

# INSTRUCCIONES Y CONSEJOS PARA EL USO, LA INSTALACION Y EL MANTENIMIENTO DE LAS PLACAS DE COCCION DE ENCASTRE GAS DE VITROCERAMICA

Estimado cliente:

Agradecemos sinceramente que haya adquirido uno de nuestros productos.

Estamos seguros de que este nuevo aparato moderno, practico y funcional, fabricado con materiales de primera calidad, satisfará plenamente sus exigencias. El equipo es fácil de utilizar; no obstante, para obtener los mejores resultados es importante leer atentamente este manual antes de utilizarlo.

***Las instrucciones proporcionadas solo son válidas para los países de destino cuyos símbolos de identificación aparecen en la portada del manual de instrucciones y en la etiqueta del aparato.***

***El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles danos ocasionados a personas o a cosas por una instalación incorrecta o por el uso inadecuado del aparato.***

# *Pando*

**MODELO: PGA-4490**

La casa fabricante no responde de las posibles imprecisiones contenidas en el manual imputables a errores de impresión o transcripción. El aspecto estético de las figuras tiene un valor meramente indicativo. El fabricante se reserva la facultad de aportar las modificaciones que considere necesarias o útiles en sus productos para satisfacer las necesidades del usuario siempre que no alteren sus características esenciales funcionales y de seguridad. **Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.**



COD. 04068NQ - V19.4



# DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

**ADVERTENCIA:** el aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.

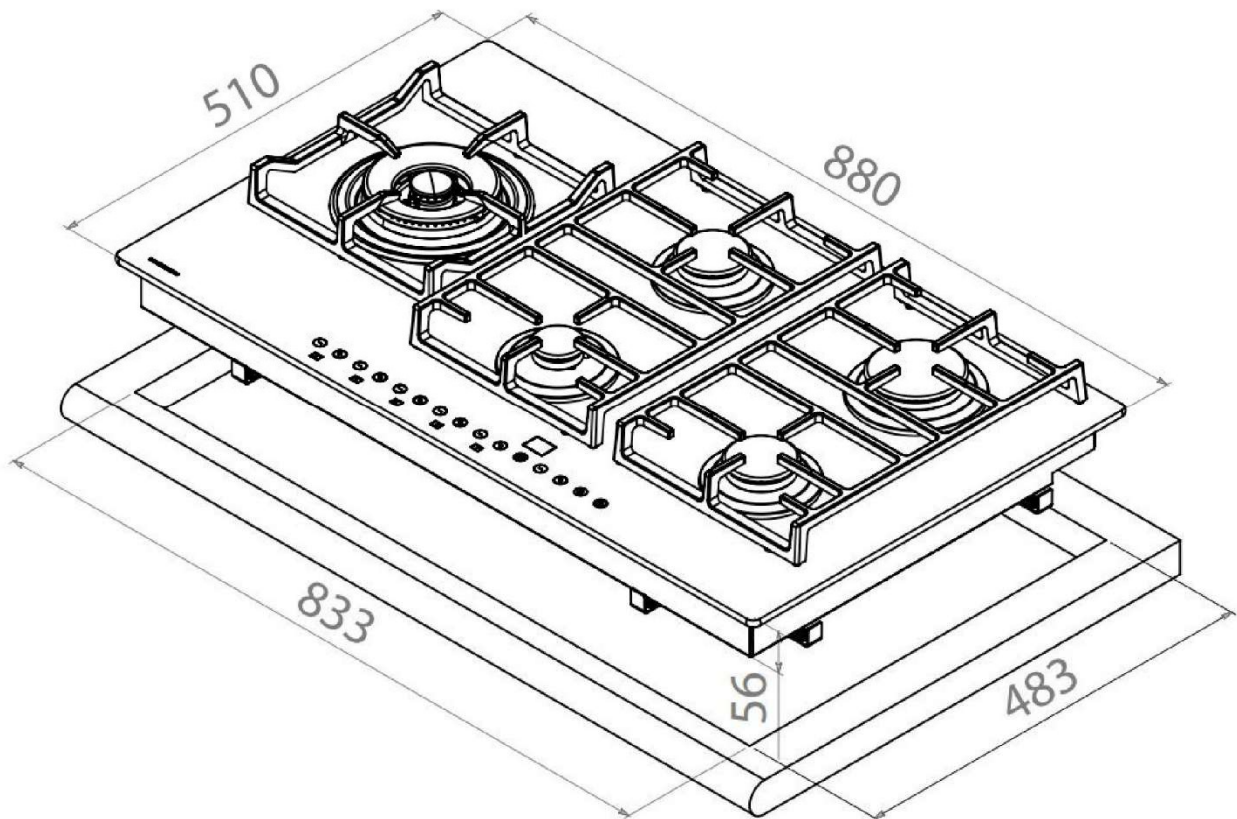
**Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua. o menos 8 Este aparato puede ser utilizado por niños de por l**

**años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.**

**Los niños no deben jugar con el aparato.**

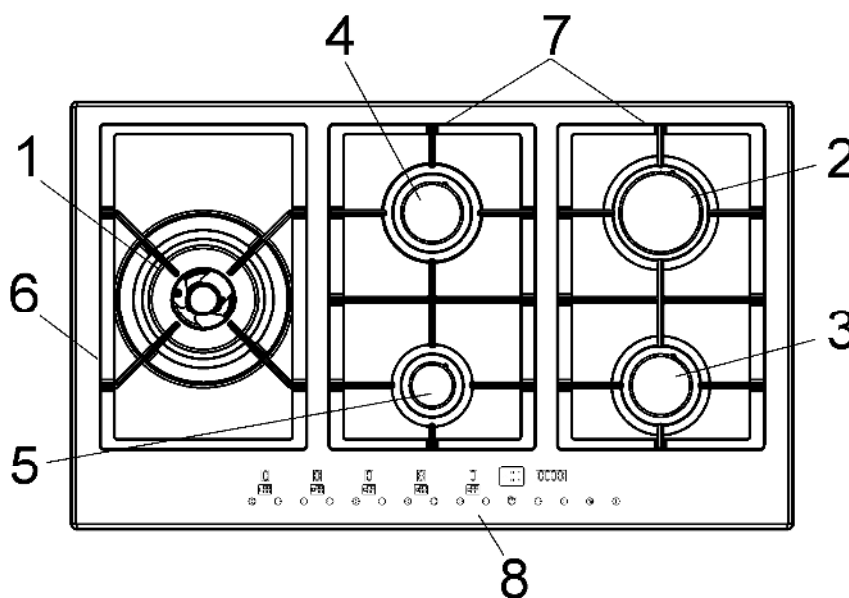
**Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.**

## MODEL: PGA-4490



# DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

MODELO: PGA-4490



1 Quemador triple corona	3750 ÷ 3800 W
2 Quemador rápido	2800 W
3 Quemador semirrápido reducido	1400 W
4 Quemador semirrápido	1750 W
5 Quemador auxiliar	1000 W
6 Rejilla 1F	
7 Rejilla 2F	
8 Touch control	

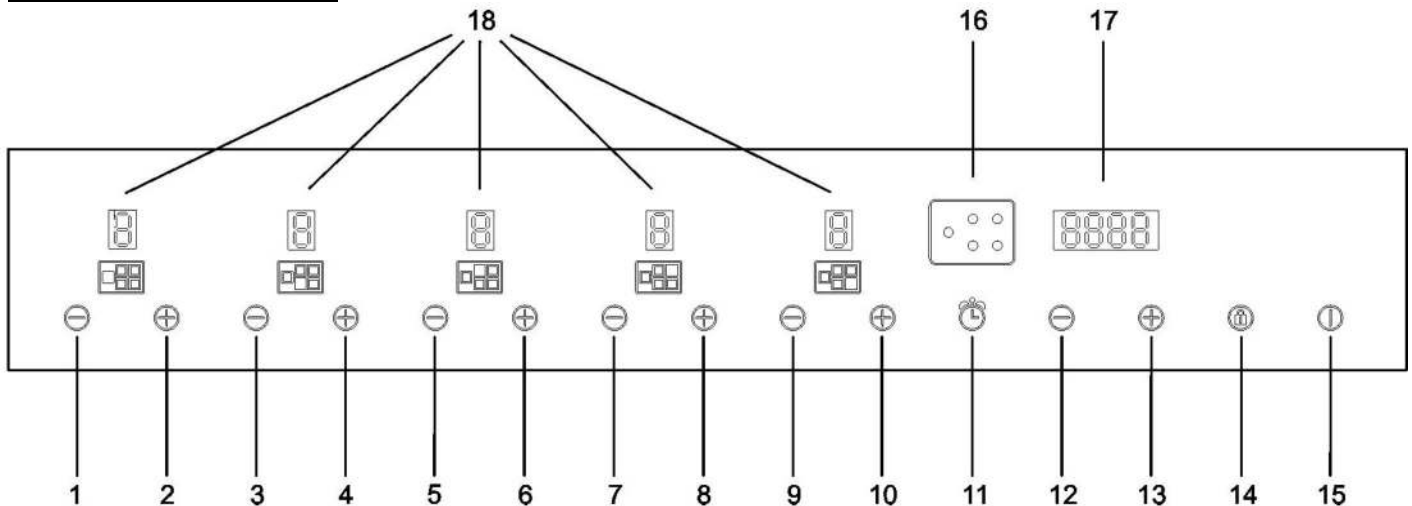
Placa equipada con sistema de gestión electrónica de los quemadores y control de quemadores con panel táctil.

**Atención: este aparato se ha diseñado para uso doméstico en ambientes domésticos para miembros del público general. Lo deben utilizar adultos completamente conscientes. No se debe permitir que los niños se acerquen o jueguen con el aparato. Las zonas frontales de fácil alcance del aparato pueden calentarse mucho durante el uso.**

**Supervise a los niños y a las personas discapacitadas durante el uso, asegurándose de que no toquen las superficies calientes y de que permanezcan lejos del dispositivo durante el funcionamiento.**

# DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

## 5 QUEMADORES 90 cm



- 1 - Quemador 1 botón –
- 2 - Quemador 1 botón +
- 3 - Quemador 5 botón –
- 4 - Quemador 5 botón +
- 5 - Quemador 4 botón –
- 6 - Quemador 4 botón +
- 7 - Quemador 2 botón –
- 8 - Quemador 2 botón +
- 9 - Quemador 3 botón –
- 10 - Quemador 3 botón +
- 11 - Botón del reloj
- 12 - Programación del reloj – botón
- 13 - Programación del reloj + botón
- 14 - Botón de bloqueo de seguridad
- 15 - Botón de ON/OFF
- 16 - Indicador de posición de quemador en uso
- 17 - Display del temporizador
- 18 - Display de niveles de capacidad (0 - 7)

*Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.*

**Atención: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!**

### **FUNCIONES disponibles para el usuario/técnico:**

- **Modo standby (quemadores apagados y panel de control activo).**
- **Bloqueo del panel de control como protección contra encendido/programación accidental.**
- **Regulación de la capacidad de cada quemador a 7 niveles.**
- **Bloqueo de seguridad con reinicio manual mediante procedimiento de desbloqueo realizado desde el panel de control.**
- **Procedimiento para regular la capacidad del nivel mínimo de cada quemador (sólo para el técnico).**
- **Programación del tipo de combustible utilizado: metano/GLP (sólo para el técnico).**
- **Programación del tiempo de apagado para cada quemador.**
- **El tiempo máximo de cada quemador preprogramado e n la memoria FLASH equivale a 4 horas.**
- **Temperatura medida en la tarjeta electrónica.**
- **Gestión de las anomalías/fallos mediante el código indicado en el display.**

## 1) QUEMADORES

En la superficie de la placa hay una marca serigráfica encima de cada quemador que indica el quemador al que se refiere el mando. Tras encender el gas en el mando principal o abrir la válvula de la bombona de gas, encienda los quemadores como se indica a continuación.

### Encender la placa

Para encender la placa encienda el botón ON/OFF de forma prolongada durante al menos 2 segundos. La placa se encenderá y los displays de los quemadores se mostrarán a nivel cero en correspondencia con el estado apagado de los quemadores.

### Encender un quemador

Para encender un quemador, pulse y suelte el botón + del quemador que se desee encender. Tiene 4 segundos para volver a pulsar el botón + y encender el quemador al nivel 7. Ahora el sistema de control realizará un máximo de 3 intentos a intervalos de 10 segundos.

Si el quemador no se enciende después del tercer intento, se bloquea y el led correspondiente visualiza la letra "b". Para desbloquear el quemador, vea el procedimiento correspondiente más adelante.

Cada quemador para el que no se ha programado el temporizador correspondiente se apagará automáticamente después de 4 horas de funcionamiento continuo.

El quemador se indica encendido con el dígito correspondiente, que permanecerá activo con el nivel de llama seleccionado mientras esté encendido.

### Regulación del nivel de llama del quemador

Con el quemador encendido, para aumentar el nivel de capacidad hay que pulsar el botón +, mientras que es necesario pulsar el botón para reducir el nivel de capacidad. Para obtener una variación continua en el nivel de capacidad, es suficiente mantener pulsado el botón + o y soltarlo en el nivel requerido. El nivel de capacidad varía de 1 a 7.

### Apagar el quemador

Para apagar un quemador, hay que pulsar al mismo tiempo los botones + y – correspondientes durante un instante o utilizar el botón – para llevar el quemador al nivel 0. Si la placa está apagada, el dígito correspondiente visualizará intermitente la letra "H" (caliente) durante algunos minutos, mientras que si la placa está apagada, el símbolo intermitente "H/0" indicará que el quemador está caliente. La duración del tiempo durante el cual se visualiza intermitente el símbolo es puramente indicativa, ya que puede haber diferencias debido a condiciones de uso.

### Apagar todos los quemadores de la placa

Para apagar simultáneamente todos los quemadores, sólo tendrá que presionar brevemente el botón ON/OFF. Así se apagará la placa.

### Programar el tiempo de apagado de un quemador

Atención: el usuario debe estar siempre presente mientras se utiliza la placa.

Se puede programar independientemente un tiempo tras el cual cada quemador se apagará automáticamente.

Para programar el temporizador de un quemador: encienda la placa utilizando el botón ON/OFF, active el quemador que se debe programar utilizando el botón +, elija el nivel de llama requerido utilizando los botones + y – y pulse el botón del reloj (11) varias veces hasta llegar al quemador que se debe programar. El display del temporizador indicará 0.00.

La cifra a la izquierda del punto indicará las horas, mientras que la de la derecha indicará los minutos. Pulsando los botones 12 y 13 (- y + de la programación del reloj), el display empezará a parpadear, permitiendo aumentar o disminuir el número de horas o minutos de funcionamiento de 0 a 4 horas. Cuando se haya terminado la programación, el display dejará de parpadear, se visualizará el tiempo y se iluminará el led correspondiente. No se requiere confirmación.

Al programar el tiempo, se puede poner a cero el ajuste actual en cualquier momento pulsando al mismo tiempo los botones 12 y 13 (- y + de la programación del reloj). Un tiempo igual a cero desactiva el temporizador del quemador.

# USO

Pulsando el botón del reloj (11) se puede volver al modo de programación del temporizador para visualizar el tiempo restante hasta el apagado o para cambiar los ajustes actuales.

El temporizador se puede programar sólo cuando el quemador está encendido. El tiempo se empezará a contar inmediatamente cuando se encienda el quemador. Cuando la cuenta atrás termina, el quemador temporizado se apaga y se emite una secuencia de pitidos que dura 30 segundos (los pitidos se pueden detener pulsando el botón del reloj (11)).

Si el usuario apaga el quemador programado, desactivará su temporizador correspondiente. .

## Programar el tiempo de apagado simultáneamente en varios quemadores

Se puede programar el tiempo de apagado de varios quemadores que están funcionando simultáneamente empezando, como se describe arriba para el primer quemador, al terminar la operación de programación: pulse el botón del reloj (11) y pase al quemador siguiente (no se requiere ninguna confirmación de los datos programados). Si desea programar otro quemador, antes de pasar al siguiente, se debe confirmar utilizando el botón del reloj.

## Regulación del reloj

Tras un fallo de alimentación, será necesario ajustar la hora visualizada en el reloj interno de la placa. Para regular el reloj, es necesario encender la placa pulsando el botón de ON/OFF y pulsar al mismo tiempo los botones 14 y 11 durante al menos 3 segundos.

El número intermitente de la izquierda del botón indica las horas, mientras que el de la derecha indica los minutos. Pulsando los botones 12 y 13 se puede aumentar o disminuir el número de horas y manteniendo pulsados los botones 12 o 13 se cambia el número de horas continuamente.

Para regular los minutos, vuelva a pulsar el botón del reloj (11). Los números de la derecha del punto empezarán a parpadear y se podrán regular los minutos de la misma manera que las horas.

Pulsando el botón del reloj (11) se memorizará la hora ajustada.

## Desbloqueo del quemador (Fig. 14)

Los quemadores bloqueados muestran en su display correspondiente la letra "b". El desbloqueo se activa pulsando al mismo tiempo los botones 1 y 14 (para el 90 cm.), los botones 3 y 14 (para el 60 cm.) continuamente durante al menos 2 segundos. Tras el desbloqueo, los quemadores se ajustarán en el nivel 0, listos para volverse a encender.

NOTA: si el procedimiento de desbloqueo se repite 5 veces durante un periodo de 15 minutos, el dispositivo visualizará FLT06 y no aceptará más solicitudes de desbloqueo durante los 15 minutos siguientes.

## Función de bloqueo infantil

Se activa solamente cuando la placa está apagada, pulsando el botón 14 durante por lo menos 3 segundos. La activación del Bloqueo del teclado se manifiesta con el encendido de los puntos decimales en el display de nivel de capacidad de cada quemador y comporta el bloqueo total del teclado.

La función se desactiva pulsando otra vez el botón 14 durante por lo menos 3 segundos (el desbloqueo del teclado se manifiesta con el apagado de los puntos decimales en el display de nivel de capacidad).

## Desbloqueo del teclado

El teclado se desbloquea pulsando el botón 14 durante al menos 2 segundos. El desbloqueo del teclado se manifiesta con la desaparición de los puntos en el display de nivel de llama.

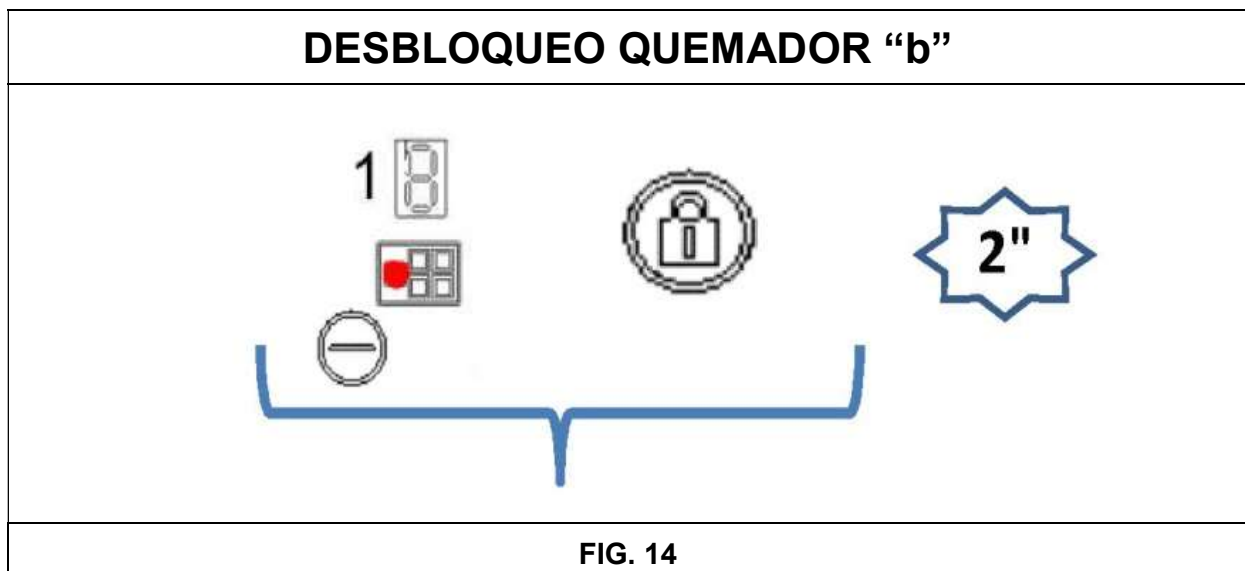


FIG. 14

# USO

Quemadores	Potencias, W	Ø Ollas, cm
Triple corona	3750 ÷ 3800	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Semirrápido reducido	1400	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

- **Si la placa de cocción está provista de tapa, antes de abrirla elimine todos los posibles restos de alimentos derramados sobre su superficie. Si el aparato dispone de una tapa de cristal, existe el riesgo de que explote al calentarse. Apague todos los quemadores y déjelos enfriar antes de cerrar la tapa.**
- **No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción**

## **ADVERTENCIAS:**

- **El encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de Máximo.**
- **No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.**
- **No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.**



# USO

## ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 1) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 2 y fig. 3).
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.
- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No utilice el aparato descalzo.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

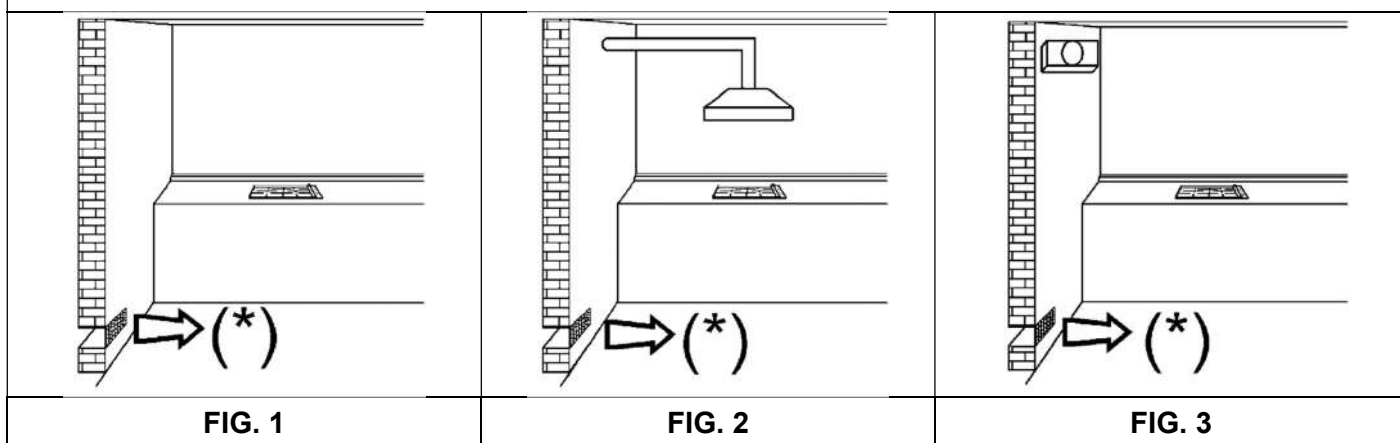
## ATENCIÓN:

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

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

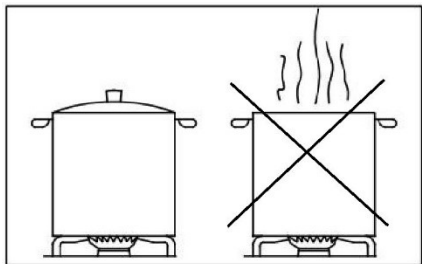
Atención: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

(\*) ENTRADA DE AIRE: VEA EL CAPÍTULO DE INSTALACIÓN (SECCIONES 5 Y 6)

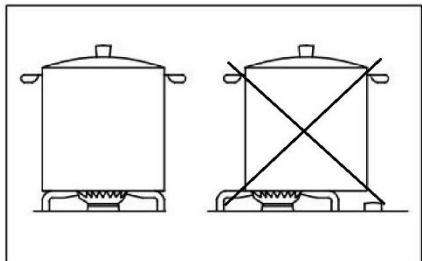


# USO

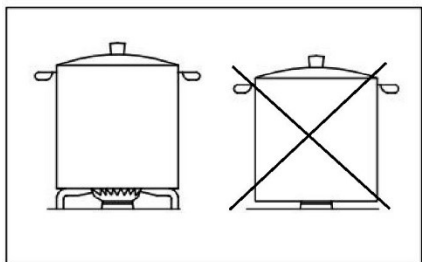
## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA Y EVITAR DAÑOS EN LOS RECIPIENTES



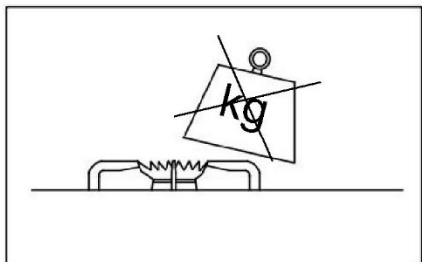
- *Para evitar desperdiciar energía no cocine sin tapa o con esta desplazada.*



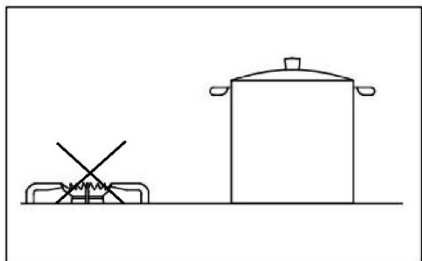
- *Centre bien el recipiente en el quemador.*
- *No coloque recipientes grandes cerca de los mandos, estos podrían dañarse con el exceso de temperatura.*



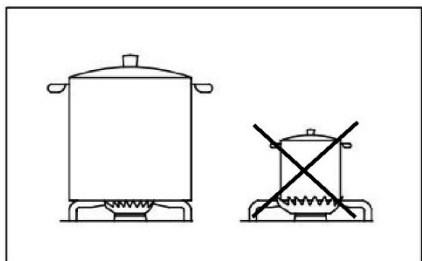
- *No coloque nunca el recipiente directamente sobre el quemador, póngalo siempre sobre las parrillas. Y asegúrese de que estas están bien situadas antes de su uso.*



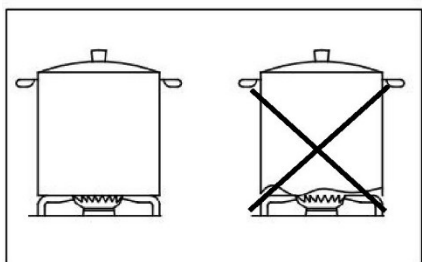
- *Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción, no la golpee y no sitúe sobre ella pesos excesivos.*



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



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



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

# LIMPIEZA

## ATENCIÓN:

antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

## 2) ENCIMERA DE TRABAJO

Para mantener brillante la superficie de cristal, es fundamental lavarla después de cada uso utilizando agua jabonosa tibia, aclararla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 5 5/A) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 5/A). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 4) y dejar secar completamente. La limpieza debe efectuarse con la placa y sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos.

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

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

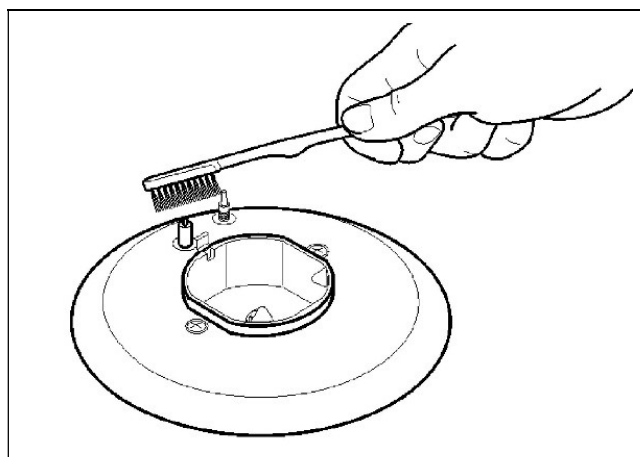


FIG. 4

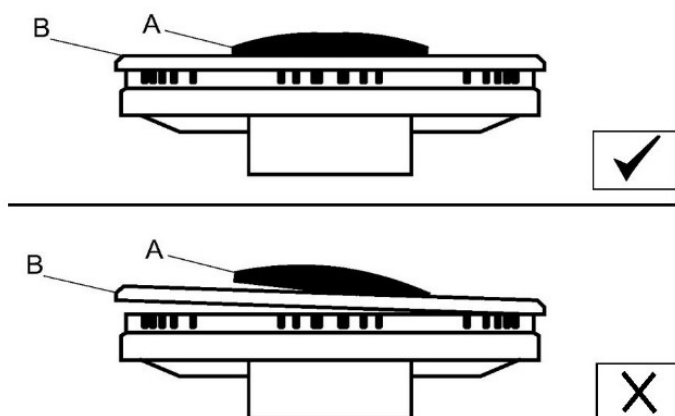


FIG. 5

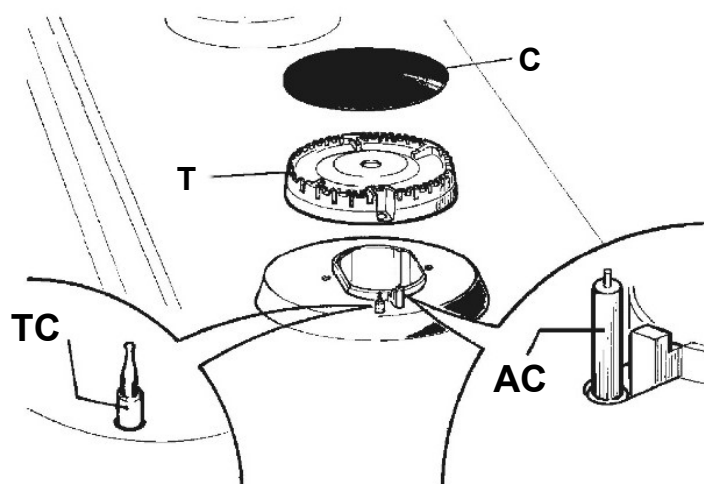


FIG. 5/A

## VIDRIOCERÁMICA

Para mantener brillante la superficie de vitrocerámica, es aconsejable tratar la superficie vítrea antes del uso con un producto a base de silicona formando una película protectora contra el agua y la suciedad. Esta película protectora no es duradera, por lo que es conveniente renovar frecuentemente la aplicación del producto.

Es fundamental limpiar siempre la superficie después del uso cuando el cristal está aún caliente. No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza.

Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:

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

### **ADVERTENCIAS:**

***Al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:***

- ***Compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores “T” (fig. 5/A) no estén obstruidas por cuerpos extraños.***
- ***Asegúrese de que la tapa esmaltada “A”, “B”, “C” (fig. 5 5/A) esté colocada correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.***
- ***Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.***
- ***Las rejillas deben ser colocadas en los pines de centrado apropiados (o en el perfil de aluminio si está presente). Verificación de la estabilidad perfecta.***
- ***No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.***

# INSTALACIÓN

## INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

**La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.**

**El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.**

**El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.**

**Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.**

### INDICACIONES PARALAINSTALACIÓN

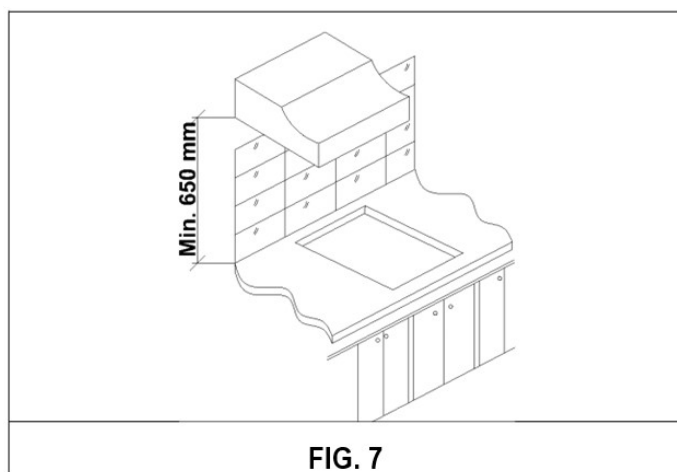
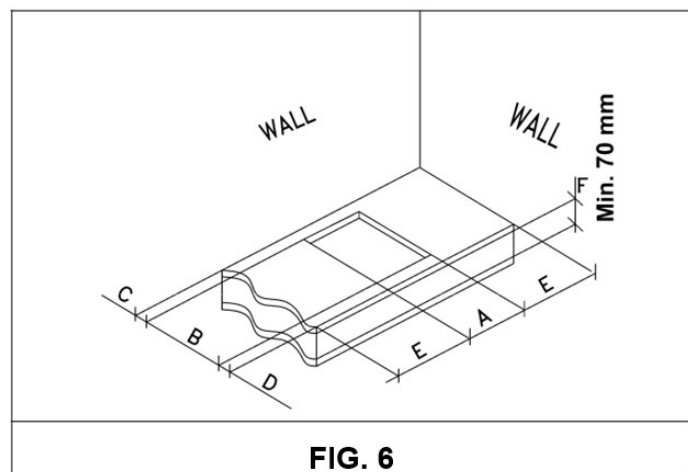
- El dispositivo está diseñado para que permanezca operativo menos de 24 h (sistema de funcionamiento no permanente). Cuando se alcanza este límite, se produce una suspensión de la regulación para que el dispositivo pueda comprobar su eficiencia.
- Este dispositivo automático es un dispositivo de seguridad y no se debe alterar. La manipulación de este dispositivo eliminará toda responsabilidad del fabricante e invalidará la garantía.
- Cumpla los estándares nacionales y europeos aplicables (por ej., EN 603351/EN 603352102) en relación con la seguridad eléctrica.

- Antes de que la placa entre en funcionamiento, controle atentamente el cableado: un cableado incorrecto puede dañar el dispositivo y comprometer la seguridad del sistema.
- Conecte y desconecte la placa sólo después de cortar la alimentación eléctrica.
- Evite exponer el dispositivo a gotas de agua.
- Evite colocar los cables de las válvulas junto con los cables de alta tensión del transformador de encendido.
- Asegúrese de que no haya nada sobre la placa, especialmente en la zona del panel de control, antes de encenderla.
- Después de encender la placa, espere unos segundos para completar el procedimiento de calibración automática del panel de control.
- En caso de cortocircuito "parcial" o un aislamiento insuficiente entre la línea y la tierra, el voltaje del electrodo del sensor podría reducirse hasta el punto de que cause el bloqueo del dispositivo, debido a la imposibilidad de percibir la señal de llama.
- No es seguro tocar el circuito de tensión extra baja (TEB) (sólo aislamiento principal en cumplimiento de EN 607301), por lo que la instalación debe garantizar el nivel de protección contra descargas eléctricas equivalente a un doble aislamiento para la interfaz del usuario.

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

### MEDIDAS QUE ES PRECISO RESPETAR (en mm desde el corte)

	A	B	C	D	E	F
5F (90)	833	483	62.5	62.5	55 min	70 min



# INSTALACIÓN

## 3) INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

**Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.**

Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 6 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 7).

**El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.**

El aparato se puede instalar con sólo una pared lateral (a la derecha o a la izquierda de la placa), superior a la placa y se coloca a una distancia mínima, como se describe en la siguiente tabla.

## 4) FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- Quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (fig. 8) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos. Coloque la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G" (ver fig. 9).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la encimera (fig. 6).
- Para la fijación de este producto a la estructura de soporte, le recomendamos que no utilice destornilladores eléctricos o mecánicos y de ejercer una presión moderada con la mano en los ganchos de sujeción.

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

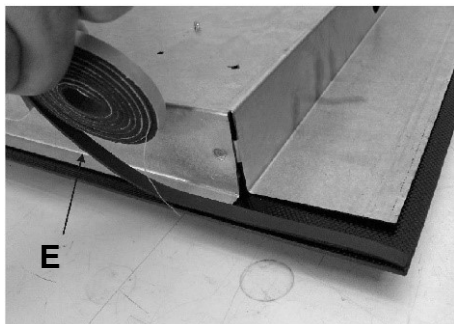


FIG. 9

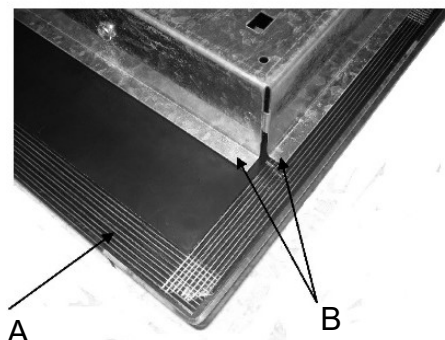


FIG. A

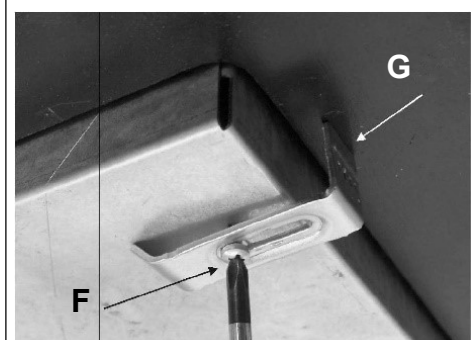


FIG. 10

# INSTALACIÓN

## **REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN**

***El instalador debe tener en cuenta que las posibles paredes laterales no deben superar en altura la placa de cocción. Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circunstantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.***

***El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se desprenda el revestimiento.***

***La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.***

***Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.***

## **5) VENTILACIÓN LOCALES**

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala esté ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m<sup>3</sup>. El aflujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm<sup>2</sup> (ver fig. 1). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.

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

## **6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN**

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o directamente al exterior (ver fig. 2). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 3).

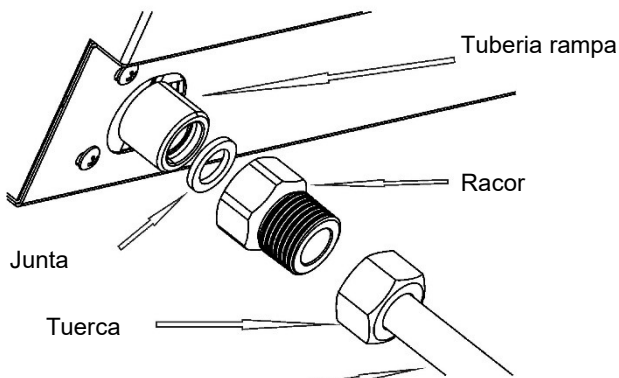
# INSTALACIÓN

## 7) ACOMETIDA DEL GAS

**Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas. La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cajón indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.**

**Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:**

- Con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.



Tubo de alimentación metálico

**Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe ser conectado:**

- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos. Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con la boquilla de conexión, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado.

Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, sin aplicar ninguna llama.

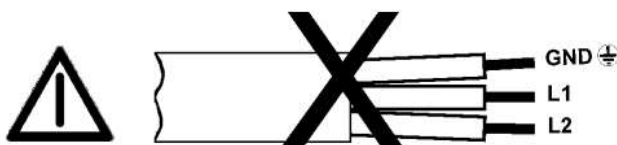
### ADVERTENCIAS:

**se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.**

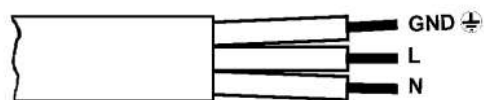
### IMPORTANT:

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

**Advertencia: la línea de conexión/neutral no está permitido!**



**¡Incorrecto!**



**¡Correcto!**



# INSTALACIÓN

## 8) ACOMETIDA ELÉCTRICA

**IMPORTANTE:** la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable

**La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.**

-Ver las etiquetas adheridas en la parte inferior del producto, indica las características de tensión de alimentación y potencia, para usar la adecuada sección de cables de conexión eléctrica.

-Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación esté provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

**Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:**

-Si el cable de alimentación "C" está desprovisto de enchufe (ver fig. 10), aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 10 prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

**letra L (fase) = cable de color marrón;**

**letra N (neutro) = cable de color azul;**

**símbolo tierra  = cable de color verde-amarillo.**

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.

- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.

- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

**Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:**

- Interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.

- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.

- Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.

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

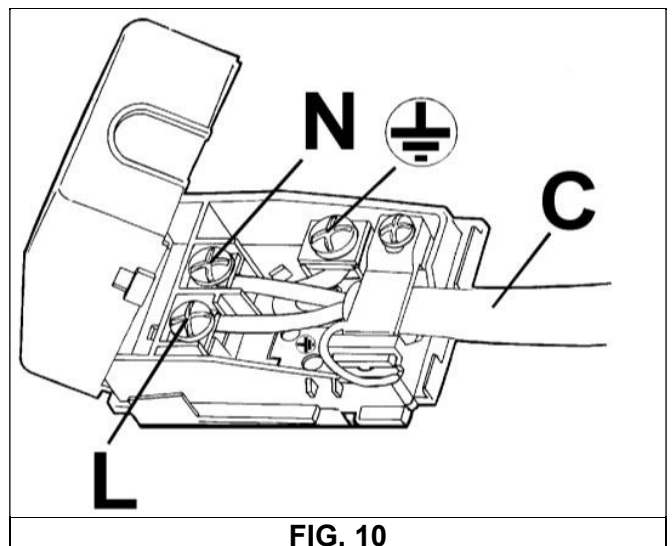
El fabricante declina toda responsabilidad por los daños sufridos por las personas y objetos, debido a la inobservancia de las indicaciones anteriores, o que se deriven de la interferencia con una de las partes del aparato.

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

### ADVERTENCIAS:

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

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



# REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

*Antes de efectuar cualquier regulación, interrumpa la alimentación eléctrica del aparato.*

*Al terminar las regulaciones o prerregulaciones, los posibles sellados deberán ser restablecidos por el técnico.*

## **9) PROCEDIMIENTO PARA REGULAR LA CAPACIDAD MÍNIMA DE LOS QUEMADORES. (Fig. 15)**

El procedimiento para adquirir las capacidades mínimas permite la modificación de la capacidad mínima programada, adaptando cada quemador a las características de la red de distribución de gas a la que esté conectada la placa.

Tras encender la placa, active el procedimiento pulsando los botones + y - del quemador 3 junco con los botones + y - del quemador 1 (para el 5F), y + y - del quemador 5 (para el 4F) continuamente durante 3 segundos, con todos los quemadores apagados (standby).

La activación del procedimiento de regulación se indica en el display con la palabra "MIN". En este momento, se puede seleccionar el quemador que se debe regular utilizando los botones 12 y 13 (- y + de la programación del reloj). Tras confirmar con el botón del reloj (11), el quemador seleccionado se enciende al mínimo y la cantidad se puede aumentar o disminuir hasta el nivel mínimo utilizando los botones + y - del quemador. Durante el procedimiento de regulación del display, los niveles de llama del display mostrarán la indicación - si el nivel mínimo programado se corresponde con el ajuste de fábrica, y la indicación cambiará □ o ▣ de forma intermitente, indicando una capacidad superior o inferior a la programada.

Para confirmar la capacidad mínima requerida, es necesario pulsar el botón del reloj (11). La palabra "MIN" seguirá estando presente y ninguno de los leds parpadeará. En este momento, se puede pulsar el botón del reloj (11) para salir del procedimiento o pulsar los botones 12 y 13 para seleccionar otro quemador y programar su capacidad mínima. El dispositivo adquirirá y memorizará los niveles de capacidad mínima y los utilizará en el uso normal de la placa (ver fig. 11).

### **Seleccionar el tipo de gas (Fig. 16)**

Se puede configurar la placa para que funcione con gas metano o GLP. Para activar el procedimiento de selección de gas, la placa debe estar funcionando y todos los quemadores deben estar apagados. Simplemente pulse los botones del quemador 5 y del quemador 1 junto con el botón 12 (para el 90 cm.), los botones del quemador 5 y del quemador 2 junto con el botón 12 (para el 60 cm.) durante al menos 2 segundos. El inicio del procedimiento de selección de gas se indica con el apagado de los displays de nivel de los quemadores y la aparición de "nAt" o "LPG" en el display del temporizador, dependiendo de la configuración actual. Se puede seleccionar el ajuste requerido utilizando los botones 12 y 13. Para completar el procedimiento, el operador debe pulsar el botón del reloj (11).

La activación de esta función implica la anulación de los tiempos de apagado programados en los quemadores (ver fig. 11).

### **LOS QUEMADORES NO REQUIEREN LA REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.**

# REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

FIG. 15

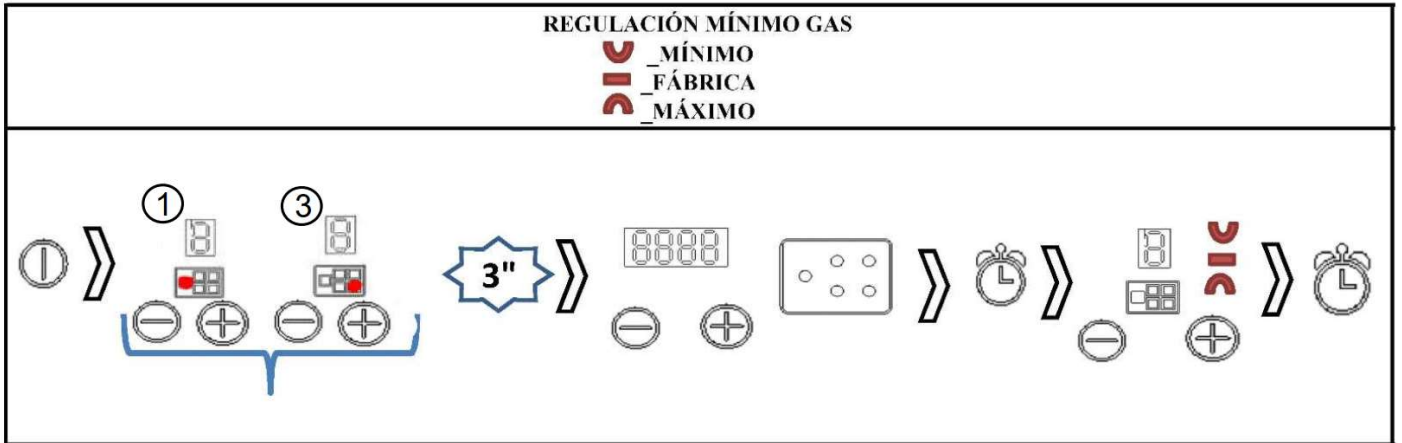


FIG. 16

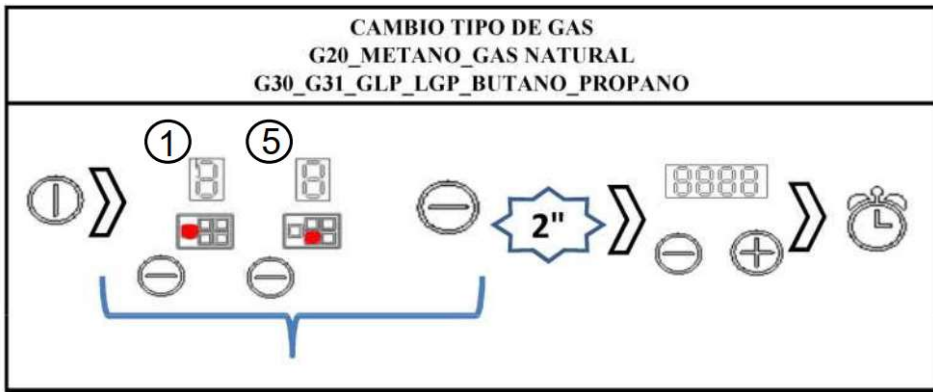
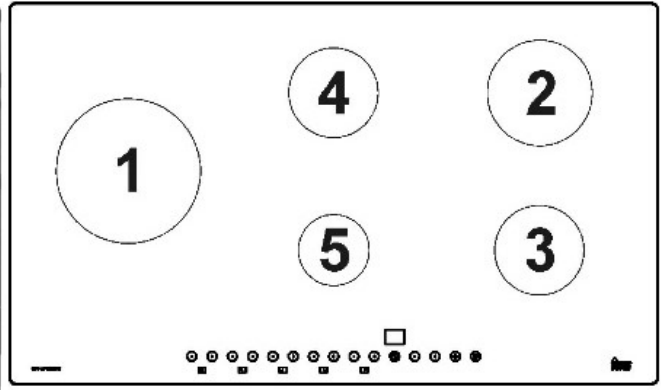
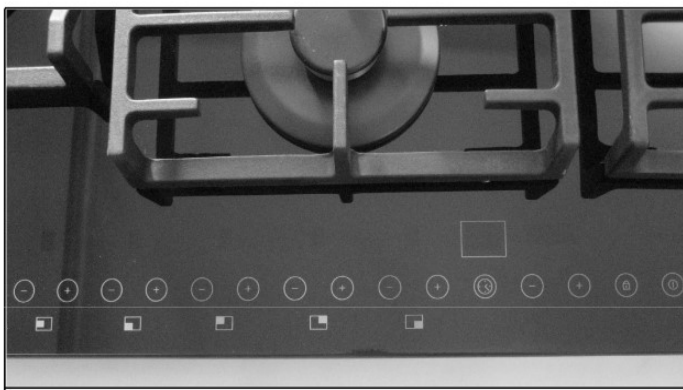
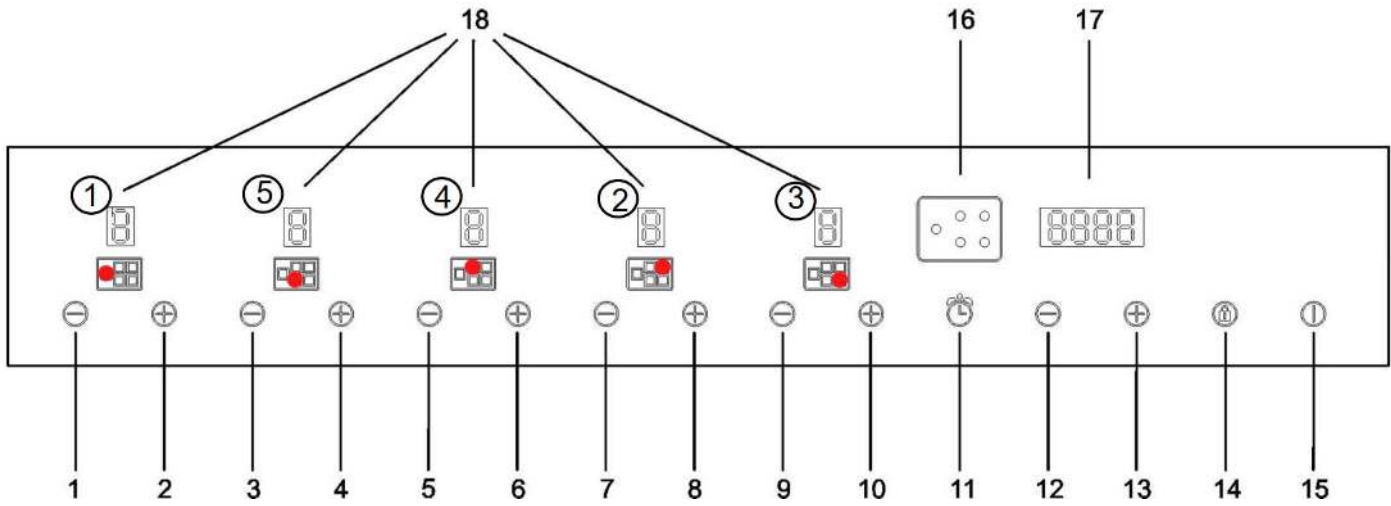


FIG. 11

**DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES**



**NUMERACIÓN DE LOS BOTONES**



# REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

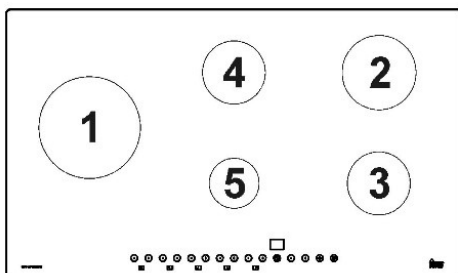
## 10) CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla "A" (ver fig. 12) con una llave recta "B" y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar. Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.

**Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los posibles órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.**

Para facilitar la labor del instalador, a continuación, se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas

### DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES

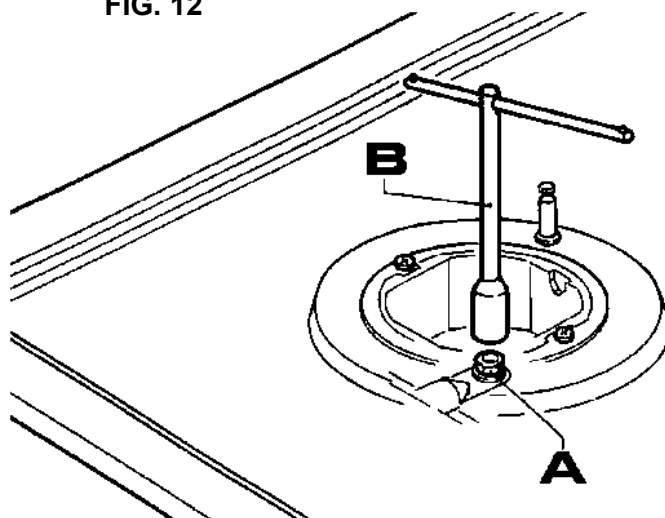


EE placa de gas
56,8 %

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAUDAL TÉRMICO (W)		
Nº	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		MIN.	MAX.	EE Quemadores*
1	TRIPLE CRONA	G 30 – BUTANO	28-30	276	357	100 B	1800	3800	54.3 %
		G 31 – PROPANO	37	271		100 B	1800	3800	
		G 20 – NATURAL	20			145 A	1800	3750	
2	SEMIRRÁPIDO	G 30 – BUTANO	28-30	204	267	83	800	2800	59.8 %
		G 31 – PROPANO	37	200		83	800	2800	
		G 20 – NATURAL	20			117 Y	800	2800	
3	SEMIRRÁPIDO REDUCIDO	G 30 – BUTANO	28-30	98	133	58	650	1350	60.3 %
		G 31 – PROPANO	37	96		58	650	1350	
		G 20 – NATURAL	20			85 Y	650	1400	
4	SEMIRRÁPIDO	G 30 – BUTANO	28-30	127	167	65	650	1750	55.0 %
		G 31 – PROPANO	37	125		65	650	1750	
		G 20 – NATURAL	20			98 Z	650	1750	
5	AUXILIAR	G 30 – BUTANO	28-30	73	95	50	550	1000	NONE
		G 31 – PROPANO	37	71		50	550	1000	
		G 20 – NATURAL	20			75 X	550	1000	

**\*De conformidad con el Reglamento N°66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EEgas quemador) se calculó de acuerdo con la norma EN 30 -2-1 última revisión con el G-20.**

FIG. 12



# REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

## Visualización de la temperatura dentro de la placa

Hay un sensor de temperatura dentro de la tarjeta electrónica con la que se puede observar la temperatura dentro de la placa directamente en el display del temporizador. La visualización se activa pulsando los botones + y del quemador 1 junto con los botones 12 y 13 (para el 90 cm.), los botones + y del quemador 5 junto con los botones 12 y 13 (para el 60 cm.), continuamente durante al menos 3 segundos. En esta condición, deja de ser posible utilizar el botón 11 para ajustes relacionados con la programación del tiempo de apagado del quemador.

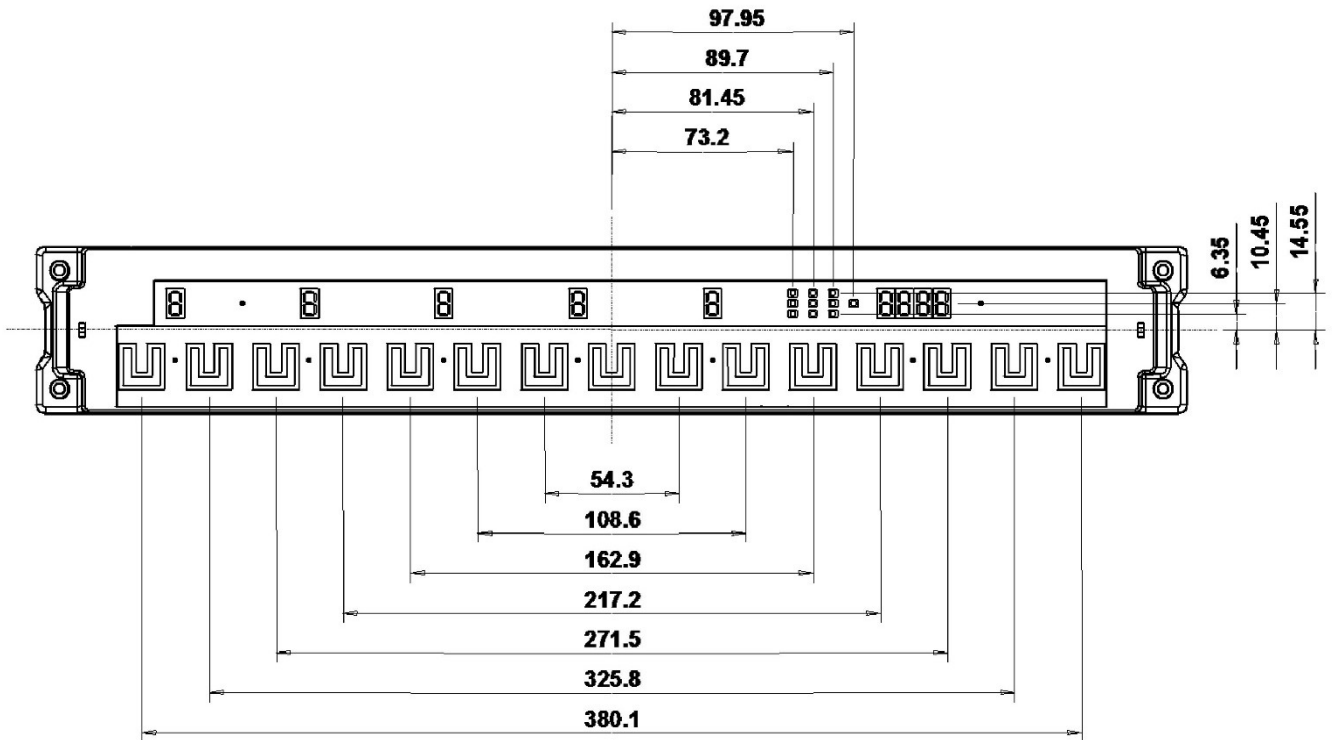
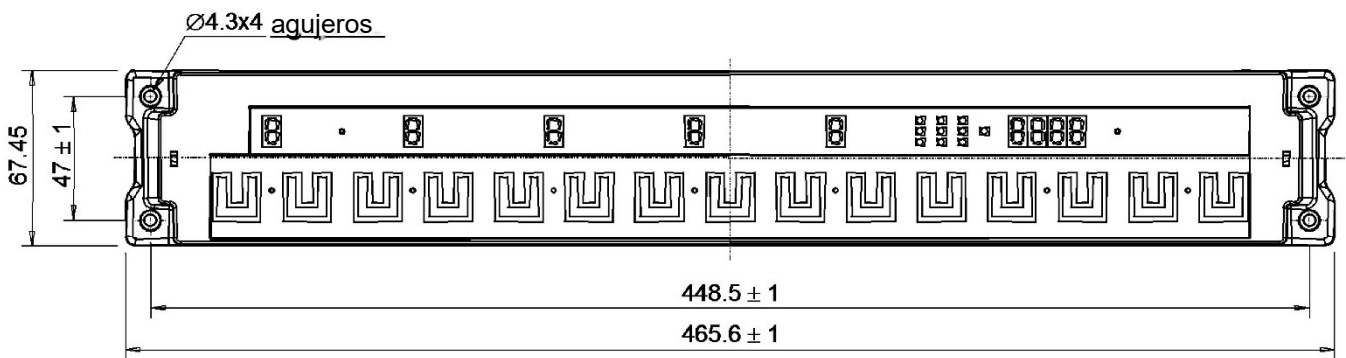
Para desactivar la visualización interna de la temperatura, se debe utilizar la misma secuencia de botones usada para activarla.

## Autodiagnóstico electrónico

Las tarjetas electrónicas controlan su estatus continuamente. En caso de que se produzcan problemas o fallos de hardware dentro de la tarjeta, hasta el punto de comprometer la seguridad del usuario final, el dispositivo entra en un estado "seguro" en el que las solenoides se apagan y en el display aparece un código relacionado con el tipo de fallo.

Tipo de fallo	Código de error visualizado
Quemador individual bloqueado	B
Llama parásita/anomalía en el circuito del sensor de llama en el quemador individual	F
Anomalía del circuito de válvula principal	FIt00
Anomalía de voltaje del circuito de referencia	FIt01
Anomalía del circuito de protección	FIt02
Anomalía de las puertas del microcontrolador	FIt03
Anomalía de EPROM	FIt04
Anomalía del circuito piloto de válvula	FIt05
Superado el límite de 5 desbloques en 15 minutos	FIt06
Anomalía del circuito de alimentación eléctrica	FIt08
Anomalía de alarma acústica/ anomalía general	FIt09
Todos los quemadores están bloqueados	FIt0A
Errores de comunicación de lógica de control	FIt0[
Error de control del panel de control	FIt0E

## MEDIDAS (tarjeta electrónica)



***Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.***

## **INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN**

- El dispositivo está diseñado para que permanezca operativo menos de 24 h (sistema de funcionamiento no permanente) . Cuando se alcanza este límite, se produce una suspensión de la regulación para que el dispositivo pueda comprobar su eficiencia.
- Este dispositivo automático es un dispositivo de seguridad y no se debe alterar. La manipulación de este dispositivo eliminará toda responsabilidad del fabricante e invalidará la garantía.
- Cumpla los estándares nacionales y europeos aplicables (por ej., EN 603351/EN 603352102) en relación con la seguridad eléctrica.
- Antes de que la placa entre en funcionamiento, controle atentamente el cableado: un cableado incorrecto puede dañar el dispositivo y comprometer la seguridad del sistema.
- Conecte y desconecte la placa sólo después de cortar la alimentación eléctrica.
- Evite exponer el dispositivo a gotas de agua.
- Evite colocar los cables de las válvulas junto con los cables de alta tensión del transformador de encendido.
- Asegúrese de que no haya nada sobre la placa, especialmente en la zona del panel de control, antes de encenderla.
- Después de encender la placa, espere unos segundos para completar el procedimiento de calibración automática del panel de control.
- En caso de cortocircuito “parcial” o un aislamiento insuficiente entre la línea y la tierra, el voltaje del electrodo del sensor podría reducirse hasta el punto de que cause el bloqueo del dispositivo, debido a la imposibilidad de percibir la señal de llama.
- No es seguro tocar el circuito de tensión extra baja (TEB) (sólo aislamiento principal en cumplimiento de EN 607301), por lo que la instalación debe garantizar el nivel de protección contra descargas eléctricas equivalente a un doble aislamiento para la interfaz del usuario.

# MANTENIMIENTO

## TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

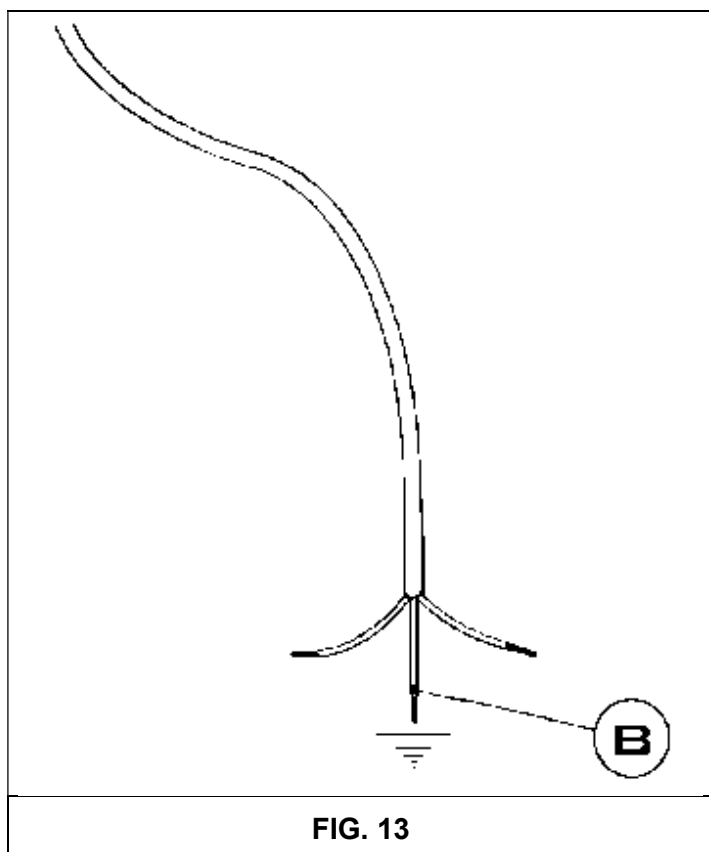
TIPO DE PLACA DE COCCIÓN	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Placa de cocción a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

### **¡ATENCIÓN!**

*En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 13) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.*

**ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.**

*En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.*





# DATOS TÉCNICOS

## DESCRIPCIÓN

La tarjeta electrónica permite la gestión de una placa de gas con 4/5 quemadores. Este dispositivo funciona junto con las válvulas Brahma VPC01, que permiten la regulación de la capacidad de cada quemador individual alimentado con gas metano o GLP. El dispositivo también está dotado de una interfaz de usuario con display en siete segmentos y un panel táctil.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las características principales se enumeran a continuación:

- Display en 7 segmentos rojos y leds para la indicación del nivel de capacidad de cada quemador individual para indicar el tiempo y los ajustes.
- Un panel táctil con 15 zonas sensibles al tacto para seleccionar el nivel de cada quemador individual, ajustes, bloqueo del panel de control y encendido/apagado.
- Cinco salidas de 24Vcc para válvulas de modulación Brahma VPC01.
- Salida de 24Vcc para válvula principal Brahma VPC01 después del tubo de escape.
- Interfaz RS232 para los diagnósticos del dispositivo.
- Cinco entradas Faston para los electrodos del sensor de llama de los cinco quemadores.
- Salida para controlar un encendedor de 100240 Vca .
- Gestión de los niveles de modulación preprogramados en la memoria FLASH.
- Posibilidad de gestión de dos tablas de modulación (G20 y G30).
- Procedimiento incorporado en el dispositivo para regular el nivel mínimo para cada quemador.
- Tarjeta de alimentación eléctrica creada utilizando tecnología de conmutación.
- Reloj diario en formato de 24 h.

## DATOS TÉCNICOS

**Suministro de corriente:**

100 240V c.a.  $\pm 10\%$

**Frecuencia:**

50 60Hz

**Absorción:**

92VA

**Absorción en stanbay:**

<1W

**Contactos de salida de transf. encendido:**

100 -240V c.a.  $\pm 10\%$  – 250mA –  $\cos\phi = 0,4$

**Conexión de electrodos de sensor:**

2,8 x 0,8 mm Faston

**Temperatura de funcionamiento:**

-10°C ÷ +85°C

**Grado de protección:**

IP 00

**Código de clasificación EN298:**

Específico	Carácter	Code
1°	Atmosférico	A
2°	Encendido directo del quemador principal	M
3°	Repetición de ciclo	C
4°	Bloqueo no volátil	L
5°	Tiempos de ajuste	X
6°	Funcionamiento no permanente	N

**Longitud máxima de los cables de componentes externos:**  $\leq 1m$

## Control de llama

El dispositivo de sensor de llama utiliza la propiedad enderezadora de la llama.

Corriente de ionización mínima:

0.2  $\mu A$  DC

Corriente de ionización máxima: (tensión de suministro de corriente 264V<sub>RMS</sub>)

4.6  $\mu A$  DC

Corriente de ionización recomendada:

3 - 5 veces el mínimo

Longitud máxima de cable:

1m

Resistencia mínima al aislamiento del electrodo y del cable de medida hacia tierra:

$\geq 50 M\Omega$

Capacidad parásita máx. de electrodo:

$\leq 1 nF$

Corriente máx. cortocircuito:

$\leq 200 \mu A_{A C}$

## TIEMPOS

-tiempo de espera (**TW**):

1 s

-tiempo de seguridad (**TS**):

4 s

-tiempo de intervención en caso de apagado:

3 s (cumpliendo con EN 30-1-4)

-tiempo de inter-espera o inter-ventilación:

10 s

-tiempo de espera por bloqueo causado por llama parásita:

10 s

-tiempo de pre-encendido:

0 s

-número de intentos de encendido:

3

# DATOS TÉCNICOS QUE FIGURAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

## 5 FUEGOS (90) (DOBLE CORONA IZQUIERDA)

Category II<sub>2H3+</sub>

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas = 10.7 kW

$\Sigma$  Qn LPG Gas = 10.7 kW

$\Sigma$  Qn LPG Gas = 778 g/h (G30)

764 g/h (G31)

Tensión = 220 - 240 V ~

Frecuencia = 50 - 60 Hz

## DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO



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

# ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar un óptimo resultado de funcionamiento.

Las piezas de repuesto originales solo se encuentran disponibles en nuestros centros de asistencia técnica y en los puntos de venta autorizados.

Toda reparación o puesta a punto que sea necesario efectuar a continuación deberá ser realizada con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo, es aconsejable dirigirse siempre al concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro centro de asistencia más cercano y especificar la marca, el modelo, el número de serie y el defecto que se ha detectado en el aparato. Los datos del aparato están grabados en la etiqueta de identificación que se encuentra en su parte inferior y en la etiqueta de la caja del embalaje.

Esta información facilitará la localización de las piezas de repuesto adecuadas por parte del asistente técnico y permitirá garantizar una intervención inmediata y específica. Se aconseja anotar a continuación estos datos para tenerlos siempre al alcance de la mano:

**MARCA:** .....

**MODELO:** .....

**SERIE:** .....



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

# SOLUCIONES USUARIO

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

## PANDO/ Encimeras de GAS-SERVICIO TÉCNICO POST-VENTA (SAT) Y GARANTÍA:

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

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

Para solicitar asistencia técnica, dentro o fuera de garantía, puede llamar al teléfono arriba indicado, o a través del fax o email. 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 dos años a partir de la fecha de compra, conforme a las siguientes condiciones:

1. La amplitud y extensión de la presente garantía viene determinada por la reparación, el coste de las piezas de recambio y la mano de obra, dentro de las zonas o países de distribución de la venta.
2. Para el ejercicio del derecho de Garantía es necesario que este certificado se presente ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado de Inoxpan S.L. (Pando) cuando este lo requiera, junto con el documento que acredita la compra (factura), donde se incluya la identificación del Vendedor, la fecha de entrega del producto, los datos identificativos del aparato y precio de venta del mismo.
3. Se recomienda firmemente, que el consumidor o usuario final del producto lea detenidamente las instrucciones de uso y mantenimiento del producto, así como las características del mismo, en orden a la aplicación correcta de la presente garantía y al mejor entendimiento del funcionamiento del producto.
4. La presente garantía no afecta a los derechos que la vigente legislación de consumo otorgue a los consumidores, así como a los derechos establecidos en el Real Decreto Legislativo 1/2007, del 15 de noviembre.

### EXCLUSIONES DE LA GARANTIA:

No estarán incluidas, dentro de la presente garantía, aquellas incidencias, averías o anomalías de los productos objeto de esta garantía, que tengan como causa alguna de las siguientes:

- a) Si la instalación del producto no ha sido efectuado por un Profesional Especialista Autorizado, Lampista o Electricista Cualificado, o personal de Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de gas y electricidad.
- b) Agentes externos: fenómenos atmosféricos, geológicos, inundaciones, insectos, roedores, golpes, o utilización bajo condiciones de suministro eléctrico, de agua o gas inadecuadas, etc.
- c) Las puestas en marcha y demostraciones de funcionamiento al consumidor o cliente final.
- d) La inadecuada ubicación, instalación incorrecta o defectuosa del producto, que no sigan las indicaciones del manual de uso e instalación del mismo.
- e) Las partes estéticas de metal, silicona, madera, plástico, cristal.
- f) Danos estéticos como abolladuras, ralladas, manchas, óxido.
- g) Accesorios o componentes consumibles, como los quemadores y su despiece, rejillas o parrillas, y demás.
- h) Ausencia de la placa o etiqueta de características identificativa del producto.
- i) Las transformaciones de gas.
- j) Negligencia, usos indebidos y destinos del producto que no sean los indicados o contenidos en la documentación del producto. La presente garantía amparará al producto cuando este sea utilizado para uso doméstico, y no en un entorno de actividad profesional, comercial o industrial alguno.
- k) Las incidencias producidas por el uso y desgaste normal del aparato.
- l) Defectos y daños del producto causados por el transporte del mismo, siempre y cuando no sean atribuibles a Inoxpan.S.L. bajo las condiciones indicadas en catálogo, sección devoluciones, 24 horas límite reclamación desde la entrega del producto.
- m) Las reparaciones, manipulaciones o alteraciones producidas en el producto por personal que no sea el Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando. A tal efecto, la garantía quedaría anulada.
- n) Aquellas deficiencias derivadas de una incorrecta utilización y mantenimiento periódico del producto, tal y como se reflejan las pautas al respecto en manual de uso e instalación 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.**

<b>MODELO Y VERSION:</b>		<b>Nº MATRICULA:</b>	
<b>INSTALADOR:</b>		<b>FECHA DE COMPRA:</b>	
<b>COMERCIO:</b>		<b>SELLO COMERCIO:</b>	









# INSTRUÇÕES E CONSELHOS PARA O USO, A INSTALAÇÃO E A MANUTENÇÃO DAS PLACAS DE COZINHA DE ENCASTRE A GÁS DE VITROCERÂMICA

Estimado cliente:

Agradecemos sinceramente por ter adquirido um dos nossos produtos.

Estamos certos de que este novo e moderno aparelho, prático e funcional, fabricado com materiais de primeira qualidade, satisfará plenamente as suas exigências. O equipamento é fácil de utilizar; todavia, para obter os melhores resultados é importante ler atentamente este manual antes de o utilizar.

***As instruções apresentadas só são válidas para os países de destino cujos símbolos de identificação aparecem no início deste manual de instruções e na etiqueta do aparelho.***

***O fabricante não poderá ser responsabilizado pelos possíveis danos causados a pessoas ou a coisas devido a uma instalação incorreta ou pelo uso inadequado do aparelho.***

# *Pando*

**MODELO: PGA-4490**

A casa fabricante não responde pelas possíveis imprecisões contidas neste manual, imputáveis a erros de impressão ou transcrição. O aspeto estético das figuras tem um valor meramente indicativo. Ao fabricante reserva-se a faculdade de fazer as modificações que considere necessárias ou úteis nos seus produtos para satisfazer as necessidades do usuário, sempre que não altere as características essenciais funcionais e de segurança. ***Esta placa foi projectada para ser utilizada unicamente como aparelho de cozinha: qualquer outro uso (como aquecer ambientes) deve considerar-se impróprio e perigoso.***





# DESCRIÇÃO DAS PLACAS DE COZINHA

**ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas peças soltas podem aquecer em demasia durante a utilização.

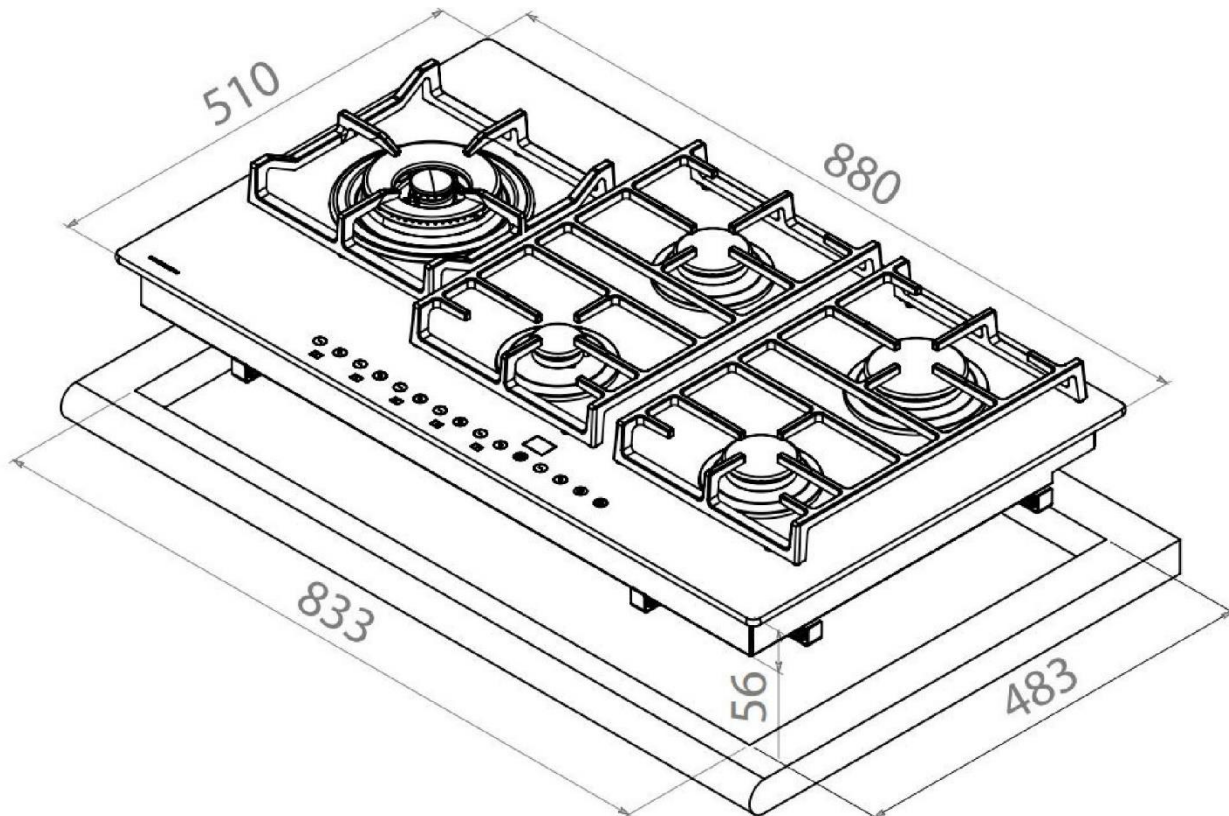
Tenha cuidado para não tocar nesses elementos quando aquecidos. As crianças com idade inferior a 8 anos de idade deverão estar afastadas quando não estiverem sob vigilância de adultos.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, na condição de estarem sob vigilância, ou que tenham recebido instruções sobre o uso seguro do aparelho e estejam conscientes dos riscos existentes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

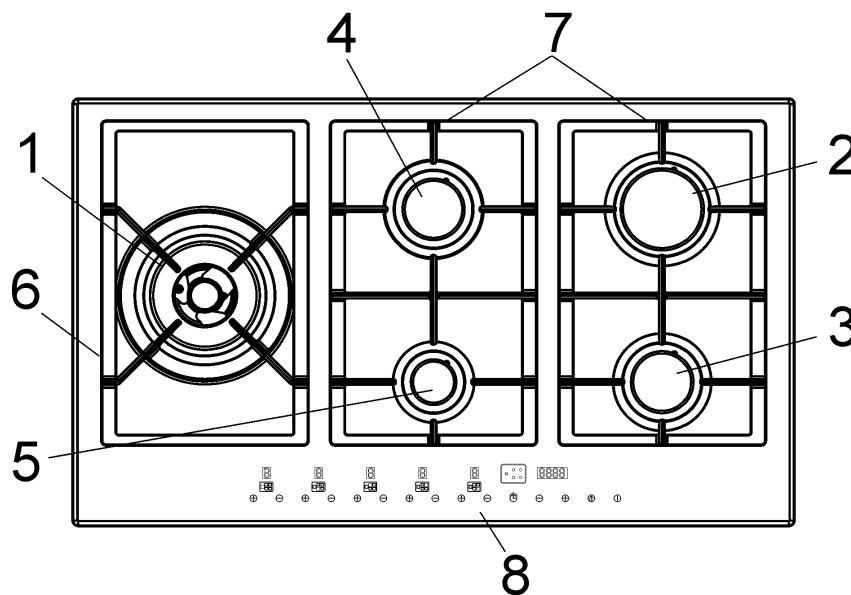
As crianças não devem fazer a limpeza, ou qualquer tipo de manutenção, sem supervisão de um adulto.

## MODEL: PGA-4490



# DESCRIÇÃO DAS PLACAS DE COZINHA

MODELO: PGA-4490



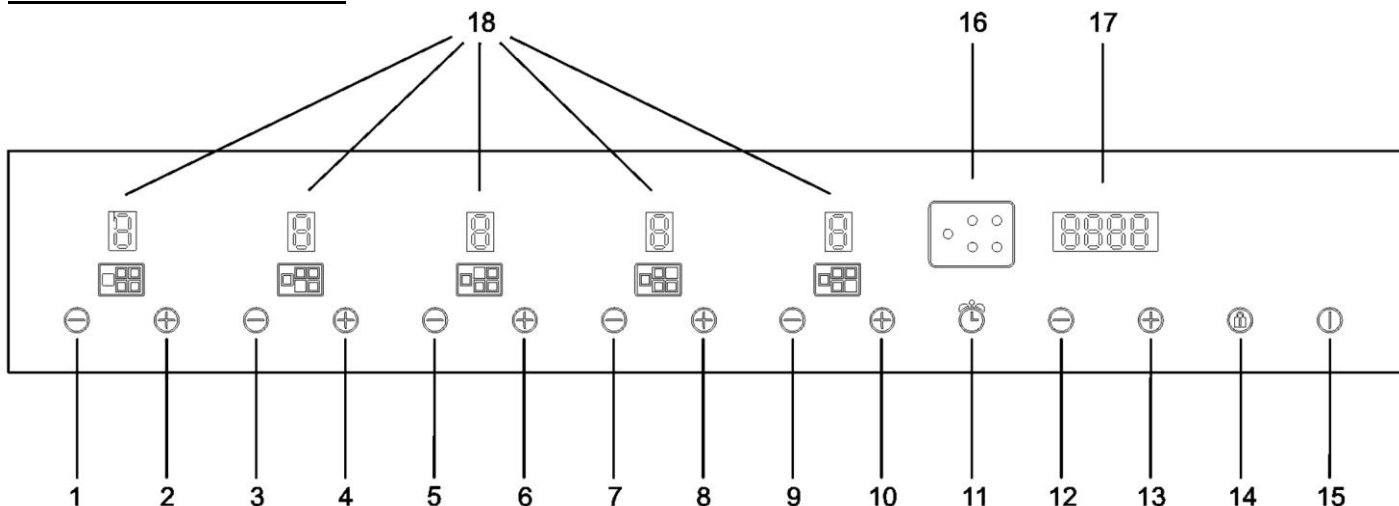
1 Queimador triple corona	3750 ÷ 3800 W
2 Queimador rápido	de 2800 W
3 Queimador semirrápido reduzido	de 1400 W
4 Queimador semirrápido	de 1750 W
5 Queimador auxiliar	de 1000 W
6 Grelha 1F	
7 auxiliar 2F	
8 Touch control	

Placa equipada com sistema de gestão electrónica dos queimadores e control dos queimadores com painel tátil.

**Atenção: este aparelho foi desenhado para uso doméstico em ambientes domésticos para membros do público em geral. Deve ser utilizado por adultos completamente conscientes. Não devemos permitir que crianças se aproximem ou brinquem com o aparelho. As zonas frontais de fácil alcance do aparelho podem aquecer em demasia durante a utilização. Supervisione as crianças e as pessoas incapacitadas durante a utilização da placa, assegurando-se de que não tocam nas superfícies quentes e que permanecem afastadas do dispositivo durante o seu funcionamento.**

# DESCRIÇÃO DAS PLACAS DE COZINHA

## 5 QUEIMADORES 90 cm



- 1 - Queimador 1 sensor -
- 2 - Queimador 1 sensor +
- 3 - Queimador 5 sensor -
- 4 - Queimador 5 sensor +
- 5 - Queimador 4 sensor -
- 6 - Queimador 4 sensor +
- 7 - Queimador 2 sensor -
- 8 - Queimador 2 sensor +
- 9 - Queimador 3 sensor -
- 10 - Queimador 3 sensor +
- 11 - Sensor do relógio
- 12 - Programação do relógio - sensor
- 13 - Programação do relógio + sensor
- 14 - Sensor de bloqueio de segurança
- 15 - Sensor de ON/OFF
- 16 - Indicador de posição de queimador em uso
- 17 - Display do temporizador
- 18 - Display de níveis de capacidade (0 - 7)

**Esta placa foi projetada para ser utilizada unicamente como aparelho de cozinha: qualquer outro uso (como aquece calentar ambientes) deve considerar-se impróprio e perigoso.**

**Atenção: durante o funcionamento, a zona de trabalho aquece demasiado: mantenha as crianças afastadas!**

### **FUNÇÕES disponíveis para o utilizador/técnico:**

- **Modo standby (queimadores apagados e painel de control ativo).**
- **Bloqueio do painel de control como proteção contra acendimento/programação accidental.**
- **Regulação da capacidade de cada queimador a 7 níveis.**
- **Bloqueio de segurança com reinício manual mediante procedimento de desbloqueio realizado desde o painel de control.**
- **Procedimento para regular a capacidade do nível mínimo de cada queimador (sómente para o técnico).**
- **Programação do tipo de combustível utilizado: metano/GLP (sómente para o técnico).**
- **Programação do tempo de apagado para cada queimador.**
- **O tempo máximo de cada queimador pré-programado na memória FLASH equivale a 4 horas.**
- **Temperatura medida na placa electrónica.**
- **Gestão das anomalias/avaria mediante o código indicado no display.**

## 1) QUEIMADORES

Na superfície da placa há uma marca serigráfica encima de cada queimador que indica o queimador a se refere o sensor. Depois de ligar o gás no comando principal, ou abrir a válvula da botija de gás, acenda os queimadores como se descreve a seguir.

### Acender a placa

Para acender a placa, ligue o sensor ON/OFF de forma prolongada durante pelo menos 2 segundos. A placa acenderá e os displays dos queimadores aparecerão no nível zero de acordo com o estado de apagado dos queimadores.

### Acender um queimador

Para acender um queimador, pulse e solte el sensor + do queimador que se quer acender. Tem 4 segundos para voltar a pulsar o sensor + e acender o queimador para o nível 7. Agora o sistema de control realizará um máximo de 3 tentativas a intervalos de 10 segundos.

Se o queimador não se acender depois da terceira tentativa, fica bloqueado e no respetivo led se visualiza a letra "b". Para desbloquear o queimador, veja o procedimento a realizar, mais à frente.

Qualquer queimador para o qual não se programe o respetivo temporizador , apagar-se-á automaticamente ao fim de 4 horas de funcionamento contínuo.

Um queimador aceso, é-nos indicado pelo respetivo dígito, que permanecerá ativo com o nível da chama seleccionada, enquanto estiver aceso.

### Regulação do nível da chama do queimador

Com o queimador aceso, para aumentar o nível de capacidade, há que pulsar o sensor +, entretanto, é necessário pulsar sensor - para reduzir o nível de capacidade. Para obter uma variação contínua no nível de capacidade, basta manter pulsado o sensor + ou - e soltá-lo no nível pretendido. O nível de capacidade varia de 1 a 7.

### Apagar o queimador

Para apagar um queimador, há que pulsar ao mesmo tempo os respetivos sensores + e - durante um instante, ou utilizar o sensor - para levar o queimador ao nível 0. Se a placa está apagada, o dígito correspondente ver-se-á intermitente na letra "H" (quente) durante algunos minutos, entretanto, e também com a placa apagada, o símbolo intermitente "H/0" indicará que o queimador está quente. A duração do tempo durante o qual se visualizará intermitente o símbolo é puramente indicativa, já que pode haver diferenças devido a condições de utilização.

### Apagar todos os queimadores da placa

Para apagar simultâneamente todos os queimadores, só terá que pressionar brevemente o sensor ON/OFF. Assim se apagará a placa.

### Programar o tempo de apagado de um queimador

Atenção: o utilizador deve estar sempre presente enquanto utiliza a placa.

Podemos programar um tempo, depois do qual qualquer queimador se apagará automática e independentemente.

Para programar o temporizador de um queimador: acenda a placa utilizando o sensor ON/OFF, ative o queimador que se pretende programar utilizando o sensor +, defina o nível de chama requerido utilizando os sensores + e - e pulse o sensor do relógio (11) várias vezes até chegar ao queimador que se quer programar. O display do temporizador indicará 0.00.

O número à esquerda do ponto indicará as horas, enquanto que o da direita indicará os minutos. Pulsando os sensores 12 e 13 (- e + da programação do relógio), o display começará a piscar, permitindo aumentar ou diminuir o número de horas ou minutos de funcionamento de 0 a 4 horas. Quando terminar a programação, o display deixará de piscar, visualizaremos o tempo e acenderá o led correspondente. Não é necessário confirmação.

Ao programar o tempo, podemos pôr a zero o ajuste atual em qualquer momento, pulsando ao mesmo tempo os sensores 12 y 13 (- e + da programação do relógio). Um tempo igual a zero desativa o temporizador do queimador.

# USO

Pulsando o sensor (11) podemos voltar ao modo de programação do temporizador para visualizar o tempo restante até estar apagado, ou para alterar os ajustes atuais.

Para programar o temporizador o queimador terá de estar aceso só. O tempo começará a contar logo que se acenda o queimador. Quando terminar o tempo, queimador temporizado apaga-se e escutam-se uma sequência de pi-pi-pi, que dura 30 segundos (podemos parar os pi-pi-pi, pulsando o sensor do relógio (11)). Se o utilizador apaga o queimador programado, desactivará o respetivo temporizador.

## Programar o tempo de apagado simultaneamente em vários queimadores

Podemos programar o tempo de apagado de vários queimadores que estão funcionando simultaneamente, como se descreve acima pelo primeiro queimador, e ao terminar a operação de programação pulse o sensor do relógio (11) e passe ao queimador seguinte (não requiere nenhuma confirmação dos dados programados). Se deseja programar outro queimador, antes de passar ao seguinte, devemos confirmar utilizando o sensor do relógio.

## Regulação do relógio

Depois de uma falha de alimentação, é necessário ajustar a hora visualizada no relógio da placa. Para acertar o relógio, é necessário ligar a placa pulsando o sensor de ON/OFF e pulsar ao mesmo tempo os botões 14 e 11 durante pelo menos 3 segundos.

O número intermitente da esquerda do sensor indica as horas, enquanto o da direita indica os minutos. Pulsando os sensores 12 e 13 podemos aumentar ou diminuir o número de horas e mantendo pulsados os sensores 12 ou 13 mudamos o número de horas continuamente.

Para acertar os minutos, volte a pulsar o sensor do relógio (11). Os números da direita começarão a piscar e poderemos regular os minutos da mesma maneira que as horas.

Pulsando o sensor (11) memorizamos a hora pretendida.

## Desbloqueio do queimador

Os queimadores bloqueados mostram no respetivo display a letra "b". O desbloqueio ativa-se pulsando ao mesmo tempo os sensores 1 e 14 (para o 90 cm.), os sensores 3 e 14 (para o 60 cm.) durante pelo menos 2 segundos. Depois do desbloqueio, os queimadores ajustam-se no nível 0, prontos para voltar a ser acesos. NOTA: se o procedimento de desbloqueio é repetido 5 vezes durante um período de 15 minutos, o dispositivo mostrará FLT06 e não aceitará mais solicitações de desbloqueio durante os 15 minutos seguintes.

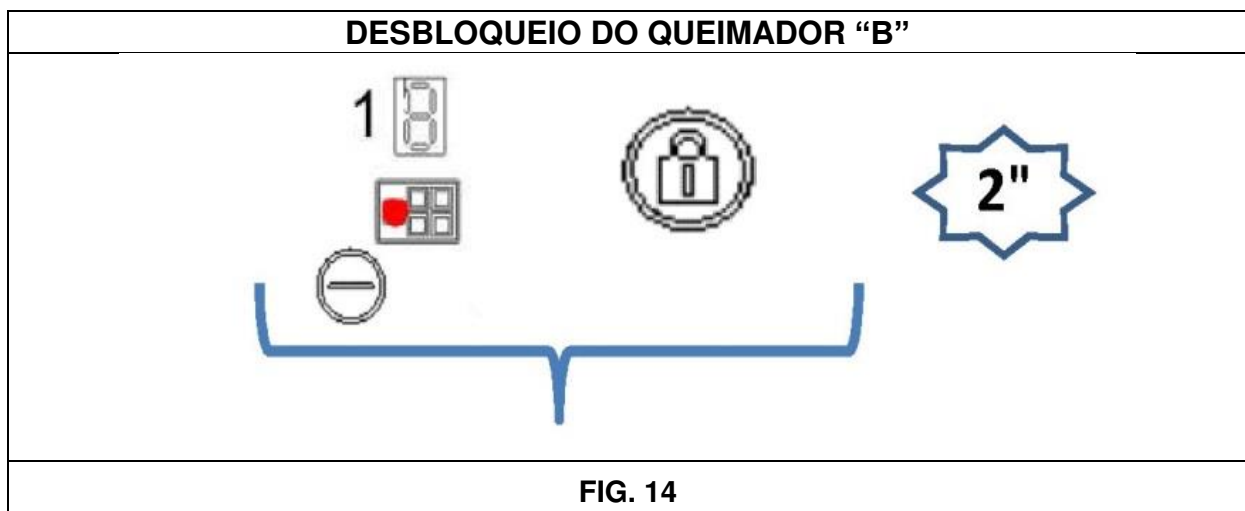
## Função de bloqueio infantil

Ativa-se, sómente, com a placa apagada, pulsando o sensor 14 durante pelo menos 3 segundos. A Ativação de Bloqueio do teclado verifica-se com o acendimento dos pontos décimais no display de nível de capacidade de cada queimador e contém o bloqueio total do teclado.

A função é desativada pulsando outra vez o sensor 14 durante pelo menos 3 segundos (o desbloqueio do teclado verifica-se com o apagado dos pontos décimais no display de nível de capacidade).

## Desbloqueio do teclado

O teclado desbloqueia-se pulsando o sensor 14 durante pelo menos 2 segundos. O desbloqueio do teclado verifica-se com o desaparecimento dos pontos no display do nível de chama.



# USO

<b>Queimadores</b>	<b>Potências W</b>	<b>Ø Panelas</b>
Tripla coroa	3750 ÷ 3800	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Semirrápido reduzido	1400	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

## **ADVERTÊNCIAS:**

- **O acendimento dos queimadores com termopares de segurança só se pode efetuar quando o sensor se encontra na posição de Máximo (chama grande fig. 1).**
- **Não deixe sem vigilância o aparelho durante a utilização dos queimadores e certifique-se de que não haja crianças ao seu redor. Em particular, verifique que as asas das caçarolas estejam colocadas corretamente e vigie a cozedura dos alimentos que utilizam azeites e óleos, dado que se trata de substâncias facilmente inflamáveis.**
- **Não utilize sprays perto do aparelho enquanto está em funcionamento.**

- **Se a placa de cozinha está provida com tampa, antes de a abrir, elimine todos os possíveis restos de alimentos derramados sobre a sua superfície. Se o aparelho dispõe de uma tampa de vidro, existe o perigo de explodir ao aquecer. Desligue todos os queimadores e deixe-os esfriar antes de fechar a tampa.**
- **Não coloque as caçarolas de modo a que ultrapassem os bordos da placa de cozinha.**



# USO

## ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS PARA O UTILIZADOR:

- O uso de um aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por isso, é necessário garantir uma boa ventilação do local mantendo livres de obstáculos as entradas de ventilação natural (fig. 1) e ativando um dispositivo mecânico de ventilação (exaustor de aspiração ou electroventilador fig. 2 e fig. 3).
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação suplementar, como a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência da aspiração mecânica já existente.
- Se o aparelho é usado de modo intensivo e prolongado, pode ser necessário um arejamento suplementar; neste caso, podemos abrir uma janela, ou melhorar o arejamento aumentando a potência da aspiração mecânica no caso de esta existir.
- Não tente modificar as características técnicas do produto, posto que poderá ser perigoso.
- Se resolver deixar de utilizar este aparelho (ou substituir um modelo antigo), antes de o levar a desmantelar, recomendamos inutilizá-lo seguindo a normativa em vigor, em matéria de tutela da saúde e da contaminação do meio ambiente, prevista para estes casos, anulando as partes que podem supor um perigo, especialmente para as crianças, que poderiam utilizar o aparelho para brincar.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Não utilize o aparelho descalço.
- O fabricante não se pode considerar responsável por eventuais danos que derivem de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante e imediatamente depois do funcionamento, algumas partes da placa de cozinha alcançam temperaturas muito elevadas: evite tocar-lhes.
- Depois da utilização da placa, certifique-se que o comando rotativo do fecho do gás se encontra na posição de fechado, e feche o passador principal da conduato de distribuição do gás, ou a chave da botija de gás.
- No caso de avarias no funcionamento dos passadores de gás, ponha-se em contacto com o serviço de assistência técnica.

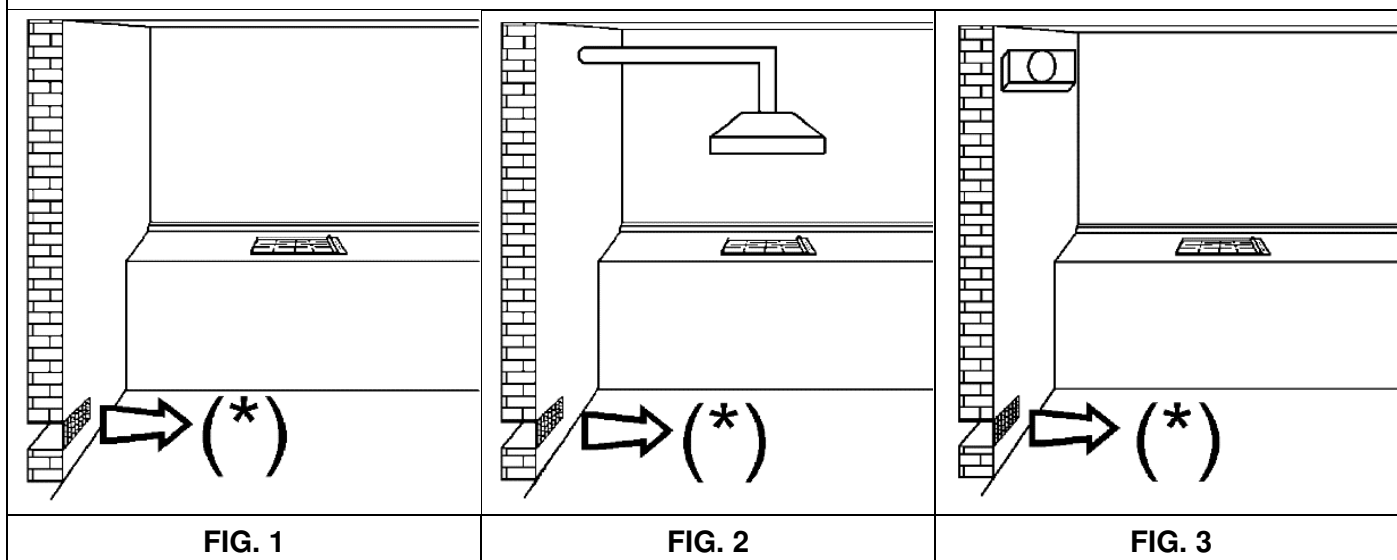
### ATENÇÃO:

Em caso de rotura do vidro da placa de cozinha:

- Apague de imediato todos os queimadores, os elementos de aquecimento elétricos, e desligue a alimentação do aparelho,
- Não toque na superfície do aparelho,
- Não utilize o aparelho.

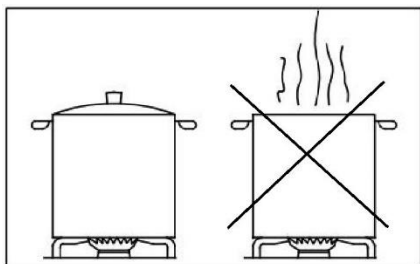
Atenção: durante o funcionamento a zona de trabalho aquece muito nas zonas dos queimadores: mantenha as crianças afastadas!

(\*) ENTRADA DE AR: VEJA O CAPÍTULO SOBRE INSTALAÇÃO (PARÁGRAFOS 5 E 6)

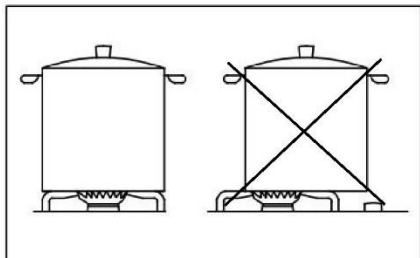


# USO

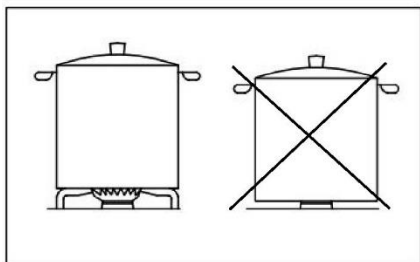
## CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA E EVITAR DANOS NOS RECIPIENTES



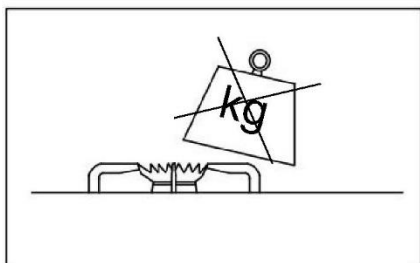
- **Para evitar desperdiçar energia não cozinhe sem tampa ou com esta fora do sítio.**



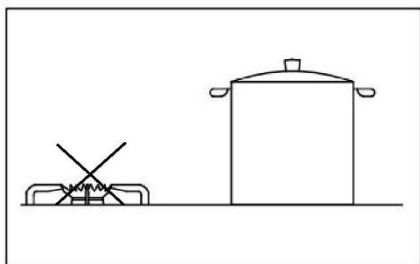
- **Centre bem o recipiente no queimador.**
- **Não coloque recipientes grandes perto dos comandos, estes poderão danificar-se com o excesso de temperatura.**



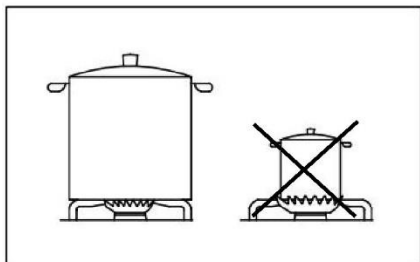
- **Nunca coloque o recipiente diretamente sobre o queimador, ponha-o sempre sobre as grelhas. Certifique-se que estas estão bem colocadas, antes de as utilizar.**



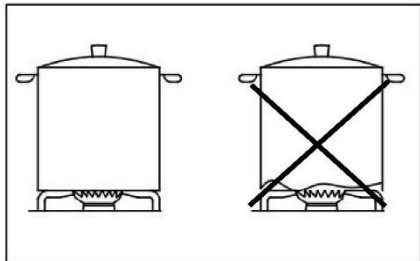
- **Mova os recipientes com cuidado sobre a placa de cozinha, evite pancadas e não coloque sobre ela pesos excessivos.**



- **Ao retirar o recipiente não deixe o fogo aceso, isto poderá provocar graves danos.**



- **Utilize sempre o queimador de tamanho apropriado para cada recipiente. Não utilize recipientes menores que o tamanho do queimador; a chama não deve entrar em contato com os laterais do recipiente**



- **Utilize sempre recipientes com a base em bom estado, plana grossa e lisa. Os recipientes deformados podem voltar-se.**

# LIMPEZA

## **ATENÇÃO:**

**antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica e do gás.**

## **2) PLACA DE TRABALHO**

Para manter brilhante a superfície de vidro, é fundamental lavá-la depois de cada utilização, usando água tépida com sabão, limpá-la e secá-la. Da mesma maneira, devem lavar-se as grelhas esmaltadas, os espalhadores esmaltados "A", "B" e "C" e as cabeças dos queimadores (ver fig. 5 - 5/A) e limpar os injetores de acendimento "AC" e os sensores termopares "TC" (ver fig. 5/A). Estes componentes não se devem lavar na máquina de lavar loiça.

Limpe suavemente com uma pequena escova de nylon como se vê na (ver. Fig. 4) e deixe secar completamente. A limpeza deve ser feita com a placa e os seus componentes em frio, não utilizar esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó nem sprays corrosivos.

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

**Nota: o uso continuado, poderia produzir na zona dos queimadores uma cor diferente da original, devido à temperatura elevada.**

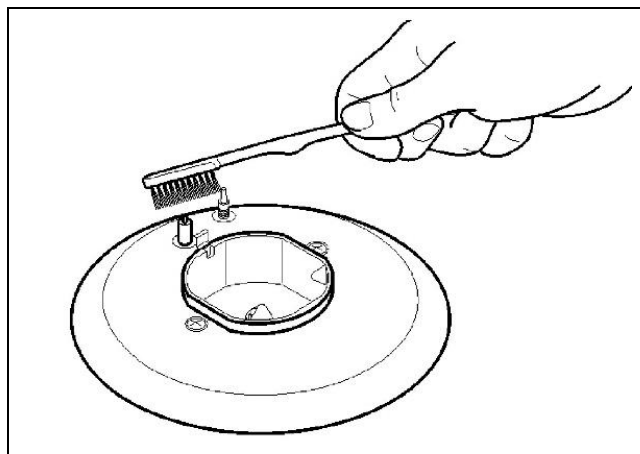


FIG. 4

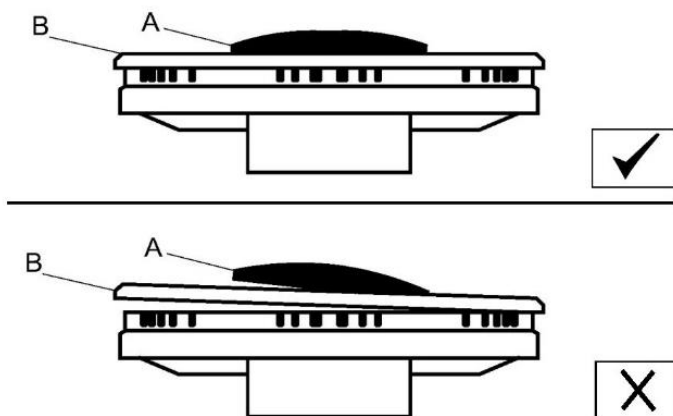


FIG. 5

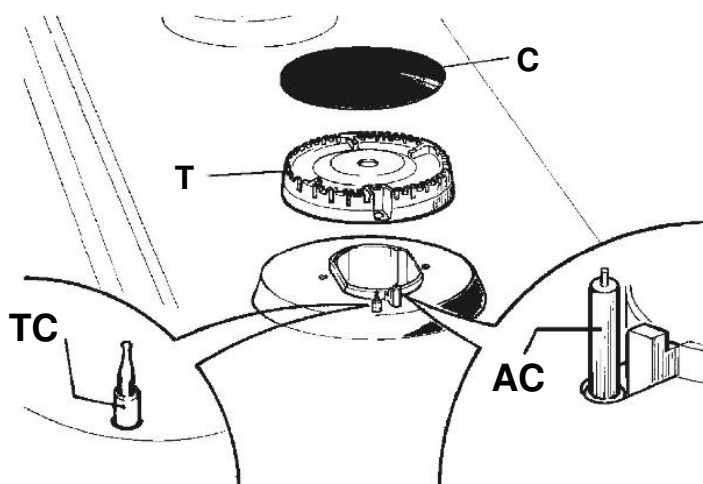


FIG. 5/A

## VIDRO CERÁMICO

Para manter brilhante a superfície da vitrocerâmica, é aconselhável tratar a superfície de vidro antes de a utilizar com um produto à base de silicone, formando uma película protetora contra a água e a sujidade. Esta película protetora não é duradoura, pelo que é conveniente renovar com frequência a aplicação do produto.

É importante limpar sempre a superfície depois de a usar enquanto o vidro ainda está quente. Não utilize esponjas metálicas, produtos abrasivos nem sprays corrosivos para efetuar a limpeza.

Dependendo do grau de sujidade, lembramos o seguinte:

- para as manchas ligeiras é suficiente utilizar uma esponja húmida.
- Os restos dos líquidos derramados pelas caçarolas eliminam-se com vinagre ou limão.
- ***Tome atenção para não deixar cair açúcar ou alimentos açucarados sobre a placa durante a cozedura. Se isto acontecer, apague a placa de cozinha e limpe imediatamente as manchas ainda quentes, utilizando água quente e uma esponja húmida.***
- No caso de limpar mal a placa ou de manipular incorretamente os recipientes, com o tempo é possível que apareçam cores, reflexos metálicos ou riscos. Ainda que sejam difíceis de eliminar, estes riscos não prejudicam o bom desempenho da placa de cozinha.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.

### **ADVERTÊNCIAS:**

***ao voltar a montar os componentes da placa, é necessário seguir os seguintes conselhos:***

- ***verifique se as ranhuras das cabeças dos queimadores “T” (fig. 5/A) não estão obstruídas por corpos estranhos.***
- ***Certifique-se que a tampa esmaltada “A”, “B”, “C” (fig. 5 - 5/A) está colocada corretamente na cabeça do queimador. Isto nota-se quando o espalhador está perfeitamente estável.***
- ***Se a manobra de abertura e fecho de alguma torneira oferece dificuldade, não a force: solicite com urgência o serviço de assistência técnica.***
- ***As grelhas devem ser colocadas nos pinos apropriados (ou no perfil de alumínio se existir). Verificação da estabilidade perfeita.***
- ***Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho***

# INSTALAÇÃO

## INFORMAÇÃO TÉCNICA PARA O PESSOAL ENCARREGADO DA INSTALAÇÃO

A instalação, todas as afinações, as modificações e as operações de manutenção citadas neste capítulo devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado.

O equipamento deve ser instalado corretamente, com respeito pelas normas em vigor e segundo as instruções do fabricante.

O fabricante não pode ser considerado responsável pelos possíveis danos causados a pessoas, animais ou coisas devido a uma má instalação do equipamento.

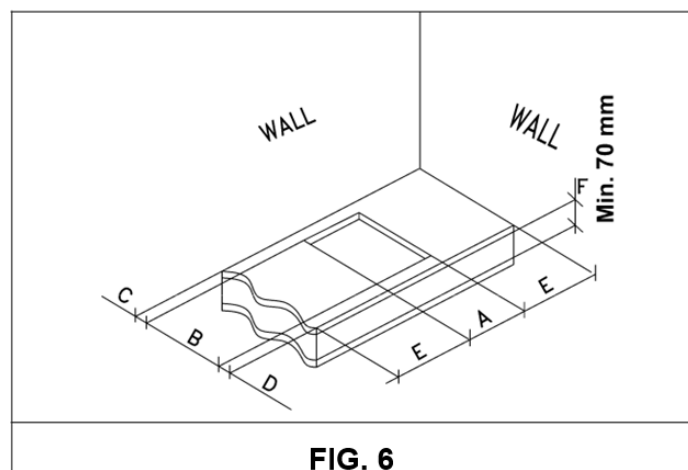
Durante a vida da instalação, os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos apaelhos só poderão ser alterados pelo fabricante ou por um especialista devidamente autorizado.

### INDICAÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

- O dispositivo foi concebido para que permaneça operativo pelo menos de 24 h (sistema de funcionamento não permanente). Quando se atinge este limite, produz-se uma suspensão da regulação para que o dispositivo possa comprovar a sua eficácia.
- Este dispositivo automático é um dispositivo de segurança e não deve ser alterado. A alteração deste dispositivo eliminará toda a responsabilidade do fabricante e invalidará a garantia.
- Cumpra as normas nacionais e europeias aplicáveis (por ex, EN 60335-1/EN 60335-2-102) em relação à segurança eléctrica.

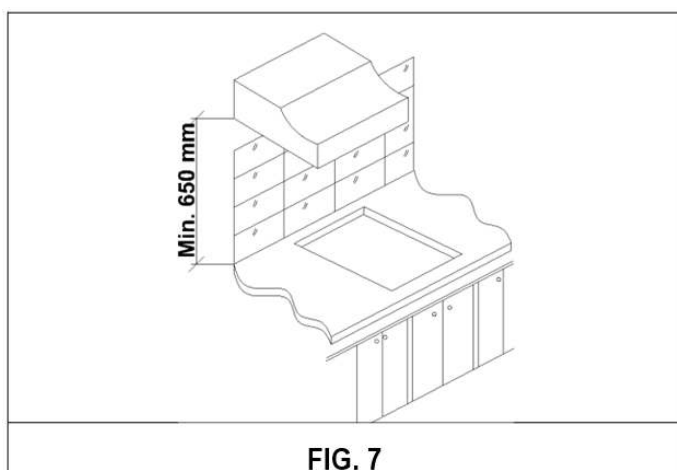
### MEDIDAS QUE DEVEM SER RESPEITADAS (en mm desde o corte)

	A	B	C	D	E	F
5F (90)	833	483	62.5	62.5	55 min	70 min



- Antes da placa entrar em funcionamento, controle atentamente os cabos eléctricos: cabos mal instalados podem danificar o dispositivo e comprometer a segurança do sistema.
- Ligue e desligue a placa só depois de cortar a alimentação eléctrica.
- Evite expor dispositivo a gotas de água.
- Evite colocar os cabos das válvulas junto com os cabos de alta tensão do transformador de acendimento.
- Antes de acender a placa, certifique-se de que não há nada sobre a mesma, essencialmente na zona do painel de control.
- Depois de acender a placa, espere uns segundos para completar o procedimento de calibração automática do painel de control.
- No caso de um curto-circuito "parcial" ou um isolamento insuficiente entre a fase e o terra, a voltagem do eléctrodo do sensor poderá reduzir-se até ao ponto de causar o bloqueio do dispositivo, devido à impossibilidade de receber o sinal da chama.

**IMPORTANTE:** para uma perfeita instalação, ajuste ou alteração da placa de cozinha para ser utilizada com outros gases, é necessário recorrer a um **INSTALADOR QUALIFICADO:** o incumprimento desta norma provoca a perda da garantia.



# INSTALAÇÃO

## 3) INCORPORAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

Depois de retirar a embalagem exterior e todas as embalagens internas das diferentes partes móveis, certifique-se de que a placa se encontra em bom estado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e dirija-se ao revendedor.

**Os elementos da embalagem (cartão, bolsas, poliestireno expandido, agrafos...) não devem ser abandonados ao alcance das crianças dado que constituem potenciais fontes de perigo.**

Para encastrar a placa, é necessário fazer um corte no tampo do móvel modular com as medidas indicadas na fig. 6 e verificar se respeitam as medidas corretas do espaço onde vamos instalar o aparelho (ver fig. 7).

**O aparelho foi classificado como produto de classe 3, pelo que está sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas destinadas a estes aparelhos.**

O aparelho pode ser instalado lateralmente, numa só parede (à direita ou à esquerda da placa), superior ao tampo, e coloca-se a uma distância mínima, como se descreve na tabela seguinte.

**ATENÇÃO: não apoiar diretamente o vidro sobre o móvel, o que tem que apoiar-se sobre o móvel é o fundo da placa de cozinha.**

## 4) FIXAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

A placa está dotada de uma junta especial que impede qualquer tipo de infiltração de líquidos no móvel. Para aplicar corretamente esta junta, é necessário atender escrupulosamente às seguintes instruções:

- Retire todas as partes móveis da placa de cozinha.
- Corte a junta em 4 partes com o comprimento suficiente para as colocar nos 4 rebordos do vidro.
- Volte a placa de cozinha e coloque corretamente o lado adesivo da junta "E" (fig. 8) debaixo do bordo de modo a que o lado externo da junta coincida perfeitamente com o bordo perimétrico externo do vidro. Os extremos das tiras devem encaixar sem se sobreporem.
- Cole a junta ao vidro de modo uniforme e seguro, pressionando-a com os dedos.
- Coloque a placa de cozinha no orifício efetuado no móvel e aperte-o com os parafusos "F" dos ganchos de fixação "G" (ver fig. 9).
- Para evitar o contacto involuntário com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o seu funcionamento, é necessário aplicar um separador de madeira apertado com parafusos a uma distância mínima de 70 mm abaixo do tampo (fig. 6).
- Para a fixação deste produto à estrutura de suporte, sugerimos que não utilize aparafusadores elétricos ou mecânicos, mas sim utilizar chave manual para exercer uma pressão moderada sobre os ganchos de prender.

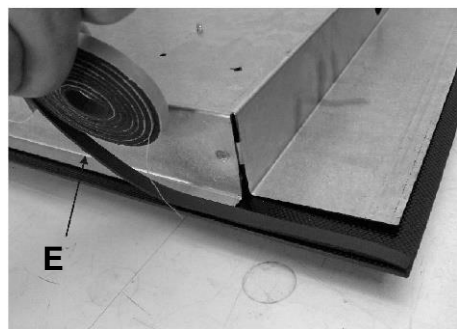


FIG. 9

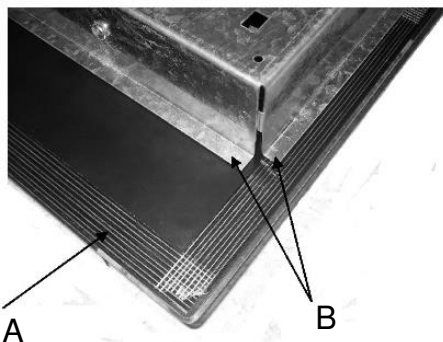


FIG. A

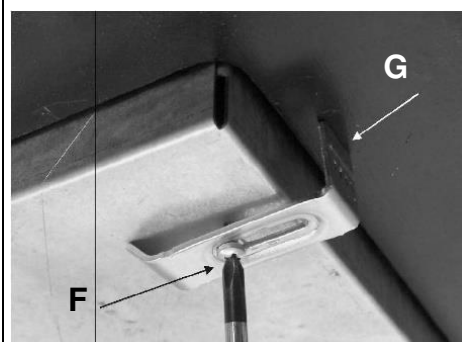


FIG. 10

# INSTALAÇÃO

## **REGRAS IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO**

***O instalador deve ter em conta que as possíveis paredes laterais não devem superar em altura a placa de cozinha. Além disso, a parede trazeira e as superfícies adjacentes e circundantes à placa de cozinha devem resistir a uma temperatura de 90°C.***

***A cola que une o laminado plástico ao móvel deve resistir a temperaturas nunca inferiores a 150°C, para evitar que se desprenda o revestimento.***

***A instalação do aparelho deve cumprir as disposições das normas em vigor.***

***Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Por isso, deve ser ligado respeitando as regras da instalação que foram mencionadas anteriormente.***

***É necessário prestar uma atenção particular às disposições aplicáveis em matéria de ventilação e arejamento que se enumeram de seguida:***

## **5) VENTILAÇÃO LOCAL**

Para garantir o correto funcionamento do aparelho, é indispensável que o local em que o instalamos, seja ventilado permanentemente. A quantidade de ar necessária é a que requiere uma combustão normal de gás e a ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m<sup>3</sup>. O fluxo natural de ar deve ter lugar por via direta através de aberturas permanentes, efectuadas nas paredes do local que se deseja ventilar. As referidas aberturas devem dar para o exterior e ter uma secção mínima de 100 cm<sup>2</sup> (ver fig. 1). Devem ser feitas de modo a que não possam ficar obstruídas.

Também é permitida a ventilação indireta mediante extração do ar dos locais contíguos ao que se pretende ventilar, sempre que se respeitem escrupulosamente as disposições das normas em vigor.

## **6) COLOCAÇÃO E AREJAMENTO**

As placas de cozinha a gás devem descarregar sempre os produtos da combustão por meio de exaustores ligados a chaminés, a tubos de fumos ou diretamente ao exterior (ver fig. 2). No caso de não ser possível aplicar a chaminé e sempre que se respeitem totalmente as disposições relativas à ventilação, mencionadas nas normas vigentes, é permitido utilizar um ventilador instalado sobre uma janela ou sobre uma parede que dê para o exterior, o qual deverá ser ligado ao mesmo tempo que o aparelho (ver fig. 3).

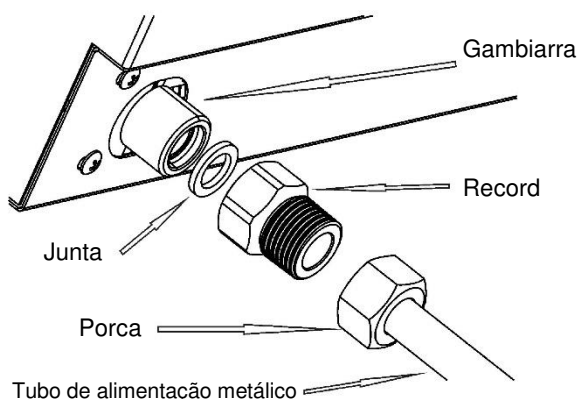
# INSTALAÇÃO

## 7) LIGAÇÃO DO GÁS

**Antes de ligar o aparelho, certifique-se que os dados da etiqueta de identificação que se encontram na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os da rede de distribuição de gás. A etiqueta impressa neste manual e a que se encontra na parte inferior da placa, indicam as condições de afinação do aparelho: tipo de gás e pressão de funcionamento.**

**Quando o gás é distribuído mediante canalização, é necessário ligar o aparelho à instalação da rede de gás:** com tubo metálico rígido de aço em conformidade com as normas vigentes, cujas uniões devem ser feitas com records roscados segundo a norma EN10226.

- Com tubo de cobre em conformidade com as normas vigentes, cujas uniões devem ser feitas com records com aperto mecânico segundo as normas vigentes.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, em conformidade com as normas vigentes, com uma extensão máxima de 2 metros e junta de vedação segundo as normas vigentes. Este tubo deve instalar-se de maneira que não possa entrar em contato com as partes móveis do módulo de encaixe (por exemplo gavetas) nem atravessar compartimentos em que se coloquem objetos.



**Quando o fornecimento de gás procede directamente de uma botija,** o aparelho é alimentado através de um regulador de pressão em conformidade com as normas vigentes e deve ser ligado:

- com tubo de cobre em conformidade com as normas vigentes, cujas uniões devem ser feitas com records de aperto mecânico segundo as normas vigentes.
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, segundo as normas vigentes, com uma extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação segundo as normas vigentes. Este tubo deve instalar-se de maneira que não possa entrar em contato com as partes móveis do módulo de encaixe (por exemplo, gavetas), nem atravessar compartimentos em que se coloquem objetos. Para facilitar a ligação do regulador de pressão montado na botija, é aconselhável utilizar um adaptador especial no tubo flexível. Este tipo de adaptador é fácil de encontrar no mercado. Uma vez efetuada a ligação, certifique-se da sua perfeita estanquidade utilizando uma solução de água e sabão, sem aplicar qualquer chama.

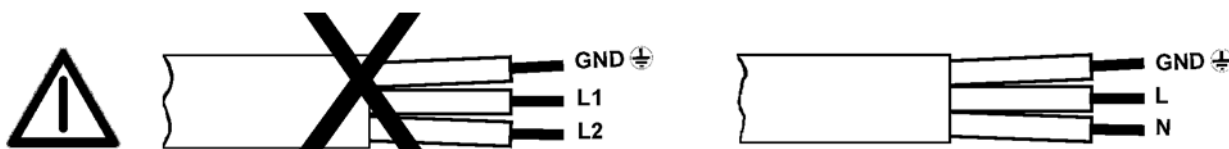
### ADVERTÊNCIAS:

**Lembramos que o record da entrada de gás do aparelhos é roscado 1/2" gás cónico macho segundo as normas EN 10226.**

### IMPORTANTE:

O aparelho cumpre com as disposições das sub-regulamentações para Directivas Europeias:  
- Regulamento (UE) 2016/426.

**Advertência: o cabo de ligação/neutro não é permitido!**



**¡Incorreto!**

**¡Correto!**



# INSTALAÇÃO

## 8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

**IMPORTANTE:** a instalação tem que ser feita segundo as instruções do fabricante. Uma má instalação pode provocar danos em pessoas, animais ou coisas, pelas quais o fabricante não pode considerar-se responsável.

**A ligação eléctrica deve ser feita em conformidade com as normas e as disposições legais vigentes.**


- A tensão deverá corresponder ao valor indicado na placa das características e que a secção dos cabos da instalação eléctrica possa suportar a carga, também indicada na placa de características.
- Antes de efetuar a ligação, comprove que a tomada e a instalação têm prevista uma ligação terra eficaz, Segundo as normas e as disposições legais atualmente em vigor. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pela inobservância destas disposições.

**Quando a ligação á rede de alimentação se efetua mediante tomada de corrente:**

- Se o cabo de alimentação "C" está desprovido de tomada (ver fig. 10), aplique uma tomada normalizada e adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação. Ligue os cabos Segundo o esquema da fig.10, prestando atenção para respeitar as seguintes correspondências:

**letra L (fase) = cabo de cor castanha;**

**letra N (neutro) = cabo de cor azul;**

**símbolo terra  = cabo de cor verde-amarelo.**

- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo que não alcance em nenhum ponto uma temperatura de 90°C.
- Não utilize reduções, adaptações ou desvios para efetuar a ligação, dado que poderiam provocar falsos contatos e perigosos sobreaquecimentos.
- A tomada deve ficar acessível depois de efetuar a montagem.

**Quando a ligação se faz diretamente à rede eléctrica:**

- Monte um interruptor omipolar entre o aparelho e a rede, dimensionado para a carga do aparelho, segundo as normas de instalação em vigor.
- Lembre-se que o cabo terra não deve ser interrompido por um interruptor.
- Para ter uma maior segurança, também é possível proteger a ligação eléctrica, com um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomendamos fixar o cabo de terra de cor verde amarelo a um ponto de terra eficaz.

**Antes de efetuar uma qualquer intervenção sobre a parte eléctrica do aparelho, é necessário desligar totalmente o aparelho da rede.**

O fabricante declina toda a responsabilidade pelos danos sofridos pelas pessoas e objetos, devido á inobservância das indicações anteriores, ou que derivem da interferência com uma das partes do aparelho.

**Se a instalação doméstica necessitar de modificações ou se apresenta uma incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, será necessário que pessoal especializado proceda à sua substituição. O profissional terá que comprovar, especialmente, que a secção dos cabos da tomada seja adequada à potência absorvida pelo aparelho.**

**ADVERTÊNCIAS:**

**todos os nossos produtos estão conformes as Normas Europeias e respetivas emendas.**

**Portanto o produto está em conformidade com os requisitos das Diretivas Europeias em vigor referentes a:**

- Compatibilidade electromagnética (EMC);
- Segurança eléctrica (LVD);
- Restrição ao uso de certas substâncias perigosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

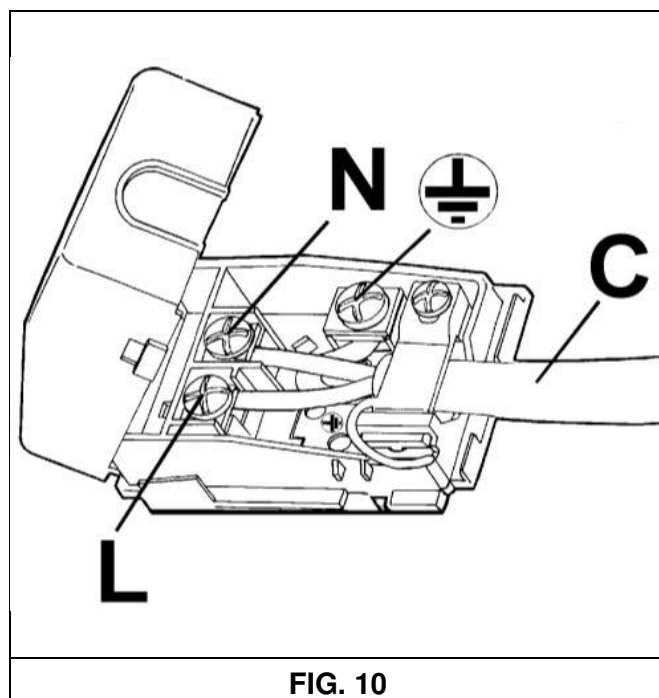


FIG. 10

# OPERAÇÕES DE AFINAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

*Antes de efetuar qualquer afinação, corte a alimentação elétrica do aparelho.*

*Ao terminar as afinações ou pré-afinações, todos os selos deverão ser repostos pelo técnico.*

## 9) PROCEDIMENTO PARA REGULAR A CAPACIDADE MÍNIMA DOS QUEIMADORES

O procedimento para adquirir as capacidades mínimas permite a modificação da capacidade mínima programada, adaptando cada queimador às características da rede de distribuição de gás à que está ligada à placa.

Depois de acender a placa, active esta função premindo os sensores + e - do queimador 3 junto com os sensores + e - do queimador 1 (para o 5F), e + e - do queimador 5 (para o 4F) continuamente durante 3 segundos, com todos os queimadores apagados (standby).

A activação do procedimento de regulação aparece no display com a palavra "MIN". nesse momento, podemos seleccionar o queimador que se deve regular, utilizando os sensores 12 e 13 (- e + da programação do relógio). Depois de confirmar com o sensor do relógio (11), o queimador seleccionado cende-se no mínimo e a quantidade pode-se aumentar ou diminuir até ao nível mínimo, utilizando os sensores + e - do queimador. Durante o procedimento de afinação do display, los níveis da chama do display mostrarão a indicação - se o nível mínimo programado corresponde com o ajuste de fábrica, e a indicação mudará □ ○ □ de forma intermitente, indicando uma capacidade superior ou inferior à l programada.

Para confirmar a capacidade mínima requerida, é necessário pulsar o sensor do relógio (11). A palavra "MIN" continuará visível e nenhum dos leds de los leds picará. Neste momento, podemos acionar o sensor do relógio (11) para sair do procedimento ou acionar os sensores 12 e 13 para seleccionar outro queimador e programar a sua capacidade mínima. O dispositivo adquirirá e memorizará os níveis de capacidade mínima, usando-os normalmente na placa (ver fig. 11).

### Seleccionar o tipo de gás (Fig. 16)

Podemos configurar a placa para que funcione com gás metano ou GLP. Para ativar o procedimento de seleção de gás, a placa deve estar preparada para funcionar, e com todos os queimadores apagados. Acione os sensores - do queimador 5 e do queimador 1 junto com o sensor 12 (para el 90 cm.), os sensores - do queimador 5 e do queimador 2 junto com o sensor 12 (para el 60 cm.) durante pelo menos 2 segundos. O início do procedimento da seleção de gás é indicado com o apagar dos displays de nível dos queimadores e o aparecer de "nAt" ou "LPG" no display do temporizador, dependendo da configuração actual. Podemos seleccionar o ajuste requerido utilizando os sensores 12 e 13. Para completar o procedimento, o operador deve pulsar o sensor do relógio (11).

A activação desta função implica a anulação dos tempos de desligado, já programados nos queimadores (ver fig. 11).

### OS QUEIMADORES NÃO NECESSITAM DE AFINAÇÃO DE AR PRIMÁRIO.

# OPERAÇÕES DE AFINAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

FIG. 15

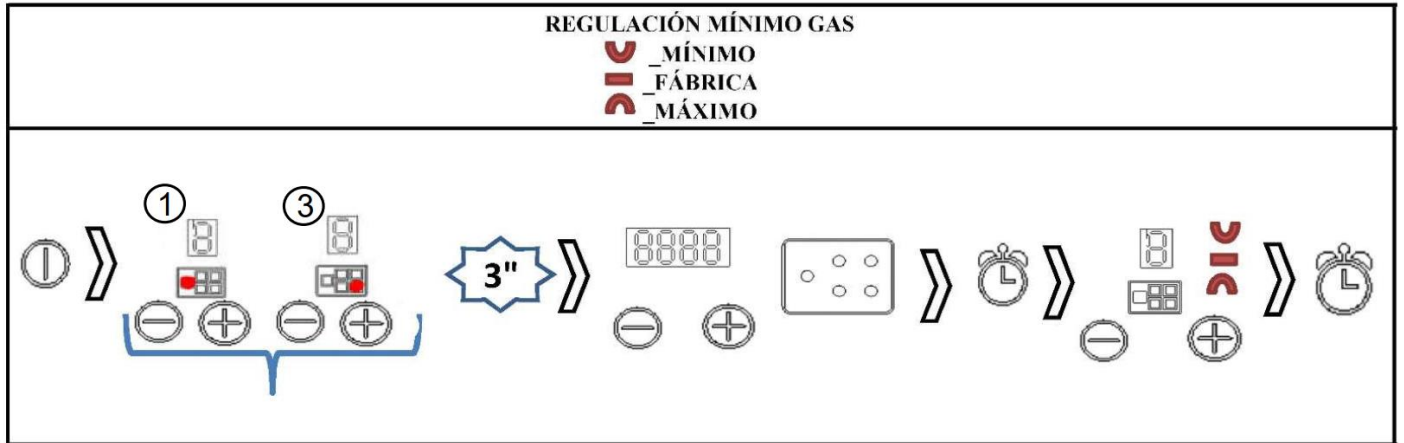


FIG. 16

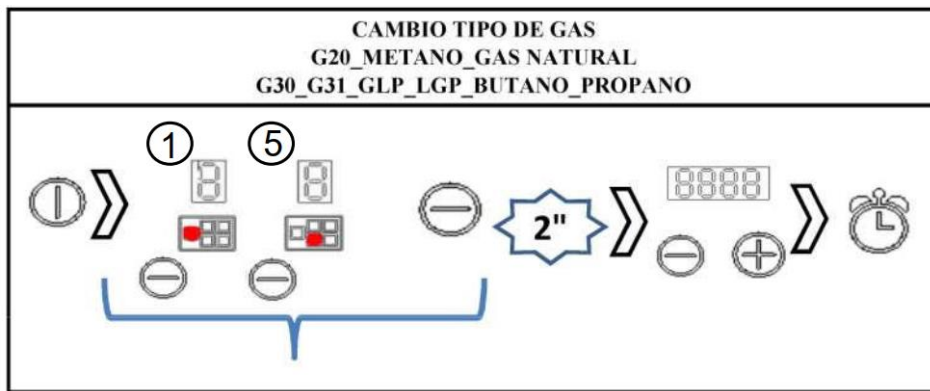
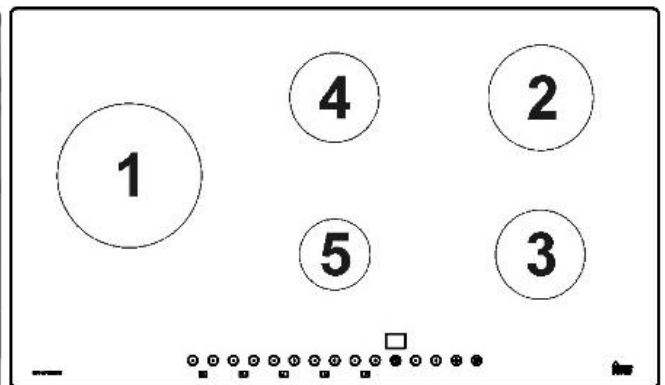
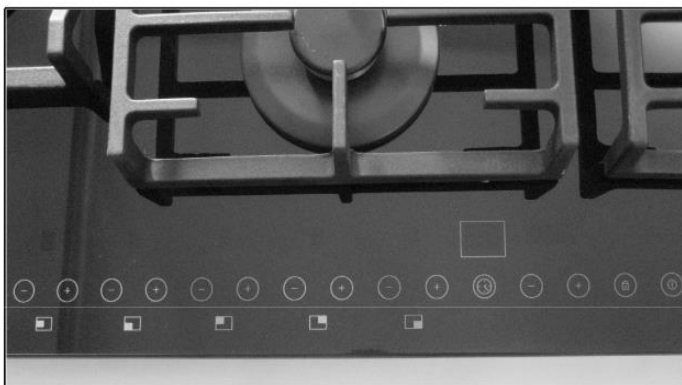
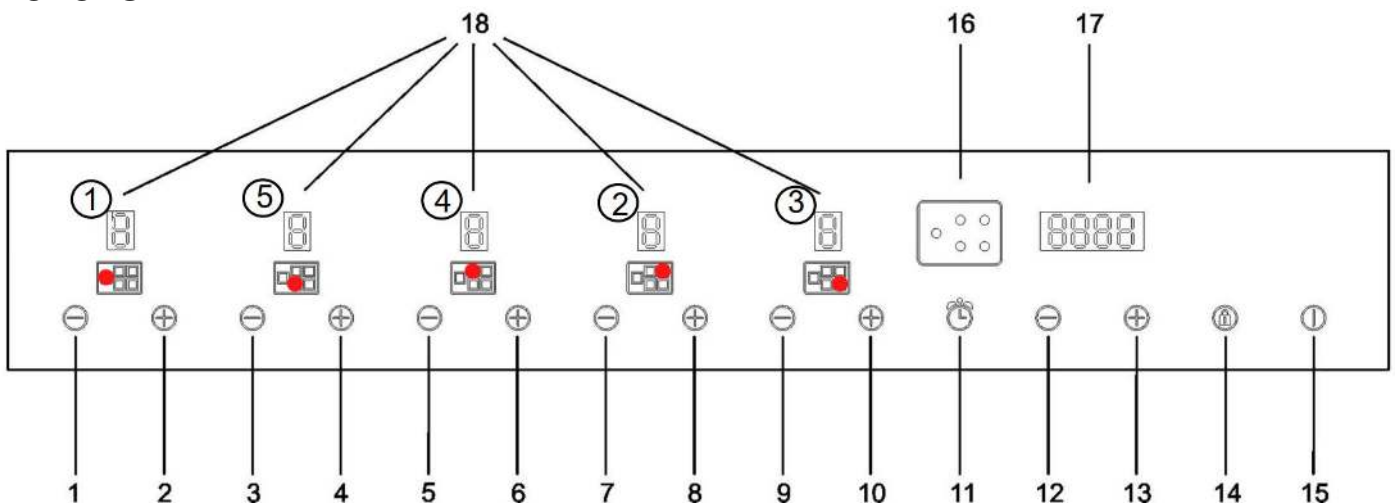


FIG. 11

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



BOTÕES



# OPERAÇÕES DE AFINAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

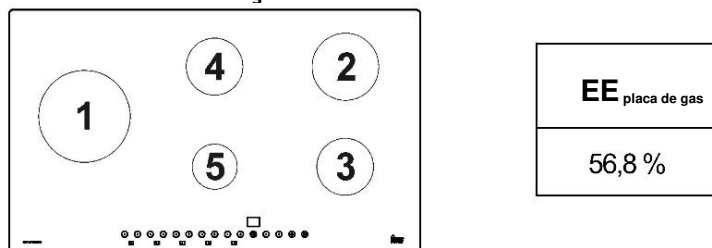
## 10) MUDANÇA DE INJETORES

Os queimadores podem adaptar-se a diferentes tipos de gás, montando os injetores correspondentes para cada um deles. Para efectuar esta operação é necessário sacar as cabeças dos queimadores, desenroscar o injetor "A" (ver fig. 12) com uma chave reta "B" e, trocá-lo por um injetor adequado para o gás que se deseja utilizar. Aconselhamos apertar o injetor com firmeza.

Depois de realizar as trocas citadas, o técnico deverá regular os queimadores como se explica no parágrafo 9, selar os possíveis *orgãos de afinação e substituir a etiqueta de identificação pela etiqueta correspondente à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está junta, na mesma bolsa dos injetores de troca.*

Para facilitar o trabalho do instalador, abaixo está uma tabela com os caudais, os caudais térmicos dos queimadores, o diâmetro dos injetores e a pressão de funcionamento para os diferentes tipos de gás.

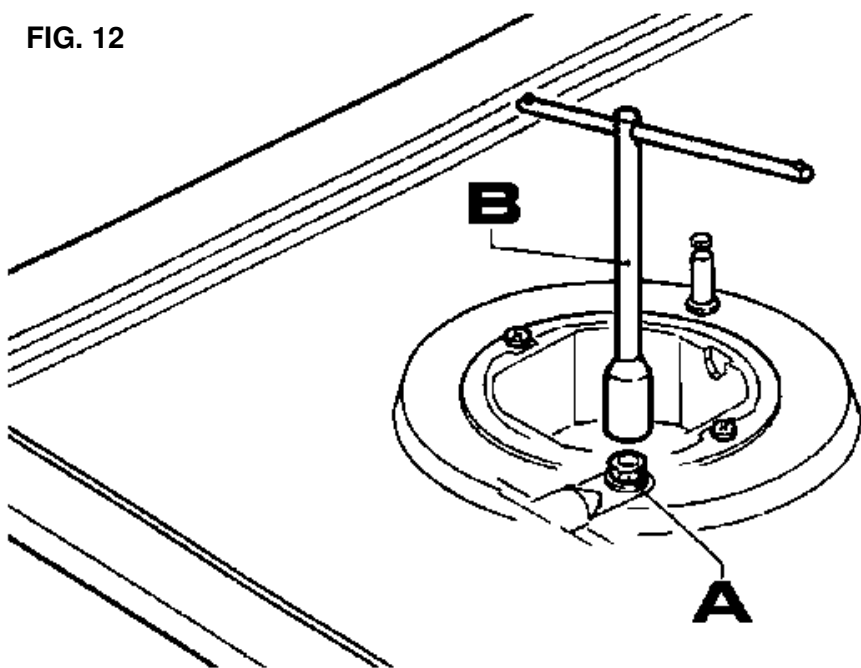
### DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE TRABALHO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÂMETRO INJETOR 1/100mm	CAUDAL TÉRMICO (W)		
Nº	DENOMINAÇÃO			gr/h	l/h		MIN.	MAX.	EEQueimadores*
1	CORÔA TRIPLA	G 30 - BUTANO	28 - 30	276	357	100 B	1800	3800	54,3 %
		G 31 - PROPANO G	37			100 B	1800	3800	
		20 - NATURAL	20			145A	1800	3750	
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	204	267	83	800	2800	9,8 %
		G 31 - PROPANO G	37			83	800	2800	
		20 - NATURAL	20			117 Y	800	2800	
3	SEMIRRÁPIDO REDUZIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	98	133	58	650	1350	60,3 %
		G 31 - PROPANO G	37			58	650	1350	
		20 - NATURAL	20			85 Y	650	1400	
4	SEMIRRÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	65	650	1750	55,0 %
		G 31 - PROPANO G	37			65	650	1750	
		20 - NATURAL	20			98 Z	650	1750	
5	AUXILIAR	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50	550	1000	N.A
		G 31 - PROPANO G	37			50	550	1000	
		20 - NATURAL	20			75 X	550	1000	

\* Em conformidade com o Regulamento Nº 66/2014 da UE estabelecem-se medidas para a aplicação da Directiva 2009/125/CE; o rendimento (EEgas queimador) foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última revisão com o G-20.

FIG. 12



# OPERAÇÕES DE AFINAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

## Visualização da temperatura dentro da placa

Existe um sensor de temperatura dentro da placa electronic, com a qual podemos saber a temperatura dentro da placa directamente no display do temporizador. A visualização pode ser ativada pulsando os sensores + e - do queimador 1 junto com os sensores 12 e 13 (para o 90 cm.), os sensores + e - do queimador 5 junto com os sensores 12 e 13 (para o 60 cm.), continuamente durante pelo menos 3 segundos. Neste caso, deixa de ser possível utilizar o sensor 11 para ajustes relacionados com a programação do tempo de desligado do queimador.

Para desactivar a visualização interna da temperatura, devemos utilizar a mesma sequência dos sensores usada para a ativar.

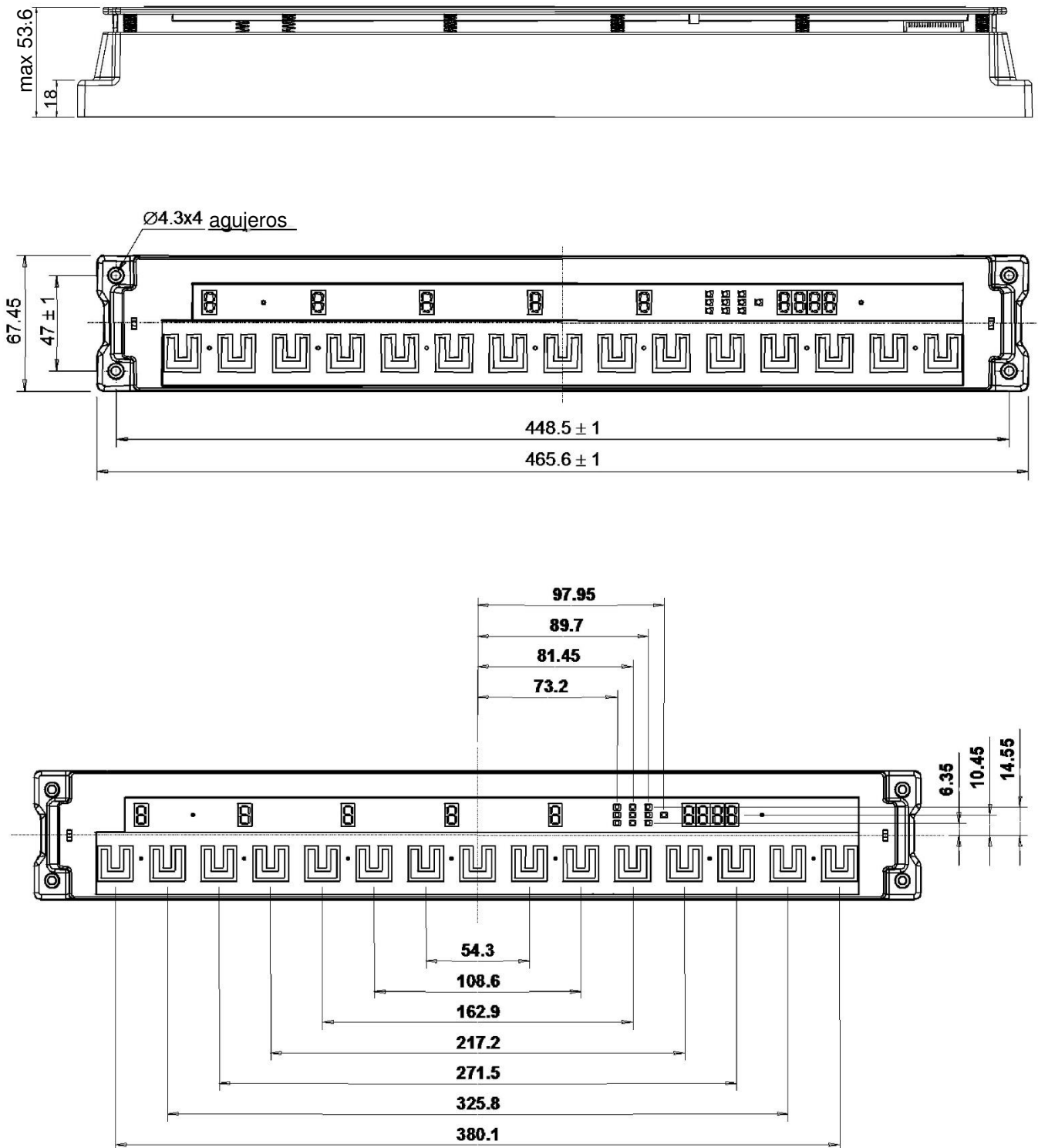
## Autodiagnóstico electrónico

As placas electrónicas controlam continuamente o seu estado. No caso de se produzirem problemas ou avarias do hardware dentro da placa, até ao ponto de comprometer a segurança do utilizador, o dispositivo entra em fase de “seguro” em que os ímans se desligam e no display aparece um código relacionado com o tipo de avaria.

Tipo de avaria	Código de erro visualizado
Queimador individual bloqueado	B
Chama parasita/anomalia no circuito do sensor de chama no queimador individual	F
Anomalia do circuito da válvula principal	FIt00
Anomalia de voltagem do circuito de referência	FIt01
Anomalia do circuito de proteção	FIt02
Anomalia das portas do microcontrolador	FIt03
Anomalia de EPROM	FIt04
Anomalia do circuito piloto de válvula	FIt05
Superado o limite de 5 desbloqueios em 15 minutos	FIt06
Anomalia do circuito de alimentação eléctrica	FIt08
Anomalia do alarme acústico/ anomalia geral	FIt09
Todos os queimadores estão bloqueados	FIt0A
Erros de comunicação da lógica de control	FIt0[
Erro de control do painel de control	FIt0E

# OPERAÇÕES DE AFINAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

## MEDIDAS (Placa electrónica)



# MANUTENÇÃO

***Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica e do gás.***

## INDICAÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

- O dispositivo está preparado para permanecer operacional pelo menos 24 h (sistema de funcionamento não permanente). Quando se atinge esse limite, produz-se uma suspensão da regulação para que o dispositivo possa comprovar a sua eficiência.
- Este dispositivo automático é um dispositivo de segurança e não deve ser alterado. A alteração deste dispositivo eliminará toda a responsabilidade do fabricante e invalidará a garantia.
- Cumpra as normativas nacionais e europeias aplicáveis (por ex., EN 60335-1/EN 60335-2-102) em relação à segurança elétrica.
- Antes da placa entrar em funcionamento, controle atentamente o cabo de alimentação: um cabo incorrecto pode danificar dispositivo e comprometer a segurança do sistema.
- Ligue ou desligue a placa só depois de cortar a alimentação eléctrica geral.
- Evite expôr o dispositivo a gotas de água.
- Evite colocar os cabos das válvulas junto com os cabos de alta tensão do transformador de acendimento.
- Antes de acender a placa, certifique-se de que não há nada sobre ela, especialmente na zona do painel de control.
- Depois de acender a placa, espere uns segundos para completar o procedimento de calibração automática do painel de control.
- No caso de curto-circuito “parcial” ou um isolamento insuficiente entre a fase e a terra, a voltagem do eléctrodo do sensor poderá reduzir-se até ao ponto de causar o bloqueio do dispositivo, devido à impossibilidade de perceber o sinal da chama.
- Não é seguro tocar no circuito de baixa tensão (TEB) (só isolamento principal no cumprimento de EN 60730-1), pelo que a instalação deve garantir um nível de proteção contra descargas eléctricas equivalente ao dobro do isolamento para o interface do utilizador.

# MANUTENÇÃO

## TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA DE COZINHA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa de cozinhas a gás	H05 RR - F	Secção 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

### ¡ATENÇÃO!

No caso de substituir o cabo de alimentação, o instalador deverá dispor de um condutor de terra "B" mais comprido que os condutores de fase (fig. 13) e deverá respeitar as advertências indicadas no parágrafo 8.

**ADVERTÊNCIA: A MANUTENÇÃO DEVE SER FEITA SÓ E EXCLUSIVAMENTE POR PESSOAL AUTORIZADO.**

No caso de avaria ou rotura do cabo, retire-o e não lhe lo toque. E mais, deverá desligar o dispositivo da tomada e não o acender. Ligue ao centro de serviço técnico autorizado mais próximo para que lhe solucionem o problema.

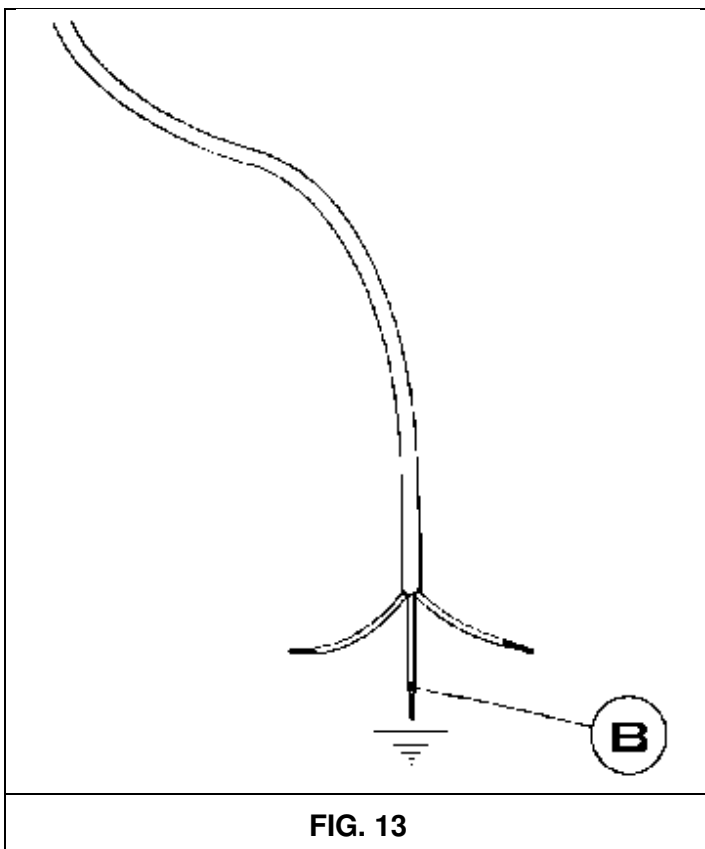


FIG. 13



# DATOS TÉCNICOS

## DESCRIÇÃO

A placa electrónica permite a gestão de uma placa de gás com 4/5 queimadores.

Este dispositivo funciona junto com as válvulas Brahma VPC01, que permitem a afinação da capacidade de cada queimador individual alimentado com gás metano ou GLP.

O dispositivo também está dotado de um interface de utilizador com display em sete segmentos e um painel tátil.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

As características principais descrevem-se a seguir:

- Display em 7 segmentos vermelhos e leds para a indicação do nível de capacidade de cada queimador individual para indicar o tempo e os ajustes.
- Um painel tátil com 15 zonas sensíveis ao tacto para seleccionar o nível de cada queimador individual, ajustes, bloqueio do painel de control e aceso/apagado.
- Cinco saídas de 24Vcc para válvulas de modulação Brahma VPC01.
- Salida de 24Vcc para válvula principal Brahma VPC01 depois do tubo de escape.
- Interface RS232 para os diagnósticos do dispositivo.
- Cinco entradas Faston para os eléctrodos do sensor de chama dos cinco queimadores.
- Saída para controlar um acendedor de 100-240 Vca.
- Gestão dos níveis de modulação pré-programados na memória FLASH.
- Posibilidade de gestão de duas tabelas de modulação (G20 y G30).
- Procedimento incorporado no dispositivo para regular o nível mínimo para cada queimador.
- Placa de alimentação eléctrica criada utilizando tecnologia de comutação.
- Relógio diário em formato de 24 h.

## DATOR TÉCNICOS

Fornecimento de corriente:

100 240V c.a.  $\pm 10\%$

Frecuência:

50 60Hz

Consumo:

92VA

Consumo en stanbay:

<1W

Contatos de saída de transf. aceso:

100 -240V c.a.  $\pm 10\%$  – 250mA –  $\cos\varphi = 0,4$

Ligação de eléctrodos de sensor:

2,8 x 0,8 mm Faston

Temperatura de funcionamento:

-10°C ÷ +85°C

Grau de proteção:

IP 00

Código de clasificación EN298:

Específico	Carácter	Code
1º	Atmosférico	A
2º	Acendimento directo do queimador principal	M
3º	Repetição de ciclo	C
4º	Bloqueio no volátil	L
5º	Tempos de ajuste	X
6º	Funcionamento não permanente	N

Comprimento máxima dos cabos dos componentes externos:  1m

## Control de chama

O dispositivo do sensor da chama utiliza a propriedade direcionadora da chama.

Corrente de ionização mínima:

0.2  $\mu$ A DC

Corrente de ionização máxima: (tensão de fornecimento de corrente 264V<sub>RMS</sub>)

4.6  $\mu$ A DC

Corrente de ionização recomendada:

3 - 5 veces el mínimo

Comprimento máximo do cabo:

1m

Resistência mínima ao isolamento do eléctrodo e do cabo até ao solo

$\geq 50$  M $\Omega$

Capacidade parasita máx. do eléctrodo:

$\leq 1$  nF

Corrente máx. curto-circuito:

$\leq 200$   $\mu$ A<sub>c</sub>

## TEMPOS

-tempo de espera (TW):

1 s

- tempo de segurança (TS):

4 s

- tempo de intervenção no caso de apagado:

3 s (cumprimento con EN 30-1-4)

- tempo de inter-espera ou inter-ventilação:

10 s

- tempo de espera por bloqueio causado por chama parasita:

10 s

- tempo de pré-aceso:

0 s

- número de tentativas de acendimento:

3

# DADOS TÉCNICOS QUE FIGURAM NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

**5 FOGOS (90)  
(DOBLE CORONA  
IZQUIERDA)**

Categoría II<sub>2H3+</sub>

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

$\Sigma Q_n \text{ Gas} = 10.7 \text{ kW}$

$\Sigma Q_n \text{ LPG Gas} = 10.7 \text{ kW}$

$\Sigma Q_n \text{ LPG Gas} = 778 \text{ g/h (G30)}$

764 g/h (G31)

Tensão = 220 - 240 V ~

Frequência = 50 - 60 Hz

## OS TÉCNICOS DA AFINAÇÃO DO GÁS DO EQUIPAMENTO



***No caso da adaptação da cozinha a outro tipo de gás, trabalhar como se descreve nas instruções para a instalação e uso, e substituir a etiqueta do fundo pela fornecida com a bolsa de peças de substituição.***

# ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de sair de fábrica, este equipamento foi testado e verificado por pessoal especializado, afim de garantir um ótimo resultado de funcionamento.

As peças de substituição originais só se encontram disponíveis nos nossos centros de assistência técnica e nos pontos de venda autorizados.

Toda a reparação ou colocação final, deverá ser feita com o máximo cuidado e atenção, por pessoal qualificado.

Por tal motivo, é aconselhável dirigir-se sempre ao concessionário que tenha feito a venda ou ao nosso centro de assistência mais próximo e especificar a marca, o modelo, o número de série e o defeito detetado no aparelho. Os dados do aparelho estão gravados na etiqueta de identificação que se encontra na sua parte inferior e na etiqueta da caixa da embalagem.

Esta informação facilitará a identificação das peças de substituição adequadas por parte do assistente técnico e permitirá garantir uma intervenção imediata e específica. Aconselhamos a anotar esses dados para os ter sempre à mão:

**MARCA:** .....

**MODELO:** .....

**SÉRIE:** .....



Este aparelho cumpre com a Directiva europeia 2002/96/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos identificada como (Resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos).

A directiva proporciona o marco geral válido em todo o âmbito da União Europeia para a retirada e a reutilização dos resíduos dos aparelhos eléctricos e electrónicos.

# SOLUÇÕES UTILIZADOR

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A chama do queimador não é uniforme.	Existe sujidade no queimador.	Limpe a coroa do queimador.
	Ajuste incorreto do gás.	Chame o serviço técnico.
A chama do queimador muda repentinamente/estala.	Montagem incorreta dos componentes do queimador.	Montar os componentes do queimador corretamente.
A chama demora a acender.	Montagem incorreta do queimador.	Montar os componentes do queimador corretamente.
A chama apaga-se depois de se acender.	Alívio antecipado do manípulo.	Mantenha o manípulo pressionado por mais tempo.
	Problemas no termopar.	Mova o termopar.
		Chame o serviço técnico.
Mudança de cor nas grelhas na zona do queimador.	Situação normal, causada por alta temperatura ou sujidade.	Limpe as grelhas e os componentes do queimador com produtos de limpeza apropriados.
A chama não se acende, quando pressionamos o manípulo (o isqueiro emite chama).	Falta de gás ou resíduos de sujidade no isqueiro.	Abra a válvula de entrada de gás. Limpe o isqueiro com se explica no capítulo , Limpeza.
A chama não se acende, quando pressionamos o manípulo, (o isqueiro não emite chama).	Problemas com o isqueiro ou com a ignição.	Chame um serviço técnico Pando.
O acendimento elétrico não funciona.	Falta de corrente elétrica.	Verifique se a tomada de corrente está ligada, ou se o contador está ligado.
	Montagem incorreta ou falha na ignição.	Chame o serviço técnico da Pando.
Os isqueiros emitem continuamente chispas.	Humidade.	Desligue a alimentação durante 24 horas e deixe que a parte superior seque. Verifique que todos os casquilhos estão montados corretamente.
	Montagem incorreta ou rutura no micro.	Chame o serviço técnico da Pando.

## PANDO/Encimeras de GAS-SERVIÇO TÉCNICO PÓS- VENDA (SAT) E GARANTIA:

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

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

Para solicitar assistência técnica, dentro ou fora de garantia, pode chamar ao telefone acima indicado, ou através do fax ou e-mail. Informamos que as intervenções em garantia cobriram apenas defeito do produto.

### CERTIFICADO GARANTIA:

INOXPAN, S.L., como fabricante deste aparelho, garante o mesmo pelo prazo de dois anos a partir da data da compra, conforme as seguintes condições:

- 1.A amplitude e extensão da presente garantia assume a reparação, o custo das peças de substituição e a mão de obra, dentro das zonas ou países de distribuição e venda.
- 2.Para exercer o direito de Garantia é necessário apresentar este certificado ao técnico do Serviço Autorizado da Inoxpan, SL (PANDO) quando este o peça, junto com o documento comprovativo da compra (fatura) onde se encontra a identificação do vendedor, data de entrega do produto, os dados identificativos do aparelho e o preço de venda do mesmo.
- 3.Recomenda-se firmemente, que o consumidor ou usuário final deste produto, leia atentamente as instruções de uso e manutenção do produto, bem como as características do mesmo, por forma à aplicação correta da presente garantia e a um melhor conhecimento do produto.
- 4.A presente garantia não afeta os direitos que a legislação vigente de consumo, outorgue aos consumidores, assim como aos direitos estabelecidos no Real Decreto Legislativo 1/2007, de 15 de Novembro.

### EXCLUSÕES DA GARANTIA:

Não estão incluídas dentro da presente garantia, aquelas incidências, avarias ou anomalias dos produtos objeto desta garantia, que tenham como causa, alguma das seguintes:

- a) Se a instalação não foi efetuada por um Profissional Especialista Autorizado, Eletricista Qualificado, ou pessoal do Serviço Técnico Autorizado Pando, que cumpram os requisitos standard de segurança e normativa de gás e eletricidade.
- b) Agentes externos: fenómenos atmosféricos, geológicos, inundações, insetos, roedores, pancadas ou utilização sob condições de fornecimento de eletricidade, de água ou de gás inadequadas, etc.
- c) Os inícios e demonstrações de funcionamento ao consumidor ou cliente final.
- d) A inadequada colocação, instalação incorreta ou defeituosa do produto, que não sigam as indicações do manual do utilizador e respetiva instalação.
- e) As partes estéticas de metal, silicone, madeira, plástico, vidro.
- f) Danos estéticos como amolgadelas, riscos, manchas.
- g) Acessórios ou componentes consumíveis, como os queimadores e seus componentes; grelhas ou suportes, e demais peças.
- h) Ausência da placa ou etiqueta de características identificativas do produto.
- i) As alterações de gás.
- j) Negligência, usos indevidos e destinos do produto que não sejam os indicados ou contidos na documentação do produto. A presente garantia cobrirá o produto sempre e quando este seja utilizado para uso doméstico, e nunca em usos de cariz profissional, comercial ou industrial.
- k) As incidências produzidas pelo uso e desgaste normal do aparelho.
- l) Defeitos e danos do produto causados pelo transporte do mesmo, sempre e quando não sejam atribuídos à Inoxpan.SL, sob as condições indicadas no catálogo, secção de devoluções, 24 horas limite a reclamação desde a entrega do produto,
- m) As reparações, modificações ou alterações produzidas no produto por pessoal que não seja do Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando. Por tal motivo a garantia ficaria anulada.
- n) Aquelas deficiências derivadas de uma deficiente utilização e falta de manutenção periódica do produto, tal como se reflete nas pautas com referencia ao manual de instalação do mesmo.

A presente garantia só será válida quando estiver devidamente preenchida. Nela constará o modelo, carimbo do estabelecimento ou loja distribuidor, e deve ir acompanhada da fatura de compra, onde constará a data de aquisição.

<b>MODELO E VERSÃO :</b>		<b>Nº MATRÍCULA:</b>	
<b>INSTALADOR:</b>		<b>DATA DE COMPRA:</b>	
<b>COMÉRCIO:</b>		<b>CARIMBO DO COMÉRCIO:</b>	









# INSTRUCTIONS ET CONSEILLES POUR L'UTILISATION, L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DES PLAQUES DE CUISSON A GAZ D'ENCASTREMENT VITROCÉRAMIQUES

Cher client :

Nous vous remercions sincèrement d'avoir acheté un de nos produits.

Nous sommes sûrs que ce nouveau appareil moderne, pratique et fonctionnel, fabriqué des matériaux de la plus haute qualité, satisfera complètement vos exigences. Il est facile d'utiliser l'équipement; néanmoins, pour assurer des meilleurs résultats, il est important de lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser.

*Les instructions fournies sont valides seulement pour les pays de destination, dont les symboles d'identification sont présentés dans la couverture du manuel d'instructions et dans l'étiquette de l'appareil.*

*Le fabricant ne peut pas être considéré responsable des dommages éventuels, causés aux personnes ou aux objets comme résultat d'une installation incorrecte ou de l'utilisation inadéquate de l'appareil.*

# *Pando*

**MODÈLE : PGA-4490**

La société fabricante n'est pas responsable des imprécisions éventuelles, contenues dans le manuel, dont les causes sont les erreurs d'impression ou de transcription. L'aspect esthétique des figures n'a qu'une valeur indicative. Le fabricant se réserve la faculté d'apporter des modifications qu'il considère nécessaires ou utiles dans ses produits pour satisfaire les nécessités de l'utilisateur à condition qu'elles ne changent pas ses caractéristiques essentielles fonctionnelles et de sécurité. **Cette plaque n'a été conçue que pour s'utiliser comme appareil de cuisson : tout autre utilisation (pour chauffer locaux) doit se considérer comme impropre et dangereuse.**





## DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

**AVERTISSEMENT :** *l'appareil et ses pièces accessibles peuvent se chauffer pendant l'utilisation.*

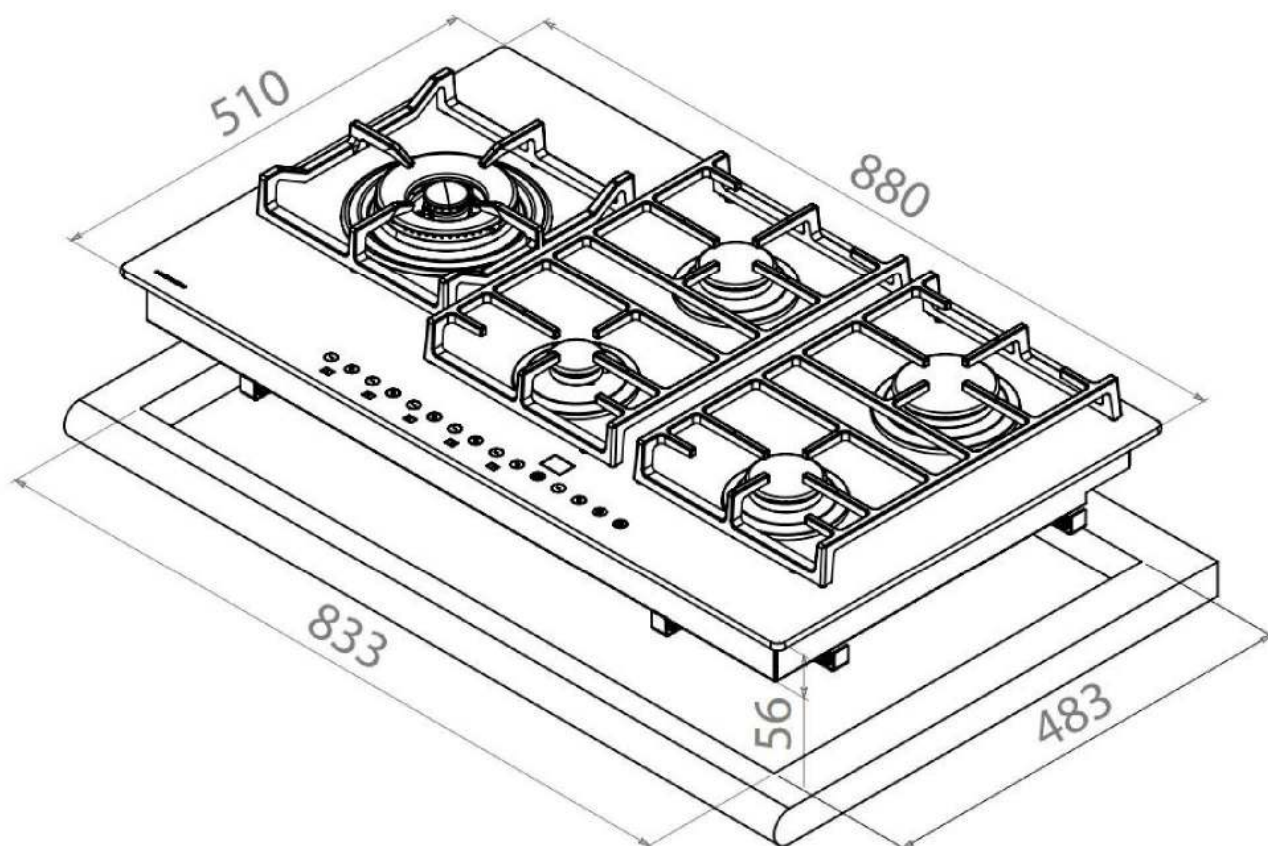
*Il faut être prudent et ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de l'âge inférieur à 8 ans devront se trouver à distance quand ils ne sont pas sous supervision permanente.*

*Cet appareil peut être utilisé par enfants de l'âge non inférieur à 8 ans et par personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par personnes sans expérience ou connaissances, à condition qu'elles soient sous surveillance ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et soient informées des risques existants.*

*Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.*

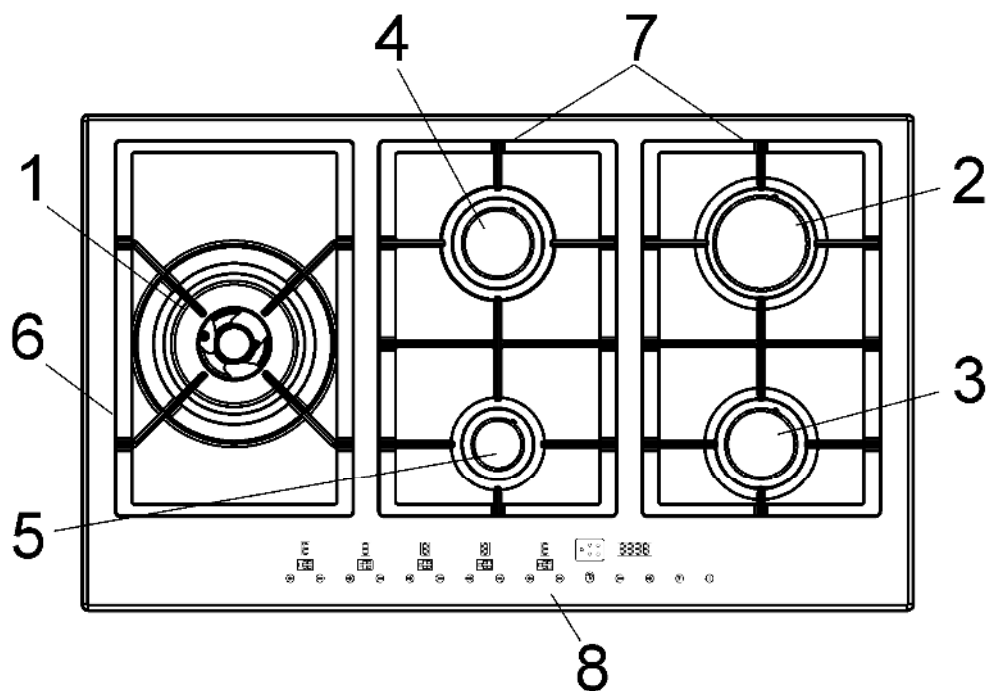
*Les enfants ne doivent pas réaliser le nettoyage ni l'entretien d'utilisateur sans supervision.*

### MODÈLE : PGA-4490



# DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

MODÈLE : PGA-4490



1 Foyer de couronne triple	de 3 750 ÷ 3 800 W
2 Foyer rapide	de 2 800 W
3 Foyer semi-rapide réduit	de 1 400 W
4 Foyer semi-rapide	de 1 750 W
5 Foyer auxiliaire	de 1 000 W
6 Grille 1F	
7 Grille 2F	
8 Contrôle tactile	

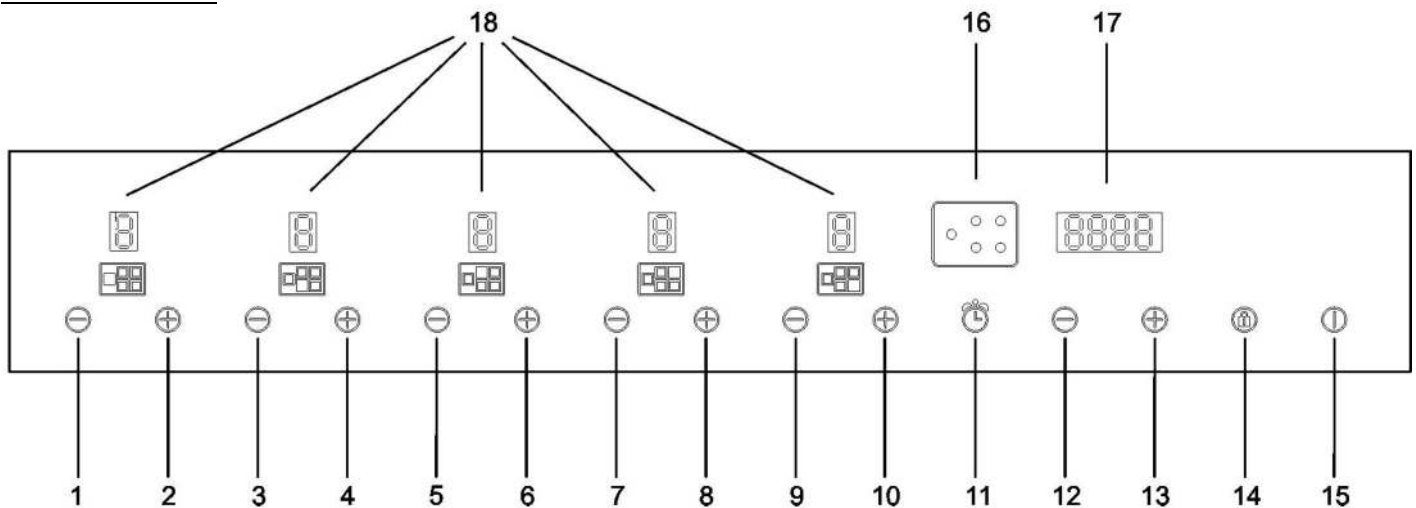
La plaque est munie du système de commande électronique des foyers et de contrôle des foyers avec panneau tactile.

**Attention : cet appareil a été conçu pour utilisation domestique en ambiances domestiques, pour membres du public général. Seulement les adultes complètement conscientes doivent l'utiliser. Il ne faut pas admettre que les enfants s'approchent ou jouent avec l'appareil. Les zones frontales d'accès facile de l'appareil peuvent se chauffer fortement pendant l'utilisation.**

**Il faut surveiller les enfants et les personnes handicapés pendant l'utilisation et s'assurer qu'elles ne touchent pas les surfaces chaudes et qu'elles se trouvent loin du dispositif pendant son fonctionnement.**

# DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

## 5 FOYERS 90 cm



- 1 – Foyer 1 bouton -
- 2 – Foyer 1 bouton +
- 3 – Foyer 5 bouton -
- 4 – Foyer 5 bouton +
- 5 – Foyer 4 bouton -
- 6 – Foyer 4 bouton +
- 7 – Foyer 2 bouton -
- 8 – Foyer 2 bouton +
- 9 – Foyer 3 bouton -
- 10 – Foyer 3 bouton +
- 11 – Bouton de l'horloge
- 12 – Programmation de l'horloge - bouton
- 13 – Programmation de l'horloge + bouton
- 14 – Bouton de blocage de sécurité
- 15 – Bouton ON/OFF
- 16 – Indicateur de position du foyer en utilisation
- 17 – Afficheur de la minuterie
- 18 – Afficheur de niveaux de capacité (0-7)

*Cette plaque n'a été conçue que pour s'utiliser comme appareil de cuisson : tout autre utilisation (pour chauffer locaux) doit se considérer comme impropre et dangereuse.*

*Attention : au cours du fonctionnement, la zone de travail se chauffe beaucoup dans les zones de cuisson : tenir les enfants éloignés !*

### **FONCTIONS disponibles pour l'utilisateur/technicien :**

#### **les fonctions principales du dispositif sont :**

- **mode veille (les foyers sont éteints et le panneau de contrôle est actif).**
- **Blocage du panneau de contrôle comme protection contre allumage/programmation occasionnelle.**
- **Régulation de la capacité de chaque foyer à 7 niveaux.**
- **Blocage de sécurité avec réinitialisation manuelle au moyen du procédé de déblocage, commandé du panneau de contrôle.**
- **Procédé du réglage de la capacité du niveau minimal de chaque foyer (seulement pour le technicien).**
- **Programmation du type du combustible à utiliser : méthane/gaz de pétrole liquéfié (seulement pour le technicien).**
- **Programmation du temps de l'extinction pour chaque foyer.**
- **Le temps maximal pour chaque foyer préprogrammé dans la mémoire FLASH s'égale à 4 heures.**
- **Température mesurée par la carte électronique.**
- **Contrôle des anomalies/défaillances au moyen du code, indiqué dans l'afficheur.**

# UTILISATION

## 1) FOYERS

Sur la surface de la plaque, il y a une marque sérigraphiée sur chaque foyer, qui indique le foyer qui correspond à la commande. Après avoir connecté le gaz à la commande principal ou ouvert la soupape de la bouteille de gaz, il faut allumer les foyers comme il est décrit ci-dessous :

### Branchement de la plaque

Pour brancher la plaque, enfoncer et maintenir le bouton ON/OFF pendant au moins 2 secondes. La plaque se branchera et les afficheurs des foyers visualiseront le niveau zéro conformément à l'état éteint des foyers.

### Allumage d'un foyer

Pour allumer un foyer, enfoncer brièvement le bouton + du foyer qu'il faut allumer. Il y a 4 secondes pour enfoncer à nouveau le bouton + et allumer le foyer au niveau 7. Maintenant le système de contrôle réalisera au maximum 3 tentatives avec intervalles de 10 secondes.

Si le foyer ne s'allume pas après la troisième tentative, il sera bloqué et le témoin correspondant visualisera la lettre « b ». Pour débloquer le foyer, il faut suivre le procédé correspondant, décrit ci-dessous.

Chaque foyer, pour lequel le foyer correspondant n'a pas été programmé, sera éteint automatiquement après 4 heures de fonctionnement ininterrompu.

L'allumage du foyer est indiqué par le digit correspondant, qui restera actif au niveau de flamme sélectionné quand le foyer est allumé.

### Réglage du niveau de flamme du foyer

Quand le foyer est allumé, pour augmenter son niveau de capacité, il faut enfoncer le bouton +, et pour réduire son niveau de capacité, il faut enfoncer le bouton -. Pour obtenir une variation continue du niveau de capacité, il est suffisant de maintenir enfoncé le bouton + ou - et le relâcher au niveau requis. Le niveau de capacité varie de 1 à 7.

### Extinction du foyer

Pour éteindre un foyer, il faut enfoncer simultanément les boutons + et - correspondants pendant un instant ou utiliser le bouton - pour mettre le foyer au niveau 0.

Si la plaque est éteinte, le digit correspondant visualisera avec intermittence la lettre « H » (chaud) pendant quelques minutes, et si la plaque est éteinte, le symbole intermittent « H/0 » indiquera que le foyer est chaud. La durée du temps de la visualisation intermittente du symbole est complètement indicative, puisque les conditions d'utilisation peuvent causer différences.

### Extinction de tous les foyers de la plaque

Pour éteindre simultanément tous les foyers, il ne faut qu'enfoncer brièvement le bouton ON/OFF. Cela éteindra la plaque.

### Programmation du temps d'extinction d'un foyer

Attention : l'utilisateur doit être toujours présent pendant l'utilisation de la plaque.

Il est possible de programmer indépendamment un temps, après lequel chaque foyer s'éteindra automatiquement.

Pour programmer la minuterie d'un foyer : allumer la plaque au moyen de bouton ON/OFF, brancher le foyer qu'il faut programmer au moyen du bouton +, choisir le niveau de flamme requise au moyen des boutons + et - et enfoncer le bouton de l'horloge (11) plusieurs fois, jusqu'à choisir le foyer qu'il faut programmer. L'afficheur de la minuterie visualisera 0.00.

Le chiffre à gauche du point indiquera les heures, et le chiffre à droite indiquera les minutes. Après l'enfoncement des boutons 12 et 13 (- et + de la programmation de l'horloge), l'afficheur commencera à scintiller et il sera possible d'augmenter ou de diminuer le numéro d'heures ou minutes de fonctionnement de 0 à 4 heures. Après la fin de la programmation, l'afficheur cessera de scintiller, il visualisera le temps et le témoin correspondant s'illuminera. La confirmation n'est pas requise.

Après la programmation du temps, il est possible de mettre à zéro l'ajustement actuel à tout moment par enfoncement simultanément des boutons 12 et 13 (- et + de la programmation de l'horloge). Le temps égal à zéro débranchera la minuterie du foyer.

# UTILISATION

Par enfoncer le bouton de l'horloge (11), il est possible de revenir au mode de programmation de la minuterie pour visualiser le temps qui reste jusqu'à l'extinction ou pour changer les réglages actuels.

Il est possible de programmer la minuterie seulement quand le foyer est allumé. Le compte du temps commencera immédiatement après l'allumage du foyer. Quand le compte à rebours se termine, le foyer programmé s'éteindra et émettra une séquence de bips qui durera 30 secondes (il est possible d'arrêter ces signaux par presser le bouton de l'horloge (11)).

Si l'utilisateur éteint le foyer programmé, sa minuterie correspondante se débranchera.

## Programmation du temps d'extinction simultanément de plusieurs foyers

Il est possible de programmer le temps d'extinction de plusieurs foyers, qui fonctionnent simultanément, par commencer comme il est décrit ci-dessus pour premier foyer, après avoir terminé l'opération de programmation : enfoncer le bouton de l'horloge (11) et passer au foyer suivant (aucune confirmation des données programmées n'est requise). S'il faut programmer autre foyer, avant de passer au suivant, il faut le confirmer au moyen du bouton de l'horloge.

## Réglage de l'horloge

Après une panne d'alimentation électrique, il sera nécessaire d'ajuster l'heure visualisée par l'horloge intérieure de la plaque. Pour régler l'horloge, il est nécessaire de brancher la plaque par enfoncer le bouton ON/OFF et enfoncer au même temps les boutons 14 et 11 pendant au moins 3 seconds.

Le numéro intermittent à gauche du bouton indique les heures, et le numéro à droite indique les minutes. Par enfoncer les boutons 12 et 13, il est possible d'augmenter ou diminuer le numéro des heures et par maintenir enfoncés les boutons 12 ou 13 le numéro des heures se change continument.

Pour régler les minutes, enfoncer à nouveau le bouton de l'horloge (11). Les numéros à droite du point commenceront à scintiller et il sera possible de régler les minutes de la même manière que les heures.

L'enfoncement du bouton de l'horloge (11) mémorisera l'heure réglée.

## Déblocage du foyer (Fig. 14)

Les foyers bloqués s'indiquent dans les afficheurs correspondants par la lettre « b ». Le déblocage s'initialise par enfoncer simultanément les boutons 1 et 14 (pour 90 cm.), les boutons 3 et 14 (pour 60 cm.) constamment pendant au moins 2 seconds. Après le déblocage, les foyers s'ajusteront au niveau 0 et seront prêts pour être allumés à nouveau.

NOTE : si le procédé de déblocage se répète 5 fois pendant un période de 15 minutes, le dispositif visualisera FLT06 et n'acceptera plus de demandes de déblocage pendant 15 minutes suivantes.

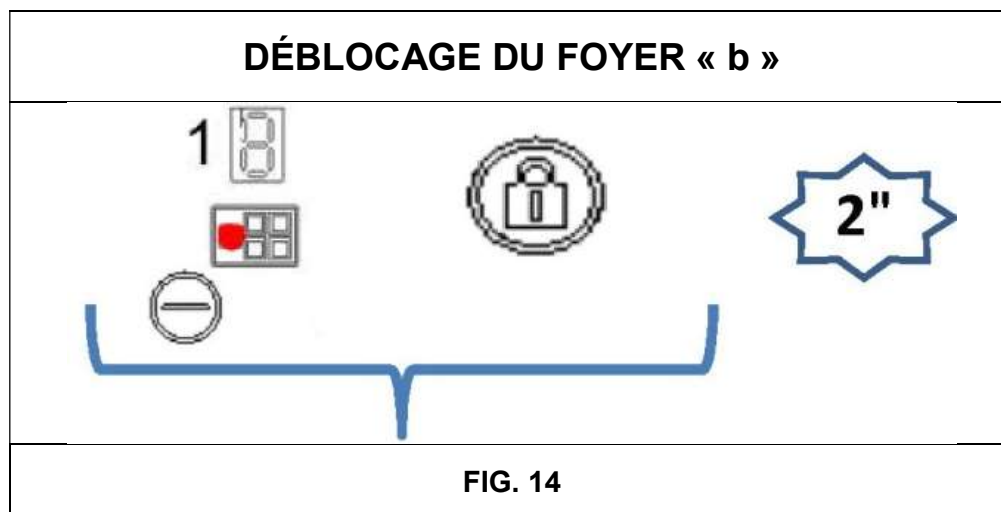
## Fonction de verrouillage enfants

Cette fonction peut être activée seulement quand la plaque est débranchée, par enfoncer le bouton 14 pendant au moins 3 secondes. L'activation du blocage du clavier se manifeste par l'allumage des points décimaux dans l'afficheur du niveau de capacité de chaque foyer et assure le blocage complet du clavier.

La fonction se désactive par enfoncer encore une fois le bouton 14 pendant au moins 3 secondes (le déblocage du clavier se manifeste par l'extinction des points décimales dans l'afficheur du niveau de capacité).

## Déblocage du clavier

Le clavier se déblocue par enfoncer le bouton 14 pendant au moins 2 secondes. Le déblocage du clavier se manifeste par la disparition des points dans l'afficheur du niveau de flamme.



# UTILISATION

Foyers	Puissances W	Ø Casseroles cm
Couronne triple	3 750 ÷ 3 800	24 ÷ 26
Rapide	2 800	20 ÷ 22
Semi-rapide	1 750	16 ÷ 18
Semi-rapide réduit	1 400	16 ÷ 18
Auxiliaire	1 000	10 ÷ 14

- *Si la plaque de cuisson est munie d'un couvercle, avant de l'ouvrir, il faut nettoyer tous les possibles résidus d'aliments, versés sur sa surface. Si l'appareil est muni d'un couvercle en verre, existe le risque qu'il peut exploser en état chauffé. Il faut éteindre et laisser tous les foyers se refroidir avant de fermer le couvercle.*
- *Ne pas placer les casseroles de telle manière qu'elles sortent des bords de la plaque de cuisson.*

## **AVERTISSEMENTS :**

- *l'allumage des foyers avec thermocouples de sécurité peut se réaliser seulement quand la commande se trouve dans la position de « Maximum »*
- *Ne pas laisser sans surveillance l'appareil pendant son fonctionnement, s'assurer qu'il n'y a pas d'enfants à sa proximité. En particulier, il faut s'assurer que les poignées des casseroles sont placées correctement et contrôler la cuisson des aliments qui demande des huiles ou graisses, puisqu'il s'agit des substances facilement inflammables.*
- *Ne pas utiliser sprays à proximité de l'appareil quand il fonctionne.*



# UTILISATION

## AVERTISSEMENTS ET CONSEILLES POUR L'UTILISATEUR :

- *l'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère chaleur et humidité dans le local où il a été installé. Par conséquent, il est nécessaire d'assurer une bonne ventilation du local, par maintenir libres des obstacles les rainures de ventilation naturelle (fig. 1) et par brancher le dispositif mécanique de ventilation (hotte aspirante ou ventilateur électrique, fig. 2 et fig. 3).*
- *Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace par l'augmentation de la puissance de la ventilation mécanique existante.*
- *Si l'appareil s'utilise de la manière intensive et prolongée, une aération supplémentaire peut être nécessaire ; en ce cas, il est possible d'ouvrir une fenêtre ou d'améliorer l'aération par augmenter la puissance de l'aspiration mécanique, en cas de sa disponibilité.*
- *Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques du produit, puisque cela peut être dangereux.*
- *En cas de décision de terminer l'utilisation de cet appareil (ou de remplacer un vieux modèle), avant de le mettre au rebut, nous recommandons le désarmer, en observant la norme en vigueur dans le domaine de protection de santé et de pollution environnementale, prévue pour les cas pareilles, et démonter les parties qui peuvent présenter danger, surtout pour les enfants, qui puissent utiliser l'appareil mis au rebut pour jouer.*
- *Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.*
- *Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.*
- *Le fabricant ne peut pas se considérer responsable pour dommages éventuelles, causés par les utilisations impropres, incorrectes et déraisonnables.*
- *Au cours et juste après le fonctionnement, certaines parties de la plaque de cuisson se chauffent jusqu'aux températures très hautes : il faut éviter de les toucher.*
- *Après l'utilisation de la plaque, il faut s'assurer que la commande rotative se trouve en position de fermeture et qu'elle ferme le robinet principal du conduit de distribution de gaz ou le robinet de la bouteille.*
- *En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets de gaz, il faut contacter le service d'assistance.*

### ATTENTION :

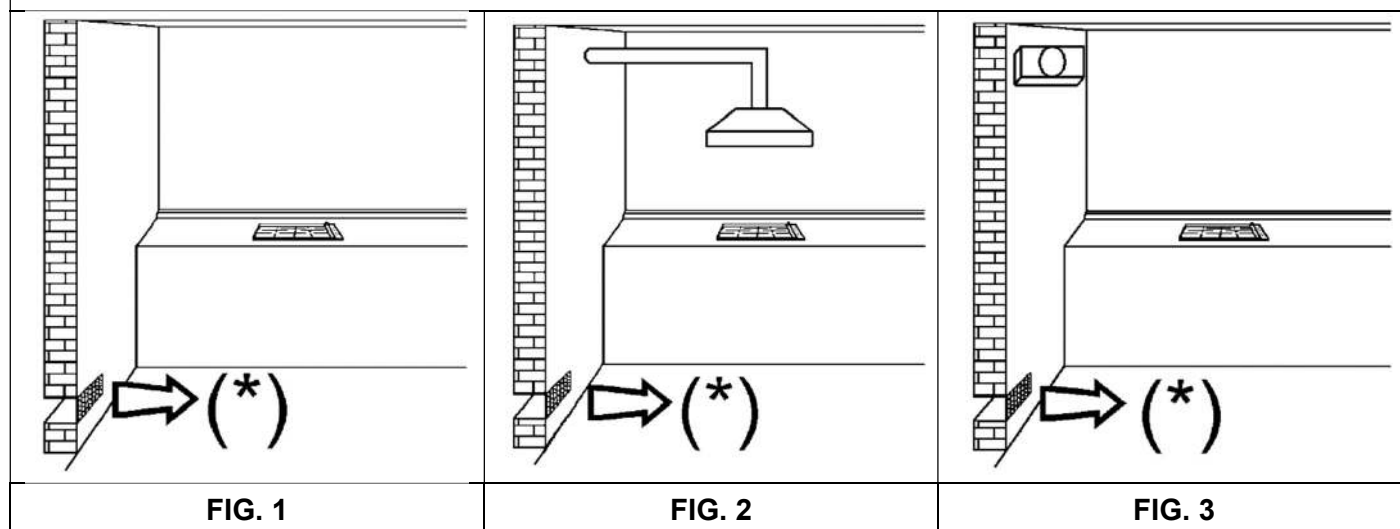
*En cas de rupture du verre de la plaque de cuisson :*

- *éteindre immédiatement toutes les flammes et les éléments de chauffage électriques, ensuite déconnecter l'appareil de l'électricité,*
- *ne pas toucher la surface de l'appareil,*
- *ne pas utiliser l'appareil.*

*Attention : au cours du*

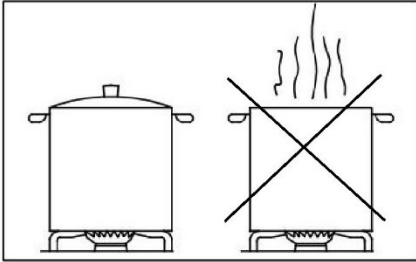
*fonctionnement, la zone de travail se chauffe beaucoup dans les zones de cuisson : tenir les enfants éloignés !*

(\*) ENTRÉE D'AIR : VOIR LE CHAPITRE « INSTALLATION » (PARAGRAPHE 5 ET 6)

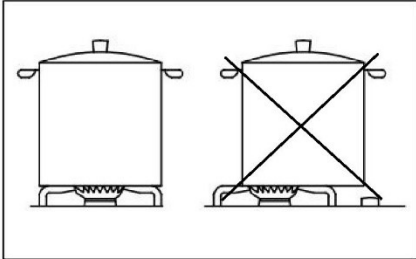


# UTILISATION

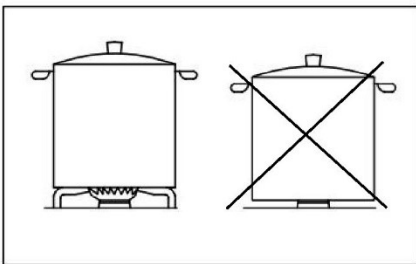
## CONSEILLES POUR ECONOMISER ENERGIE ET EVITER DOMMAGES DES RECIPIENTS



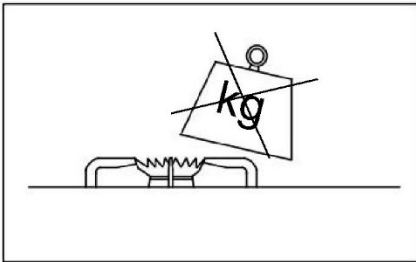
- *Pour éviter pertes d'énergie, ne pas cuisiner sans couvercle ou avec couvercle déplacé.*



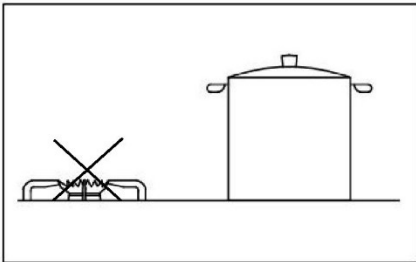
- *Centrer bien le récipient sur le foyer.*
- *Ne pas placer des grands récipients près des commandes, elles puissent être endommagées par l'excès de température.*



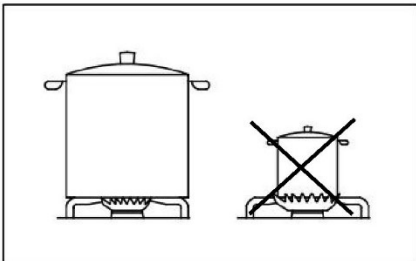
- *Ne jamais placer le récipient directement sur le foyer, il faut toujours le placer sur les grilles. Avant de l'utilisation, il faut s'assurer que les grilles sont bien placées.*



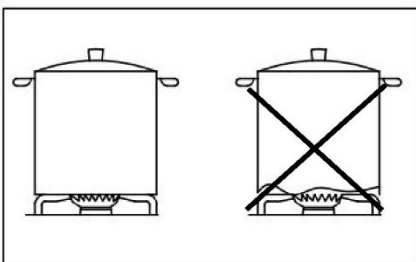
- *Sur la plaque de cuisson, il faut manipuler les récipients prudemment, ne pas frapper ni situer sur la plaque des poids excessives.*



- *Ne pas enlever le récipient et laisser la flamme allumée, cela peut causer des graves dommages.*



- *Utiliser le foyer de dimension adaptée pour chaque récipient. Ne pas utiliser récipients dont les dimensions sont inférieures à la dimension du foyer, la flamme ne peut pas contacter avec les côtés du récipient.*



- *Utiliser toujours les récipients dont la base soit en bon état, plan et épaisse. Les récipients déformés risquent de basculer.*

# NETTOYAGE

**ATTENTION :**  
**avant de réaliser chaque opération de nettoyage, déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation électrique et en gaz.**

## 2) PLAQUE DE TRAVAIL

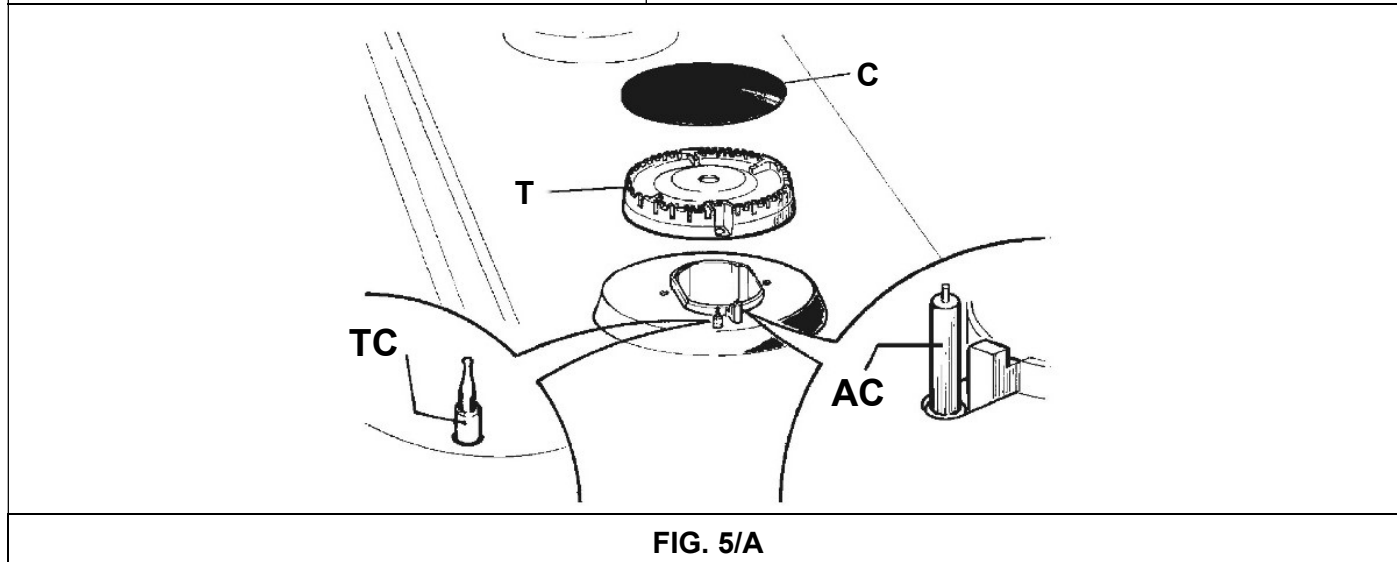
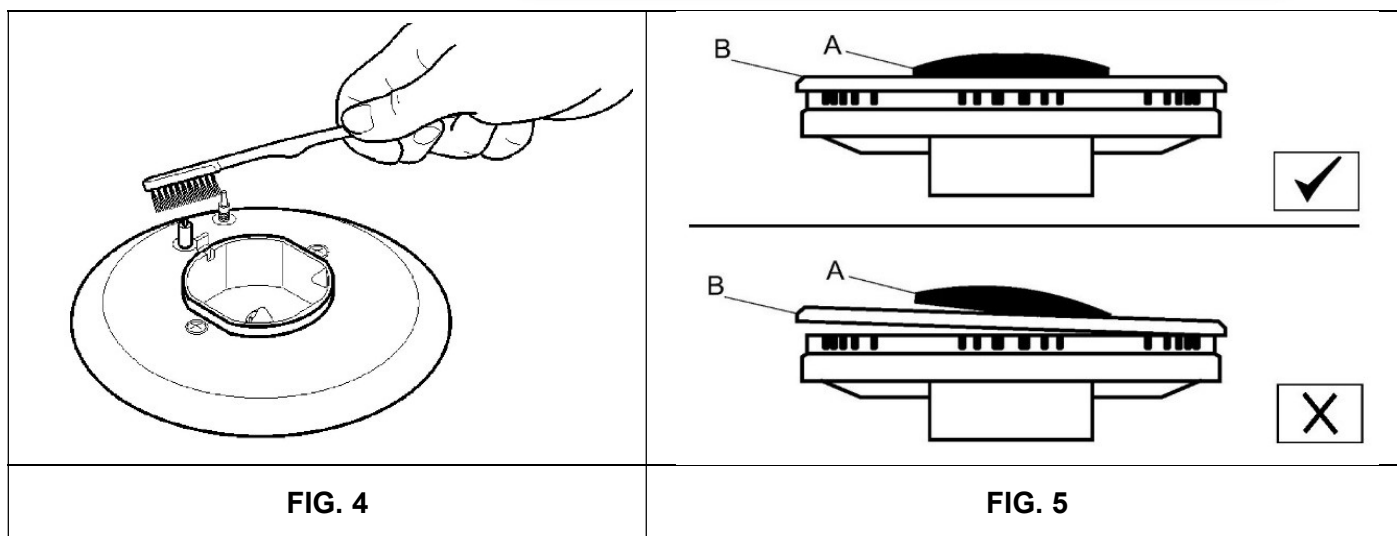
Pour maintenir brillante la surface en verre, il est très important de la laver après chaque utilisation, avec eau tiède et savon, puis de la rincer et sécher. De la même manière, il faut laver les grilles émaillées, les couvercles émaillés « A », « B » et « C » et les têtes des foyers (voir la fig. 5-5/A) et nettoyer les bougies d'allumage « AC » et les capteurs de thermocouples « TC » (voir la fig. 5/A). Il est interdit de laver ces composants dans le lave-vaisselle.

Nettoyer doucement avec une petite brosse en nylon, comme le montre la figure (voir la Fig. 4) et laisser sécher complètement.

Il faut réaliser le nettoyage quand la plaque et ses composants sont froids, sans utiliser éponges métalliques, produits abrasifs en poudre ni sprays corrosifs.

Il n'est pas admis de rester ces surfaces en contact avec les produits comme vinaigre, café, lait, eau salé ou jus de limon ou de tomate.

**Note : comme résultat de son utilisation permanente, la zone des foyers peut prendre une couleur différente de l'original, à cause de la température élevée.**



# NETTOYAGE

## VITROCÉRAMIQUE

Pour maintenir brillante la surface vitrocéramique, il est conseillé de traiter la surface en verre, avant de l'utilisation, avec un produit sur base de silicone, pour former une pellicule protectrice contre eau et encrassements. Cette pellicule protectrice n'est pas durable, c'est pourquoi il faut renouveler souvent l'application du produit.

Il est très important de nettoyer toujours la surface après l'utilisation, quand le verre est encore chaud. Pour le nettoyage, ne pas utiliser éponges métalliques, produits abrasifs ni sprays corrosifs.

En dépendance du niveau d'encrassement, il faut rappeler ce qui suit :

- pour les manches légères, il est suffisant d'utiliser une éponge humide.
- Il faut éliminer les résidus des liquides versés par les casseroles au moyen du vinaigre ou limon.
- **Prêter attention pour ne pas laisser tomber sucre ou aliments sucrés sur la plaque pendant la cuisson. Si tel est le cas, il faut éteindre la plaque de cuisson et nettoyer immédiatement les manches encore chaudes au moyen d'eau chaude et éponge humide.**
- En cas de mauvais nettoyage de la plaque ou de manipulation incorrecte avec les récipients, il est possible que couleurs, reflets métalliques ou éraflures apparaissent avec le temps. Ces éraflures, bien qu'ils soient difficiles d'éliminer, n'influent pas sur bon fonctionnement de la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

### **AVERTISSEMENTS :**

**pendant le montage des composants de la plaque à leurs places, il est nécessaire de suivre les conseils suivants :**

- **s'assurer que les rainures des têtes des foyers « T » (fig. 5/A) ne soient pas obstruées par corps étrangers.**
- **S'assurer que les couvercles émaillés « A », « B » et « C » (fig. 5-5/A) soient montés correctement sur les têtes des foyers. Cela se vérifie quand le couvercle, monté sur la tête, est complètement stable.**
- **Si les mouvements d'ouverture et de fermeture d'un robinet sont difficiles, il ne faut pas le forcer : il faut demander avec urgence le service d'assistance technique.**
- **Il faut monter les grilles sur les pines de centrage correspondants (ou sur le profile d'aluminium, s'il est disponible). Vérification de la parfaite stabilité.**
- **Ne pas utiliser jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.**

# INSTALLATION

## INFORMATION TECHNIQUE POUR LE PERSONNEL, CHARGÉ DE L'INSTALLATION

**Seulement le personnel qualifié peut réaliser l'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien, indiquées dans ce chapitre.**

**L'équipement doit être installé correctement, avec observation des normes en vigueur et conformément aux instructions du fabricant.**

**Le fabricant ne peut pas être responsable des dommages éventuels causés à personnes, animaux ou objets par une installation incorrecte de l'équipement.**

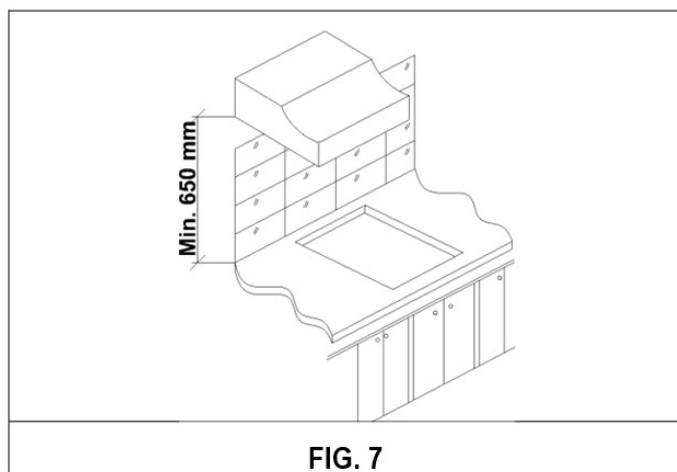
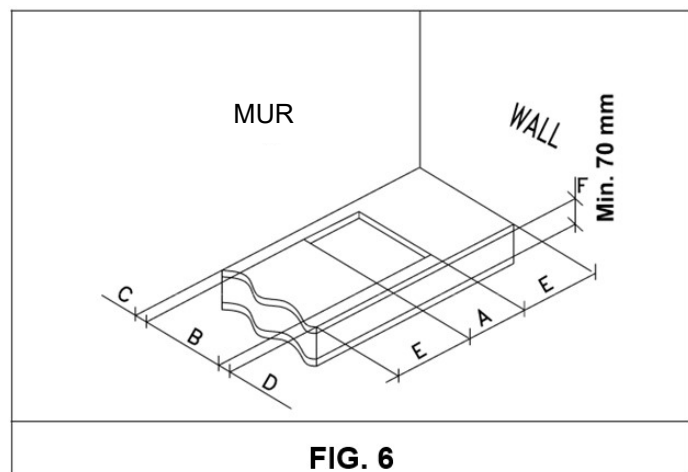
**Au cours de la vie utile de l'installation, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou par le fournisseur dûment autorisé.**

### INDICATIONS POUR L'INSTALLATION

- Le dispositif est conçu pour qu'il reste opérationnel moins de 24 h (système de fonctionnement non permanent). Quand cette limite est atteinte, le système réalise une suspension du réglage pour que le dispositif puisse vérifier son efficacité.
- Ce dispositif automatique est un dispositif de sécurité et ne doit pas être altéré. Les manipulations avec ce dispositif annuleront toute la responsabilité du fabricant et invalideront la garantie.
- Il conforme aux standards nationaux et européens applicables (par exemple, EN 60335-1/EN 60335-2-102) concernant la sécurité électrique.

**MESURES QU'IL FAUT RESPECTER (en mm de la coupe)**

	A	B	C	D	E	F
5F (90)	833	483	62,5	62,5	55 min.	70 min.



- Avant de mettre la plaque en marche, il faut contrôler avec attention le câblage : un câblage incorrect peut endommager le dispositif et compromettre la sécurité du système.
- Connecter et déconnecter la plaque seulement après avoir coupé l'alimentation électrique.
- Il faut exclure le contact du dispositif avec gouttes d'eau.
- Il n'est pas admis de placer les câbles des soupapes près des câbles de haute tension du transformateur d'allumage.
- Avant de brancher la plaque, s'assurer qu'il n'y a rien sur la plaque, surtout dans la zone du panneau de contrôle.
- Après avoir branché la plaque, attendre quelques secondes pour terminer le procédé de la calibration automatique du panneau de contrôle.
- En cas de court-circuit « partiel » ou d'isolation insuffisante entre la ligne et la terre, le voltage de l'électrode du senseur peut se diminuer jusqu'au point qui cause le blocage du dispositif, à cause de l'impossibilité de percevoir le signal de flamme.
- Il n'est pas sûr de toucher le circuit de tension extra basse (TEB) (seulement isolation principal, en conformité avec EN 60730-1), parce que l'installation doit garantir le niveau de protection contre décharges électriques, équivalente à l'isolation double pour l'interface de l'utilisateur.

**IMPORTANT : pour parfaite installation, ajustement ou transformation de la plaque de cuisson pour qu'elle puisse s'utiliser avec autres gaz, il est nécessaire d'inviter un INSTALLATEUR QUALIFIÉ : le non-respect de cette norme cause l'annulation de la garantie.**

# INSTALLATION

## 3) INTÉGRATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage extérieur et tous les emballages intérieurs des parties mobiles diverses, il faut s'assurer que la plaque se trouve en état parfait. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter personnel qualifié.

***Il ne faut pas laisser les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) à la portée des enfants, ils sont sources potentielles de danger.***

Pour encastrer la plaque, il est nécessaire de faire une découpe dans le plateau supérieur du meuble modulaire avec les mesures, indiquées dans la fig. 6, et s'assurer de l'observation des mesures critiques de l'espace où l'appareil doit être installé (voir la fig. 7).

***L'appareil a été classifié comme produit de la classe 3, conséquemment, il est soumis aux toutes les prescriptions, prévues pour lesdits appareils.***

L'appareil peut être installé avec une paroi latérale seulement (à droit ou à gauche de la plaque), supérieure à la plaque et placée à une distance minimale, comme il est décrit dans le tableau suivant.

***Précaution : Il ne faut pas permettre que le bord en verre (A) s'appuie seulement sur la plaque ou la surface de travail, il faut que le bord en métal (B) s'appuie sur cette surface, qui doit être en contact avec la plaque (voir la fig. A). Il est important d'observer les mesures d'encastrement.***

## 4) FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

La plaque est munie d'un joint spécial qui exclut tous types d'infiltration de liquides dans el meuble. Pour utiliser correctement ce joint, il est nécessaire de respecter scrupuleusement les instructions suivantes :

- enlever toutes les parties mobiles de la plaque de cuisson.
- Couper le joint en 4 parties de la longueur, nécessaire pour le place en 4 bordes du verre.
- Renverser la plaque et placer correctement le côté adhésif du joint « E » (fig. 8) sous le bord de la plaque de telle manière, que le côté extérieur du joint coïncide complètement avec le bord périmétral extérieur du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans chevauchement.
- Coller le joint au verre par doigts de manière uniforme et sûre.
- Il faut installer la plaque de cuisson dans l'orifice, coupée dans le meuble, et la bloquer avec les vis « F » des crochets de fixation « G » (voir la fig. 9).
- Pour exclure le contact involontaire avec la surface de la caisse de la plaque, surchauffée pendant son fonctionnement, il est nécessaire de placer un séparateur en bois, fixé par vis, à la distance minimale de 70 mm de la plaque (fig. 6).
- Pour fixer ce produit à la structure d'appui, il est recommandé de ne pas utiliser visseuses électriques ou mécaniques, mais d'exercer à la main une pression modérée sur les crochets de fixation.

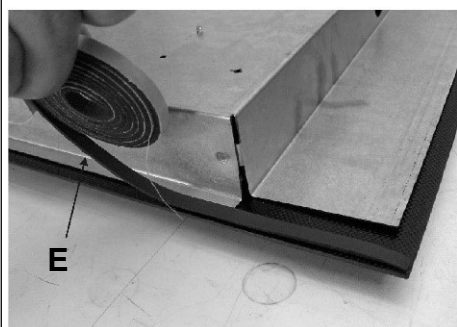


FIG. 9

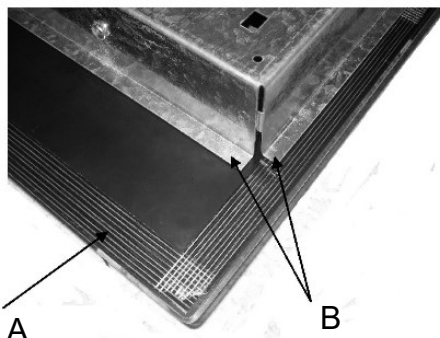


FIG. A

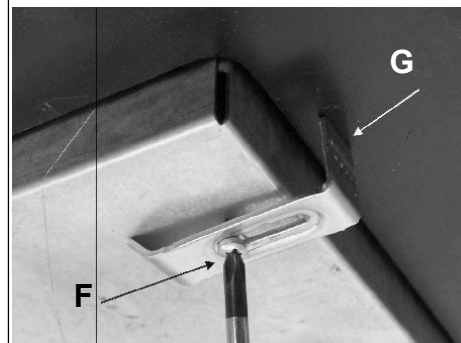


FIG. 10

# INSTALLATION

## **RÈGLES IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION**

***L'installateur doit prendre en compte que les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser la hauteur de la plaque de cuisson. Aussi, la paroi derrière et les surfaces adjacentes et environnantes à la plaque de cuisson doivent résister la température de 90 °C.***

***L'adhésif qui unie la feuille en plastique au meuble doit résister les températures non inférieures à 150 °C pour exclure la séparation du revêtement.***

***L'installation de l'appareil doit se conformer aux dispositions des normes en vigueur.***

***Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Conséquemment, il doit être connecté conformément aux règles d'installation ci-dessus indiquées. Il est nécessaire de prêter l'attention particulière aux dispositions applicables dans le domaine de ventilation et aération ci-dessous décrites.***

## **5) VENTILATION DES LOCAUX**

Pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable que le local, où il est installé, soit ventilé en permanence. La quantité de l'air nécessaire est celle que la combustion normale du gaz et la ventilation du local demandent, son volume ne peut pas être inférieur à 20 m<sup>3</sup>. Le flux naturel de l'air doit se réaliser par chemin direct à travers des ouvertures permanentes, faites dans les parois du local qu'il faut ventiler. Ces ouvertures doivent se connecter avec l'extérieure et avoir une section minimale de 100 cm<sup>2</sup> (voir la fig. 1). Il faut les organiser de la manière qui exclut son obstruction.

Egalement, il est admis d'organiser la ventilation indirecte par extraction de l'air des locaux contigus au local qu'il faut ventiler, à condition de stricte observance des dispositions des normes en vigueur.

## **6) EMPLACEMENT ET AÉRATION**

Les appareils de cuisson à gaz doivent toujours évacuer les produits de combustion au moyen de hottes connectées à cheminées, aux conduits pour fumée ou directement à l'extérieur (voir la fig. 2). En cas où il n'est pas possible d'utiliser la cheminée et à condition que les dispositions concernant la ventilation, indiquées dans les normes en vigueur, s'observent strictement, il est admis d'utiliser un ventilateur, installé sur une fenêtre ou sur une paroi avec sortie à l'extérieur, qui devra se brancher simultanément avec l'appareil (voir la fig. 3).

# INSTALLATION

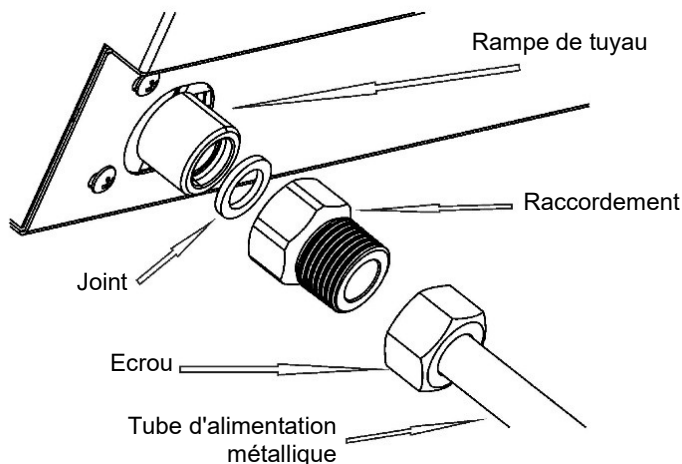
## 7) RACCORDEMENT DU GAZ

**Avant de connecter l'appareil, il faut s'assurer que les données dans l'étiquette d'identification, placée sur la partie inférieure de la caisse, soient compatibles avec les données du réseau de distribution de gaz.**

**Une étiquette, présentée dans ce manuel, et une étiquette qui se trouve sur la partie inférieure de la caisse, indiquent les conditions pour le réglage de l'appareil : type du gaz et pression de travail.**

**Quand le gaz est distribué au moyen de canalisation, il est nécessaire de connecter l'appareil à l'installation de conduite de gaz :**

- Par tube métallique rigide d'acier, conformément aux normes en vigueur, dont les connexions doivent se réaliser par raccords vissés conformément à la norme EN 10226.
- Par tube en cuivre, conformément aux normes en vigueur, dont les connexions doivent se réaliser par raccords avec joint mécanique conformément aux normes en vigueur.
- Par un tube flexible d'acier inoxydable de paroi continue, conformément aux normes en vigueur, avec l'extension maximale de 2 mètres et joint d'étanchéité conformément aux normes en vigueur. Il faut installer ce tube de telle manière, qu'il ne peut pas entrer en contact avec les parties mobiles du module encastré (par exemple, caisses) ni traverser les compartiments qui puissent servir pour stockage des objets.



**Quand l'alimentation en gaz se réalise directement d'une bouteille, l'appareil, muni avec un régulateur de pression conformément aux normes en vigueur, doit être connecté :**

- Par tube en cuivre, conformément aux normes en vigueur, dont les connexions doivent se réaliser par raccords avec joint mécanique conformément aux normes en vigueur.
- Par tubes flexibles d'acier inoxydable de paroi continue, conformément aux normes en vigueur, avec l'extension maximale de 2 mètres et joints d'étanchéité conformément aux normes en vigueur. Il faut installer ce tube de telle manière, qu'il ne peut pas entrer en contact avec les parties mobiles du module encastré (par exemple, caisses) ni traverser les compartiments qui puissent servir pour stockage des objets. Pour faciliter la connexion entre le régulateur de pression, monté à la bouteille, et la buse de connexion, il est conseillé d'utiliser un adaptateur spécial dans le tube flexible. Il est facile de trouver ce type d'adaptateur au marché.

Après la réalisation de la connexion, il faut s'assurer de son étanchéité complète au moyen d'une solution savonneuse, sans appliquer aucune flamme.

### AVERTISSEMENTS :

**il faut se rappeler que le raccord d'entrée de gaz de l'appareil est fileté de 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.**

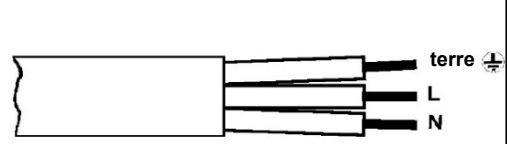
### IMPORTANT :

L'appareil est conforme aux dispositions des sub-régulations des Directives Européennes :  
- Règlement (UE) 2016/426.

**Avertissement : la ligne de connexion/neutre n'est pas permise !**



**Incorrecte !**



**Correcte !**



# INSTALLATION

## 8) RACCORDEMENT D'ÉLECTRICITÉ

**IMPORTANT : il faut réaliser l'installation conformément aux instructions du fabricant. Une installation avec erreurs peut causer dommages à personnes, animaux ou objets, dont le fabricant ne peut pas être considéré responsable.**

**Il faut réaliser la connexion électrique conformément aux normes et dispositions légales en vigueur.**

- Voir les étiquettes collées sur la partie inférieure du produit, elles indiquent les caractéristiques de tension d'alimentation et puissance pour utiliser la section adaptée des câbles de connexion électrique.
- Avant de réaliser le raccordement, vérifier que la prise ou l'installation soient munis d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Toute la responsabilité pour le non-respect de ces dispositions est déclinée.

**Quand la connexion au réseau d'alimentation se réalise au moyen de la prise de courant :**

- Si le câble d'alimentation « C » n'est pas muni de la prise mâle (voir la fig. 10), il faut monter une prise mâle normalisée, adaptée pour la charge indiquée dans l'étiquette d'identification. Connecter les câbles conformément au schéma de la fig. 10, prêter attention à l'observance des correspondances suivantes :

**lettre L (phase) = câble de couleur marron ;**

**lettre N (neutre) = câble de couleur bleue ;**

**symbole terre  = câble de couleur verte-jaune.**

- Il faut placer le câble d'alimentation de telle manière, qu'il jamais, dans aucun point, atteigne la température de 90 °C.
- Ne pas utiliser réductions, adaptateurs ou dérivations pour réaliser la connexion, puisque elles peuvent causer contacts faux et surchauffes dangereux.
- Après l'encastrement, la prise mâle doit rester accessible.

**Quand la connexion s'est réalisée directement au réseau électrique :**

- Interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur unipolaire, adapté à la charge de l'appareil conformément aux normes en vigueur concernant l'installation.
- Il faut se rappeler que le câble de la mise à la terre ne peut pas être interrompu par l'interrupteur.
- Pour assurer meilleure sécurité, il est possible également de protéger la connexion électrique par un interrupteur différentiel de haute sensibilité.

Il est fortement recommandé de fixer le câble de mise à la terre de couleur verte-jaune à une installation de mise à la terre efficace.

**Avant de réaliser une intervention dans la partie électrique de l'appareil, il est nécessaire de déconnecter complètement la connexion au réseau.**

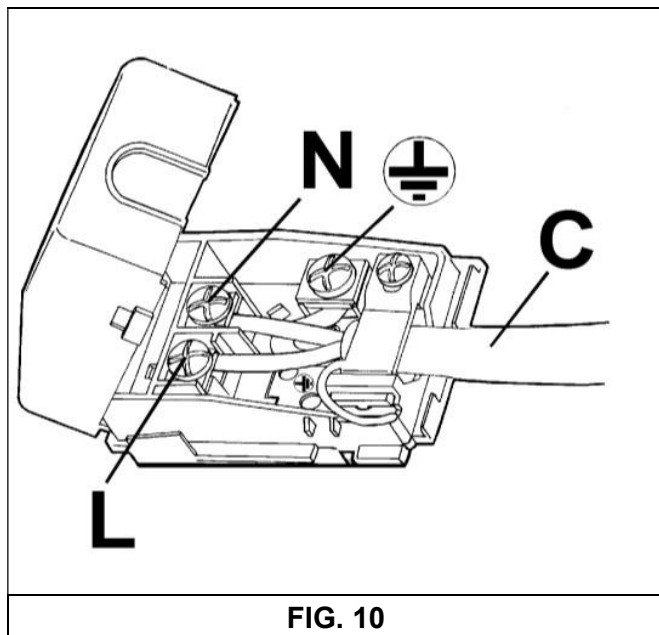
Le fabricant décline toute la responsabilité des dommages causés aux personnes et objets par le non-respect des indications fournies ci-dessus ou celles qui proviennent de l'interférence avec une des parties de l'appareil.

**Si pour l'installation il faudra faire des modifications dans l'installation électrique domestique ou si l'incompatibilité se détecte entre la prise mâle et la fiche femelle de l'appareil, il sera nécessaire de réaliser lesdits remplacements avec participation du personnel qualifié professionnellement. Le professionnel devra vérifier spécialement que la section des câbles de la prise mâle soit adaptée à la puissance consommée par l'appareil.**

### AVERTISSEMENTS :

**tous nos produits sont conformes aux Normes Européennes et aux amendements correspondants. Par conséquent, le produit est conforme aux exigences des Directives Européennes en vigueur concernant :**

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



# OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET TRANSFORMATION

**Avant de procéder à tous les réglages, il faut couper l'alimentation électrique de l'appareil.**

## **9) PROCÉDÉ POUR RÉGLER LA CAPACITÉ MINIMALE DES FOYERS. (Fig. 15)**

La procédure de réglage de la capacité minimale du brûleur permet de modifier la capacité minimale programmée, en adaptant chaque brûleur aux caractéristiques du réseau de distribution de gaz auquel la plaque est connectée. Brancher la plaque, démarrer la procédure en enfonçant les boutons + et - du foyer 3 simultanément avec les boutons + et - du foyer 1 (pour la plaque de 5 feux), et + et - du foyer 5 (pour la plaque de 4 feux) durant 3 secondes, avec tous les foyers éteints (stand by).

Le début de la procédure de réglage s'indique dans l'afficheur par le mot «**MIN**». À ce moment, il est possible de choisir le foyer qu'il faut régler, au moyen des boutons 12 et 13 (- et + de la programmation de l'horloge). Après la confirmation via le bouton de l'horloge (11), le foyer choisi s'allume au minimum et la quantité de gaz (hauteur de la flamme) peut être augmentée ou diminuée jusqu'au niveau minimal, au moyen des boutons + et - du foyer. Pendant la procédure de réglage, les niveaux de flamme de l'affichage montrent l'indication-- si le niveau minimum programmé correspond au réglage d'usine, et l'indication "□" ou "▣" changera d'un mode fixe à clignotant, indiquant une capacité supérieure ou inférieure à celle programmée.

Pour confirmer la capacité minimale requise, il est nécessaire d'enfoncer le bouton de l'horloge (11). Le mot «**MIN**» sera toujours présent et aucun témoin ne clignotera. À ce moment, il est possible d'enfoncer le bouton de l'horloge (11) pour arrêter la procédure ou d'enfoncer les boutons 12 et 13 pour choisir un autre foyer et programmer sa capacité minimale.

L'appareil acquerra et mémorisera les niveaux de capacité minimale et les utilisera lors de l'utilisation normale de la plaque (voir Fig. 11).

## **Choix du type de gaz (Fig. 16)**

Vous pouvez configurer la carte pour fonctionner avec du Méthane ou du GPL.

Pour activer la procédure de sélection du gaz, la plaque doit être en marche et tous les brûleurs doivent être éteints. Appuyez sur les touches "-" du brûleur 5 et du brûleur 1 avec la touche 12 (pour 90 cm), ou sur les touches "-" du brûleur 5 et du brûleur 2 avec la touche 12 (pour 60 cm.) pendant au moins 2 secondes. Le début de la procédure de sélection du gaz est indiqué par la désactivation de l'affichage du niveau du brûleur et l'apparition de "nAt" ou "LPG" sur l'affichage de la minuterie, en fonction de la configuration actuelle. Le réglage souhaité peut être sélectionné à l'aide des boutons 12 et 13.

Pour terminer la procédure, l'opérateur doit appuyer sur le bouton de l'horloge (11).

L'activation de cette fonction implique l'annulation des heures de fermeture programmées dans brûleurs (voir fig. 11).

**LES FOYERS NE NÉCESSITENT PAS LA RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE.**

# OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET TRANSFORMATION

FIG. 15

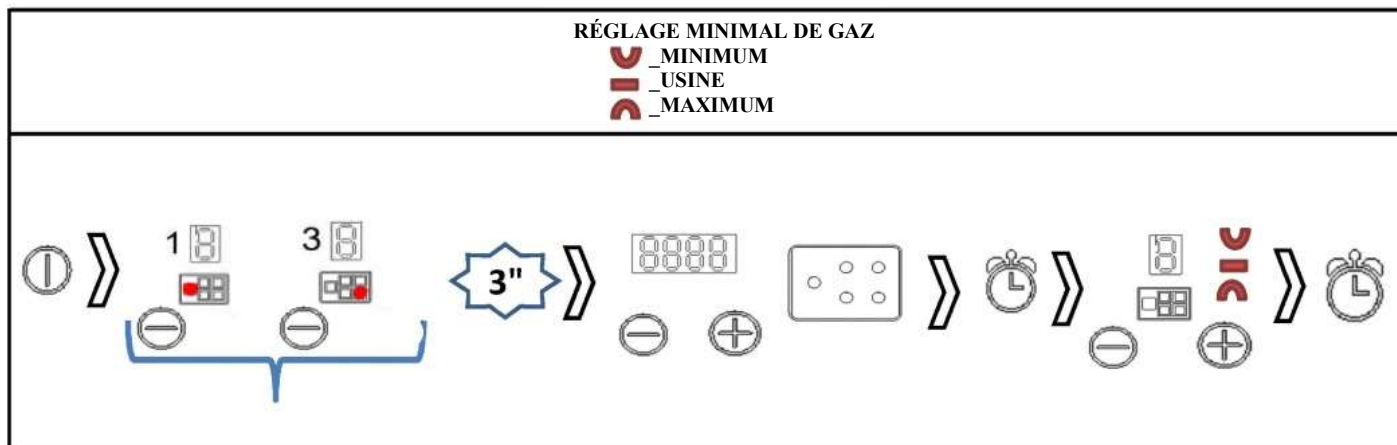


FIG. 16

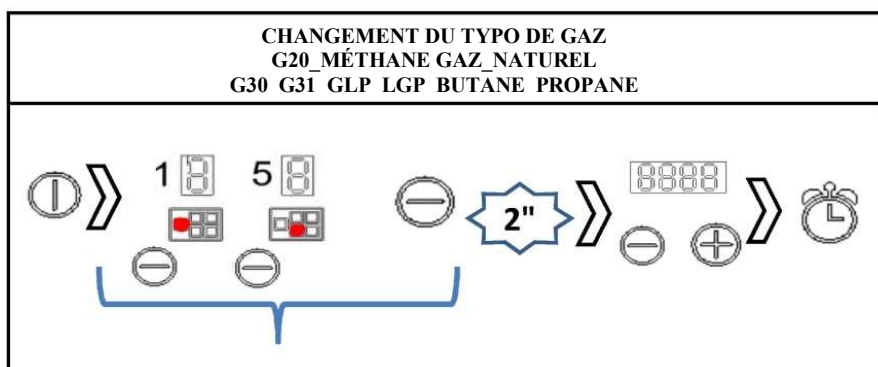
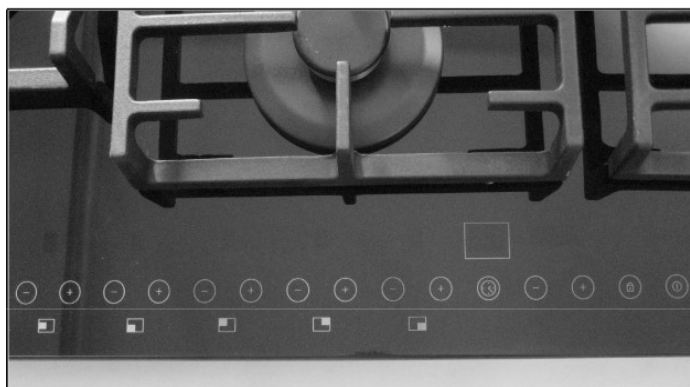
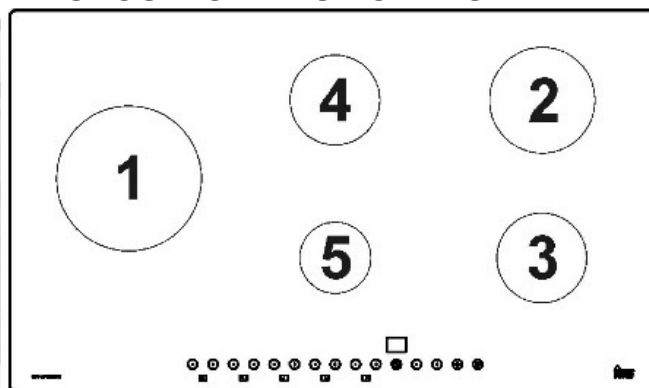


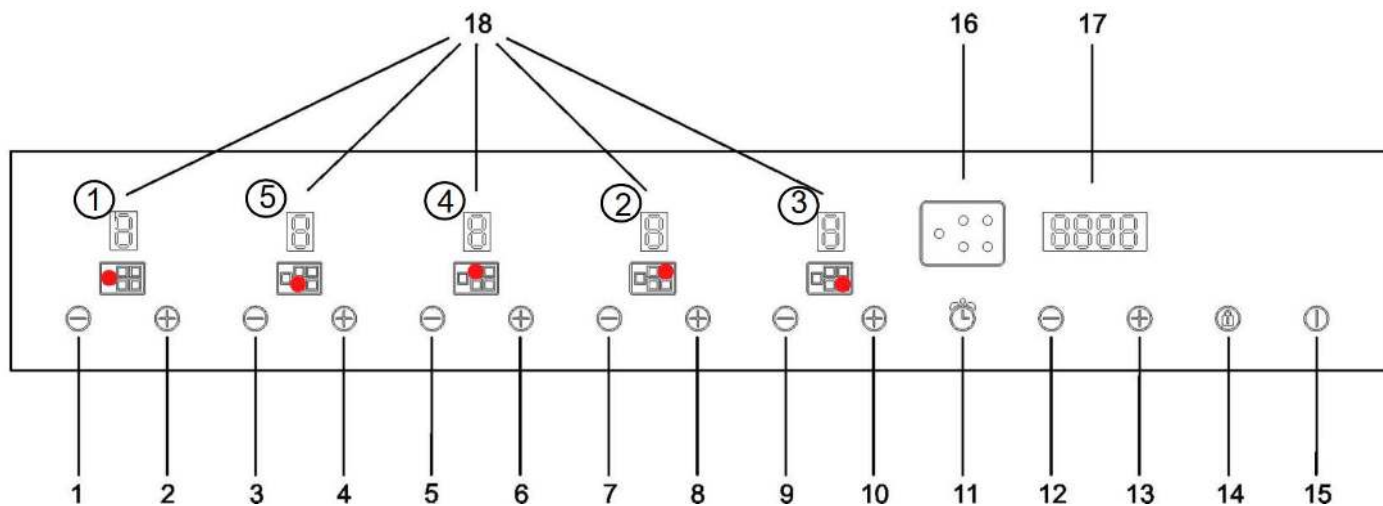
FIG. 11



DISPOSITION DES FOYERS



BOUTONS



# OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET TRANSFORMATION

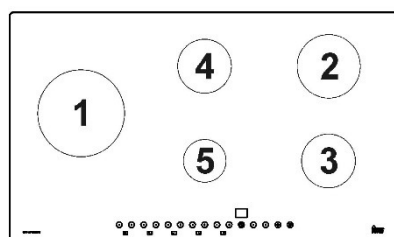
## 10) REMPLACEMENT DES BUSES

Les foyers peuvent être adaptés aux types différents de gaz par monter les buses correspondantes dans chaque foyer. Pour réaliser cette opération, il est nécessaire d'enlever les têtes des foyers, dévisser la buse « A » (voir la fig. 12) avec une clé polygonale « B » et la remplacer par une buse adaptée au gaz à utiliser. Il est conseillé de serrer la buse fortement.

Après l'achèvement des remplacements indiqués, le technicien devra ajuster les foyers, comme il est décrit dans le paragraphe 9, plomber les organes éventuels de réglage ou préréglage et en remplacer l'étiquette d'identification par l'étiquette correspondante au nouveau réglage de gaz, réalisé dans l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet pour les buses de rechange.

Pour faciliter le travail de l'installateur, nous présentons ci-dessous le tableau avec les capacités, les capacités thermiques des foyers, les diamètres des buses et les pressions de travail pour divers types des gaz.

### DISPOSITION DES FOYERS

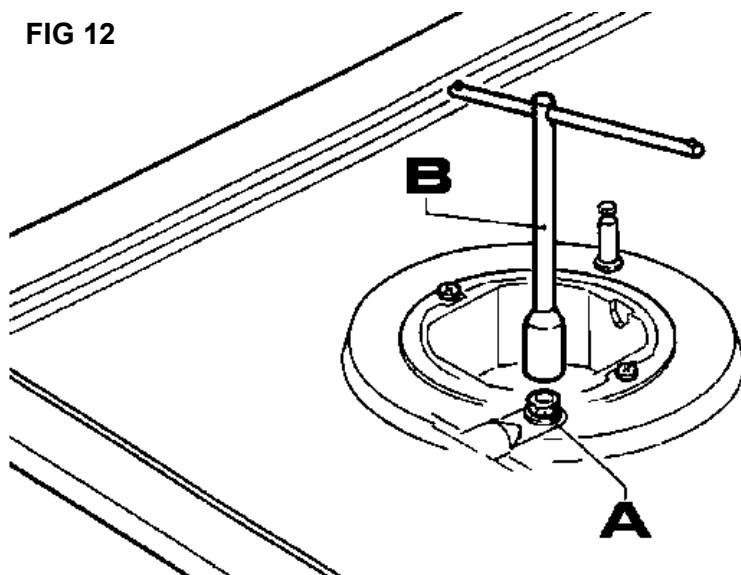


EE <sub>plaque de gaz</sub>
56,8 %

FOYERS		GAZ	PRESSIO N DE TRAVAIL mbar	CAPACITÉ THERMIQU E		DIAMÈTRES DES BUSES 1/100 mm	CAPACITÉ THERMIQUE (W)		
N°	DÉNOMINATION			gr/h	l/h		MIN.	MAX.	EE <sub>Foyers</sub> *
1	COURONNE TRIPLE	G 30 - BUTANE	28-30	276 271	357	100 B	1 800	3 800	54,3 %
		G 31 - PROPANE	37			100 B	1 800	3 800	
		G 20 - NATUREL	20			145 A	1 800	3 750	
2	RAPIDE	G 30 - BUTANE	28-30	204 200	267	83	800	2 800	59,8 %
		G 31 - PROPANE	37			83	800	2 800	
		G 20 - NATUREL	20			117 Y	800	2 800	
3	SEMI-RAPIDE RÉDUIT	G 30 - BUTANE	28-30	98 96	133	58	650	1 350	60,3 %
		G 31 - PROPANE	37			58	650	1 350	
		G 20 - NATUREL	20			85 Y	650	1 400	
4	SEMI-RAPIDE	G 30 - BUTANE	28-30	127 125	167	65	650	1 750	55,0 %
		G 31 - PROPANE	37			65	650	1 750	
		G 20 - NATUREL	20			98 Z	650	1 750	
5	AUXILIAIRE	G 30 - BUTANE	28-30	73 71	95	50	550	1 000	N.A
		G 31 - PROPANE	37			50	550	1 000	
		G 20 - NATUREL	20			75 X	550	1 000	

\*Conformément au Règlement n° 66/2014 de l'UE, qui établit des mesures pour l'application de la Directive 2009/125/CE, le rendement (EE<sub>foyer de gaz</sub>) a été calculé conformément à la norme EN 30-2-1, la dernière révision pour le G-20.

FIG 12



# OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET TRANSFORMATION

## Visualisation de la température à l'intérieur de la plaque

La carte électronique est munie avec un capteur de température, qui est monté à son intérieur et permet d'observer la température à l'intérieur de la plaque directement dans l'afficheur de la minuterie. La visualisation s'initialise par enfoncer les boutons + et - du foyer 1 simultanément avec les boutons 12 et 13 (pour le 90 cm.), les boutons + et - du foyer 5 simultanément avec les boutons 12 et 13 (pour le 60 cm.), continûment pendant au moins 3 secondes. Dans ces conditions, il ne sera plus possible d'utiliser le bouton 11 pour réglages, relatifs à la programmation du temps d'extinction du foyer.

Pour désactiver la visualisation de la température intérieure, il faut utiliser la même séquence des boutons, qui s'utilise pour l'initialiser.

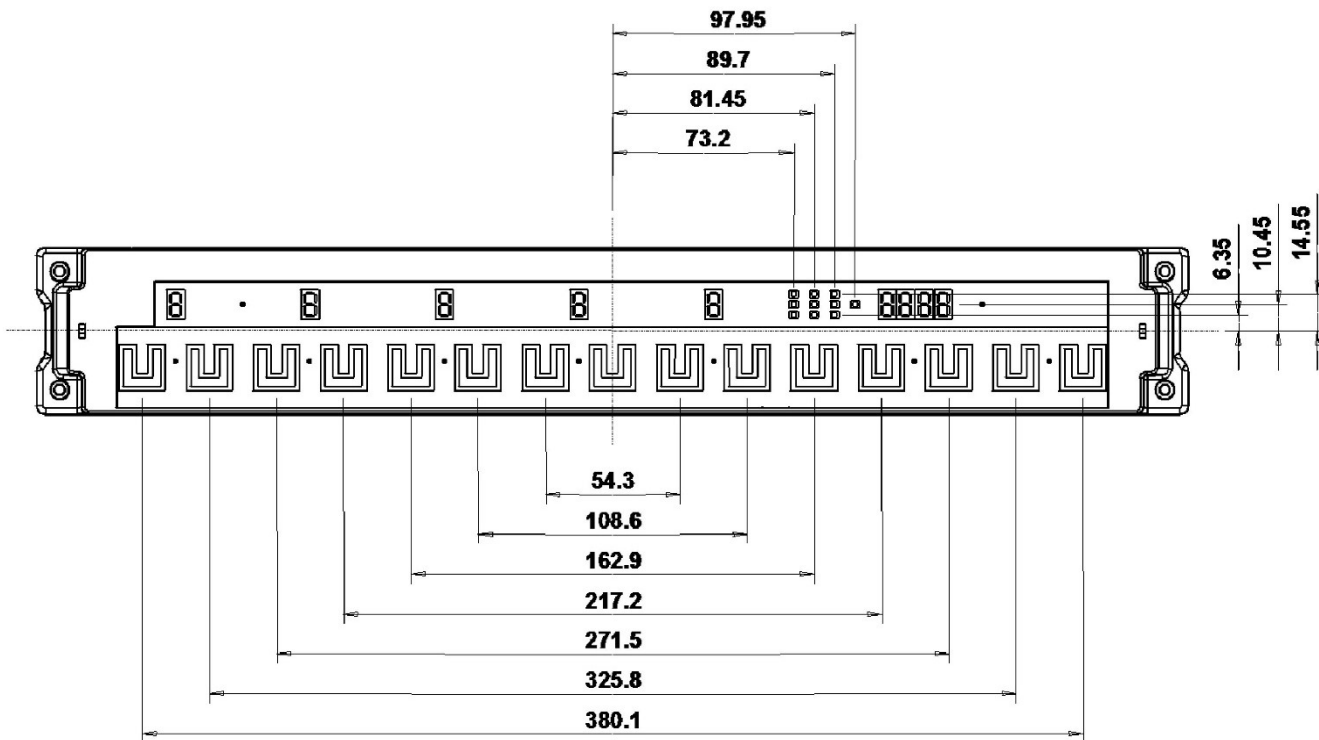
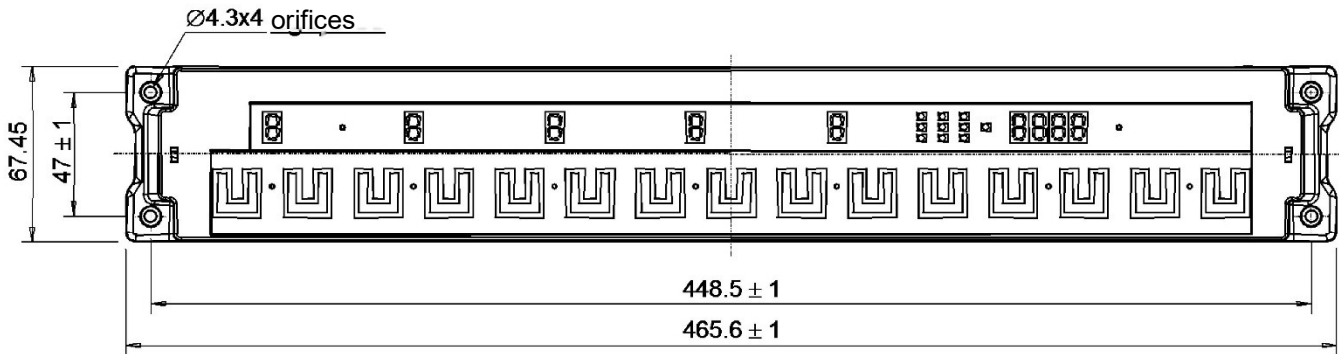
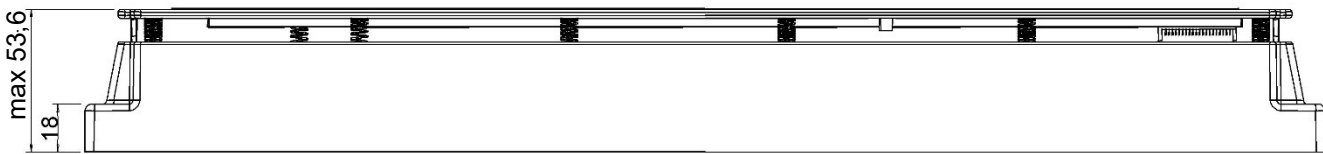
## Autodiagnostic électronique

Les cartes électroniques contrôlent son statut constamment. En cas de détection de problèmes ou défaillances du matériel à l'intérieur de la carte jusqu'au niveau de compromettre la sécurité de l'utilisateur final, le dispositif entrera dans l'état « sûr », quand les solénoïdes se débrancheront et dans l'afficheur apparaîtra le code, relatif au type de déficience.

Type de défaillance	Code de l'erreur visualisé
Foyer particulier est bloqué	B
Flamme parasite/anomalie dans le circuit du capteur de flamme du foyer particulier	F
Anomalie du circuit de soupape principale	FIt00
Anomalie de voltage du circuit de référence	FIt01
Anomalie du circuit de protection	FIt02
Anomalie des portes du microcontrôleur	FIt03
Anomalie d'EPROM	FIt04
Anomalie du circuit de commande de la soupape	FIt05
Excès de la limite de 5 déblocages pendant 15 minutes	FIt06
Anomalie du circuit d'alimentation électrique	FIt08
Anomalie d'alarme sonore/ anomalie générale	FIt09
Tous les foyers sont bloqués	FIt0A
Erreurs de communication de logique de contrôle	FIt0[
Erreur de contrôle du panneau de contrôle	FIt0E

# OPÉRATIONS DE RÉGLAGE ET TRANSFORMATION

## MESURES (carte électronique)



# ENTRETIEN

***Avant de réaliser chaque opération d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation électrique et en gaz.***

## **INDICATIONS POUR L'INSTALLATION**

- Le dispositif est conçu pour qu'il reste opérationnel moins de 24 h (système de fonctionnement non permanent). Quand cette limite est atteinte, le système réalise une suspension du réglage pour que le dispositif puisse vérifier son efficacité.
- Ce dispositif automatique est un dispositif de sécurité et ne peut pas être altéré. Les manipulations avec ce dispositif élimineront toute la responsabilité du fabricant et annuleront la garantie.
- Il est conforme aux standards nationaux et européens applicables (par exemple, EN 60335-1/EN 60335-2-102) relatifs à la sécurité électrique.
- Avant de mettre la plaque en marche, il faut contrôler avec attention le câblage : un câblage incorrect peut endommager le dispositif et compromettre la sécurité du système.
- Connecter et déconnecter la plaque seulement après avoir coupé l'alimentation électrique.
- Il faut exclure le contact du dispositif avec gouttes d'eau.
- Il n'est pas admis de placer les câbles des soupapes près des câbles de haute tension du transformateur d'allumage.
- Avant de brancher la plaque, s'assurer qu'il n'y a rien sur la plaque, surtout dans la zone du panneau de contrôle.
- Après avoir branché la plaque, attendre quelques secondes pour terminer le procédé de la calibration automatique du panneau de contrôle.
- En cas de court-circuit « partiel » ou d'isolation insuffisante entre la ligne et la terre, le voltage de l'électrode du senseur peut se diminuer jusqu'au point qui cause le blocage du dispositif, a cause de l'impossibilité de percevoir le signal de flamme.
- Il n'est pas sûr de toucher le circuit de tension extra basse (TEB) (seulement isolation principal, en conformité avec EN 60730-1), parce que l'installation doit garantir le niveau de protection contre décharges électriques, équivalente a l'isolation double pout l'interface de l'utilisateur.

# ENTRETIEN

## TYPES ET SECTIONS DES CÂBLES D'ALIMENTATION

TYPE DE PLAQUE DE CUISSON	TYPE DE CÂBLE	ALIMENTATION MONOPHASIQUE
Plaque de cuisson à gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

### ATTENTION !

*En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra disposer du conducteur de mise à la terre (B) plus large que les conducteurs de phase (voir la fig. 13) et il devra observer les avertissements indiqués dans le paragraphe 8.*

**AVERTISSEMENT : L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE RÉALISÉ SEULEMENT ET EXCLUSIVEMENT POUR PERSONNEL AUTORISÉ.**

*En cas de défaillance ou rupture du câble, enlevez-le et ne le touchez pas. Ensuite, vous devrez débrancher le dispositif et ne pas l'allumer. Contactez le centre de service technique autorisé le plus proche pour que son personnel résolve le problème.*

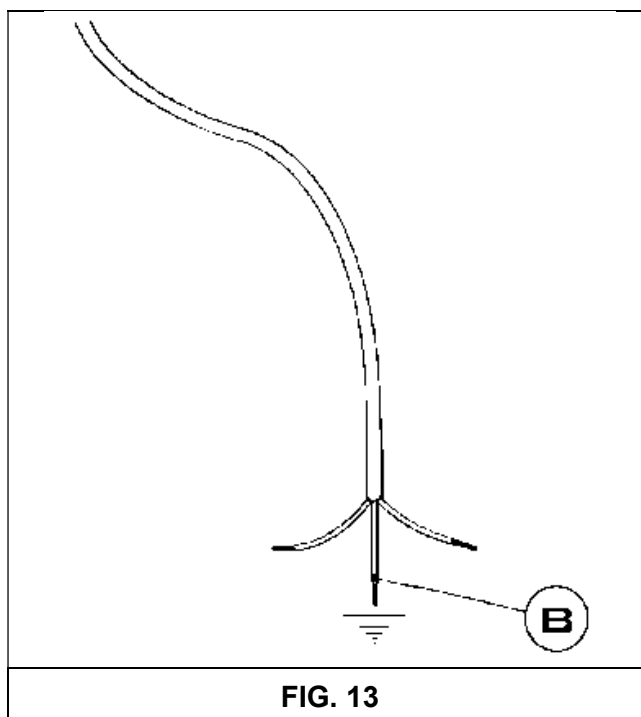


FIG. 13



# DONNÉES TECHNIQUES

## DESCRIPTION

La carte électronique assure la commande d'une plaque de gaz avec 4/5 foyers.

Ce dispositif fonctionne avec les soupapes Brahma VPC01, qui permettent de régler la capacité de chaque foyer particulier, alimenté avec gaz méthane ou gaz de pétrole liquéfié.

Le dispositif est muni aussi d'une interface d'utilisateur avec l'afficheur de sept segments et un panneau tactile.

## CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Les caractéristiques principales sont indiquées ci-dessous :

- afficheur de 7 segments rouges et témoins pour l'indication du niveau de capacité de chaque foyer particulier pour indiquer le temps et les réglages.
- Un panneau tactile avec 15 zones sensibles à la touche pour choisir le niveau de chaque foyer particulier, régler, bloquer le panneau de contrôle et réaliser allumage/extinction.
- Cinq sorties de 24 V de courant continu pour soupapes de modulation Brahma VPC01.
- Sortie de 24 V de courant continu pour soupape principale Brahma VPC01 après le tube d'échappement.
- Interface RS232 pour les diagnostics du dispositif.
- Cinq entrées Faston pour les électrodes du capteur de flamme des cinq foyers.
- Sortie pour contrôler un dispositif d'allumage de 100-240 V de courant alternatif.
- Gestion des niveaux de modulation préprogrammés dans la mémoire FLASH.
- Possibilité de gestion de deux tableaux de modulation (G20 et G30).
- Procédé incorporé dans le dispositif pour régler le niveau minimal pour chaque foyer.
- Carte d'alimentation électrique crée avec application de la technologie de commutation.
- Horloge journalière en format de 24 h.

### DONNÉES TECHNIQUES

<b>Alimentation de courant :</b>	100-240 V de courant alternatif $\pm 10\%$
<b>Fréquence :</b>	50-60 Hz
<b>Absorption :</b>	92 VA
<b>Absorption en mode de veille :</b>	<1 W
<b>Contacts de sortie de transformateur activé :</b>	100-240 V de courant alternatif $\pm 10\%$ - 250 mA - $\cos\phi = 0,4$
<b>Connexion des électrodes du capteur :</b>	2,8 x 0,8 mm Faston
<b>Température de fonctionnement :</b>	-10...+85 °C
<b>Niveau de protection :</b>	IP 00
<b>Code de classification EN298 :</b>	

Spécifique	Caractère	Code
1°	Atmosphérique	A
2°	Allumage direct du foyer principal	M
3°	Répétition de cycle	C
4°	Blocage non volatil	L
5°	Temps de réglage	X
6°	Fonctionnement non permanent	N

**Longitude maximale des câbles de composants extérieurs :**  $\leq 1$  m

### Contrôle de flamme

Le dispositif de capteur de flamme utilise la propriété redresseuse de la flamme.

Courant d'ionisation minimal :	0,2 $\mu$ A DC
Courant d'ionisation maximal : (tension d'alimentation de courant de 264V <sub>RMS</sub> )	4,6 $\mu$ A DC
Courant d'ionisation recommandé :	3-5 fois le minimum
Longitude maximale du câble :	1 m
Résistance minimale à l'isolation de l'électrode et du câble de mesure de mise à la terre :	$\geq 50$ M $\Omega$
Capacité parasite maximale d'électrode :	$\leq 1$ nF
Courant maximal de court-circuit :	$\leq 200$ $\mu$ A <sub>CA</sub>

### TEMPS

- temps d'atteinte (TW) :	1 s	
- temps de sécurité (TS) :	4 s	
- temps d'intervention en cas d'extinction :	3 s	(conformément à EN 30-1-4)
- temps d'inter-attente ou inter-ventilation :	10 s	
- temps d'attente de blocage, causé par flamme parasite :	10 s	
- temps de pré-allumage :	0 s	
- numéro de tentatives d'allumage :	3	

# DONNÉES TECHNIQUES CONTENUES DANS L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION

## 5 FOYERS (90) (COURONNE DOUBLE À GAUCHE)

Catégorie II2H3+

G 30 - Butane 28-30 mbar

G 31 - Propane 37 mbar

G 20 - Naturel 20 mbar

$\Sigma Q_n$  Gaz Naturel = 10,7 kW

$\Sigma Q_n$  LPG Gaz = 10,7 kW

$\Sigma Q_n$  LPG Gaz = 778 gr/h (G30)

764 gr/h (G31)

Tension = 220-240 V ~

Fréquence = 50-60 Hz

# DONNÉES TECHNIQUES DU RÉGLAGE DE GAZ DE L'ÉQUIPEMENT



*En cas d'adaptation de la cuisine à autre type de gaz, il faut agir comme il est décrit dans les instructions pour l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette dans le fond par l'étiquette qui se trouve dans le sachet des pièces de rechange.*

# ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour garantir les résultats optimaux de fonctionnement, cet équipement, avant d'être expédié de l'usine, a été essayé et mis au point par personnel expert et spécialisé.

Les pièces de rechange d'origine sont disponibles seulement aux nos Centres d'assistance technique et aux points de vente autorisés.

Toutes les réparations ou mises au point qui puissent être nécessaires dans l'avenir, devront être réalisées avec soin et attention maximale, par personnel qualifié.

Par cette raison, il est conseillé de contacter toujours le concessionnaire, qui a réalisé la vente, ou notre centre d'assistance le plus proche, et indiquer la marque, le modèle, el numéro de série et la défaillance de l'appareil détectée. Les données de l'appareil sont enregistrées dans l'étiquette d'identification qui se trouve dans sa partie inférieure et dans l'étiquette sur la caisse d'emballage.

Cette information facilitera à l'assistant technique la localisation des pièces de rechange adaptées et permettra la garantie d'une intervention immédiate et précise. Il est conseillé d'enregistrer lesdites données ci-dessous pour les avoir toujours a la portée de la main :

**MARQUE :** .....

**MODÈLE :** .....

**SÉRIE :** .....



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE concernant appareils électriques et électroniques, identifiée comme (Résidus des appareils électriques et électroniques).

La directive établit el cadre général valide dans toute l'Union Européenne pour la mise au rebut et le recyclage des résidus des appareils électriques et électroniques.

# SOLUTIONS POUR L'UTILISATEUR

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
La flamme du foyer n'est pas uniforme	Encrassements à l'intérieur de la couronne du foyer.	Nettoyer la couronne du foyer des corps étrangers.
	Réglage incorrect du gaz.	Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.
La flamme du foyer se change brusquement / explose	Montage incorrect des composants du foyer.	Monter les composants du foyer correctement.
La flamme s'allume avec grand retard.	Montage incorrect des composants du foyer.	Monter les composants du foyer correctement.
La flamme s'éteint après l'allumage	Libération précipité de la commande d'allumage.	Maintenez le bouton enfoncé pendant plus de temps et, avant de libérer le bouton, enfoncez-le finalement avec effort.
	Problèmes de thermocouple	Mouvez le thermocouple
		Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.
Changement de la couleur des grilles dans la zone de cuisson.	Situation normale, causée par haute température ou encrassements.	Nettoyez les grilles et les composants du foyer avec produits de nettoyage pour métal correspondants
La flamme ne s'allume pas quand le bouton est enfoncé (les bougies incandescentes émettent étincelles)	Absence de gaz ou résidus d'encrassements ou détergents dans les bougies d'incandescence	Ouvrez le compteur de la soupape de gaz ; nettoyez les bougies d'incandescence comme il est décrit dans le chapitre « Nettoyage ».
La flamme ne s'allume pas quand le bouton est enfoncé (les bougies incandescentes n'émettent pas étincelles)	Problèmes avec la bougie ou l'allumage.	Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.
L'allumage électrique ne fonctionne pas.	Absence de courant électrique.	Assurez-vous que la prise de courant est connectée. Assurez-vous que le compteur est branché.
	Montage incorrect ou défaillance d'allumage.	Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.
Les bougies incandescentes émettent étincelles continuellement.	Humidité	Déconnectez l'alimentation pendant 24 heures et laissez la partie supérieure se sécher ; assurez-vous que toutes les douilles soient montées correctement.
	Montage incorrect ou rupture du micro	Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.

## PANDO / Plaques de GAZ - SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE :

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

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

Pour demander d'assistance technique, pendant et après la période de garantie, vous pouvez appeler le numéro ci-dessus indiqué ou envoyer la demande par fax ou e-mail. Nous vous informons que la garantie couvrira les interventions seulement en cas des défauts du produit.

### CERTIFICAT DE GARANTIE :

INOXPAN, S.L., comme fabricant de cet appareil, garantit son fonctionnement pour le terme de deux ans, à partir de la date d'achat, conformément aux conditions suivantes :

1. La portée et l'étendue de la garantie présente comprennent la réparation, le prix des pièces de rechange et la main d'œuvre, dans les zones ou pays de distribution de la vente.
2. Pour exercer le droit de Garantie, il est nécessaire que ce certificat soit présenté au technicien du Service officiel autorisé d'Inoxpan S.L. (Pando) quand il le demande, avec le document qui confirme l'achat (facture), qui contient l'identification du Vendeur, la date de livraison du produit, les données d'identification de l'appareil et son prix de vente.
3. Il est fortement recommandé que le consommateur ou utilisateur final du produit étudie attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien du produit, et aussi ses caractéristiques pour assurer l'application correcte de la présente garantie et meilleure compréhension du fonctionnement du produit.
4. La présente garantie n'affecte pas les droits que la loi de consommation en vigueur, octroie aux consommateurs, ni les droits établis par le Décret royal législatif 1/2007, du 15 novembre.

### EXCLUSIONS DE LA GARANTIE :

La présente garantie ne couvre pas les incidents, avaries ou dysfonctionnements des produits qui sont objets de cette garantie, dont les causes sont ci-dessous indiquées :

- a) Si l'installation du produit n'a pas été réalisée par un spécialiste professionnel autorisé, lampiste ou électricien qualifié, ou personnel du Service technique officiel autorisé Pando, qui conformément aux exigences des standards de sécurité et normes de gaz et électricité.
- b) Acteurs extérieurs : phénomènes atmosphériques, géologiques, inondations, insectes, rongeurs, coups, ou utilisation en conditions inappropriées d'alimentation d'électricité, d'eau ou gaz, etc.
- c) Les mises en marche et démonstrations de fonctionnement aux consommateurs ou clients finaux.
- d) L'emplacement inapproprié, l'installation incorrecte ou défectueuse du produit, sans observation des indications de son manuel d'utilisation et installation.
- e) Les parties esthétiques en métal, silicone, bois, plastique, verre.
- f) Dommages cosmétiques comme bosses, usures, manches, rouillures.
- g) Accessoires ou composants consommables, comme les foyers et ses pièces, grilles et barreaux, etc.
- h) Absence de la plaque ou étiquette identificatrice avec caractéristiques du produit.
- i) Les transformations de gaz.
- j) Négligence, usage inapproprié et utilisations du produit qui ne soient pas indiquées ou contenues dans la documentation du produit. La présente garantie couvrira le produit quand il est utilisé pour usage domestique et non dans les activités professionnelle, commerciale ou industrielle.
- k) Les défaillances causées par l'utilisation et l'usure normale de l'appareil.
- l) Défauts et dommages du produit, causés par son transport, à condition qu'ils ne soient pas attribuables à Inoxpan S.L., conformément aux conditions indiquées dans catalogue, section « Dévolutions », avec la limite de 24 heures après la livraison du produit pour présenter réclamation.
- m) Les réparations, manipulations ou altérations, réalisées dans le produit par personnel qui ne soit pas du Service technique officiel autorisé Pando. Si tel est le cas, la garantie sera annulée.
- n) Les défaillances, causées par incorrecte utilisation et entretien périodique du produit, conformément aux dispositions correspondants dans son manuel d'utilisation et installation.

**La présente garantie sera valide seulement quand elle sera dûment complétée. Elle doit contenir modèle, immatriculation, sceau de l'établissement ou distributeur commercial, et doit être accompagnée de la facture d'achat, où la date d'acquisition doit être indiquée.**

<b>MODÈLE ET VERSION :</b>		<b>N° D'IMMATRICULATION :</b>	
<b>INSTALLATEUR :</b>		<b>DATE D'ACHAT :</b>	
<b>VENDEUR :</b>		<b>SCEAU DU VENDEUR :</b>	



**NOTES:**





# BUILT-IN GAS GLASS CERAMIC COOKTOPS OPERATION, INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS AND TIPS

Dear Customer!

We sincerely thank you for purchasing our product.

We are sure that this new appliance, state-of-the-art, practical and functional, manufactured of the highest quality materials, will fully meet your expectations. The appliance is very simple to operate. However, to ensure optimum results when using it, please read and understand this manual.

***Provided instructions are valid only in the countries whose symbols are shown on the operating manual title page and on the appliance label.***

***The manufacturer accepts no liability for potential personal harm or property damage resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.***

# *Pando*

**MODEL: PGA-4490**

The manufacturing company accepts no liability for discrepancies in the manual that may arise as a result of misprints or copying errors. Figures in the text are given for reference only. The manufacturer reserves the right to make modifications of its products that are required or necessary for meeting user needs in the opinion of the manufacturer, but that do not affect basic safety and operating specifications of the appliance. ***This cooktop is designed to be used exclusively as food preparation equipment. Using it for other purposes (such as room heating) is improper and dangerous.***



# COOKTOPS DESCRIPTION

**WARNING:** the appliance and its easily accessible parts may become very hot during operation.

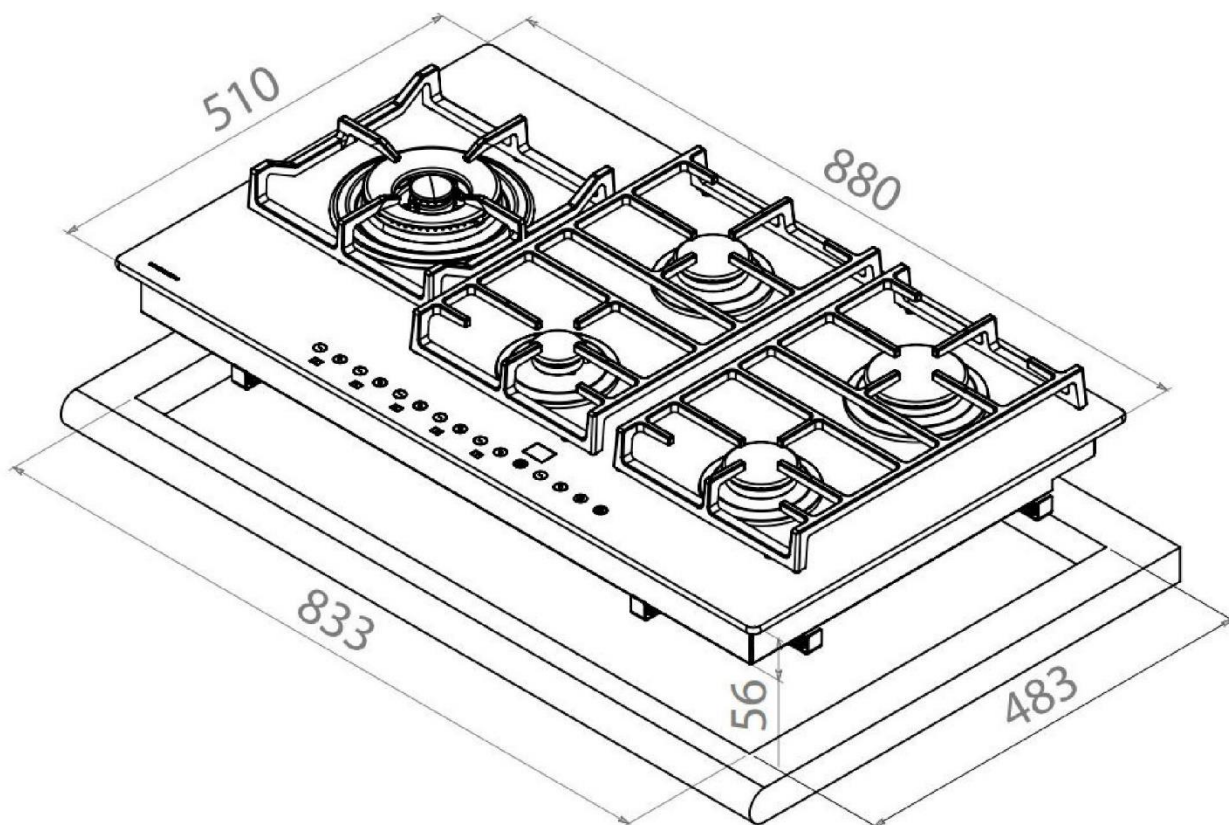
**Be careful not to touch the heating elements. Children less than 8 years of age are allowed to be near the appliance only if constantly attended.**

**This appliance can be used by children over the age of 8 as well as physical, sensorial or mentally handicapped people or inexperienced people if they are appropriately supervised or trained regarding the safe usage of the appliance and they are aware of the possible dangers its use could entail.**

**Children are not allowed to play with the appliance.**

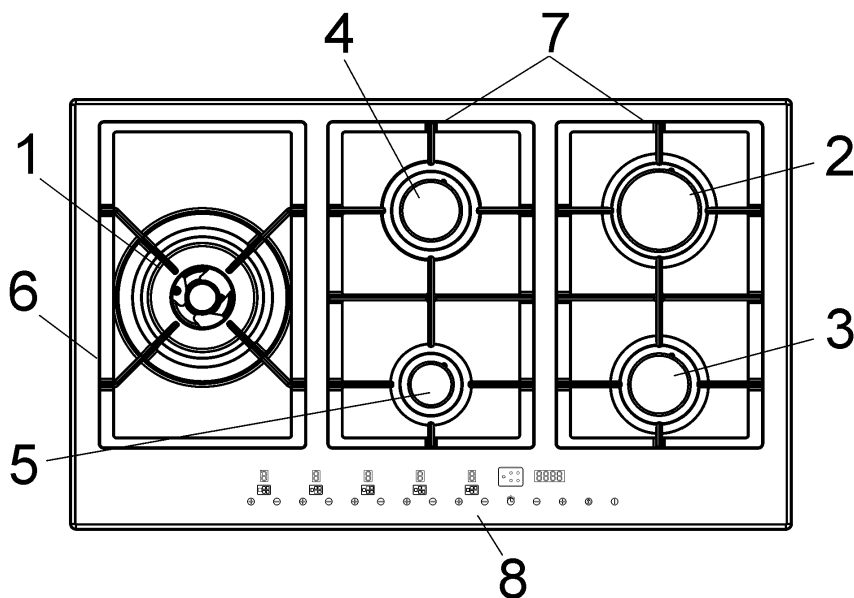
**Cleaning or maintenance may be done by children only if they are supervised.**

## MODEL: PGA-4490



# COOKTOPS DESCRIPTION

MODEL: PGA-4490



1 Triple flame burner	3750 ÷ 3800 W
2 High speed burner	2800 W
3 Normal speed burner, small size	1400 W
4 Normal speed burner	1750 W
5 Auxiliary burner	1000 W
6 Grate 1F	
7 Grate 2F	
8 Touch controls	

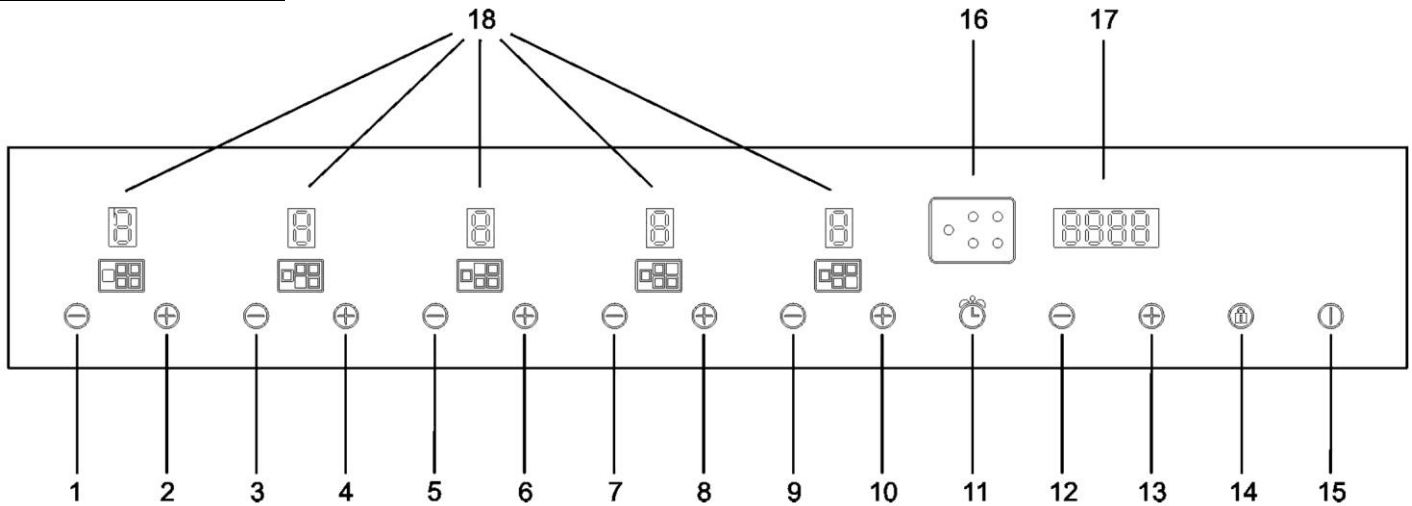
The cooktop is equipped with an electronic burner monitoring and control system using a touch panel.

**Attention: this appliance is designed for domestic use in a home environment by normal consumers. The appliance may be used only by adult, completely sane persons. It is prohibited to let children approach the appliance or play with it. Easily accessible parts on the appliance front may become very hot during use.**

**Make sure that children and handicapped persons do not touch hot surfaces and keep away from the appliance during its operation.**

# COOKTOPS DESCRIPTION

## 5 BURNERS 90 cm



- 1 – Burner 1 “-” button
- 2 – Burner 1 “+” button
- 3 – Burner 5 “-” button
- 4 – Burner 5 “+” button
- 5 – Burner 4 “-” button
- 6 – Burner 4 “+” button
- 7 – Burner 2 “-” button
- 8 – Burner 2 “+” button
- 9 – Burner 3 “-” button
- 10 – Burner 3 “+” button
- 11 – Clock button
- 12 – Clock programming “-” button
- 13 – Clock programming “+” button
- 14 – Safety lock button
- 15 – ON/OFF button
- 16 – Operating burner position indicator
- 17 – Timer display
- 18 – Power level display (0 - 7)

*This cooktop is designed to be used exclusively as food preparation equipment. Using it for other purposes (such as room heating) is improper and dangerous.*

**Attention: working areas become very hot during operation: keep away from children!**

### FUNCTIONS available for user/technician:

- **Standby mode (burners off, control panel on).**
- **Control panel lock to protect from accidental ignition.**
- **Power setting for each burner on 7 levels.**
- **Safety lock with manual reset to release the lock initiated from the control panel.**
- **Adjustment of each burner minimum power level (can be performed by a technician only).**
- **Programming for the type of used fuel: methane / liquefied petroleum gas (can be performed by a technician only).**
- **Switch-off time programming for each burner.**
- **Maximum time for each programmed burner stored in FLASH memory is 4 hours.**
- **Temperature measurement by an electronic board.**
- **Elimination of faults/failures using codes indicated on the display.**

# OPERATION

## 1) BURNERS

There are marks on the cooktop surface indicating the burner controlled by each knob. After connecting gas using the main control panel or opening the gas canister valve, ignite burners following the steps described below.

### Switching on the cooktop

To switch on the cooktop, press the ON/OFF button and hold for at least 2 seconds. The cooktop will switch on. Burner displays indicate a zero level, which corresponds to the switched-off state of burners.

### Burner ignition

To ignite a burner, press and hold the “+” button corresponding to the burner you want to ignite. You can press the “+” button one more time within 4 seconds to ignite the burner on level 7. After that the control system will make 3 attempts max with 10 second intervals.

If the burner does not ignite after the third attempt, it will be locked, and the letter “b” will be shown on the corresponding display. To unlock a burner, perform the steps described below.

Each burner that is not programmed with the corresponding timer will be automatically switched off after 4 hours of continuous operation.

Each burner operation is indicated by the corresponding figure indicating flame level during burner combustion.

### Setting burner flame level

When a burner is on, to increase its power level press the “+” button, and to decrease the power level press the “-” button. To change the power level successively, press and hold the “+” or “-” button and release it when the required level is reached. Power level changes from 1 to 7.

### Switching off the burner

To switch off a burner, simultaneously press the corresponding “+” and “-” buttons for one second or set level 0 for the burner using the “-” button. If the cooktop is off, the letter “H” (hot) will be flashing on the corresponding display for a few seconds. If the cooktop is not off, the flashing symbol “H/0” indicates that the burner is hot. The time for which the flashing symbol is displayed is given as a reference. It can vary dramatically depending on operation conditions.

### Switching off all cooktop burners

To switch off all burners simultaneously, briefly press the “ON/OFF” button. The cooktop will switch off.

### Burner switch-off time programming

Attention: the user must be always present during cooktop operation.

For each burner a time can be programmed after which it will automatically switch off.

To program the burner timer: switch the cooktop on using the “ON/OFF” button. Ignite the burner you want to program using the “+” button, choose the flame level required using “+” or “-” buttons and press the clock button (11) several times to select the burner you want to program. Timer display will indicate 0.00.

The number to the left of the point indicates hours, the number on the right indicated minutes. When buttons 12 and 13 are pressed (“-” and “+” in clock programming), the display will start flashing. This means you can increase or decrease the number of operation hours or minutes between 0 and 4 hours. When programming is finished, the display will stop flashing and indicate the set time. The corresponding LED will light up. No confirmation is required.

During programming you can reset the input value at any time by simultaneously pressing button 12 and 13 (“-” and “+” in clock programming). If the time is set to zero, burner timer is switched off.

# OPERATION

You can return to timer programming mode by pressing the time button (11) to check the time remaining until switch-off or to change the current settings.

The timer can be programmed only with the burner in operation. Countdown starts immediately after burner ignition. When the countdown is over, the programmed burner will go out and give a series of sound signals for 30 seconds (you can turn the sound signals off by pressing the clock button (11)).

If the programmed burner is put out by user, the corresponding timer is switched off.

## Programming simultaneous switch-off time for several burners

You can program switch-off time for several burners that operate simultaneously. The initial step is identical to the above-mentioned single burner programming. To complete programming operation: press the clock button (11) and move on to the next burner (no confirmation of programmed data is required). If another burner needs to be programmed, you must confirm it by pressing the clock button.

## Clock adjustment

In case of power supply failure, you must set the time displayed by the cooktop internal clock. To set the clock, switch on the cooktop by pressing the "ON/OFF" button. Then simultaneously press buttons 14 and 11 and hold them for at least 3 seconds.

The flashing number to the left of the point indicates hours, the number on the right indicates minutes. You can increase or decrease hours value by pressing buttons 12 and 13. If you press and hold buttons 12 and 13, you can change the hours value successively.

To set minutes, press the clock button (11) one more time. Numbers to the right of the point will start flashing. You can set the minutes value in the same way as the hours value.

To save the set time, press the clock button (11).

## Releasing burner lock (Fig. 14)

If a burner is locked, letter "b" will be indicated on the corresponding display. To release the lock, simultaneously press buttons 1 and 14 (for 90 cm) or buttons 3 and 14 (for 60 cm) and hold them for at least 2 seconds. After the lock is released, burners are set to level 0 and are ready to be switched on.

NOTE: if the lock release process is repeated 5 times within 15 minutes, the appliance will indicate signal FLT06 and will not accept lock release commands for the next 15 minutes.

## Child lock function

Can be activated only if the cooktop is off. To activate, press button 14 and hold it for at least 3 seconds. After the key lock is activated, all keys are turned off. In this case decimal points are indicated on each burner power level display.

To deactivate this function, press button 14 one more time and hold it for at least 3 seconds (all decimal points on power level displays will go out when the key lock is released).

## Key lock release

To release key lock, press button 14 and hold it for at least 2 seconds. All decimal points on flame level displays will disappear when key lock is released.

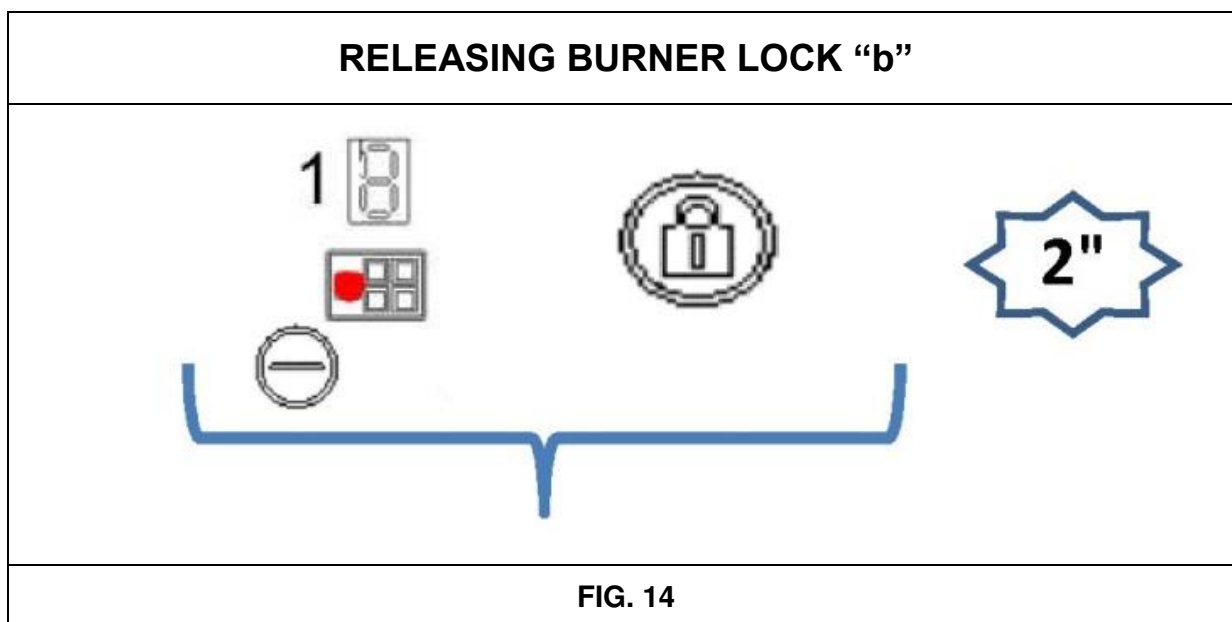


FIG. 14

# OPERATION

<b>Burners</b>	<b>Power, W</b>	<b>Ø of pan, cm</b>
Triple flame	3750 ÷ 3800	24 ÷ 26
High speed	2800	20 ÷ 22
Normal speed	1750	16 ÷ 18
Normal speed small size	1400	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

- *If the cooktop is equipped with a cover, before opening, remove all food residues that may have spilled on its surface. If the appliance is equipped with a glass cover, there is a risk that it explodes if heated. Before closing the cover put out all burners and leave them to cool.*
- *Position pans in such a way that they do not protrude over the cooktop limits.*

## **WARNINGS:**

- *Igniting burners equipped with control thermocouple is possible only when the control knob is in the “maximum” position (high flame, Fig. 1).*
- *Do not leave the appliance unattended with the burners in operation. Make sure there are no children near the appliance. Among other things, make sure that pot handles are in the correct position. During cooking keep an eye on using oils and fats, as they are easily flammable.*
- *Using sprays near working appliance is prohibited.*



# OPERATION

## WARNINGS AND USER TIPS:

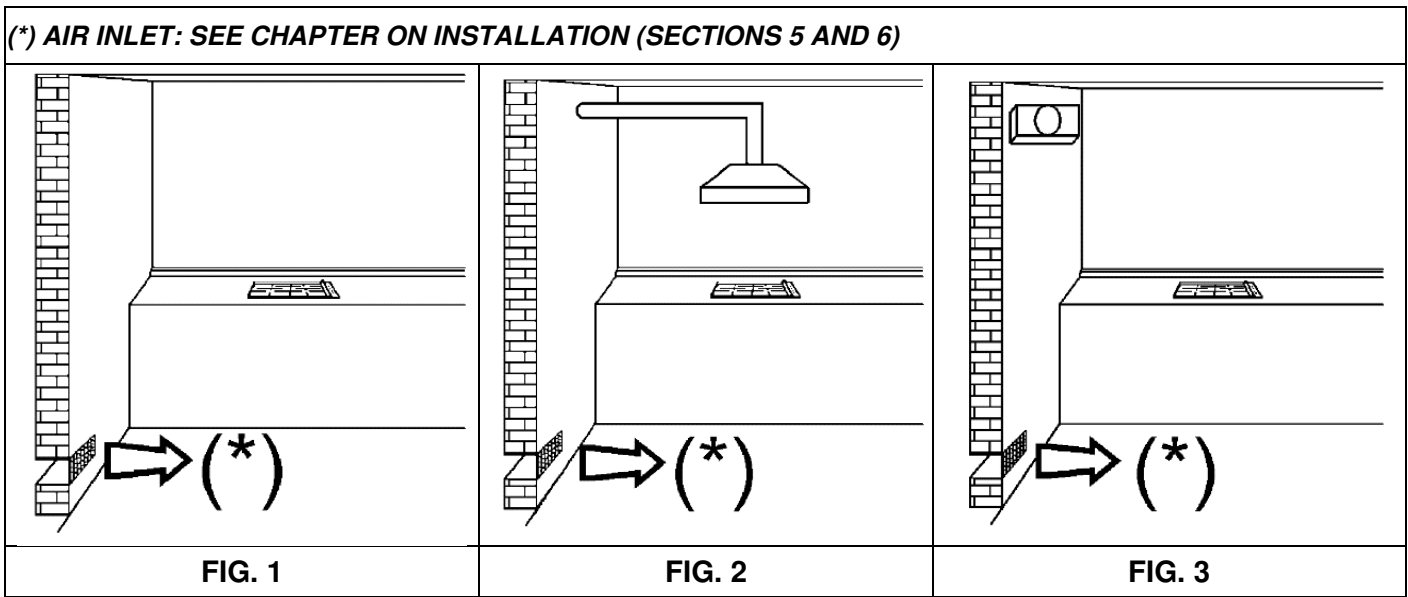
- Operation of cooking gas appliances results in generating heat and moisture in the room where they are installed. Therefore, adequate ventilation of the room must be provided. Make sure that openings for natural ventilation remain unobstructed (Fig. 1) and switch on the mechanical ventilation device (extractor hood or electric fan, Fig. 2 and Fig. 3).
- If the appliance is operated intensively or for a long period of time, additional ventilation may be required. For example, you may have to open a window or improve ventilation efficiency by increasing the power of available mechanical ventilation.
- If the equipment is used for a long time and intensively, additional airing may be required. In this case you have to open a window or improve airing by increasing mechanical ventilation power, if installed.
- Do not attempt modifying appliance technical specifications: it may be dangerous.
- If you decide to stop using this appliance (or replace an outdated model), before disposing, it is recommended to make the appliance unfit for use, following all applicable regulations for health and environment pollution protection foreseen for such cases. Dismantle parts that can be dangerous, especially for children, who may use the disposed appliance as a toy.
- Do not touch the appliance if your hands or feet are moist or wet.
- Use the appliance only after you put on your footwear.
- The manufacturer cannot be held liable for damage that may arise as result of improper, faulty or incorrect operation.
- During operation and immediately after it is over, some cooktop parts become very hot: do not touch.
- After cooktop operation make sure that rotating control knobs are in the "off" position. Shut the main gas supply system valve or canister valve.
- If there is a malfunction of gas supply valves, contact technical assistance service.

## ATTENTION:

If the cooktop glass is damaged:

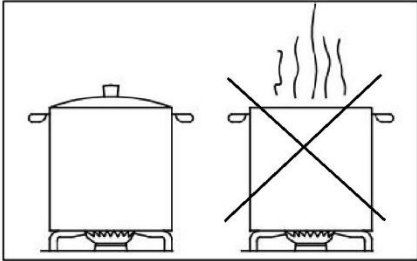
- immediately put out all burners and switch off electrical heating elements, then disconnect the appliance from electrical mains,
- do not touch the appliance surface,
- do not use the appliance.

Attention: working areas become very hot during operation: keep away from children!

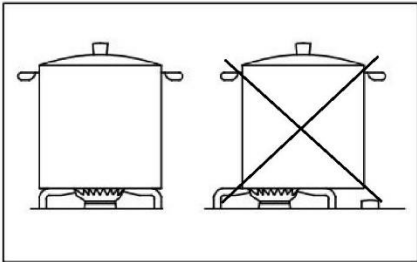


# OPERATION

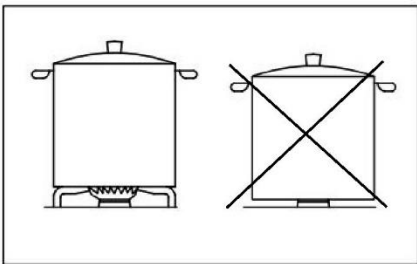
## ENERGY AND COOKWARE SAVING TIPS



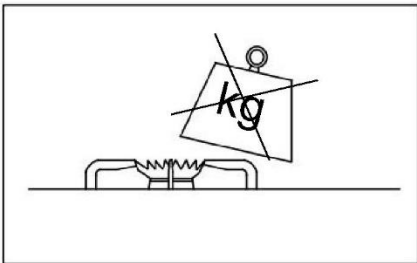
- *To avoid energy loss, do not use pots without lids or with partially closed lids when cooking.*



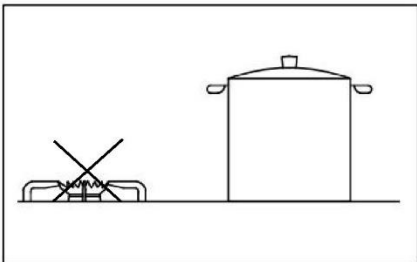
- *Position cookware precisely in the burner center.*
- *Do not place large-sized cookware near control knobs. These can be damaged by excessively high temperature.*



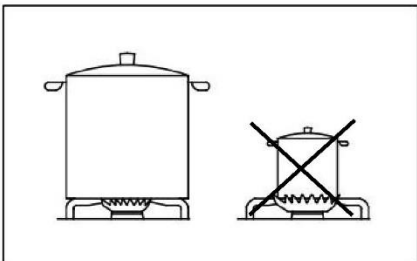
- *Never place cookware directly on the burner, but only on the grate. Before that, make sure that grates are installed correctly.*



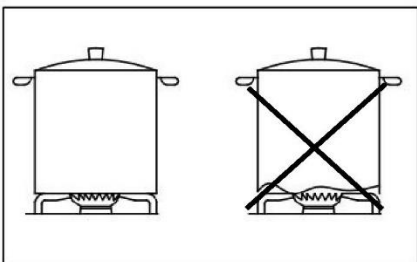
- *Be careful when handling cookware on the cooktop. Avoid shocks and do not place objects that are too heavy.*



- *Do not remove cookware when the flame is still burning. This may result in heavy injuries.*



- *Use cookware with the size appropriate for each burner. Do not use cookware with the size that is smaller than burner size. Flame should not be touching cookware sides.*



- *Use only cookware with good, flat and thick bottom. Deformed cookware can overturn.*

# CLEANING

## ATTENTION:

**Before attempting any cleaning work disconnect the appliance from gas mains and electrical mains.**

## 2) WORKTOP

To keep the glass surface shiny, wash it using warm water with soap after each use, rinse and dry. You should also wash enameled grates, enameled caps A, B and C and burner heads (see Fig. 5-5/A), clean igniters AC and thermocouple sensors TC (see Fig. 5/A). Washing all of these parts in a dishwasher is prohibited. Make sure to be careful when cleaning. Use a small nylon brush as shown in the figure (see Fig. 4) and leave the appliance until completely dry.

Cleaning should be done after the cooktop and its components cool down completely. It is prohibited to use scouring pads, abrasive powders and corrosive sprays.

Long-time contact of the surface with such products as vinegar, coffee, milk, salty water and lemon or tomato juice, must be avoided.

**Note: in case of regular use, the area of burners installation can discolor due to exposure to high temperature.**

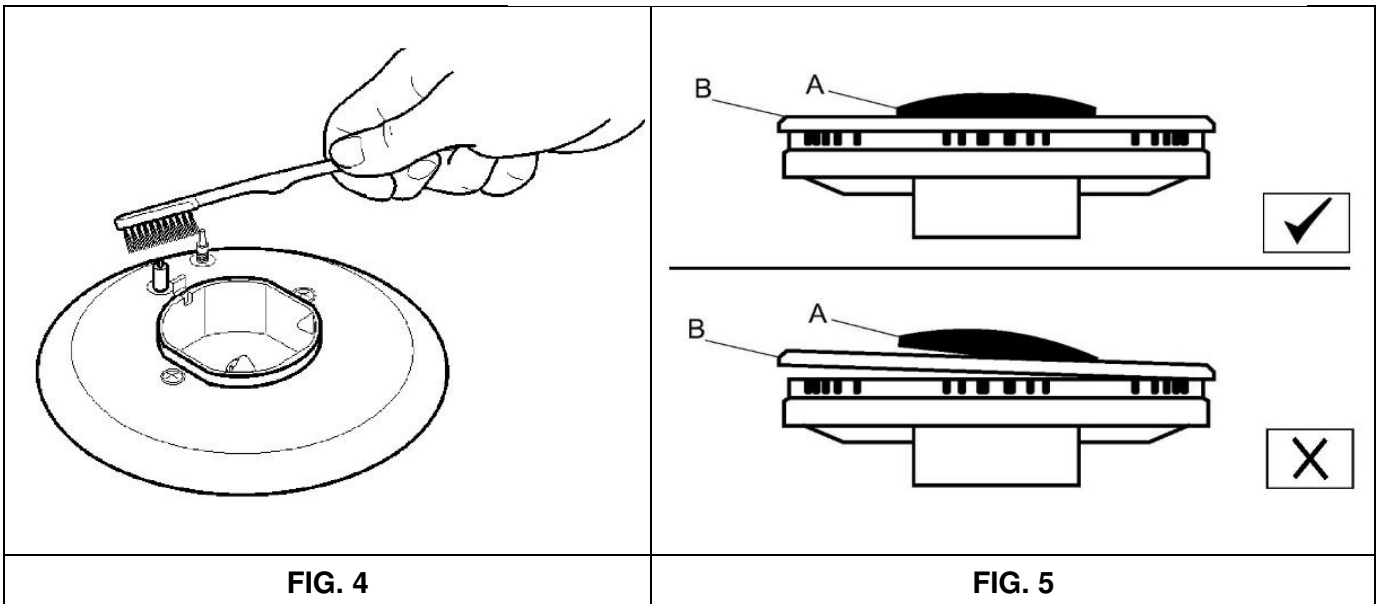


FIG. 4

FIG. 5

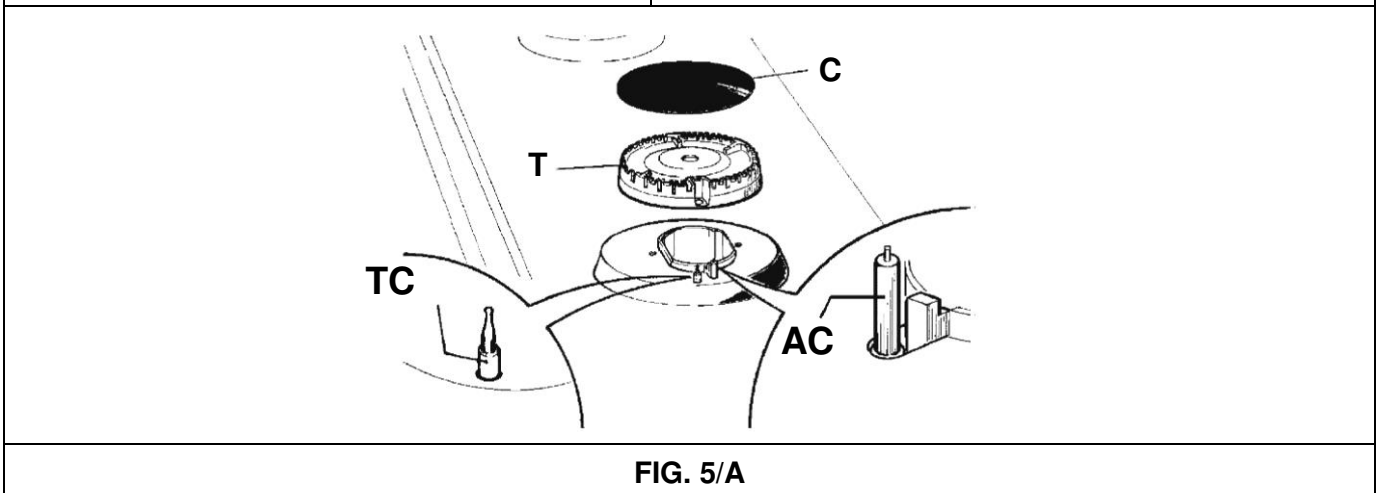


FIG. 5/A

# CLEANING

## CERAMIC GLASS

To maintain the shine of a glass ceramic surface, it is recommended to apply a silicon-based agent on the glass surface before starting use. This will create a film protecting from water and contamination. The protective film is not durable; therefore, you should repeat treatment with this substance frequently.

It is very important to clean the glass after use while it is still warm. Do not use scouring pads, abrasive products and corrosive sprays for cleaning.

Depending on contamination severity, one should note the following:

- Small stains can be removed using a soft sponge.
- Residues of liquids spilled out of pans should be removed using vinegar or lemon.
- ***Be careful not to let sugar or sugar-containing products end up on the cooktop during cooking. If this should happen, switch the cooktop off and immediately remove the stains before they cool down, using warm water and a moistened sponge.***
- Inadequate cooktop cleaning or incorrect cookware handling may eventually lead to color spots, metal glitter or streaks appearing on the cooktop. Although hard to remove, these streaks are not a symptom of cooktop malfunctioning.
- Using steam jet for appliance cleaning is prohibited.

## WARNINGS:

***When installing cooktop components into place, please follow these guidelines:***

- ***Make sure that the T slots of burner heads (Fig. 5/A) are not blocked by foreign objects.***
- ***Make sure that enameled caps A, B and C (Fig. 5-5/A) are correctly installed on burner heads. In the correct position a cap installed on the head is completely stable.***
- ***If a valve opens or closes with effort, do not apply force: contact the technical assistance service immediately.***
- ***Grates must be installed using appropriate centering pins (or on aluminum profile, if available). Check for complete stability.***
- ***Using steam jet for appliance cleaning is prohibited.***

# INSTALLATION

## TECHNICAL INFORMATION FOR INSTALLATION PERSONNEL

**Installation, adjustment, modification and maintenance described in this chapter can be performed only by qualified personnel.**

**The equipment must be correctly installed in compliance with valid regulations and manufacturer's requirements.**

**The manufacturer cannot be held liable for damage to people, animals or property resulting from incorrect installation of the appliance.**

**Modifications of devices that ensure equipment safety or automatic regulation can be made only by the manufacturer or its verified supplier throughout the entire service life.**

### INSTALLATION TIPS

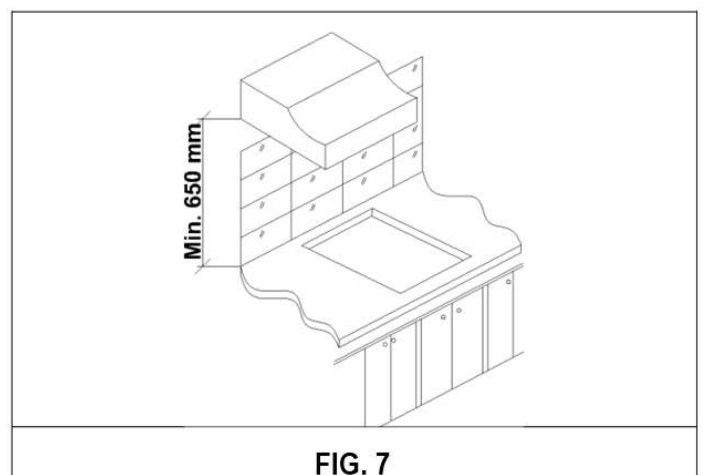
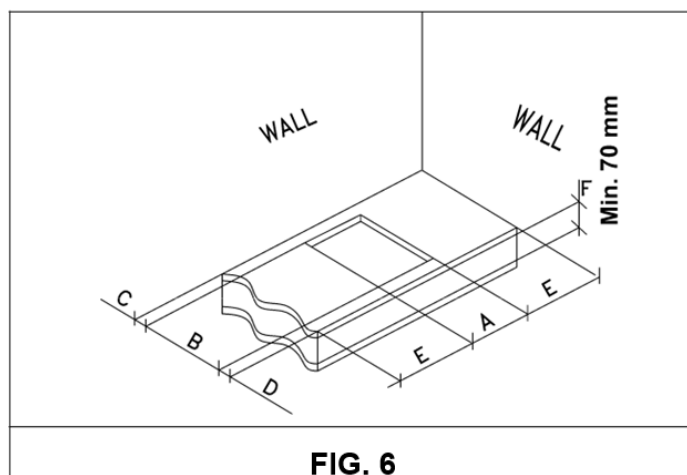
- The appliance is designed to work continuously for not more than 24 h (continuous operation system). When this time goes out, an adjustment break begins. During this break the appliance will check its performance efficiency.
- This automatic appliance is a safety-related device; its design modifications are prohibited. Modifications to this appliance design relieve the manufacturer from any liability whatsoever and cancel the warranty.
- The appliance conforms to all applicable national and European standards (such as EN 60335-1/EN 60335-2-102) in the field of electrical safety.

- Before starting to use the cooktop, carefully check the cables: a non-conforming cable can damage the appliance and put the system safety at risk.
- Turn the cooktop on and off only after the power supply is connected.
- Do not let water droplets end up on the appliance.
- Make sure that valve cables are not located near the high voltage cables of ignition transformer.
- Before switching on make sure that there are no foreign objects on the cooktop, particularly, in the control panel area.
- After the cooktop is turned on, wait for a few seconds for the process of control panel automatic calibration to be completed.
- In case of "partial" short circuit or insufficient insulation between line and earthing, voltage on the sensor electrode may drop to a level when appliance interlock is initiated, because it is not possible to accept the ignition signal.
- Touching the extra-low voltage (ELV) circuit is dangerous (only basic insulation as per EN 60730-1 is provided). Therefore, the appliance must ensure a level of electrical discharge protection for the user interface that is equivalent to double insulation.

**IMPORTANT: for correct cooktop installation, adjustment or modification for use with different types of gas, contact a QUALIFIED INSTALLER. Failure to meet this requirement results in warranty cancellation.**

### DIMENSIONS TO BE FOLLOWED (in mm from cut-out)

	A	B	C	D	E	F
5F (90)	833	483	62.5	62.5	55 min	70 min



# INSTALLATION

## 3) COOKTOP BUILDING-IN

Remove external packaging and internal packagings of all movable components. Make sure that the cooktop is in good working condition. If there are doubts as far as appliance condition is concerned, using the appliance is prohibited. Please contact qualified personnel.

**Keep packaging elements (cardboard, bags, foamed polystyrene, nails ...) away from children as they are a potential hazard source.**

To build the cooktop in, cut out an opening in the load-bearing furniture table top with the dimensions given in Fig.6. Make sure that you strictly follow the limit distances in the area of appliance installation (see Fig. 7).

**The equipment is a class 3 product. Therefore, it must comply with all the requirements specified in standards applicable to this product.**

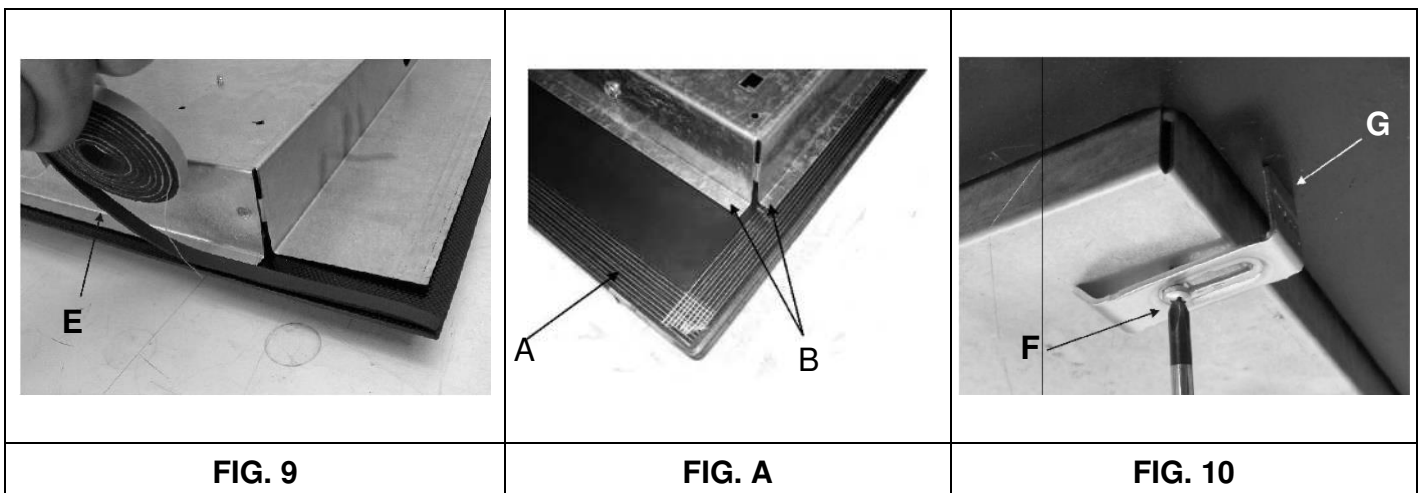
The appliance may be installed only with one side wall (on the right or left of the cooktop). This wall must be higher than the cooktop level and must be positioned with respect to the minimum distance indicated in the table given below.

## 4) COOKTOP FIXING

The cooktop is fitted with a special gasket that prevents any ingress of liquid inside furniture. To correctly install this gasket, it is recommended to strictly follow the below instructions:

- Remove all movable parts of the cooktop.  
Cut the gasket into 4 parts of appropriate length in order to install them on 4 edges of the glass top.
- Turn the cooktop over, correctly position the adhesive surface of gasket E (Fig. 8) under the cooktop edge, so that the outside gasket edge is precisely aligned with the cooktop perimeter edge. Outside band edges must be aligned without overlapping.  
Pressing with your fingers, attach the gasket to glass evenly and reliably.
- Install the cooktop into the opening made in the furniture and fix it using screws F, by means of fixing hooks G (see Fig. 9).
- To prevent potential accidental contact with cooktop surface that becomes very hot during operation, a wooden pad must be installed at the distance of at least 70 mm from the tabletop, and fixed using screws (Fig. 6).
- To fix this appliance on the load-bearing structure, we recommend to avoid using mechanical or electrical screwdrivers. Instead, tighten the fixing hooks by hand, with medium force.

**Warning: the edge of glass section (A) must not rest on the panel or worktop. It should support the edge of metal section (B) that must be touching the cooktop (see Fig. A). It is important to take into account the cut-in dimensions.**



# INSTALLATION

## **IMPORTANT GUIDELINES TO BE FOLLOWED FOR INSTALLATION**

***The installer must note that side walls which might be installed, must not be higher than the cooktop level. Besides, the back wall and surfaces adjacent to and surrounding the cooktop, must withstand the temperature of 90 °C.***

***Adhesive used for attaching the plastic plate to furniture must withstand the temperature of at least 150 °C to prevent coating separation.***

***Provisions of applicable standards are to be followed during appliance installation.***

***This appliance is not fitted with a device for combustion products removal. Therefore, the appliance must be installed according to the installation requirements given above. Special attention must be given to the applicable guidelines with respect to ventilation and airing specified below.***

## **5) ROOM VENTILATION**

To ensure correct operation of appliance, continuous ventilation must be provided in the room of its installation. The amount of air required for normal gas combustion and room ventilation must be provided. This amount must not be less than 20 m<sup>3</sup>. Natural inlet of air must be ensured directly through permanent openings made in walls of the room to be ventilated. These openings must be led outside and have a cross-section of at least 100 cm<sup>2</sup> (see Fig. 1). They must be done in a way that eliminates the risk of their blockage.

It is also acceptable to provide indirect ventilation by supplying air from rooms adjacent to the room to be ventilated. Provisions of applicable guidelines must be strictly followed

## **6) LOCATION AND AIRING**

It is necessary to ensure removal of combustion products from cooktops using extraction hoods that must be connected to vent stacks, chimneys or have an outlet directly to outside (see Fig. 2). If using a vent stack is not possible, and subject to scrupulously following ventilation provisions given in applicable regulations, it is allowed to use a fan that must be installed in a window or wall with the outlet outside, and that must switch on simultaneously with the appliance (see Fig. 3).

# INSTALLATION

## 7) GAS SUPPLY

**Before installing the appliance, make sure that data on the factory label inside the box correspond to gas mains specifications. Data for appliance adjustment are given on the label shown in this manual and located inside the box: type of gas and working pressure.**

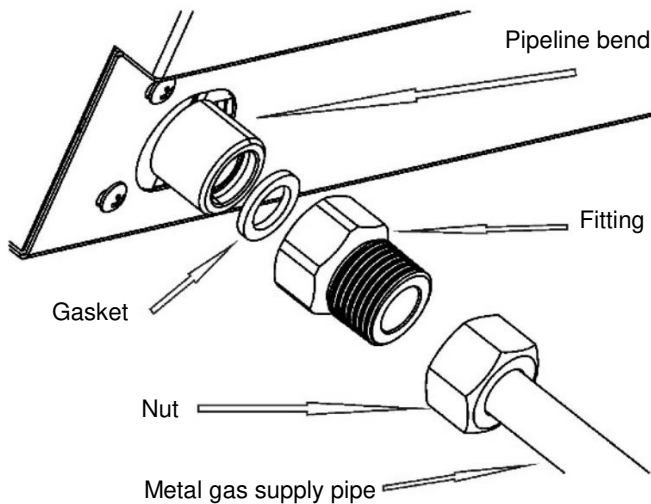
**If gas is supplied via a pipeline,** the appliance must be connected to a gas supply device:

- Using a rigid steel pipe, in compliance with applicable standards, connections must be made using screw fittings in compliance with EN 10226.
- Using a copper pipe, in line with applicable standards, connections must be made with mechanically sealed fittings, in compliance with applicable standards.
- Using a flexible stainless steel pipe with solid walls, in compliance with applicable standards, maximum 2 meters in length, with sealing gasket in compliance with applicable standards. This pipe must be installed so as to prevent touching movable parts of the built-in module (for example, drawers) and crossing areas where objects can be located.

**If gas is supplied directly from the canister,** the appliance must be fitted with a pressure regulator in compliance with applicable standards, and must be connected as follows:

- Using a copper pipe, in line with applicable standards, connections must be made with mechanically sealed fittings, in compliance with applicable standards.
- Using flexible stainless steel pipes with solid walls, in compliance with applicable standards, maximum 2 meters in length, with sealing gasket in compliance with applicable standards. This pipe must be installed so as to prevent touching movable parts of the built-in module (for example, drawers) and crossing areas where objects can be located. To make connection of the pressure regulator installed on canister with the connecting nozzle easier, it is recommended to install a special adapter on flexible pipe. This type of adapter is readily available in stores.

After connection make sure that it is completely leak-tight using soap solution. Using flame for checking is prohibited.



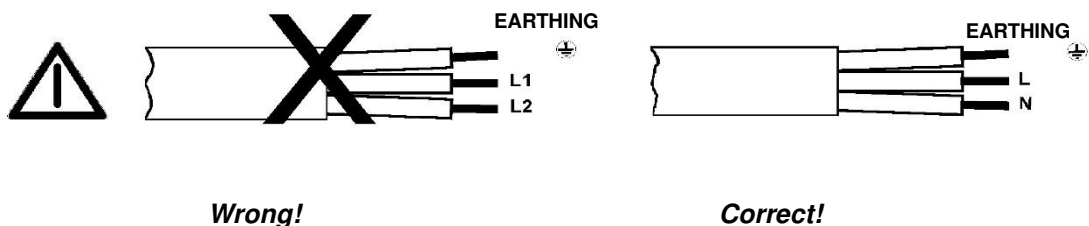
### **WARNING:**

**Please note that the fitting on appliance gas inlet port has a 1/2" thread, conical, male, in compliance with standard EN 10226.**

### **IMPORTANT:**

The appliance conforms to provisions of additional legal regulations to European Union directives:  
- Regulation (UE) 2016/426.

**Warning: it is prohibited to connect phase and neutral in different lines!**





# INSTALLATION

## 8) ELECTRICAL SUPPLY

**IMPORTANT: installation must be done in compliance with the manufacturer's instructions. Installation errors can result in damage to people, animals or property, which the manufacturer cannot be held liable for.**

**Electrical mains connection must be completed in compliance with applicable standards and legislative provisions.**

- Electrical supply voltage and power specifications are given on labels inside the appliance. These should be used for selecting appropriate cable cross-sections for connection to electrical mains.
- Before connecting power, make sure that the connector or appliance are provided with reliable earthing in compliance with currently applicable standards and regulations. The manufacturer accepts no liability if these requirements are not complied with.

**In case of electrical mains connection via socket:**

- If no plug is installed on power cable C (see Fig. 10), install a standard plug that corresponds to the load given on the factory label. Connect the cable according to the diagram in Fig. 10. Make sure to follow these rules:

**L (line) = brown cable;**

**N (neutral) = blue cable;**

**earthing symbol  $\oplus$  = yellow\green cable.**

- Electrical power cable must be installed in such a way that it can never heat to the temperature of 90 °C in any point.
- Do not use transition pieces, adapters or branches for connection. They can cause unreliable contacts and dangerous overheating.
- After installation is completed, the plug must be easily accessible.

**If connecting directly to electrical mains:**

- In compliance with applicable standards, install a single-pole disconnecting switch between the appliance and the mains. The switch must be sized appropriately for the appliance load.
- Please note that the earthing cable cannot be interrupted by installing the switch.
- For increased safety level electrical mains connection can be also protected using a highly sensitive differential circuit breaker.

We strongly recommend to connect the yellow/green earthing cable to a reliable earthing installation.

**Before starting any work on the electrical part of the appliance, it must be completely disconnected from the mains.**

The manufacturer disclaims all responsibility and liability for damage to people or property resulting from failure to follow the requirements give below or from making modifications to any part of the appliance.

**If modifications in the home electrical network are required for installation, or the appliance plug and the socket do not match, this work must be carried out by professional qualified personnel. A professional electrician must make sure, among other things, that the plug cable cross-sections correspond to the appliance consumed power.**

### WARNINGS:

**All our products comply with European standards, as well as addenda thereto. As a result, this appliance conforms to the requirements of relevant European Union Directives on:**

- **Electromagnetic compatibility (EMC);**
- **Electrical safety (LVD);**
- **Restriction of the use of certain hazardous substances (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

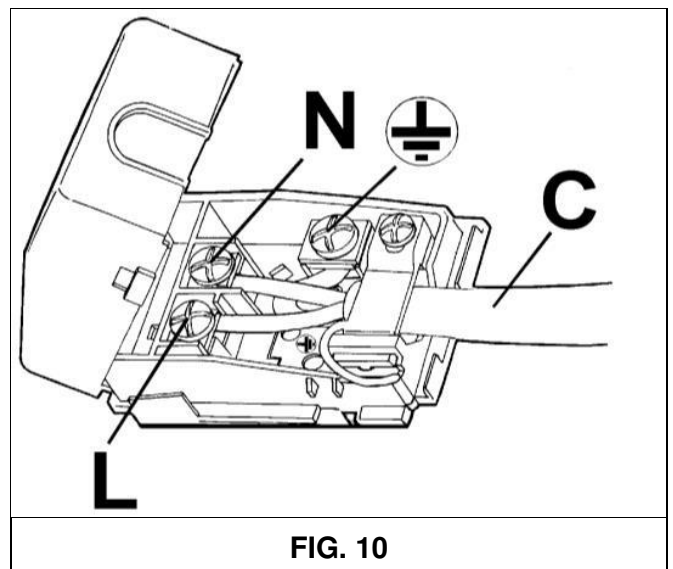


FIG. 10

# ADJUSTMENT AND MODIFICATION WORK

*Before starting any adjustment work disconnect the appliance from electrical power.*

*After adjustment or pre-adjustment is completed, all lead seals that could be taken off in the process, must be restored by the technician.*

## **9) MINIMUM BURNER POWER ADJUSTMENT PROCEDURE. (Fig. 15)**

Minimum power setting procedure allows to modify the programmed minimum power and adjust each burner according to the characteristics of the gas supply mains which the cooktop is connected to.

After switching on the cooktop, begin the procedure by pressing the “+” and “-” buttons of burner 3 simultaneously with the “+” and “-” buttons of burner 1 (for 5F) or the “+” and “-” buttons of burner 5 (for 4F), and hold them for 3 seconds. All other burners must be switched off (in standby mode).

When the adjustment procedure has been initiated, “MIN” will be shown on the display. In this time, you can select the burner to be adjusted using buttons 12 and 13 (“-” and “+” in clock programming). After confirming with the clock button (11), the selected burner will ignite at minimum power. You can increase or decrease the power to minimum level using the “+” and “-” buttons of the burner. During adjustment procedure, flame power levels on the display will be indicated if the programmed minimum level matches factory settings. Flashing indication will change □ ◯ ◡, showing a higher or lower power than the programmed power.

To confirm the minimum power selected, press the clock button (11). “MIN” will continue to be shown, but none of the displays will be flashing. At this time, you can press the clock button (11) to exit the adjustment procedure, or press buttons 12 and 13 to select another burner and program its minimum power. The appliance will accept and store the minimum power levels and will use them during regular cooktop operation (see Fig. 11).

## **Gas type selection (Fig. 16)**

The cooktop can be set to operation with methane or liquefied petroleum gas. Before starting gas selection procedure, the cooktop must be in operation, and all burners must be switched on. Simply press the “-” buttons of burner 5 and burner 1 simultaneously with button 12 (for 90 cm), or the “-” buttons of burner 5 and burner 2 simultaneously with button 12 (for 60 cm) and hold them for at least 2 seconds. After the gas selection procedure has been started, burner power level displays will go off, and “nAt” or “LPG” will be shown on the timer display, depending on the set configuration. You can select the desired setting using buttons 12 and 13. To complete the procedure, user must press the clock button (11).

Activating this function results in reset of switch-off time programmed for burners (see Fig. 11).

**THE BURNERS DO NOT REQUIRE PRIMARY AIR ADJUSTMENT.**

# ADJUSTMENT AND MODIFICATION WORK

FIG. 15

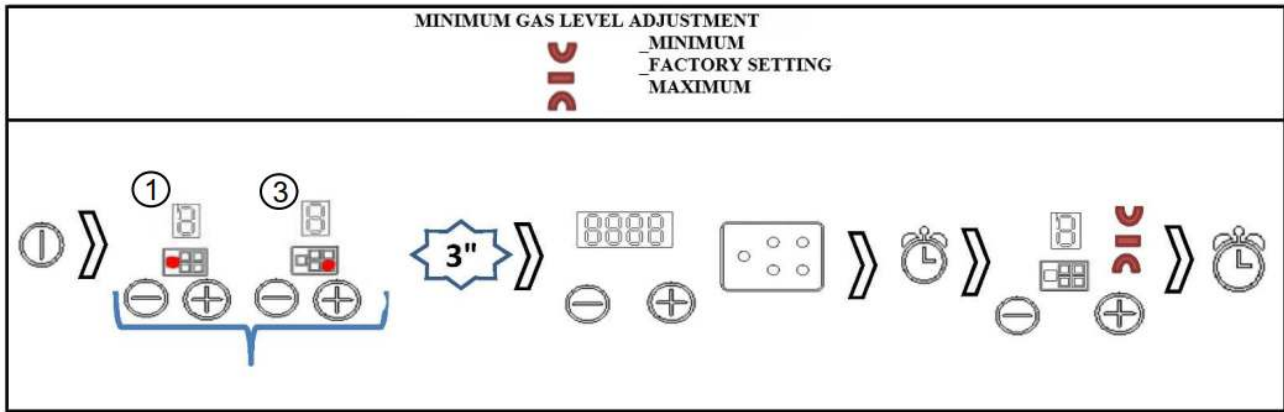


FIG. 16

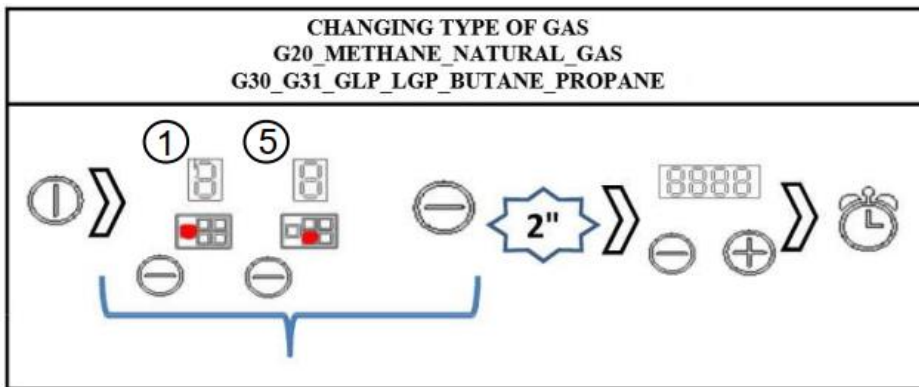
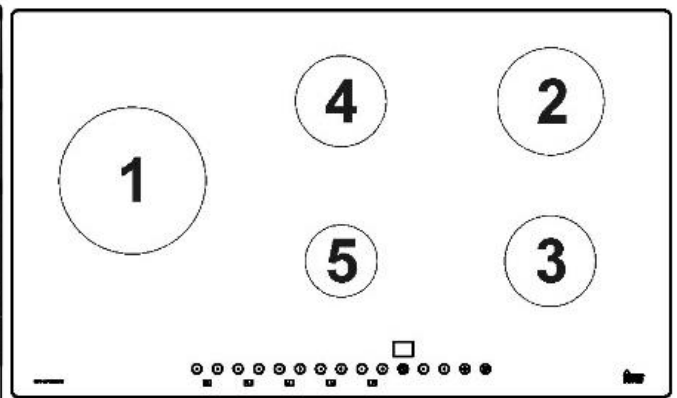
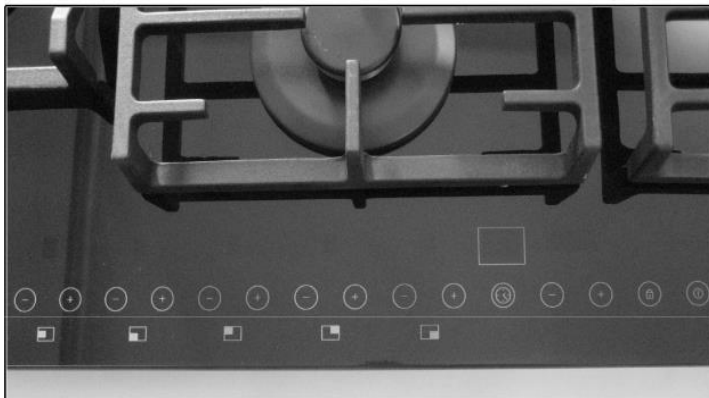
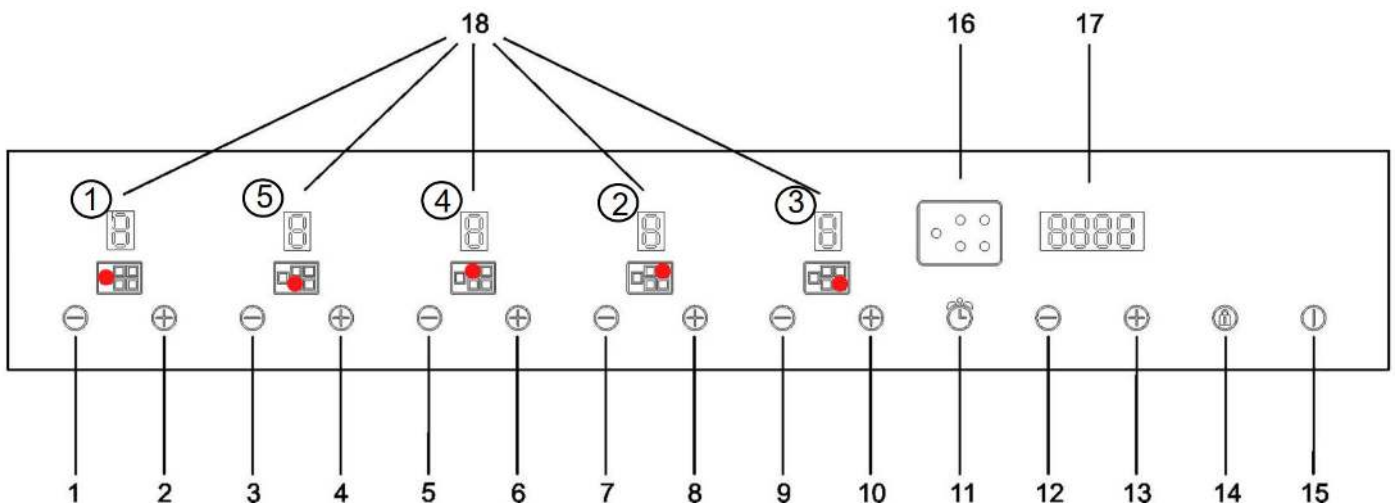


FIG. 11

BURNERS POSITION



BUTTONS



# ADJUSTMENT AND MODIFICATION WORK

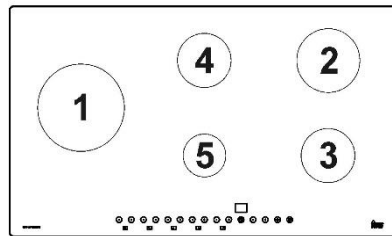
## 10) NOZZLES CHANGE

You can convert the burners for operation with various type of gas by installing nozzles appropriate for each gas. To perform this operation, remove burner heads. Using spanner wrench B loosen nozzle A (see Fig. 12) and replace it with the nozzle that corresponds to the gas type you want to use. It is recommended to tighten the nozzle securely.

**After the above-mentioned replacement, a technician must perform burner adjustment as described in paragraph 9, install lead seals on available adjustment or pre-adjustment devices, and prepare a new factory label to replace the old label, corresponding to the new setting of appliance gas supply. This label is in the bag for replaceable nozzles.**

For installer's convenience, a table is provided below specifying burner power and heat capacity, nozzle diameters and operating pressures for various gases.

### BURNER POSITION

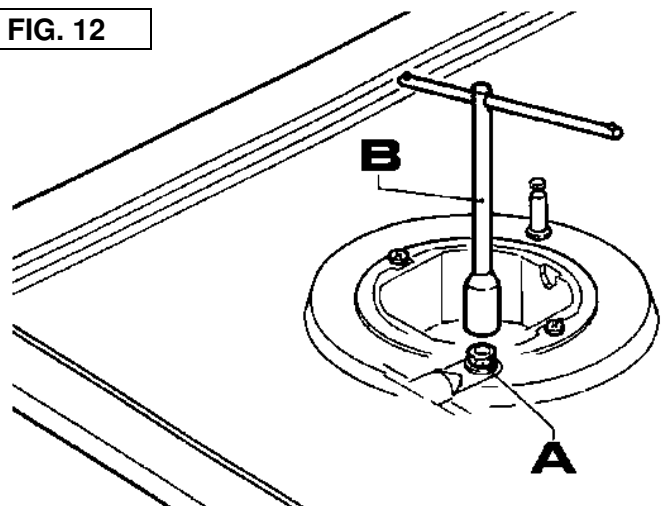


EE <sub>gas cooktop</sub>
56,8 %

BURNERS		GASES	OPERATING PRESSURE mbar	HEAT CAPACITY		NOZZLE DIAMETER 1/100 mm	HEAT CAPACITY (W)		
Pos	NAME			g/h	l/h		MIN.	MAX.	EE <sub>Burner</sub> *
1	TRIPLE FLAME	G 30 – BUTANE	28-30	276	357	100 B	1800	3800	54.3 %
		G 31 – PROPANE	37	271		100 B	1800	3800	
		G 20 – NATURAL GAS	20			145 A	1800	3750	
2	HIGH SPEED	G 30 – BUTANE	28-30	204	267	83	800	2800	59.8 %
		G 31 – PROPANE	37	200		83	800	2800	
		G 20 – NATURAL GAS	20			117 Y	800	2800	
3	NORMAL SPEED, SMALL SIZE	G 30 – BUTANE	28-30	98	133	58	650	1350	60.3 %
		G 31 – PROPANE	37	96		58	650	1350	
		G 20 – NATURAL GAS	20			85 Y	650	1400	
4	NORMAL SPEED	G 30 – BUTANE	28-30	127	167	65	650	1750	55.0 %
		G 31 – PROPANE	37	125		65	650	1750	
		G 20 – NATURAL GAS	20			98 Z	650	1750	
5	AUXILIARY	G 30 – BUTANE	28-30	73	95	50	550	1000	NONE
		G 31 – PROPANE	37	71		50	550	1000	
		G 20 – NATURAL GAS	20			75 X	550	1000	

\* According to Regulation 66/2014 of the European Union which sets the guidelines for applying Directive 2009/125/CE, capacity calculation (EE<sub>gas burner</sub>) has been performed as per standards EN 30-2-1, latest revision for G-20.

FIG. 12



# ADJUSTMENT AND MODIFICATION WORK

## Display of temperature inside the cooktop

The electronic board features a temperature sensor that allows monitoring temperature inside the cooktop directly on the timer display. To switch on this indication, press the “+” and “-” buttons of burner 1 simultaneously with buttons 12 and 13 (for 90 cm), the “+” and “-” buttons of burner 5 simultaneously with buttons 12 and 13 (for 60 cm) and hold them for at least 3 seconds. At this time using clock 11 for settings related to burner switch-off time programming, will be impossible.

To switch off internal temperature indication, press the buttons in the same order as for switching on.

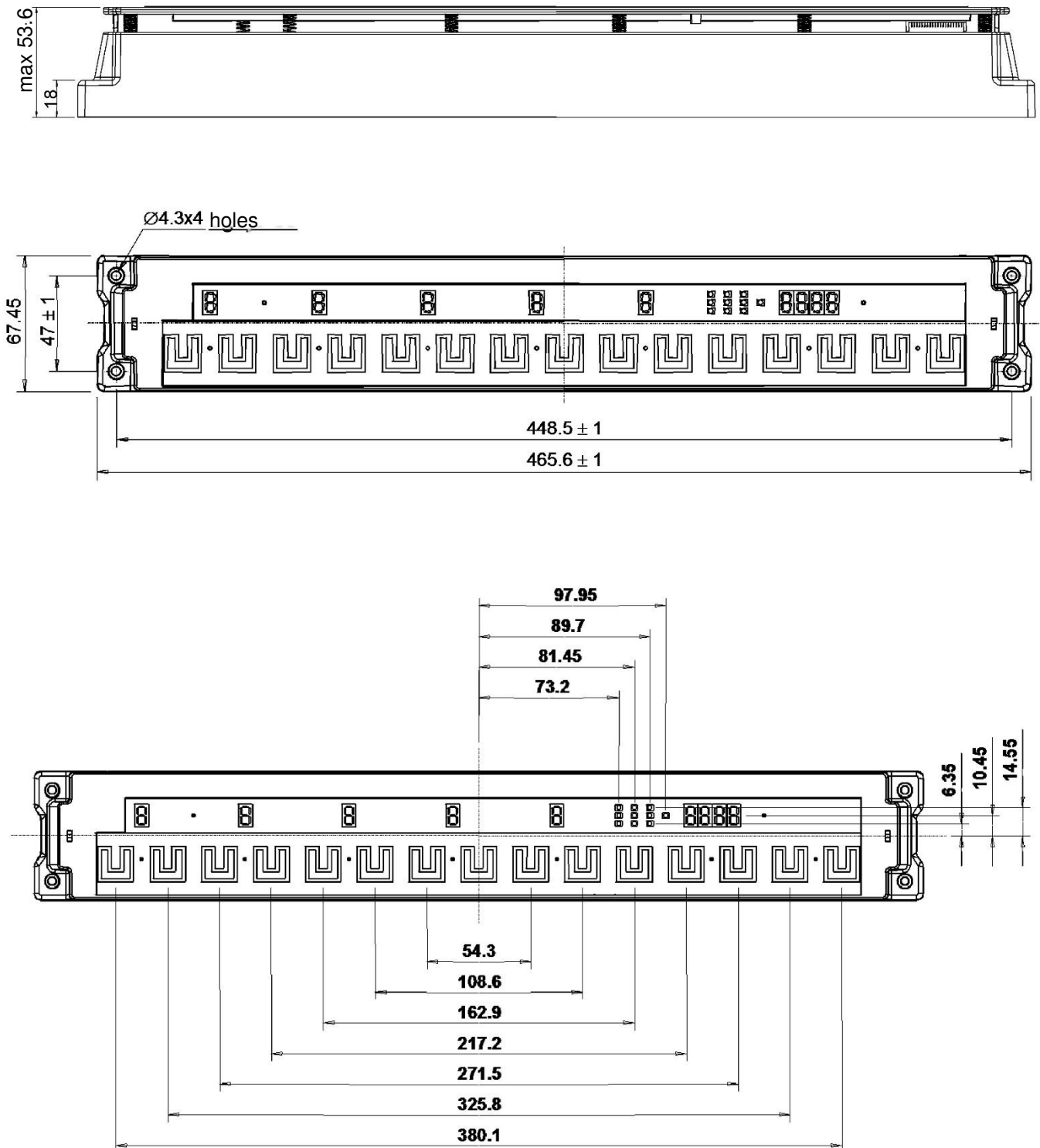
## Electronic self-test

Electronic boards continuously monitor their status. If hardware problems or faults occur inside the electronic board, including to the extent that may be dangerous for the end user, the appliance enters into “safe” state. In this state, the solenoids are switched off, and a code is shown on the display indicated the type of fault.

Fault type	Displayed error code
One burner locked	B
Uncontrolled flame / flame sensor circuit failure on one burner	F
Main valve circuit failure	Flt00
Voltage failure in reference circuit	Flt01
Protection circuit failure	Flt02
Microcontroller ports failure	Flt03
EPROM failure	Flt04
Valve control circuit failure	Flt05
Limit exceeded for 5 attempts to release lock within 15 minutes	Flt06
Power supply circuit failure	Flt08
Sound alarm failure/ general failure	Flt09
All burners locked	Flt0A
Logic control communication failure	Flt0[
Control panel control failure	Flt0E

# ADJUSTMENT AND MODIFICATION WORK

## DIMENSIONS (electronic board)



# MAINTENANCE

***Before attempting any maintenance work disconnect the appliance from gas mains and electrical mains.***

## INSTALLATION TIPS

- The appliance is designed to work continuously for not more than 24 h (non-continuous operation system). When this time goes out, an adjustment break begins. During this break the appliance will check its performance efficiency.
- This automatic appliance is a safety-related device; its design modifications are prohibited. Modifications to this appliance design relieve the manufacturer from any liability whatsoever and cancel the warranty.
- The appliance conforms to all applicable national and European standards (such as EN 60335-1/EN 60335-2-102) in the field of electrical safety.
- Before starting to use the cooktop, carefully check the cables: a non-conforming cable can damage the appliance and put the system safety at risk.
- Turn the cooktop on and off only after the power supply is connected.
- Do not let water droplets end up on the appliance.
- Make sure that valve cables are not located near the high voltage cables of ignition transformer.
- Before switching on make sure that there are no foreign objects on the cooktop, particularly, in the control panel area.
- After the cooktop is turned on, wait for a few seconds for the process of control panel automatic calibration to be completed.
- In case of “partial” short circuit or insufficient insulation between line and earthing, voltage on the sensor electrode may drop to a level when appliance interlock is initiated, because it is not possible to accept the ignition signal.
- Touching the extra-low voltage (ELV) circuit is dangerous (only basic insulation as per EN 60730-1 is provided). Therefore, the appliance must ensure a level of electrical discharge protection for the user interface that is equivalent to double insulation.

# MAINTENANCE

## POWER SUPPLY CABLE TYPES AND CROSS-SECTIONS

COOKTOP TYPE	CABLE TYPE	SINGLE-PHASE SUPPLY
Gas cooktop	H05 RR - F	Cross-section 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

### **ATTENTION!**

*When replacing power supply cable, the installer must have at hand an earthing conductor (B) with a larger length than phase conductors (see Fig. 13) and comply with the requirements specified in paragraph 8.*

**WARNING: MAINTENANCE CAN BE CARRIED OUT ONLY AND EXCLUSIVELY BY AUTHORIZED PERSONNEL.**

*If the cable is malfunctioning or broken, remove it and do not touch. Also, disconnect the appliance from the socket and do not ignite flames. Contact your nearest authorized technical service center to eliminate this problem.*

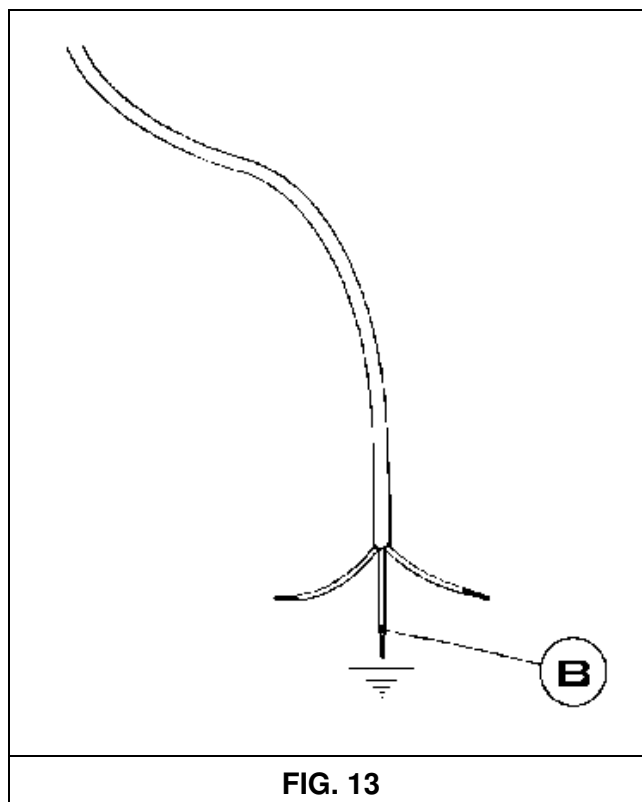


FIG. 13



# TECHNICAL DATA

## DESCRIPTION

One electronic board allows for controlling a gas cooktop with 4-5 burners.

This product operates with Brahma VPC01 valves that enable adjustment of each burner power separately, using methane or liquefied petroleum gas.

The appliance is also equipped with user interface having a seven-segment display and touch panel.

## MAIN SPECIFICATIONS

Main specifications are given below.

- A display with 7 red-colored segments and LCD displays for indicating power level of each individual burner, as well as for time and settings indication.
- Touch panel with 15 sensor zones for selecting power level for each burner individually, setting, control panel lock, and switching on/off.
- Five 24 VDC outputs for Brahma VPC01 modulating valves.
- 24 VDC output for main Brahma VPC01 valve after discharge pipe.
- RS232 interface for appliance testing.
- Five Faston inputs for flame sensor electrodes of five burners.
- Output for 100-240 VAC igniter control.
- Control of pre-programmed modulation levels in FLASH memory.
- Option to control two modulation tables (G20 and G30).
- Built-in procedure for minimum power level adjustment of each appliance burner.
- Power supply board designed using switching technology.
- Day clock in 24 h format.

## TECHNICAL DATA

<b>Power supply:</b>	100-240 VAC $\pm 10\%$
<b>Frequency:</b>	50-60 Hz
<b>Power consumption:</b>	92 VA
<b>Consumption in standby mode:</b>	< 1 W
<b>Switched-on transformer output contacts:</b>	100–240 VAC $\pm 10\%$ – 250 mA – $\cos\phi = 0.4$
<b>Sensor electrodes connection:</b>	2.8 x 0.8 mm Faston
<b>Operating temperature:</b>	-10 °C +85 °C
<b>Protection class:</b>	IP 00
<b>EN298 classification code:</b>	

Special characteristics	Description	Code
1°	Atmospheric monitor	A
2°	Main burner direct ignition	M
3°	Cycle repeat	C
4°	Nonvolatile interlock	L
5°	Setting time	X
6°	Non-continuous operation	N

**Maximum length of external cables:**  $\leq 1$  m

## Flame control

Flame sensor design uses the flame rectification process.

Minimum ionization current:	0.2 $\mu$ A DC
Maximum ionization current: (supply voltage 264 V <sub>RMS</sub> )	4.6 $\mu$ A DC
Recommended ionization current:	3-5 times the minimum current
Maximum cable length:	1 m
Minimum electrode and measuring cable insulation resistance with earthing:	$\geq 50$ M $\Omega$
Maximum electrode stray capacitance:	$\leq 1$ nF
Maximum short-circuit current	$\leq 200$ $\mu$ A <sub>AC</sub>

## TIME

- wait time (TW):	1 s	
- safety time (TS):	4 s	
- response time in case of flame extinction:	3 s	(per EN 30-1-4)
- transition waiting or transition ventilation time:	10 s	
- waiting time for interlock triggered by uncontrollable flame:	10 s	
- ignition preparation time:	0 s	
- ignition attempts number:	3	

# TECHNICAL DATA INDICATED ON FACTORY LABEL

## 5 BURNERS (90) (LEFT BURNER WITH DOUBLE FLAME)

Category II<sub>2H3+</sub>

G 30 - Butane 28 - 30 mbar

G 31 - Propane 37 mbar

G 20 Natural gas 20 mbar

$\Sigma Q_n$  Natural gas = 10.7 kW

$\Sigma Q_n$  Liquefied petroleum  
gas = 10.7 kW

$\Sigma Q_n$  Liquefied petroleum  
gas = 778 g/h (G30)

764 g/h (G31)

Voltage = 220 - 240 V ~

Frequency = 50 - 60 Hz

# TECHNICAL DATA FOR ADJUSTMENT OF GAS USED IN THE APPLIANCE



***If the kitchen is converted to another type of gas, follow the installation and operation instructions and replace the bottom label with the label stored in the spare parts bag.***

# TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

This appliance was checked and adjusted before shipment from factory by experienced and specially trained personnel in order to ensure optimum performance.

Original spare parts are available only in our technical service centers and authorized sale points.

Each repair and adjustment, which may be required in future, must be performed by qualified personnel with utmost care and attention.

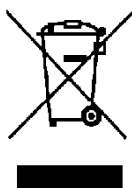
Therefore, we recommend to always contact the dealer where the product was purchased, or our nearest technical assistance center, specifying the brand, model, serial number and malfunction type of your appliance. Appliance data are specified on the factory label located on the appliance bottom part and on the label attached to the packaging box.

This information will help the technician find appropriate spare parts and promptly perform the work required. We recommend that you note these data below so that you always have them at hand.

**BRAND:** .....

**MODEL:** .....

**SERIES:** .....



This appliance conforms to Directive of the European Union 2002/96/CE on electrical and electronic equipment designated as (Electrical and electronic waste). This Directive provides the general basis, valid throughout the entire territory of the European Union, for electrical and electronic waste distribution and disposal.

# USER SOLUTIONS

<b>PROBLEM</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
The gas ring burns unevenly	Contamination inside the gas ring head.	Remove foreign articles from gas ring head.
	Wrong gas regulation	Contact with official technical support service of Pando.
Gas ring flame suddenly changes / flashes	Wrong assembly of gas ring components.	Correctly install the gas ring components.
Flame is ignited with a great delay.	Wrong assembly of gas ring components.	Correctly install the gas ring components.
Flame goes out immediately after ignition	Ignition handle was released too early.	Hold the handle pressed within longer period of time and before finally releasing it, strongly press it.
	Problem with thermocouple	Move thermocouple
Contact with official technical support service of Pando.		
Change in colour of grates within burning area.	Normal situation caused by high temperature or contamination.	Clean grates and components of gas ring using the appropriate metal cleaning agents
When pressing the control knob flame is not ignited (the spark plugs emit spark)	Gas absence or presence of residuals of contamination or cleaning agent on the spark plugs	Open the gas valve meter; clean the spark plugs as described in chapter "Cleaning"
When pressing the control knob flame is not ignited (the spark plugs don't emit spark)	Problems with plug or with ignition.	Contact with official technical support service of Pando.
Electric ignition doesn't operate.	Power supply absence.	Make sure that electrical connector is connected with the mains. Check, whether the meter is turn on.
	Wrong assembly or ignition failure.	Contact with official technical support service of Pando.
The spark plugs constantly emit spark.	Humidity	Power off for 24 hours and give the top part to dry; Make sure that all bushings are installed correctly.
	Wrong assembly or fault of micro switch	Contact with official technical support service of Pando.

## PANDO / Gas cooktops – AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE (SAT) AND WARRANTY:

**INOXPAN S.L.**

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

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

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

Use the above phone number, fax or e-mail to request technical assistance, under warranty or outside warranty. Please note that warranty covers only the work to eliminate appliance faults.

### WARRANTY CERTIFICATE:

INOXPAN, S.L., being the manufacturer of this appliance, guarantees it for a period of two years from the moment of purchase, on the following terms.

1. This warranty covers repair, spare parts and labor costs in the zones and countries where the appliance is available for sale.
2. To use the warranty service right, upon demand of a technician of Inoxpan S.L (Pando) official authorized service it is necessary to provide this certificate, as well as purchase confirmation document (invoice), stating the seller's name, date of appliance transfer, appliance identification data and the price of its sale.
3. A customer or end user is strongly advised to thoroughly read the operation and maintenance manual of the appliance, as well as its specifications, to correctly apply this warranty and better understand the principles of appliance operation.
4. This warranty does not diminish rights provided to customers by current legislation, as well as rights provided under Royal Decree Law 1/2007 dated November 15th.

### WARRANTY SERVICE RESTRICTIONS:

This warranty does not cover failures, accidents or faults of the appliance being the object of this warranty, if they have resulted from one of the following reasons:

- a) If appliance installation has not been performed by an authorized professional, qualified electrician or electrical installer, or Pando's official authorized technical assistance service personnel, in line with the requirements of safety standards and gas and electrical work regulations.
- b) External effects: atmospheric and geological phenomena, floods, insects, rodents, shocks and operation under non-conforming conditions of power, water, gas supply, etc.
- c) Start-up and functional demonstration for a customer or end user.
- d) Improper location, incorrect or defective installation of appliance, not complying with instructions in the appliance operation and installation manual.
- e) Using jewellery made of metal, silicone, wood, plastic, or glass.
- f) External defects, such as indents, rubbing marks, stains, or rust.
- g) Accessories and wear parts, such as burners and their components, grates or fire bars, and others.
- h) Absence of nameplate or appliance specifications label.
- i) Modifications of gas composition.
- j) Negligence, improper operation or use of appliance for purposes not specified or contained in the appliance documentation. This warranty covers only appliances used in households, and not in any professional, commercial or industrial operations.
- k) Failures that appear as a result of appliance operation and normal wear.
- l) Defects and damages that occurred during appliance transportation, unless liability therefor can be placed on Inoxpan S.L. under the terms provided in the catalog, section Return. In this case the claim must be presented within 24 hours from appliance delivery.
- m) Repair, handling or modifications to the appliance done by persons other than Pando's official authorized service personnel. In this case the warranty is void.
- n) Faults resulting from incorrect operation and periodical maintenance of the appliance, in breach of requirements in the appliance operation and installation manual.

**This warranty is valid only if duly drawn up. It must contain the model and factory number, and be verified by the seal of sales company or distributor. An invoice must be enclosed specifying the purchase date.**

<b>MODEL AND VERSION:</b>		<b>FACTORY NUMBER:</b>	
<b>INSTALLER:</b>		<b>PURCHASING DATE:</b>	
<b>SELLER:</b>		<b>SELLER'S SEAL:</b>	





