los desperfectos estéticos del aparato una vez instalado, tales como rozaduras, golpes, manchas, etc... no estarán cubiertos por la garantía del fabricante.**

NO SE DEBE DE QUITAR EL PLASTICO PROTECTOR DE LA CAMPANA HASTA NO HABER TERMINADO COMPLETAMENTE SU INSTALACION, DE NO TENER DICHO PLÁSTICO EN ALGUNA ZONA QUE PUEDA SER COMPROMETIDA EN LA INSTALACIÓN, SE RECOMIENDA APLICAR MEDIDAS PREVENTIVAS DE PROTECCIÓN CONTRA GOLPES, ROZADURAS Y CONTACTO CON AGENTES CORROSIVOS.

TENER ESPECIAL PRECAUCIÓN DURANTE LA INSTALACIÓN SI HAY OBRAS, PUES RESTOS DE PINTURA, SILICONA, YESO, CEMENTO Y MATERIALES DE ESTE TIPO, O PRODUCTOS DE LIMPIEZA, PUEDEN CONTENER COMPONENTES QUÍMICOS CORROSIVOS QUE DAÑEN EL ACERO O EL PRODUCTO, SE RECOMIENDA APLICAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN ADECUADAS A LA SITUACIÓN, COMO FORRAR HERMÉTICAMENTE CON PLÁSTICOS LA ZONA DE LA CAMPANA QUE POSIBLEMENTE PUDIESE SER AFECTADA.

DE ESTA MANERA EVITAMOS DAÑOS ESTÉTICOS DEL APARATO DURANTE LA INSTALACIÓN, QUE NO ESTARÍAN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA DEL FABRICANTE.

Se ha de tener en cuenta y prever que la campana y periféricos han de tener un fácil y seguro acceso para posibles tareas de mantenimiento o reparación del servicio técnico oficial Pando (SAT). **La garantía NO** cubrirá los costes y medios necesarios para el acceso a un producto que no cumpla estas condiciones. En el caso de que el producto no sea fácilmente accesible o seguro, criterio que emitirá el SAT en su inicial inspección, será responsabilidad del cliente, poner los medios y asumir los costes necesarios para que el SAT pueda realizar la intervención adecuadamente.

ES - INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- La placa está dotada con dos ventiladores situados en la parte inferior. **Por ello se deben respetar las distancias para la circulación del aire de ventilación.**
- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de **38mm.** como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción.**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: esprays) o que no resistan el calor. **PRECAUCIÓN** con objetos pequeños o papeles, pues al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la ventilación. Tener precaución con colocar utensilios metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y contribuir a aumentar la temperatura de la zona y producir quemaduras.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.



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 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



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.

PT - INTRODUÇÃO

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a confiança depositada na nossa empresa, ao escolher um exaustor Pando.

PT - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções de segurança indicadas no manual de uso e instalação incluído na bolsa de acessórios e documentação do produto.

Odo o processo de instalação é reservado exclusivamente a profissionais qualificados, instaladores profissionais ou ao serviço técnico oficial.

MUITO IMPORTANTE!

Quando abrir a embalagem do exaustor, certifique-se de que todos os componentes estão em perfeito estado e que esta contém todos os acessórios de montagem. Caso contrário, contacte o vendedor e não prossiga com a instalação. Uma vez instalado o aparelho, quaisquer danos a nível estético, tais como arranhões, amolgadelas, manchas, etc. não estarão cobertos pela garantia do fabricante.

O PLÁSTICO DE PROTEÇÃO DO EXAUSTOR NÃO DEVE SER RETIRADO ATÉ A SUA INSTALAÇÃO ESTAR TOTALMENTE CONCLUÍDA, UMA VEZ QUE, SE FOR RETIRADO, PODERÁ COMPROMETER ALGUMA ZONA DURANTE A INSTALAÇÃO. RECOMENDA-SE A APLICAÇÃO DE MEDIDAS PREVENTIVAS DE PROTEÇÃO CONTRA AMOLGADELAS, ARRANHÕES E CONTACTO COM AGENTES CORROSIVOS.

TENHA ESPECIAL ATENÇÃO DURANTE A INSTALAÇÃO EM CASO DE OBRAS, UMA VEZ QUE RESTOS DE TINTA, SILICONE, GESSO, CIMENTO E MATERIAIS SEMELHANTES PODEM CONTER COMPONENTES QUÍMICOS CORROSIVOS QUE DANIFIQUEM O AÇO OU PRODUTO. RECOMENDA-SE A APLICAÇÃO DE MEDIDAS DE PROTEÇÃO ADEQUADAS, TAIS COMO FERRAR HERMETICAMENTE A ZONA DO EXAUSTOR QUE POSSA VIR A SER AFETADA.

DESTA FORMA, EVITA DANOS A NÍVEL ESTÉTICO NO APARELHO DURANTE A INSTALAÇÃO, DANOS ESTES QUE NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA DO FABRICANTE.

Do exaustor e os periféricos devem ter acesso fácil e seguro para a possível manutenção ou reparo do serviço técnico oficial da Pando. **A garantia não** cobre os custos e recursos necessários para acessar um produto que não atende a essas condições. Se o produto não for facilmente acessível ou seguro, de acordo com os critérios SAT transmitidos na sua inspeção inicial, será responsabilidade do cliente, fornecer os meios e assumir os custos necessários para que o SAT possa realizar a intervenção adequadamente.

PT - INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

- Garantir que há uma distância de 35 mm entre a placa e a parede ou os lados.
- A distância mínima de ventilação entre a base da placa e a parte superior de um forno ventilado tem de ser de 20 mm. Caso não se trate de um forno com ventilação forçada, a distância de separação tem de ser superior de acordo com os conselhos do fabricante do forno.
- As placas estão classificadas como classe “Y” para a proteção contra o calor. Idealmente, a placa deveria ser instalada com muito espaço em ambos os lados. Pode haver uma parede na parte traseira e uma parede num dos lados. **No entanto, no outro lado nenhum aparelho ou dispositivo pode ser mais alto do que a placa.**
- O móvel ou o suporte no qual a placa será encaixada, assim como as extremidades do móvel, os revestimentos laminados e a cola usada para os fixar, devem ser capazes de resistir a temperaturas até 100 °C.
- As tiras nas extremidades da parede devem ser resistentes ao calor.
- Não instalar a placa em cima de um forno sem ventilação ou uma máquina de lavar loiça.
- Para garantir a boa circulação do ar no dispositivo electrónico, manter um espaço de 20 mm embaixo da caixa da placa.
- Se for colocada uma gaveta debaixo da placa, evitar colocar objetos inflamáveis nesta gaveta (ex.: sprays) ou objetos não resistentes ao calor. Tenha cuidado ao colocar objetos metálicos, tais como recipientes de cozedura ou cobertos, uma vez que estes podem aquecer excessivamente e provocar queimaduras.
- Os materiais habitualmente usados para fazer bancadas de trabalho expandem em contacto com a água. Para proteger a extremidade, aplicar uma camada de verniz ou um vedante especial. Deve ter-se um cuidado especial ao aplicar a junta adesiva que vem com a placa para evitar derrames para dentro do móvel de suporte. A junta garante uma vedação correta quando usada juntamente com superfícies suaves da mesa de trabalho.
- O intervalo de segurança entre a placa e o exaustor colocado acima deve respeitar as indicações do fabricante do exaustor. Respeitar uma distância de pelo menos 760 mm se não possuir mais indicações.
- O cabo de ligação não pode estar sujeito a restrição mecânica (ex.: uma gaveta) após construção.
- **AVISO:** Use apenas proteções para placas do fabricante do aparelho de cocção ou recomendadas por este nas instruções de uso. O uso de proteções inadequadas ou não recomendadas pode causar acidentes.



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 aidez 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 2002/96 / CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

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

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

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

FR - INTRODUCTION

Nous souhaitons avant tout vous remercier pour la confiance que vous nous avez accordée en choisissant une hotte aspirante Pando.

FR - INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le manuel d'utilisation et d'installation joint dans le sac d'accessoires et documentation du produit.

Le processus d'installation est réservé exclusivement aux professionnels qualifiés, aux installateurs professionnels ou au service technique officiel.

TRÈS IMPORTANT!

Au moment d'ouvrir l'emballage de la hotte, vérifiez que tous les composants sont en parfait état et que tous les accessoires de montage sont présents. En cas contraire, contactez votre revendeur et ne poursuivez pas l'installation. **Les dommages esthétiques de l'appareil une fois installé, tels que rayures, chocs, taches, etc. ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.**

NE PAS RETIRER LE PLASTIQUE PROTECTEUR DE LA HOTTE TANT QUE L'INSTALLATION N'EST PAS COMPLÈTEMENT TERMINÉE, SI CE PLASTIQUE N'EST PAS PRÉSENT À CERTAINS ENDROITS POUVANT COMPROMETTRE SON INSTALLATION, IL EST RECOMMANDÉ D'APPLIQUER DES MESURES PRÉVENTIVES DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS, LES RAYURES ET LE CONTACT AVEC DES AGENTS CORROSIFS.

UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE PORTÉE LORS DE L'INSTALLATION EN CAS DE TRAVAUX CAR LES RESTES DE PEINTURE, DE SILICONE, DE PLÂTRE, DE CIMENT ET DE MATÉRIAUX DE CE TYPE, PEUVENT CONTENIR DES COMPOSANTS CORROSIFS QUI ABIMENT LE PRODUIT, IL EST ALORS RECOMMANDÉ D'APPLIQUER DES MESURES DE PROTECTION ADAPTÉES À LA SITUATION, TEL QUE RECOUVRIR DE FAÇON HERMETIQUE LA ZONE DE LA HOTTE SUSCEPTIBLE D'ÊTRE AFFECTÉE.

CELA ÉVITE AINSI LES DOMMAGES ESTHÉTIQUES DE L'APPAREIL PENDANT L'INSTALLATION, QUI NE SERAIENT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE FABRICANT.

Il doit être pris en compte et prévoir que la hotte et les périphériques doivent avoir un accès facile et sûr aux tâches de maintenance ou de réparation du service technique officiel de Pando (SAT). **La garantie NE** couvrira pas les coûts et moyens nécessaires pour accéder à un produit qui ne remplit pas ces conditions. Dans le cas où le produit ne serait pas facilement accessible ou sûr, un critère qui sera émis par SAT lors de son inspection initiale, il incombera au client d'installer les moyens et d'assumer les coûts nécessaires pour que le SAT puisse effectuer l'intervention de manière adéquate.

FR - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 40mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir un espace de 20 mm en dessous du caisson pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- N'utilisez pas de grilles de protection ou de dispositifs de protection inadaptés pour la table de cuisson. Cela peut causer des accidents.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.



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 2002/96/EC on electrical and electronic appliance waste (WEEE).



ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT

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

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

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

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

EN - INTRODUCTION

Firstly, we would like to thank you for your confidence in our firm when you chose a Pando extractor hood.

EN - SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully the safety instructions indicated in the use and installation manual enclosed in the accessories and product documentation bag.

Installation should only be carried out by qualified professionals, professional installers or the official technical service.

VERY IMPORTANT!

When opening the packaging, check that all the components are in perfect state and all the accessories are present. If this is not the case, contact the dealer and do not install. **Once installed, any damage to the exterior such as scratches, dents, stains, etc. will not be covered by the guarantee.**

DO NOT REMOVE THE PROTECTIVE PLASTIC FROM THE HOOD UNTIL IT IS COMPLETELY INSTALLED, IF THIS PLASTIC IS NOT PRESENT IN AREAS THAT COULD HAVE A RISK OF DAMAGE DURING INSTALLATION, IT IS RECOMMENDED TO APPLY PROTECTIVE MATERIALS AGAINST IMPACT, SCRATCHES AND CONTACT WITH CORROSIVE AGENTS.

TAKE ESPECIAL CARE DURING THE INSTALLATION IF OTHER WORK IS ALSO IN PROGRESS, BECAUSE PAINT, SILICON, PLASTER AND OTHER MATERIALS COULD CONTAIN CORROSIVE CHEMICALS THAT MAY DAMAGE THE PRODUCT, IN THESE CASES IT IS RECOMMENDED TO ADEQUATELY PROTECT THE HOOD, BY FOR EXAMPLE, HERMETICALLY COVERING AREAS THAT COULD BE AFFECTED WITH PLASTIC.

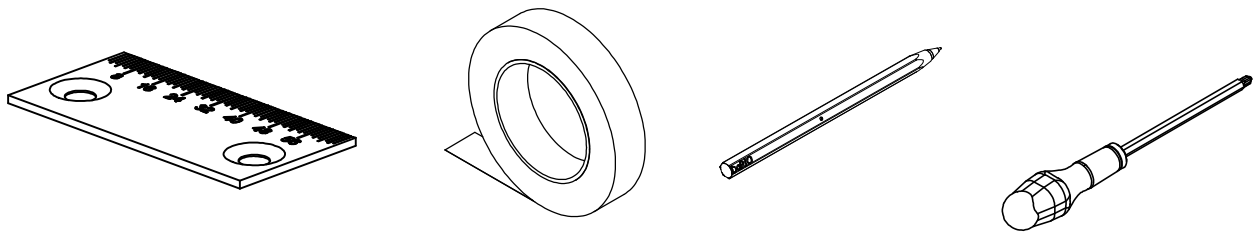
THIS WILL AVOID DAMAGE TO THE OUTSIDE OF THE APPLIANCE, SOMETHING THAT WILL NOT BE COVERED BY THE GUARANTEE.

It must be taken into account and provide that the hood and peripherals must have easy and safe access for possible maintenance or repair tasks of the official Pando technical service (SAT). **The guarantee will NOT** cover the costs and means necessary for access to a product that does not meet these conditions. In the event that the product is not easily accessible or safe, a criterion that will be issued by SAT in its initial inspection, it will be the responsibility of the client to place the means and assume the necessary costs so that the SAT can perform the intervention adequately.

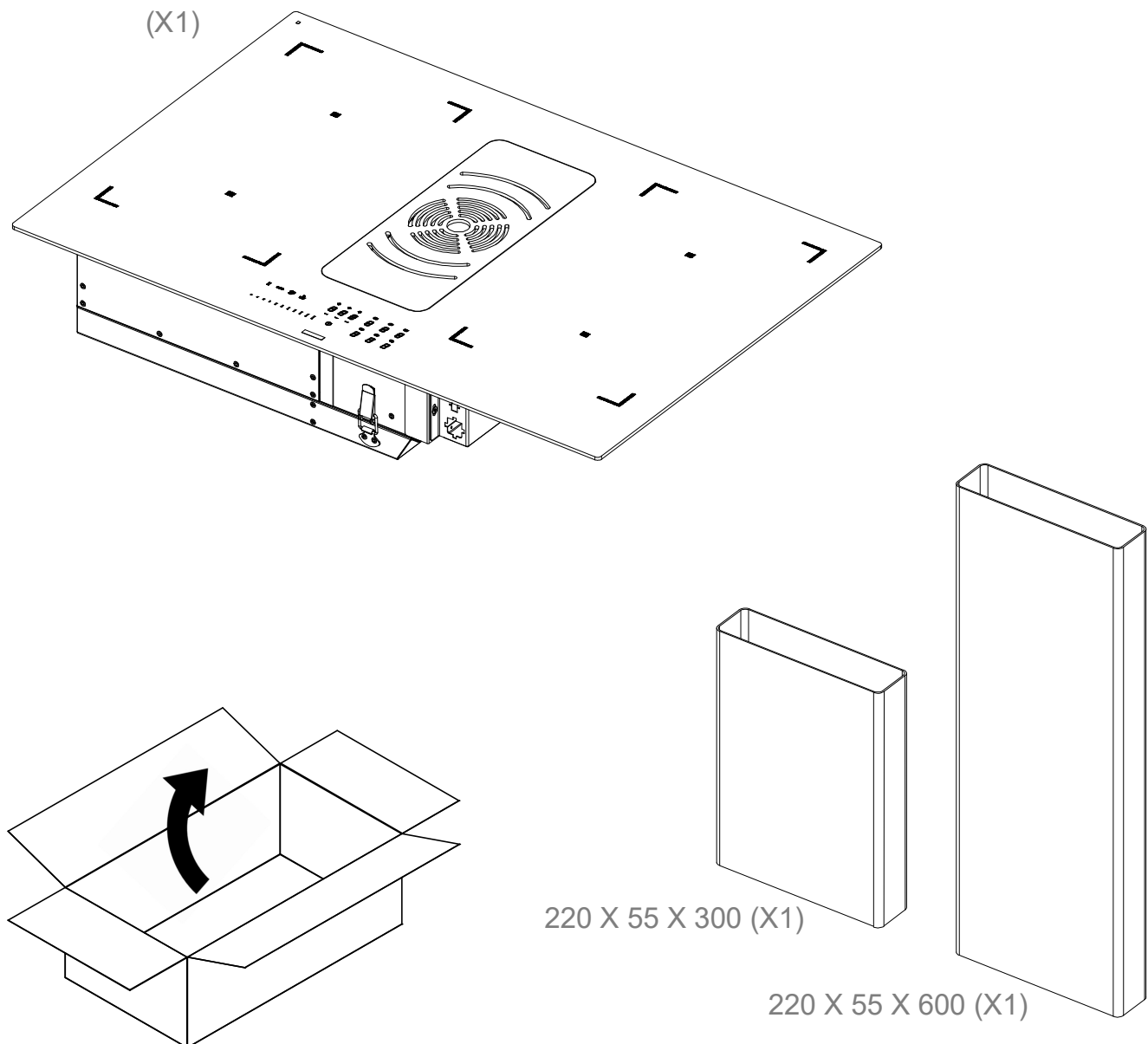
EN - INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the
- **recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 760 mm minimum should apply.**
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

**HERRAMIENTAS NECESARIAS / FERRAMENTAS NECESSÁRIAS /
LES OUTILS NÉCESSAIRES / TOOLS NEEDLE**

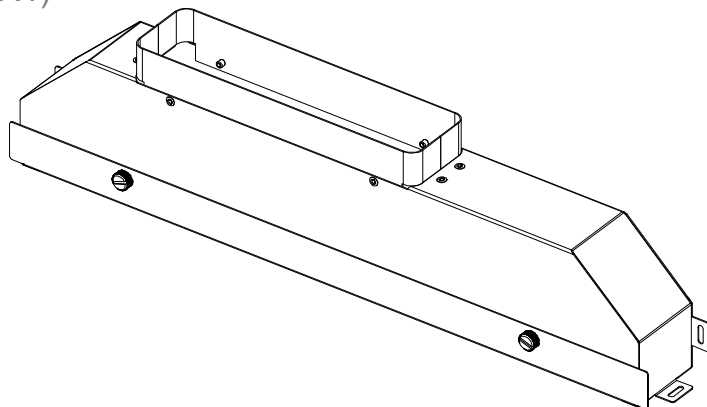


CONTENIDO / CONTEÚDO / CONTENU / CONTENT

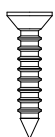


FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

(X1)



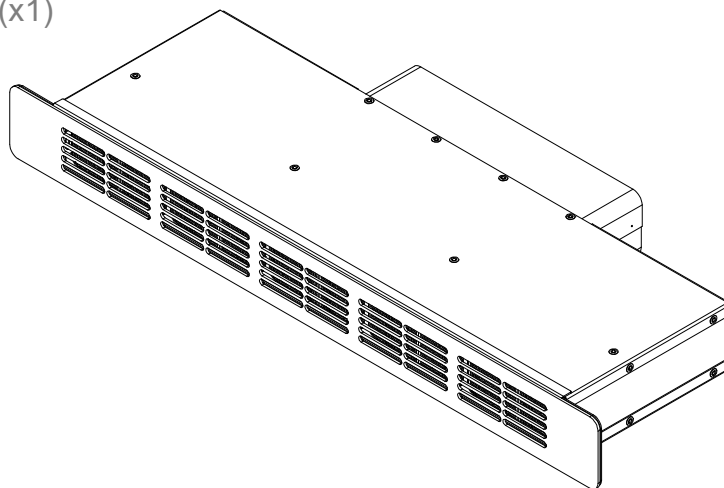
2.9X16 (x2)



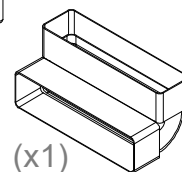
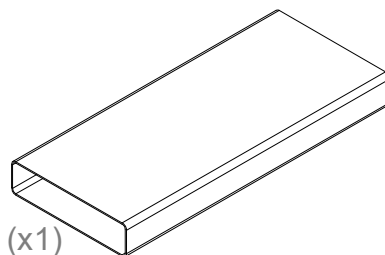
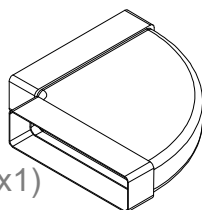
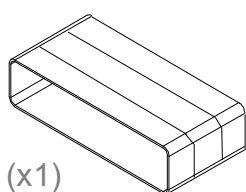
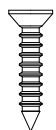
p. 27

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

(x1)



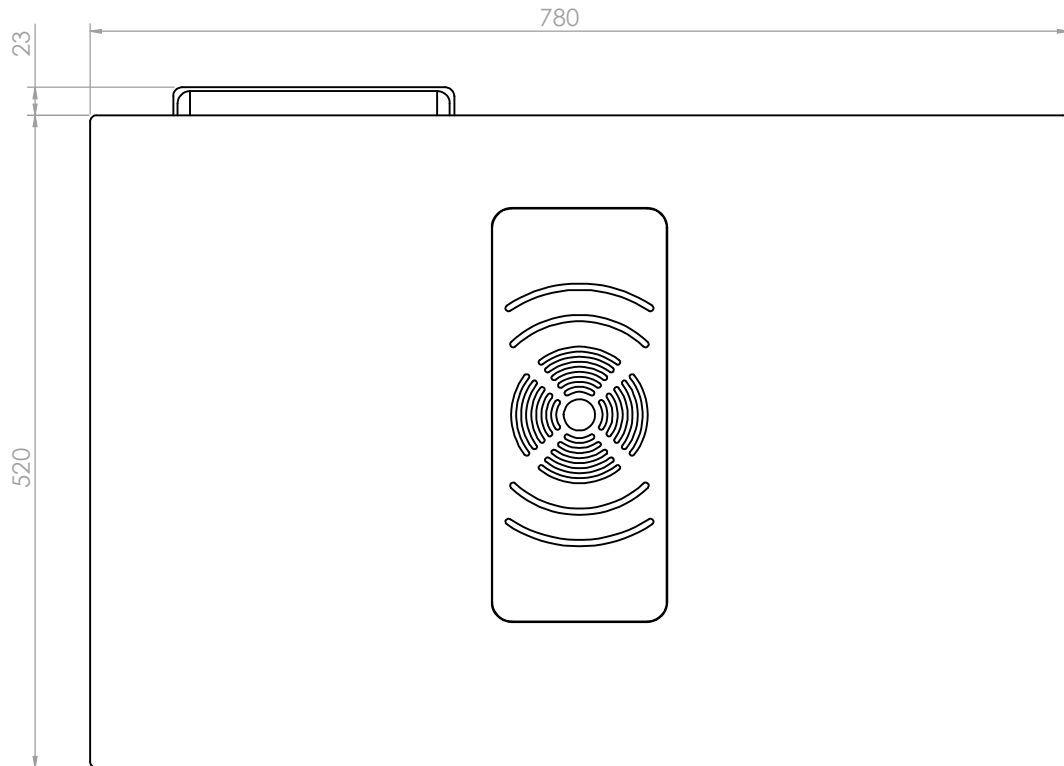
2.9X16 (x4)



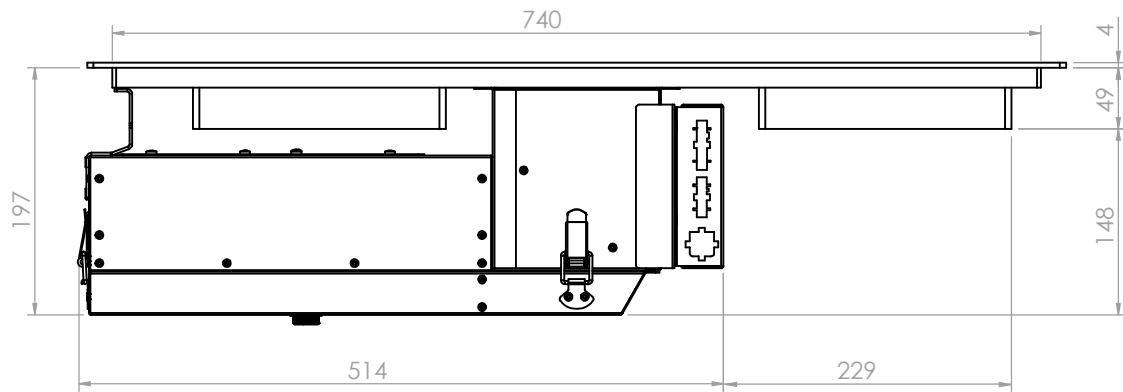
p. 26

COTAS / DIMENSÕES / REPÈRES / DIMENSIONS

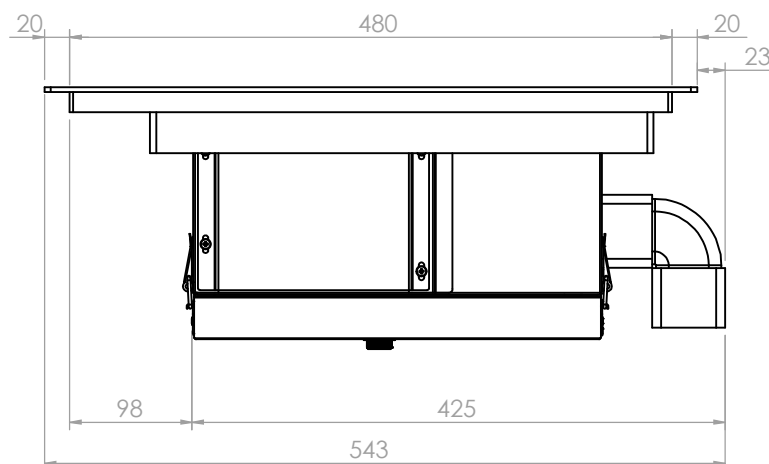
VISTA SUPERIOR / VUE DE DESSUS / TOP VIEW



VISTA FRONTAL / VUE FRONTALE / FRONT VIEW



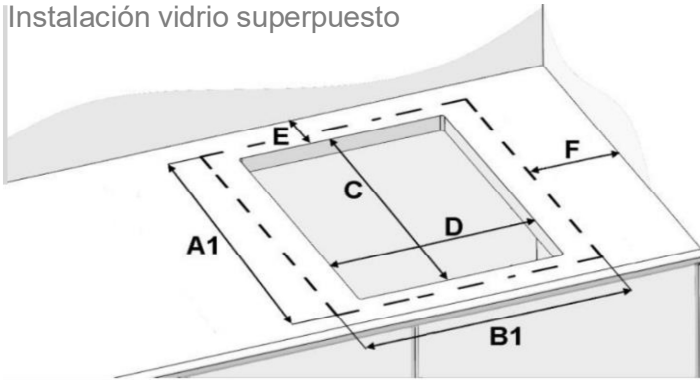
VISTA LATERAL / VUE LATÉRALE / SIDE VIEW



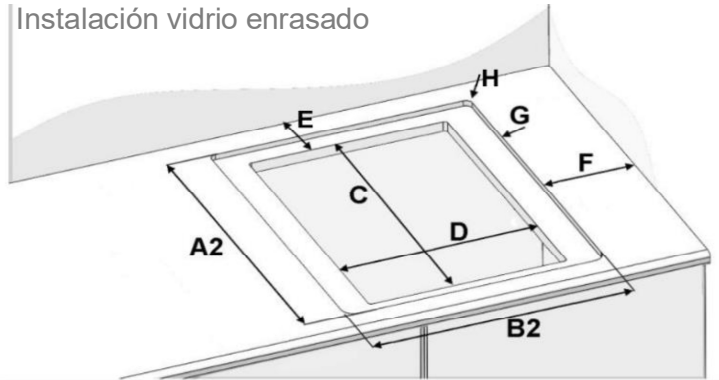
COTAS / DIMENSÕES / REPÈRES / DIMENSIONS

ENCASTRE / INSIRA / ENCASTREMENT / BUILT IN SIZES

Instalación vidrio superpuesto



Instalación vidrio enrasado



ES

Tamaño de vidrio		Tamaño de corte		Fondo	Lado	Radio	Instalación en vidrio enrasado		
A1	B1	C	D	E _(min)	F _(min)	H	A2	B2	G (Profundidad)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5

PT

Tamanho do vidro		Tamanho de corte		Fundo	Lado	Raio	Instalação de vidro nivelado		
A1	B1	C	D	E _(min)	F _(min)	H	A2	B2	G (Profundidade)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5

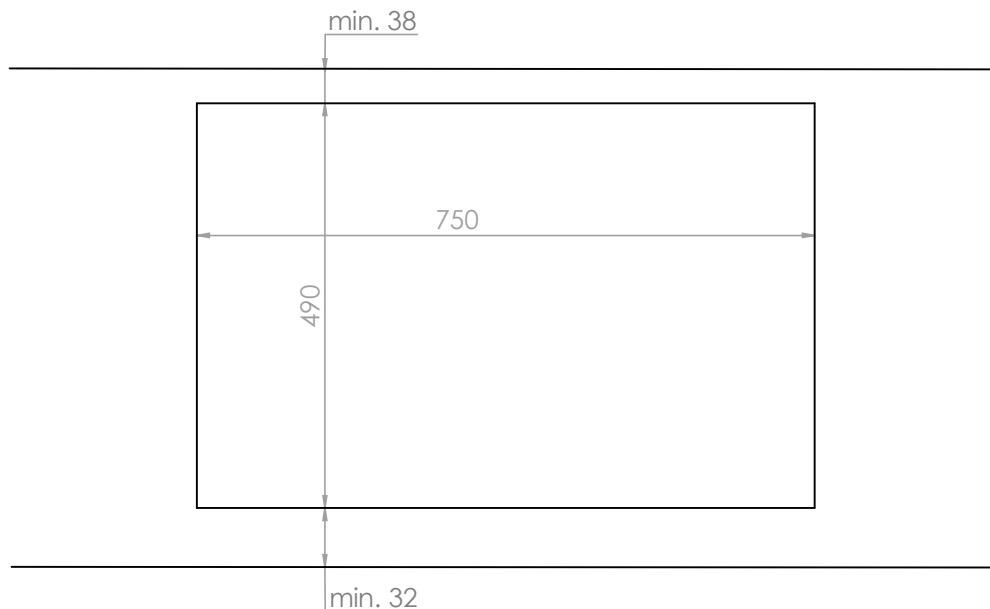
FR

Taille du verre		Dimension de découpe		Arrière	Côté	Rayon	Installation à fleur		
A1	B1	C	D	E _(min)	F _(min)	H	A2	B2	G (Profondeur)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5

EN

Glas size		Cut-out size		Rear	Side	Radius	Cut size		
A1	B1	C	D	E _(min)	F _(min)	H	A2	B2	G (Deep)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5

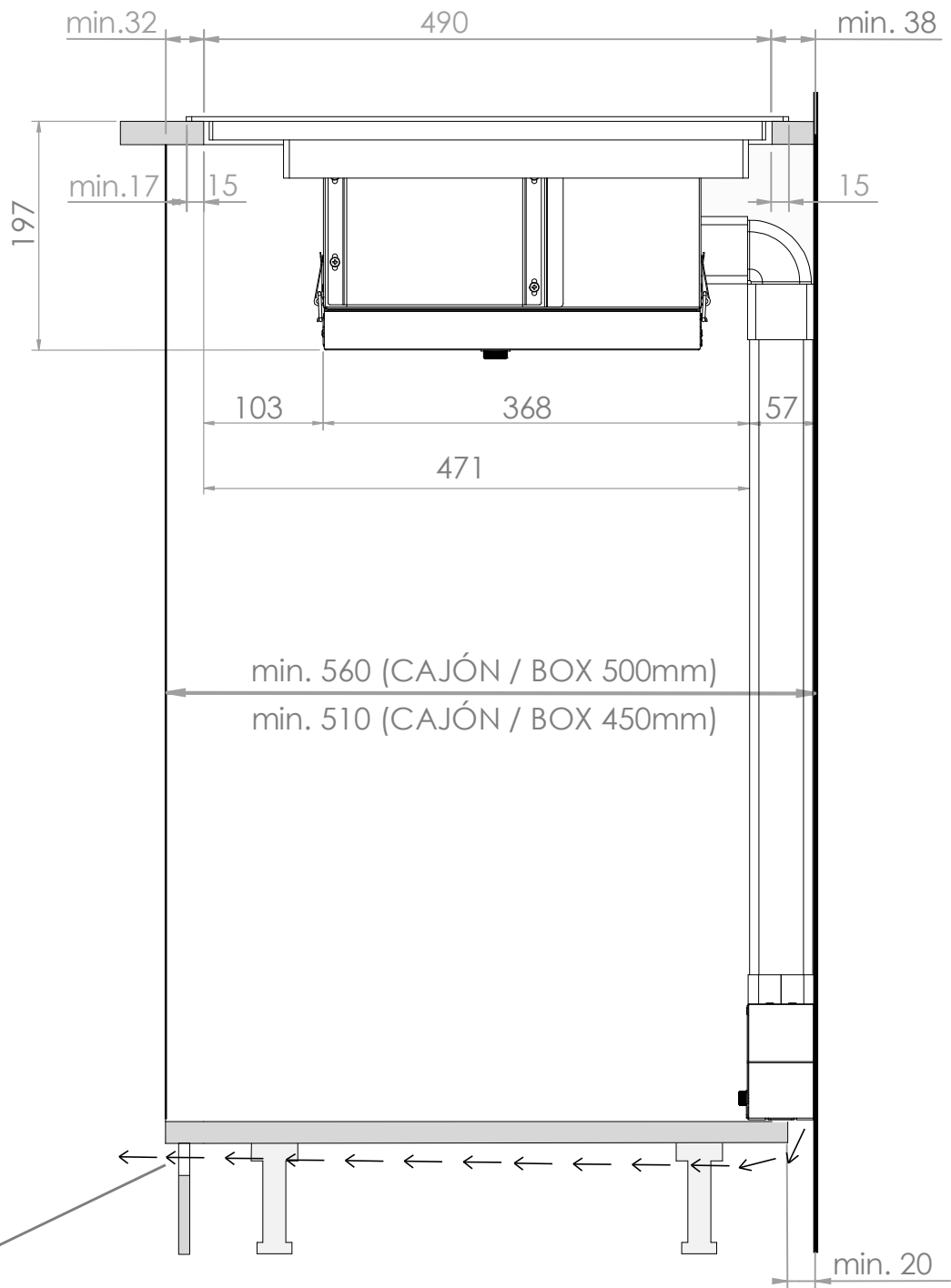
VISTA SUPERIOR / VUE DE DESSUS / TOP VIEW



COTAS / DIMENSÕES / REPÈRES / DIMENSIONS

ENCASTRE / INSIRA / ENCASTREMENT / BUILT IN SIZES

VISTA LATERAL / VUE LATÉRALE / SIDE VIEW



ATENCIÓN

Abertura mínima de ventilación $\geq 500 \text{ cm}^2$

ATENÇÃO

Abertura mínima de ventilação $\geq 500 \text{ cm}^2$

ATTENTION

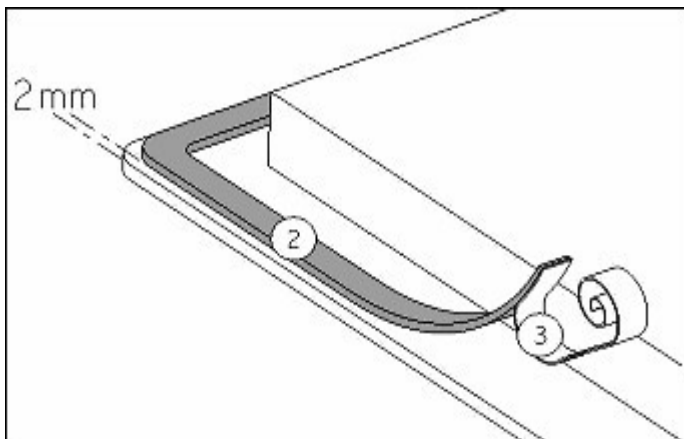
Ouverture de ventilation minimale $\geq 500 \text{ cm}^2$

ATTENTION

Minimum ventilation opening $\geq 500 \text{ cm}^2$

INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

1



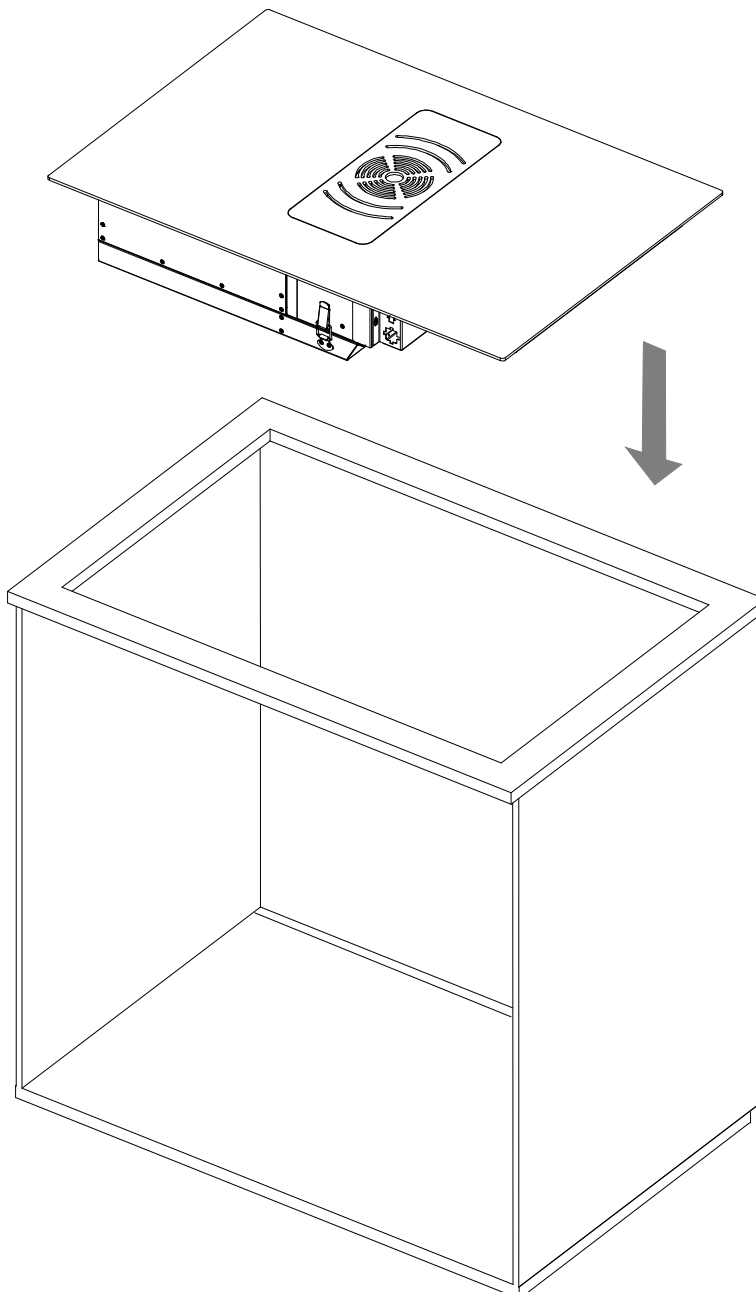
ES- Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

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

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

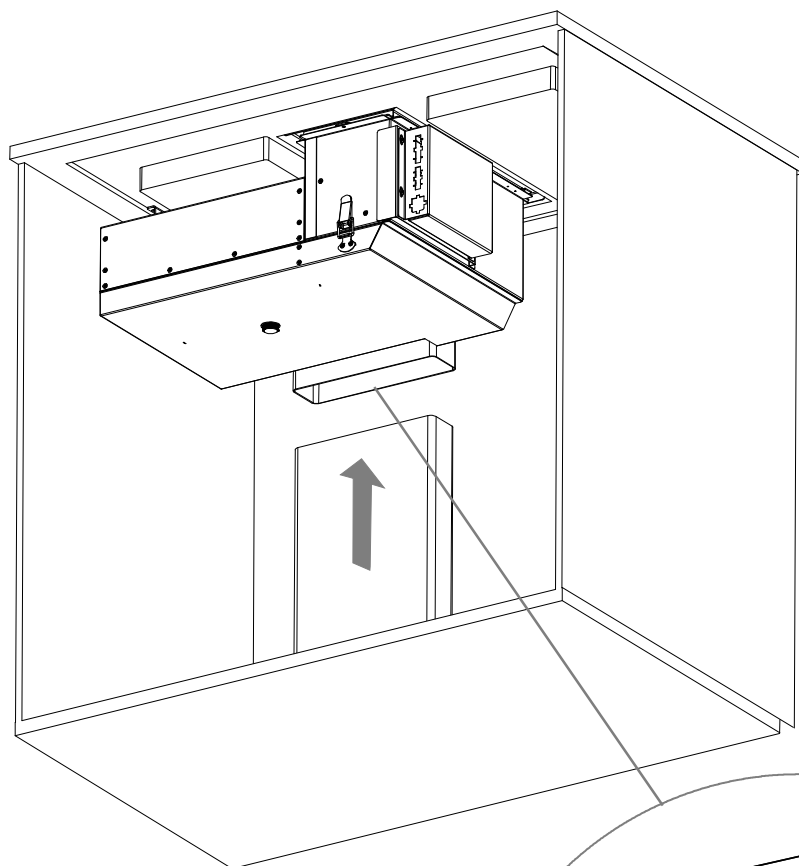
EN- Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

2

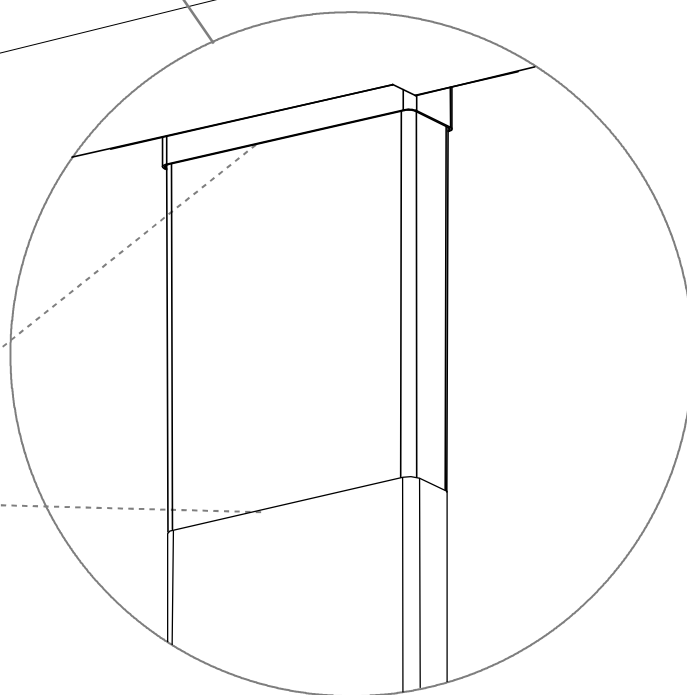
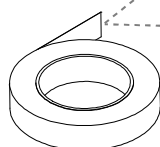


INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

3



4



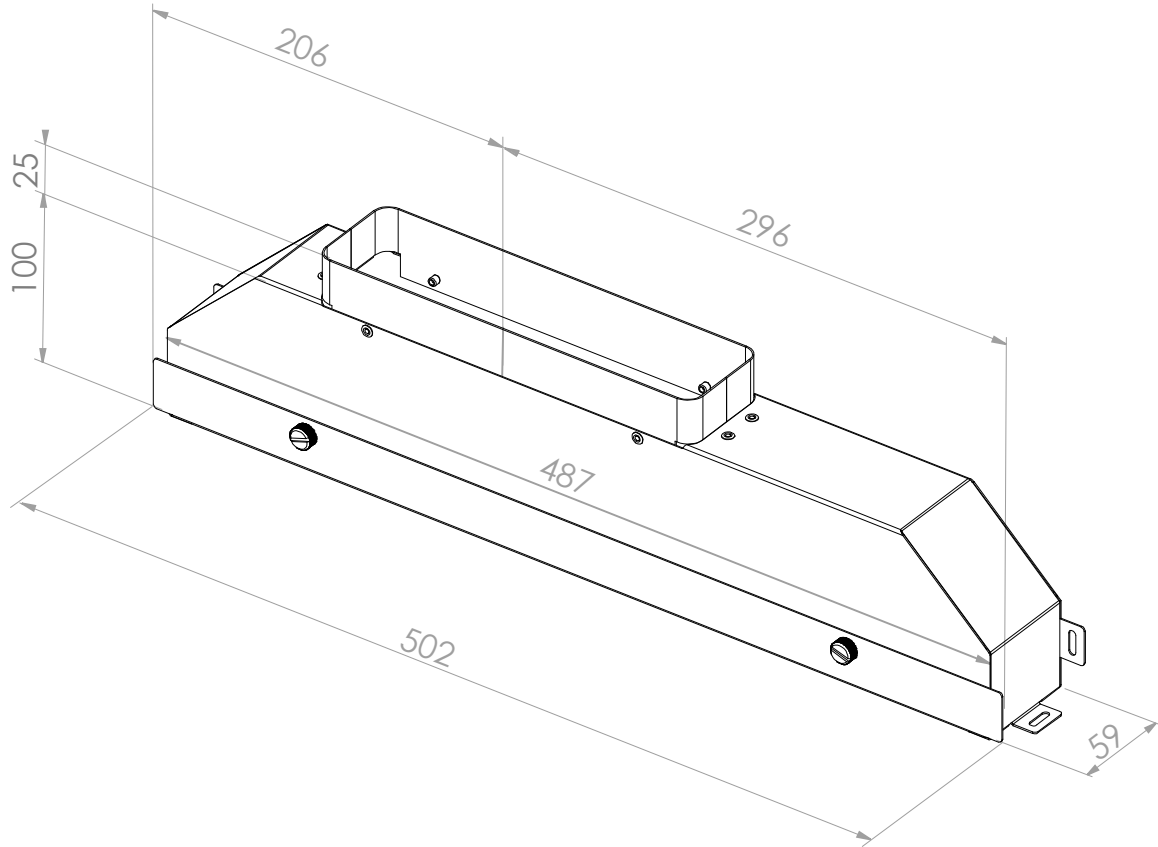
5

ES- CONEXIÓN ELÉCTRICA p.44
PT- LIGAÇÃO ELÉCTRICA p.44
FR- CONNEXION ELECTRIQUE p.44
EN- ELECTRICAL CONNECTIO p.44

INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

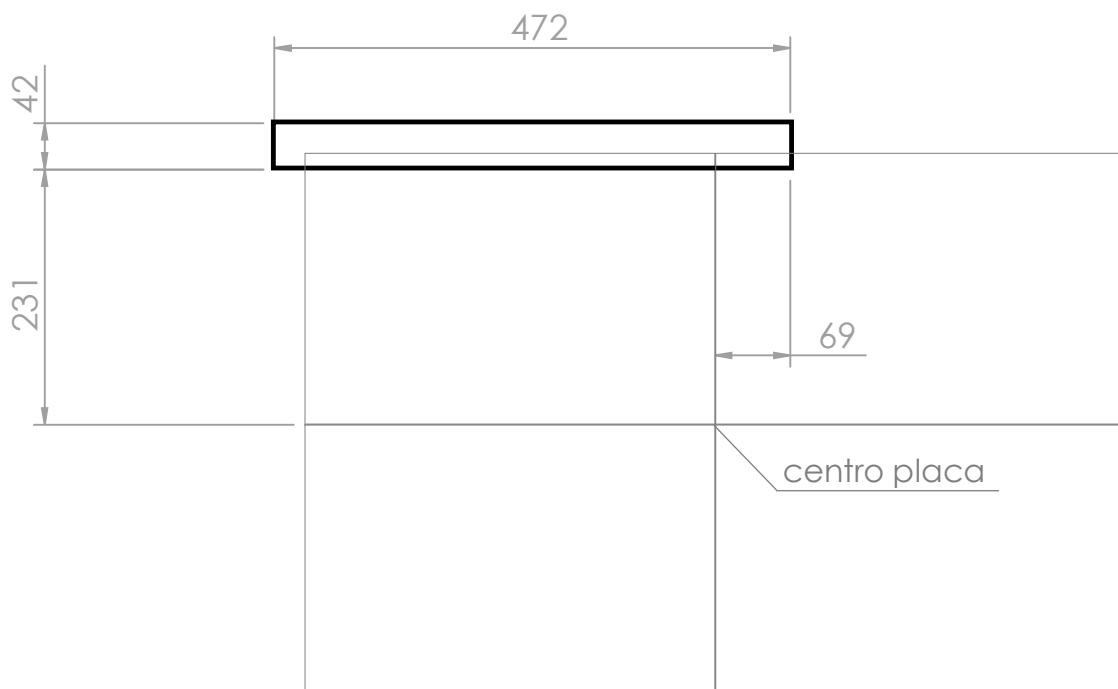
FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

COTAS / DIMENSÕES / REPÈRES / DIMENSIONS



ENCASTRE / INSIRA / ENCASTREMENT / BUILT IN SIZES (42 X 472mm)

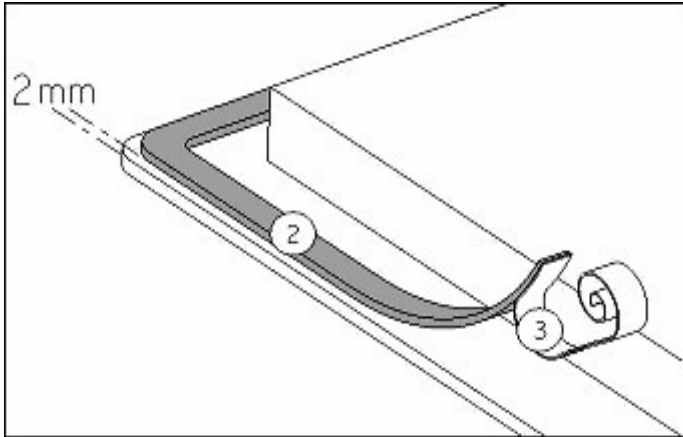
VISTA SUPERIOR / VUE DE DESSUS / TOP VIEW



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

1



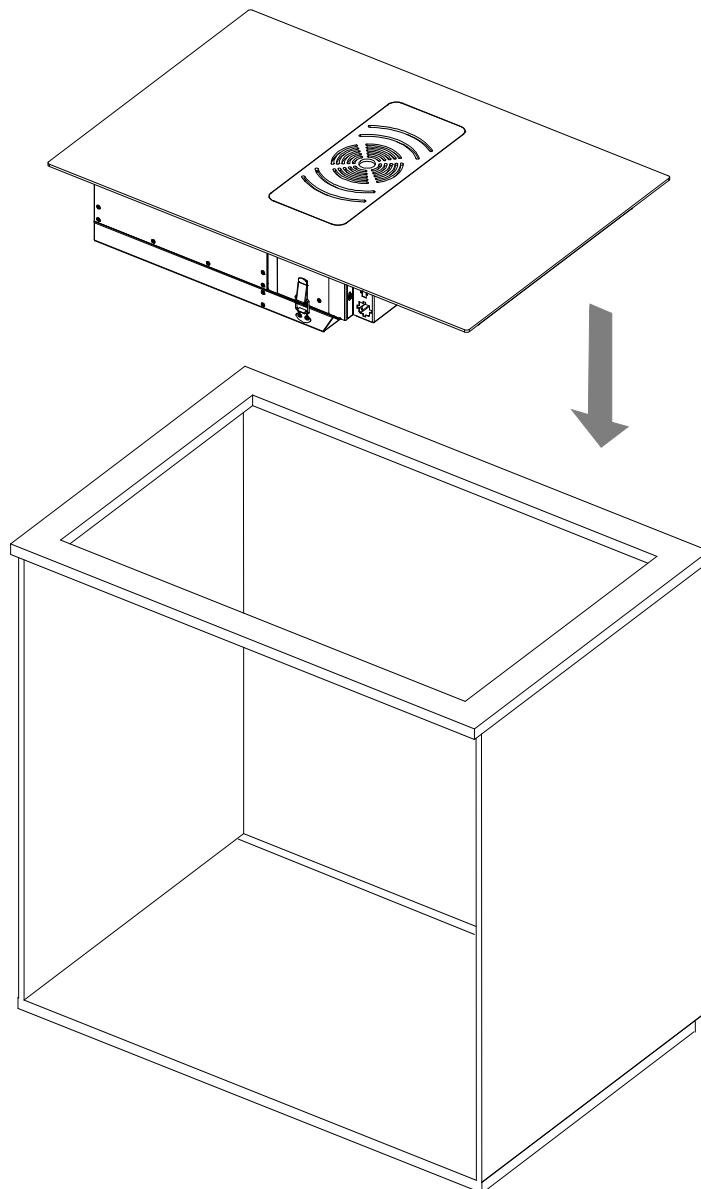
ES- Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

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

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

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

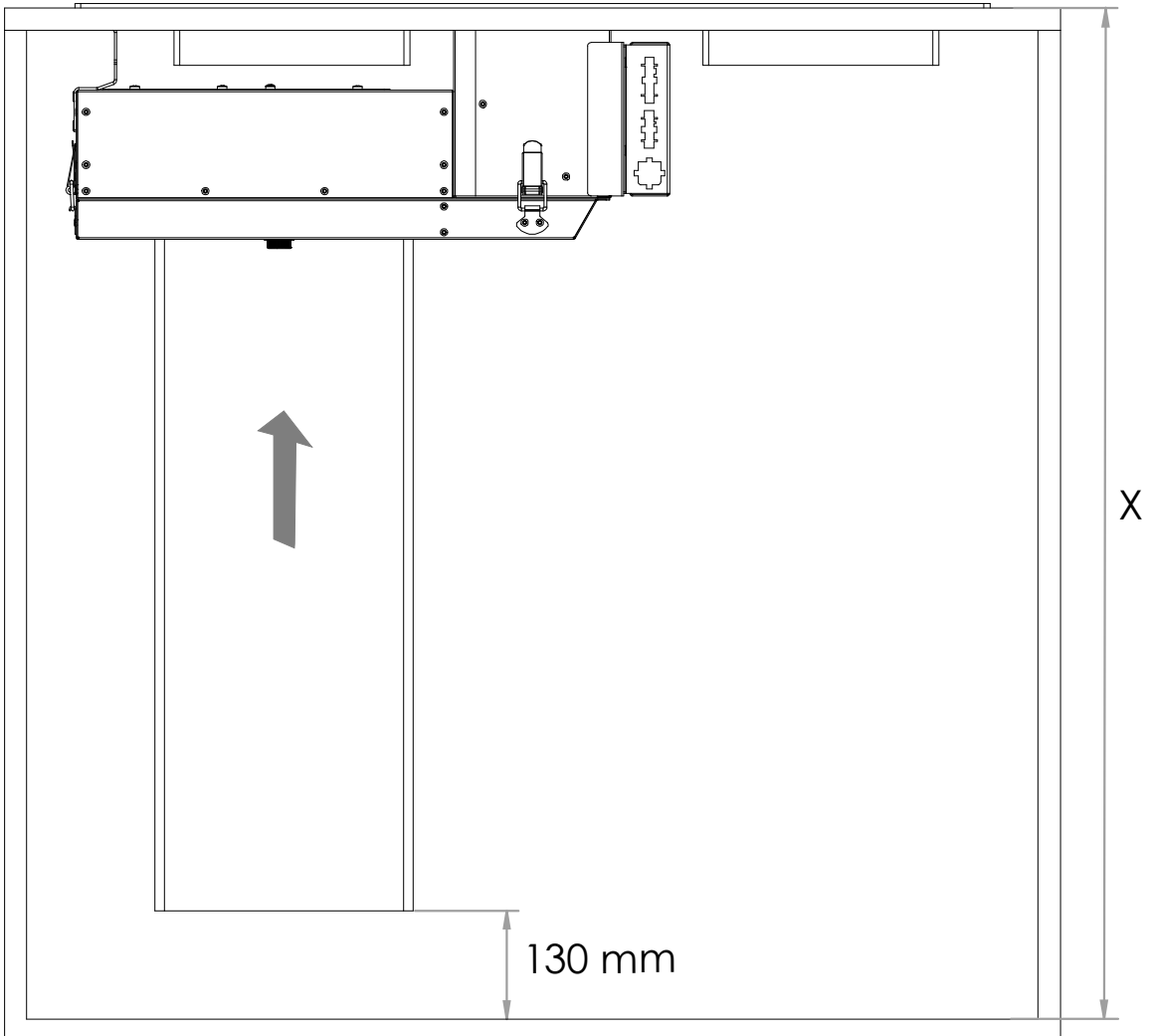
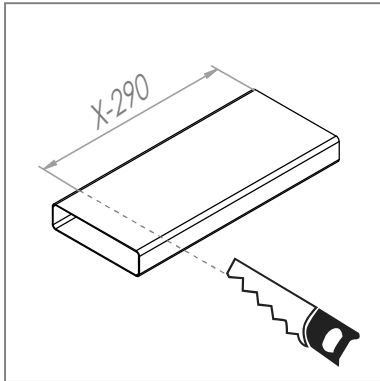
2



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

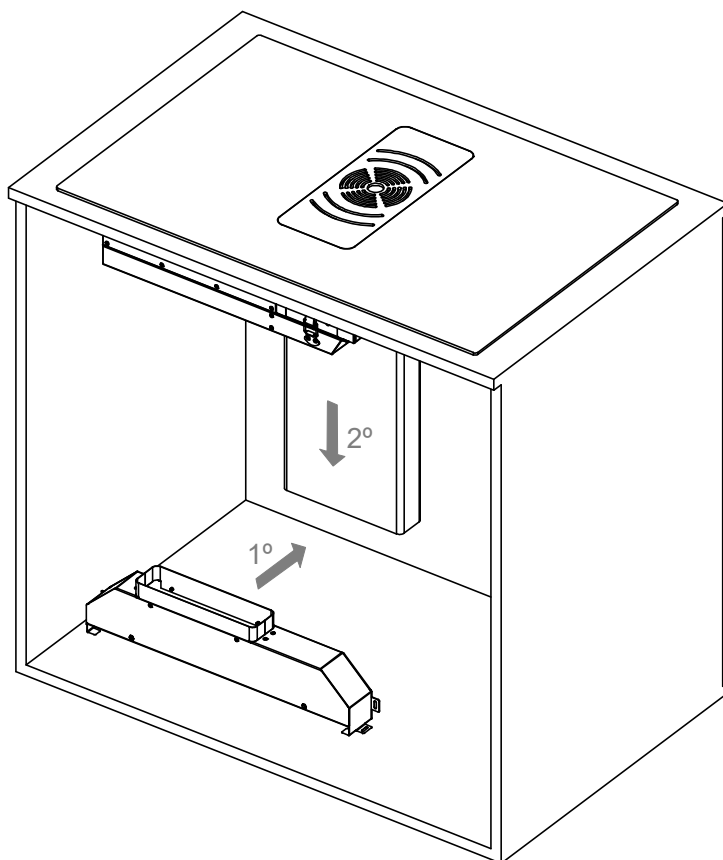
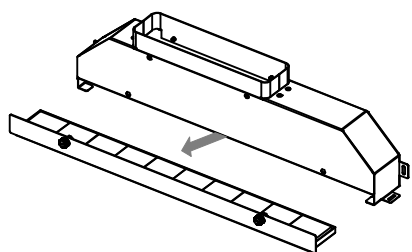
3



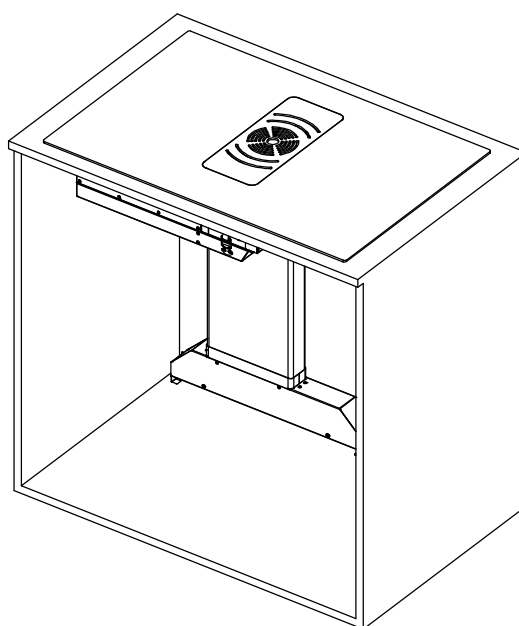
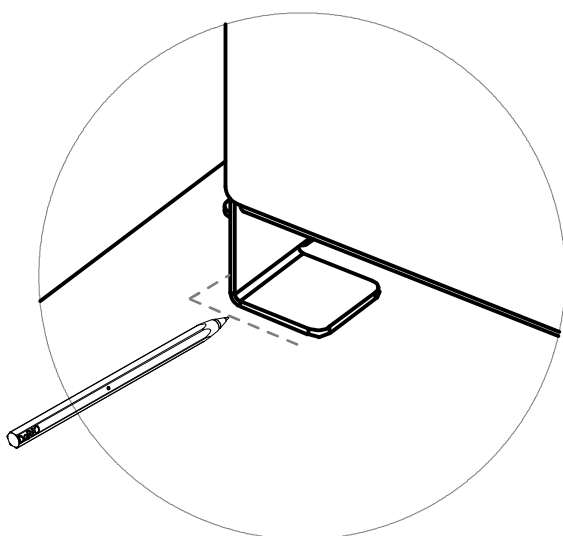
INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

4



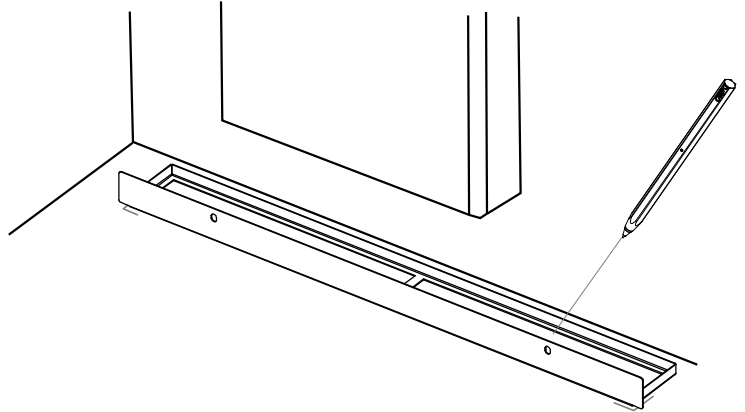
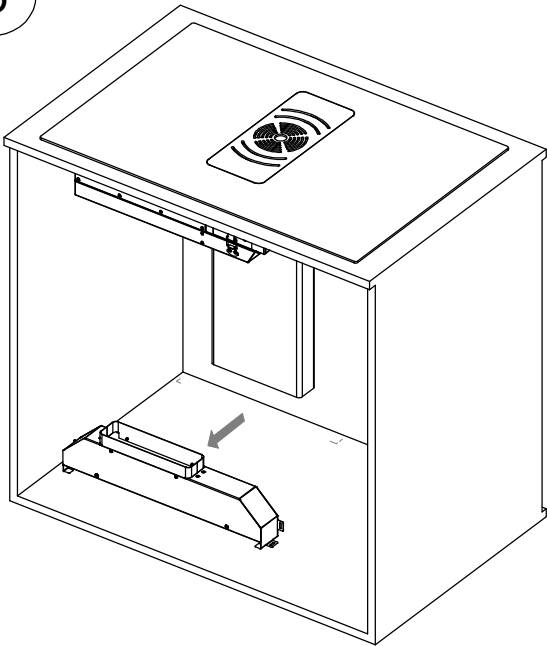
5



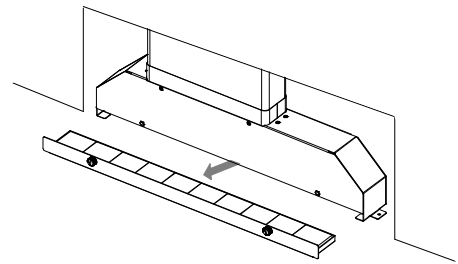
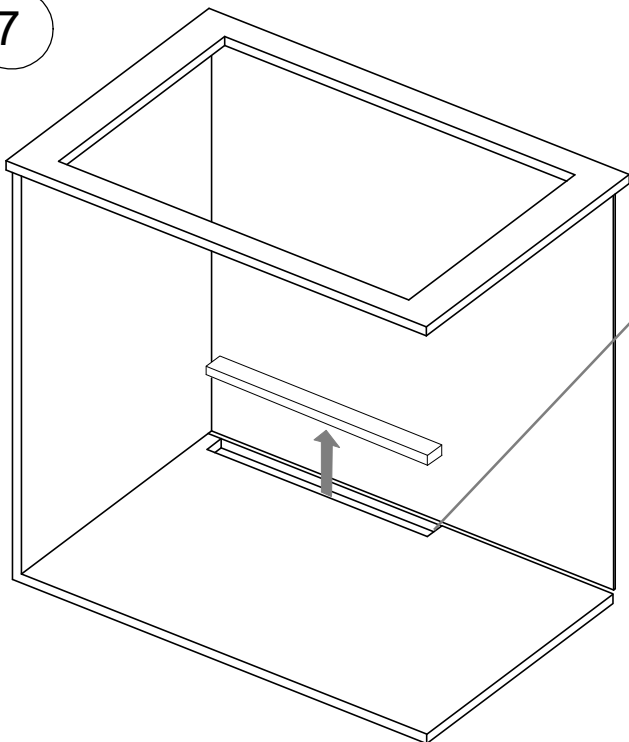
INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

6



7



ATENCIÓN

Esta zona debe permanecer accesible para mantenimiento del filtro. (p.53)

ATENÇÃO

Esta área deve permanecer acessível para manutenção do filtro. (p.53)

ATTENTION

Cette zone doit rester accessible pour le maintenance du filtre. (p.53)

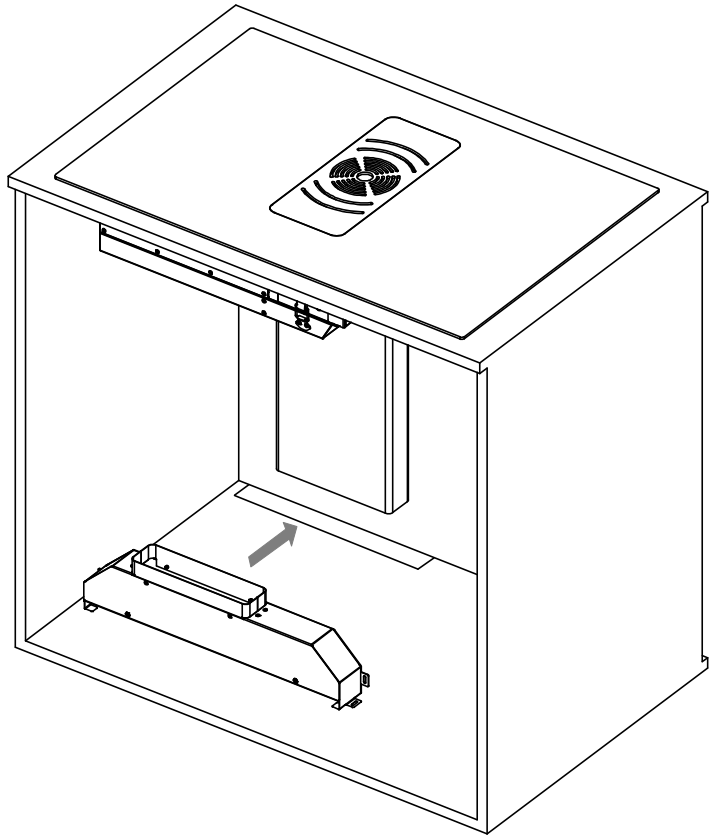
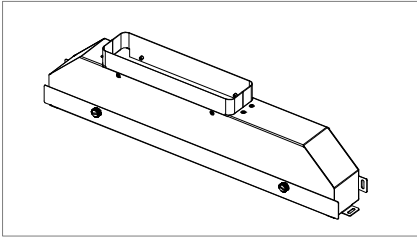
ATTENTION

This area must remain accessible for filter maintenance. (p.53)

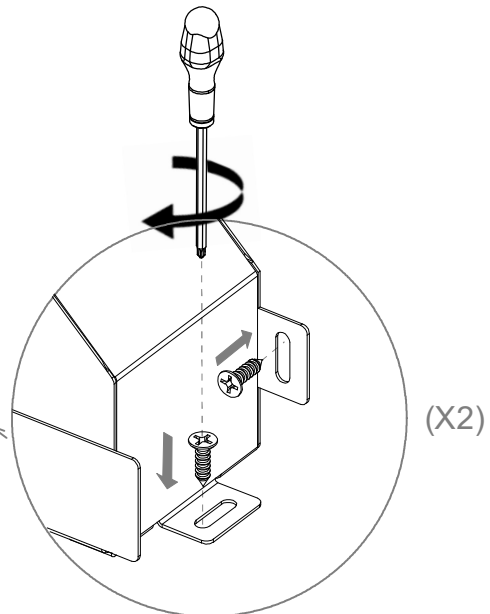
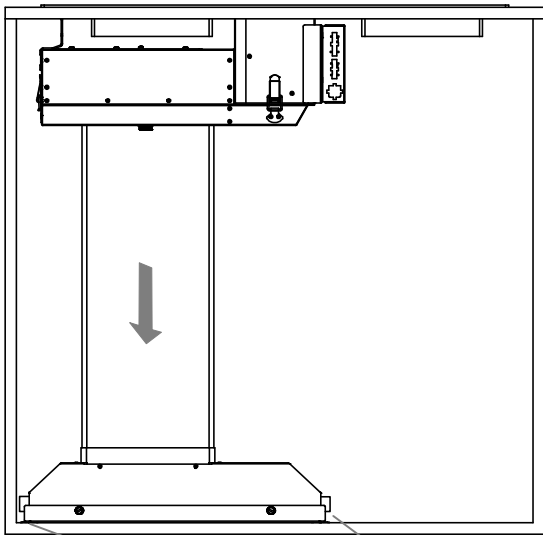
INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

8



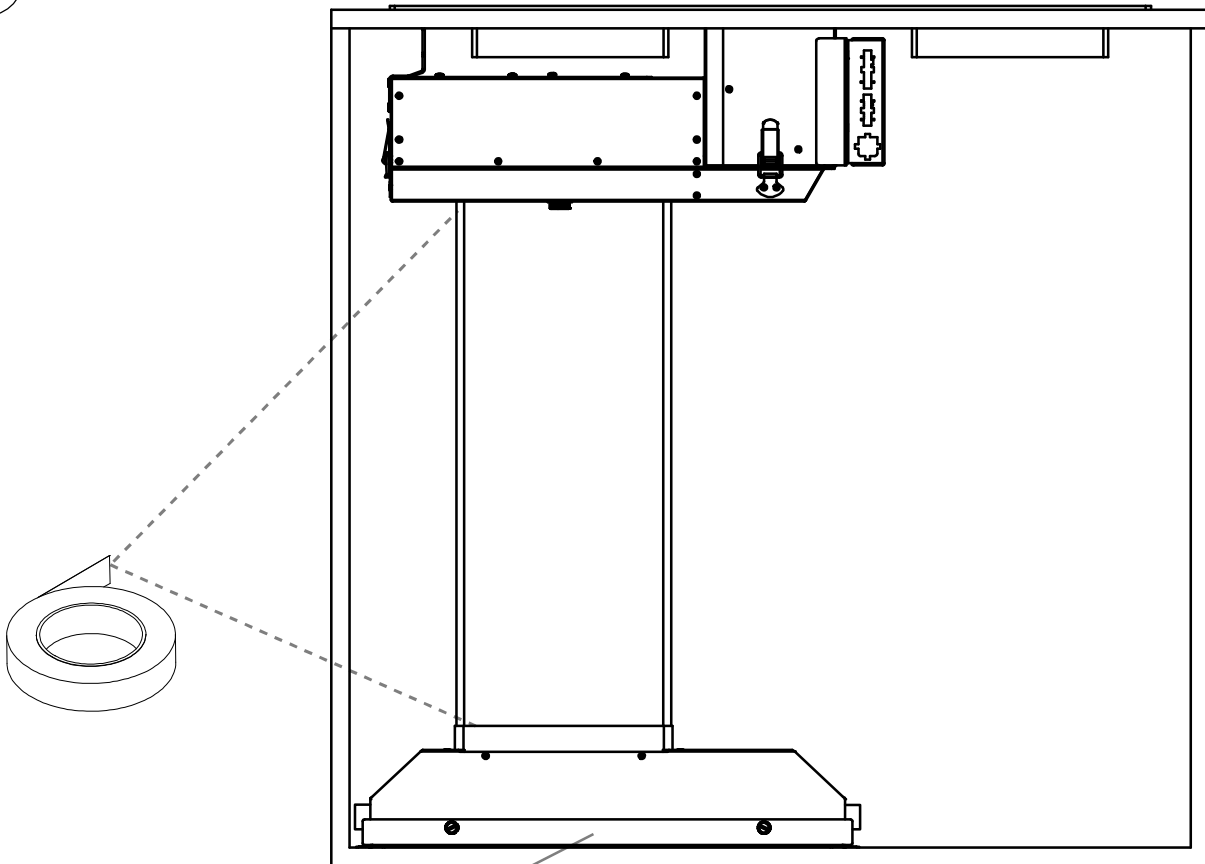
9



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

10



ATENCIÓN

Esta zona debe permanecer accesible para mantenimiento del filtro. (p.53)

ATENÇÃO

Esta área deve permanecer acessível para manutenção do filtro. (p.53)

ATTENTION

Cette zone doit rester accessible pour le maintienance du filtre. (p.53)

ATTENTION

This area must remain accessible for filter maintenance. (p.53)

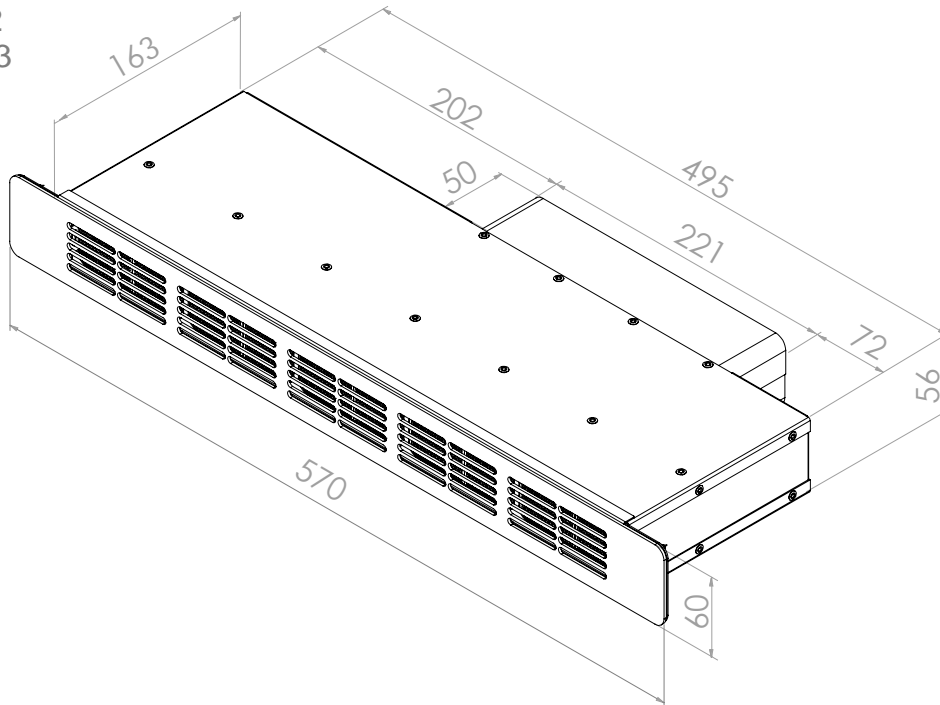
11

ES- CONEXIÓN ELÉCTRICA p.44
PT- LIGAÇÃO ELÉCTRICA p.44
FR- CONNEXION ELECTRIQUE p.44
EN- ELECTRICAL CONNECTIO p.44

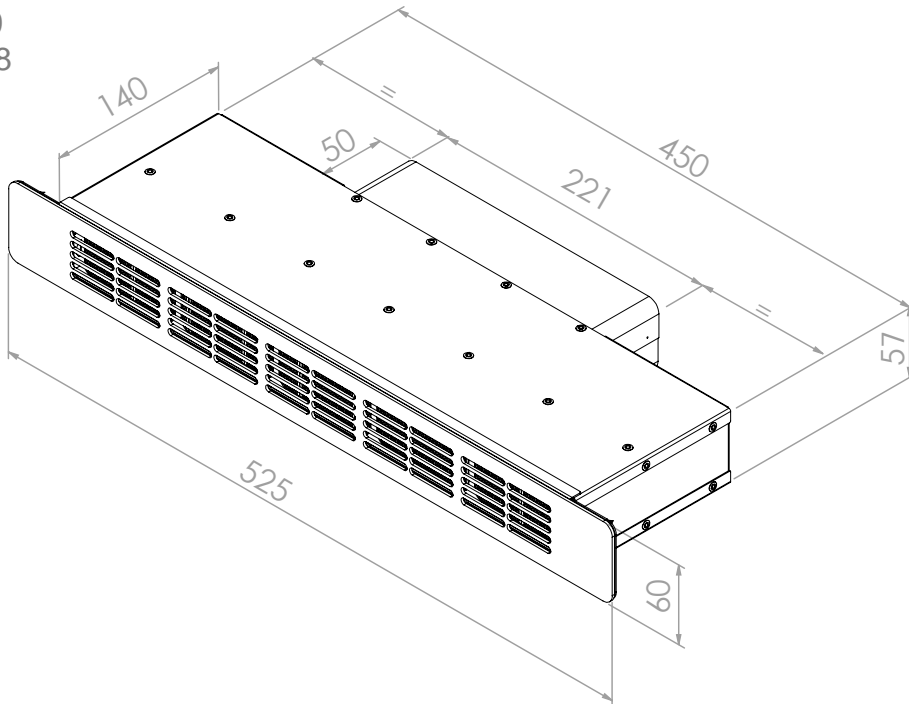
INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

REF.IX 10042
REF.BL 10043



REF.IX 10179
REF.BL 10198



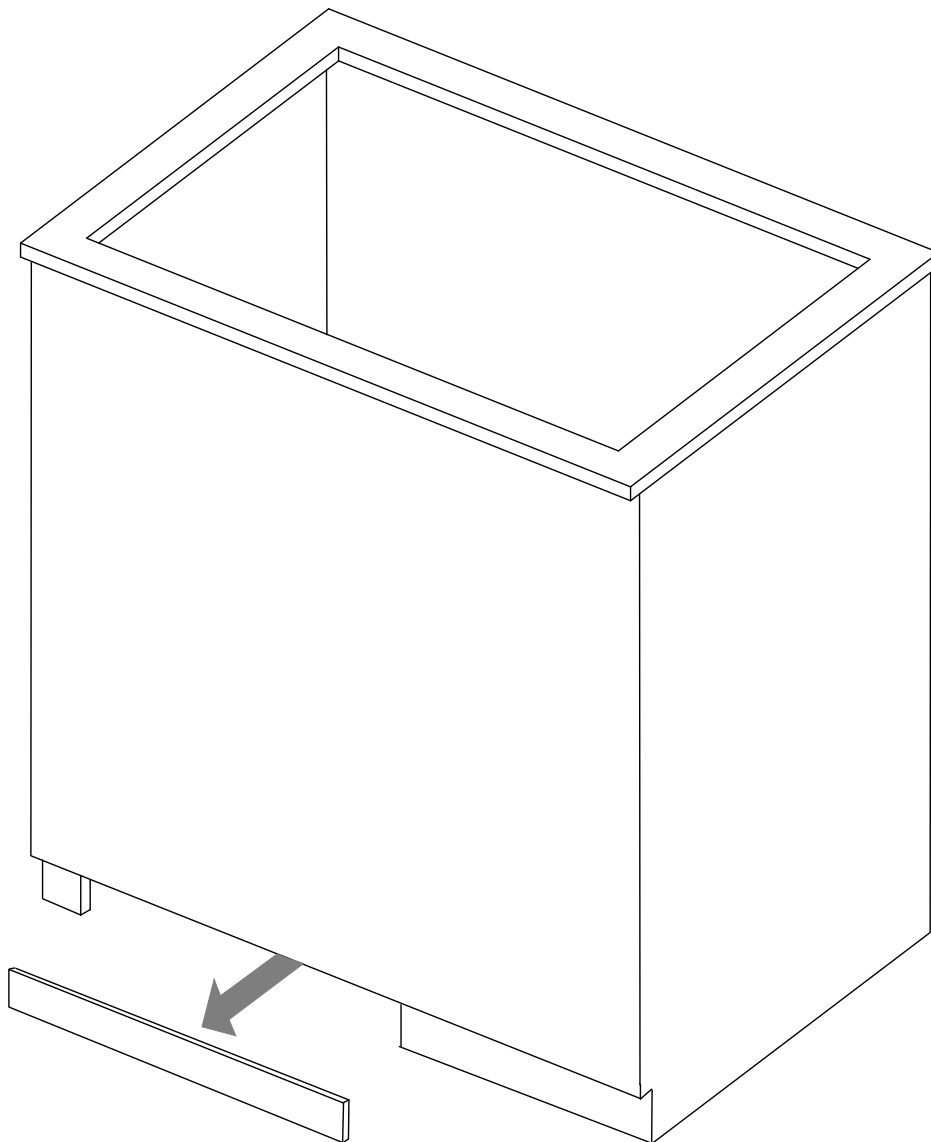
ENCASTRE ZÓCALO / INSIRA RODAPÉ / ENCASTREMENT PLINTHE / INSERT SKIRTING



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

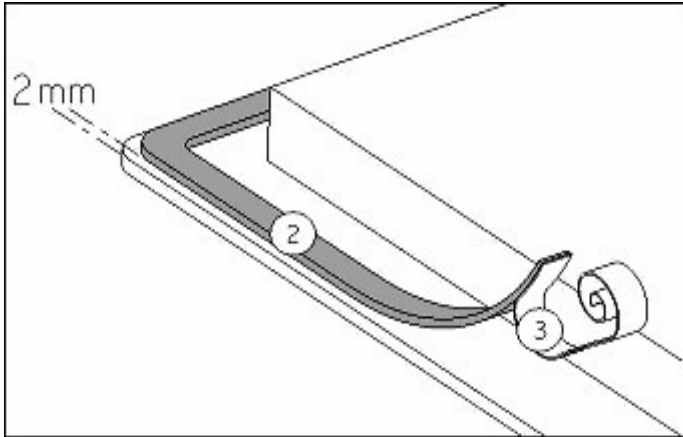
1



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

2



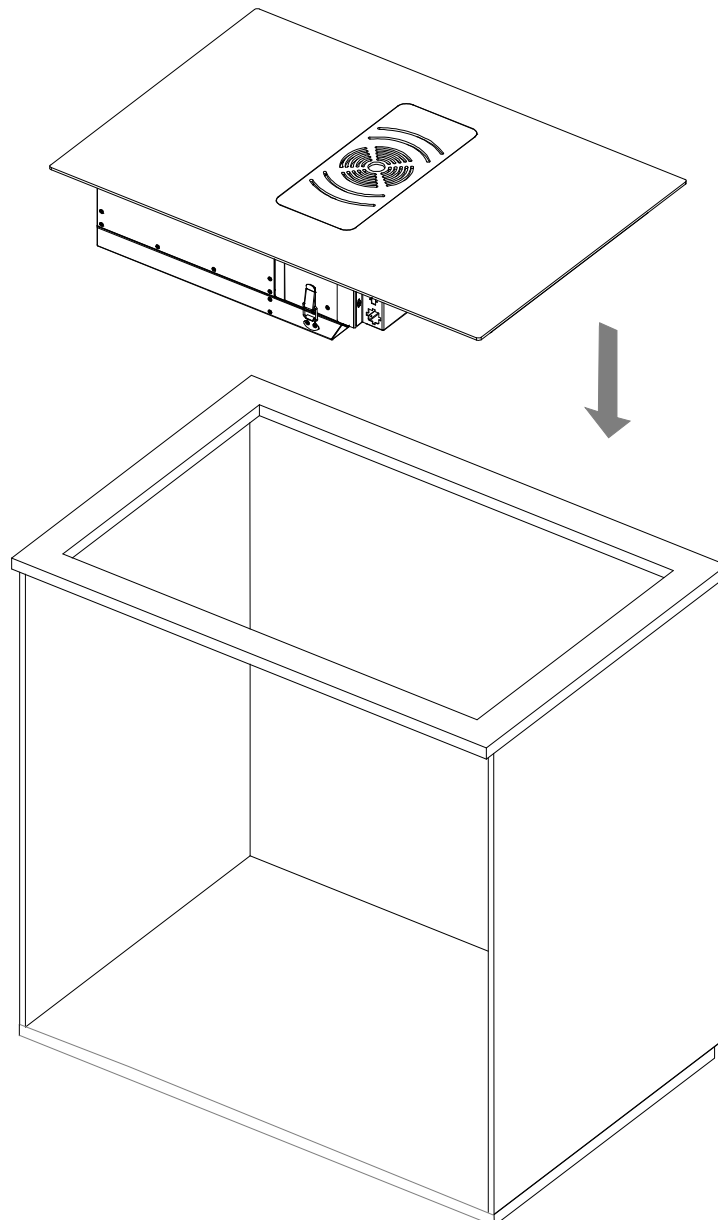
ES- Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

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

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

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

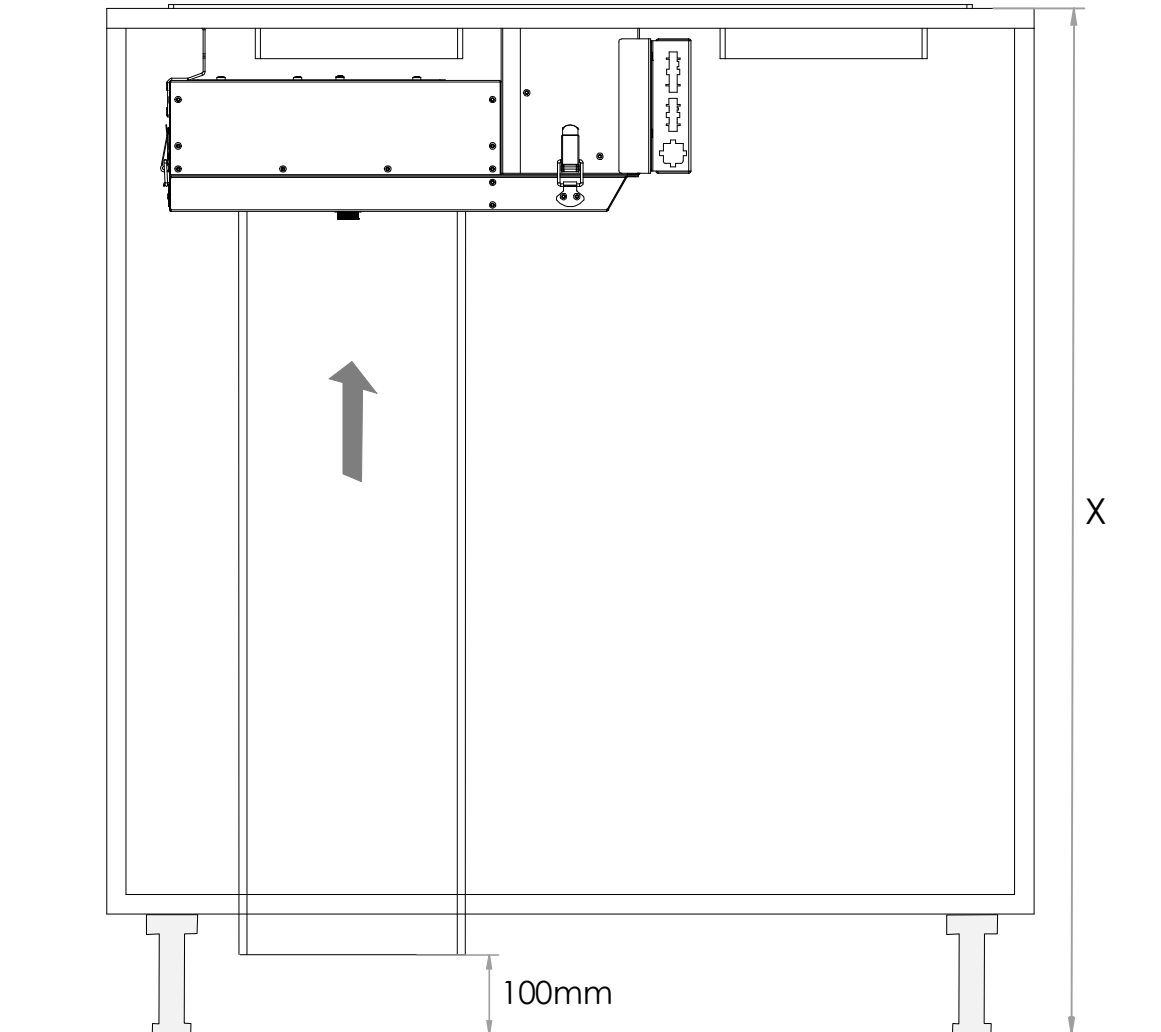
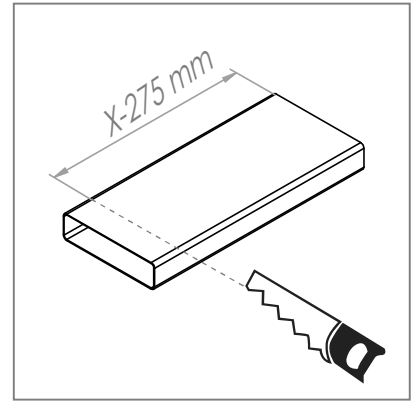
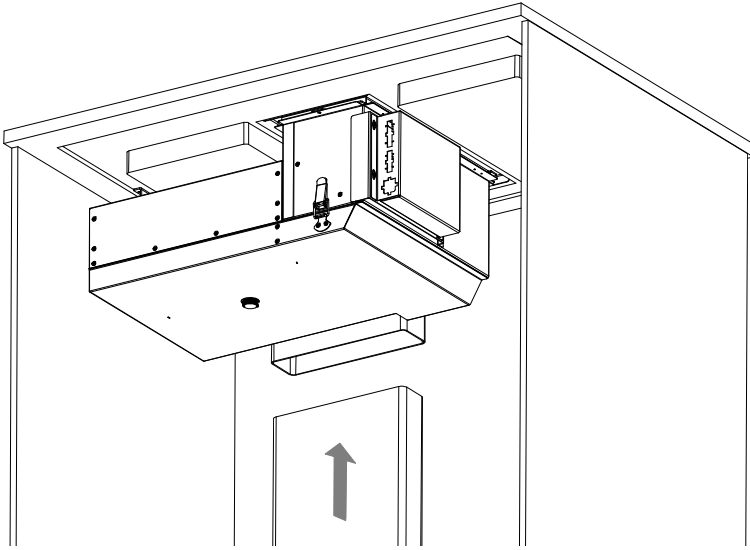
3



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

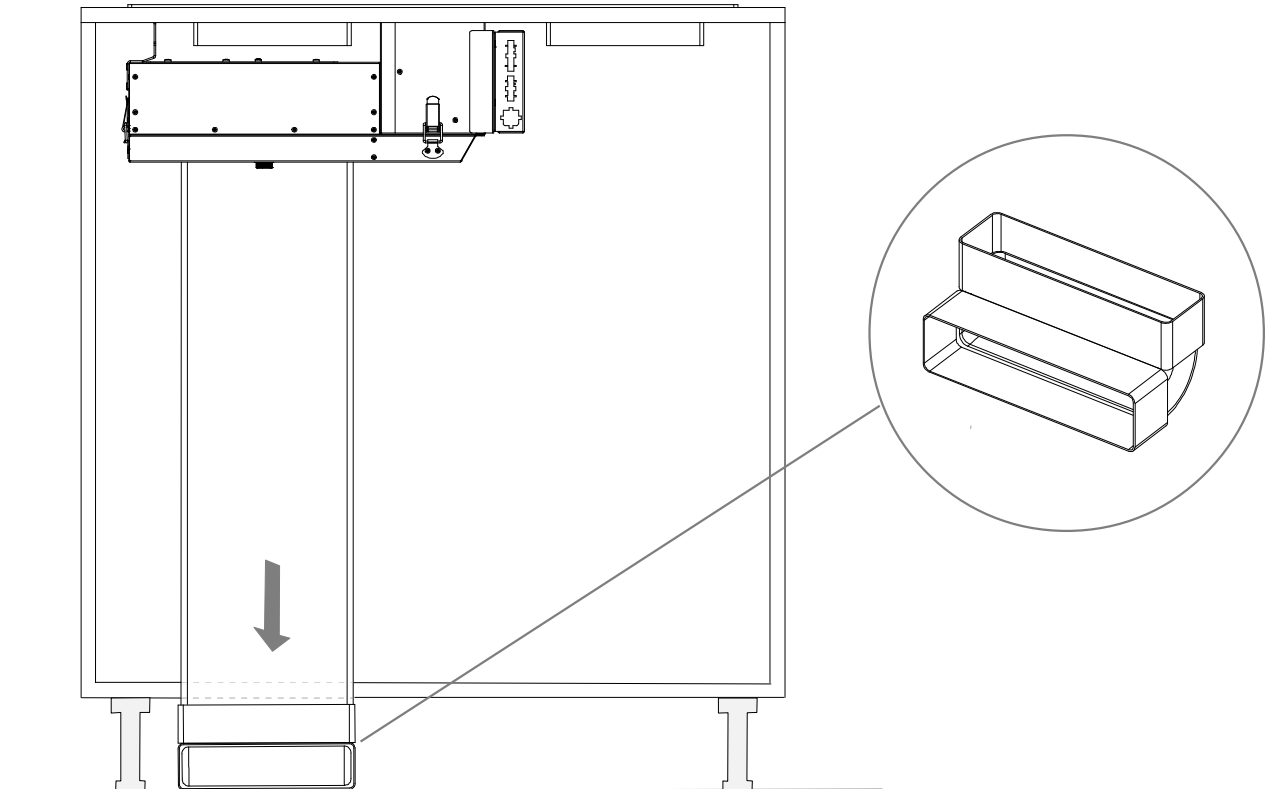
4



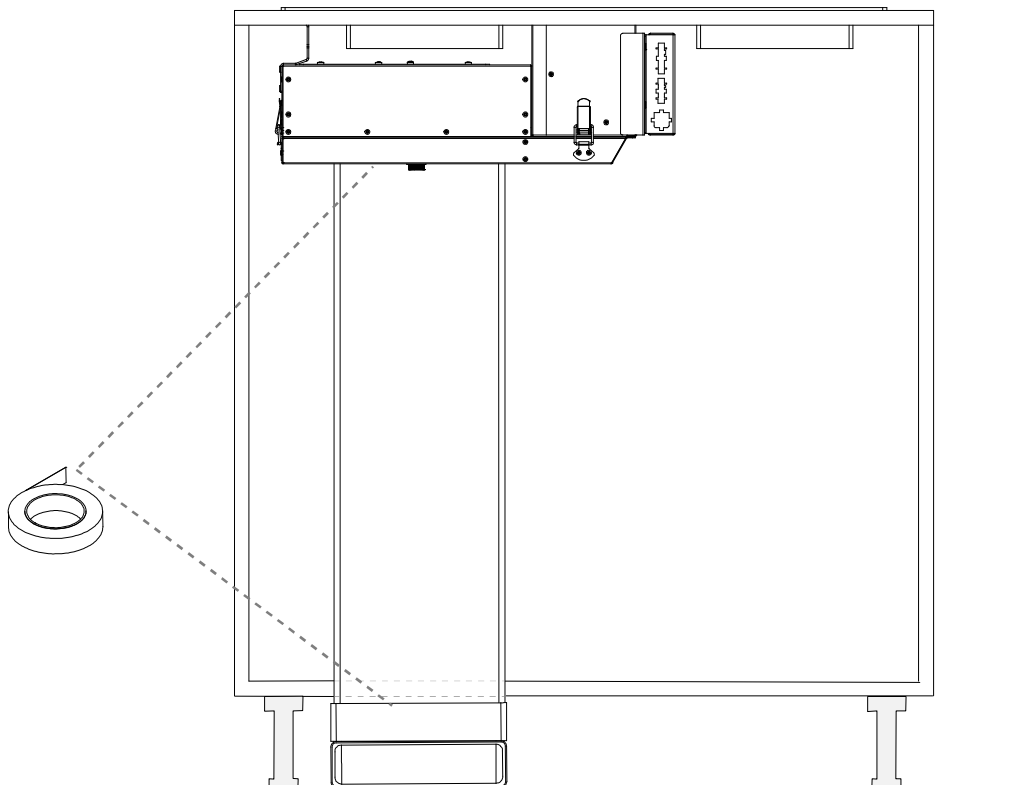
INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

5



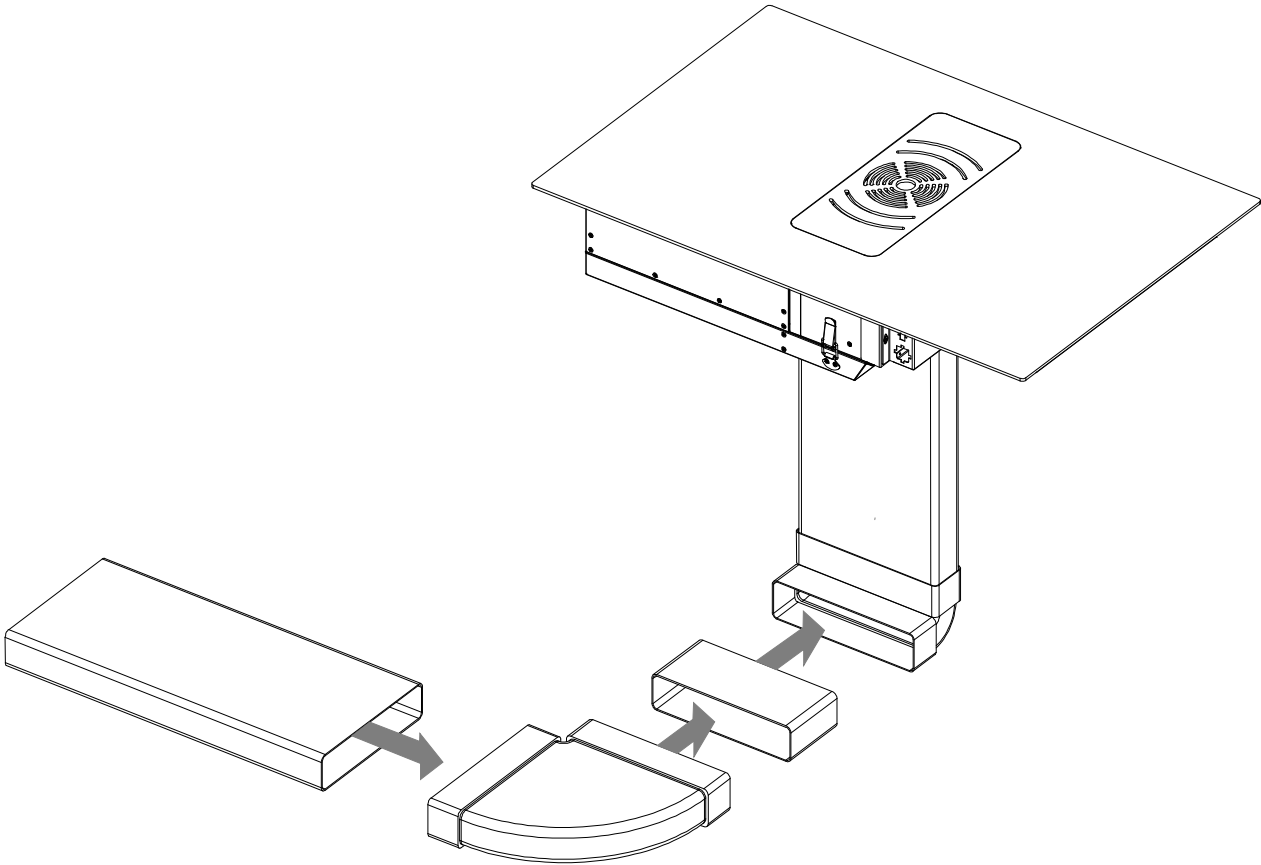
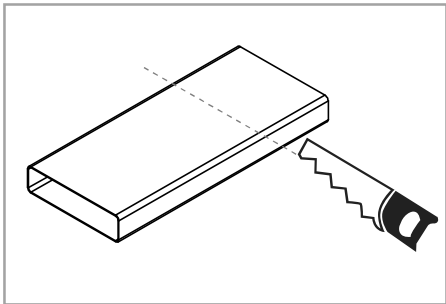
6



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

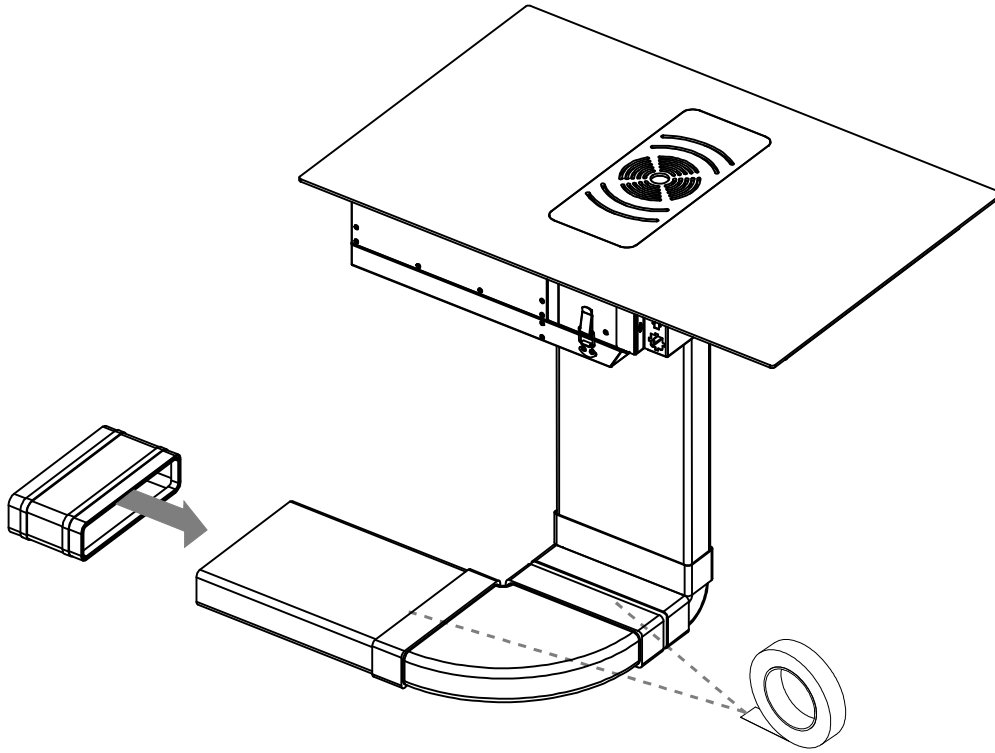
7



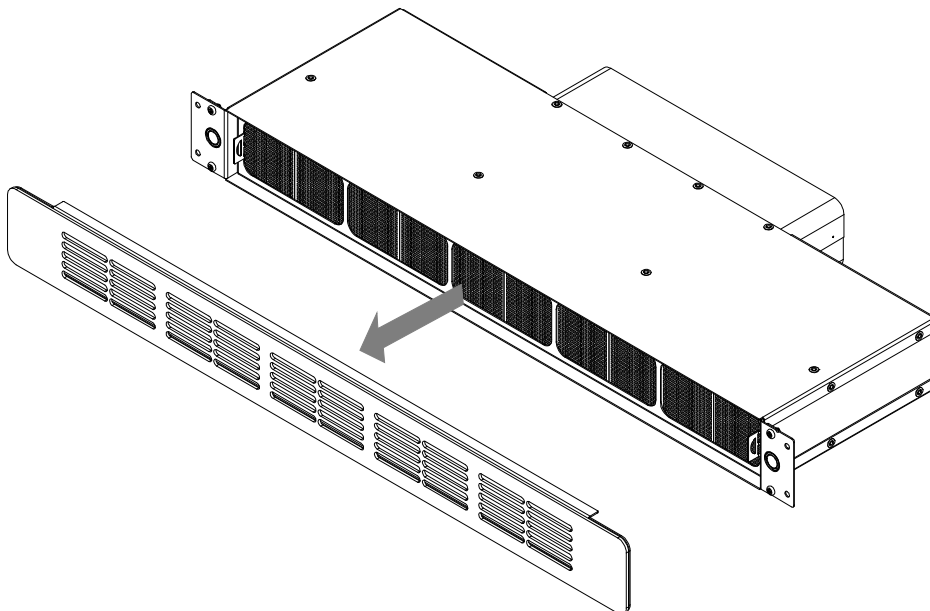
INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

8

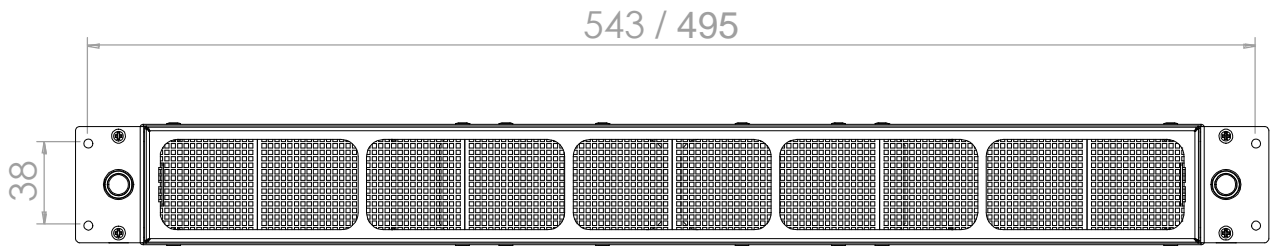


9

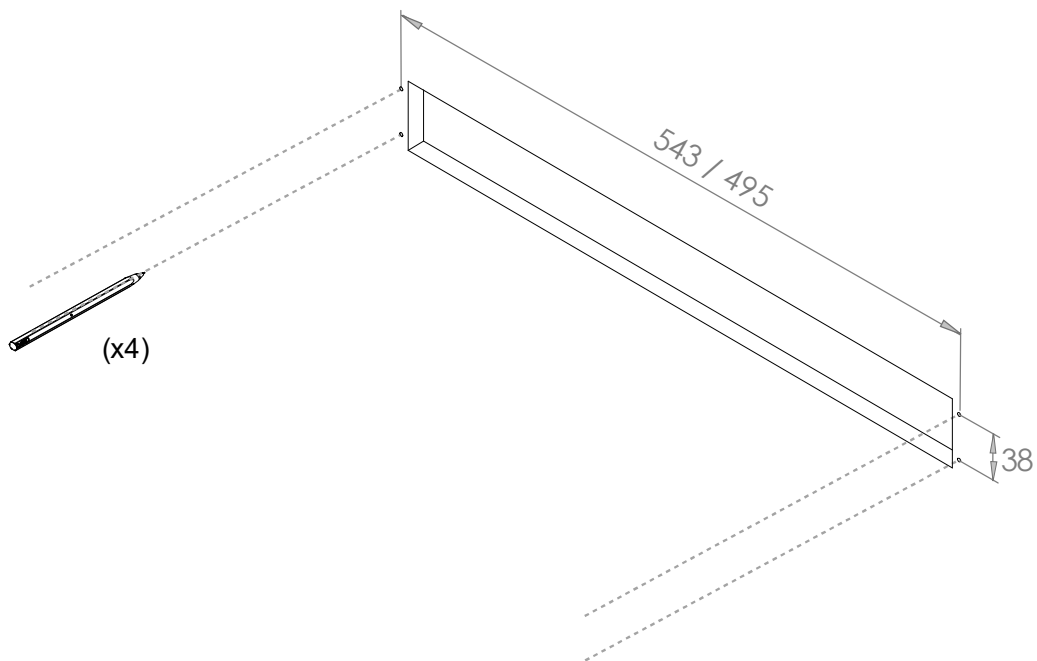


INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

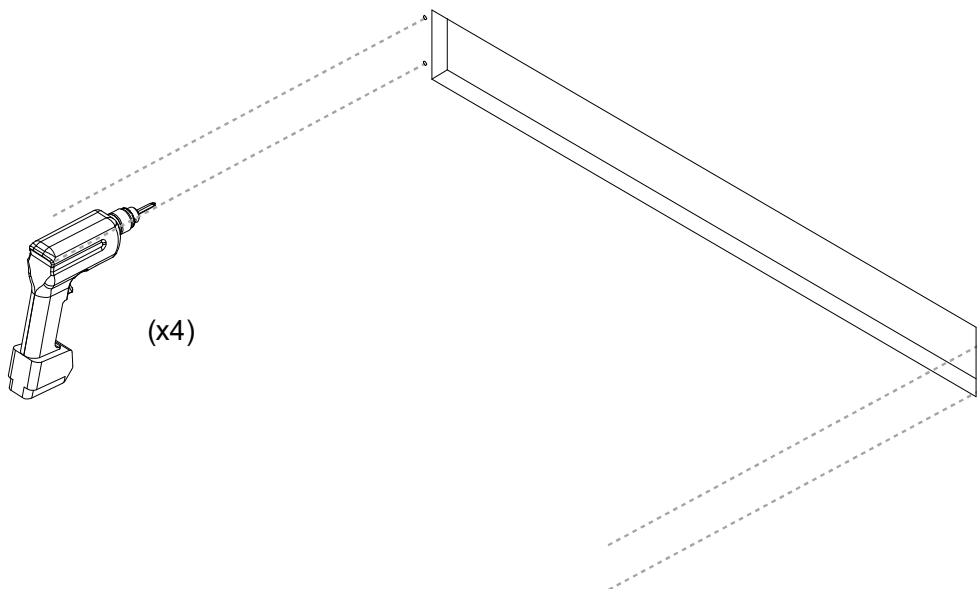
FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)



10



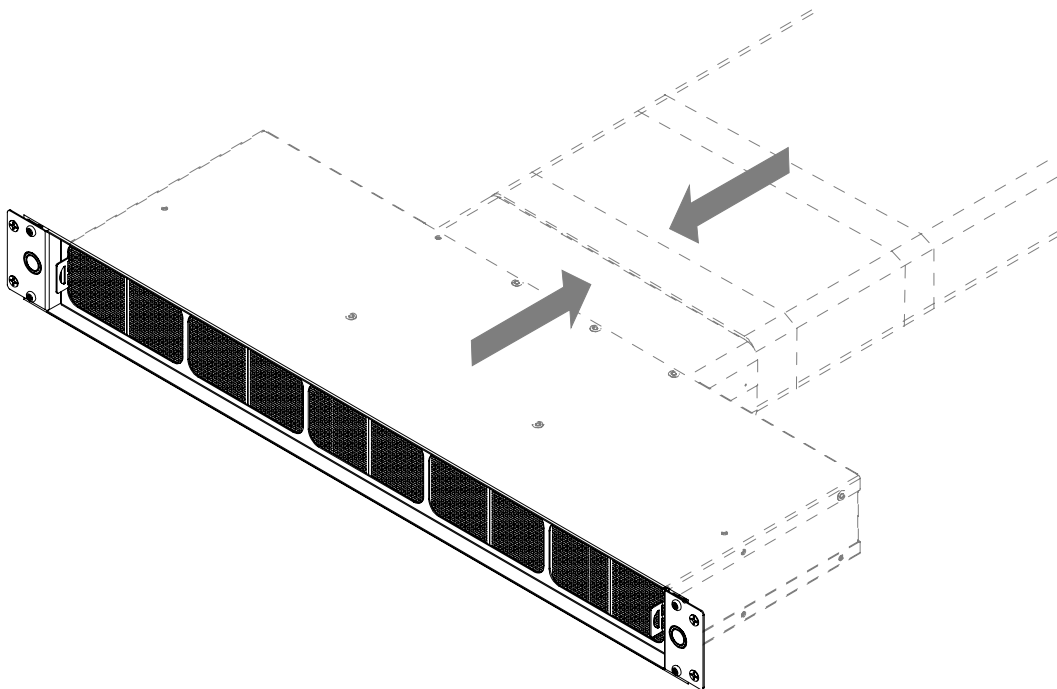
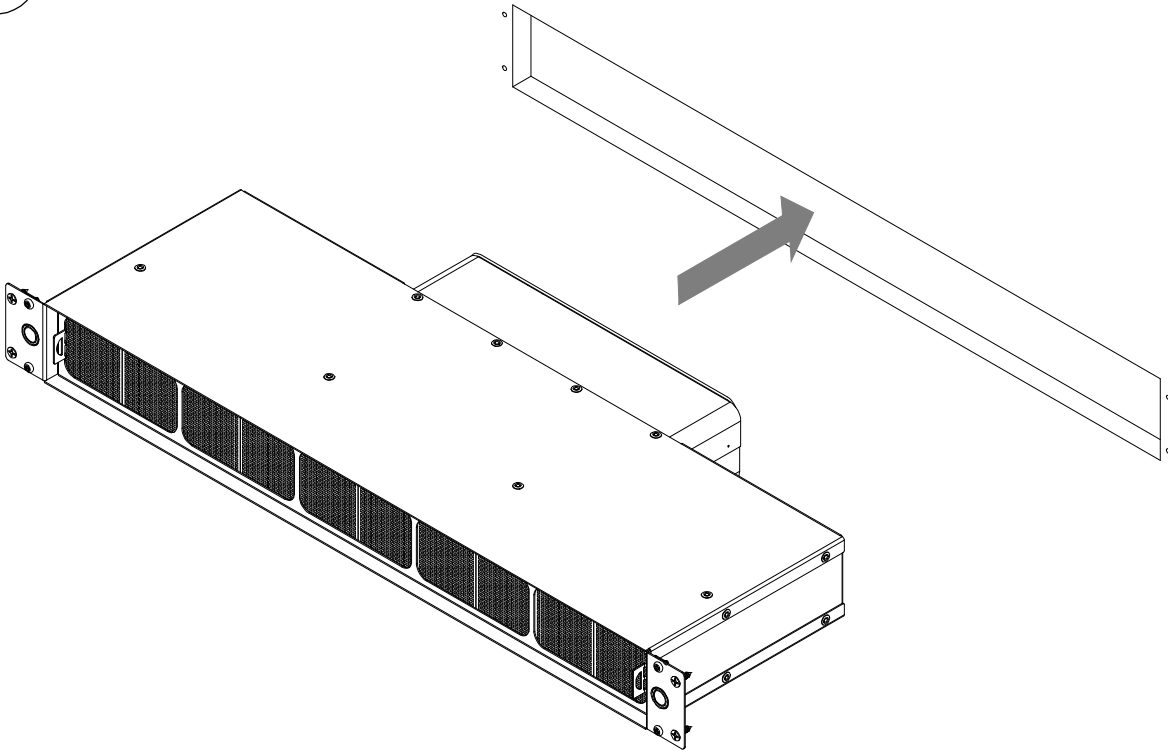
11



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

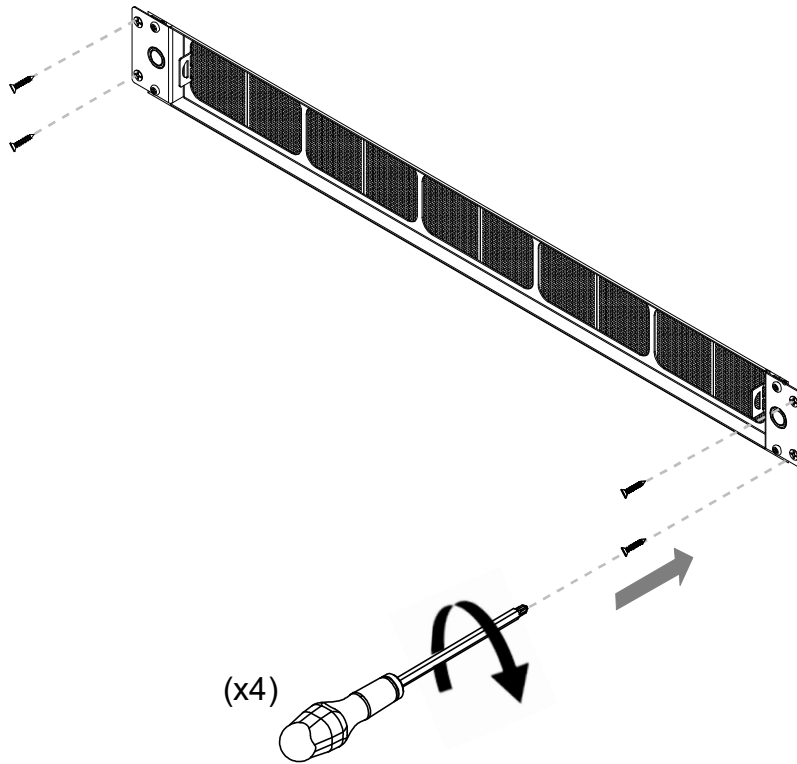
12



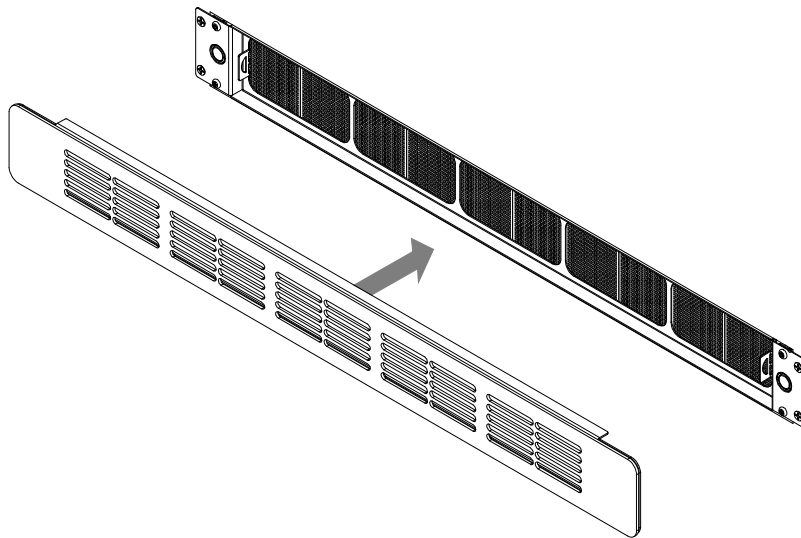
INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALLATION / INSTALLATION

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

13



14



15

ES- CONEXIÓN ELÉCTRICA p.44
PT- LIGAÇÃO ELÉCTRICA p.44
FR- CONNEXION ELECTRIQUE p.44
EN- ELECTRICAL CONNECTIO p.44

CONEXIÓN ELÉCTRICA / LIGAÇÃO ELÉCTRICA CONNEXION ÉLECTRIQUE / ELECTRICAL CONNECTION

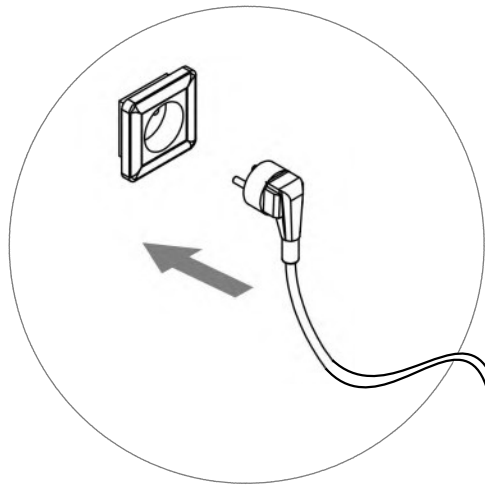
ES- Conecte siempre los 2 MÓDULOS. ① CAMPANA ② PLACA DE COCCIÓN

PT- Sempre conecte os 2 MÓDULOS. ① EXAUSTOR ② PLACA

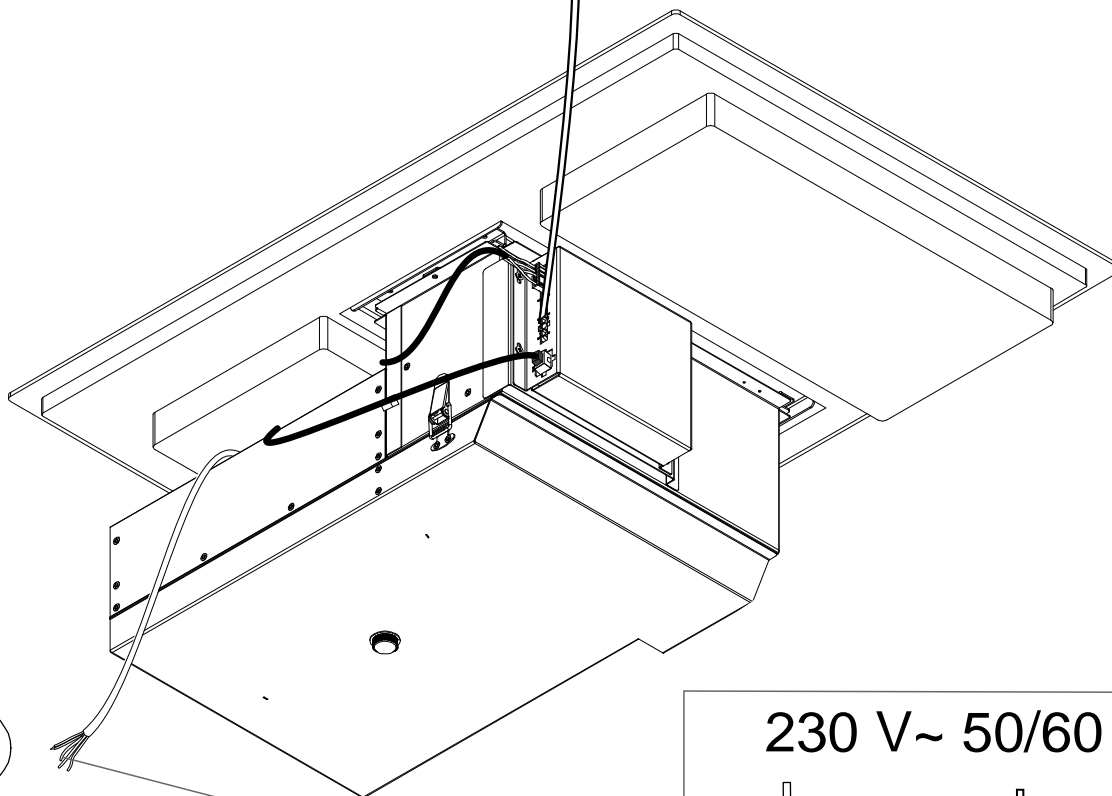
FR- Connectez toujours les 2 MODULES. ① HOTTE ② TABLE DE CUISSON

EN- Always connect the 2 MODULES. ① HOOD ② COOKING PLATE

1



2



230 V~ 50/60 Hz

MARRÓN / BROWN
NEGRO / BLACK

FASE
PHASE

AMARILLO Y VERDE
YELLOW AND GREEN

TIERRA
GROUND

GRIS / GREY
AZUL / BLUE

NEUTRO
NEUTRAL

ES- CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Atención!

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

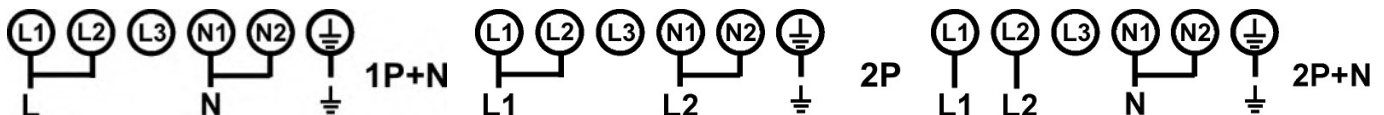
Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

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

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

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



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

Monofase 230V~1P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2, el 2º entre el 4 y el 5.

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

Bifase 400V~2P+N

Coloque un puente entre el terminal 4 y el 5.

Conecte la tierra al terminal "earth" (Amarillo/Verde), el neutral N al terminal 4 o 5 (Azul y Gris), la Fase L1 al terminal 1 (Marrón) y la Fase L2 al terminal 2 (Negro).

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

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

PT- LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- A instalação deste dispositivo e a ligação à rede eléctrica deve ser efectuada por um electricista que conheça as regulações normativas e as respeite de forma escrupulosa.
- As peças eléctricas devem estar sempre protegidas após serem incorporadas.
- Os dados necessários à ligação encontram-se nos autocolantes colocados na parte de baixo do aparelho.
- O aparelho deve ser separado da rede eléctrica através de um disjuntor multipolar. A abertura de contacto deve ter pelo menos 3 mm.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede eléctrica através de dispositivos adaptados, como disjuntores, fusíveis ou interruptores (diferenciais).
- Se o aparelho não possuir uma tomada acessível, devem ser incorporados meios para desligar na instalação fixa, de acordo com as regulações de instalação.
- A manga de entrada deve ser colocada de forma a não tocar nenhuma das partes quentes da placa ou do forno.

Atenção!

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

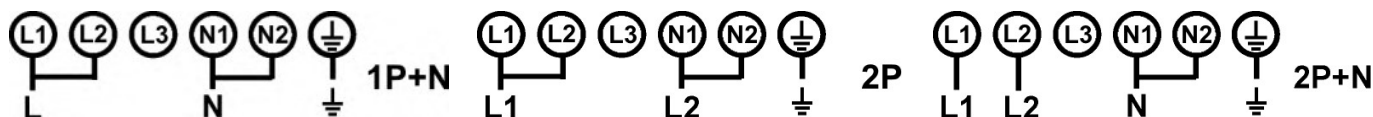
Ligue sempre o fio de terra de protecção.

Respeite o esquema de ligação.

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

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado com o factor simultâneo segundo a norma EN 60 335-2-6



Para os vários tipos de ligação, utilize as pontes de cobre que se encontram na box junto ao borne.

Monofásica 230V~1P+N

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

Ligue o fio de terra ao borne de terra (amarelo/verde), o neutro N ao borne 4 ou 5 (azul e cinzento), a fase L a um dos bornes 1 ou 2 (castanho e preto).

Bifásica 400V~2P+N

Instale uma ponte entre os bornes 4 e 5.

Ligue o fio de terra ao borne de terra (amarelo/verde), o neutro N ao borne 4 ou 5 (azul e cinzento), a fase L1 ao borne 1 (castanho) e a fase L2 ao borne 2 (preto).

Cuidado! Certifique-se de que liga os fios e as pontes corretamente e que aperta bem os parafusos.

Não podemos ser responsabilizados por quaisquer incidentes resultantes de uma ligação incorrecta ou da utilização de um aparelho sem ligação à terra ou que tenha sido montado com uma ligação à terra defeituosa.

FR- CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

Attention !

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

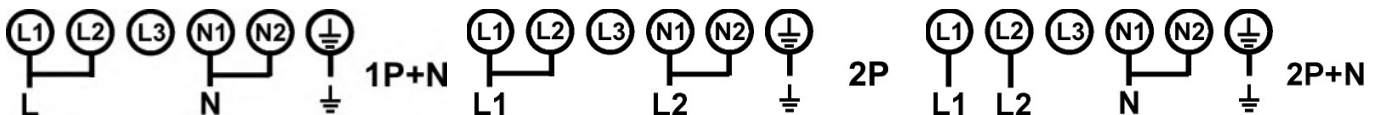
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

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

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



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

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre L1 et L2 puis entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L sur le plot L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.

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

4 semaines après l'installation, veillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.

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

EN- ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

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

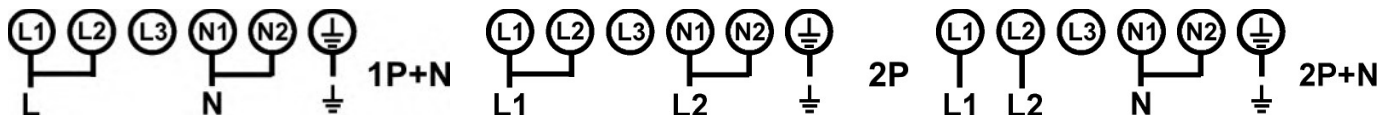
Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

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

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

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



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

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

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

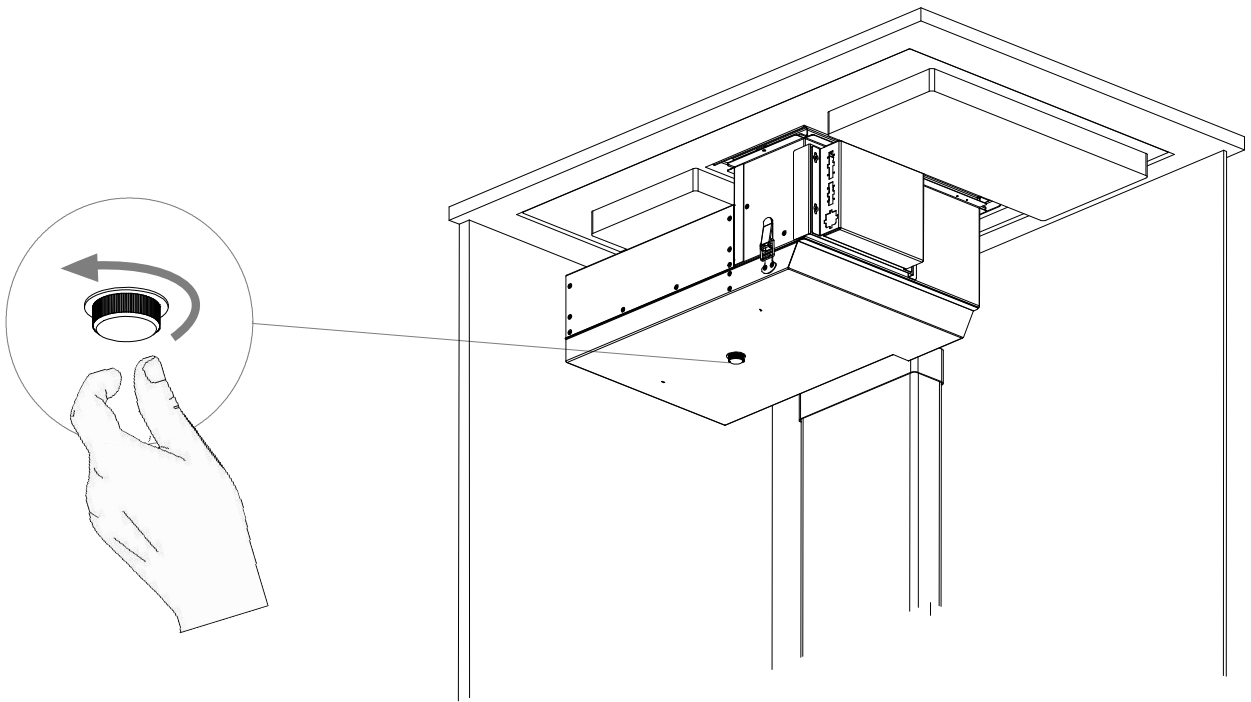
Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

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

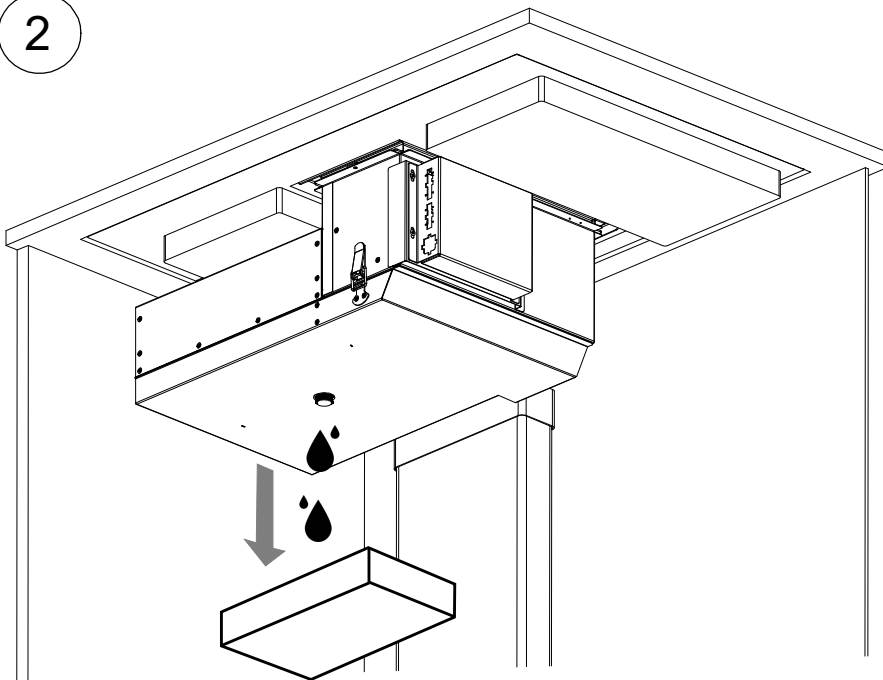
We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE
VACIADO ACEITES / DESPOJO DO ÓLEO / VIDANGE DE L'HUILE / OIL EVACUATION

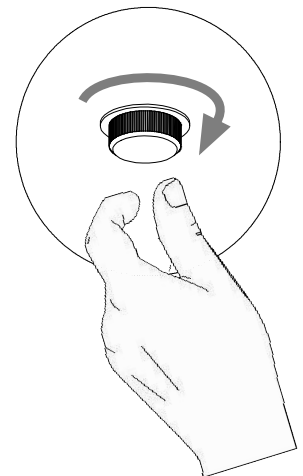
1



2

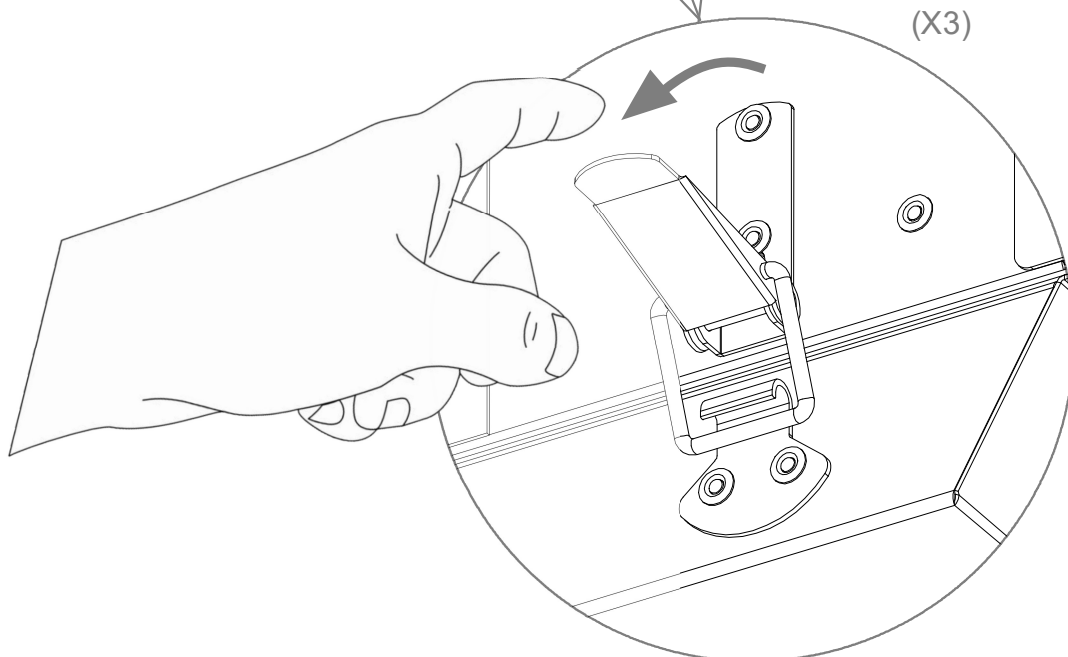
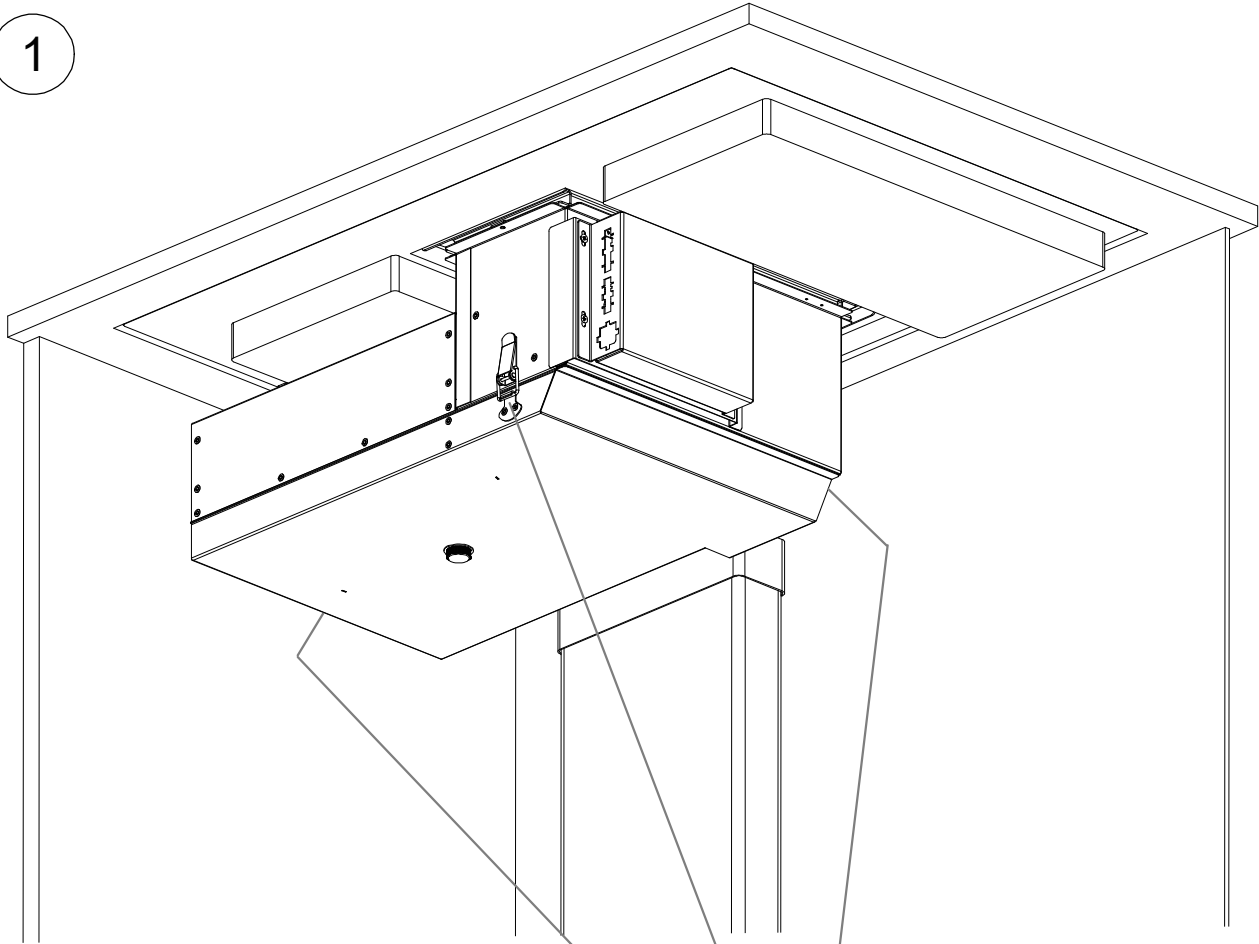


3



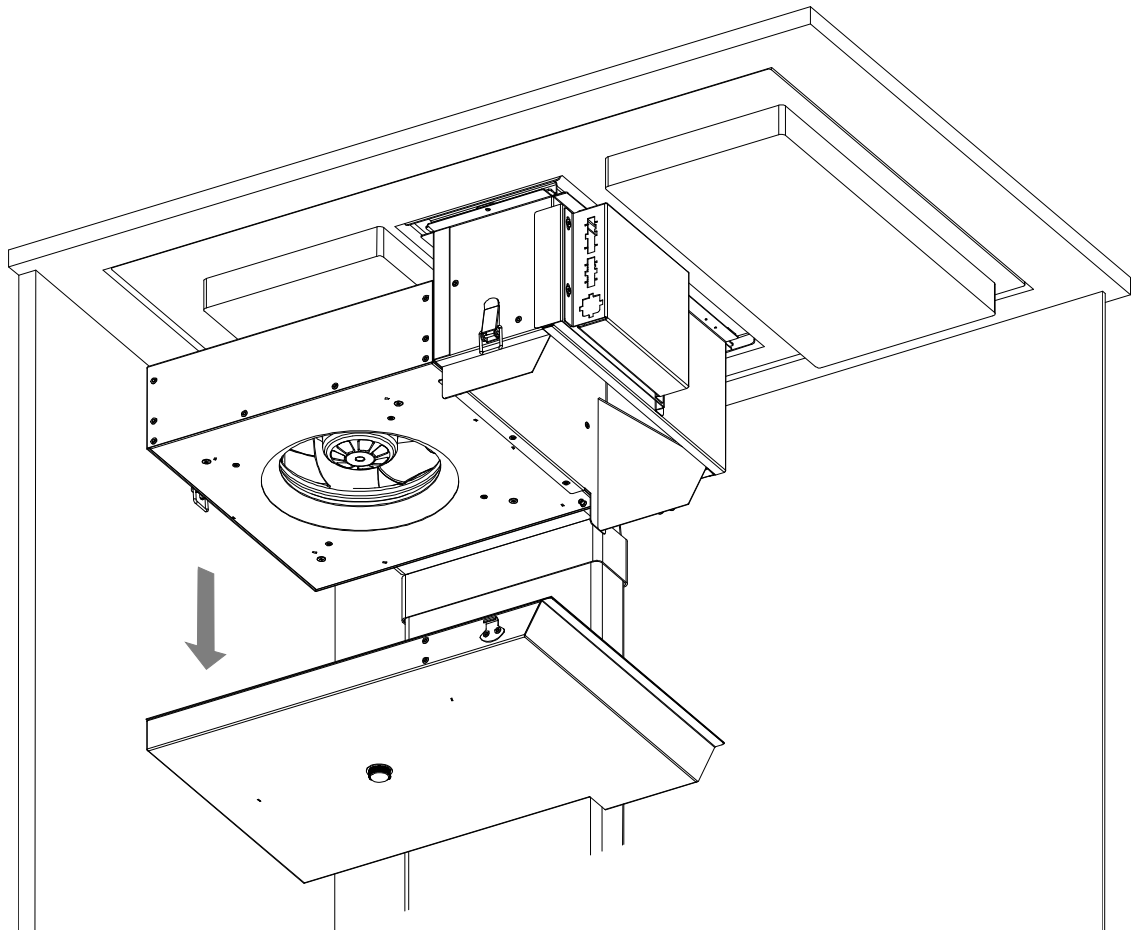
MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE
BANDEJA RECOJEACEITES / BANDEJA DE GRAXA / PLATEAU DE GRAISSE / GREASE TRAY

1

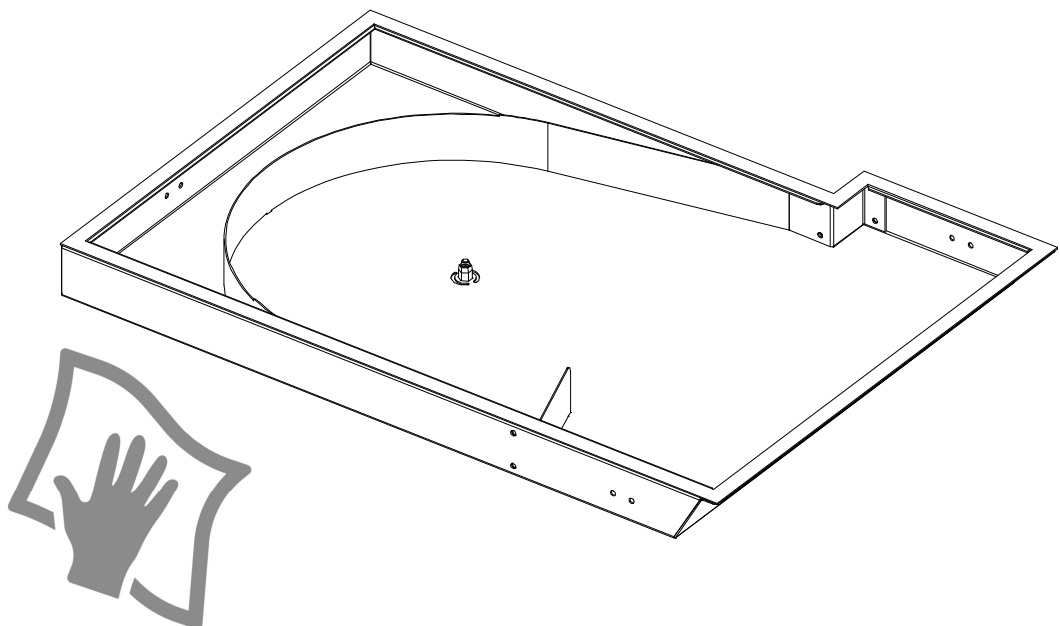


MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE
BANDEJA RECOJEACEITES / BANDEJA DE GRAXA / PLATEAU DE GRAISSE / GREASE TRAY

2

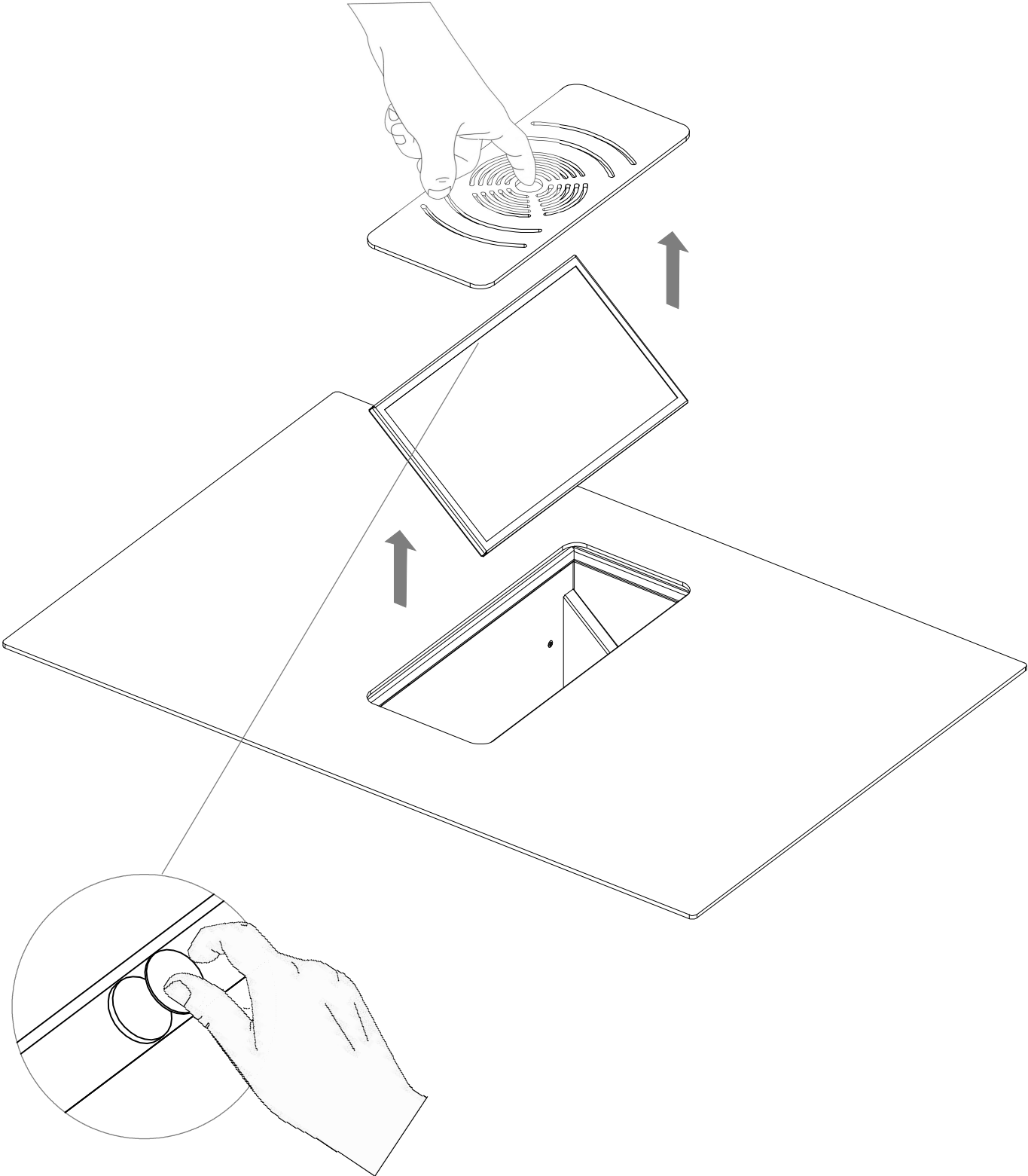


3



MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE

FILTRO ALUMINIO / FILTRO ALUMÍNIO FILTRE D'ALUMINIUM / ALUMINIUM FILTER



MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

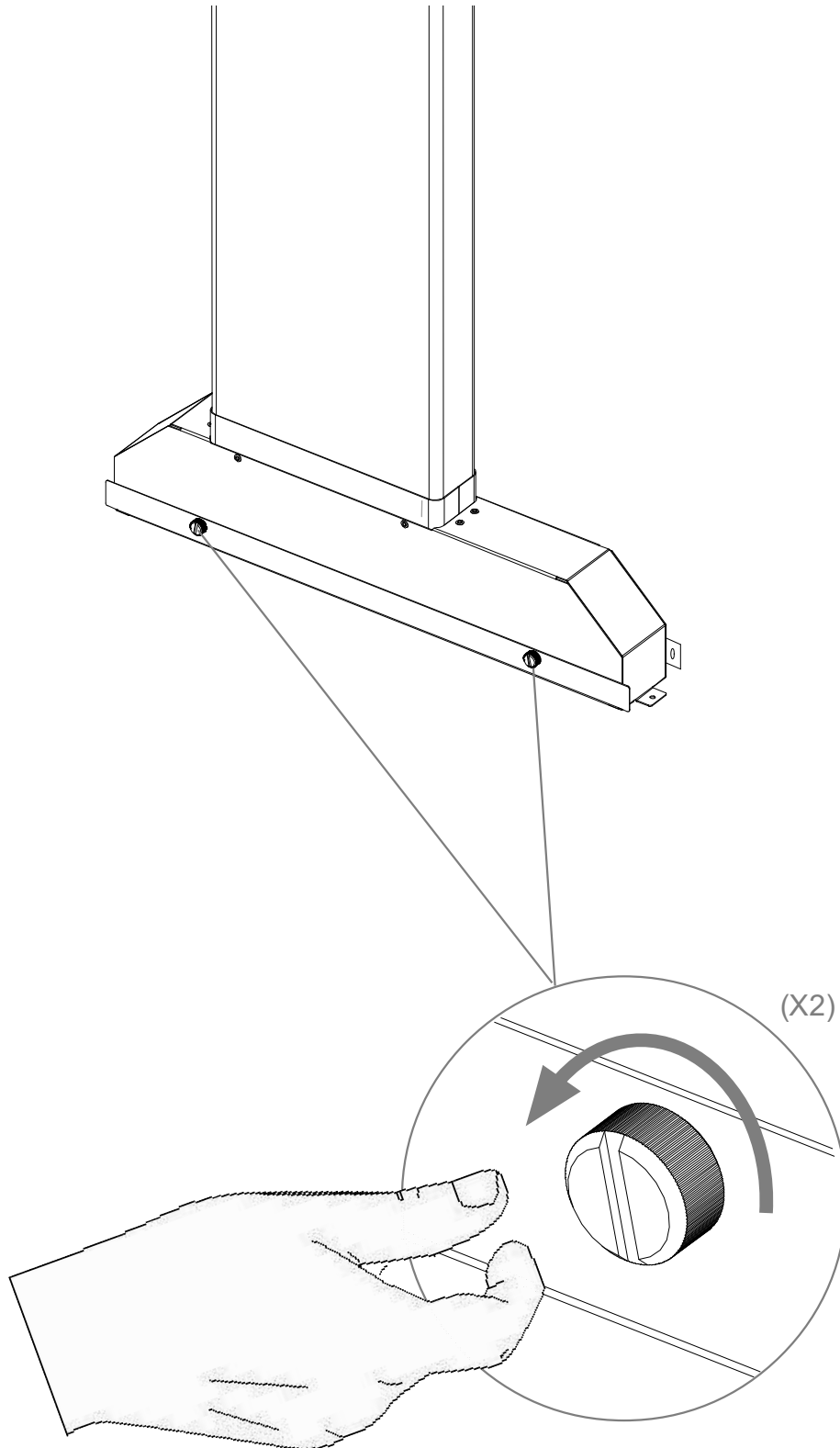
FILTRO DE CARBON ACTIVADO (FCLR-AE), LAVABLE Y REACTIBABLE (OPCIONAL)

FILTRO DE CARVAO ATIVADO (FCLR-AE), LAVÁVEL E REACTIBABLE. (OPCIONAL)

FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ (FCLR-AE), LAVABLE ET RETIGGERABLE. (EN OPTION)

ACTIVATED CARBON FILTER (FCLR-AE), WASHABLE AND RETRIGGERABLE. (OPTIONAL)

1



MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

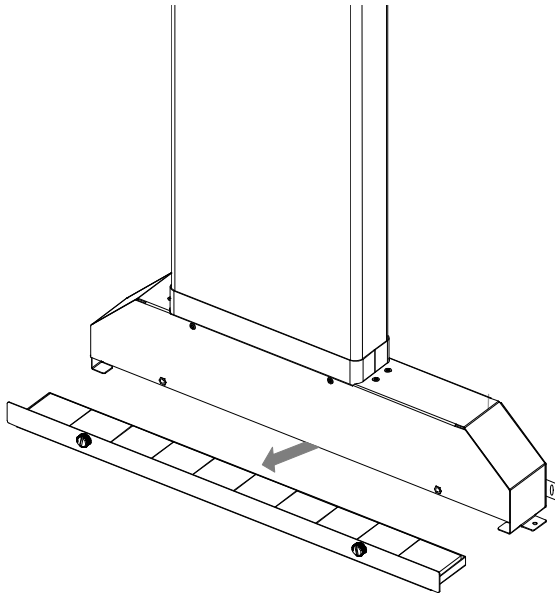
FILTRO DE CARBON ACTIVADO (FCLR-AE), LAVABLE Y REACTIBABLE (OPCIONAL)

FILTRO DE CARVAO ATIVADO (FCLR-AE), LAVÁVEL E REACTIBABLE. (OPCIONAL)

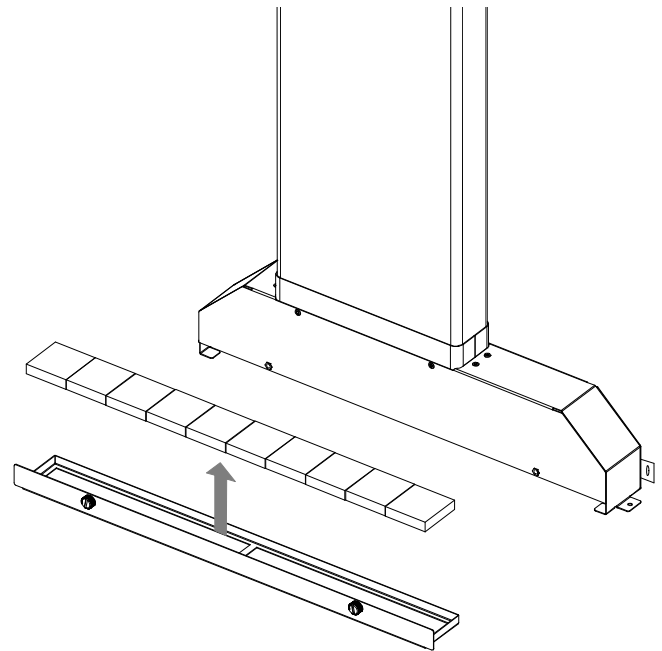
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ (FCLR-AE), LAVABLE ET RETIGGERABLE. (EN OPTION)

ACTIVATED CARBON FILTER (FCLR-AE), WASHABLE AND RETRIGGERABLE. (OPTIONAL)

2



3



Sólo Filtros	Lavar 65 ~70°C	Horno 90°C 60´
Apenas filtros	Lavar 65 ~70 °C	Forno 90 °C 60´
Seulement filtre	Laver 65 ~70°C	Four 90°C 60´
Only filters	Wash 65 ~70°C	Oven 90°C 60´

--	--	--

ES-REACTIVACIÓN cada 90 horas de uso o 3 meses. (Uso medio diario 1h)

PT-REACTIVAÇÃO a cada 90 horas de uso ou 3 meses. (Uso diário médio 1h)

FR-RÉACTIVATION tous les 90 heures d'utilisation ou tous les 3 mois. (Utilisation quotidienne moyenne 1h)

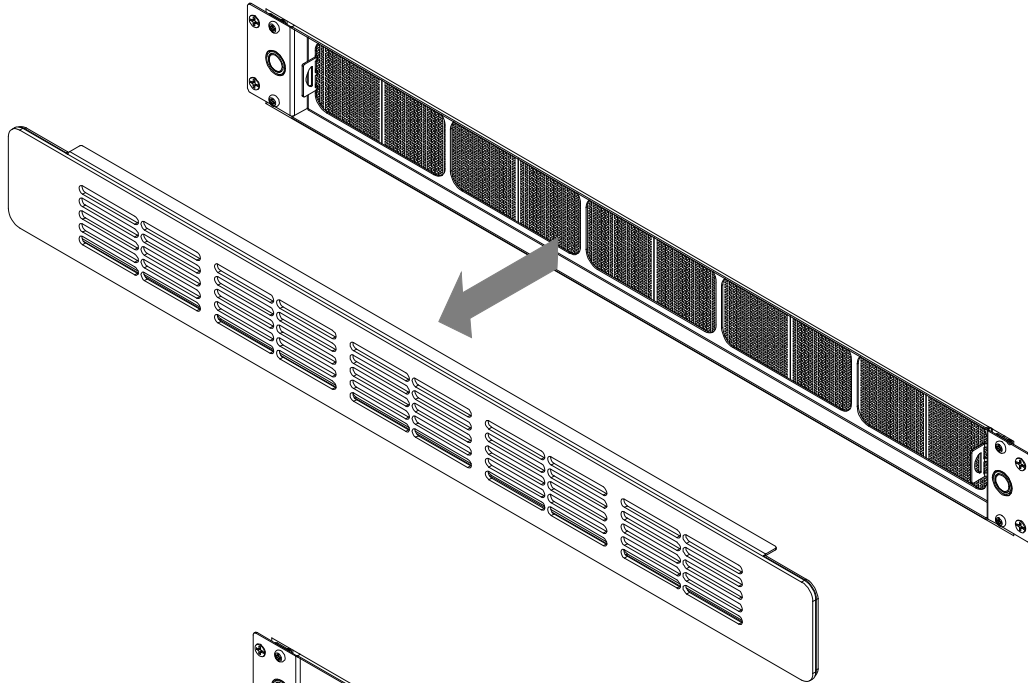
EN-REACTIVATION every 90 hours of use or 3 months. (Average daily use 1h)

MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE

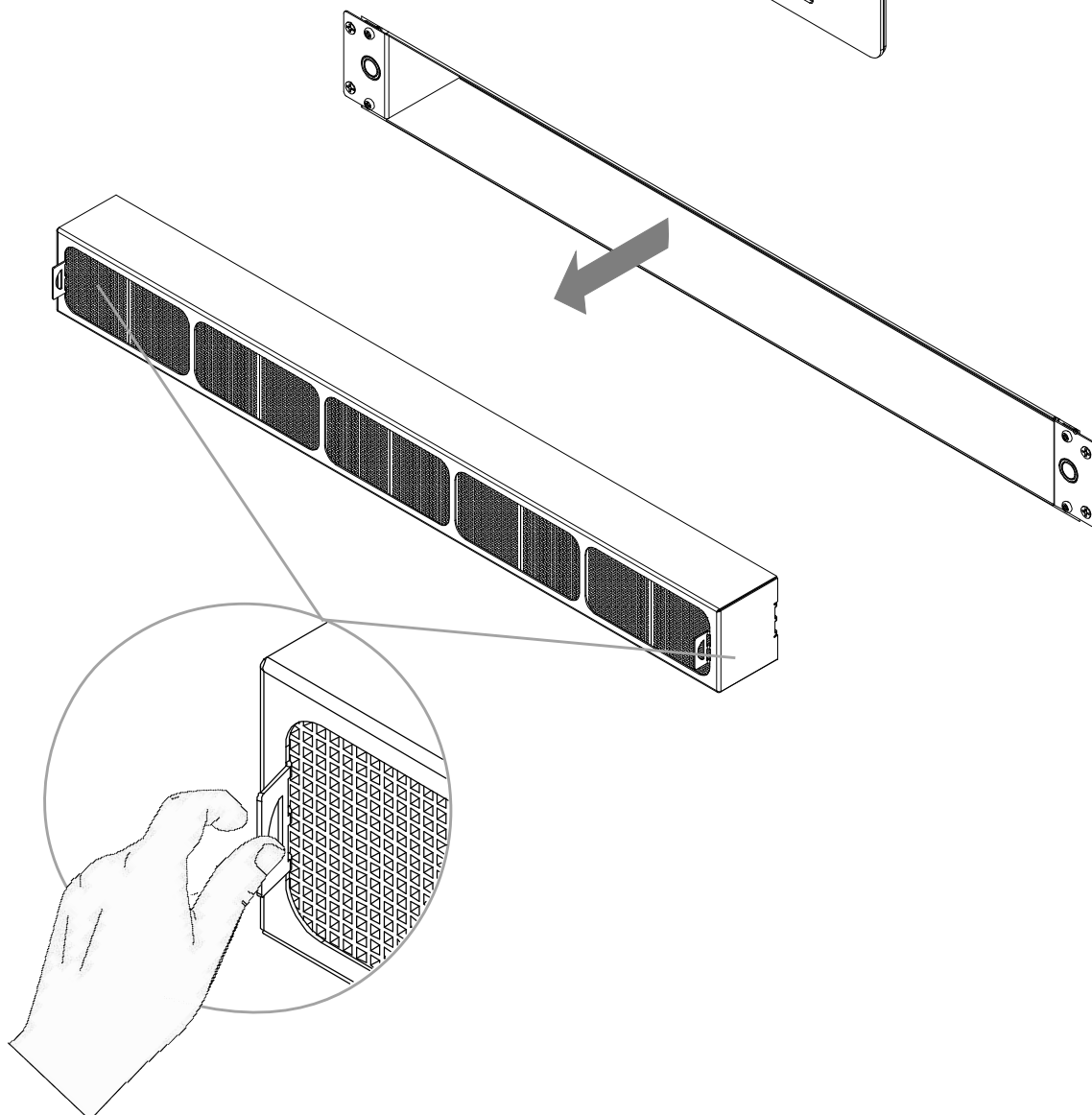
FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO CERÁMICO REACTIBABLE DE ALTA EFICIENCIA (FCCR-AE)
FILTRO DE CARVAO ATIVADO CERÂMICO REACTIBABLE ALTA EFICIÊNCIA . (FCCR-AE)
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ CERAMIQUÉ RETIGGERABLE HAUTE EFFICACITÉ. (FCCR-AE)
HIGH-EFFICIENCY REACTIVABLE CERAMIC ACTIVE CARBON FILTER (FCCR-AE)

1



2

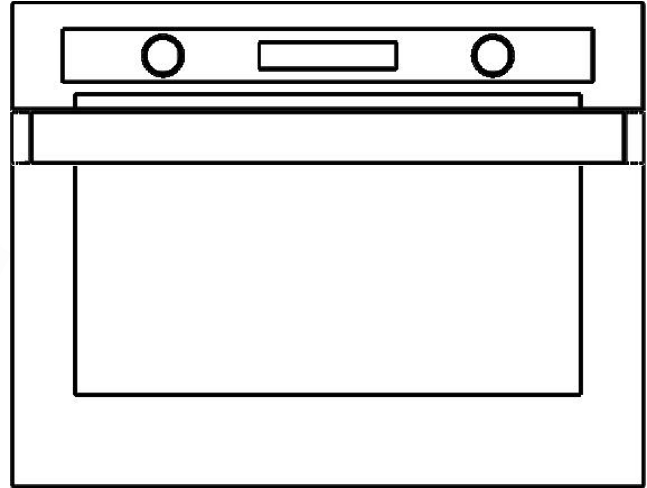
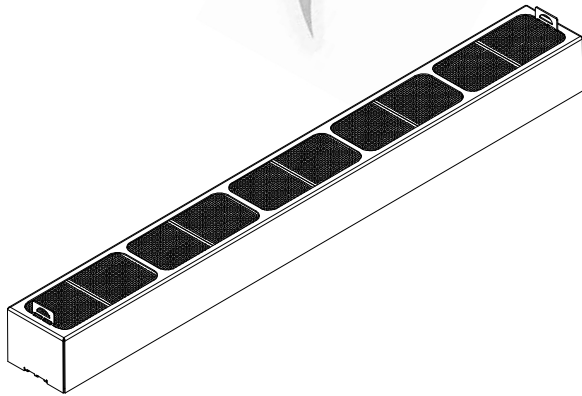


MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE

FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO CERÁMICO REACTIBABLE DE ALTA EFICIENCIA (FCCR-AE)
FILTRO DE CARVAO ATIVADO CERÂMICO REACTIBABLE ALTA EFICIÊNCIA . (FCCR-AE)
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ CERAMIQUÉ RETIGGERABLE HAUTE EFFICACITÉ. (FCCR-AE)
HIGH-EFFICIENCY REACTIVABLE CERAMIC ACTIVE CARBON FILTER (FCCR-AE)

3



HORNO 180° C 90'
FORNO 180 ° C 90'
FOUR 180 ° C 90'
FOUR 180 ° C 90'

ES-REACTIVACIÓN cada 90 horas de uso o 3 meses. (Uso medio diario 1h)

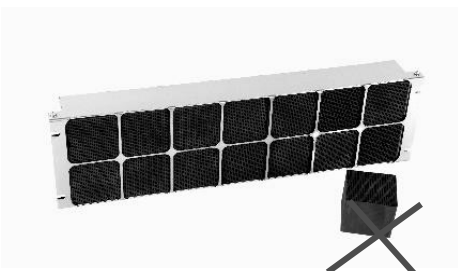
PT-REACTIVAÇÃO a cada 90 horas de uso ou 3 meses. (Uso diário médio 1h)

FR-RÉACTIVATION tous les 90 heures d'utilisation ou tous les 3 mois. (Utilisation quotidienne moyenne 1h)

EN-REACTIVATION every 90 hours of use or 3 months. (Average daily use 1h)

No sacar los cartuchos del esqueleto
Não remova os cartuchos do esqueleto
Ne retirez pas les cartouches du squelette
Do not remove the cartridges from the skeleton

No lavar ni mojar
Não lave ou molhe
Ne pas laver ni mouiller
Do not wash or wet

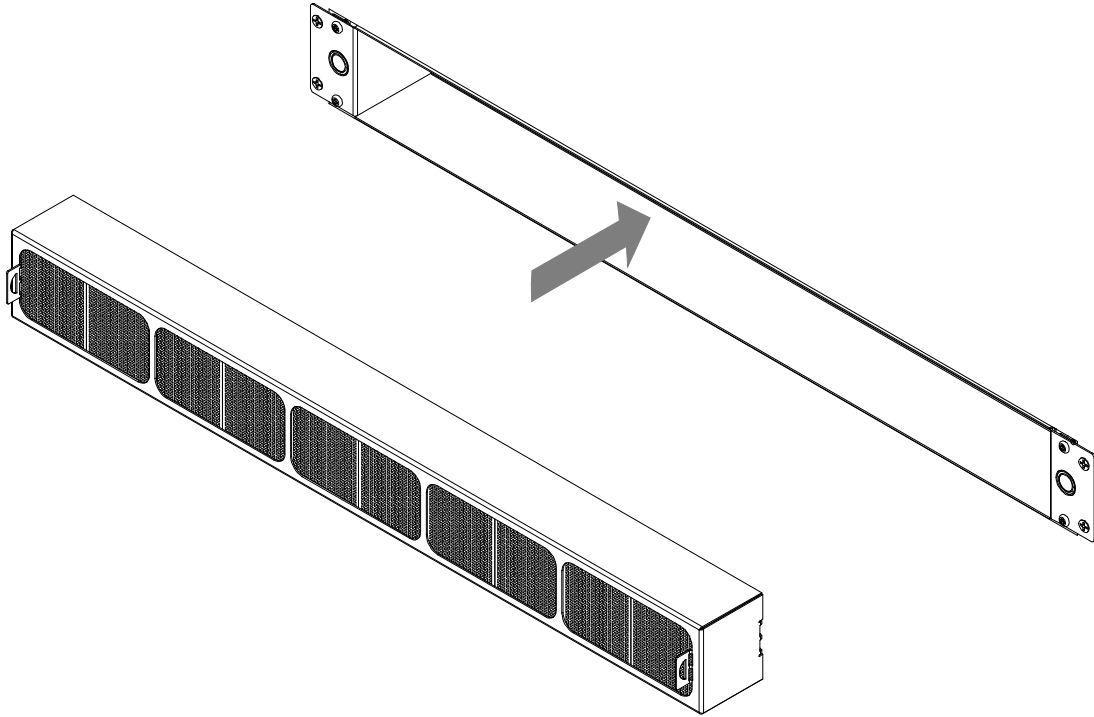


MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE / MAINTENANCE

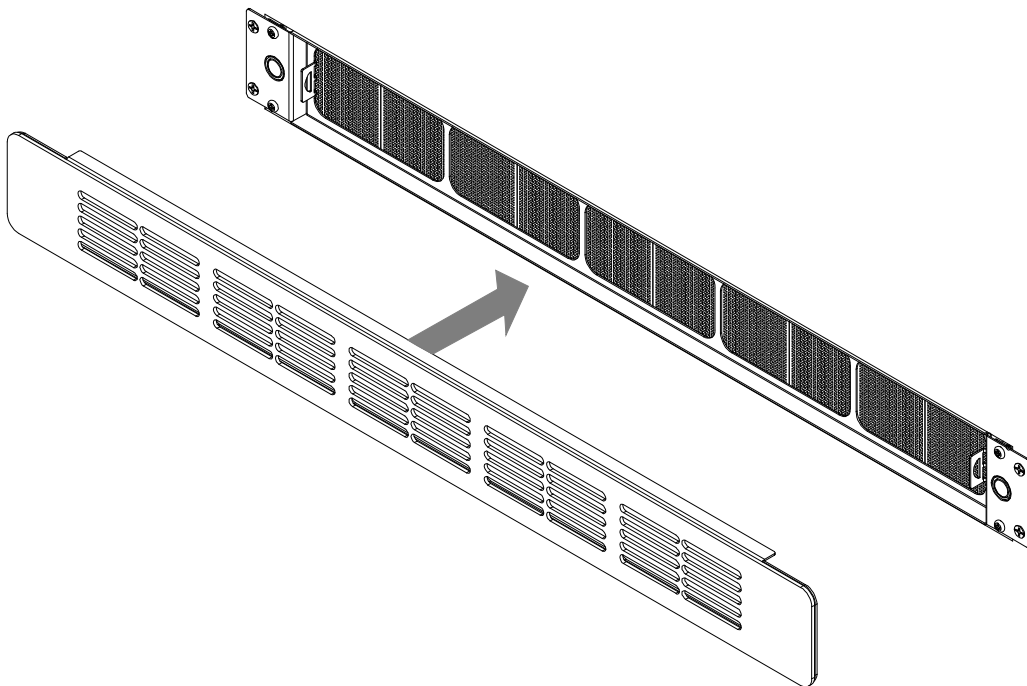
FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO CERÁMICO REACTIBABLE DE ALTA EFICIENCIA (FCCR-AE)
FILTRO DE CARVAO ATIVADO CERÂMICO REACTIBABLE ALTA EFICIÊNCIA . (FCCR-AE)
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ CERAMIQUÉ RETIGGERABLE HAUTE EFFICACITÉ. (FCCR-AE)
HIGH-EFFICIENCY REACTIVABLE CERAMIC ACTIVE CARBON FILTER (FCCR-AE)

4



5



NOTAS/NOTAS/REMARKS/NOTES:



ES

**ES PRODUCTO EXCLUSIVO
LIMPIADOR,
ABRILLANTADOR Y
PROTECTOR DE ACERO INOXIDABLE**

INOX PANDO, Referencia 1059.

PROPIEDADES:

Desengrasante especialmente indicado para el abrillantado de superficies de acero inoxidable, que debido a su compleja fórmula basada en derivados de la parafina, deja una película invisible que actúa como protector y abrillantador.

APLICACIONES:

Limpia, abrillanta e iguala las superficies de acero inoxidable de campanas extractoras y mobiliario de cocina de acero inoxidable.



**PRODUTO EXCLUSIVO
PRODUTO DE LIMPEZA,
ABRILHANTADOR E
PROTETOR DE AÇO INOXIDÁVEL**

PT

INOX PANDO, Referência 1059.

PROPRIEDADES:

Desengordurante especialmente indicado para dar brilho a superfícies de aço inoxidável que, devido à sua fórmula complexa baseada em derivados da parafina, deixa uma película invisível que atua como protetor e abrillantador.

APLICAÇÕES:

Limpa, dá brilho e uniformiza as superfícies de aço inoxidável de exaustores e mobiliário de cozinha de aço inoxidável.



**PRODUIT UNIQUE
NETTOYANT,
LUSTRANT ET
PROTECTEUR D'ACIER INOXYDABLE**

FR

INOX PANDO, Référence 1059.

PROPRIÉTÉS :

Dégraissant particulièrement adapté pour le polissage des surfaces en acier inoxydable, qui en raison de sa formule complexe à base de dérivés de paraffine, laisse un film invisible qui agit comme protecteur et lustreur.

APPLICATIONS :

Nettoie, lustre et égalise même les surfaces en acier inoxydable des hottes aspirantes et des meubles de cuisine en acier inoxydable.



**EXCLUSIVE PRODUCT
CLEANER,
POLISH AND
STAINLESS PROTECTOR**

EN

INOX PANDO, Reference 1059.

PROPERTIES:

Degreaser especially recommended for polishing stainless steel surfaces, with its complex formula based on paraffin it leaves an invisible film that acts as a protector and makes it shine.

APPLICATIONS:

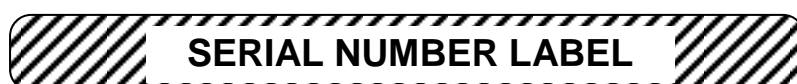
Cleans, polishes and evens out stainless steel surfaces of extractor hoods and stainless steel kitchen furniture.

Pando

MANUAL DE USO
MANUAL DE USO
NOTICE D'UTILISATION
INSTRUCTIONS FOR USE

E-390

E-391



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/



DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	62
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	62
UTILIZACION DEL APARATO.....	63
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	64
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO.....	65
OTRAS PRECAUCIONES	65
DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	66
CARACTERISTICAS TECNICAS.....	66
ZONA DE MANDOS	66
UTILIZACIÓN DEL APARATO.....	67
INDICACIONES.....	67
VENTILACION	67
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO	68
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACION.....	68
PRINCIPIO DE LA INDUCCION	68
TECLAS TACTILES	68
ZONA DE SELECCION DE POTENCIA “SLIDER.....	68
PUESTA EN MARCHA	69
DETECCION DEL RECIPIENTE	69
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	69
FUNCION BOOSTER.....	69
FUNCION TEMPORIZADOR	70
PROGRAMACION DE LA COCCION AUTOMATICA	71
FUNCION STOP&GO	72
MEMORIZACION DE FUNCIONES.....	72
FUNCION “MANTENER CALIENTE”	72
FUNCION PUENTE Y PUENTE AUTOMATICO.....	72
FUNCION “CHEF”	73
FUNCION “GRILL”.....	73
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS	73
FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA.....	74
ACTIVACION DE LA CAMPANA	74
FUNCION BOOSTER	74
FUNCION TEMPORIZADOR	74
MODO AUTOMATICO	74
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA PLACA DE COCCIÓN	75
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO CAMPANA.....	75
INDICADOR DE LIMPIEZA DEL FILTRO DE ALUMINIO	75
ACCESO A FILTRO DE ALUMINIO	76
VACIADO ACEITES	76
LIMPIEZA BANDEJA RECOJEACEITES	76
ACCESO Y LIMPIEZA FCLR-AE	76
ACCESO Y LIMPIEZA FCCR-AE	76
CONSEJOS DE COCCIÓN	77
CACEROLAS.....	77
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCION.....	78
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	79
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	80
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	80
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	82
SERVICIO POST-VENTA (SAT) Y GARANTÍA.....	84

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

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

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

Precauciones para no deteriorar el aparato

ES

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

Precauciones en caso de fallo del aparato

ES

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

Otras precauciones

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



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



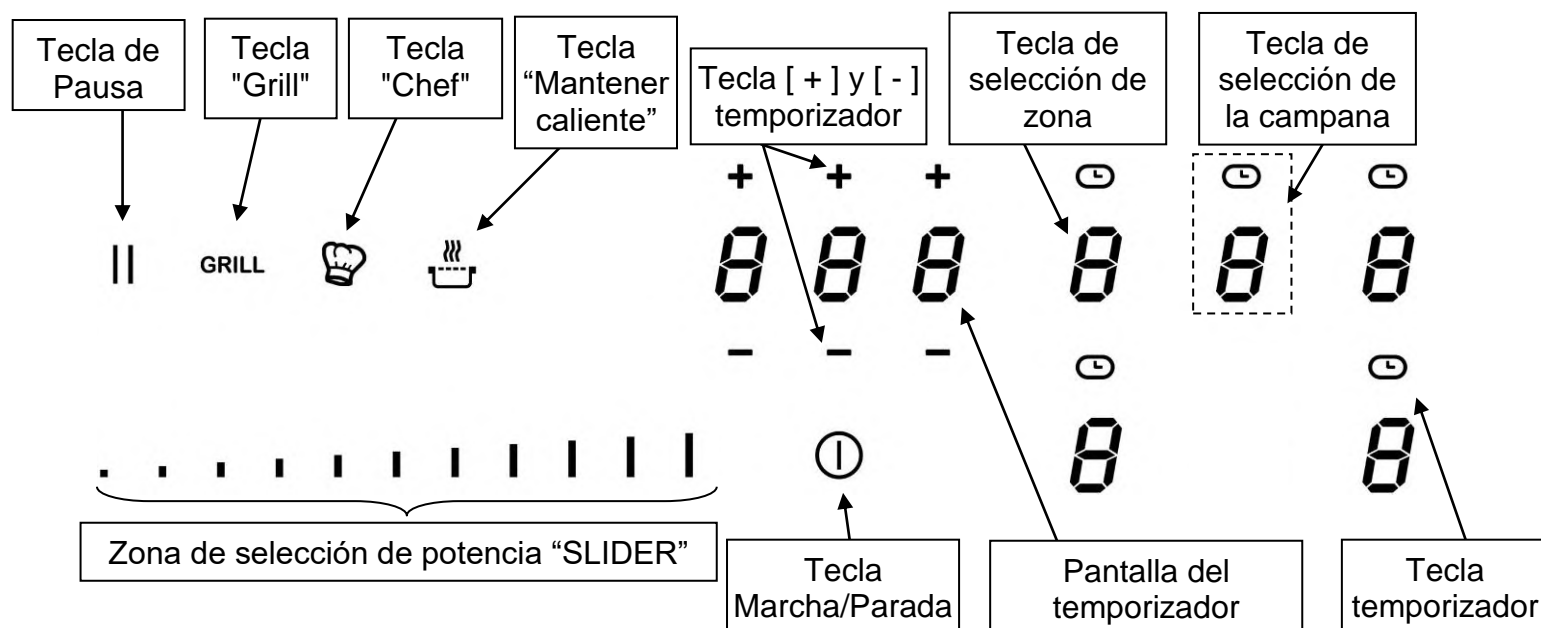
Características técnicas

Modelo	010074-E390 010064-E391
Potencia total	7400 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Fogón	210 x 190 mm
Diámetro mínimo	Ø 110 mm
Potencia nominal *	2100 W
Potencia de refuerzo *	2500 / 3000 W
Utensilios de cocina **	A
Consumo energético EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Utensilios de cocina **	B (x2)
Consumo energético EC _{cw} **	188 Wh/kg
Utensilios de cocina **	C
Consumo energético EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

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

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

Zona de mandos



Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42; 70; 94°C
	Stop&Go	La pausa está activada
□	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

Ventilación

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

Antes de la primera utilización

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

Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

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

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

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

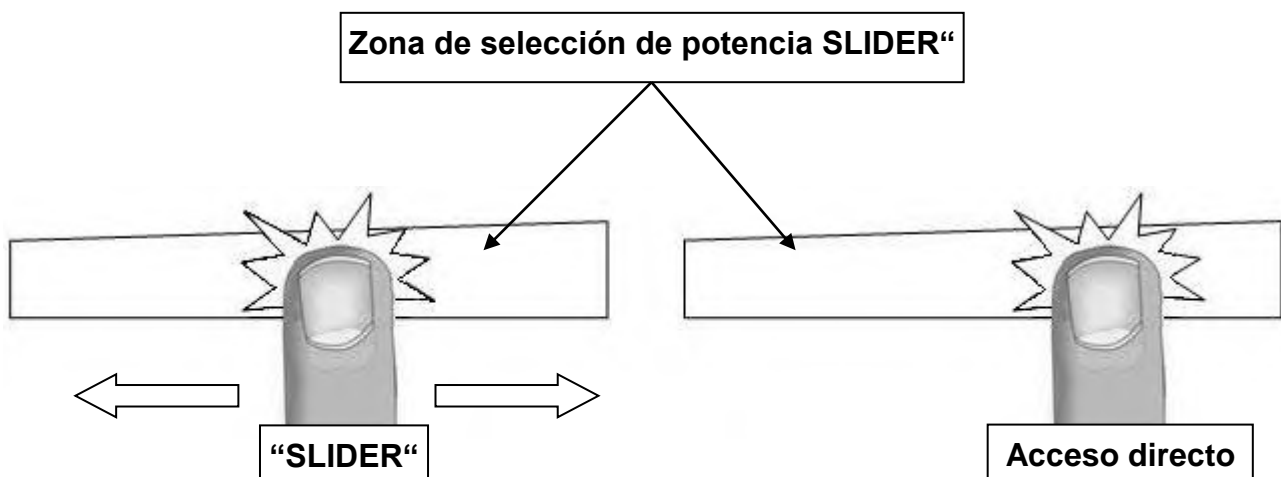
Teclas táctiles

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

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia "SLIDER"

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



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

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

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

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

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

Detección del recipiente

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

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

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

Indicador de calor residual

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

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

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

Función Booster


Todas las zonas están provistas de una función booster y una función de potencia doble, esto es, una amplificación de potencia. La función booster se visualiza con [P]. La función doble booster se visualiza parpadeando [P] con [P].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, para cocer fideos.

• **Conectar/ desconectar booster:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Desconectar booster	Deslizar sobre la zona “SLIDER”	[9] a [0]

• **Conectar/ desconectar doble booster:**

Conectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final o presionar al final	[P]
Conectar doble booster	Presionar al final	[] parpadea con [P]
Desconectar super booster	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[P] a [0]
Desconectar booster	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[9] a [0]

• **Gestión de la energía:**

La placa de cocción a una máxima potencia. Cuando se activa la función booster, y para no exceder esta potencia máxima, el control electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento. Durante unos segundos, la pantalla de esta zona de cocción parpadeando y muestra el nivel de cocción máximo posible:


Zona de potencia seleccionada
[P] is en el display


La otra zona de potencia: (P. ejemplo: power level 9)
[9] se reduce a [8] y parpadea

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración (de 0 a 1H59 minutos). Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccione una zona	Presionar una tecla de selección de zona	[0]
Seleccionar potencia	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [P]
Seleccionar reloj programador	Presionar []	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

Después de unos segundos, el indicador [] cambia de "parpadeante" a "constante". Se selecciona la duración y comienza la cuenta regresiva.

- **Desconectar reloj programador**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar reloj programador	Presionar [⏸]	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [-] hasta [000]	[000]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador:**

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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [⏸]	[0]
Seleccionar reloj programador	Presionar [⏸]	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

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

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [00] parpadeando y suena una señal acústica.

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

Programación de la cocción automática

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

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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia (p. ej « 7 »)	Deslizar sobre la zona "SLIDER" hasta [7] y permanecer 3s.	[7] parpadea con [A]

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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[0] a [9]

Función Stop&Go

ES

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

- **Conectar / apagar a función pausa**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar pausa	pulsar [II] durante 2s	[II]
Detener pausa	pulsar [II] durante 2s	se muestran las configuraciones anteriores

Memorización de funciones

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

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

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [①].
- A continuación, pulse la tecla [II] antes de 6 segundos para recuperar la configuración precedente.



La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Esta función de mantener caliente alcanza y mantiene automáticamente una temperatura de 70 ° C. La duración máxima de mantener el calor es de 2 horas.



Esto evitará que los líquidos hiervan y los alimentos se peguen al fondo de la sartén.

- **Activar / desactivar mantener caliente:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar mantener caliente	Presionar []	[U]
Desactivar mantener caliente	Presionar []	[0]

Función Puente y puente automático

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





<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Active la placa	Presione en el display [①]	[0]
Active el puente	Coloque una cacerola en una de las 2 zonas de cocción a unir y presione simultáneamente las teclas de selección de zona correspondientes	[0] y []
Aumentar temperatura	o sitúe el gran recipiente de cocción Muévase sobre el “SLIDER“	[] parpadea [1] a [9]
Parar el puente	presione simultáneamente las 2 Teclas de selección de las 2 zonas combinadas	[0]

Función “Chef”

ES


La función Chef (Inspiración Cocina Profesional) crea automáticamente 2 zonas puente activando los 4 inductores, ofrecerá diferentes potencias entre las dos zonas que se pueden ajustar manualmente. Con esto podemos mover nuestro recipiente de una zona a otra con diferentes potencias sin tener que ajustarlos manualmente.

- **Activar / desactivar la función de chef:**


<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activa la función “Chef”	Presionar []	[3] y [], [9] y []
Detener la función “Chef”	Presionar []	[0]

Función “Grill”

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activa la función Grill	Presionar [GRILL]	[]
Detener la función Grill	Presionar [GRILL]	[0]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar cambiar su configuración por error, el panel de control (excepto el botón de encendido / apagado []) puede bloquearse. Esta función solo se puede activar en 10 segundos después de que se inicia el dispositivo.

- **Activar bloqueo:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar bloqueo	Presione la tecla de selección de un zona durante 3 segundos, luego presione el "Control deslizante" y deslice el dedo de izquierda a derecha [L]	
Desconectar bloqueo	Presione la tecla de selección de un zona durante 3 segundos, luego presione el "Control deslizante" y deslice el dedo de derecha a izquierda [0] o [H]	

Activación de la campana

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Para activar	Presione la tecla de selección de campana	[0]
Para ajustar	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [9]
Para desactivar	Deslizar sobre la zona "SLIDER" a la izquierda	[0]

Función booster

Cuando se activa esta función, la campana funciona a su máxima potencia durante 10 minutos.



- **Activación / desactivación de la función booster**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Ajustar la potencia de succión	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [P]
Para activar	Deslice hasta el final del "SLIDER" o presionar al final	[0]
Para desactivar	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [9]


Función Temporizador

Esta función permite que la campana funcione durante 15 minutos después de que se haya apagado la placa.

- **Activación de la función temporizador**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar la campana	Presione la tecla de selección de campana	[0]
Ajustar la potencia de succión	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [P]
Para activar la función temporizador	Presionar [] encima de la tecla de selección de la campana	[] y un punto parpadea en la tecla de selección de la campana [015] en la pantalla del temporizador

- **Desactivación de la función temporizador**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Para desactivar	Presionar [] encima de la tecla de selección de la campana	nada

Modo automático

Esta función ajusta automáticamente la potencia de la campana de acuerdo con la potencia de las zonas de cocción.

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Para activar	Presione la tecla de selección de campana por 3 segundos	[A]
Para desactivar	Presione la tecla de selección de campana por 3 segundos	[0]

Nota: es posible cambiar rápidamente la potencia de succión de la campana cuando se activa la función automática, deslizando el dedo sobre el "SLIDER".

Esto detiene temporalmente la función automática.

La función automática se reactiva la próxima vez que se inicia la placa.

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO CAMPANA

La limpieza regular de la campana garantiza un funcionamiento correcto y sin errores y extiende la vida útil de la campana. Asegúrese de limpiar los filtros de grasa de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

Indicador de limpieza del filtro

Cuando la campana está encendida y la potencia de succión se establece en [0], el tiempo restante antes de limpiar el filtro se muestra en la pantalla del temporizador.

La configuración predeterminada es de 30 horas, pero puede cambiar esta configuración si lo desea.

- **Mostrar el tiempo restante :**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Selecciona la campana	Presione la tecla de selección de campana	[tiempo restante] en la pantalla del temporizador

- **Indicador de limpieza del filtro de grasa :**

Cuando se deben limpiar los filtros de grasa, la pantalla del temporizador muestra [00h] y un punto parpadea en la tecla de selección de la campana.

- **Restablezca el tiempo restante antes de limpiar el filtro de la campana**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Enciende la placa de cocción	Pulsar [①]	[0] y un punto parpadea en la tecla de selección de la campana
Selecciona la campana	Presione la tecla de selección de campana	[0] et [00h] en la pantalla del temporizador
Restablecer el contador	Presione la pantalla del temporizador durante 3 segundos	La última configuración especificada por el usuario se activa nuevamente
Confirmar la configuración	Presione nuevamente la pantalla del temporizador	-

- **Cambie el tiempo restante antes de limpiar el filtro de la campana**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Enciende la placa de cocción	Pulsar [①]	[0] en la tecla de selección de la campana
Selecciona la campana	Presione la tecla de selección de campana	[tiempo restante] en la pantalla del temporizador
Cambiar el tiempo del contador	Presione la pantalla del temporizador durante 3 segundos Ajuste presionando [+] o [-]	[tiempo restante] en la pantalla del temporizador
Confirmar la configuración	Presione nuevamente la pantalla del temporizador	-

Limpeza manual de filtros de grasa.

Los filtros de grasa deben limpiarse con un cepillo, agua tibia y un detergente suave cuando se limpian a mano. Evite usar detergente concentrado.

Evitar

- **Limpiadores, limpiadores en polvo, detergentes líquidos o limpiadores universales fuertes y aerosoles para hornos.**

Limpeza de los filtros de grasa en el lavavajillas.

Los filtros de grasa deben colocarse verticalmente en la cesta inferior y lavarse a 60 ° C como máximo con un detergente suave.

Al limpiar los filtros de grasa en el lavavajillas, pueden decolorarse dependiendo del detergente utilizado. Sin embargo, esto no afecta el buen funcionamiento de los filtros.

Después de la limpieza, coloque los filtros de grasa en la campana.

Cuando se quitan los filtros de grasa, las otras partes removibles también deben limpiarse. Esto evita el riesgo de incendio.

Acceso a filtro de aluminio p.155

Vaciado aceites p.156

Limpeza bandeja recojeaceites p.157

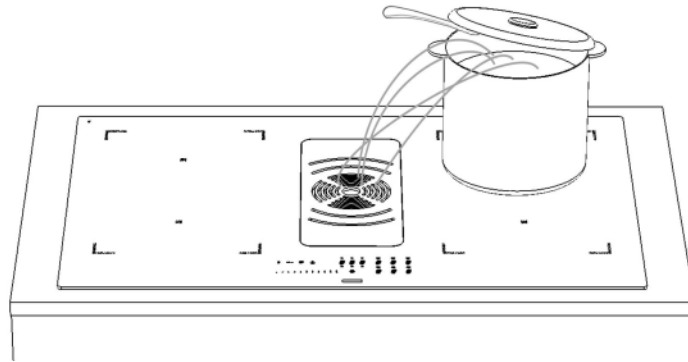
Acceso y limpieza FCLR-AE p.159

FILTRO DE CARBON ACTIVADO, LAVABLE Y REACTIBABLE (OPCIONAL)

Acceso y limpieza FCCR-AE p.163

FILTRO DE CARBON ACTIVADO CERÁMICO REACTIBABLE DE ALTA EFICIENCIA (OPCIONAL)

Para obtener un óptimo rendimiento de captación de humos y vapores, se recomienda el uso de tapas en los recipientes en posición semi abierta con la apertura orientada hacia el centro de aspiración de la placa



Calidad de las cacerolas

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

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

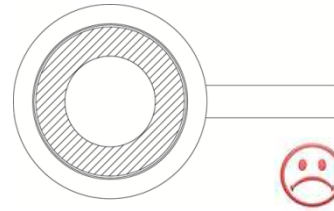
Base ferromagnética



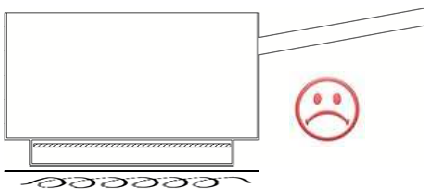
Base aluminio



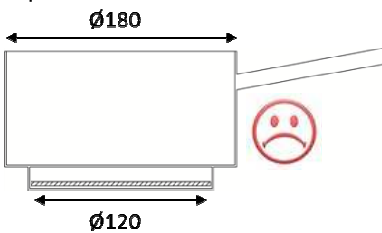
Anillo ferromagnético



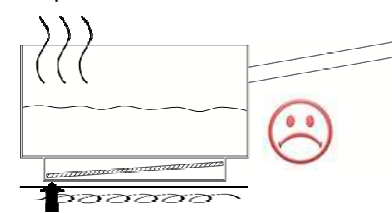
Demasiada distancia
Elemento ferromagnético



Base más pequeña
que la olla



Elemento ferromagnético
no paralelo al inductor

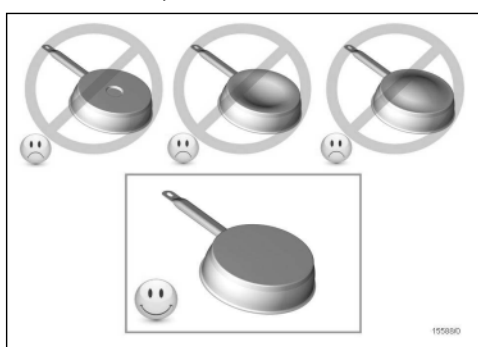


Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

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

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



¡ATENCIÓN!

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

SONIDOS DURANTE EL USO:

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

Dimensión de las cacerolas y tipos de material.


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

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

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

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

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

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

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

El símbolo [U] se enciende:

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

El símbolo [E] se enciende:

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

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

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

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

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

El mando de cocción automática no se conecta:

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

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo "Mantener caliente"

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo "Pausa"

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

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

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

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

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

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

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

ES

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

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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



PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

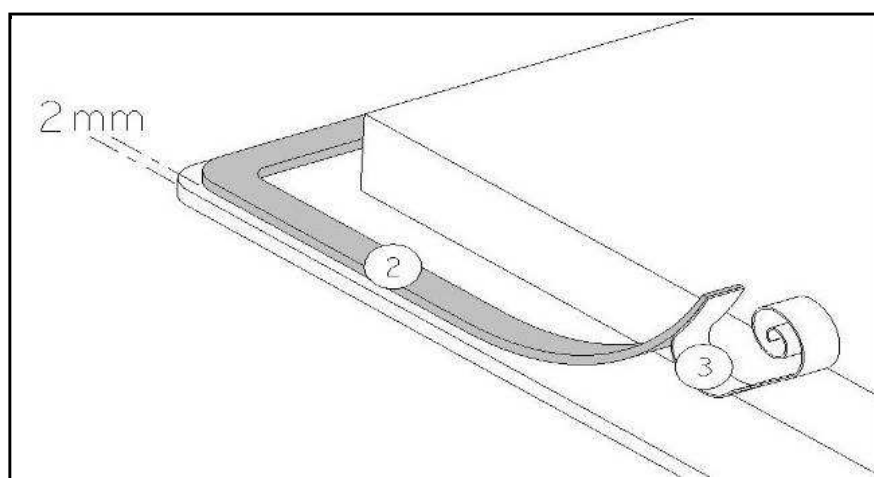
El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble.

Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.

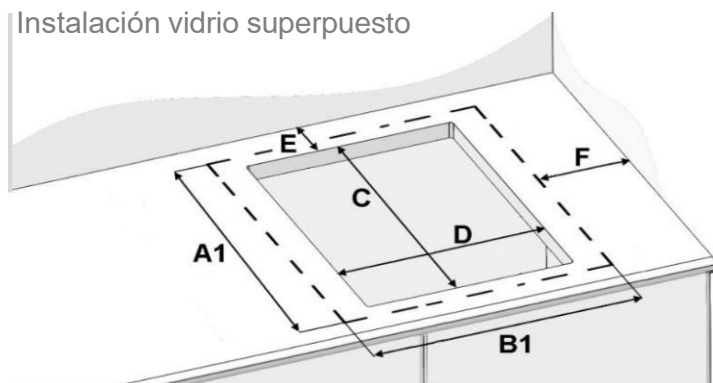


Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

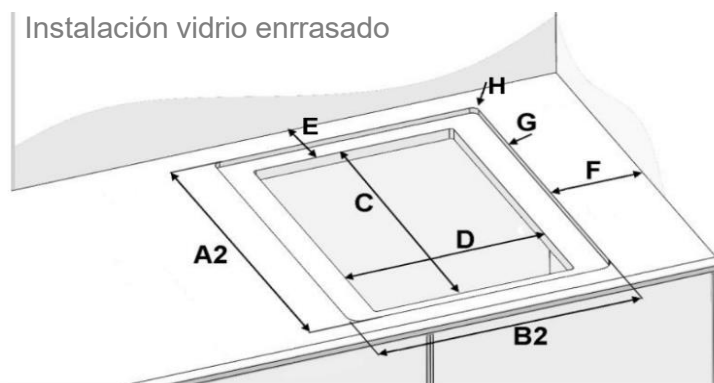
Encaje: • La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

ES

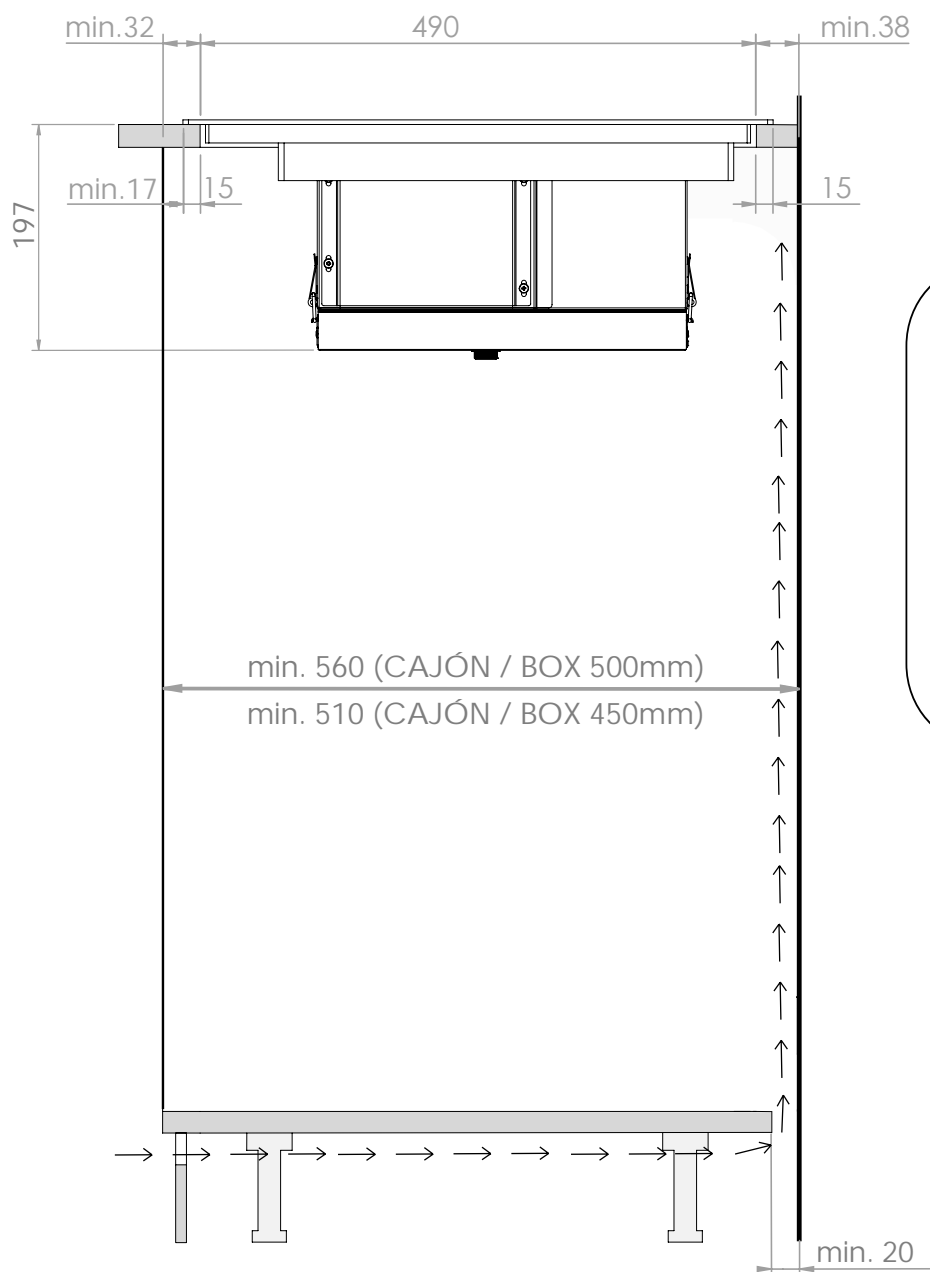
Instalación vidrio superpuesto



Instalación vidrio enrasado



Tamaño de vidrio		Tamaño de corte encastre		Fondo	Lado	Radio	Instalación en vidrio enrasado		
A1	B1	C	D	E(min)	F(min)	H	A2	B2	G ^o (Profundidad)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5



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

- La placa está dotada con dos ventiladores situados en la parte inferior. **Por ello se deben respetar las distancias para la circulación del aire de ventilación.**
- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de **38 mm.** como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) o que no resistan el calor. PRECAUCIÓN con objetos pequeños o papeles, pues al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la ventilación. Tener precaución con colocar utensilios metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y contribuir a aumentar la temperatura de la zona y producir quemaduras.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Atención!

ES

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

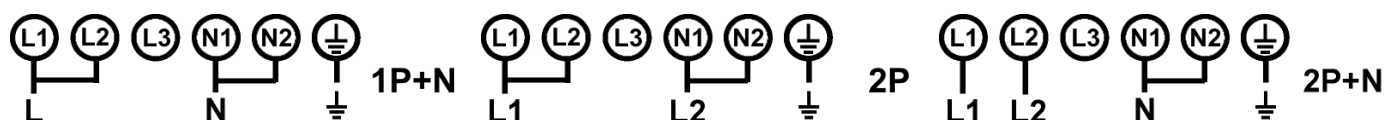
Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

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

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

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



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

Monofase 230V~1P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2, el 2º entre el 4 y el 5.

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

Bifase 400V~2P+N

Coloque un puente entre el terminal 4 y el 5.

Conecte la tierra al terminal "earth" (Amarillo/Verde), el neutral N al terminal 4 o 5 (Azul y Gris), la Fase L1 al terminal 1 (Marrón) y la Fase L2 al terminal 2 (Negro).

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

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

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

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

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

CERTIFICADO GARANTIA:

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

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

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

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

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

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

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

MODELO	
Nº MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALISTA AUTORIZADO	
FECHA DE COMPRA	
SELLO DISTRIBUIDOR	

SEGURANÇA	86
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO EM COZEDURA.....	86
UTILIZAÇÃO.....	87
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO.....	88
PRECAUÇÕES EM CASO DE DEFICIÊNCIA DO APARELHO.....	89
OUTRAS PROTECÇÕES.....	89
DESCRIÇÃO DA PLACA	90
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	90
PAINEL DE CONTROLO.....	90
USO DA PLACA	91
VISOR.....	91
VENTILAÇÃO.....	91
FUNIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA	91
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	91
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO.....	91
“CURSOR” DA ZONA DE SELECÇÃO DE POTÊNCIA.....	92
DETECÇÃO DE PANELA.....	92
FUNÇÃO DE REFORÇO E DE REFORÇO DUPLO.....	93
TEMPORIZADOR.....	94
COZINHAR AUTOMÁTICO.....	95
FUNÇÃO STOP&GO.....	95
FUNÇÃO RECUPERAÇÃO.....	95
FUNÇÃO “MANTER QUENTE”.....	95
FUNÇÃO BRIDGE E BRIDGE AUTOMÁTICA.....	96
FUNÇÃO GRILL.....	96
BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO.....	96
OPERAÇÃO DO EXAUSTOR	97
ATIVAÇÃO DO EXAUSTOR.....	97
FUNÇÃO REFORÇO.....	97
FUNÇÃO TEMPORIZADOR.....	97
MODO AUTOMÁTICO.....	97
MANUTENÇÃO E LIMPEZA DA PLACA	98
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR	98
INDICADOR DE LIMPEZA DO FILTRO.....	98
ACESSO AO FILTRO DE ALUMÍNIO.....	99
DESPOJO DO ÓLEO.....	99
LIMPEZA BANDEJA DE GRAXA.....	99
ACESSO E LIMPEZA FCLR-AE.....	99
ACESSO E LIMPEZA FCCR-AE.....	99
CONSELHOS PARA COZINHAR	100
QUALIDADE DA PANELA.....	100
EXEMPLOS DE DEFINIÇÃO DA POTÊNCIA.....	101
O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA	102
PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE	103
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO	103
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	105
SERVIÇO PÓS-VENDA (SAT) E GARANTIA	107

Precauções antes da utilização em cozedura

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

Utilização

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

Precauções para não deteriorar o aparelho

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

Precauções em caso de deficiência do aparelho

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

Outras protecções

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



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



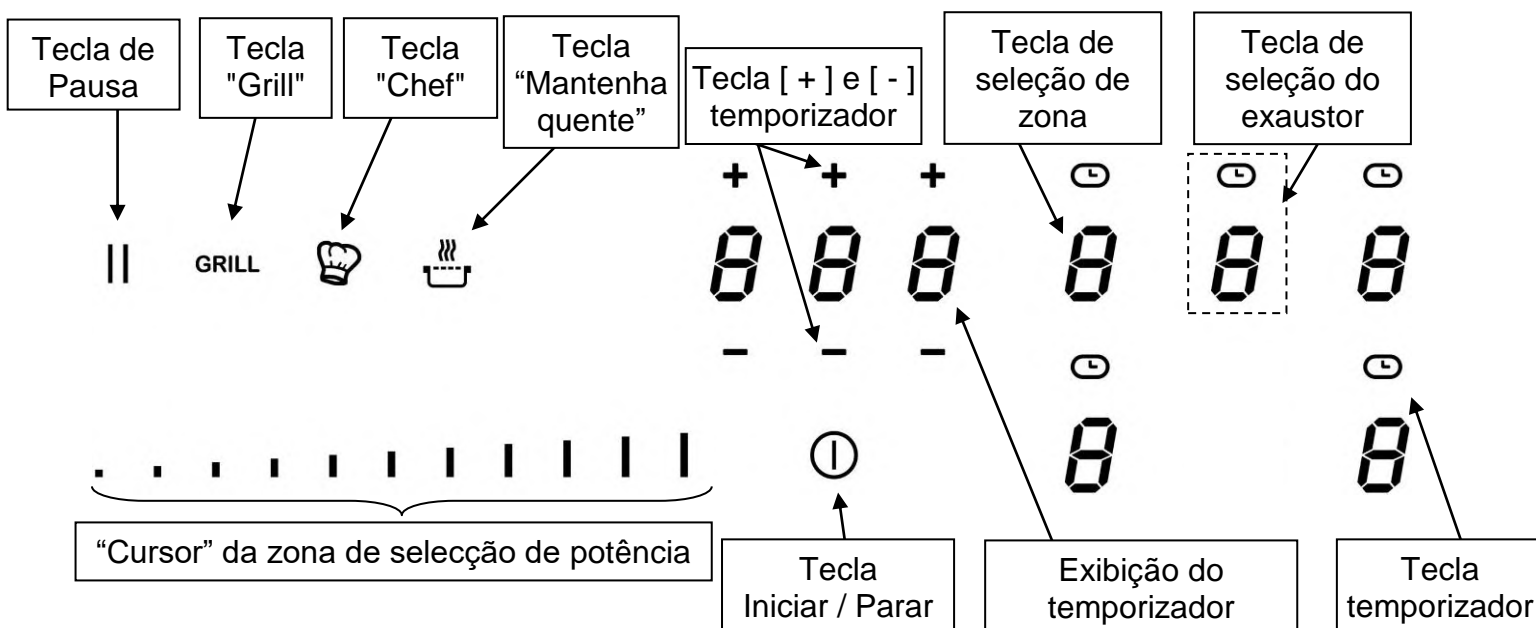
Características Técnicas

Typo	010074-E390 010064-E391
Potencia total	7400 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Zona de aquecimento	210 x 190 mm
Mínimo de detecção	Ø 110 mm
Posição zona cozinhar*	2100 W
Reforço*	2500 / 3000 W
Categoria standarizada de cozedura**	A
Consumo energético EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Categoria standarizada de cozedura**	B (x2)
Consumo energético EC _{cw} **	188 Wh/kg
Categoria standarizada de cozedura**	C
Consumo energético EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

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

** calcular de acordo com método de medida de desempenho

Painel de controlo



Visor

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

Ventilação

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

FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA

Antes da primeira utilização

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

Princípio da indução

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

A panela deve ser adaptada:

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

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

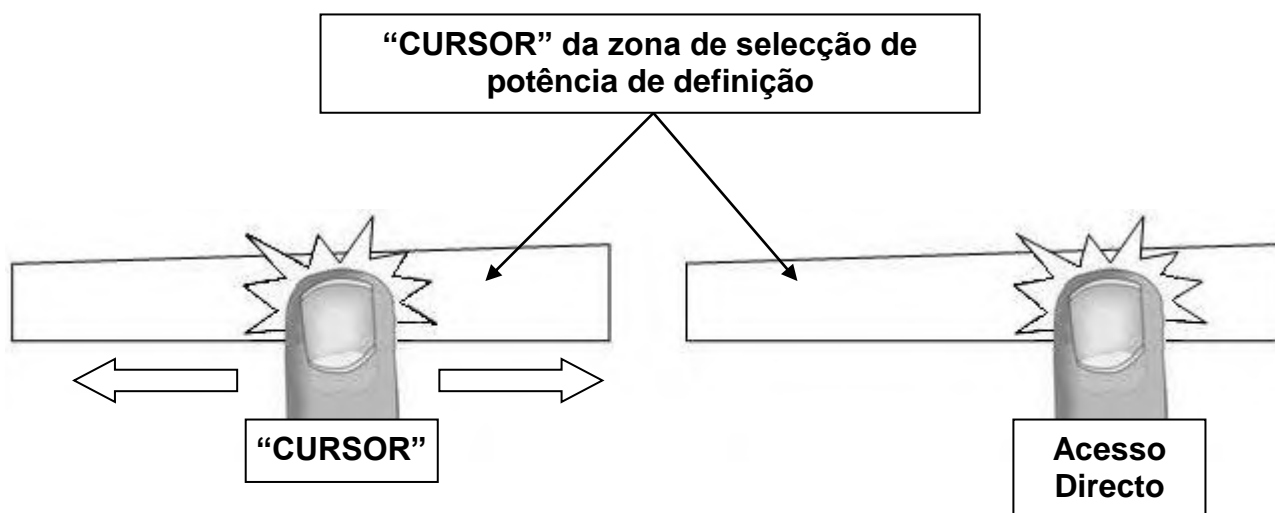
Se a panela não estiver adaptada à placa de indução, o visor indicá-lo-á [U].

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

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

“CURSOR” da zona de selecção de potência

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



Funcionamento

- **Ligar / desligar a placa:**

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

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

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar	deslizar no “CURSOR”	[1] a [P]
Para parar	deslizar para [0] no “CURSOR”	[0] ou [H]

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

Detecção de panela

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

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

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

Após desligar uma zona de aquecimento ou após paragem total da placa, as zonas de aquecimento ainda permanecem quentes e o símbolo [H] indica isso mesmo no visor.

O símbolo [H] desaparece quando as zonas de aquecimento ficarem frias e puderem ser tocadas sem perigo.

Não tocar nas zonas de aquecimento e não colocar em cima delas quaisquer objectos sensíveis ao calor, enquanto os indicadores de calor residual estiverem ligados. **Há risco de queimaduras e de incêndio.**

Função de Reforço (Booster) e de Reforço Duplo (Duplo Booster)

A função de Reforço [P] e de Duplo Reforço [] garante um reforço da zona de aquecimento seleccionada.


Quando esta função é activada, as zonas de aquecimento funcionam durante 10 minutos a uma velocidade ultra rápida.

Isto destina-se a ser usado para aquecer rapidamente grandes quantidades de água (ex.: para cozer massa).

- **Ligar / Desligar a Reforço (Booster):**

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

- **Ligar / Desligar a duplo Reforço: (Duplo Booster)**

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

- **Gerir a potência:**

A placa tem potência máxima. Quando a função Booster é ativada e, para não exceder essa potência máxima, o controle eletrônico reduz automaticamente o nível de cozimento de outra zona de aquecimento.

Por alguns segundos, a exibição desta zona de cozimento piscando [9] exibe o nível máximo possível de cozimento:

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

O temporizador pode ser usado simultaneamente com todas as zonas de aquecimento, e isto com definições de tempo diferentes (de 1 a 1H59 minutos) para cada zona de aquecimento.

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Selecione uma zona	Pressione uma tecla de seleção de zona	[0]
Seleccionar nível de potência	deslizar no "CURSOR"	[1] a [P]
Seleccionar o temporizador	Premir tecla [⏻]	O indicador para a zona de cozinhar seleccionada acende
Diminuir o tempo	Premir tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Premir tecla [+] do temporizador	Aumentar tempo

Após alguns segundos, o indicador [⏻] muda de intermitente "para" fixo ".
A duração é seleccionada e a contagem regressiva começa.

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleccionar o temporizador	Premir tecla [⏻]	Visor do temporizador ligado
Parar o tempo	Premir tecla [-] do temporizador	[000]

Repetir o processo se estiverem ligados vários temporizadores.

- **Função temporizador de cozinhar:**

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	Premir visor [⏻]	[0]
Seleccionar Temporizador	Premir a tecla [⏻]	O indicador para a zona de cozinhar seleccionada acende
Diminuir o tempo	Premir a tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Premir a tecla [+] do temporizador	Aumento de tempo

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

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

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

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

Cozinhar automático

PT

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

- **Ligar:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Escolha do nível de potência (por exemplo « 7 »)	Deslizar no “CURSOR” até [7] e ficar 3s	[7] está a piscar com [A]

- **Desligar o cozinhar automático:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Escolha do nível de potência	Deslizar no “CURSOR”	[0] a [9]

Função Stop & Go

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

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

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Activar stop&go	Premir [II]	[II]
Desactivar stop&go	Premir [II]	configurações anteriores são mostradas

Função Recuperação

Após desligar a placa [①], é possível recuperar as últimas definições.

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

O procedimento de recuperação é o seguinte:

- Premir a tecla [①]
- Depois premir [II] dentro de 6 segundos para recuperar a configuração anterior

Função “Manter quente”

Esta função de manter quente atinge e mantém automaticamente uma temperatura de 70 ° C. A duração máxima de manter quente é de 2 horas.

Isso impedirá que os líquidos fervam e os alimentos grudem no fundo da panela.




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

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a função “Manter quente”	Pressionar []	[U]
Desligar a função	Pressionar []	[0] a [9]

Função bridge e bridge automática

PT





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

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa Ligar a bridge	Prima display [] Coloque uma panela em uma das 2 zonas de cozedura a serem unidas e pressione simultaneamente as teclas de seleção de zona correspondentes ou coloque a panela grande	[0] [0] e [] [] pisca [1] a [9]
Aumentar a bridge Desligar a bridge	Deslize no "CURSOR" Pressione simultaneamente as 2 teclas de seleção das 2 zonas combinadas	[0]

Função "Chef"


A função Chef (Professional Kitchen Inspiration) cria automaticamente 2 zonas de ponte ao ativar os 4 indutores, irá oferecer diferentes potências entre as duas zonas que podem ser ajustadas manualmente. Com isso, podemos mover nosso recipiente de uma área para outra com diferentes poderes sem ter que ajustar manualmente ou operar os controles

Ativar / desativar a função de chef


<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ativa função CHEF	Prima display []	[3] y [], [9] y []
Desativa função CHEF	Prima display []	[0]

Função Grill

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

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	Prima display [GRILL]	[]
Desligar o grill	Prima display [GRILL]	[0]

Bloqueio do Painel de Controlo

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

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Bloquear a placa	Pressione a tecla de seleção de zona por 3 segundos e, em seguida, pressione o "controle deslizante" e deslize o dedo da esquerda para a direita	[0] ou [H] [L]
Desbloquear a placa	Pressione a tecla de seleção de uma zona por 3 segundos, pressione o "Slider" e deslize o dedo da direita para a esquerda	

Ativação do exaustor

- **Ativação / desativação do exaustor:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ativar	Pressione a tecla de seleção do exaustor	[0]
Para ajustar	Deslizar no "CURSOR"	[1] a [9]
Para desativar	Deslizar no "CURSOR" para a esquerda	[0]

Função Reforço

Quando essa função é ativada, o exaustor opera em sua potência máxima por 10 minutos.



- **Ativação / desativação da função Reforço**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ajustar poder de sucção	Deslizar no "CURSOR"	[1] a [P]
Para ativar	Deslize para o final do "CURSOR" ou pressione o final	[0]
Para desativar	Deslizar no "CURSOR"	[1] a [9]


Função temporizador

Este recurso permite que o exaustor opere por 15 minutos depois que a placa foi desligada.

- **Ativação da função temporizador**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ativar o exaustor	Pressione a tecla de seleção do exaustor	[0]
Ajustar poder de sucção	Deslizar no "CURSOR"	[1] a [P]
Para ativar a função temporizador	Pressione [] acima da tecla de seleção de sino	[] e um ponto pisca na tecla de seleção da campainha [015] na tela do temporizador

- **Desativando da função temporizador**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para desativar	Pressione [] acima da tecla de seleção de sino	nada

Modo automático

Esta função ajusta automaticamente a potência do exaustor de acordo com a potência das zonas de cozinhar.

- **Ativação / desativação do modo automático:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ativar	Pressione a tecla de seleção do exaustor por 3 segundos	[A]
Para desativar	Pressione a tecla de seleção do exaustor por 3 segundos	[0]

Nota: é possível alterar rapidamente a potência de sucção do exaustor quando a função automática é ativada, deslizando o dedo no " CURSOR ".

Isso interrompe temporariamente a função automática.

A função automática é reativada na próxima vez que a tabela for iniciada.

Para limpar, deve-se desligar o aparelho.

Deixe arrefecer o aparelho, porque há riscos de queimaduras.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

A limpeza regular do exaustor garante uma operação correta e sem erros e prolonga a vida útil do exaustor. Certifique-se de limpar os filtros de graxa de acordo com as recomendações do fabricante.

Indicador de limpeza do filtro

Quando o exaustor está ligado e a potência de sucção está ajustada para [0], o tempo restante antes da limpeza do filtro é mostrado no visor do temporizador.

A configuração padrão é 30 horas, mas você pode alterar essa configuração se desejar.


- **Mostrar o tempo restante:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Selecione o exaustor	Pressione a tecla de seleção do exaustor	[tempo restante] na tela do temporizador


- **Indicador de limpeza do filtro de graxa:**

Quando os filtros de graxa precisam ser limpos, o visor do temporizador mostra [00h] e um ponto pisca na tecla de seleção do exaustor.

- **Redefina o tempo restante antes de limpar o filtro do exaustor**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligue a placa	Pressionar []	[0] e um ponto pisca na tecla de seleção da campainha
Selecione o exaustor	Pressione a tecla de seleção do exaustor	[0] e [00h] no visor do temporizador
Redefinir o contador	Pressione a tela do timer por 3 segundos	A última configuração especificada pelo usuário é ativada novamente
Confirme as configurações	Pressione a tela do timer novamente	-

- **Altere o tempo restante antes de limpar o filtro do exaustor**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligue a placa	Pressionar []	[0] na tecla de seleção do capô
Selecione o exaustor	Pressione a tecla de seleção do exaustor	[tempo restante] na tela do temporizador
Alterar o tempo do contador	Pressione a tela do timer por 3 segundos Ajuste pressionando [+] ou [-]	[tempo restante] na tela do temporizador
Confirme as configurações	Pressione a tela do timer novamente	-

Limpeza manual de filtros de graxa.

Os filtros de graxa devem ser limpos com uma escova, água morna e detergente neutro quando limpos à mão. Evite usar detergente concentrado.

Evitar

- **Produtos de limpeza fortes, produtos em pó, detergentes líquidos ou produtos de limpeza universais e sprays de forno.**

Limpar os filtros de gordura na máquina de lavar louça.

Os filtros de graxa devem ser colocados verticalmente no cesto inferior e lavados a no máximo 60 ° C com detergente neutro.

Ao limpar os filtros de graxa na máquina de lavar louça, eles podem ficar descoloridos dependendo do detergente usado. No entanto, isso não afeta o bom funcionamento dos filtros.

Após a limpeza, coloque os filtros de graxa no exaustor.

Quando os filtros de graxa são removidos, as outras partes removíveis também devem ser limpas. Isso evita o risco de incêndio.

Acesso ao filtro de alumínio p.155

Despojo do óleo p.156

Limpeza bandeja de graxa p.157

Acesso e limpeza FCLR-AE p.159

FILTRO DE CARVAO ATIVADO, LAVÁVEL E REACTIBABLE (OPCIONAL)

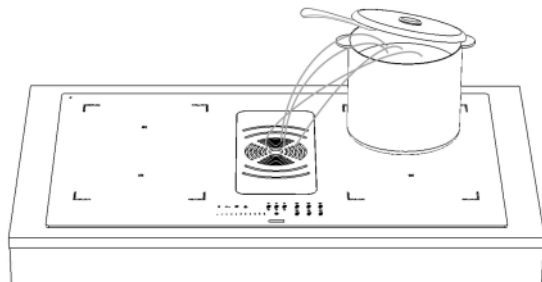
Acesso e limpeza FCCR-AE p.163

FILTRO DE CARVAO ATIVADO CERÂMICO REACTIBABLE ALTA EFICIÊNCIA (OPCIONAL)

CONSEJOS DE COCCIÓN

PT

Para obter um ótimo desempenho na coleta de fumos e vapores, recomenda-se a utilização de tampas nos recipientes em posição semiaberta com a abertura voltada para o centro de sucção da placa.



Qualidade da panela

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

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

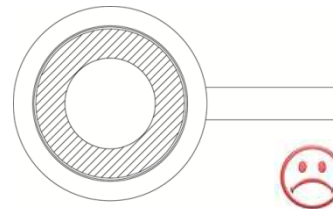
Base ferromagnética



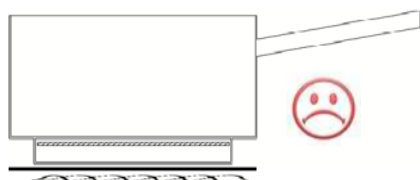
Base alumínio



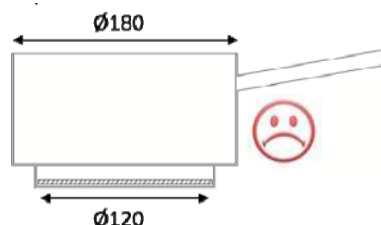
Anel ferromagnético



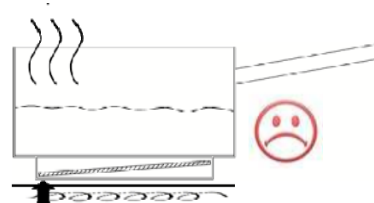
Demasiada distância
Elemento ferromagnético



Base mais pequena
do que a panela



Elemento ferromagnético
não paralelo ao indutor

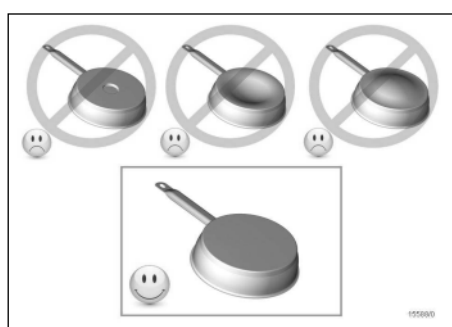


Os fabricantes especificam quando os seus produtos são compatíveis com a indução. Para verificar se as panelas são compatíveis:

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

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

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



ATENÇÃO!

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

RUÍDOS DURANTE O USO:

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

Dimensão dos tachos e tipos de materiais

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

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

Atenção! Certos recipientes de materiais especiais como ferro fundido, por exemplo, grelhadores de mesa, têm propriedades de baixa dissipação de temperatura, acumulam muito calor que é conduzido por contacto direto do recipiente para o vidro cerâmico, provocando um

sobreaquecimento no interior do aparelho, que poderá provocar danos, pelo que se aconselha que não utilize potências muito elevadas neste tipo de recipientes e utilize intervalos de temperatura médios. **Este modelo dispõe de uma função especial "GRILL" para este tipo de recipientes que regula automaticamente a temperatura para obter o melhor desempenho e proteger o aparelho. Consulte as instruções de utilização na página 14. Nunca utilize a função Ponte neste tipo de recipiente.**

As zonas para cozinhar adaptar-se-ão, até um determinado limite, automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo das panelas deve ter um diâmetro mínimo, de acordo com a zona de cozinhar correspondente.

A panela deve ser sempre colocada no meio da placa de forma a obter a melhor eficiência.

Exemplos de definição da potência

(os valores abaixo são indicativos)

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

A placa ou a zona para cozinhar não ligam:

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

O Painel de Controlo mostra [U]:

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

O Painel de Controlo mostra [E]:

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

Uma ou todas as zonas para cozinhar estão desligadas:

- O sistema de segurança funcionou.
- Este sistema funciona quando você se esqueceu de desligar a zona de cozinhar.
- Uma ou mais teclas sensíveis ao toque estão tapadas.
- A panela está vazia e o seu fundo aqueceu demais.
- A placa também tem uma redução automática do nível de potência (ver função de Reforço), que é desligada automaticamente quando há risco de sobreaquecimento.

O sistema de ventilação continua a funcionar após desligar a placa:

- Isto não é uma avaria, a ventoinha continua a proteger o dispositivo electrónico.
- A ventoinha pára automaticamente.

O sistema cozinhar automático não liga:

- A zona de cozinhar ainda está quente [H].
- Está definido o nível de Reforço mais elevado [9].

O Painel de Controlo mostra [U]:

- Ver capítulo "Manter quente".

O Painel de Controlo mostra [II]:

- Ver capítulo "Stop&Go".

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

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

O painel de controle exibe [E2]:

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

O painel de controle exibe [E8]:

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

O painel de controle exibe [U400]:

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

O painel de controle exibe [Er47]:

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

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

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

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



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 eletrônicos para reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma poderiam ocorrer se este produto não for manuseado de forma adequada. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com o município da sua área de residência, com o serviço de recolha de resíduos domésticos ou com a loja onde adquiriu o produto. Este eletrodoméstico está marcado de acordo com a diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (WEEE)



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

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

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

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

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

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

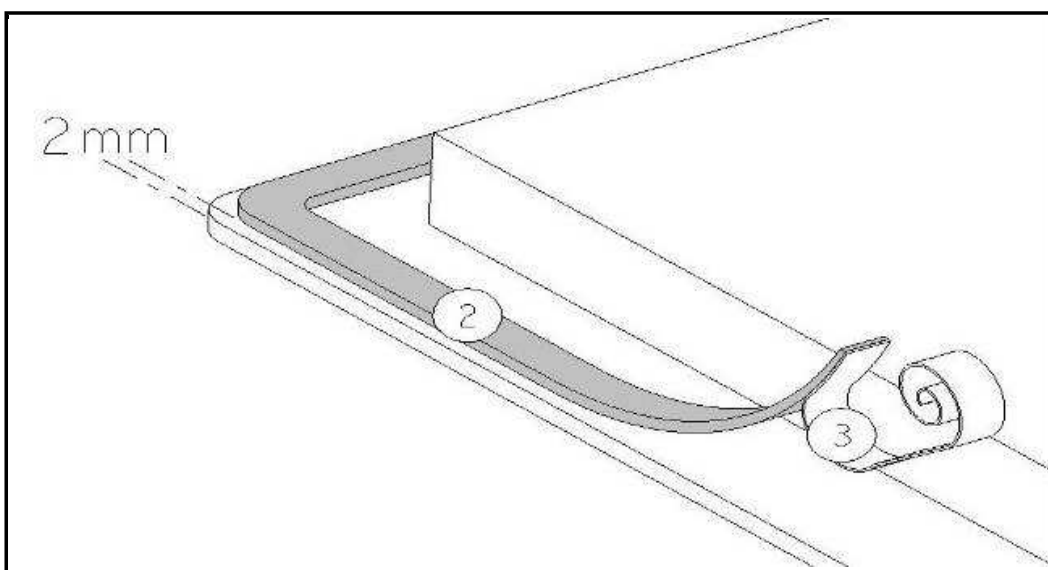
A instalação é da responsabilidade exclusiva dos especialistas.

O utilizado deste aparelho deve respeitar a legislação e as normas em vigor no seu país.

Como colar a junta:

A junta fornecida com a placa evita a infiltração de líquidos para dentro do fogão.

Deve ser cuidadosamente instalada, de acordo com o desenho abaixo.

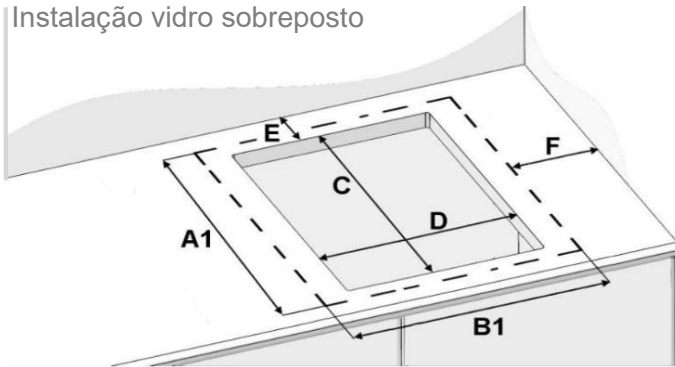


Colar a junta (2) a dois milímetros da extremidade externa do vidro, após retirar a folha protectora (3).

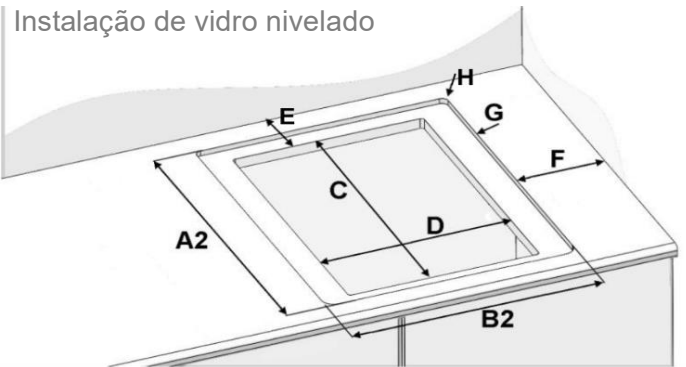
Ajuste - instalação:

- As dimensões são:

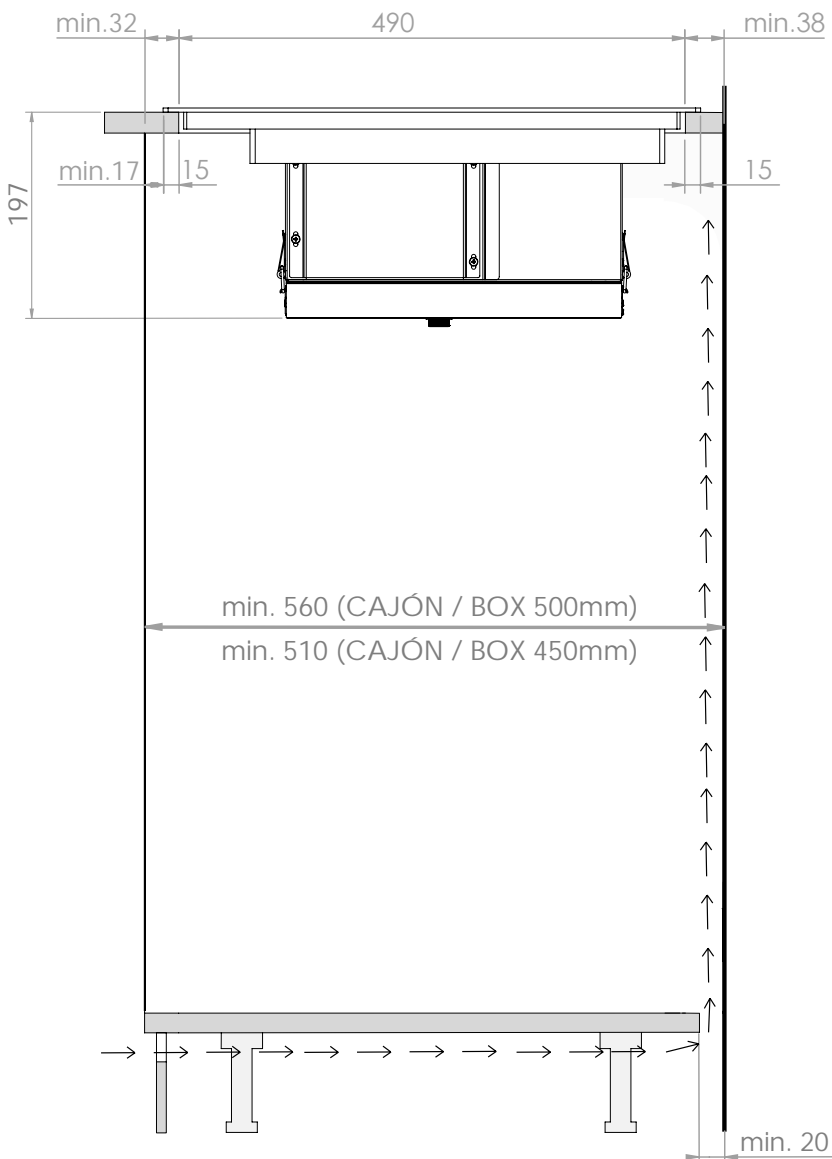
Instalação vidro sobreposto



Instalação de vidro nivelado



Tamanho do vidro		Tamanho de corte		Fundo	Lado	Raio	Instalação de vidro nivelado		
A1	B1	C	D	E _(min)	F _(min)	H	A2	B2	G (Profundidade)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5



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

- **Garantir que há uma distância de 35 mm entre a placa e a parede ou os lados.**
- **A distância mínima de ventilação entre a base da placa e a parte superior de um forno ventilado tem de ser de 20 mm. Caso não se trate de um forno com ventilação forçada, a distância de separação tem de ser superior de acordo com os conselhos do fabricante do forno.**
- As placas estão classificadas como classe “Y” para a protecção contra o calor. Idealmente, a placa deveria ser instalada com muito espaço em ambos os lados. Pode haver uma parede na parte traseira e uma parede num dos lados. **No entanto, no outro lado nenhum aparelho ou dispositivo pode ser mais alto do que a placa.**
- O móvel ou o suporte no qual a placa será encaixada, assim como as extremidades do móvel, os revestimentos laminados e a cola usada para os fixar, devem ser capazes de resistir a temperaturas até 100 °C.
- As tiras nas extremidades da parede devem ser resistentes ao calor.
- Não instalar a placa em cima de um forno sem ventilação ou uma máquina de lavar loiça.
- Para garantir a boa circulação do ar no dispositivo electrónico, manter um espaço de 20 mm embaixo da caixa da placa.
- Se for colocada uma gaveta debaixo da placa, evitar colocar objectos inflamáveis nesta gaveta (ex.: sprays) ou objectos não resistentes ao calor. Tenha cuidado ao colocar objectos metálicos, tais como recipientes de cozedura ou cobertos, uma vez que estes podem aquecer excessivamente e provocar queimaduras.
- Os materiais habitualmente usados para fazer bancadas de trabalho expandem em contacto com a água. Para proteger a extremidade, aplicar uma camada de verniz ou um vedante especial. Deve ter-se um cuidado especial ao aplicar a junta adesiva que vem com a placa para evitar derrames para dentro do móvel de suporte. A junta garante uma vedação correcta quando usada juntamente com superfícies suaves da mesa de trabalho.
- O intervalo de segurança entre a placa e o exaustor colocado acima deve respeitar as indicações do fabricante do exaustor. Respeitar uma distância de pelo menos 760 mm se não possuir mais indicações.
- O cabo de ligação não pode estar sujeito a restrição mecânica (ex.: uma gaveta) após construção.
- **AVISO:** Use apenas proteções para placas do fabricante do aparelho de cocção ou recomendadas por este nas instruções de uso. O uso de proteções inadequadas ou não recomendadas pode causar acidentes.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- A instalação deste dispositivo e a ligação à rede eléctrica deve ser efectuada por um electricista que conheça as regulações normativas e as respeite de forma escrupulosa.
- As peças eléctricas devem estar sempre protegidas após serem incorporadas.
- Os dados necessários à ligação encontram-se nos autocolantes colocados na parte de baixo do aparelho.
- O aparelho deve ser separado da rede eléctrica através de um disjuntor multipolar. A abertura de contacto deve ter pelo menos 3 mm.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede eléctrica através de dispositivos adaptados, como disjuntores, fusíveis ou interruptores (diferenciais).
- Se o aparelho não possuir uma tomada acessível, devem ser incorporados meios para desligar na instalação fixa, de acordo com as regulações de instalação.
- A manga de entrada deve ser colocada de forma a não tocar nenhuma das partes quentes da placa ou do forno.

Atenção!

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

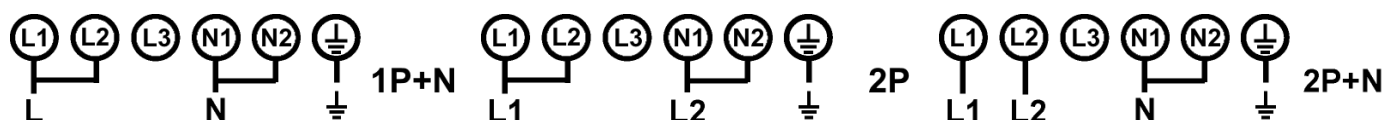
Ligue sempre o fio de terra de protecção.

Respeite o esquema de ligação.

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

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado com o factor simultâneo segundo a norma EN 60 335-2-6



Para os vários tipos de ligação, utilize as pontes de cobre que se encontram na box junto ao borne.

Monofásica 230V~1P+N

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

Ligue o fio de terra ao borne de terra (amarelo/verde), o neutro N ao borne 4 ou 5 (azul e cinzento), a fase L a um dos bornes 1 ou 2 (castanho e preto).

Bifásica 400V~2P+N

Instale uma ponte entre os bornes 4 e 5.

Ligue o fio de terra ao borne de terra (amarelo/verde), o neutro N ao borne 4 ou 5 (azul e cinzento), a fase L1 ao borne 1 (castanho) e a fase L2 ao borne 2 (preto).

Cuidado! Certifique-se de que liga os fios e as pontes corretamente e que aperta bem os parafusos.

Não podemos ser responsabilizados por quaisquer incidentes resultantes de uma ligação incorrecta ou da utilização de um aparelho sem ligação à terra ou que tenha sido montado com uma ligação à terra defeituosa.

INOXPAN S.L.

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

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

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

CERTIFICADO GARANTIA:

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

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

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

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

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

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

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

MODELO	
Nº MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALIZADO AUTORIZADO	
DATA DE COMPRA	
CARIMBO DISTRIBUIDOR	

SECURITE	109
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON.....	109
UTILISATION DE L'APPAREIL	110
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....	111
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	112
AUTRES PROTECTIONS	112
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	113
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	113
BANDEAU DE COMMANDE	113
UTILISATION DE L'APPAREIL	114
AFFICHAGE	114
VENTILATION	114
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	114
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	114
PRINCIPE DE L'INDUCTION	114
TOUCHES SENSITIVES	115
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	115
MISE EN ROUTE	115
DETECTION DE RECIPIENT	116
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	116
FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER.....	116
FONCTION MINUTERIE	117
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	118
FONCTION STOP&GO.....	118
FONCTION RAPPEL	118
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	118
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE.....	119
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	119
FONCTION CHEF	120
FONCTION GRILL.....	120
FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE	120
MISE EN ROUTE DE LA HOTTE	120
FONCTION BOOSTER	121
FONCTION MINUTERIE	121
FONCTION AUTOMATIQUE.....	121
ENTRETIEN ET NETTOYAGE LA TABLE DE CUISSON	122
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE	122
INDICATEUR DE NETTOYAGE DES FILTRES	122
ACCES AU FILTRE D'ALUMINIUM	123
VIDANGE DE L'HUILE.....	123
NETTOYAGE DU LATEAU DE GRAISSE	123
ACCES ET NETTOYAGE FCLR-AE.....	123
ACCES ET NETTOYAGE FCCR-AE	123
CONSEILS DE CUISSON DE LA HOTTE	124
QUALITE DES CASSEROLES.....	124
DIMENSION DES CASSEROLES.....	125
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	125
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	126
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	127
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	127
CONNEXION ELECTRIQUE	129

Précautions avant utilisation en cuisson

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

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

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

FR

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

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

FR

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

Autres protections

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



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

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

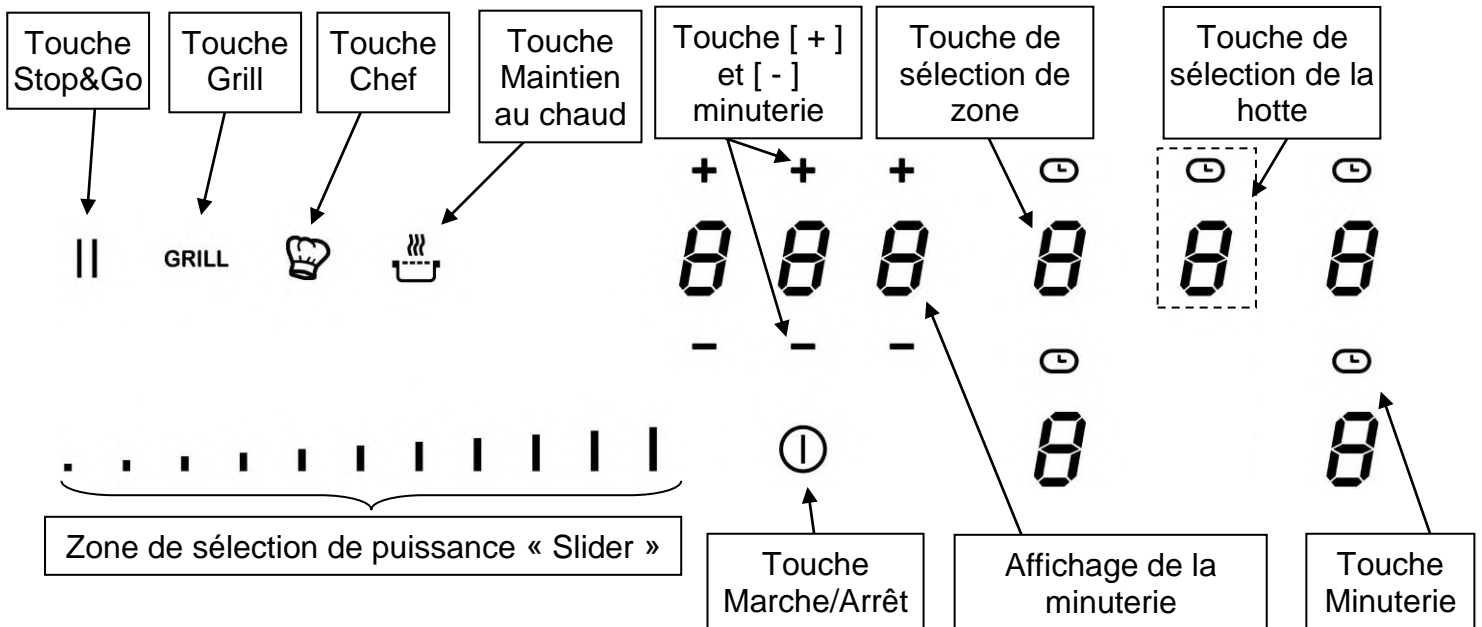


Caractéristiques techniques



Type	010074-E390 010064-E391
Puissance Totale	7400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Zone de cuisson	210 x 190 mm
Détection minimum	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2500 / 3000 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	B (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	188 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

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

Bandeau de commande



Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
<u>A</u>	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	Le Power est activé.
„	Double booster	Le Super Power est activé.
u	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
	Pause/Rappel	La table est en pause.
	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées.
	Fonction Grill	La fonction Grill est activée

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

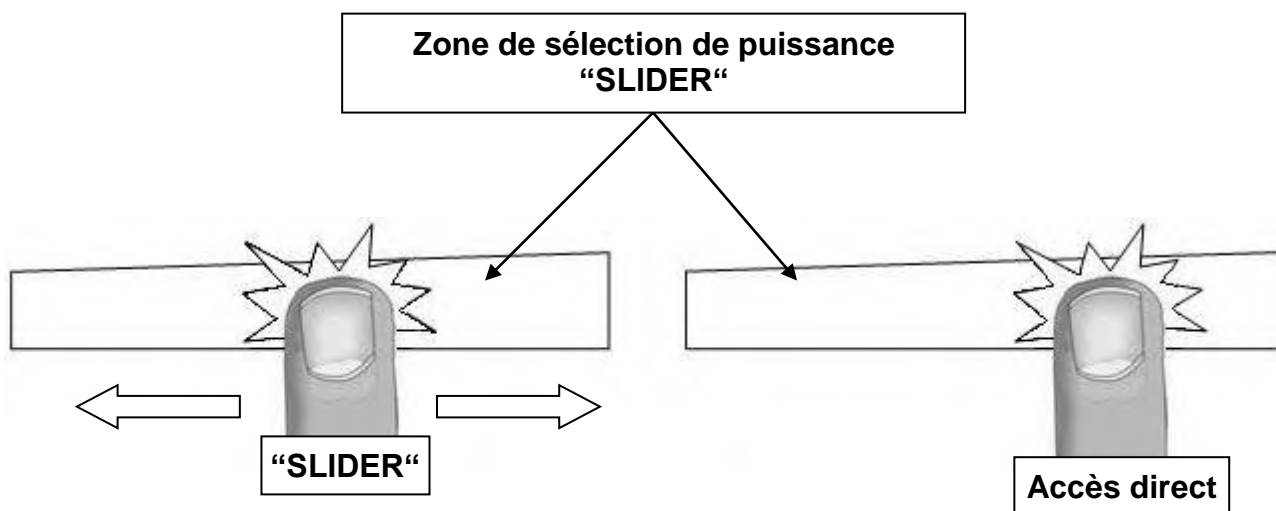
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

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

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

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

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



Mise en route

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0]
Arrêter	appuyer 2 sec. sur [⏻]	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe:**

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

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

Détection de récipient

FR

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

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

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonction booster et double booster

La fonction Booster [P] et Double booster [||] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le booster:**

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

- **Enclencher / arrêter le double booster:**

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

- **Gestion de la puissance maximale :**

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

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

Zone de cuisson sélectionnée
[P] est affiché

Autre zone de cuisson (exemple: puissance niveau 9)
[9] passe à [8] et clignote

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 1H59 minutes) pour chacune des zones.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Appuyer sur une touche de Sélection de zone	[0]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [⏻]	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [⏻]	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	appuyé sur [-] de la minuterie	[000]

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson:**

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0]
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [000]	[000]
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

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

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

Programmation d'automatisme de cuisson

FR

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

- **Enclencher l'automatisme :**

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

- **Arrêter l'automatisme :**

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

Fonction Stop&Go

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

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	appuyer sur [II] 2s	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	appuyer sur [II] 2s	animation des voyants les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (①), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés:

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

La procédure de rappel est la suivante:



- Appuyer 2 sec. sur la touche [①].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures. Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le maintien au chaud	appuyer sur []	[u]
Arrêter le maintien au chaud	appuyer sur []	[0]

Fonction Bridge et Bridge automatique

FR

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route Activer le bridge	appuyer 2 sec. sur [⓪] Poser une casserole sur un des 2 foyers à bridger et appuyer simultanément sur les touches de sélection de zones correspondantes [0] et [7] ou Automatique : poser une grande casserole sur les 2 zones à bridger	[0] [7] clignote [7]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur les 2 touches de selection des 2 zones combinées	[0]

Verrouillage du bandeau de commande




Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [⓪]) peut être verrouillé. Cette fonctionnalité ne peut être activé que dans les 10 secondes après le démarrage de l'appareil.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table Verrouiller la table	appuyer 2 sec. sur [⓪] maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la gauche vers la droite	[0] [L]
Déverrouiller la table	maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la droite vers la gauche	[0] ou [H]

Fonction chef

La fonction Chef (Professional Kitchen Inspiration) crée automatiquement 2 zones de pont en activant les 4 inducteurs, elle offrira des puissances différentes entre les deux zones qui peuvent être réglées manuellement. Avec cela, nous pouvons déplacer notre conteneur d'une zone à une autre avec des puissances différentes sans avoir à régler ou à actionner manuellement les commandes.


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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction chef	appuyer sur []	[3] et [], [9] et []
Stopper la fonction chef	appuyer sur []	[0]

Fonction Grill

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

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction Grill	appuyer sur [GRILL]	[]
Stopper la fonction Grill	appuyer sur [GRILL]	[0]

FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE

Mise en route de la hotte

- **Allumer / éteindre la hotte:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[0]
Régler la puissance d'aspiration	glisser sur le « SLIDER »	[1] à [9]
Eteindre la hotte	glisser sur le « SLIDER » vers la gauche	[0]

Fonction booster

Lorsque cette fonction est activée, la hotte fonctionne à sa puissance maximale pendant 10 minutes.



- **Activation / désactivation de la fonction booster**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Régler la puissance d'aspiration	glisser sur le « SLIDER »	[1] à [9]
Enclencher le booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[0]
Arrêter le booster	glisser sur le « SLIDER »	[1] à [9]


Fonction minuterie

Cette fonction permet de faire fonctionner la hotte pendant 15 minutes, une fois la table de cuisson éteinte.

- **Activation de la minuterie**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[0]
Régler la puissance d'aspiration	glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Démarrer la minuterie	Appuyez sur [] au-dessus du bouton de sélection de la hotte	[] voyant minuterie de la hotte allumé [015] sur l'afficheur de la minuterie

- **Désactivation de la minuterie**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Arrêter la minuterie	Appuyez sur [] au-dessus du bouton de sélection de la hotte	Aucun

Fonction automatique

Cette fonction ajuste automatiquement la puissance de la hotte en fonction de la puissance des zones de cuisson.

- **Activation / désactivation de la fonction automatique**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction automatique	appuyer sur la touche de sélection de la hotte et maintenir 3 secondes	[A]
Désactiver la fonction automatique	appuyer sur la touche de sélection de la hotte et maintenir 3 secondes	[0]

Remarque: il est possible de modifier rapidement la puissance d'aspiration de la hotte lorsque la fonction automatique est activée, en faisant glisser votre doigt sur le "SLIDER".

Cela arrête temporairement la fonction automatique.

La fonction automatique est réactivée lors du prochain démarrage de la table.

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE

Un nettoyage régulier de la hotte garantit un fonctionnement correct et sans erreur et prolonge la durée de vie de la hotte. Assurez-vous de nettoyer les filtres à graisse conformément aux recommandations du fabricant.

Indicateur de nettoyage des filtres

Lorsque la hotte est allumée et que la puissance d'aspiration est réglée sur [0], le temps restant avant le nettoyage du filtre s'affiche sur l'afficheur de la minuterie.

Le paramètre par défaut est de 30 heures, mais il est possible de modifier ce paramètre si vous le souhaitez.

- **Afficher le temps restant :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie

- **Indicateur de nettoyage du filtre à graisse:**

Lorsque les filtres à graisse sont à nettoyer, l'afficheur de la minuterie indique [00h] et un point clignote sur la touche de sélection de la hotte.

- **Réinitialiser le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table de cuisson	appuyer 2 sec. sur [Ⓢ]	[0] et un qui point clignote sur la touche de sélection de la hotte.
Sélectionner la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[0] et [00h] sur l'afficheur de la minuterie
Remettre le compteur à zéro	Appuyer sur l'afficheur de la minuterie pendant 3 secondes	Le dernier réglage spécifié par l'utilisateur est à nouveau activé
Confirmer le réglage	Appuyez à nouveau sur l'afficheur de la minuterie	-

- **Modifier le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table de cuisson	appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0] sur la touche de sélection de la hotte.
Sélectionner la hotte	appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie
Modifier le temps du compteur	Appuyer sur l'afficheur de la minuterie pendant 3 secondes Ajuster en appuyant sur [+] ou [-]	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie
Confirmer le réglage	Appuyez à nouveau sur l'afficheur de la minuterie	-

Nettoyage manuel des filtres à graisse

Les filtres à graisse sont à nettoyer avec une brosse, de l'eau tiède et un détergent doux, lors du nettoyage à la main. Évitez d'utiliser un détergent concentré.

Éviter

- **Nettoyants à la chaux, poudres à récurer, agents à récurer liquides ou nettoyeurs universels agressifs et vaporisateurs pour four**

Nettoyage des filtres à graisse au lave-vaisselle

Les filtres à graisse sont à placer verticalement dans le panier inférieur et laver à 60°C maximum avec un détergent doux.

Lors du nettoyage des filtres à graisse au lave-vaisselle, ils peuvent se décolorer en fonction du détergent utilisé. Cependant, cela n'affecte pas le bon fonctionnement des filtres.

Après le nettoyage, replacer les filtres à graisse dans la hotte.

Lorsque les filtres à graisse sont retirés, les autres pièces amovibles doivent également être nettoyées. Cela évite les risques d'incendie.

Accès au filtre d'aluminium p.155

Vidange de l'huile p.156

Nettoyage du lateau de graisse p.157

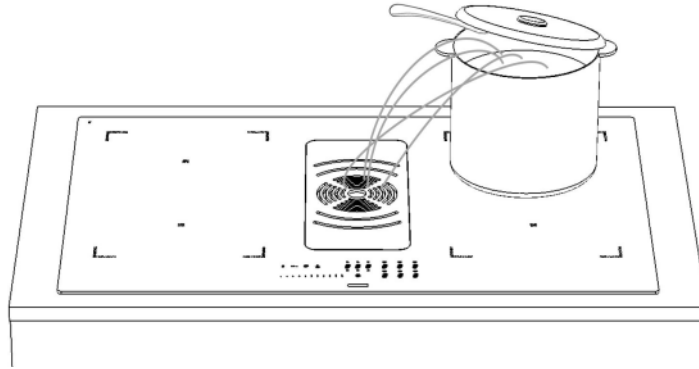
Accès et nettoyage FCLR-AE p.159

FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ, LAVABLE ET RETIGGERABLE. (EN OPTION)

Accès et nettoyage FCCR-AE p.163

FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ CERAMIQUÉ RETIGGERABLE HAUTE EFFICACITÉ. (EN OPTION)

Pour obtenir des performances optimales de collecte des fumées et vapeurs, il est recommandé d'utiliser des couvercles sur les récipients en position semi-ouverte avec l'ouverture orientée vers le centre d'aspiration de la plaque.



Qualité des casseroles

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

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

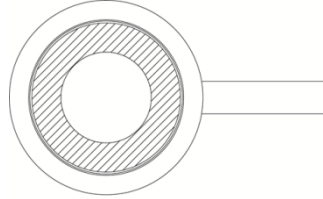
Base ferromagnétique



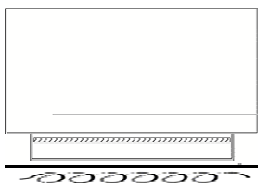
Base aluminium



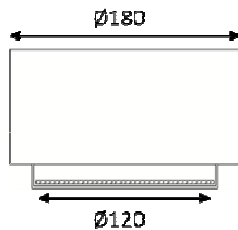
Anneau ferromagnétique



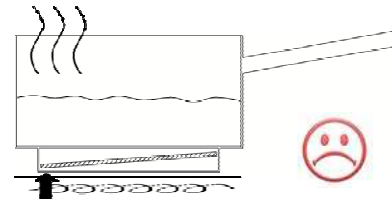
Distance trop grande
Élément ferromagnétique



Base plus petite
que la casserole



Élément ferromagnétique
non parallèle à l'inducteur



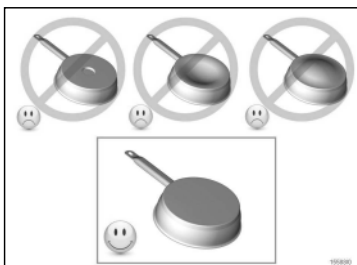
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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

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



ATTENTION!

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

SONS PENDANT L'UTILISATION:

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

Dimensions des casseroles et types de matériaux.

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

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

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

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

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

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

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

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

Le symbole [E2] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [U400] s'affiche :

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

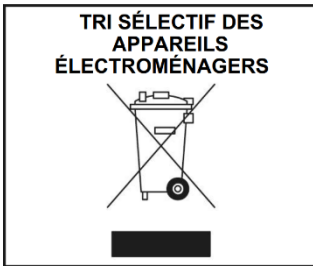
Le symbole [Er47] s'affiche :

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

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

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

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



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



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

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

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

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

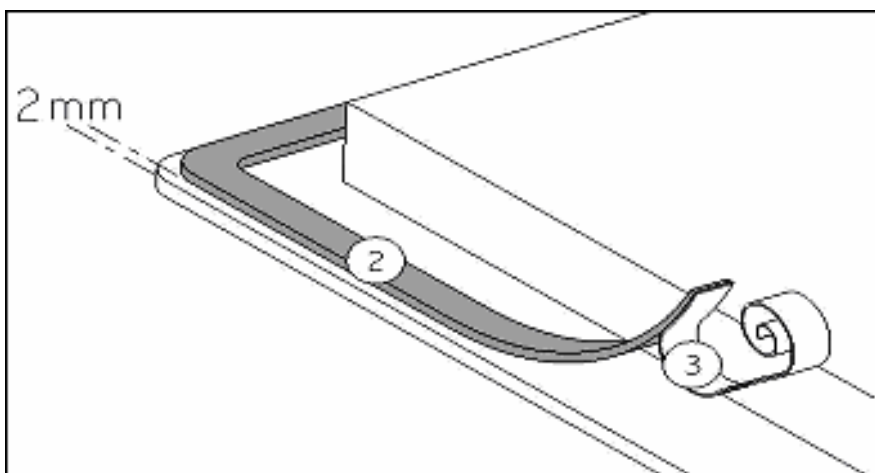
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

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

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



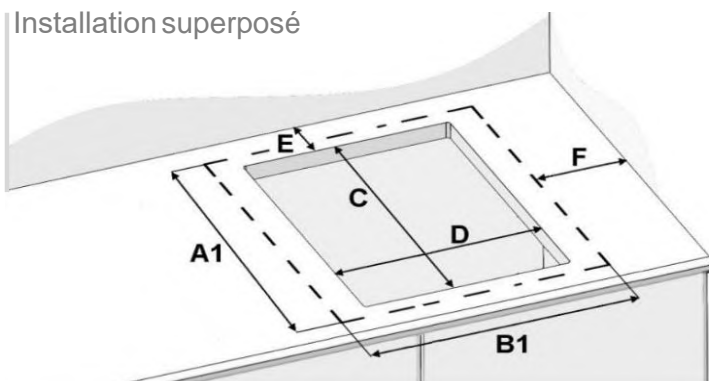
Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

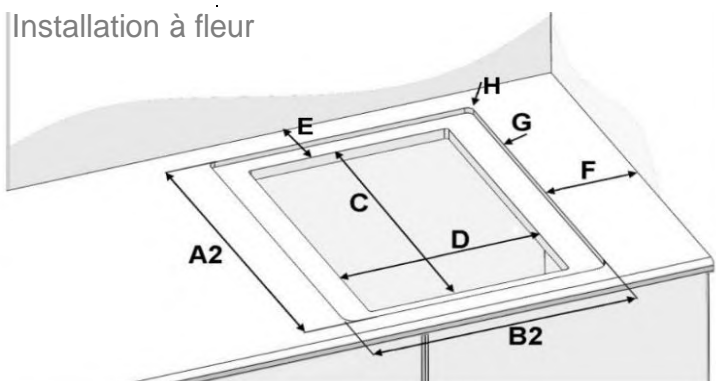
FR

- Dimension de découpe :

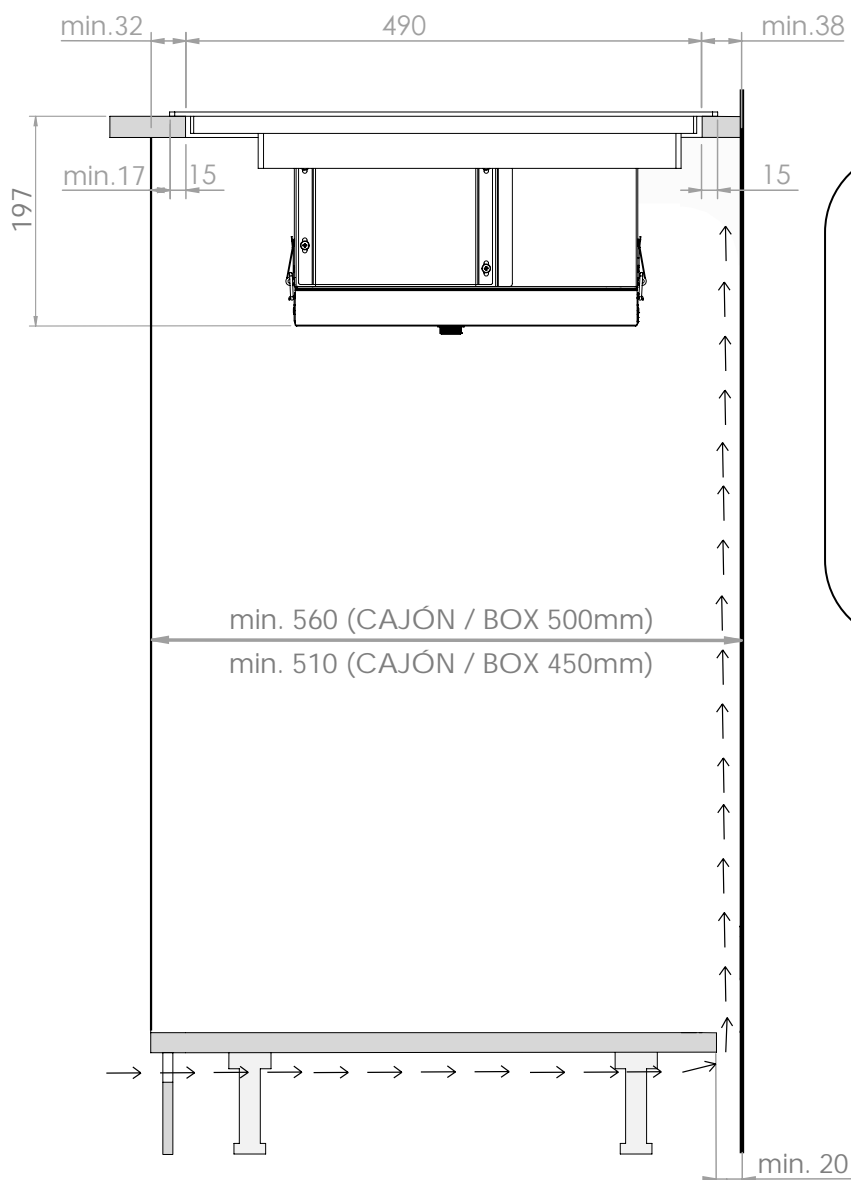
Installation superposé



Installation à fleur



Taille du verre		Dimension de découpe		Arrière	Côté	Rayon	Installation à fleur		
A1	B1	C	D	E _(min)	F _(min)	H	A2	B2	G (Profondeur)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5



ATTENTION!
 Une mauvaise installation et un non-respect de la ventilation peuvent entraîner un dysfonctionnement ou des dommages à l'appareil qui ne seraient pas couverts par la garantie du fabricant.

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 40mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir un espace de 20 mm en dessous du caisson pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- N'utilisez pas de grilles de protection ou de dispositifs de protection inadaptés pour la table de cuisson. Cela peut causer des accidents.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

Attention !

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

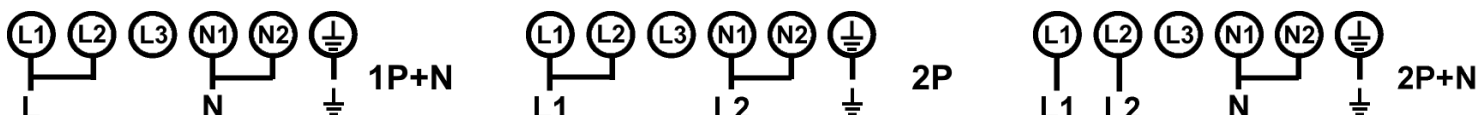
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

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

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

**Branchement de la table:**

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

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre L1 et L2 puis entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L sur le plot L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.

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

4 semaines après l'installation, veillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.

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

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

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

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

CERTIFICAT DE GARANTIE :

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

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

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

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

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

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

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

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

SAFETY	133
PRECAUTIONS BEFORE USING	133
USING THE APPLIANCE	134
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE.....	135
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	136
OTHER PROTECTIONS	136
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	137
TECHNICAL CHARACTERISTICS	137
CONTROL PANEL	137
USE OF THE APPLIANCE	138
DISPLAY	138
VENTILATION	138
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	138
BEFORE THE FIRST USE.....	138
INDUCTION PRINCIPLE	138
SENSITIVE TOUCH	138
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	139
STARTING-UP	139
PAN DETECTION.....	139
RESIDUAL HEAT INDICATION	140
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION	140
TIMER	140
AUTOMATIC COOKING.....	141
STOP&Go FUNCTION	141
RECALL FUNCTION.....	142
“KEEP WARM” FUNCTION.....	142
BRIDGE OR AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION.....	142
CONTROL PANEL LOCKING	143
“CHEF” FUNCTION	143
GRILL FUNCTION.....	143
OPERATING THE HOOD	143
STARTING THE HOOD.....	143
BOOSTER FUNCTION.....	144
TIMER FUNCTION	144
AUTOMATIC FUNCTION	144
COOKING PLATE CLEANING AND MAINTENANCE	145
HOOD MAINTENANCE AND CLEANING	145
FILTER CLEANING INDICATOR.....	145
ACCESS TO ALUMINIUM FILTER	146
OIL EVACUATION	146
GREASE TRAY CLEANINGP	146
ACCESS AND CLEANING FCLR-AE	146
ACCESS AND CLEANING FCCR-AE.....	146
COOKING ADVICES	147
PAN QUALITY	147
PAN DIMENSION.....	148
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	148
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	149
ENVIRONMENT PRESERVATION	150
INSTALLATION INSTRUCTIONS	150
ELECTRICAL CONNECTION	152
AFTER-SALES SERVICE (SAT) AND WARRANTY	154

Precautions before using

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

Using the appliance

EN

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

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

Precautions in case of appliance failure

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

Other protections

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



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



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

EN

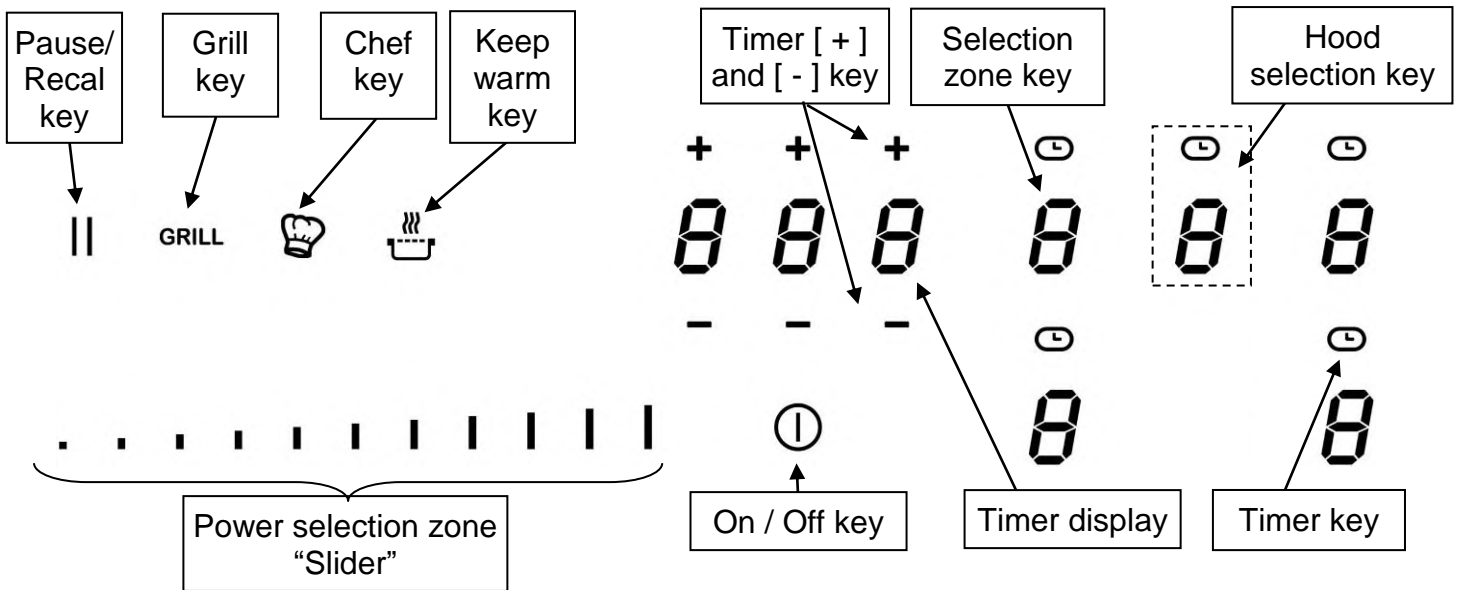
Technical characteristics

Type	010074-E390 010064-E391
Total power	7400 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Heating zones	210 x 190 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal level*	2100 W
Booster level*	2500 / 3000 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Standardised cookware category**	B (x2)
Energy consumption EC _{cw} **	188 Wh/kg
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC _{cw} **	159.5 Wh/kg


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

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

Control panel



Display

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

Ventilation

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

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

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

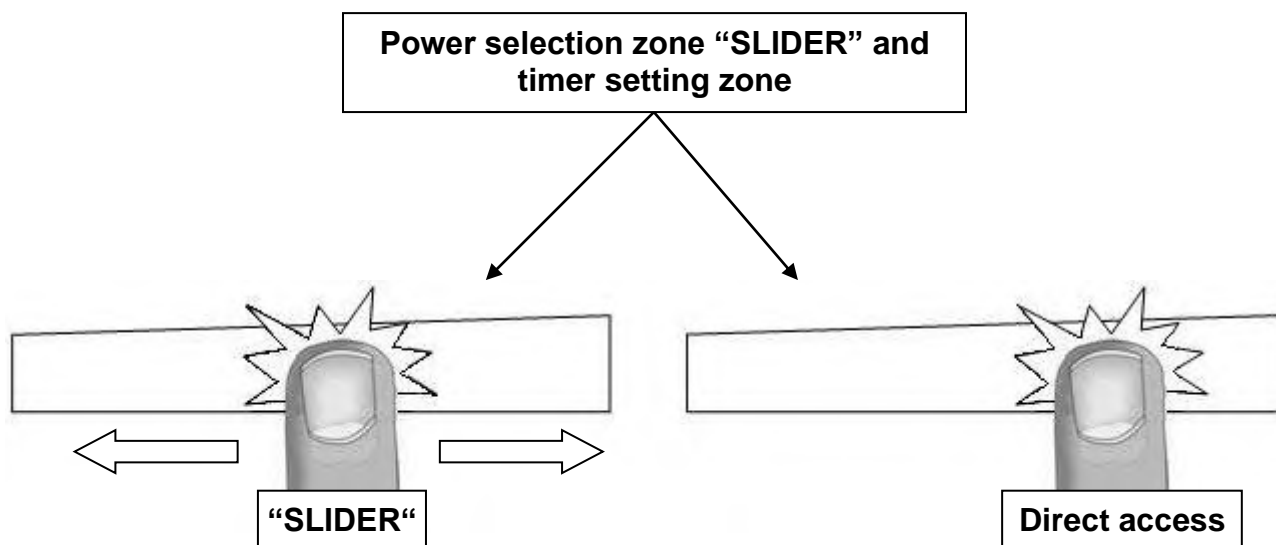
Sensitive touch

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

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

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

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



Starting-up

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [⏻] for 2 sec	[0]
To stop	press key [⏻] for 2 sec	nothing or [H]

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

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

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

Pan detection

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

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

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

Residual heat indication

EN

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

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

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

Booster and double booster function

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

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

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

- **Start up / Stop double booster**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Start up double booster	Re-press on the end of the "SLIDER"	[,,] and P]
Stop the double booster	Slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
Stop booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**

The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all "Boosters" selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [9] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed :

Heating zone selected

[P] is displayed

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

[9] goes to [8] and blinks

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 1H59 minutes) for each heating zone.


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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone	Press a zone	[0]
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select theTimer	Press key [⏻]	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

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

The time is confirmed and the timer starts.


- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press key []	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [] for 2 sec.	[0]
Select the Timer	Press [000]	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

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

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

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

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

Automatic cooking

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

- **Start-up:**

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

- **Switching off the automatic cooking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[0] to [9]


Stop&Go function

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

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



<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	press [II] 2s	[II] and control light on
Stop the pause	press [II] 2s	previous settings

Recall Function

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

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

The recall procedure is following:



- Press the key [] for 2 sec.
- Then press [] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

“Keep warm” Function

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





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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the Keep warm	Press on key []	[0]
To stop	Press on key []	[0]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge or Automatic Bridge Function

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [] for 2 sec.	[0]
Activate the bridge	Place a pan on one of the two zones that will be bridged and press simultaneously the corresponding selection keys	[0] and []
	or	
	Automatically: put a great pan on the 2 zones and press on the 2 “SLIDER”	[] blink []
Increase bridge	Slide on the “SLIDER” witch indicates the power	[1] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

EN



To avoid modification of the setting of the cooking zones, in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [①]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [①] for 2 sec.	[0]
Locking the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[L]
Unlock the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[0] ou [H]

“Chef” function

The Chef function (Professional Kitchen Inspiration) automatically creates 2 bridge zones by activating the 4 inductors, it will offer different powers between the two zones that can be adjusted manually. With this we can move our recipient from one area to another with different powers without having to manually adjust or operate the controls.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage the chef function	press []	[3] et [17], [9] et [17]
Stop the chef function	press []	[0]

Grill function

This function allows the optimal use of the grill plate with combining two areas and using appropriate powers.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage the grill function	press [GRILL]	[8]
Stop the grill function	press [GRILL]	[0]

OPERATING THE HOOD

Starting the hood

- **Start up/stop the hood:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hood	press on the hood selection key	[0]
Select the power level	slide on the “SLIDER”	[1] à [9]
Stop the hood	slide on the “SLIDER” towards the left	[0]

Booster function

When the function is activated, the hood operates at its maximum power level for 10 minutes.



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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] à [9]
Activate the booster	slide until the end of the "SLIDER" or press directly at the end of the "SLIDER"	[0]
Stop the booster	slide on the "SLIDER"	[1] à [9]


Timer function

This function allows to operate the hood for 15 minutes after the switch off of the hob.

- **Start the timer:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hood	press on the hood selection key	[0]
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] à [P]
Start the timer	press [] above the hood selection key	[] of the hood is on, [015] on the timer display

- **Stop the timer:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Stop the timer	press [] above the hood selection key	Nothing

Automatic function

This function adjusts automatically the power level of the hood depending on the power level of the cooking zones.

- **Activate / deactivate the automatic function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the automatic function	press 3 seconds on the hood selection key	[A]
deactivate the automatic function	press 3 seconds on the hood selection key	[0]

Note: it is possible to quickly change the power of the hood when the automatic function is activated, by sliding your finger on the "SLIDER".

This temporarily stops the automatic function.

The automatic function is reactivated the next time the hob is started.

Switch-off the appliance before cleaning.

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

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

HOOD CLEANING AND MAINTENANCE

Regular cleaning of the hood guarantees correct and error-free operation and extends the life of the hood. Be sure to clean the grease filters according to the manufacturer's recommendations.

Filter cleaning indicator

When the hood is on and the suction power is set to [0], the time remaining before cleaning the filter is displayed on the timer display.

The default setting is 30 hours, but you can change this setting if you want.


- **Show the remaining time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hood	press on the hood selection key	[remaining time] on the timer display


- **Grease filter cleaning indicator:**

When the grease filters are to be cleaned, the timer display shows [00h] and a dot flashes on the hood selection key.

- **Reset the time remaining before cleaning the hood filter**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press key [] for 2 sec	[0] and a dot flashes on the hood selection key
Select the hood	press on the hood selection key	[0] and [00h] on the timer display
Reset the counter	press on the timer key for 3 secondes	The last user-specified setting is activated
Confirm the setting	press on the timer key again	-

- **Change the time remaining before cleaning the hood filter**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press key [] for 2 sec	[0] and a dot flashes on the hood selection key
Select the hood	press on the hood selection key	[remaining time] on the timer display
Change the counter time	press on the timer key for 3 secondes adjust to press on the key [+] or [-]	[remaining time] on the timer display
Confirm the setting	press on the timer key again	-

Manual cleaning of grease filters

The grease filters must be cleaned with a brush, lukewarm water and a mild detergent, when cleaning by hand. Avoid using concentrated detergent.

To avoid

- **Lime cleaners, scouring powders, liquid scouring agents or harsh universal cleaners and oven sprays**

Cleaning the grease filters in the dishwasher

The grease filters are to be placed vertically in the lower basket and washed at 60 ° C maximum with a mild detergent.

When cleaning the grease filters in the dishwasher, they may become discolored depending on the detergent used. However, this does not affect the proper functioning of the filters.

After cleaning, replace the grease filters in the hood.

When the grease filters are removed, the other removable parts must also be cleaned. This avoids the risk of fire.

Access to aluminium filter p.155

Oil evacuation p.156

Grease tray cleaning p.157

Access and cleaning FCLR-AE p.159

ACTIVATED CARBON FILTER, WASHABLE AND RETRIGGERABLE. (OPTIONAL)

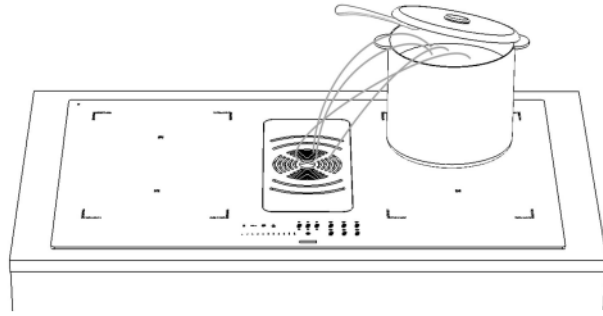
Access and cleaning FCCR-AE p.163

HIGH-EFFICIENCY REACTIVABLE CERAMIC ACTIVE CARBON FILTER (OPTIONAL)

COOKING ADVICES

EN

In order to obtain an optimal performance of capturing fumes and vapors, it is recommended to use lids on the pots in a semi-open position with the opening facing towards the center of the suction plate.



Pan quality

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

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

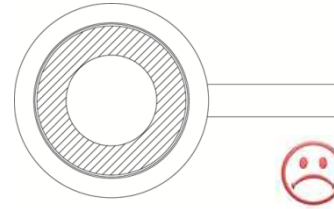
Ferromagnetic base



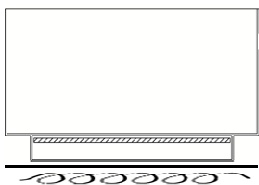
Aluminium base



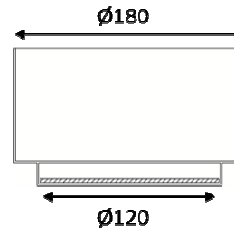
Ferromagnetic ring



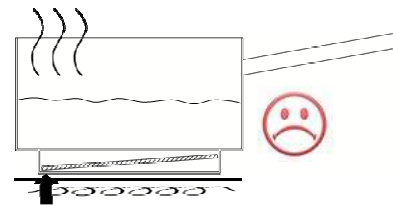
Too great a distance
Ferromagnetic element



Base smaller
than the pot



Ferromagnetic element
not parallel to the inductor



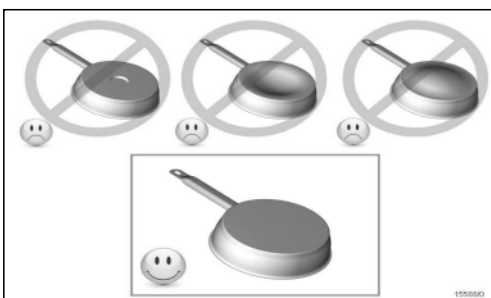
The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

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

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

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



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

SOUNDS DURING USE:

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

Pan dimension and material types


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

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

Caution! Certain pans made of special materials such as cast iron, i.e. grill plates, have low temperature dissipation property, accumulate significant amounts of heat that is conducted by direct contact of the pan to the ceramic glass, causing overheating inside the appliance, which could lead to damages. Therefore, we recommend not using very high power and using average ranges with this type of pan. **This model has a special "GRILL" function for these types of pans that automatically regulates the temperature in order to obtain optimum efficiency and protect the device. Please see the instructions of use on pg. 14. Never use the bridge function for these types of pans.**

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

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

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

The control panel displays [U]:

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

The control panel displays [E]:

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

One or all cooking zone cut-off:

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

Continuous ventilation after cutting off the hob:

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

The automatic cooking system doesn't start-up:

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

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go"

The control panel displays [] or [Er03]:

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

The control panel displays [E2]:

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

The control panel displays [E8]:

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

The control panel displays [U400]:

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

The control panel displays [Er47] :

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

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

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

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

ENVIRONMENT PRESERVATION



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



ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT

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

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

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

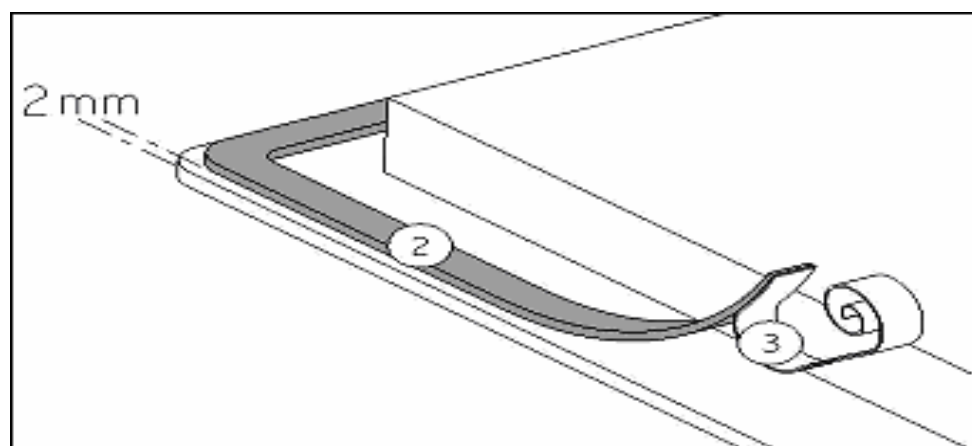
This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below. It's installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.



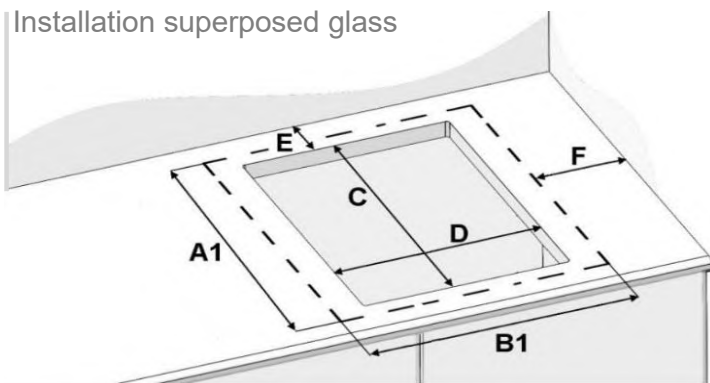
Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

Fitting - installing:

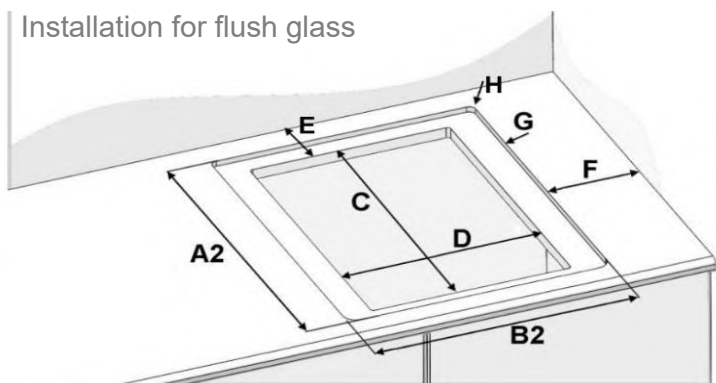
EN

- The cut out sizes are:

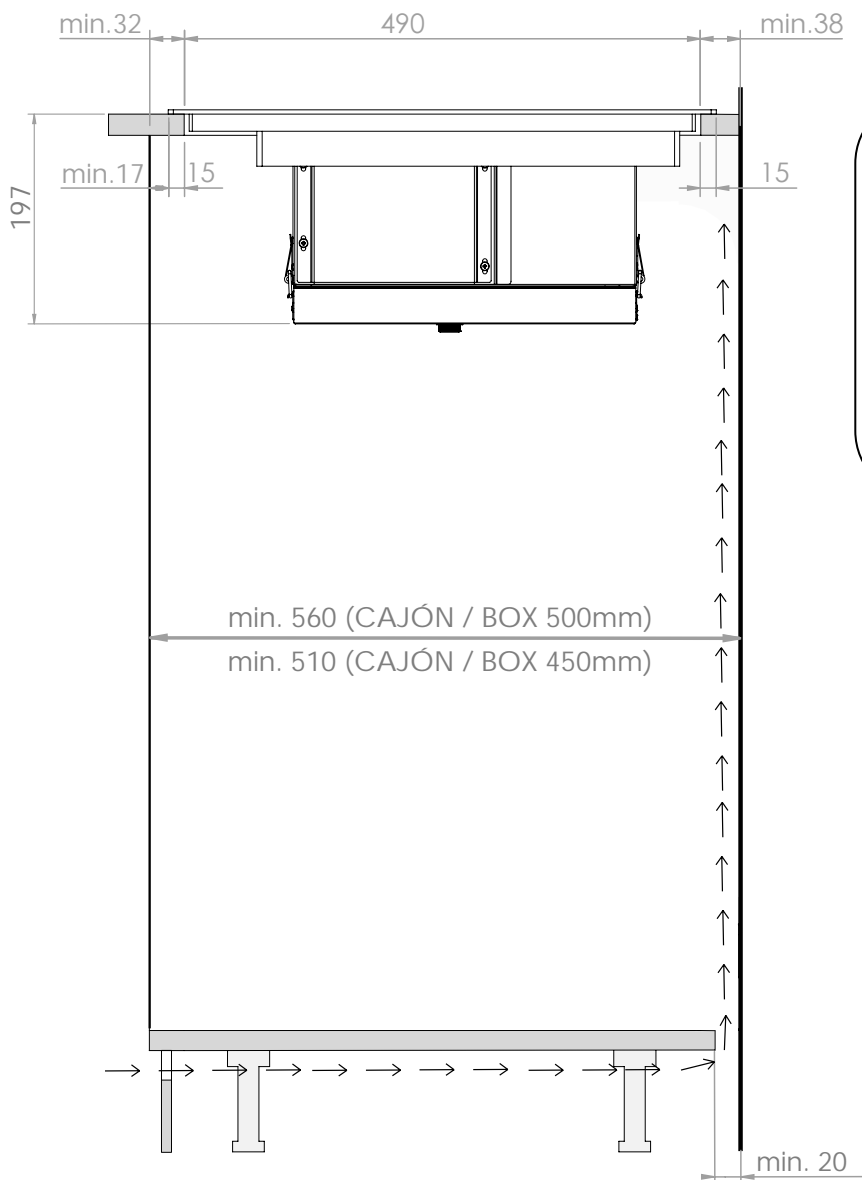
Installation superposed glass



Installation for flush glass



Glas size		Cut-out size		Rear	Side	Radius	Cut size		
A1	B1	C	D	E _(min)	F _(min)	H	A2	B2	G (Deep)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5



WARNING!
 Improper installation and non-observance of ventilation can lead to malfunction or damage to the device which is not covered by the manufacturer's warranty.

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 760 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

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

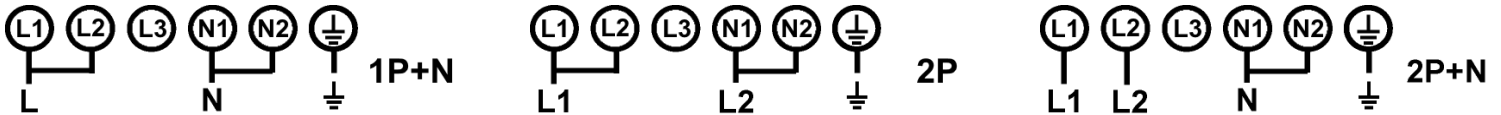
Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

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

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

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



Connection of the hob

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

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

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

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

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

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

INOXPAN S.L.

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

E-MAIL: divisiontecnica@pando.es

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

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

WARRANTY CERTIFICATE:

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

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

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

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

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

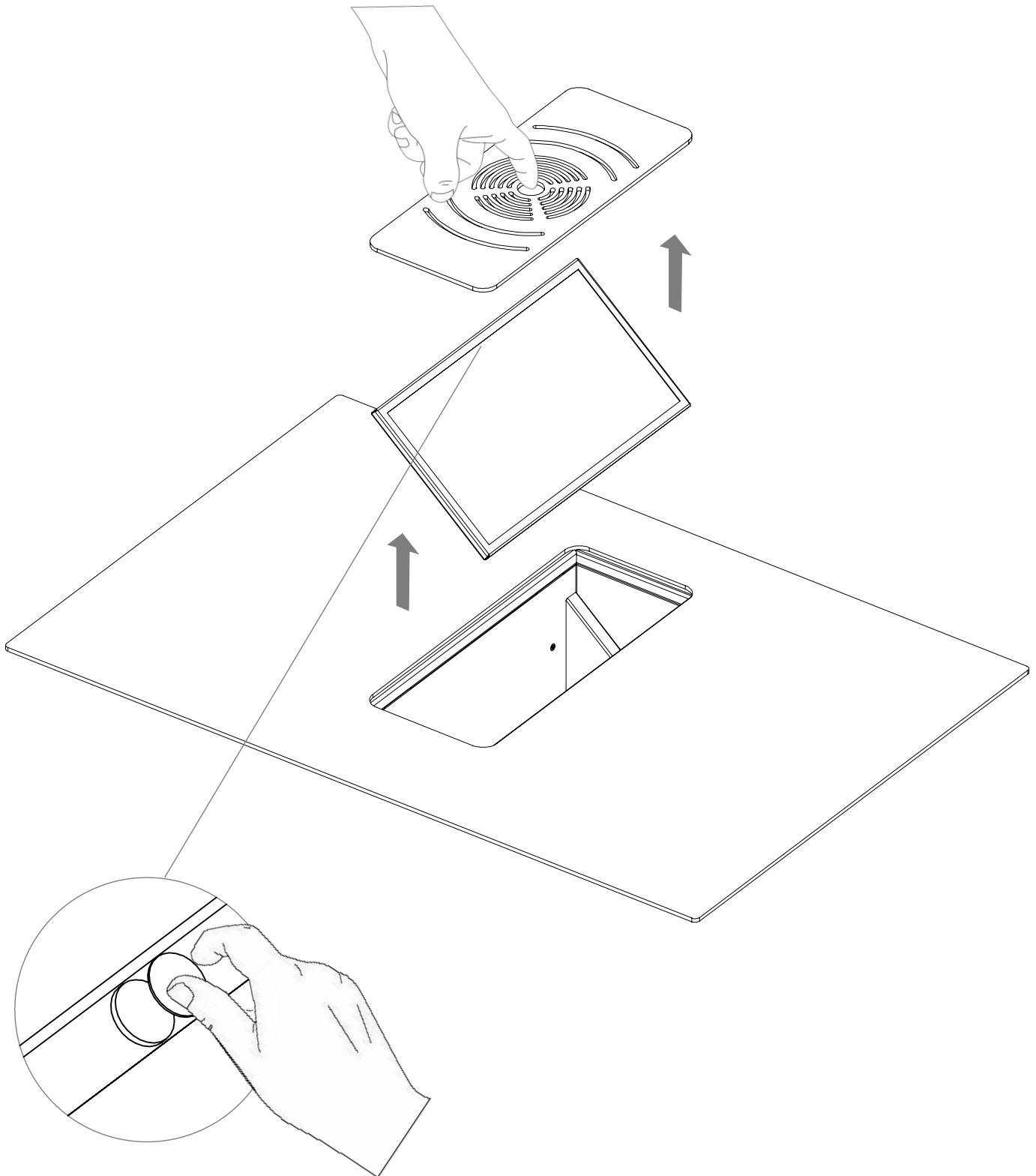
This warranty is only valid when the same is met. The model, registration, the stamp of the trade dealer or establishment must be stated, and must be accompanied by the receipt indicating date of purchase.

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

MODEL	
REGISTRATION NO.	
AUTHORIZED SPECIALIST INSTALLER	
PURCHASE DATE	
DEALER STAMP	

MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

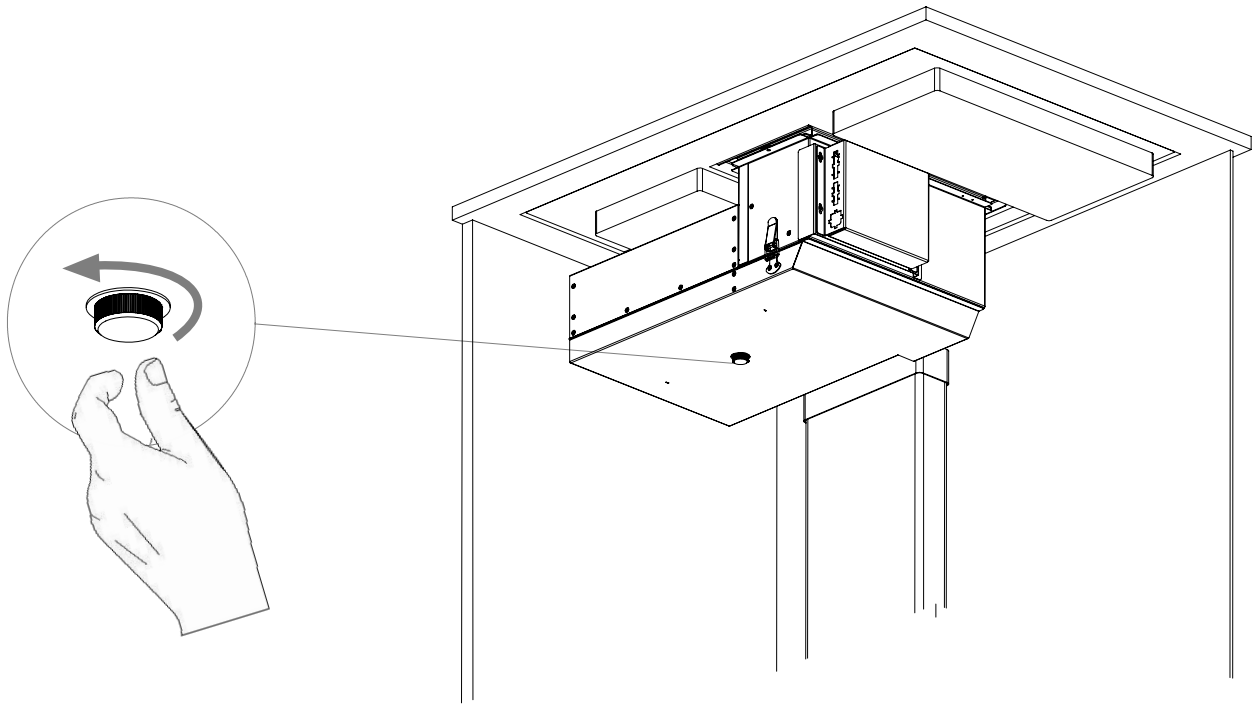
FILTRO ALUMINIO / FILTRO ALUMÍNIO / FILTRE D'ALUMINIUM / ALUMINIUM FILTER



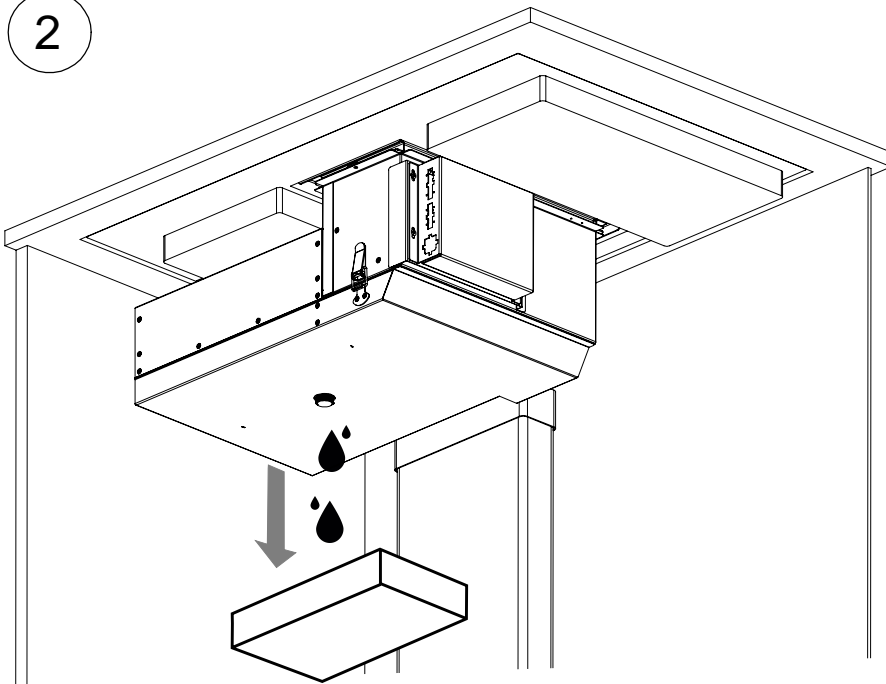
MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

VACIADO ACEITES / DESPOJO DO ÓLEO / VIDANGE DE L'HUILE / OIL EVACUATION

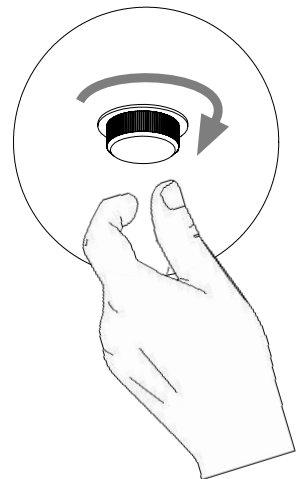
1



2



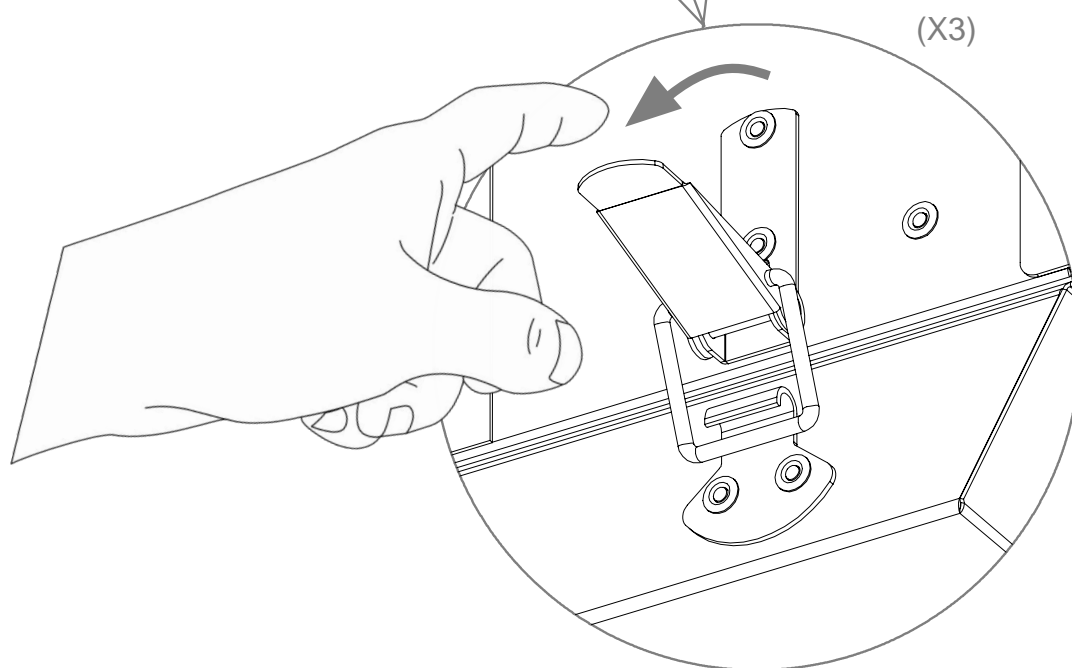
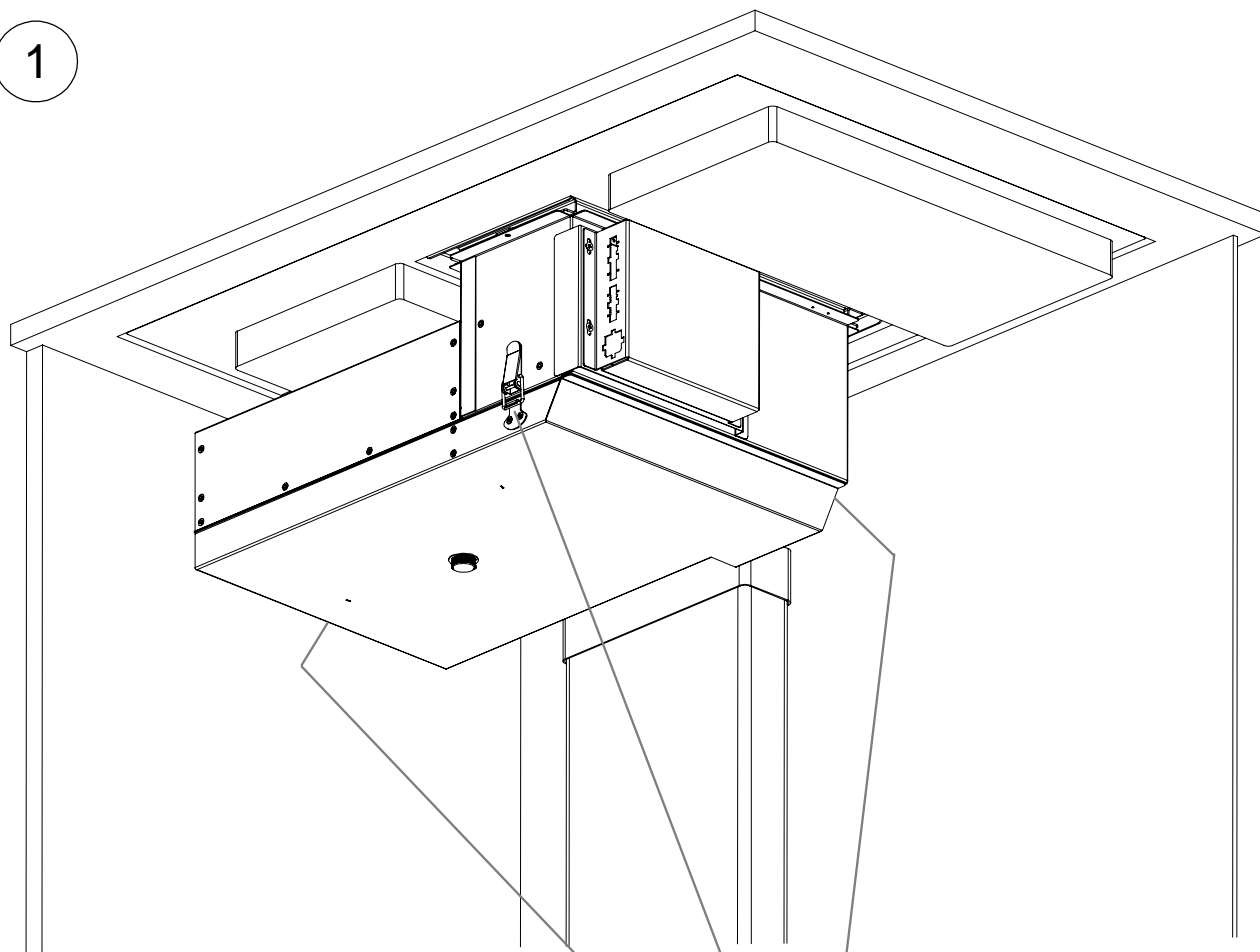
3



MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

BANDEJA RECOJEACEITES / BANDEJA DE GRAXA / PLATEAU DE GRAISSE / GREASE TRAY

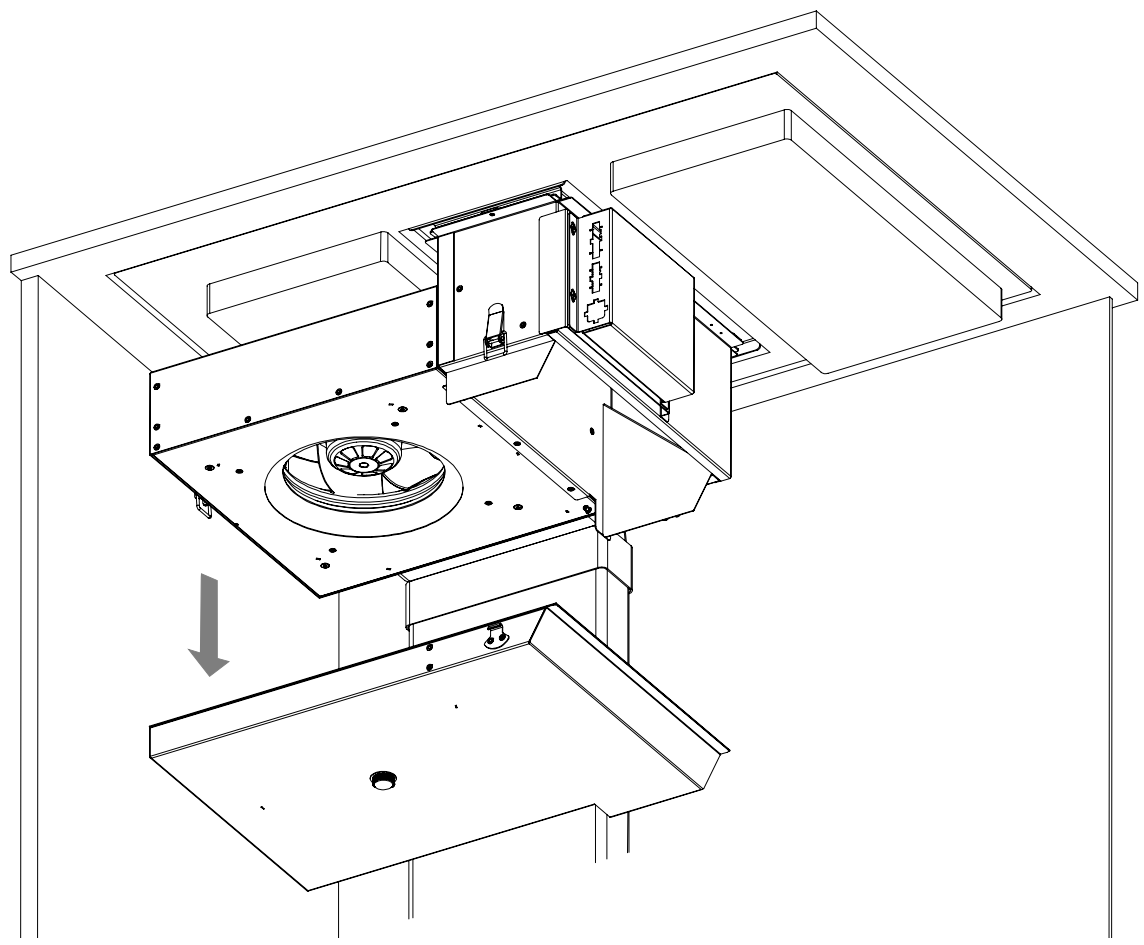
1



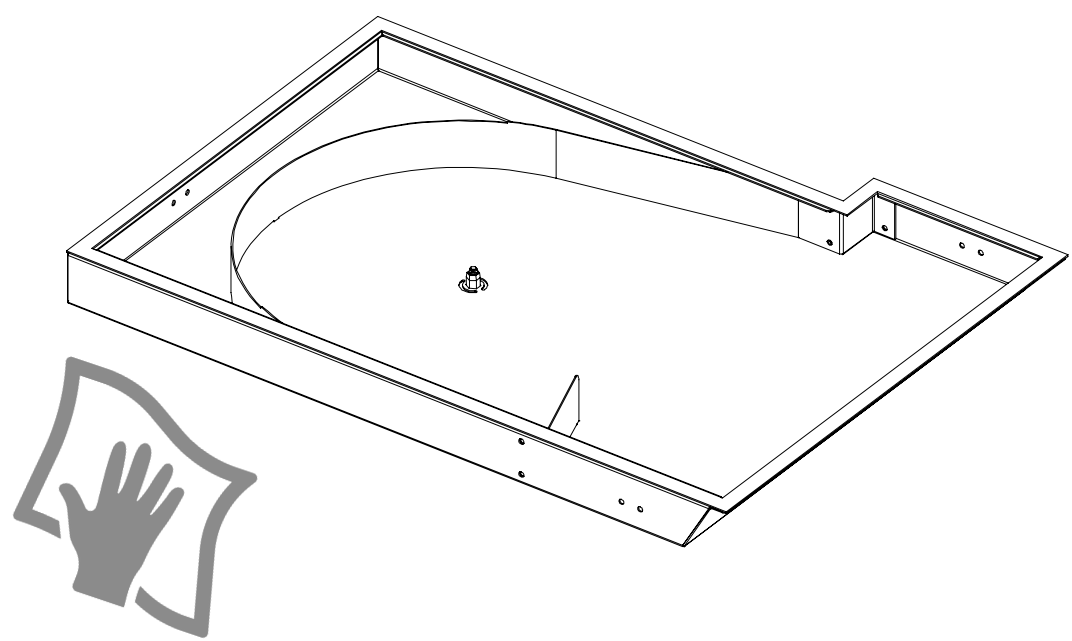
MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

BANDEJA RECOJEACEITES / BANDEJA DE GRAXA / PLATEAU DE GRAISSE / GREASE TRAY

2



3

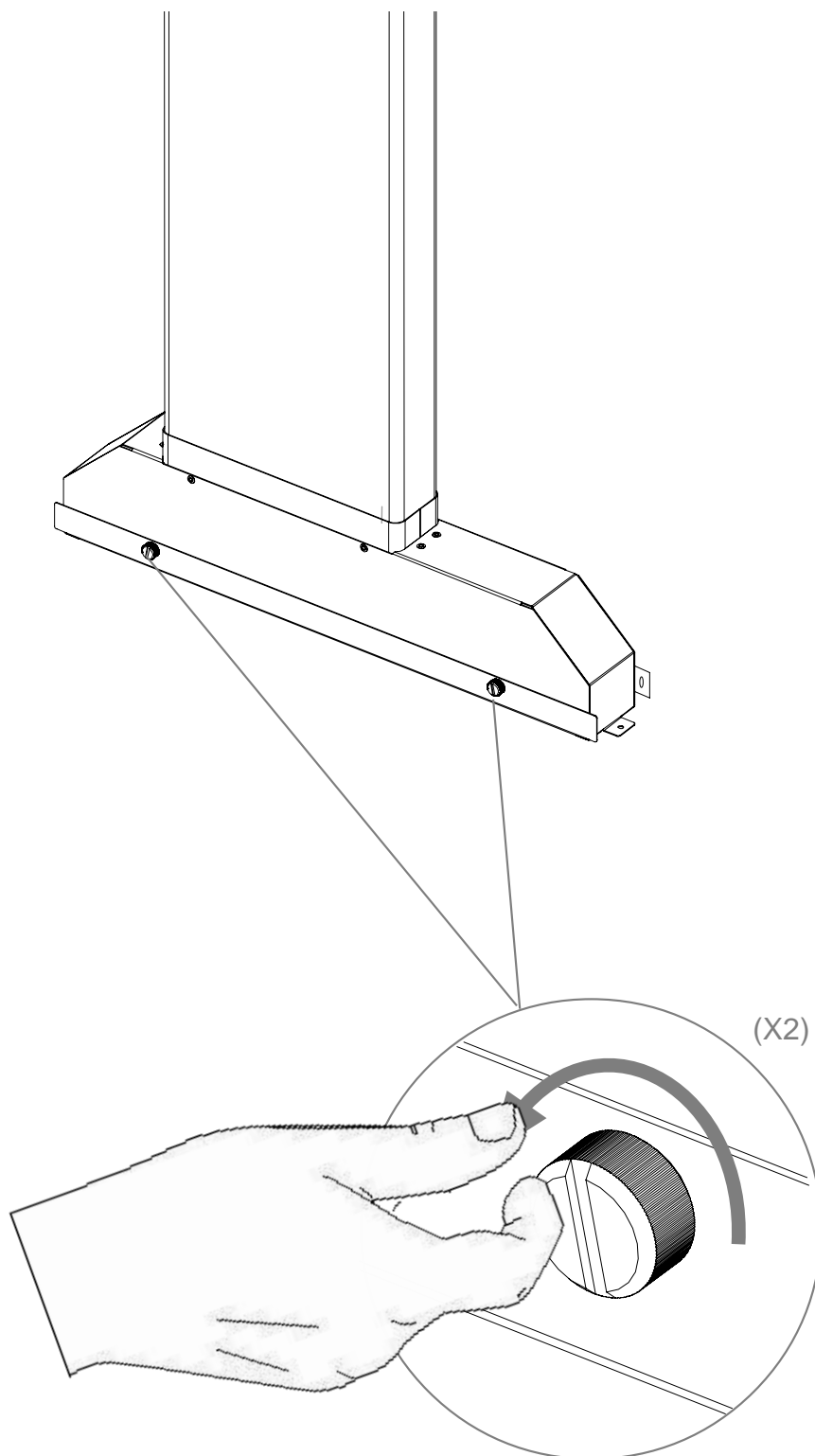


MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO (FCLR-AE), LAVABLE Y REACTIBABLE (OPCIONAL)
FILTRO DE CARVAO ATIVADO (FCLR-AE), LAVÁVEL E REACTIBABLE. (OPCIONAL)
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ, LAVABLE ET RETIGGERABLE.
ACTIVATED CARBON FILTER, WASHABLE AND RETRIGGERABLE.

1

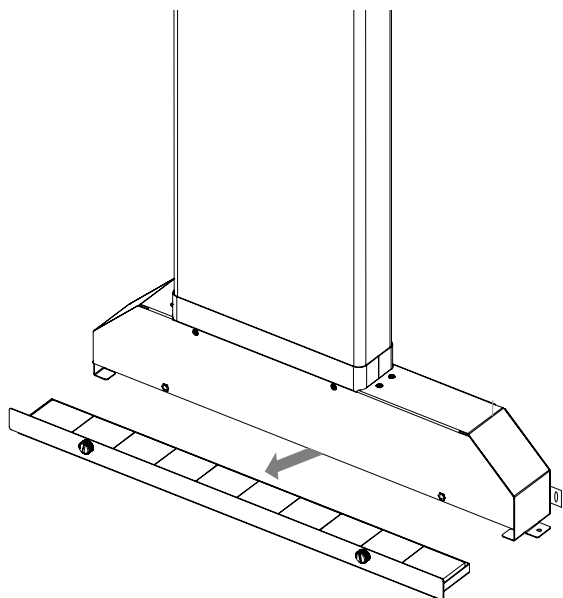


MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

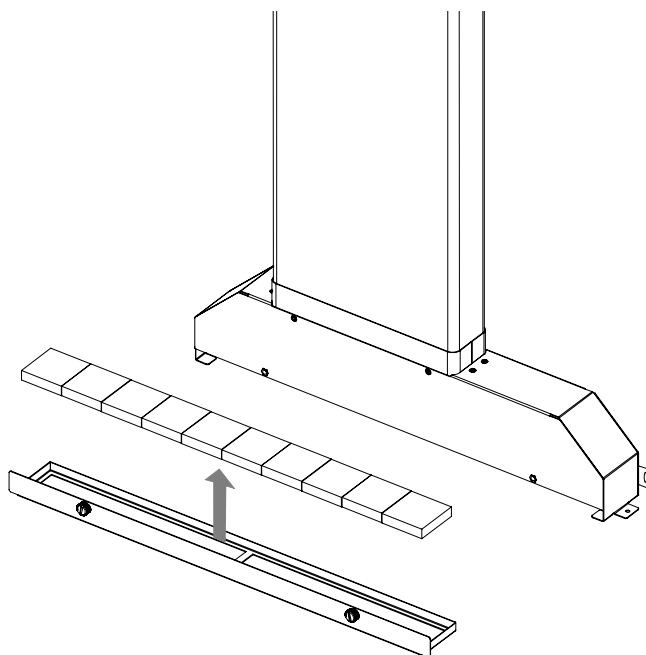
FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO (FCLR-AE), LAVABLE Y REACTIBABLE (OPCIONAL)
 FILTRO DE CARVAO ATIVADO (FCLR-AE), LAVÁVEL E REACTIBABLE. (OPCIONAL)
 FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ, LAVABLE ET RETIGGERABLE.
 ACTIVATED CARBON FILTER, WASHABLE AND RETRIGGERABLE.

2



3



Sólo Filtros

Lavar 65 ~70°C

Apenas filtros

Lavar 65 ~70 °C

Seulement filtre

Laver 65 ~70°C

Only filters

Wash 65 ~70°C

Horno 90°C 60´

Forno 90 °C 60´

Four 90°C 60´

Oven 90°C 60´



ES-REACTIVACIÓN cada 90 horas de uso o 3 meses. (Uso medio diario 1h)

PT-REACTIVAÇÃO a cada 90 horas de uso ou 3 meses. (Uso diário médio 1h)

FR- RÉACTIVATION tous les 90 heures d'utilisation ou tous les 3 mois.
(utilisation quotidienne moyenne 1h)

EN-REACTIVATION every 90 hours of use or 3 months (Average daily use 1h)

MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO (FCLR-AE), LAVABLE Y REACTIBABLE (OPCIONAL)
FILTRO DE CARVAO ATIVADO (FCLR-AE), LAVÁVEL E REACTIBABLE. (OPCIONAL)
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ, LAVABLE ET RETIGGERABLE.
ACTIVATED CARBON FILTER, WASHABLE AND RETRIGGERABLE.

ES

Lavar el filtro de carbono FCLR AE en el lavavajillas a temperatura máxima utilizando un detergente común; temperatura mínima 65°C y máxima de 70°C. Se recomienda limpiar el filtro solo, sin utensilios de cocina, para evitar malos olores causados por los restos de comida que puedan adherirse al filtro. Una vez limpio, dejar secar en el lavavajillas o al aire libre.

Una vez lavado y seco, colocarlo en el horno a una temperatura nunca superior a los 90°C durante unos 60 minutos.

Para un uso habitual de la campana, tras los ciclos de regeneración progresiva, el filtro de carbono **FCLR AE** tiende a reducir su capacidad de absorción de olores. **Se recomienda cambiar el filtro cada 10 ciclos de reactivado, 900 horas de uso o 2.5 años. (Uso medio diario 1h)**

El tiempo de vida reportado es completamente indicativo, ya que el comportamiento del filtro está influenciado por muchos factores tales como:

- Los tipos de contaminantes a los que está expuesto el filtro y su concentración;
- El período de exposición;
- La velocidad y rango de operación de la campana.

Estos pueden alterar el comportamiento del filtro incluso después de la regeneración de manera significativa.

PT

Lave o filtro de carvão FCLR AE na máquina de lavar loiça a uma temperatura máxima usando agente comum; temperatura mínima de 65 °C e máximo da 70°C. Recomenda-se que limpe apenas o filtro, sem utensílios de cozinha, para evitar maus odores causados pelos restos de comida que podem aderir ao filtro. Uma vez limpo, deixe secar na máquina de lavar loiça ou ao ar livre. Uma vez lavado e seco, colocando-o no forno a uma temperatura nunca superior a 90 °C durante 60 minutos.

Para uma utilização habitual do exaustor, depois dos ciclos de regeneração progressiva, o filtro de carvão **FCLR AE** tem tendência a reduzir a sua capacidade de absorção de odores. **Recomenda-se que substitua o filtro por novos a cada 10 ciclos de reativado, 900 horas de uso ou 2,5 anos (uso diário médio 1h).**

A vida relatada é completamente indicativa, uma vez que o comportamento do filtro é influenciado por muitos fatores, tais como:

- Os tipos de contaminantes a que o filtro está exposto e a sua concentração;
- O período de exposição;
- A velocidade eo alcance da operação do capô.

Estes podem alterar o comportamento do filtro mesmo após a regeneração de forma significativa.

MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO (FCLR-AE), LAVABLE Y REACTIBABLE (OPCIONAL)
FILTRO DE CARVAO ATIVADO (FCLR-AE), LAVÁVEL E REACTIBABLE. (OPCIONAL)
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ, LAVABLE ET RETIGGERABLE.
ACTIVATED CARBON FILTER, WASHABLE AND RETRIGGERABLE.

FR

Laver le filtre à charbon actif FCLR AE au lave-vaisselle à la température en utilisant un nettoyant commun; température minimale de 65°C et maximale de 70°C. Il est conseillé de laver le filtre séparément, sans ustensiles de cuisine pour éviter les mauvaises odeurs causées par les restes de nourriture pouvant adhérer au filtre. Une fois propre, laisser sécher dans le lave-vaisselle ou à l'air libre.

Una vez lavado y seco, colocarlo en el horno a una temperatura nunca superior a los 90°C durante unos 60 minutos.

Pour une utilisation régulière de la hotte, après des cycles de régénération progressive, le filtre à charbon FCLR AE tend à réduire sa capacité à absorber les odeurs. **Il est recommandé de remplacer les filtres par des nouveaux tous les 10 cycles d'activation, toutes les 900 heures d'utilisation ou toutes les deux années et demie (utilisation quotidienne moyenne: 1 h).**

La durée de vie reportée est complètement indicative, puisque le comportement du filtre est influencé par de nombreux facteurs tels que:

- Les types de contaminants auxquels le filtre est exposé et sa concentration;
- La période d'exposition;
- La vitesse et la plage de fonctionnement de la hotte.

EN

Wash the FCLR AE carbon filter in a dishwasher at the maximum temperature by using common detergent; minimum temperature 65°C and maximum temperature 70°C. We recommend washing the filter alone, without any other utensils, so as to avoid bad smells caused by the filter remains affecting other kitchen utensils, when clean, leave to dry in the dishwasher or in the air.

In normal use of the hood, after successive regeneration cycles, the **FCLR AE** carbon filter tends to have less capacity to absorb smells. **It is recommended to change the filter every 10 cycles of reactivated, 900 hours of use or 2.5 years (average daily use 1h).**

The life time reported is completely indicative, since the behaviour of the filter is influenced by many factors such as:

- The types of contaminants to which the filter is exposed and its concentration;
- The period of exposure;
- The speed and range of operation of the hood.

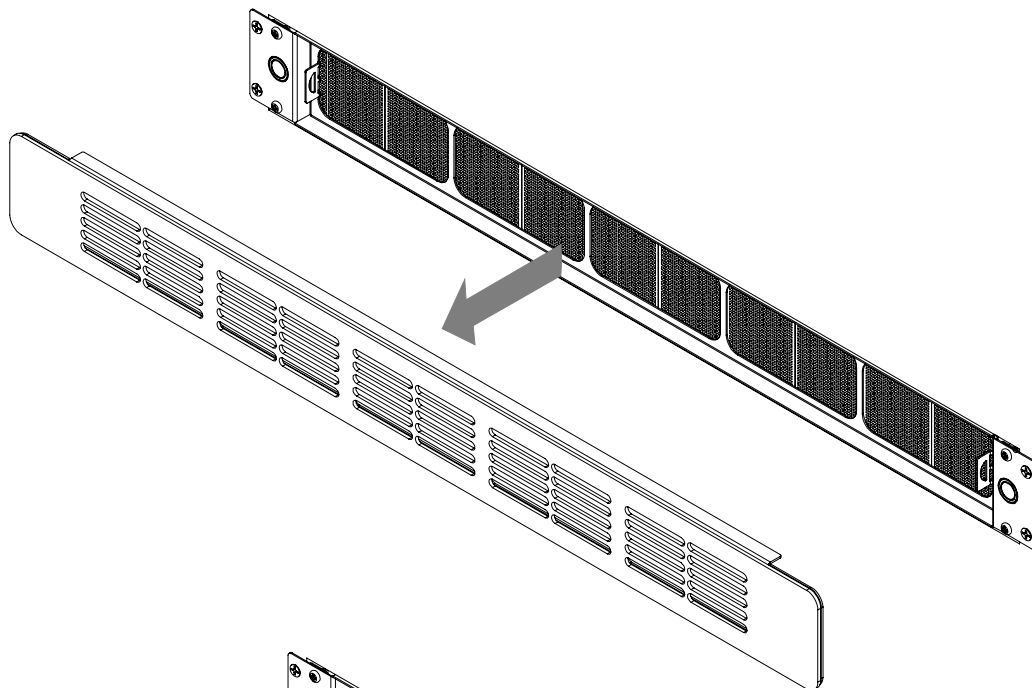
These can alter the behaviour of the filter even after regeneration significantly.

MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

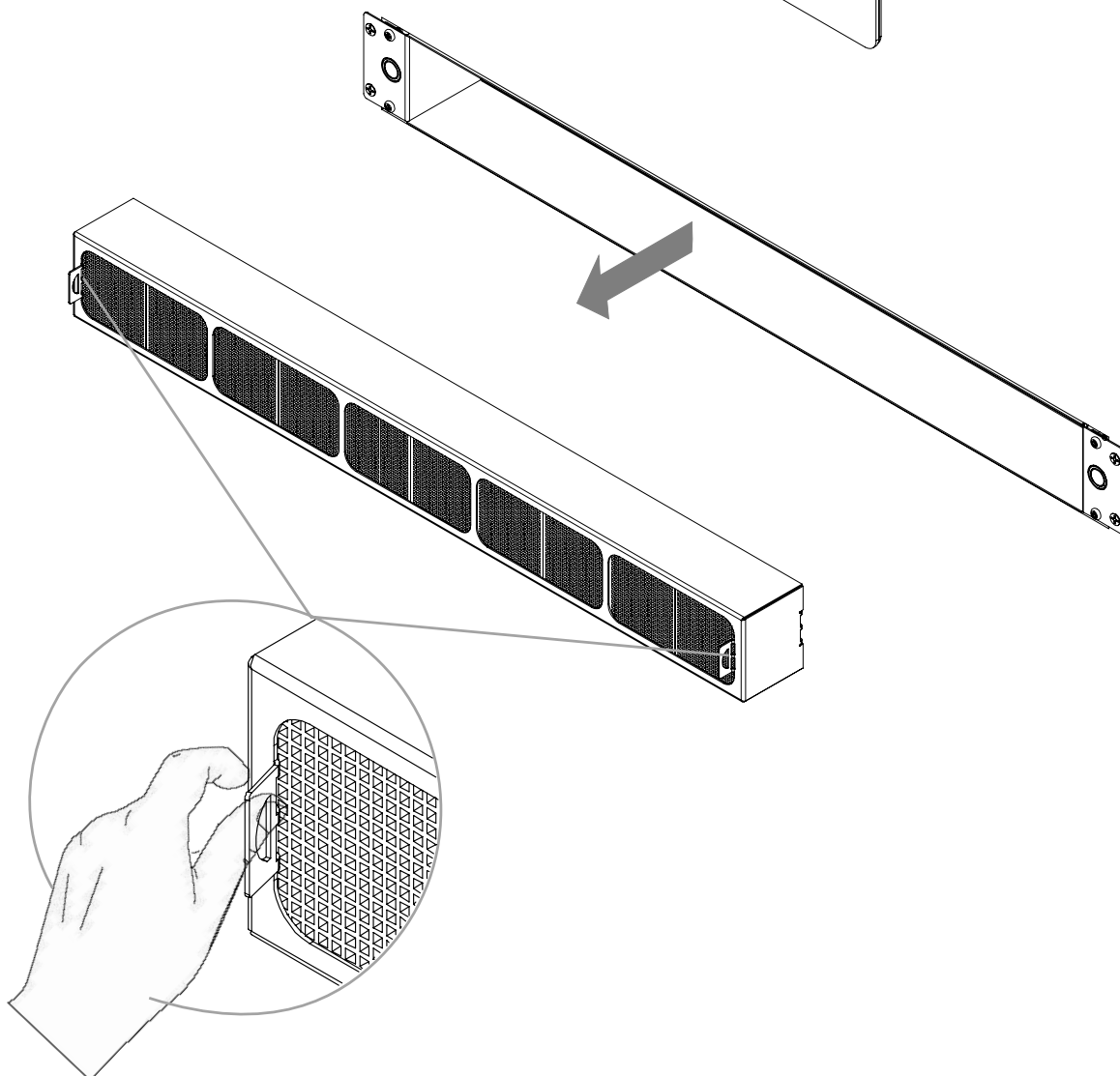
FCCR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO CERÁMICO REACTIBABLE DE ALTA EFICIENCIA (FCCR-AE)
FILTRO DE CARVAO ATIVADO CERÂMICO REACTIBABLE ALTA EFICIÊNCIA . (FCCR-AE)
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ CERAMIQUÉ RETIGGERABLE HAUTE EFFICACITÉ.
HIGH-EFFICIENCY REACTIVABLE CERAMIC ACTIVE CARBON FILTER.

1



2

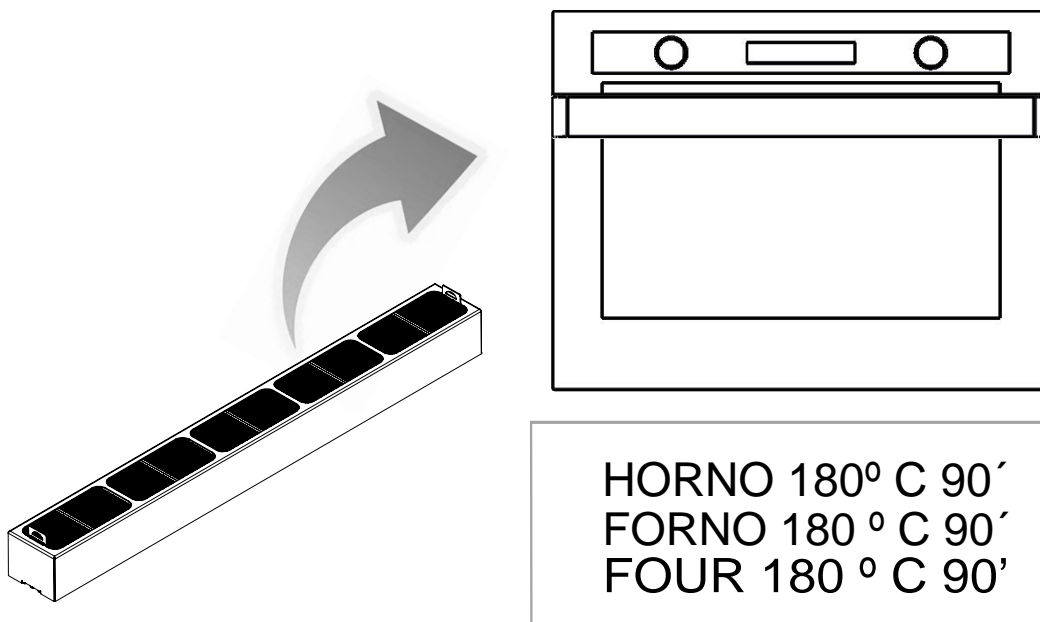


MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FILTRO DE CARBON ACTIVADO CERÁMICO REACTIBABLE DE ALTA EFICIENCIA (FCCR-AE)
FILTRO DE CARVAO ATIVADO CERÂMICO REACTIBABLE ALTA EFICIÊNCIA . (FCCR-AE)
FILTRE AU CHARBON ACTIVÉ CERAMIQUÉ RETIGGERABLE HAUTE EFFICACITÉ.
HIGH-EFFICIENCY REACTIVABLE CERAMIC ACTIVE CARBON FILTER.

3

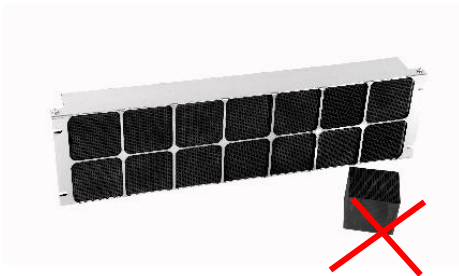


4

- ES-** Esperar a que se enfríe y se sequen bien, y estarán regenerados y listos para usar de nuevo.
PT- Espere que arrefeçam e estejam bem secos, e estarão regenerados e prontos a serem utilizados de novo.
FR- Attendez qu'il refroidisse et sèche bien, et il sera régénéré et prêt à être utilisé à nouveau
EN- Wait for it to cool down and dry and then it will be regenerated and ready for use again

ES- No sacar los cartuchos del esqueleto
PT- Não remova os cartuchos do esqueleto
FR- Ne retirez pas les cartouches du squelette
EN- Do not remove the cartridges from the skeleton

ES- No lavar ni mojar
PT- Não lave ou molhe
FR- Ne pas laver ni mouiller
EN- Do not wash or wet



- ES-** REACTIVACIÓN cada 90 horas de uso o 3 meses. (Uso medio diario 1h)
PT- REACTIVAÇÃO a cada 90 horas de uso ou 3 meses. (Uso diário médio 1h)
FR- RÉACTIVATION tous les 90 heures d'utilisation ou tous les 3 mois.
(utilisation quotidienne moyenne 1h)
EN- REACTIVATION every 90 hours of use or 3 months (Average daily use 1h)

MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

ES- FILTRO DE CARBON ACTIVADO CERÁMICO REACTIBABLE DE ALTA EFICIENCIA (FCCR-AE)



Atención, usar guantes para manipular el filtro, tiene componentes en forma de polvo que no deben ser ingeridos ni estar en contacto con alimentos, podrían ser tóxicos.



Atención, en el proceso de la regeneración en el horno, precaución que los componentes estarán muy calientes, peligro de quemaduras, dejar enfriar antes de volver a instalar.



IMPORTANTE: No se deben limpiar en lavavajillas, con jabones etc., **no puede entrar en contacto con ningún líquido, esto dañaría gravemente el filtro y podría dejarlo inservible.**

La vida del filtro es muy longeva ya que se regenera de forma continua, **hasta que el producto se deteriore la forma por desgaste o no se regenere.**

Para regenerar el filtro cerámico es necesario liberar olores / moléculas del carbón activado de regreso al ambiente para recuperar la capacidad de adsorción. Este proceso se llama desorción.

Dependiendo del tipo de uso y de los contaminantes, puede suceder que disminuya el rendimiento de adsorción después de cada ciclo de regeneración, como un efecto de memoria, normalmente esto sucede a partir de 8-10 ciclos. La duración estimada de los filtros con un rendimiento por encima del 50%, es de unos 2-3 años según uso. Se aconseja reemplazarlos por unos nuevos cada 10 ciclos de reactivado, 900 horas de uso o 2.5 años. (Uso medio diario 1h).

Debido a la liberación de olores / moléculas, se recomienda que la regeneración se realice en una habitación bien ventilada. La entrada y la salida del filtro deben ser de acceso libre para permitir la liberación de las moléculas purgadas.

No poner ningún agente de limpieza, solventes, detergentes, oxidantes, líquidos, otros filtros, etc. en contacto con los filtros de cerámica.

No regenerar ningún filtro cargado con contaminantes venenosos, peligrosos, explosivos o perjudiciales para el medio ambiente.

PT-FILTRO DE CARVAO ATIVADO CERÂMICO REACTIBABLE ALTA EFICIÊNCIA . (FCCR-AE)



Atenção! Utilize luvas para manusear o filtro, uma vez que este tem componentes em forma de pó que não devem ser ingeridos nem estar em contacto com alimentos, pois podem ser tóxicos.



Atenção! No processo de regeneração no forno, tenha cuidado porque os componentes vão estar muito quentes, apresentando perigo de queimaduras. Deixe arrefecer antes de instalar novamente.



IMPORTANTE: Não devem ser limpos em máquinas de lavar loiça, com detergentes, etc. Não podem entrar em contacto com qualquer líquido, caso contrário, poderá danificar o filtro e inutilizá-lo.

A vida útil do filtro é muito longa, dado que se regenera de forma contínua, até que a forma do produto se deteriore por desgaste ou não se regenere.

Para regenerar o filtro cerâmico, é necessário libertar odores/moléculas do carvão ativado novamente para o ambiente para que este recupere a capacidade de adsorção. Este processo é denominado dessorção.

Dependendo do tipo de utilização e dos contaminantes, pode ocorrer uma redução da adsorção após cada ciclo de regeneração, como um efeito de memória. Isto normalmente acontece a partir de 8-10 ciclos. A duração estimada dos filtros com um desempenho superior a 50%, é de 2-3 anos em função da utilização. Aconselha-se substituí-los por novos a cada 10 ciclos de reativado, 900 horas de uso ou 2,5 anos (uso diário médio 1h).

Devido à libertação de odores/moléculas, recomenda-se que a regeneração seja realizada numa divisão com ventilação adequada. A entrada e saída do filtro devem ser de acesso livre para permitir a libertação das moléculas purgadas.

Não utilize agentes de limpeza, solventes, detergentes, oxidantes, líquidos, outros filtros, etc. em contacto com os filtros de cerâmica.

Não regenere nenhum filtro carregado com contaminantes venenosos, perigosos, explosivos ou prejudiciais para o meio ambiente.

MANTENIMIENTO / MANUTENÇÃO / MAINTENANCE

FCLR-AE (OPCIONAL / OPCIONAL / EN OPTION / OPTIONAL)

FR- FILTRE DE CHARBON ACTIVE CERAMICE RÉACTIVABLE DE HAUTE EFFICACITE



Attention, utilisez des gants pour manipuler le filtre, il a des composants sous forme de poussière qui ne doivent pas être ingérés ou en contact avec les aliments, ils pourraient être toxiques.



Attention, lors du processus de régénération dans le four, attention aux composants très chauds, risque de brûlure, laisser refroidir avant de réinstaller.



IMPORTANT: Ils ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle, avec des savons, etc., **ils ne peuvent pas entrer en contact avec un liquide, cela endommagerait gravement le filtre et pourrait le rendre inutilisable.** La durée de vie du filtre est très long car il est régénéré en continu, **jusqu'à ce que le produit détériore sa forme à cause de l'usure ou ne se régénère pas.** Il n'est pas recommandé de régénérer un filtre chargé de polluants toxiques, dangereux, explosif ou nocif pour l'environnement.

Pour régénérer le filtre en céramique, il est nécessaire de libérer les odeurs / molécules du charbon actif dans l'environnement pour récupérer la capacité d'adsorption. Ce processus s'appelle la désorption.

Selon le type d'utilisation et les contaminants, il peut arriver que les performances d'adsorption diminuent après chaque cycle de régénération, en tant qu'effet de mémoire, normalement cela se produit après 8-10 cycles. La durée estimée des filtres avec une performance supérieure à 50%, est d'environ 2-3 ans selon l'utilisation, il est conseillé de les remplacer par des neufs tous les 10 cycles d'activation, 900 heures d'utilisation ou 2,5ans (utilisation moyenne quotidienne: 1h).

En raison de la libération d'odeurs / molécules, il est recommandé que la régénération ait lieu dans une pièce bien ventilée. L'entrée et la sortie du filtre doivent être librement accessibles pour permettre la libération des molécules purgées.

Il est déconseillé de ne pas mettre d'agent de nettoyage, des solvants, des détergents, des oxydants, des liquides, d'autres filtres, etc. en contact avec des filtres céramiques.

Ne régénérer aucun filtre chargé de contaminants toxiques, dangereux, explosif ou nocif pour l'environnement.

EN- HIGH EFFICIENCY REACTIVABLE CERAMIC ACTIVE CARBON FILTERS



Warning, use gloves to handle the filter, it has components in powder form that should not be ingested or come into contact with food, they could be toxic.



Warning, in the regeneration process in the oven, be careful with the components, which will be very hot, danger of burns, let it cool down before reinstalling.



IMPORTANT: Do not wash in a dishwasher, with soap etc., **it must not come into contact with any liquid, as this would seriously damage the filter and could render it unusable.**

The filter has a very long life, as it can be continually regenerated **until the product loses its shape by wear or no longer regenerates.**

To regenerate the ceramic filter, it is necessary to dispel smells / molecules of active carbon back to the atmosphere to recover its capacity of absorption. This process is called desorption.

Depending on the type of use and contaminants, there may be a reduction in the adsorption performance after each regeneration cycle, like a memory effect, this normally happens after 8-10 cycles. The estimated duration of the filters with performance over 50% is about 2-3 years, according to usage. It is advised to replace them for new ones every 10 cycles of reactivated, 900 hours of use or 2.5 years (average daily use 1h).

Due to the release of smells / molecules, it is recommended to carry out the regeneration in a well-ventilated room. The inlet and outlet of the filter must be unobstructed, to allow the elimination of the purged molecules. Do not let any cleaning product, solvents, detergents, oxidants, liquids, other filters, etc. come into contact with the ceramic filters.

Do not regenerate a filter if it is loaded with poisonous, dangerous, harmful for the environment or explosive contaminants.

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



Pando www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra
www.pando.es/asistencia-tecnica/

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



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



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

