



Pando
integral*cooking*

PGA-4370
PGA-4260

ES - P.01

Manual de uso e instalación
Certificado de Garantía

PT - P.25

Manual de uso e instalação
Certificado de Garantía

FR - P.49

Manuel d'installation et d'utilisation
Certificat de garantie

EN - P.73

Installation and user manual
Guarantee certificate



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



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

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

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

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

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

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

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

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

El equipo de Pando



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



PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

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

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

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

ES - INTRODUCCIÓN

Estimado cliente:

Agradecemos sinceramente que haya adquirido uno de nuestros productos.

Estamos seguros de que este nuevo aparato moderno, práctico 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 daños ocasionados a personas o a cosas por una instalación incorrecta o por el uso inadecuado del aparato.

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 solo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.**

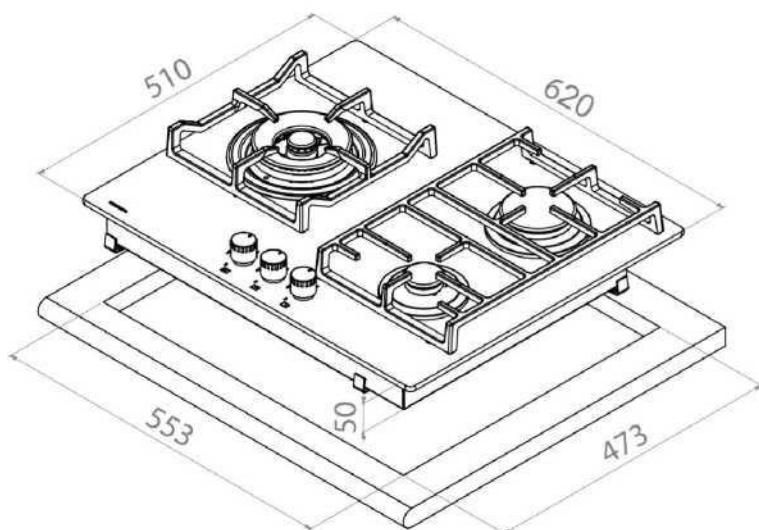
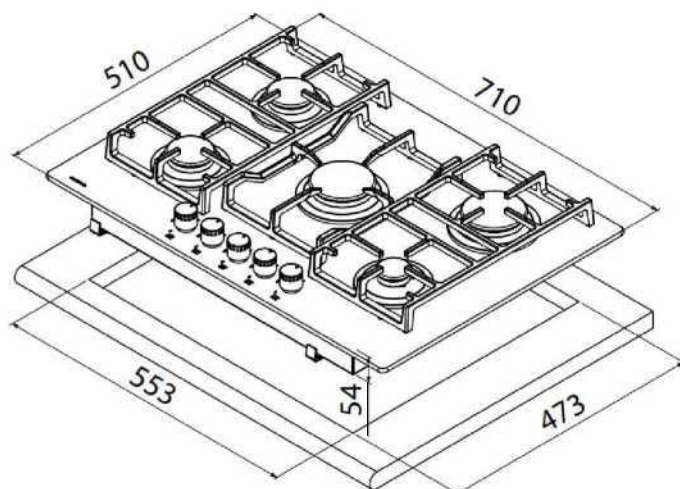
DESCRIPCION PLACA DE COCCION**ADVERTENCIA:**

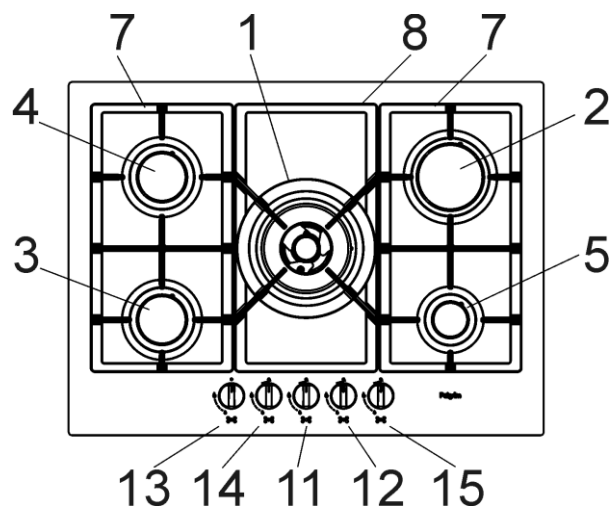
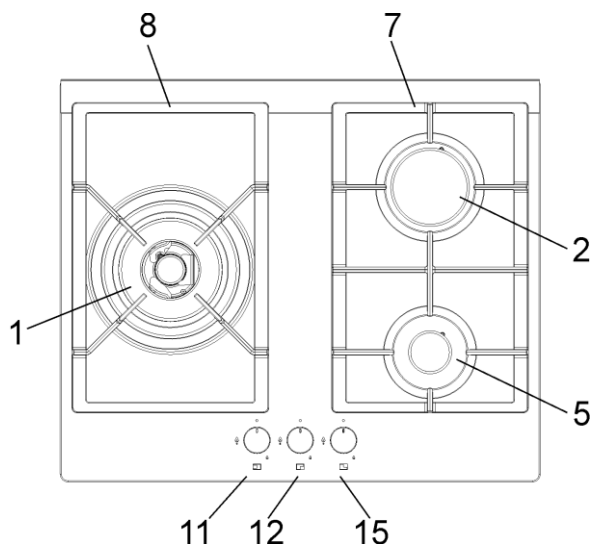
Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 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-4260**MODEL: PGA-4370**

DESCRIPCION PLACA DE COCCION**MODEL: PGA-4260****MODEL: PGA-4370**

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| 1 Quemador ultrarrápido | de 4000 W |
| 2 Quemador rápido | de 2800 W |
| 3 Quemador semirrígido Reducido | de 1400 W |
| 4 Quemador semirrígido | de 1750 W |
| 5 Quemador auxiliar | de 1000 W |
| 7- 8 Parrilla | |
| 11 Mando del quemador nº 1 | |
| 12 Mando del quemador nº 5 | |
| 13 Mando del quemador nº 4 | |
| 14 Mando del quemador nº 3 | |
| 15 Mando del quemador nº 2 | |

Atención: este aparato ha sido concebido para un uso doméstico en domicilios particulares y con fines no profesionales.

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.

USO

1) QUEMADORES

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

- **Encendido eléctrico automático**

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

- **Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad**

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

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

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

COMO USAR LOS QUEMADORES

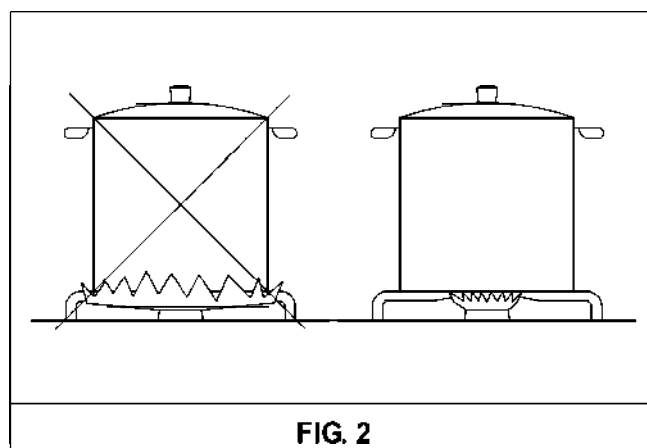
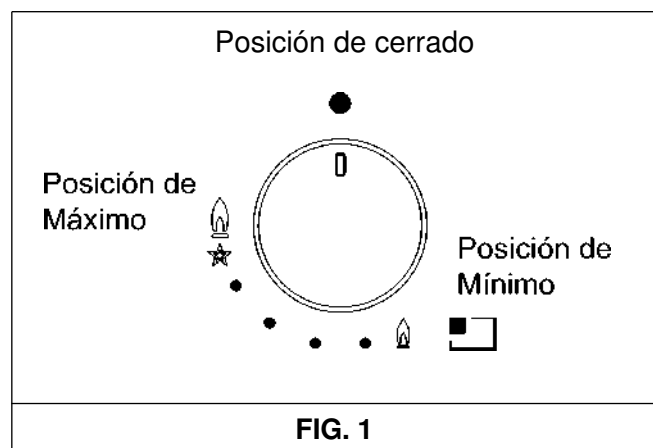
Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

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

Quegador	Potencia W	Ø Olla cm
Ultrarrápido	4000	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Semirrápido R.	1400	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTENCIAS:

- **Si faltara la energía eléctrica, el quemador puede ser encendido con fósforos.**
- **Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que estos son fácilmente inflamables.**
- **No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.**
- **Si la placa de cocción esta provista de una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de alimentos de su superficie. Si el aparato está provisto de una tapa de vidrio, esta puede explotar si se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrarla.**
- **No roce o arrastre las cacerolas o utensilios de cocinar en o sobre el cristal, podrán producirse daños o rozaduras no cubiertas por la garantía.**
- **Desaconsejamos la utilización de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro de la placa.**



USO

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde esta instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.

- 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:

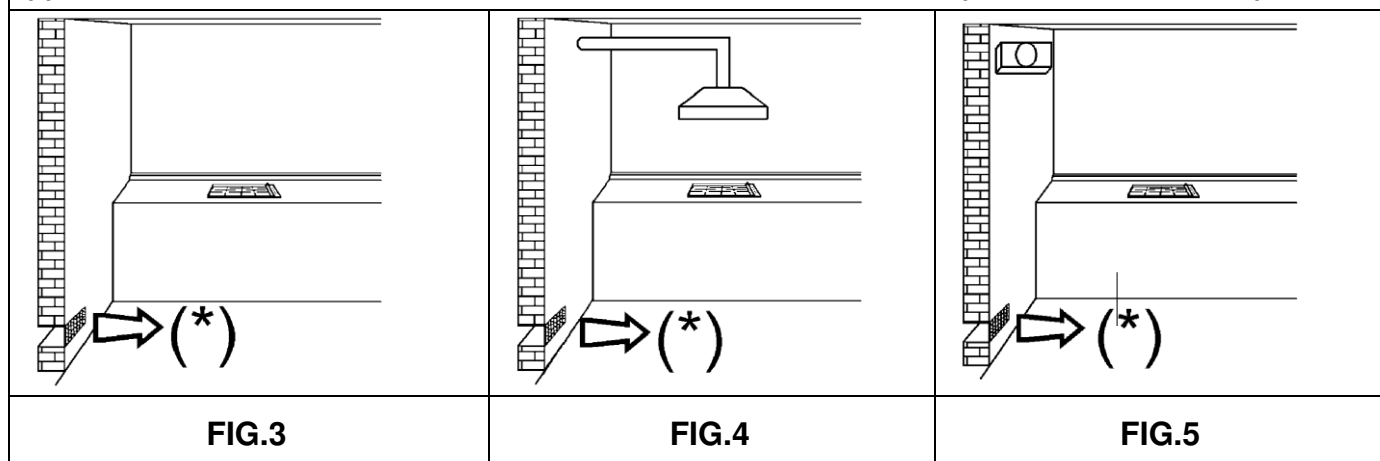
Durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción; mantenga alejados a los niños!

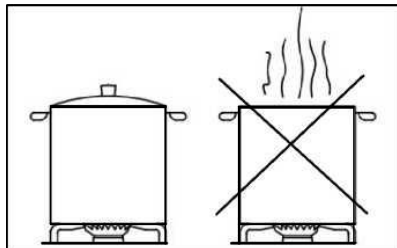
ATENCIÓN:

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

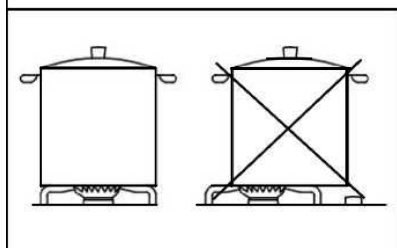
- apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.

(*) ENTRADA DE AIRE: VER EL CAPÍTULO DE INSTALACIÓN (APARTADOS 5 Y 6)

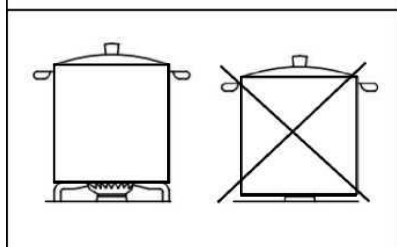


USO**CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA Y EVITAR DANOS EN LOS RECIPIENTES**

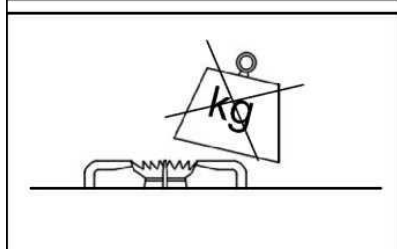
- *Para evitar desperdiciar energía no cocine sin tapa o con esta desplazada.*



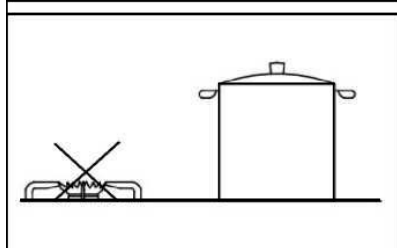
- *Centre bien el recipiente en el quemador.*
- *No coloque recipientes grandes cerca de los mandos, estos podrán dañarse con el exceso de temperatura.*



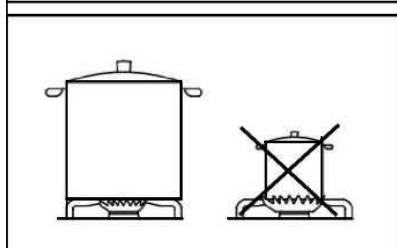
- *No coloque nunca el recipiente directamente sobre el quemador, póngalo siempre sobre las parrillas. Y asegúrese de que estas están bien situadas antes de su uso.*



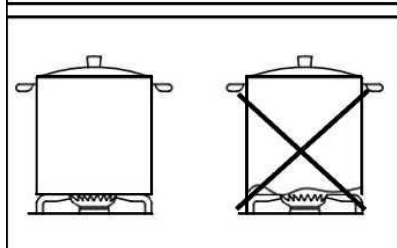
- *Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción, no la golpee y no sitúe sobre ella pesos excesivos.*



- *No retirar el recipiente y dejar el fuego encendido, esto podría provocar danos 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 cada operación de limpieza, desconectar el aparato del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.

2) ENCIMERA

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 6-6/A) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig.6). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas. Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. fig. 6/C) 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.

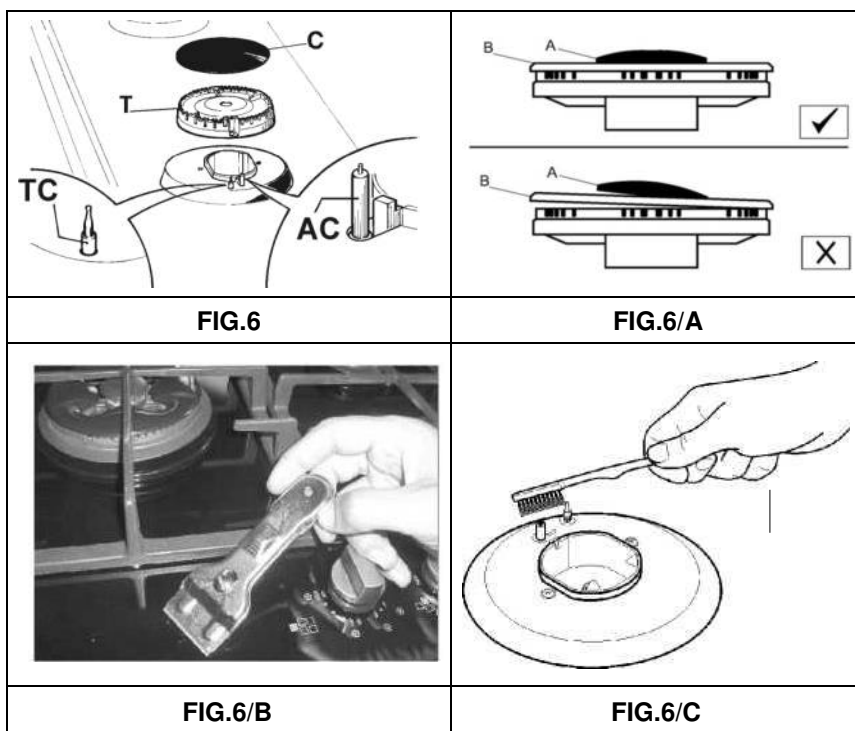
DVERTENCIAS:

en el momento de montar nuevamente los componente, se aconseja atenerse a las siguiente recomendaciones:

- Compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig.6) no estén obstruidas por cuerpos extraños.
- Asegúrese de que las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" (fig.6 y 6/A) estén colocadas correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.
- La rejillas debe ser colocadas en los pines de centrado apropiados (o en el perfil de aluminio). Verificación de la estabilidad perfecta.
- Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- Para prevenir posibles problemas de encendido, efectúe periódicamente una limpieza meticulosa de las bujías de encendido (cerámica y electrodo) y termopares.

Nota:

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



LIMPIEZA**ATENCIÓN:**

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

Vitrocerámica

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

Es fundamental limpiar siempre la superficie después del uso cuando el cristal está aún caliente.

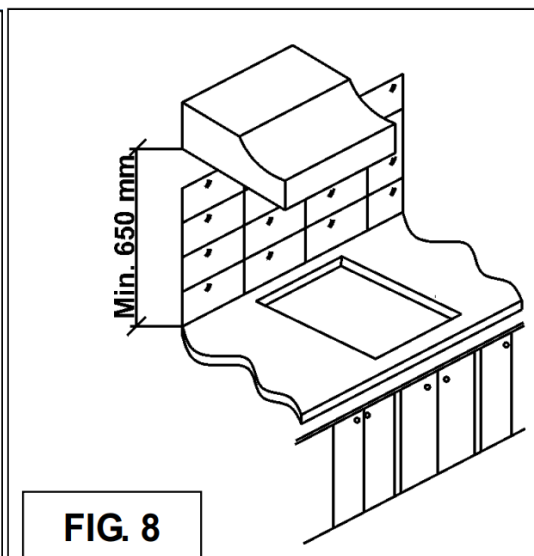
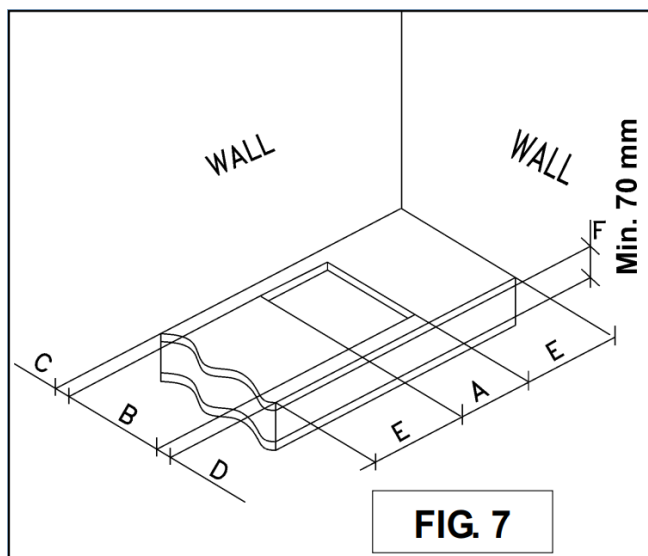
No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza.

Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:

- para las manchas ligeras es suficiente utilizar una esponja húmeda.
- La suciedad resistente e incrustada se elimina fácilmente con una rasqueta (fig. 6/B), no incluida con la placa de cocción, que podrá encontrar fácilmente en el mercado local. Utilícela con atención porque puede provocar heridas.
- Los restos de los líquidos derramados por las ollas se eliminan con vinagre o limón.
- Preste atención para no dejar caer azúcar o alimentos azucarados sobre la placa durante la cocción. Si esto sucede, apague la placa de cocción y limpie inmediatamente las manchas aun calientes utilizando agua caliente y una rasqueta.
- En caso de limpiar mal la placa o de manipular incorrectamente los recipientes, con el tiempo es posible que aparezcan colores, reflejos metálicos o rayadas. Aunque son difíciles de eliminar, estas rayadas no inciden en el buen funcionamiento de la placa de cocción.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

MEDIDAS A RESPETAR (en mm)

	A	B	C	D	E	F
3F (60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min
5F (70)	553	473	63.5	63.5	175 min.	70 min



INSTALACION

DATOS TECNICOS PARA LOS INSTALADORES

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

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

Una instalación incorrecta puede provocar danos a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

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

3) INSERCION DE LA PLACA

Tras quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles, asegurarse de que estén íntegros. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar al personal cualificado.

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

En la superficie del mueble modular se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 7, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior (véase fig. 7 - 8).

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

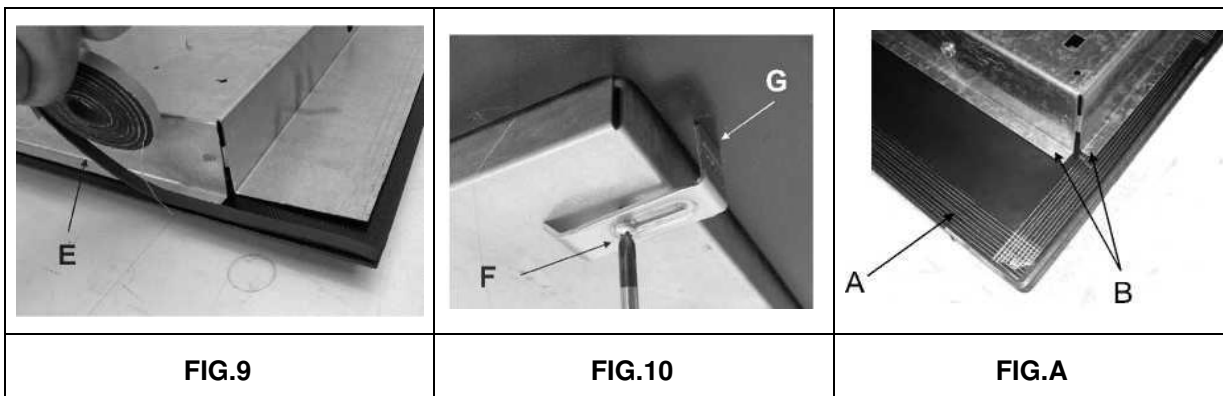
4) FIJACION DE LA PLACA

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

- Saque todas las piezas movibles de la placa.
- Separar las tiras de guarnición de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 9) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde perimétrico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin sobreponerse.
- Adherir la guarnición a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.
- 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. 10).

Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 70 mm del borde (fig. 7).

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



INSTALACION

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACION

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.*

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficies adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura de 90 °C. La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura de 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.

El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas.

Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

5) VENTILACION DE LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala este ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m³. El 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 cm² (ver fig. 3). 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.

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

6) UBICACION Y AIREACION

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el externo (ver fig. 4).

En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al externo; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig. 5), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.

INSTALACION**7) CONEXION DEL GAS**

Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera sean compatibles con los de la red de distribución de gas.

Una etiqueta impresa de este manual y una colocada en la parte inferior de la encimera indican las condiciones para la regulación del aparato: tipo de gas y presión de ejercicio. Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:

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

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

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

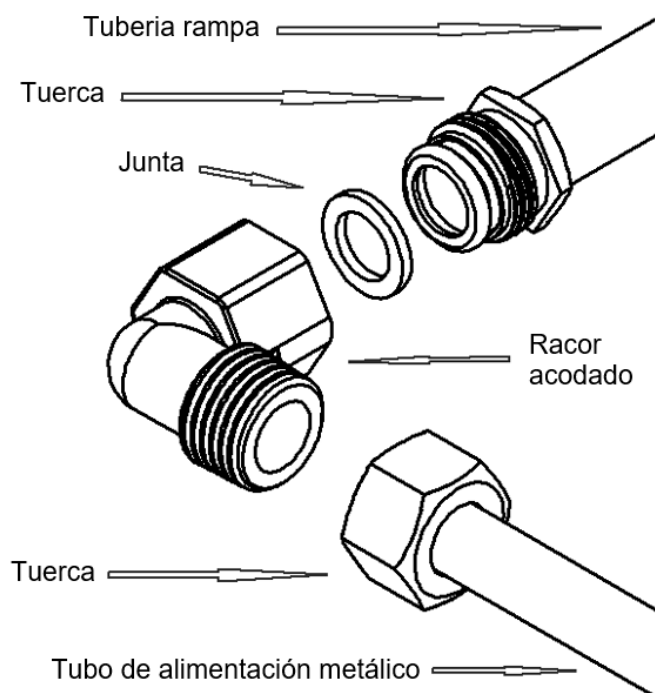
Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

ADVERTENCIA:

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

IMPORTANT:

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



INSTALACION

8) CONEXION ELECTRICA

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

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

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- la tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del producto).

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

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

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

- Poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que este no lo posea (ver fig. 11).

- Conectar los cables según el esquema de la fig. 11, asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

letra L (fase) = cable color marrón;

letra N (neutro) = cable color azul;

símbolo tierra \oplus = cable color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura de 90 °C.

- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.

- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Quando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- Interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.
- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

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

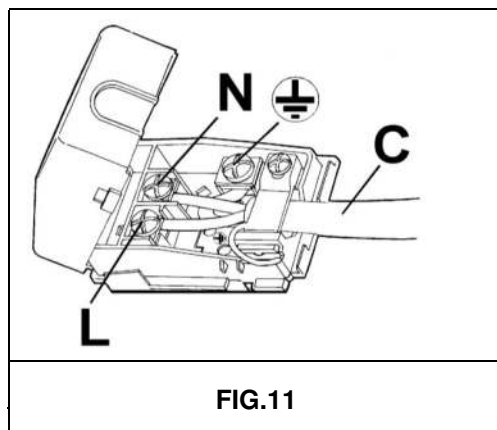
Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

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)**



REGULACION

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

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

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

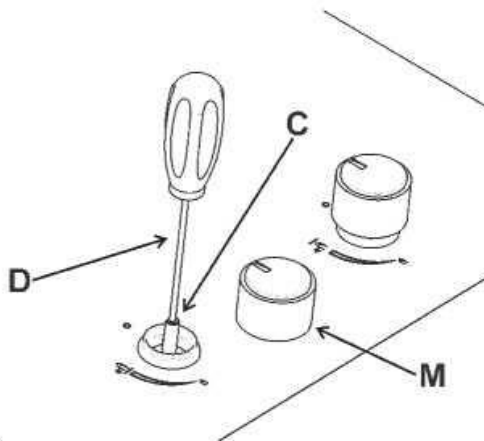
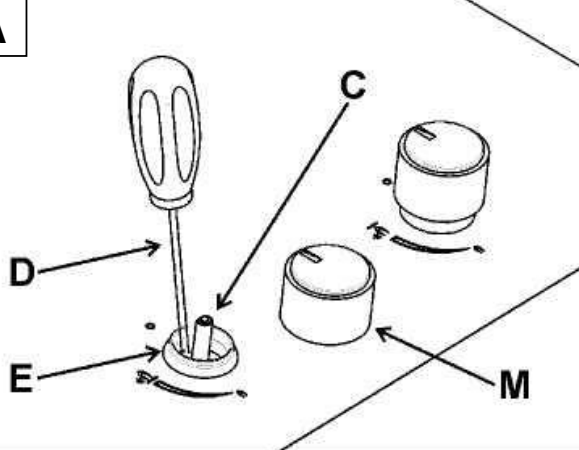
Estas instrucciones de regulación son válidas solo para los quemadores que funcionan a G20, mientras que, para los quemadores que funcionan a G30 o G31, hay que enroscar completamente el tornillo (en sentido horario).

9) GRIFOS**Regulación del "Mínimo"**

- Encender el quemador y poner el mando en posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quitar el mando "M" (fig. 12-12/A) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 12) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 12), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 12 / A).
- Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

LUBRICACIÓN DE LAS LLAVES.

Si un grifo está bloqueado, no forzar y pedir asistencia técnica.

FIG.12**FIG.12/A**

TRANSFORMACIONES

10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES.

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave recta, destornillar los inyectores (ver fig. 13-13/A) y sustituirlos con un inyector compatible con el gas a disposición. Se aconseja bloquear energicamente el inyector.

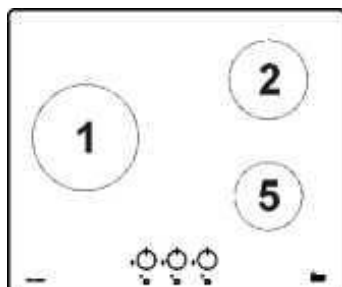
Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 9, sellar los eventuales órganos de regulación o

preregulación y aplicar en el aparato, sustituyendo la anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

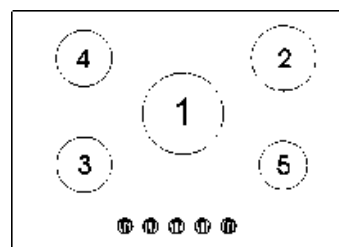
La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas se suministra con el aparato. También puede solicitarse a un centro de asistencia autorizado.

Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

DISPOSICION DE LAS BOQUILLAS



EE _{Gas hob}
57,05 %



EE _{Gas hob}
57,0 %

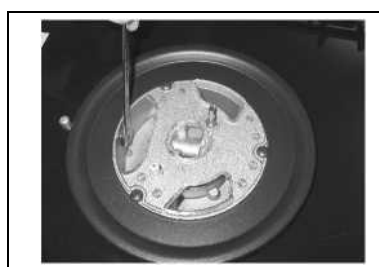


FIG. 13

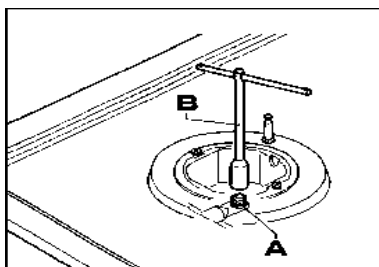


FIG. 13/A

QUEMADORES		GAS	PRESION DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TERMICA		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAPACIDAD TERMICA (W)		
Nº	DENOMINACION			gr/h	l/h		Min.	Max.	EE _{GasBumefs} **
1	ULTRARRÁPIDO	G30-BUTANO	28 - 30	291		100 B	1800	4000	54,3 %
		G31 - PROPANO	37	286	381	100 B	1800	4000	
		G20- NATURAL	20			145 A	1800	4000	
2	RÁPIDO	G30-BUTANO	28 - 30	204		83	800	2800	59,8 %
		G31 - PROPANO	37	200	267	83	800	2800	
		G20- NATURAL	20			117 Y	800	2800	
3	SEMIRÁPIDO REDUCIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	102		58	550	1400	57,8 %
		G31 - PROPANO	37	100	133	58	550	1400	
		G20 - NATURAL	20			85 Y	550	1400	
4	SEMIRRÁPIDO	G30-BUTANO	28 - 30	127		68	550	1750	56,2 %
		G31 - PROPANO	37	125	167	68	550	1750	
		G20- NATURAL	20			98 Z	550	1750	
5	AUXILIAR	G30-BUTANO	28 - 30	73		51	450	1000	N.A.
		G31 - PROPANO	37	71	95	51	450	1000	
		G20- NATURAL	20			75 X	450	1000	

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACION

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACION MONOFASICA
Placa a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0.75 mm ²

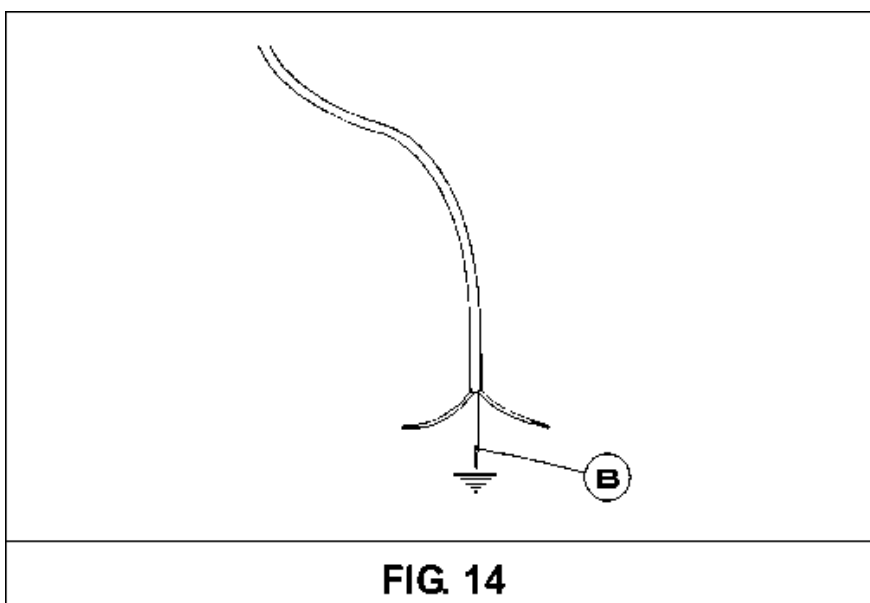
ATENCIÓN!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra (B) mas largo respecto a los conductores de fase (ver fig. 14) y, además, 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 REPORTADOS EN LA ETIQUETA

3 FUEGOS (60) UR IZQUIERDO

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

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

TENSIÓN = 220 - 240 V~
FRECUENCIA = 50/60 Hz

5 FUEGOS (70)

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

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

TENSIÓN = 220 - 240 V~
FRECUENCIA = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACION 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 TECNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fábrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los repuestos originales se encuentran solo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.

Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia mas cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.

Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:.....

MODELO:

SERIE:.....

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-SERVIÇO TÉCNICO PÓS- VENDA (SAT) E GARANTIA:

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

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

Para solicitar asistencia técnica, dentro o fuera de garantía, puede llamar al teléfono arriba indicado, o a través del fax o 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 tres 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 anómalas 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, oxido.
- 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.

MODELO Y VERSION:		Nº MATRICULA:	
INSTALADOR:		FECHA DE COMPRA:	
COMERCIO:		SELLO COMERCIO:	

NOTAS:

INOXPAN S.L.

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

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

Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE

Otros países

Autres pays / Other countries

www.pando.es/en/after-sales-services/



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



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





Pando
integral*cooking*

PGA-4370
PGA-4260



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



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

Manual de uso e instalação
Certificado de Garantia

www.pando.es

04067NQ - V21.1

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

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

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

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

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

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

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

A equipe Pando



O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Este produto deve ser entregue no ponto de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos para reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma poderiam ocorrer se este produto não for manuseado de forma adequada. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com o município da sua área de residência, com o serviço de recolha de resíduos domésticos ou com a loja onde adquiriu o produto. Este eletrodoméstico está marcado de acordo com a diretiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

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

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

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

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

PT - INTRODUÇÃO

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.

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.

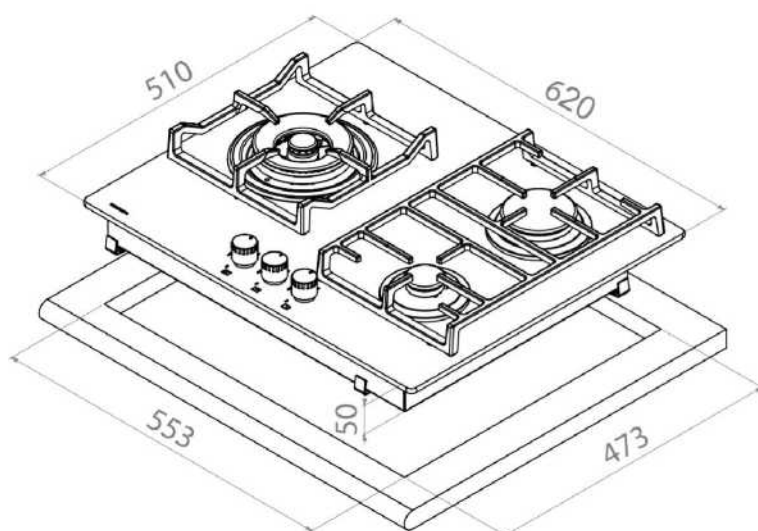
Tenha cuidado para não tocar nesses elementos quando aquecidos. As crianças com idade inferior a 8 anos de idade deverão estar afastadas quando não estiverem sob vigilância de adultos.

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.

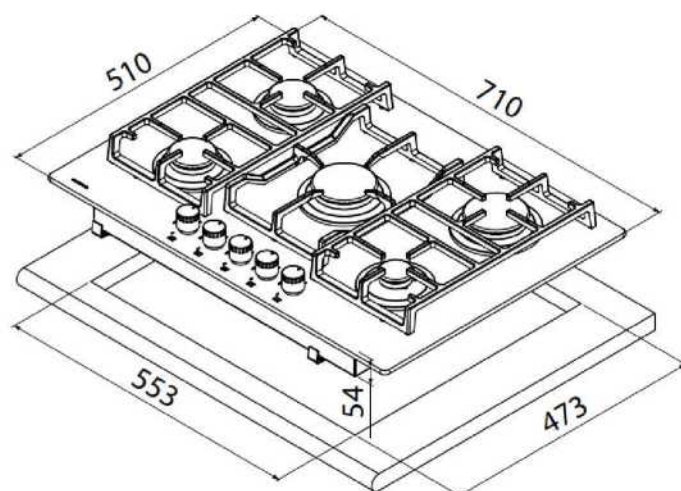
As crianças não devem brincar com o aparelho.

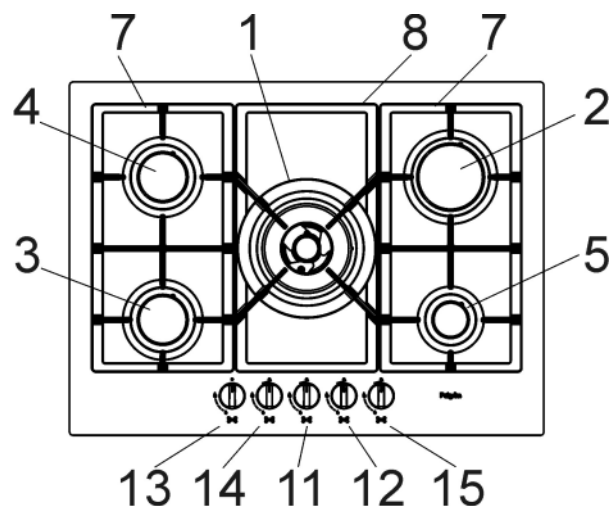
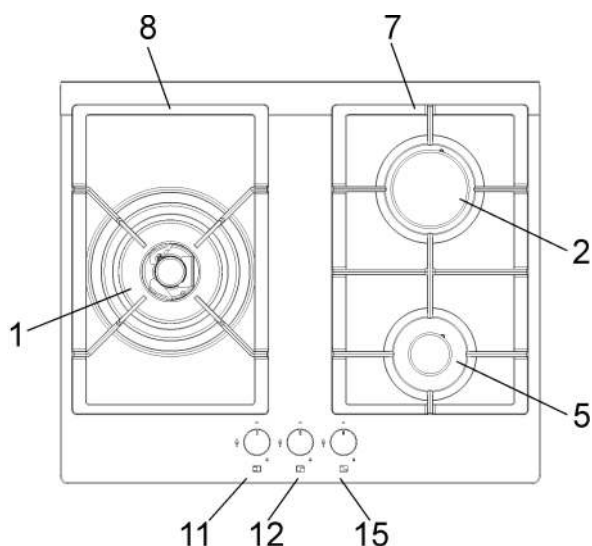
As crianças não devem fazer a limpeza, ou qualquer tipo de manutenção, sem supervisão de um adulto.

MODELO: PGA-4260



MODELO: PGA-4370



DESCRIÇÃO DAS PLACAS DE COZINHA**MODELO: PGA-4260****MODELO: PGA-4370**

- | | | |
|------|--------------------------------|-----------|
| 1 | Queimador ultrarrápido | de 4000 W |
| 2 | Queimador rápido | de 2800 W |
| 3 | Queimador semirrígido Reducido | de 1400 W |
| 4 | Queimador semirrígido | de 1750 W |
| 5 | Queimador auxiliar | de 1000 W |
| 7- 8 | Grelha | |
| 11 | Manípulo do queimador nº 1 | |
| 12 | Manípulo do queimador nº 5 | |
| 13 | Manípulo do queimador nº 4 | |
| 14 | Manípulo do queimador nº 3 | |
| 15 | Manípulo do queimador nº 2 | |

Atenção: este aparelho foi concebido para uso doméstico em habitações particulares e com fins não profissionais.

Atenção: este aparelho foi desenhado para uso doméstico, em ambiente também doméstico, para o usuário em geral. O aparelho deve ser usado por adultos conscientes. Não deixar que crianças se aproximem ou brinquem com o aparelho.

As zonas da frente do aparelho podem aquecer demasiado durante a utilização.

Proteja as crianças e as pessoas incapacitadas durante a utilização, certificando-se de que não tocam em zonas quentes, e de que permanecem afastadas do dispositivo durante o funcionamento.

USO

2) QUEIMADORES

Sobre o painel frontal, e na parte superior de cada manípulo, está serigrafado um esquema que indica o respetivo queimador. Uma vez aberta a torneira da rede ou da botija de gás, acender os queimadores, seguindo as indicações abaixo descritas:

- Acendimento elétrico automático .

Pressionar e girar á esquerda o manípulo correspondente ao queimador que se deseja usar, colocá-lo na posição de máximo (chama grande fig.1) e, de seguida pressionar o manípulo até ao final.

- Acendimento dos queimadores providos de termopar de segurança.

Com os queimadores providos de termopar de segurança, deve-se girar até à esquerda o manípulo correspondente ao queimador que se deseja usar, colocá-lo na posição de máximo (chama grande fig.1) até pressentir um pequeno top e de seguida pressionar o manípulo repetindo a operação indicada anteriormente.

Uma vez acendido, mantenha o manípulo pressionado pelo menos 10 segundos.

Em caso de as chamas se apagarem involuntariamente, feche o manípulo desse queimador e espere pelo menos 1 minuto, antes de tentar novamente.

COMO USAR OS QUEIMADORES

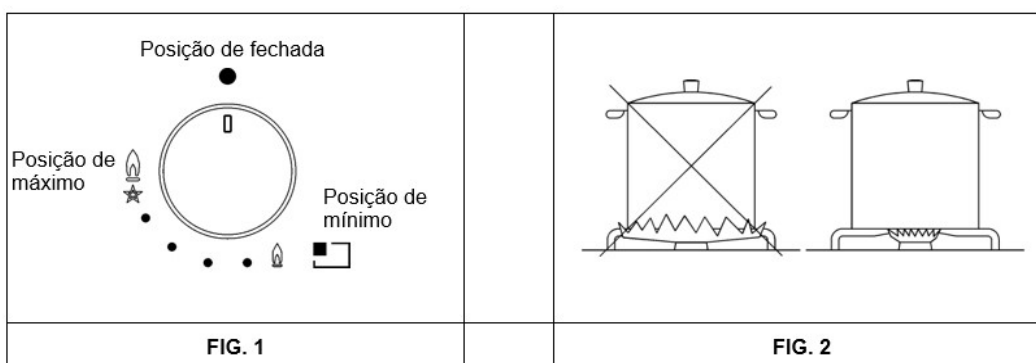
Para obter máximo rendimento com o mínimo consumo de gás, lembre-se das seguintes indicações:

- Utilizar em cada queimador caçarolas adequadas (ver tabela seguinte e a fig. 2).
- Uma vez conseguida la ebulição, girar e manípulo para a posição de mínimo (chama pequena fig.1).
- Usar sempre caçarolas com a tampa.
- Usar sempre caçarolas com fundo plano.

Queimador	Potencia W	Ø Caçarola cm
Ultrarrápido	4000	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Semirrápido R.	1400	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTÊNCIAS:

- *Se faltar a energia elétrica, podemos acender o queimador com fósforos.*
- *Durante o uso do equipamento não deixe de vigiar o aparelho e ter em atenção às crianças para que não se aproximem. Tome em atenção para que as asas das caçarolas estejam em posição correta e controle cuidadosamente os cozinhados com óleos, azeites ou gorduras, pois estes são facilmente inflamáveis.*
- *Não utilize sprays perto do equipamento, quando este estiver em funcionamento.*
- *Se a placa de cozinha está provida de uma tampa de vidro, antes de a abrir, remover todos os resíduos ou alimentos da sua superfície; esta pode explodir se for aquecida. Apagar e deixar arrefecer todos os queimadores antes de a fechar.*
- *No raspe las cacerolas en el cristal porque el rasgano superficial del restos.*
- *Desaconselhamos o utilização de recipientes cujo diâmetro supere o perímetro da placa.*



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. Portanto é necessário garantir um bom arejamento do local, mantendo livre a abertura de ventilação natural (fig.3) e ativando o dispositivo de ventilação (exaustor ou eletro-ventilador fig.4 e 5).

- Um uso intenso e prolongado do aparelho pode necessitar de um arejamento suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou aumentar a potencia do mecanismo de ventilação.
- Não tente alterar as características técnicas do produto, isso é muito perigoso.
- Se resolver deixar de utilizar este aparelho (ou substituir um modelo velho) antes de o desmantelar, recomendamos inutilizá-lo, seguindo a normativa vigente em matéria de tutela da saúde e da contaminação meio ambiental, prevista para estes casos, anulando as partes que podem apresentar perigo, em especial para as crianças, que poderiam utilizar o aparelho fora de uso para brincar.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Não utilize o aparelho descalço.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos que derivem de usos impróprios, errados e irracionais.
- Durante e imediatamente depois do funcionamento, algumas partes da placa de cozinha atingem temperaturas muito elevadas; evite tocar-lhes.
- Depois de usar a placa, certifique-se de que o manípulo se encontra na posição desligado e feche o passador principal da conduta de distribuição do gás ou o redutor da botija de gás.
- No caso de anomalias de funcionamento dos passadores de gás, contacte o serviço técnico de assistência.

Atenção:

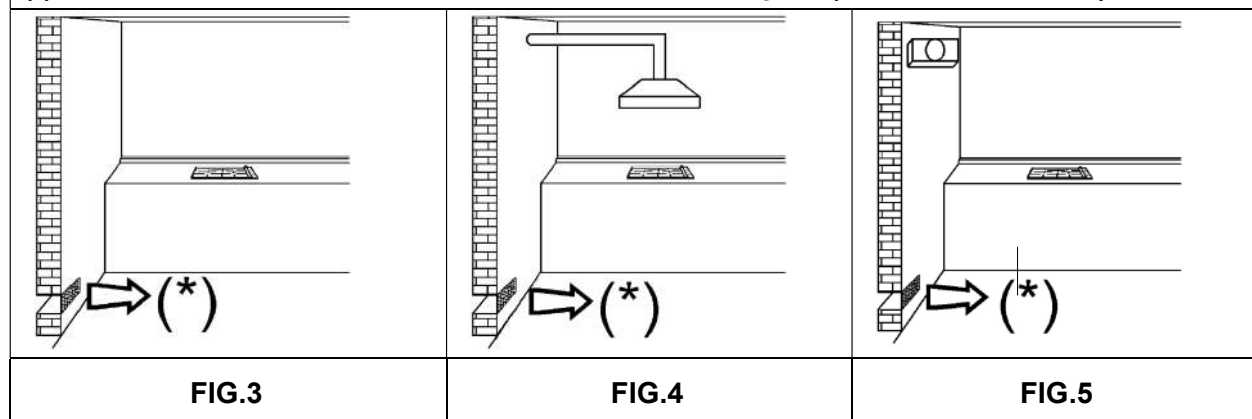
durante o funcionamento a placa aquece demasiado junto às zonas de trabalho: mantenha as crianças afastadas.

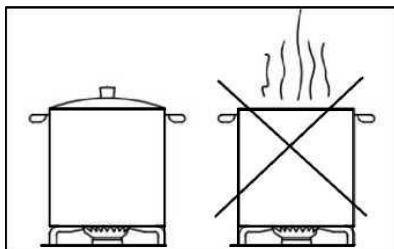
ATENÇÃO:

No caso de quebra do vidro da placa de cozinha:

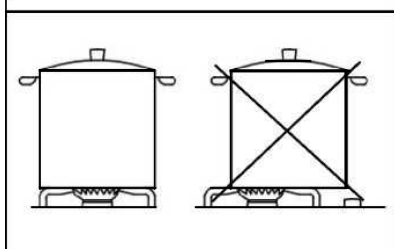
- pague de imediato todos os queimadores e os elementos de aquecimento elétricos, de seguida desligue a alimentação do aparelho,
- não toque na superfície do aparelho,
- não utilize o aparelho.

(* ENTRADA DE AR: VER O CAPÍTULO DE INSTALAÇÃO (APARTADOS 5 Y 6)

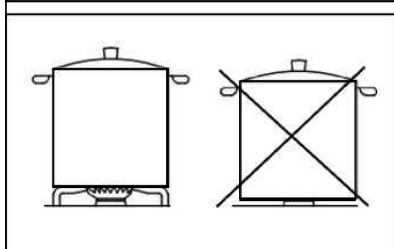


USO**CONSELHOS PARA AFORRAR ENERGÍA E EVITAR DANOS NOS RECIPIENTES**

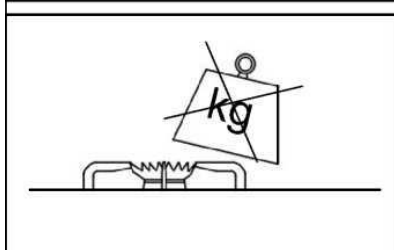
- *Para evitar desperdiçar energia não cozinhe sem tampa ou com esta mal colocada.*



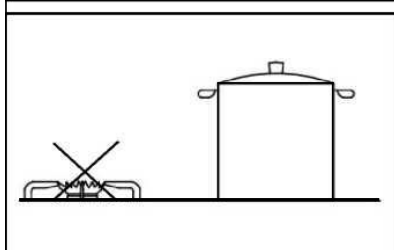
- *Centre bem o recipiente com o queimador. Não coloque recipientes grandes próximos dos manípulos, estes podem danificar-se com o excesso de temperatura.*



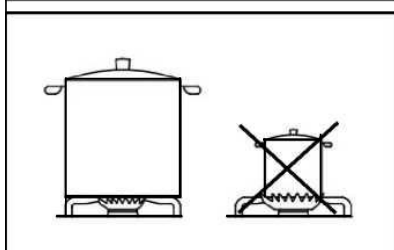
- *Nunca coloque um recipiente diretamente sobre o queimador, coloque-o sobre as grelhas; certifique-se que estão bem colocadas antes de serem usadas.*



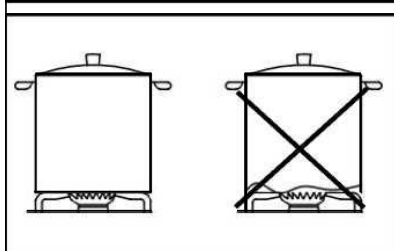
- *Movimente os recipientes com cuidado sobre a placa de cozinha, não a danifique nem coloque sobre ela pesos.*



- *Não retirar o recipiente e deixar o queimador aceso, isto pode causar graves danos.*



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



- *Utilize sempre recipientes com o fundo em bom estado, plano e grosso. Os recipientes deformados podem tombar.*

LIMPEZA

ATENÇÃO:

antes de cada operação de limpeza, desligar o aparelho de qualquer fornecimento de gás (rede ou botija) e da alimentação eléctrica.

3) PLACA DE GÁS

Se desejamos manter brilhante a superfície da placa, é muito importante limpá-la depois da sua utilização, com água tépida e sabão, enxaguá-la e secar. Da mesma maneira devem lavar-se as grelhas esmaltadas, as tampas "A", "B" e "C" e os queimadores (ver fig. 6-6/A) e limpar os isqueiros "AC", bem como os sensores termopares "TC" (ver fig.6). Estes componentes não devem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Limpe suavemente com uma escova de nylon como se vê na (fig.6/C) e deixe secar completamente.

A limpeza deve ser feita com a placa e seus componentes frios, sem utilizar esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó, nem sprays corrosivos.

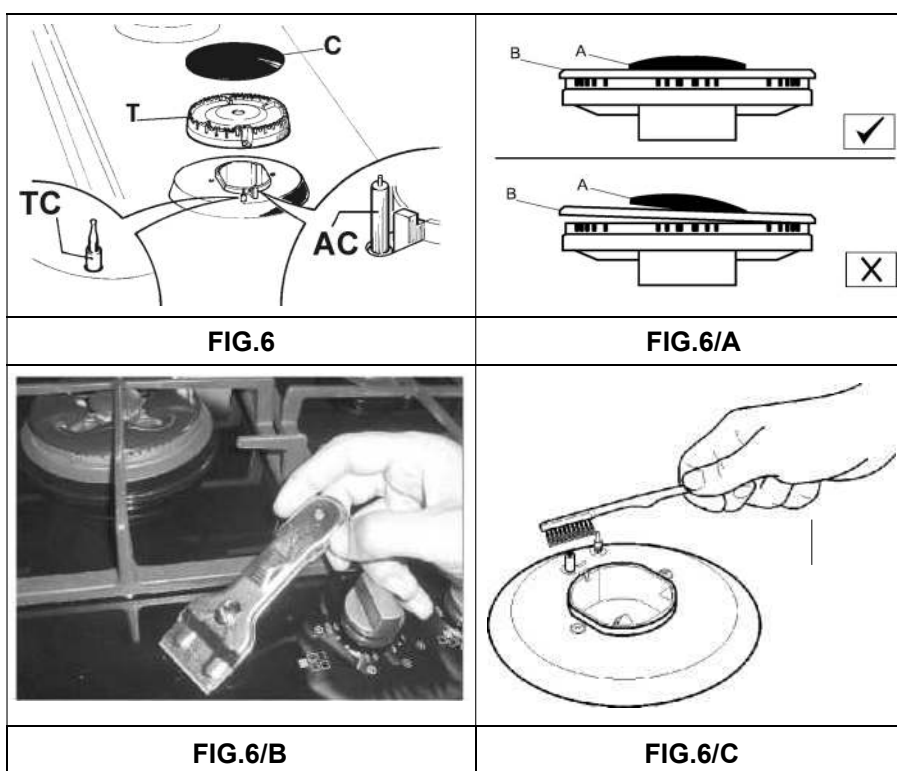
Não permita que as superfícies permaneçam em contato com produtos como vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate.

ADVERTENCIAS:

no momento de repor os componentes na placa, recomendamos o seguinte:

- Verifique se as fissuras dos espalhadores "T" (fig.6) não estão obstruídas por alguma sujidade.
- Certifique-se que as tampas esmaltadas "A", "B" e "C" (fig.6 e 6/A) estão colocadas corretamente na cabeça do queimador. Isto constatasse quando a tampa, depois de colocada, fica devidamente estável.
- As grelhas devem ser colocadas e centradas nos devidos apoios, verificando a sua perfeita estabilidade.
- Se a abertura ou fecho de algum passador se torna difícil, não force; solicite com urgência o serviço de assistência técnica.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Para prevenir possíveis problemas de incêndio, efetue periodicamente uma limpeza meticulosa dos isqueiros e dos termopares.

Nota: o seu uso contínuo poderia provocar que na zona dos queimadores apareça uma cor diferente da original, devido à elevada temperatura.



LIMPEZA

ATENÇÃO:

antes de cada operação de limpeza, desligar o aparelho do fornecimento de gás e da corrente elétrica.

Vitroceramica

Para manter brilhante a superfície da vitroceramica, é aconselhável tratar a superfície vítrea, antes da primeira utilização, com um produto à base de silicone, criando uma película protetora contra a água e a sujidade. Esta película protetora não é duradoura, pelo que será conveniente renová-la com alguma frequência.

É fundamental limpar a superfície, depois da sua utilização, quando o vidro ainda está quente.

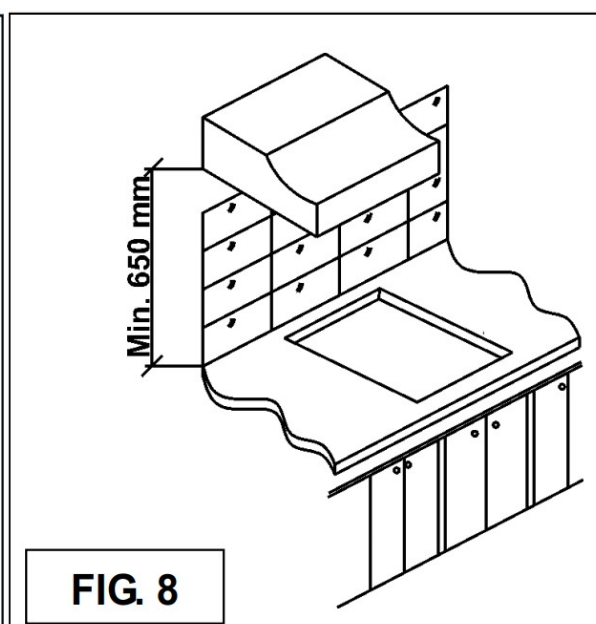
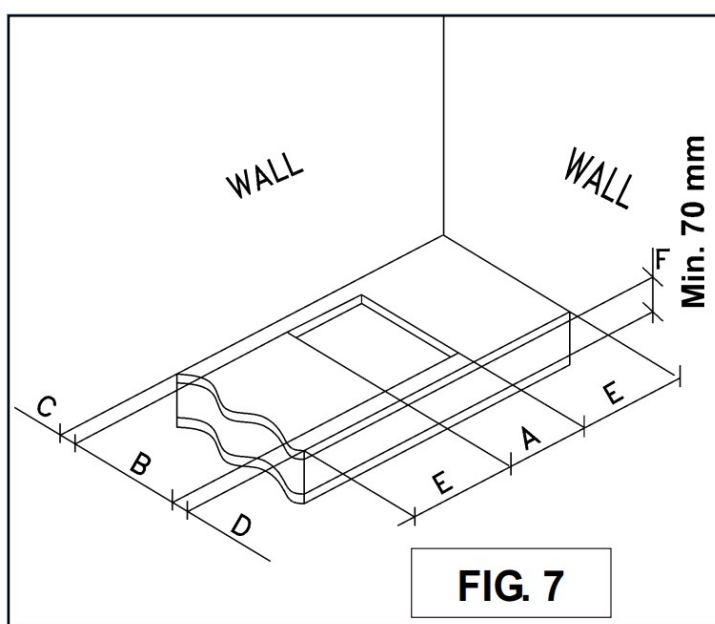
Não utilize esponjas metálicas, produtos abrasivos ou sprays corrosivos, para efetuar a limpeza.

Dependendo do grau de sujidade, é necessário lembrar o seguinte:

- Para manchas ligeiras basta utilizar uma esponja húmida.
- A sujidade resistente e incrustada elimina-se facilmente com uma raspadora (fig.6/B), não incluída com a placa de cozinha, que se poderá encontrar facilmente no mercado. Use-a com cuidado porque pode provocar ferimentos.
- Os restos dos líquidos derramados pelas panelas, eliminam-se com vinagre ou limão.
- Tome cuidado para não deixar cair açúcar, ou alimentos açucarados sobre a placa durante a cozedura. Se isto suceder, desligue a placa e limpe imediatamente as manchas ainda quentes, utilizando água quente e uma raspadora.
- Em caso de limpar mal a placa ou de manusear incorretamente os recipientes, é possível que com o tempo apareçam tonalidades, reflexos metálicos ou riscos. Ainda que sejam difíceis de eliminar, estes riscos não prejudicam o bom funcionamento da placa de cozinha.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.

MEDIDAS A RESPETAR (en mm)

	A	B	C	D	E	F
3F (60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min
5F (70)	553	473	63.5	63.5	175 min.	70 min



INSTALAÇÃO

DATOS TÉCNICOS PARA OS INSTALADORES

A instalação, as afinações, as transformações e a manutenção aqui descritos devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado.

O equipamento deve instalar-se corretamente de acordo com as normas em vigor e segundo as instruções do fabricante.

Uma instalação incorreta pode provocar danos às pessoas, animais ou coisas, das quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança e de regulação automática dos aparelhos podem durante a vida útil dos mesmos, serem modificados pelo fabricante ou por um fornecedor autorizado.

3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de retirar a embalagem externa e interna dos diferentes componentes móveis, certifique-se de que estão em bom estado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contate o revendedor.

Os elementos da embalagem (cartão, bolsas de poliestireno, agrafos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, devido a constituírem fontes de perigo.

Na superfície do móvel deve ser feita uma abertura com as dimensões indicadas na fig.7; tome atenção e respeite estritamente as distancias entre a superfície, as paredes laterais, a parede posterior e a superior (veja-se fig. 7-8).

O equipamento está classificado como de classe 3, portanto está sujeito a todas as normativas previstas para estes produtos.

4) FICÇÃO DA PLACA

A placa está equipada com uma guarnição especial para evitar qualquer infiltração de líquidos no móvel. Para instalar corretamente esta guarnição, aconselhamos a tem em conta as indicações específicas que a seguir se descrevem:

- Retire todas as peças móveis da placa.
- Separe as tiras da guarnição do seu suporte, deixando que a proteção transparente fique colada à guarnição.
- Virar a placa e colocar corretamente a guarnição "E" (fig.9) debaixo do rebordo da placa, de modo que o lado externo da guarnição coincida perfeitamente com o bordo perimetral externo da placa. Os extremos das tiras devem coincidir sem se sobreporem.
- Colar a guarnição à placa de modo uniforme e seguro, comprimindo-a com os dedos; de seguida retirar a fita de papel protetor da guarnição e colar a placa na abertura efetuada no móvel.
- Coloque a placa de cozinha no orifício efetuado no móvel e aperte-a com os parafusos "F" dos ganchos de fixação "G" (ver fig. 10).

Para evitar possíveis contatos casuais com a superfície da armação da placa, sobreaquecida durante o funcionamento, é necessário colocar um separador de madeira, fixo por parafusos a uma distancia mínima de 70 mm. do bordo (fig.7). do tampo.

ATENÇÃO: Não permita que o rebordo em vidro (A) seja apoiado sobre o tampo de cozinha ou sobre a superfície de trabalho, será o rebordo da caixa de metal (B) que será apoiado no tampo (ver fig. A). É muito importante respeitar as medidas de encastre.

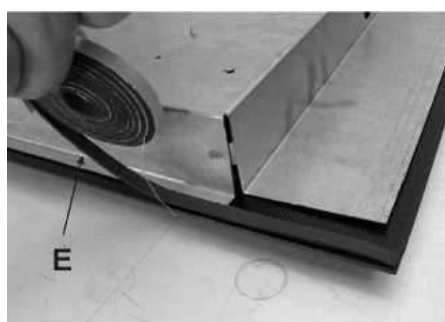


FIG.9

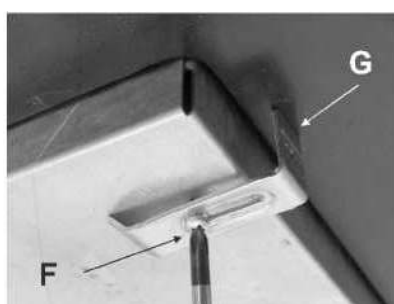


FIG.10

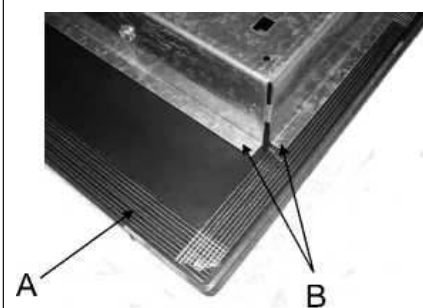


FIG.A

INSTALAÇÃO

INDICAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

IMPORTANTE:

para uma perfeita instalação, ou transformação da placa de cozinha para ser utilizada com diferentes tipos de gás, é necessário recorrer a um INSTALADOR QUALIFICADO: o incumprimento desta norma provoca a perda da garantia.

Indicações para o instalador:

as paredes laterais não devem exceder a altura da placa de cozinha. A parede posterior, as superfícies adjacentes e à volta da placa devem resistir a temperaturas de 90 °C.

A cola que une a fita plástica ao móvel terá de resistir a uma temperatura de 150° C, para evitar que o revestimento do móvel se descole.

O equipamento deve ser instalado de acordo com o prescrito pelas normas.

Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão; pelo que deve ser instalado em conformidade com as normas mencionadas anteriormente.

Devem observar-se atentamente as disposições aplicáveis em matéria de ventilação e arejamento que se descrevem a seguir.

5) VENTILAÇÃO DE ESPAÇOS

Para garantir um correto funcionamento do aparelho, é indispensável que o local em que se instale, seja ventilado permanentemente.

A quantidade de ar necessária é a que requiere a combustão normal do gás e a ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³.

O fluxo normal de ar deve ter lugar por via direta, através de aberturas permanentes, nas paredes do local a ventilar. Essas aberturas devem dar para o exterior e ter uma secção mínima de 100 cm² (ver fig. 3).

Devem ser feitas de modo a não poderem ficar obstruídas.

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

ATENÇÃO: *se os queimadores da placa de cozinha estão desprovidos de termopar de segurança, a abertura de ventilação deve ter uma secção mínima de 200 cm².*

6) COLOCAÇÃO E VENTILAÇÃO

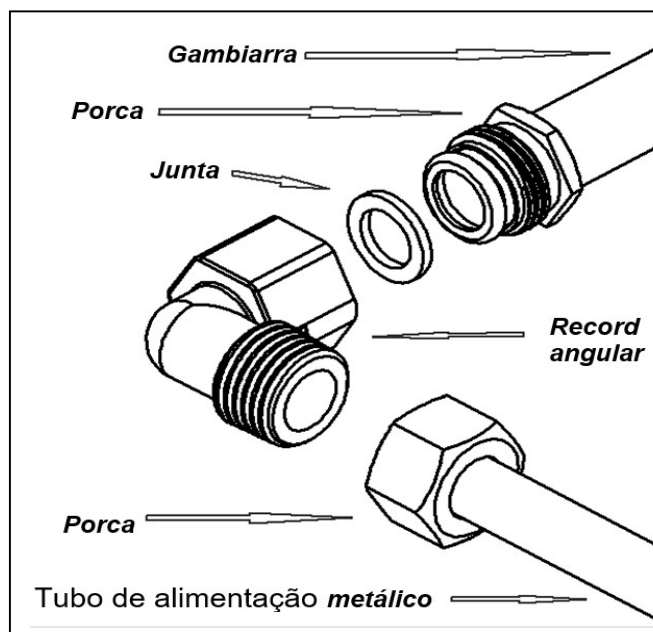
Os aparelhos de cozinha a gás devem descarregar sempre os produtos resultantes da combustão mediante exaustores ligados a chaminés, condutas de fumos, ou diretamente ao exterior (ver fig.4).

No caso de não haver a possibilidade de instalar um exaustor, é possível instalar um ventilador, aplicando-o numa janela ou numa parede com saída para o exterior; o ventilador deverá funcionar em simultâneo com o equipamento (ver fig.5), na condição de que se respeitem taxativamente as disposições sobre ventilação indicadas nas normativas.

INSTALAÇÃO**7) LIGAÇÃO DO GÁS**

Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que os dados da etiqueta colocada na parte inferior da placa, são compatíveis com os da rede de distribuição de gás. Uma etiqueta impressa neste manual e uma colocada na parte inferior da placa, indicam as condições para a afinação da placa: tipo de gás e pressão a regular. Quando o gás é distribuído mediante condutas (rede), o aparelho deve ser ligado ao sistema de fornecimento de gás:

- Com um tubo metálico rígido de aço, conforme a norma em vigor, cujas ligações devem efetuar-se com uniões roscadas conforme a norma EN 10226.
- Com tubo de cobre, conforme a norma indica, cujas ligações se devem efetuar com uniões roscadas de estanquicidade mecânica, conforme as normas em vigor.
- Com um tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, segundo a norma, com extensão máxima de 2 mts. e guarnição de estanquicidade conforme a norma em vigor. Este tubo será instalado de modo a que não fique em contato com partes móveis do módulo encastrado (por exemplo, gavetas), e não deve atravessar espaços que possam encher-se de algo.



Quando o gás é fornecido através de uma botija, e alimentado através de um regulador de pressão conforme com a norma em vigor, deve ser ligado:

- Com um tubo de cobre, conforme a norma em vigor, cujas ligações devem fazer-se com uniões de estanquicidade mecânica, conforme a norma existente.
- Com um tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, segundo a norma, com extensão máxima de 2 mts e guarnição de estanquicidade conforme a norma. Este tubo terá de ser instalado de modo a que não fique em contato com as partes móveis do móvel encastrado (por exemplo gavetas) e não deve atravessar espaços que possam encher-se com algo. Aconselhamos a aplicar, no tubo flexível, um adaptador especial, fácil de encontrar em qualquer loja especializada, para facilitar a ligação com a união do regulador de pressão, montado na botija.

Depois de efetuar a ligação, há que inspecionar a estanquicidade, aplicando uma solução com água e sabão. Nunca utilizar chamas.

ADVERTENCIA:

Lembramos que a ligação de entrada de gás do aparelho tem uma rosca de ½ " gás cônico macho conforme a normativa EN 10226.

IMPORTANTE:

O aparelho cumpre com as disposições das sub-regulamentações para Diretivas Europeias: -Regulamento (EU) 2016.

INSTALAÇÃO

8) LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deverá efetuar-se em conformidade com as normativas e disposições legais em vigor.

IMPORTANTE:

a instalação deverá efetuar-se segundo as instruções do fabricante. Uma má instalação poderá provocar danos em pessoas, animais e em coisas, pelo que o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Antes de efetuar a ligação, verificar que:

- A tensão elétrica do aparelho e das tomadas de corrente sejam adequadas á potencia máxima do aparelho (ver etiqueta colada na parte inferior do produto
- A tensão corresponda ao valor indicado na placa de características e que a secção dos cabos da instalação elétrica possa suportar a carga, também indicada na placa de características.
- A tomada de corrente ou o equipamento tenham uma boa ligação terra, segundo as normativas e disposições atualmente em vigor. Declinamos qualquer responsabilidade pelo incumprimento das referidas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação se faz através de uma tomada de corrente.

- Colocar uma ficha adequada à carga indicada na etiqueta, ao cabo de alimentação "C", isto no caso de este não o possuir (ver fig.11).
- Ligar os cabos segundo o esquema da fig.11, certificando-se que correspondam às seguintes indicações:

letra L (fase) = cabo cor castanho;

letra N (neutro) = cabo cor azul;

terra ⊕ = cabo cor verde-amarelo.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a que nunca possa, em nenhum ponto, atingir uma temperatura de 90°C.
- Não utilizar reduções, adaptadores ou desvios para as ligações; podem provocar maus contactos que, por sua vez, podem ocasionar perigosos sobreaquecimentos.
- Terminada a instalação, a ficha deverá ser de fácil acesso.

Quando a ligação se faz diretamente à rede elétrica:

- Intercalar, entre o aparelho e a rede, um interruptor unipolar, com abertura mínima, entre os seus contactos de 3 mm, devidamente dimensionado para a carga do aparelho.
- Lembrar que o cabo de terra não tem de ser interrompido por um interruptor.
- Em alternativa, a ligação elétrica pode ser protegida por um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomendamos encarecidamente ligar o cabo terra de cor verde-amarelo a um sistema terra eficiente.

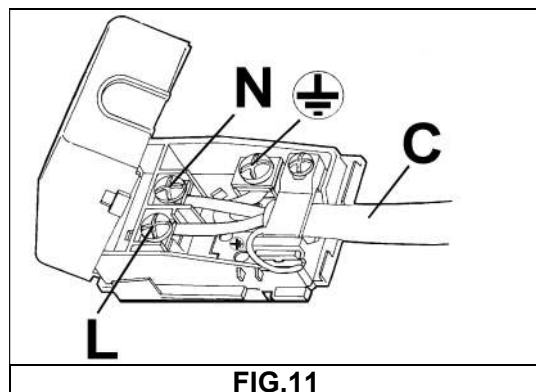
Antes de efetuar uma qualquer intervenção sobre a parte elétrica do aparelho, é necessário desligá-lo completamente da rede.

Se houver necessidade de alterações na instalação elétrica doméstica, ou se nos depararmos com uma incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, será necessário que pessoal técnico qualificado profissionalmente, se ocupe dessa substituição. O profissional terá que comprovar especificamente, que a secção dos cabos da tomada é adequada à potência absorvida pelo aparelho.

ADVERTÊNCIAS:

Todos os nossos produtos estão em conformidade com as Normas Europeias e respetivas emendas. Por tanto o produto está conforme os requisitos das Diretivas Europeias em vigor referidas a:

- **Compatibilidade eletromagnética (EMC);**
- **Segurança elétrica (LVD);**
- **Restrição de uso de certas substâncias perigosas (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**



AFINAÇÃO

Antes de efetuar qualquer afinação, há que desligar o equipamento.

Uma vez terminadas as afinações e pré-regulações, os selos de segurança deveram ser repostos por um técnico.

A afinação de ar primário nos nossos queimadores não é necessária.

Estas instruções de afinação só são válidas para os queimadores que funcionam a G20, enquanto que, para os queimadores que funcionam a G30 ou G31, há que roscar completamente o parafuso (no sentido dos ponteiros do relógio).

9) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo"

-Acender o queimador e pôr o manípulo na posição de "Mínimo" (chama pequena fig.1).

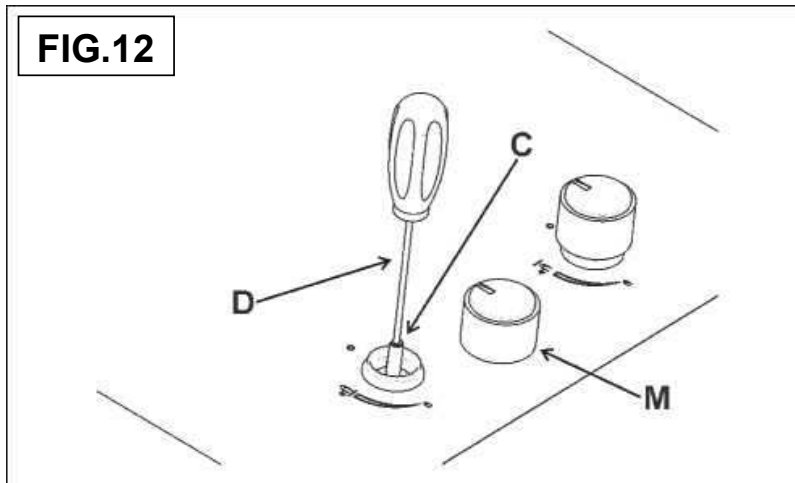
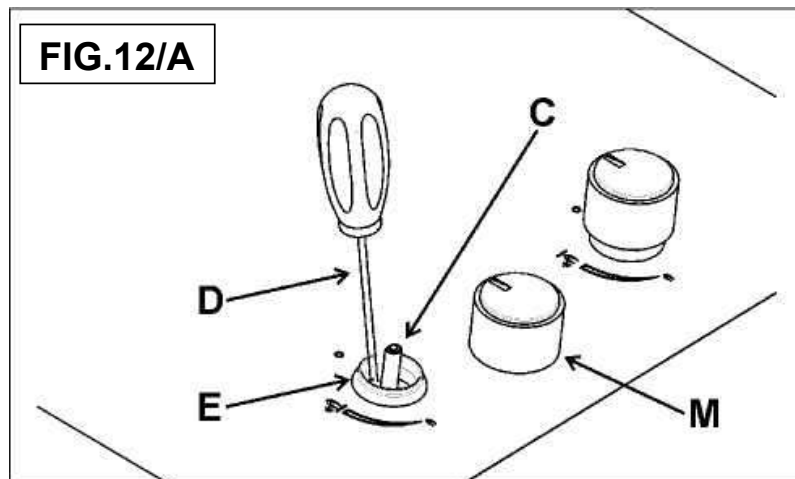
-Retirar o manípulo "M" (fig.12-12/A) que está fixado à pressão no pino da torneira.

-O by-pass para o ajuste do caudal mínimo poder ser: ao lado da chave (fig.12) ou no interior da gambiarra. Em qualquer caso, o ajuste faz-se mediante a introdução de uma pequena chave de parafusos (D) ao lado do pino da torneira (fig.12), ou no orifício "C" dentro do passador de gás (fig.12/A).

Rode para a direita ou para a esquerda do by-pass o ajuste correto da chama á posição de alcance limitado.

LUBRIFICAÇÃO DOS PASSADORES

Se um passador está bloqueado, não o devemos forçar.

FIG.12**FIG.12/A**

ALTERAÇÕES

10) SUSTITUÇÃO DOS INJETORES.

Los Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás, montando os injetores correspondentes ao gás disponível. Para o fazer é necessário retirar os espalhadores dos queimadores e com uma chave de uma só lâmina, desaparafusar o injetor (ver fig.13-13/A) e substituí-lo por um injetor compatível com o gás disponível.

Aconselhamos a apertar com firmeza o injetor.

O técnico depois de ter feito as substituições, deverá proceder à afinação dos queimadores, tal como o descrito no parágrafo 9, selar os eventuais órãos de afinação ou

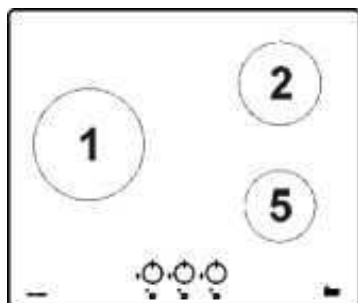
ou pré-regulação e colocar no aparelho uma nova etiqueta, substituindo a anterior, com as novas afinações feitas no aparelho.

Esta etiqueta encontra-se na bolsa dos injetores de substituição.

A bolsa que contém os injetores é fornecida com o aparelho. Também se pode pedir num ponto de Assistência Técnica Autorizado.

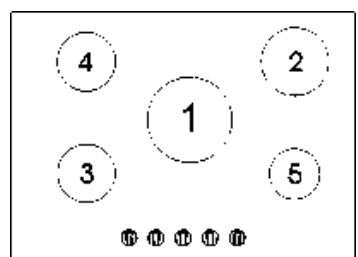
Para maior comodidade do instalador, é fornecida, abaixo, uma tabela com as capacidades, capacidades térmicas dos queimadores, o diâmetro dos injetores e a pressão que exercem alguns gases.

DISPOSICION DE LAS BOQUILLAS



EE_{Gas hob}

57,05 %



EE_{Gas hob}

57,0 %

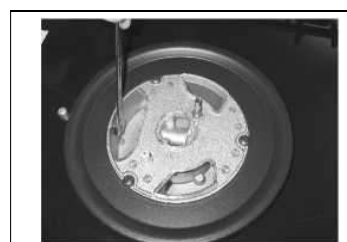


FIG. 13

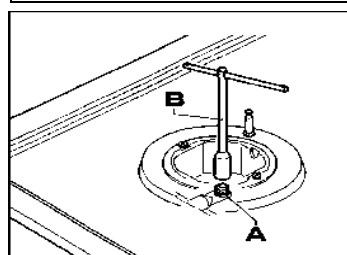


FIG. 13/A

QUEIMADORES		GAS	PRESSÃO DE TRABALHO mbar	CAPACIDADE TÉRMICA		DIÂMETRO QUEIMADOR 1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA (W)		
Nº	DENOMINAÇÃO			gr/h	l/h		Min.	Max.	EE _{GasBumefs} **
1	ULTRARRÁPIDO	G30-BUTANO	28 - 30	291		100 B	1800	4000	54,3 %
		G31-PROPANO	37	286	381	100 B	1800	4000	
		G20-NATURAL	20			145 A	1800	4000	
2	RÁPIDO	G30-BUTANO	28 - 30	204		83	800	2800	59,8 %
		G31-PROPANO	37	200	267	83	800	2800	
		G20-NATURAL	20			117 Y	800	2800	
3	SEMIRÁPIDO REDUCIDO	G30-BUTANO	28 - 30	102		58	550	1400	57,8 %
		G31-PROPANO	37	100	133	58	550	1400	
		G20-NATURAL	20			85 Y	550	1400	
4	SEMIRRÁPIDO	G30-BUTANO	28 - 30	127		68	550	1750	56,2 %
		G31-PROPANO	37	125	167	68	550	1750	
		G20-NATURAL	20			98 Z	550	1750	
5	AUXILIAR	G30-BUTANO	28 - 30	73		51	450	1000	N.A.
		G31-PROPANO	37	71	95	51	450	1000	
		G20-NATURAL	20			75 X	450	1000	

MANUTENÇÃO

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

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

ATENÇÃO!!!

No caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá providenciar um condutor de terra (B), mais comprido que os condutores de fase e neutro (ver fig. 14) e, deverá respeitar as advertências indicadas no parágrafo 8.

ADVERTÊNCIA: A MANUTENÇÃO DEVERÁ SER EFETUADA ÚNICA E EXCLUSIVAMENTE POR PESSOAL AUTORIZADO



Em caso de falha ou rutura no cabo, não lhe toque. Deverá desligar o dispositivo e não o acenda. Ligue ao serviço técnico autorizado mais próximo para que lhe solucionem o problema.

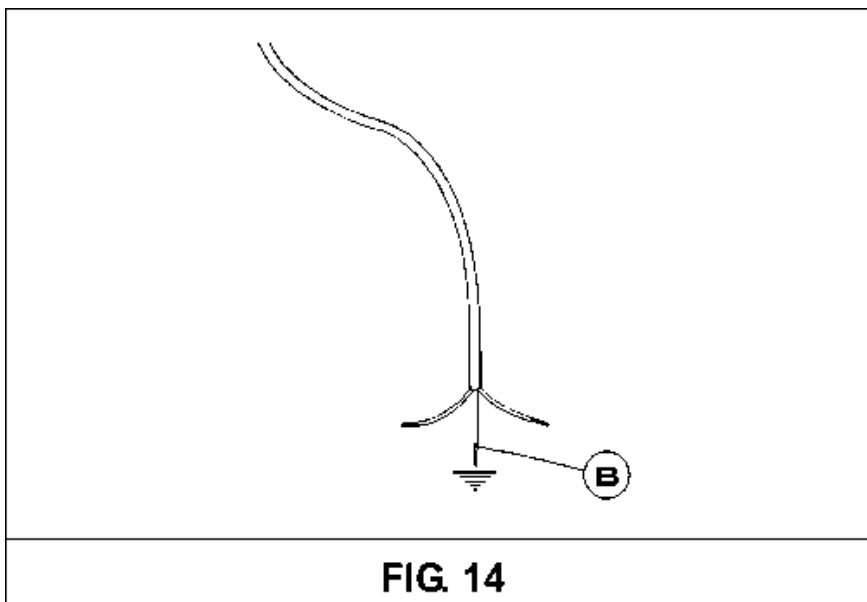


FIG. 14

DATOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA

3 QUEIMADORES (60) UR ESQUERDO

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.80 kW

Σ Qn GPL = 567 gr/h (G30)

557 gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V~

FREQUENCIA = 50/60 Hz

5 QUEIMADORES (70)

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 10.95 kW

Σ Qn GPL = 796 gr/h (G30)

782 gr/h (G31)

TENSÃO = 220 - 240 V~

FREQUENCIA = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DA AFINAÇÃO DO GÁS NO EQUIPAMENTO:

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.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Este equipamento antes de sair de fábrica foi controlado e verificado por técnicos especializados, para garantir os melhores resultados de funcionamento.

As peças originais de substituição encontram-se nos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas.

Toda e qualquer reparação e/ou ajuste que seja necessário, deve ser feito com o máximo cuidado e atenção por parte de pessoal qualificado.

Por este motivo recomendamos dirigir-se ao Concessionário que efetuou a venda, ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, indicando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de avaria do seu aparelho. Os dados do equipamento estão impressos na etiqueta que se encontra na parte inferior do mesmo, ou na etiqueta da caixa da embalagem.

Estas informações permitem ao assistente técnico prevenir-se com as peças de substituição adequadas e garantir uma intervenção rápida e precisa.

Aconselhamos a anotar os referidos dados mais abaixo, para os ter sempre mais à mão:

MARCA: - - - - -

MODELO: - - - - -

SERIE: - - - - -

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: divisiontecnica@pando.es
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 tres 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 la 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.

MODELO E VERSÃO :		Nº MATRÍCULA:	
INSTALADOR:		DATA DE COMPRA:	
COMÉRCIO:		CARIMBO DO COMÉRCIO:	

INOXPAN S.L.

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

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

Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE

Otros países

Autres pays / Other countries

www.pando.es/en/after-sales-services/



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



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





Pando
integral*cooking*

PGA-4370
PGA-4260



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



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

Manuel d'installation et d'utilisation
Certificat de garantie

www.pando.es

04067NQ - V21.1

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

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

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

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

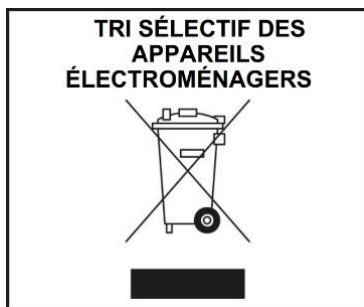
Nous vous montrons également notre collection d'appareils électroménagers essentiels dans n'importe quelle maison. Des appareils tels que notre collection de fours et micro-ondes à hautes performances, des plaques à induction et à gaz qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, des caves à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

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

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

Merci beaucoup

L'équipe Pando



Le symbole qui se trouve sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager. Ce produit doit être déposé au point de collecte pour les équipements électriques et électroniques en but de son recyclage. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait se produire si ce produit n'était pas manipulé de forme correcte. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les services administratifs de votre localité et notamment le service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Cet appareil électrodomestique est marqué selon la directive européenne 2002/96 / CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

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

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

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

FR - INTRODUCTION

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.

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

DESCRIPTION DE PLAQUE DE CUISSON

AVERTISSEMENT :

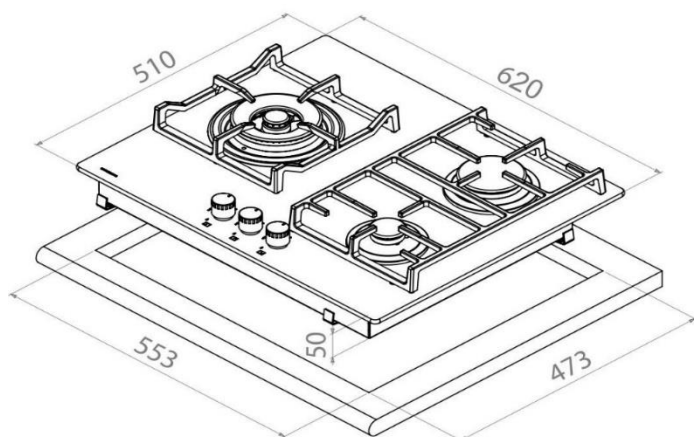
Les enfants de l'âge inférieur à 8 ans devront se trouver à distance quand ils ne sont pas sous supervision permanente.

Cet appareil peut être utilisé par enfants de l'âge non inférieur de 8ans 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.

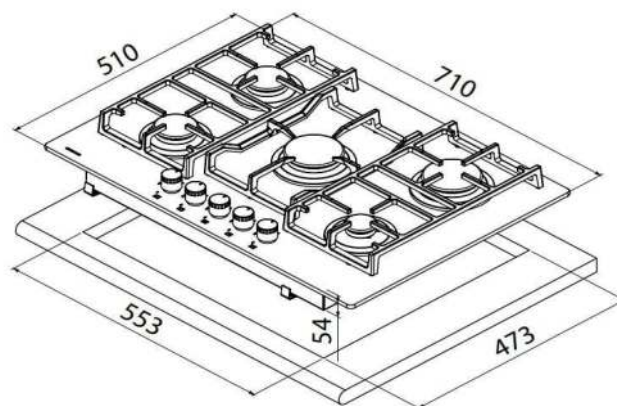
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

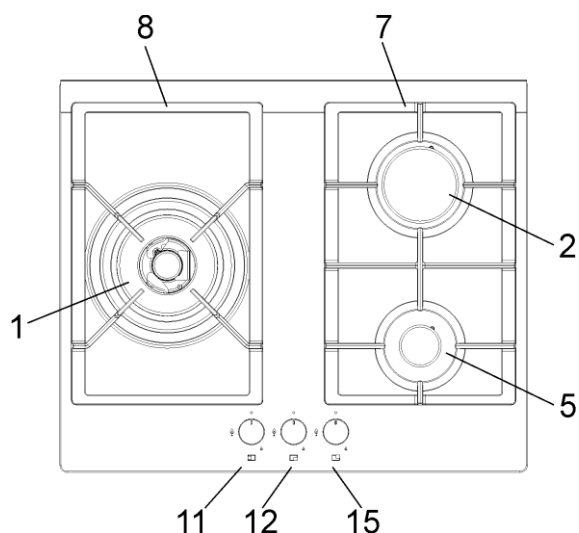
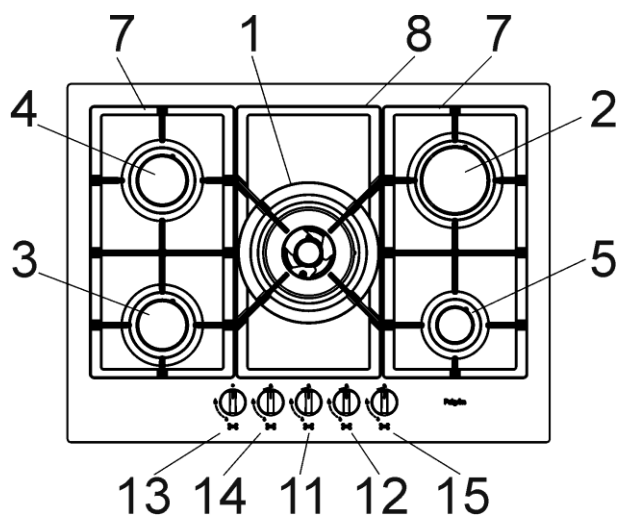
Les enfants ne doivent pas réaliser le nettoyage ni l'entretien d'utilisateur sans supervision.

MODÈLE : PGA-4260



MODÈLE : PGA-4370



DESCRIPTION DE PLAQUE DE CUISSON**MODÈLE : PGA-4260****MODÈLE : PGA-4370**

- 1 Foyer ultra-rapide
- 2 Foyer rapide
- 3 Foyer semi-rapide réduit
- 4 Foyer semi-rapide
- 5 Foyer auxiliaire
- 7-8 Grille
- 11 Commande du foyer No. 1
- 12 Commande du foyer No. 5
- 13 Commande du foyer No. 4
- 14 Commande du foyer No. 3
- 15 Commande du foyer No. 2

- de 4 000 W
- de 2 800 W
- de 1 400 W
- de 1 750 W
- de 1 000 W

Attention : cet appareil a été conçu pour utilisation domestique en domiciles privés, aux fins non professionnelles.

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 handicapées 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.

UTILISATION

1) FOYERS

Sur le panneau frontal, dans la partie supérieure de chaque commande, un schéma qui indique le foyer correspondant est sérigraphié. Après l'ouverture du robinet du réseau de gaz ou de la bouteille de gaz, il faut allumer les foyers suivant les indications suivantes :

- Allumage électrique automatique

Enfoncer et tourner à gauche la commande correspondante au foyer qu'il faut utiliser et le mettre en position de maximum (grande flamme, fig. 1) et ensuite enfoncer la commande jusqu'au bout.

- Allumage des foyers, munis de thermocouple de sécurité

Si les foyers sont munis de thermocouple de sécurité, tourner à gauche la commande correspondante au foyer qu'il faut utiliser et la mettre en position de maximum (grande flamme, fig. 1) jusqu'à percevoir un petit arrêt et ensuite enfoncer la commande et répéter l'opération décrite ci-dessus.

Après l'allumage, maintenir la commande enfoncée 10 secondes comme minimum.

En cas où les flammes s'éteignent involontairement, fermer le bouton rotatif de commande du foyer et attendre 1 min., comme minimum, avant de tenter de l'allumer de nouveau.

COMMENT UTILISER LES FOYERS

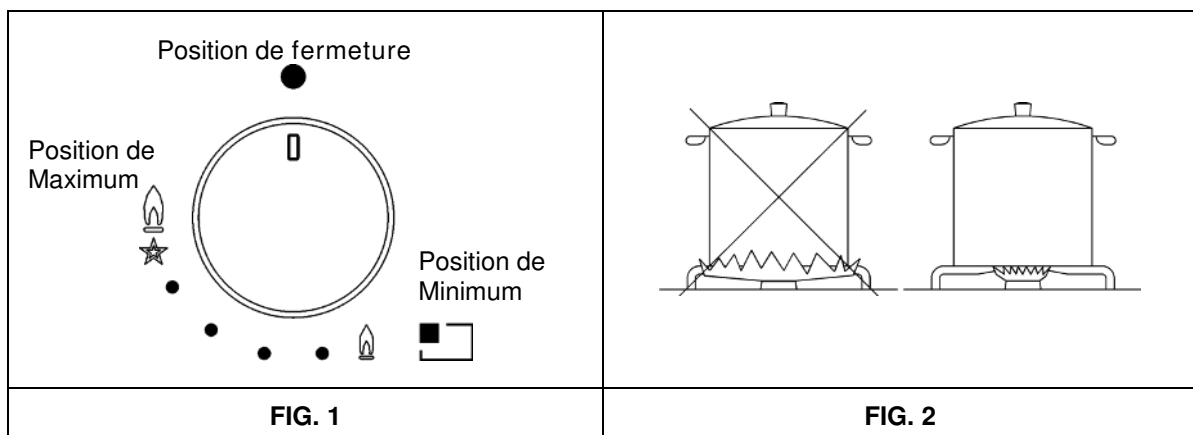
Pour assurer le rendement maximal avec la consommation minimale de gaz, il faut se rappeler des indications suivantes :

- Utiliser casseroles adaptés pour chaque foyer (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Après le début de l'ébullition, tourner la commande à la position de minimum (petite flamme, fig. 1).
- Utiliser toujours casseroles avec couvercles.
- Utiliser toujours casseroles avec fond plat.

Foyer	Puissance W	Ø Casserole cm
Ultra-rapide	4 000	24 ÷ 26
Rapide	2 800	20 ÷ 22
Semi-rapide	1 750	16 ÷ 18
Semi-rapide R.	1 400	16 ÷ 18
Auxiliaire	1 000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS :

- *En cas d'absence de l'énergie électrique, il est admis d'allumer les foyers avec allumettes.*
- *Pendant l'utilisation de l'équipement, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et prêter attention à ce que les enfants ne se trouvent pas à sa proximité. En particulier, il faut s'assurer que les poignées des casseroles se trouvent en position correcte et contrôler attentivement la cuisson des aliments avec huiles ou graisses, puisqu'ils sont facilement inflammables.*
- *Ne pas utiliser spray à proximité de l'équipement quand il fonctionne.*
- *Si la plaque de cuisson est munie d'un couvercle, avant de l'ouvrir, il faut nettoyer tous les résidus d'aliments de sa surface. Si l'appareil est muni d'un couvercle en verre, il peut exploser comme résultat de chauffage. Éteindre et laisser tous les foyers se refroidir avant de le fermer.*
- *Ne pas rayer les casseroles sur verre puisque cela peut causer des éraflures superficielles.*
- *Nous déconseillons l'utilisation des récipients, dont les diamètres supèrent le périmètre de la plaque.*



UTILISATION**AVERTISSEMENTS ET CONSEILS POUR L'UTILISATEUR :**

l'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère chaleur et humidité dans le local où il est installé. Par conséquent, il est nécessaire d'assurer une bonne aération du local, par maintenir libre l'ouverture de ventilation naturelle (fig. 3) et par brancher le dispositif de ventilation (hotte aspirante ou ventilateur électrique, fig. 4 et fig. 5).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la puissance du mécanisme de ventilation, s'il est disponible.

- *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 :

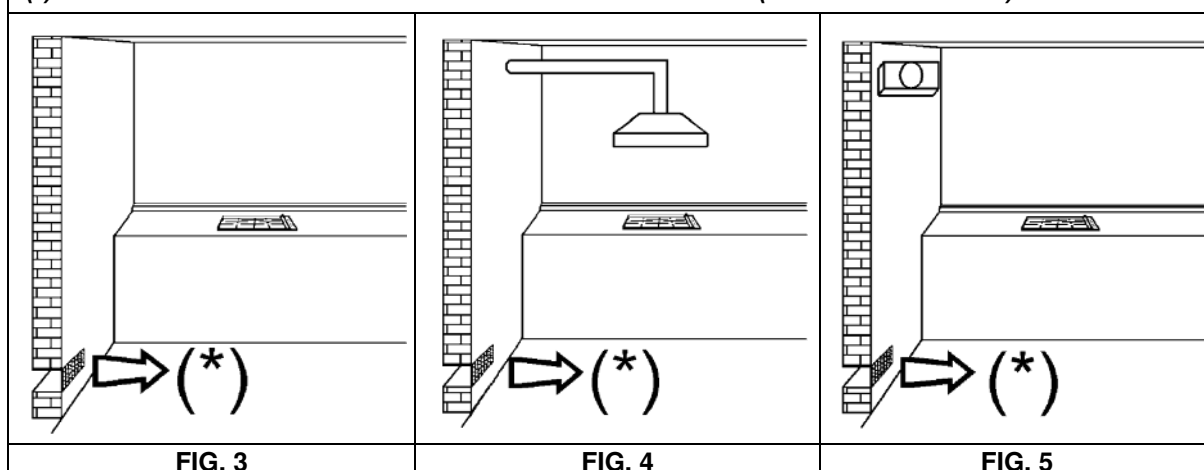
Au cours du fonctionnement, la zone de travail se chauffe beaucoup dans les zones de cuisson : tenir les enfants éloignés !

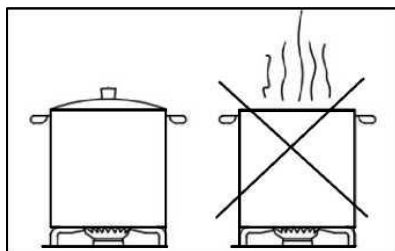
ATTENTION :

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

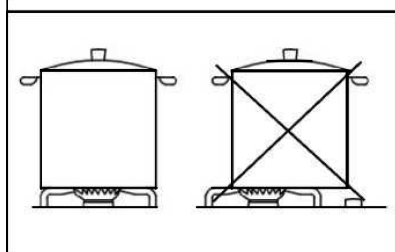
- *éteindre immédiatement toutes les flammes et les éléments de chauffage électriques, ensuite déconnecter l'appareil de l'électricité,*
- *ne pas toucher la surface de l'appareil,*
- *ne pas utiliser l'appareil.*

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

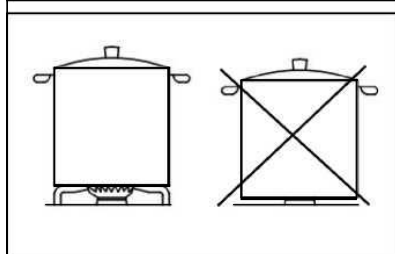


UTILISATION**CONSEILLES POUR ECONOMISER ENERGIE ET EVITER DOMMAGES DES RECIPIENTS**

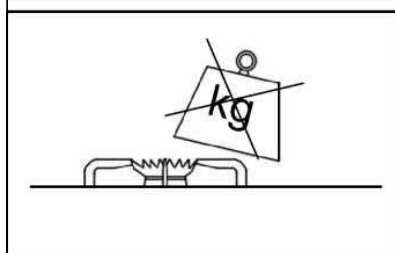
- **Pour éviter pertes d'énergie, ne pas cuisiner sans couvercle ou avec couvercle déplacé.**



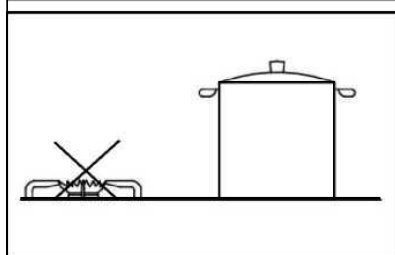
- **Centrer bien le récipient sur le foyer.**
- **Ne pas placer des grands récipients près des commandes, elles puissent être endommagées par l'excès de température.**



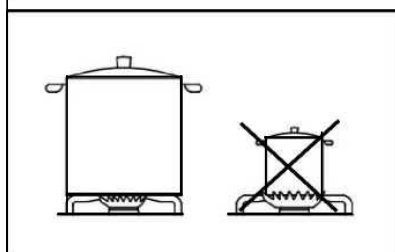
- **Ne jamais placer le récipient directement sur le foyer, il faut toujours le placer sur les grilles. Avant de l'utilisation, il faut s'assurer que les grilles sont bien placées.**



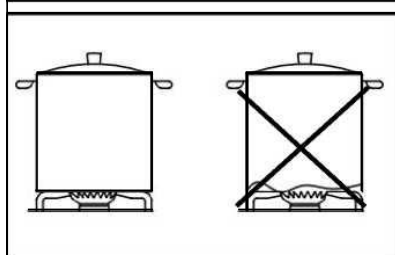
- **Sur la plaque de cuisson, il faut manipuler les récipients prudemment, no pas frapper ni situer sur la plaque des poids excessives.**



- **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. Las récipients déformés risquent de basculer.**

NETTOYAGE**ATTENTION :**

avant de chaque opération de nettoyage, déconnecter l'appareil de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

2) PLAQUE

S'il faut préserver brillante la surface de la plaque, il est très important de la laver après l'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. 6-6/A) et nettoyer les bougies d'allumage « AC » et les capteurs de thermocouples « TC » (voir la fig.6). Il est interdit de laver ces composants dans le lave-vaisselle.

Nettoyer doucement avec un petite brosse en nylon, comme le montre la figure (voir la Fig. 6/C) 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.

AVERTISSEMENTS :

au moment du montage des composants à leurs places, il est conseillé de suivre les recommandations suivantes :

- *S'assurer que les rainures des têtes des foyers « T » (fig.6) ne soient pas obstruées par corps étrangers.*
- *S'assurer que les couvercles émaillés « A », « B » et « C » (fig. 6 et 6/A) soient montés correctement sur les têtes des foyers. Cela se vérifie quand le couvercle, monté sur la tête, est complètement stable.*
- *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.*
- *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.*
- *Ne pas utiliser jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.*
- *Pour exclure des problèmes éventuels avec l'allumage, il faut réaliser périodiquement un nettoyage soigneux des bougies d'allumage (céramique et électrode) et des thermocouples.*

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.

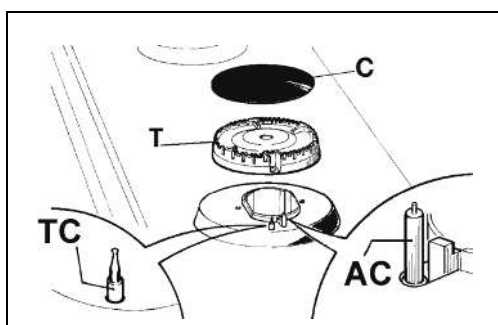


FIG. 6

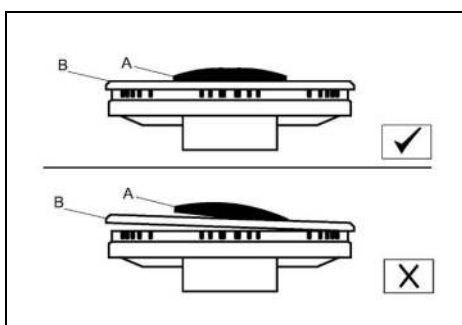


FIG. 6/A

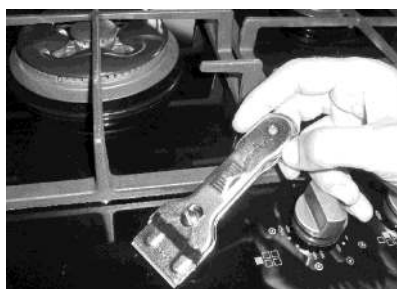


FIG. 6/B

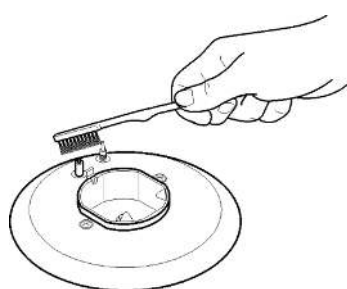


FIG. 6/C

NETTOYAGE**ATTENTION :**

avant de chaque opération de nettoyage, déconnecter l'appareil de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

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.

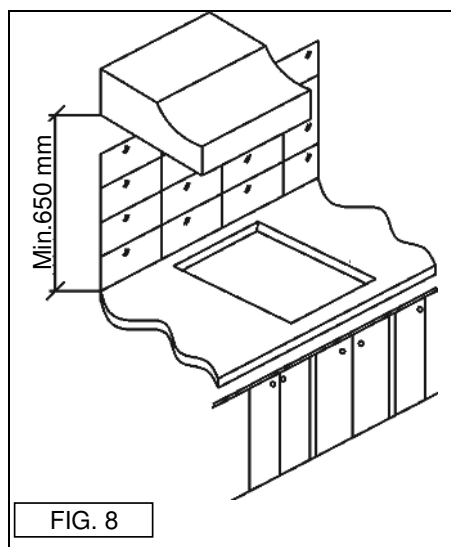
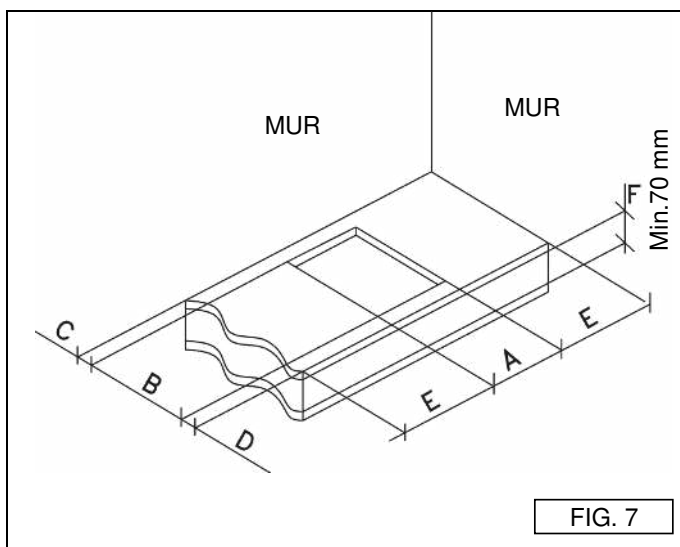
Pour le nettoyage, ne pas utiliser éponges métalliques, produits abrasifs ni sprays corrosifs.

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

- Pour les manches légères, il est suffisant d'utiliser une éponge humide.
- Les encrassements résistants et incrustés peuvent s'éliminer facilement avec une raclette (fig. 6/B), qui n'est pas incluse dans le jeu de la plaque de cuisson, mais qui peut être trouvée facilement au marché local. Il faut l'utiliser avec attention, puisqu'elle peut causer blessures.
- 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 une raclette.
- 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.

MESURES À RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E	F
3F (60)	553	473	63,5	63,5	173,5 min.	70 min
5F (70)	553	473	63,5	63,5	175 min.	70 min



INSTALLATION

DONNÉES TECHNIQUES POUR LES INSTALLATEURS

Seulement le personnel qualifié peut réaliser l'installation, les réglages, les transformations et l'entretien décrits ici.

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

Une installation incorrecte peut causer dommages à personnes, animaux ou objets, dont le fabricant ne peut pas être considéré responsable.

Au cours de la vie utile de l'équipement, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne peuvent pas être modifiés que pour le fabricant ou pour le fournisseur autorisé.

3) INSERTION DE LA PLAQUE

Enlever l'emballage extérieur et les emballages intérieurs des différents composants mobiles, il faut s'assurer de son intégrité. 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, clous...) à la portée des enfants, ils sont sources de danger.

Il faut couper dans la surface du meuble modulaire une ouverture avec les dimensions, indiquées dans la fig. 7, et prêter attention à observer strictement les distances critiques entre la surface, les parois latérales, la paroi arrière et la paroi avant (voir la fig. 7-8).

L'équipement est classifié dans la classe 3, conséquemment, il est soumis aux toutes les normatives, prévues pour lesdits équipements.

4) FIXATION DE LA PLAQUE

La plaque est équipée avec une garniture d'étanchéité spéciale pour exclure toutes les infiltrations de liquide dans le meuble. Pour installer correctement cette garniture, il est conseillé de suivre scrupuleusement les indications fournies ci-dessus :

- Enlever toutes les pièces mobiles de la plaque.
- Séparer les bandes de garniture de sa base, contrôler que la protection transparente reste collée à la garniture.
- Renverser la plaque et placer correctement la garniture « E » (fig. 9) sous le bord de la plaque de telle manière, que le coté extérieur de la garniture coïncide complètement avec le bord périmétral extérieur de la plaque. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans chevauchement.
- Coller la garniture à la plaque de la manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts ; ensuite, enlever la bande de papier protectrice de la garniture et installer la plaque dans l'ouverture, faite dans le meuble.
- 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.10).

Pour exclure contacts éventuels occasionnels avec la surface du bâti de la plaque, surchauffée pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un séparateur en bois, fixé par vis, à la distance minimale de 70 mm du bord (fig. 7).

Précaution : Il ne faut pas permettre que le borde 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.

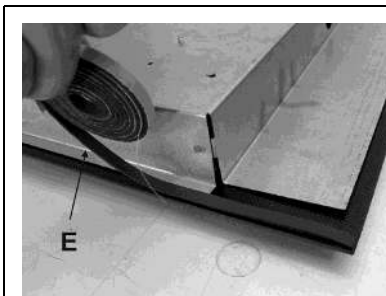


FIG. 9

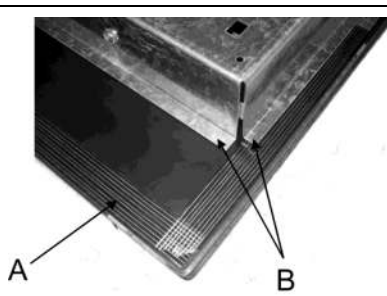


FIG. A

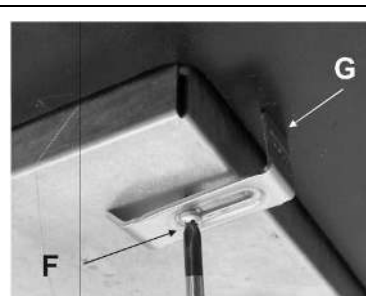


FIG. 10

INSTALLATION

INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

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.

Indications pour l'installateur : les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la plaque de cuisson. La paroi derrière et les surfaces adjacentes et autour de la plaque doivent résister à la température de 90 °C.

La colle qui unie la feuille en plastique au meuble doit résister à la température de 150 °C pour exclure la séparation du revêtement.

L'équipement doit être installé conformément aux prescriptions des normes.

Cet équipement n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion ; conséquemment, il doit être installé conformément aux normes ci-dessus indiquées. Il faut observer strictement les dispositions applicables dans le domaine de ventilation et aération ci-dessous décrites.

5) VENTILATION DE 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 m³. 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 cm² (voir la fig. 3). Il faut les organiser de la manière qui exclut son obstruction.

Également, 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.

ATTENTION : si les foyers de la plaque de cuisson ne sont pas munis des thermocouples de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir la section minimale de 200 cm².

6) EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson à gaz doivent toujours évacuer les produits de combustion au moyen de hottes aspirantes, connectés à cheminées, conduits pour fumée ou directement à l'extérieur (voir la fig. 4).

En cas où la possibilité d'installer une hotte aspirante n'existe pas, il est possible d'utiliser un ventilateur, par l'appliquer à une fenêtre ou à une paroi avec sortie à l'extérieur ; le ventilateur devra fonctionner simultanément avec l'équipement (voir la fig. 5), à condition que les dispositions concernant la ventilation, indiquées dans les normes, s'observent strictement

INSTALLATION

7) CONNEXION DU GAZ

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

Une étiquette, présentée dans ce manuel, et une étiquette placée sur la partie inférieure de la plaque, indiquent les conditions pour le réglage de l'appareil : type du gaz et pression de travail. Quand le gaz est distribué au moyen des conduits, l'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz :

- Par un tube métallique rigide d'acier, conformément à la norme en vigueur, dont les connexions doivent se réaliser par raccords vissés conformes à la norme EN 10226.
- Par un tube de cuivre, conforme à la norme qu'il faut observer, dont les connexions doivent se réaliser par raccords d'étanchéité mécanique, conformes à la norme en vigueur.
- Par un tube flexible d'acier inoxydable de paroi continue, conformément à la norme, avec l'extension maximale de 2 mètres et garniture d'étanchéité conformément à la norme en vigueur. Il faut installer ce tube de telle manière, qu'il ne contacte pas avec les parties mobiles du module encastré (par exemple, caisses) ni traverse les espaces qui puissent être remplis.

Quand le gaz est fourni directement d'une bouteille, l'équipement, muni avec un régulateur de pression conformément à la norme en vigueur, doit être connecté :

- Par un tube de cuivre, conforme à la norme en vigueur, dont les connexions doivent se réaliser par raccords d'étanchéité mécanique, conformes à la norme en vigueur.
- Par un tube flexible d'acier inoxydable de paroi continue, conformément à la norme, avec l'extension maximale de 2 mètres et garniture d'étanchéité conformément à la norme. Il faut installer ce tube de telle manière, qu'il ne contacte pas avec les parties mobiles du module encastré (par exemple, caisses) ni traverse les espaces qui puissent être remplis. Pour faciliter la connexion avec le raccordement du régulateur de pression, monté à la bouteille, il est conseillé d'appliquer, dans le tube flexible, l'adaptateur spécial, facile de trouver dans tous les magasins spécialisés.

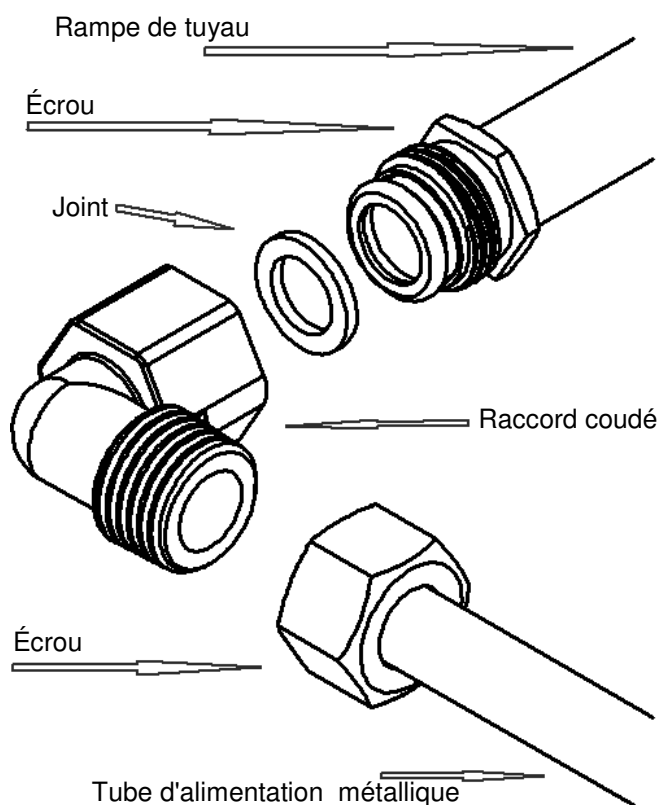
Après la réalisation de la connexion, il faut vérifier son étanchéité au moyen d'une solution savonneuse. Ne pas utiliser flammes.

AVERTISSEMENT :

il faut se rappeler que le raccord d'entrée de gaz de l'appareil est muni d'un filetage de 1/2" gaz conique mâle conformément à la norme EN 10226.

IMPORTANT :

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



INSTALLATION

8) CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

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.

Avant de procéder à la connexion, il faut vérifier que :

- La tension électrique de l'appareil et des prises de courant soient adaptées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette, placée sur la partie inférieure de la plaque chauffante).
- 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.
- La prise de courant ou l'équipement doivent avoir une bonne mise à la terre conformément aux normes et dispositions légales qui sont actuellement en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité pour le non-respect desdites dispositions.

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

- Mettre une prise mâle, adaptée à la charge, indiquée dans l'étiquette, au câble d'alimentation « C », en cas où ce câble n'en est pas muni (voir la fig. 11).
- Connecter les câbles conformément au schéma de la fig. 11, s'assurer qu'ils correspondent aux indications 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 ne puisse jamais, dans aucun point, atteindre la température de 90 °C.
- Ne pas utiliser réductions, adaptateurs ou déviations pour la connexion, puisque elles peuvent causer contacts faux, qui, à son tour, peuvent causer surchauffes dangereux.
- Après l'installation, il faut assurer accès facile à la prise mâle.

Quand la connexion se réalise directement au réseau électrique :

- Interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur unipolaire, avec l'ouverture minimale entre ces contacts de 3 mm, adapté dûment à la charge de l'appareil.
- Il faut se rappeler que le câble de la mise à la terre ne peut pas être interrompu par l'interrupteur.
- Alternativement, la connexion électrique peut être protégée 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 un système de mise à la terre efficient.

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

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).**

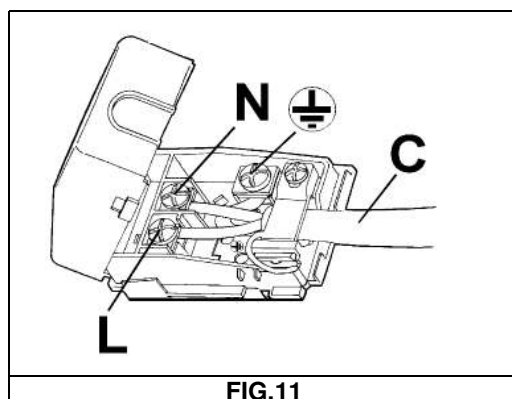


FIG.11

RÉGLAGE

Avant de réaliser tous réglages, il faut déconnecter l'équipement.

Après l'achèvement des réglages ou pré-réglages, le technicien doit récupérer tous les plombs.

Le réglage de l'air primaire dans nos foyers n'est pas nécessaire.

Ces instructions de réglage sont valides seulement pour les foyers qui fonctionnent à G20, et dans les foyers qui fonctionnent à G30 ou G31, il faut dévisser complètement la vis (en sens horaire).

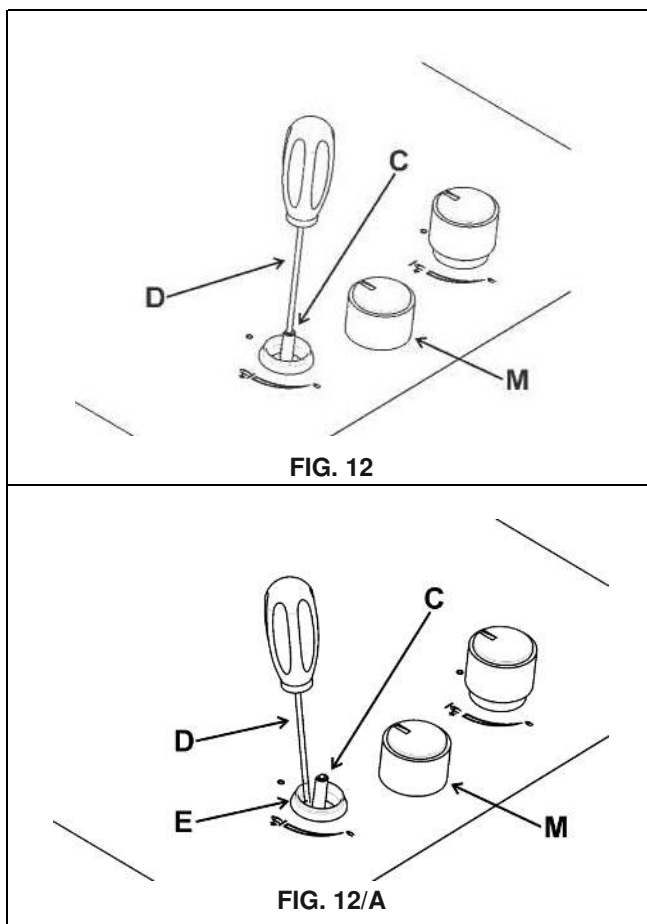
9) ROBINETS

Réglage du « Minimum »

- Allumer le foyer et mettre la commande en position de « Minimum » (petite flamme, fig. 1).
- Enlever la commande « M » (fig. 12-12/A) du robinet, qui est fixée à pression dans sa tige.
- Le by-pass pour régler le débit minimal peut être : à côté du robinet (Fig. 12) ou à l'intérieur de la tige. En tout cas, le réglage se réalise par l'insertion d'un petit tournevis « D » à côté du robinet (Fig. 12) ou dans l'orifice « C » dans le robinet de gaz (Fig. 12/A).
- Il faut tourner à droit ou à gauche de by-pass, conformément au réglage de la flamme à la position du débit limité.

LUBRIFICATION DES ROBINETS

Si un robinet est bloqué, ne le forcez pas, demandez de l'assistance technique.



TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les foyers peuvent être adaptés aux types différents de gaz par monter les injecteurs correspondants au gaz disponible. Pour le faire, il est nécessaire d'enlever les têtes des foyers et avec une clé polygonale dévisser l'injecteur (voir la fig. 13-13/A) et le remplacer par un injecteur compatible au gaz disponible.

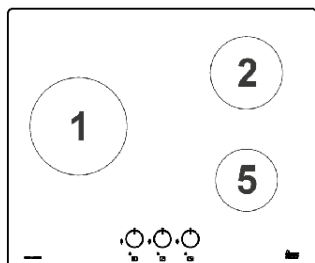
Il est conseillé de serrer l'injecteur énergiquement. **Après l'achèvement des remplacements, le technicien devra procéder au réglage des foyers, comme il est décrit dans le paragraphe 9, plomber les organes éventuels de réglage ou pré-réglage et placer**

à l'appareil, en remplaçant l'étiquette antérieure, l'étiquette correspondante au nouveau réglage de gaz, réalisé dans l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet pour les injecteurs de recharge.

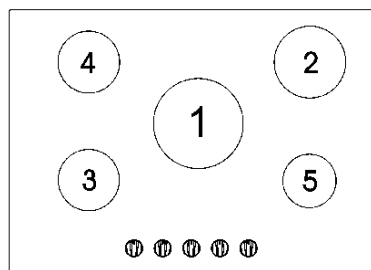
Le sachet, qui contient les injecteurs et les étiquettes, se fournit avec l'appareil. Également, il est possible de le demander dans un centre d'assistance autorisé.

Pour plus grand confort de l'installateur, nous présentons ci-dessous le tableau avec les capacités, les capacités thermiques des foyers, les diamètres des foyers et les pressions que certains gaz exercent.

DISPOSITION DES BUSES



EE _{Foyer de gaz}
57,05 %



EE _{Foyer de gaz}
57,0 %

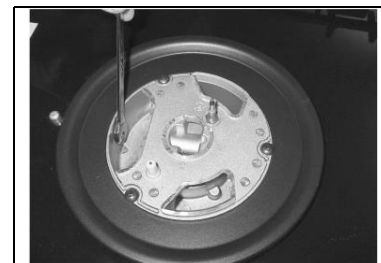


FIG. 13

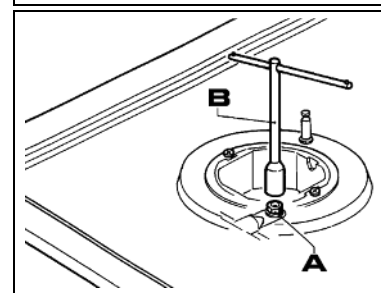


FIG. 13/A

FOYERS		GAZ	PRESSION DE TRAVAIL mbar	CAPACITÉ THERMIQUE		DIAMÈTRES DES BUSES 1/100 mm	CAPACITÉ THERMIQUE (W)		
N°	DÉNOMINATION			gr/h	l/h		Min.	Max.	E.E _{Foyer de gaz} **
1	ULTRA-RAPIDE	G30 - BUTANE	28-30	291	381	100 B	1 800	4 000	54,3 %
		G31 - PROPANE	37	286		100 B	1 800	4 000	
		G20 - NATUREL	20			145 A	1 800	4 000	
2	RAPIDE	G30 - BUTANE	28-30	204	267	83	800	2 800	59,8 %
		G31 - PROPANE	37	200		83	800	2 800	
		G20 - NATUREL	20			117 Y	800	2 800	
3	SEMI-RAPIDE RÉDUIT	G30 - BUTANE	28-30	102	133	58	550	1 400	57,8 %
		G31 - PROPANE	37	100		58	550	1 400	
		G20 - NATUREL	20			85 Y	550	1 400	
4	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE	28-30	127	167	68	550	1 750	56,2 %
		G31 - PROPANE	37	125		68	550	1 750	
		G20 - NATUREL	20			98 Z	550	1 750	
5	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE	28-30	73	95	51	450	1 000	N.A.
		G31 - PROPANE	37	71		51	450	1 000	
		G20 - NATUREL	20			75 X	450	1 000	

MANTEINANCE**TYPES ET SECTIONS DES CÂBLES D'ALIMENTATION**

TYPE DE PLAQUE	TYPE DE CÂBLE	ALIMENTATION MONOPHASIQUE
Plaque à gaz	H05 RR – F	Section 3 x 0,75 mm ²

ATTENTION !!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra avoir le conducteur de mise à la terre (B) plus large par rapport aux conducteurs de phase (voir la fig. 14) et, aussi, 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.

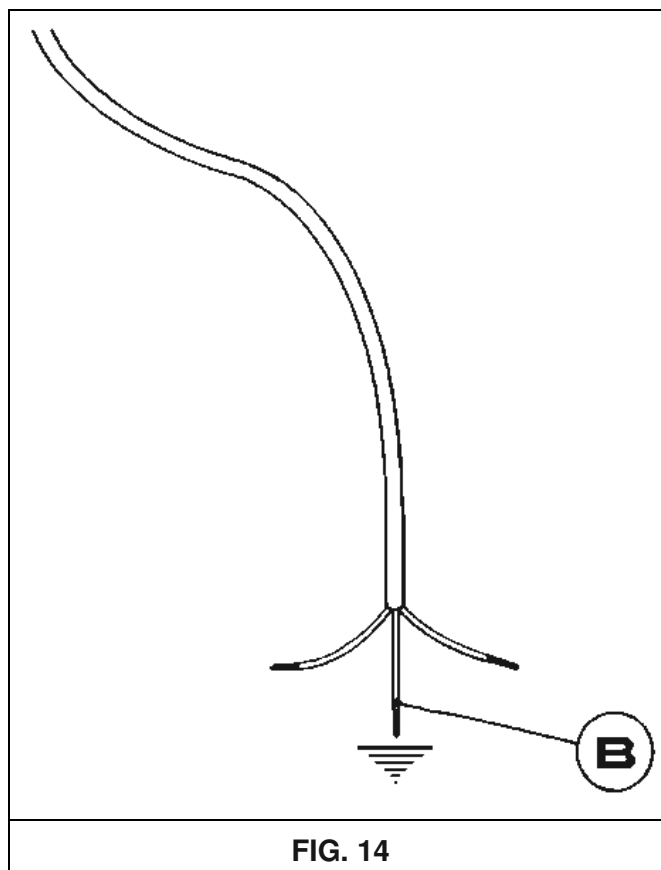


FIG. 14

DONNÉES TECHNIQUES CONTENUES DANS L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION

3 FOYERS (60)UR À GAUCHE

CATÉGORIE = II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28-30 mbar

G 31 - PROPANE = 37 mbar

G 20 - NATUREL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Naturel = 7,80 kW

Σ Qn GPL = 567 gr/h (G30)

557 gr/h (G31)

TENSION = 220-240 V~

FRÉQUENCE = 50/60 Hz

5 FOYERS (70)

CATÉGORIE = II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28-30 mbar

G 31 - PROPANE = 37 mbar

G 20 - NATUREL = 20 mbar

Σ Qn Gaz Naturel = 10,95 kW

Σ Qn GPL = 796 gr/h (G30)

782 gr/h (G31)

TENSION = 220-240 V~

FRÉQUENCE = 50/60 Hz

DONNÉES TECHNIQUES DU RÉGLAGE DE GAZ DE L'APPAREIL

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 meilleurs résultats de fonctionnement, cet équipement, avant d'être expédié de l'usine, a été contrôlé et mis au point par personnel expert et spécialisé.

Les pièces de rechange d'origine ne peuvent se trouver que dans nos Centres d'assistance technique et magasins autorisés.

Chaque réparation ou réglage qui puisse être nécessaire dans l'avenir, doit être réalisé avec grand soin et attention, par personnel qualifié.

Par cette raison, nous recommandons contacter le Concessionnaire, qui a réalisé la vente, ou notre Centre d'Assistance le plus proche, et indiquer la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaillance de l'équipement qui est votre propriété. Lesdites données sont imprimées dans l'étiquette qui se trouve dans la partie inférieure de l'équipement et dans l'étiquette, placée sur la caisse d'emballage.

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

MARQUE :

MODÈLE :

SÉRIE :

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

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 trois 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.

MODÈLE ET VERSION :		N° D'IMMATRICULATION :	
INSTALLATEUR :		DATE D'ACHAT :	
VENDEUR :		SCEAU DU VENDEUR :	

INOXPAN S.L.

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

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

Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE

Otros países

Autres pays / Other countries

www.pando.es/en/after-sales-services/



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



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





Pando
integral*cooking*

PGA-4370
PGA-4260



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



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

Installation and user manual
Guarantee certificate

www.pando.es

04067NQ - V21.1

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

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

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

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

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

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

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

Many Thanks

The PANDO Team



The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be disposed of like normal domestic waste. The product must be handed over at a collection point for recycling electrical and electronic equipment. If you ensure that this product is correctly disposed of, you will help to avoid the possible negative environmental and public health effects that could arise from incorrect disposal. For more detailed information about recycling this product, please contact your city authorities, the domestic waste service or the establishment where you purchased it. This electrical appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC on electrical and electronic appliance waste (WEEE).



ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT

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

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

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

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

EN - INTRODUCTION

Dear Costumer:

We sincerely than you for purchasing our product.

We are sure that this new appliances, 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.

The manufacturing company accepts no liability for discrepancies in the manual that may arise as a result of misprints or copying error. Figures in the text are given for reference only. The manufactures 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 de not affect basic safety and operating specifications of the appliance. **Thiscooktop is designed to be used exclusively as food preparation equipment. Using it for other purposes(such as room heating) is improper and dangerous.**

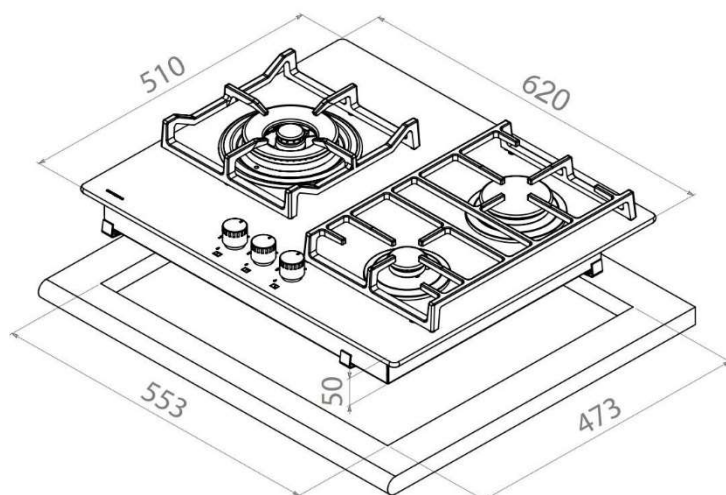
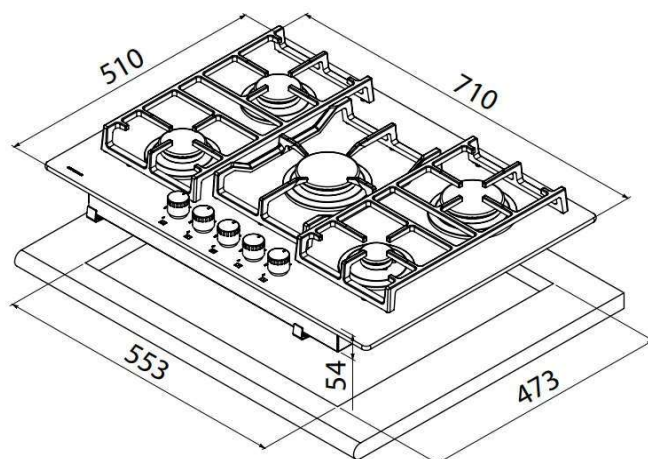
COOKTOP DESCRIPTION**WARNING:**

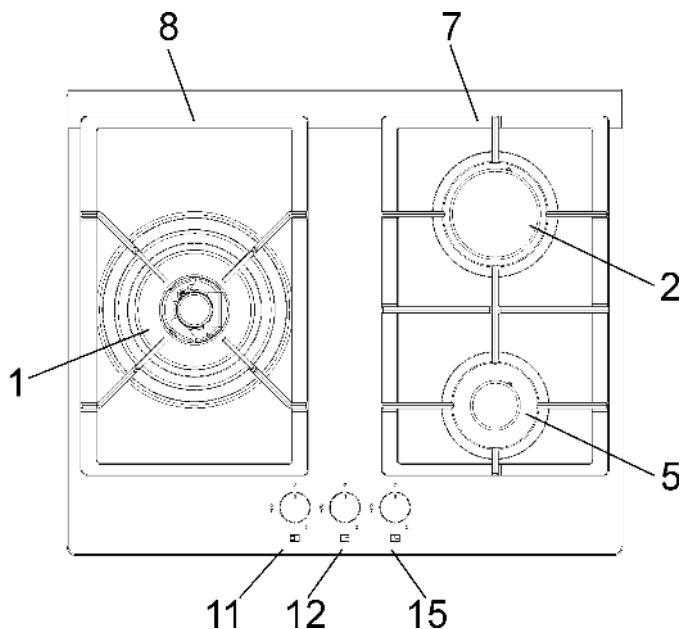
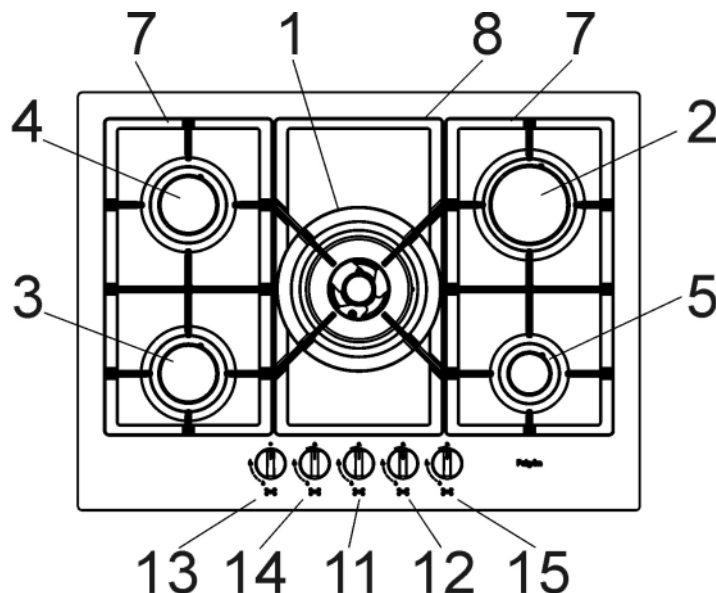
Children less than 8 years of age are allowed to be near the appliance only if constantly attended.

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-4260**MODEL: PGA-4370**

COOKTOP DESCRIPTION**MODEL: PGA-4260****MODEL: PGA-4370**

1	Booster burner	4000 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
7-8	Grate	
11	Control knob of burner No. 1	
12	Control knob of burner No. 5	
13	Control knob of burner No. 4	
14	Control knob of burner No. 3	
15	Control knob of burner No. 2	

Attention: this appliance is designed for domestic use in households. It is not designed for professional use.

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.

OPERATION

1) BURNERS

On the front panel, there is a diagram under each of the control knobs indicating the appropriate burner position. After opening the gas mains or gas canister valve, ignite burners as follows:

- Automatic electrical ignition

Press and turn left the control knob corresponding to the burner that will be used. Set it into "maximum" position (strong flame, Fig. 1) and then press the knob fully.

- Igniting burners equipped with control thermocouple

If a burner is equipped with control thermocouple, it is necessary to turn left the control knob corresponding to the burner that will be used and keep turning it into "maximum" position (strong flame, Fig. 1) until you meet some resistance. Then press the knob and repeat the operation described above.

After ignition, keep pressing the knob for at least 10 seconds.

If the flame suddenly goes out, switch the burner off by the rotating control knob and wait for at least 1 min. Then try to switch the burner on again.

USING BURNERS

To ensure optimum performance with minimum gas consumption, please follow these guidelines:

- Use pots that match the burners (see Table below and Fig. 2).
- After start of boiling, turn the control knob into "minimum" position (weak flame, Fig. 1).
- Use only pots with lids.
- Use only flat-bottomed pots.

Burner	Power, W	Ø of pan, cm
Booster	4000	24 ÷ 26
High speed	2800	20 ÷ 22
Normal speed	1750	16 ÷ 18
Normal speed, small	1400	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- *In the event of power failure, you can ignite the burner with a match.*
- *When using the appliance, do not leave it unattended. Make sure that 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 a spray near working appliance is prohibited.*
- *If the cooktop features a cover, before opening it remove all food residues from its surface. If the appliance features a glass cover, it may explode when heated. Before closing, it is necessary to switch off and cool all burners.*
- *Do not put pans on the glass, as food residues may leave scratches on its surface.*
- *We do not recommend using cookware with a diameter that prevents it from fitting into the cooktop limits.*

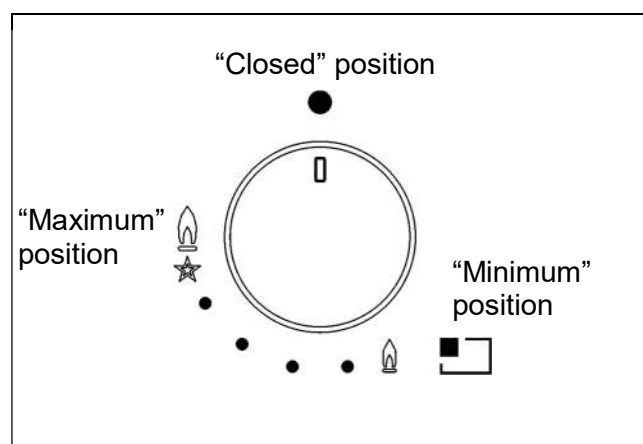


FIG. 1

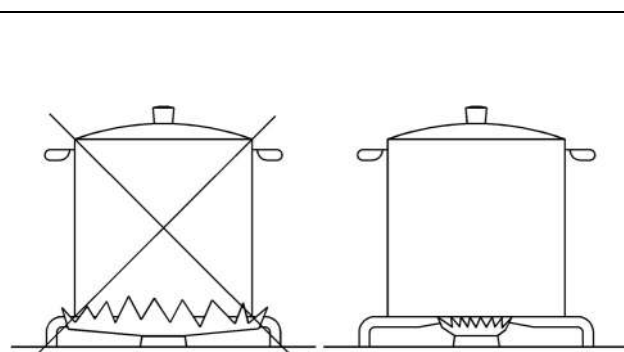


FIG. 2

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 airing of the room must be provided. Leave an opening for natural ventilation open (Fig. 3) and switch on a ventilation device (extractor hood or electric fan, Fig. 4 and Fig. 5).

Prolonged or intensive operation of equipment may require additional ventilation. For example, you may have to open a window or increase the power of ventilation device, if installed.

- 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 with wet or moist hands.
- Use the appliance only after you put on your footwear.
- The manufacturer cannot be held liable for damage that may arise as a 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 the 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.

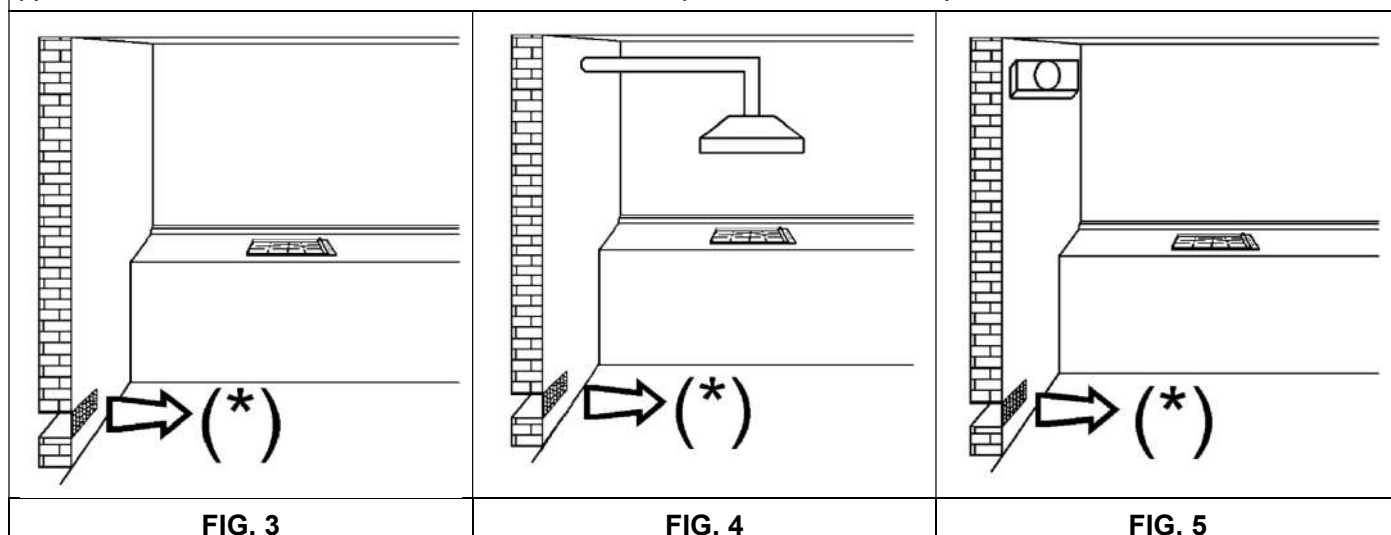
Attention: working areas become very hot during operation: keep away from children!

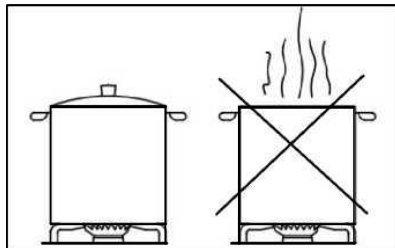
ATTENTION:

If the cooktop glass is damaged:

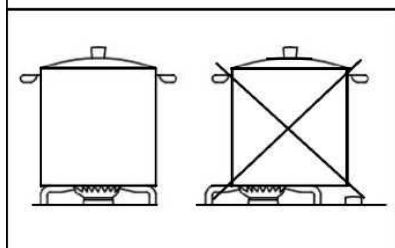
- immediately put out all burners and switch off electrical heating elements, then disconnect the appliance from electrical mains;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

(*) AIR INLET: SEE CHAPTER ON INSTALLATION (SECTIONS 5 AND 6)

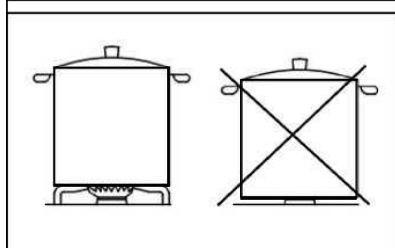


OPERATION**ENERGY AND COOKWARE SAVING TIPS**

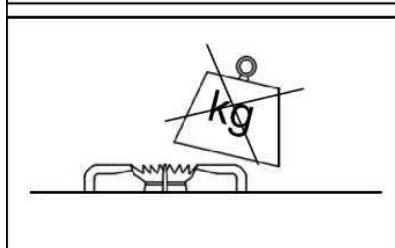
- **To avoid energy loss, do not use pots without lids or with partially closed lids when cooking.**



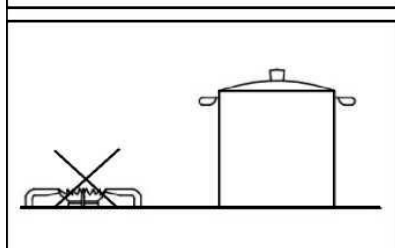
- **Position cookware precisely in the burner center.**
- **Do not place large-sized cookware near control knobs. These can be damaged by excessively high temperature.**



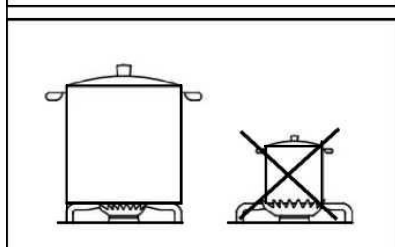
- **Never place cookware directly on the burner, but only on the grate. Before that, make sure that grates are installed correctly.**



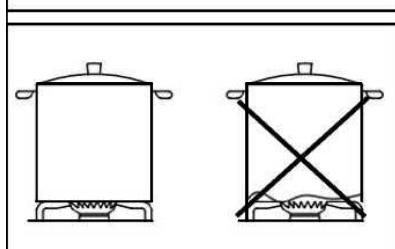
- **Be careful when handling cookware on the cooktop. Avoid shocks and do not place objects that are too heavy.**



- **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 each cleaning, disconnect the appliance from the gas and electrical mains.

2) COOKTOP

If you would like to keep the surface of your cooktop 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 (see Fig. 6-6/A), clean igniters AC and thermocouple sensors TC (see Fig. 6). 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. 6/C) 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.

WARNINGS:

When installing components in their places, please follow these guidelines:

- Make sure that the slots of T burner heads (Fig. 6) are not blocked by foreign objects.
- Make sure that enameled caps A, B and C (Fig. 6 and 6/A) are correctly installed on burner heads. In the correct position, a cap installed on the head is completely stable.
- Grates must be installed using appropriate centering pins (or on aluminum profile, if available). Check for complete stability.
- If a valve opens or closes with effort, do not apply force: contact the technical assistance service immediately.
- Using steam jet for appliance cleaning is prohibited.
- To prevent ignition problems, carefully clean the igniters (ceramics and electrode) and thermocouples at regular intervals.

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

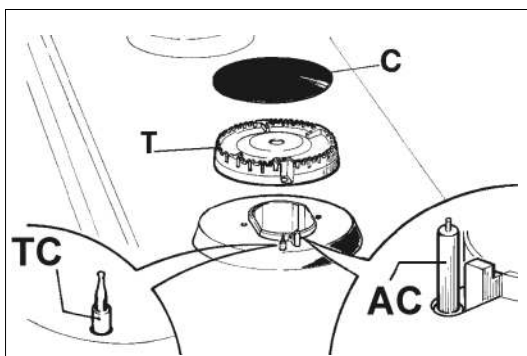


FIG. 6

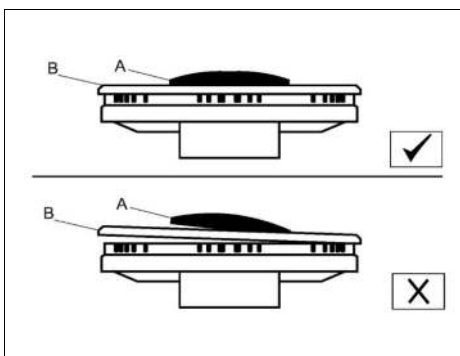


FIG. 6/A



FIG. 6/B

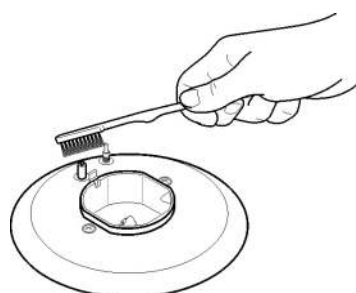


FIG. 6/C

CLEANING

ATTENTION:

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

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.

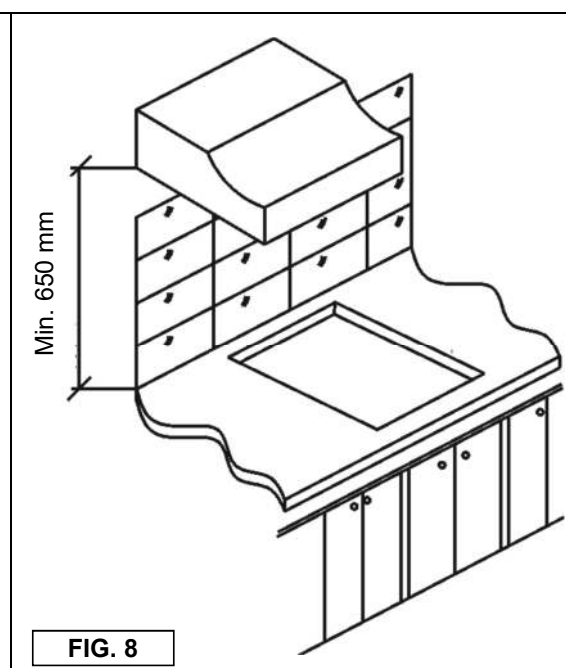
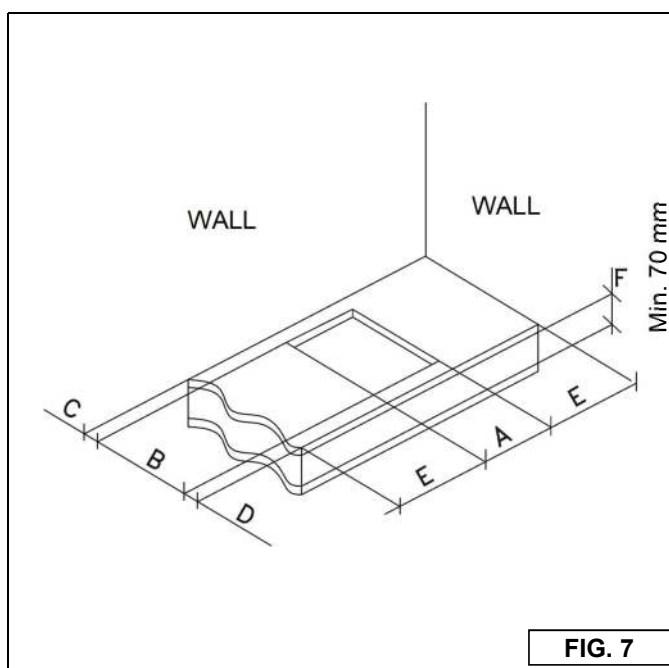
Do not use scouring pads, abrasive products and corrosive sprays for cleaning.

Depending on contamination severity, one should note the following:

- Small stains can be removed using a soft sponge.
- Stubborn and hard-set stains can be easily removed using a scraper (Fig. 6/B). It is not included into the cooktop scope of supply, but it is readily available from local retailers. Use the scraper cautiously to avoid injuries.
- 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 scraper.
- 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.

INSTALLED DIMENSIONS (in mm)

	A	B	C	D	E	F
3F (60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min
5F (70)	553	473	63.5	63.5	175 min.	70 min



INSTALLATION**TECHNICAL DATA FOR INSTALLERS**

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

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

Incorrect installation can result in damage to people, animals or property, which the manufacturer cannot be held liable for.

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.

3) COOKTOP BUILDING-IN

Remove external packaging and internal packaging of all movable components. Check components for completeness. If there are doubts that the supply is complete, using the appliance is prohibited. Please contact qualified personnel.

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

Cut an opening in the load-bearing furniture with the dimensions given in Fig. 7. Strictly adhere to limit distances between surfaces, side walls, back and side surfaces (see Fig. 7-8).

This is a class 3 equipment. Therefore, it must comply with all the requirements applicable to this equipment.

4) COOKTOP FIXING

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

- Remove all movable parts of the cooktop.
- Separate sealing bands from the base. Make sure that the transparent protective layer remains on the sealing.
- Turn the cooktop, correctly install fixing E (Fig. 9) under the cooktop edge, so that the outside sealing edge is precisely aligned with the cooktop perimeter edge. Outside band edges must be aligned without overlapping.
- Pressing with your fingers, glue the sealing to the cooktop smoothly and reliably. Then remove protective paper band from the sealing and install the cooktop into the opening previously cut in the furniture.
- Install the cooktop in the opening made in the furniture and fix it using screws F, by means of fixing hooks G (see Fig. 10).

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 edge, and fixed using screws (Fig. 7).

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.

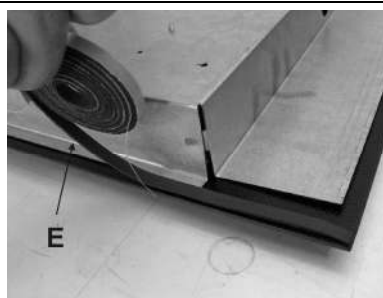


FIG. 9

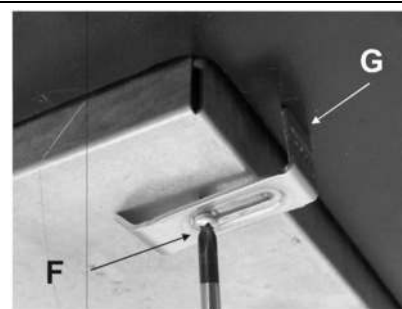


FIG. 10

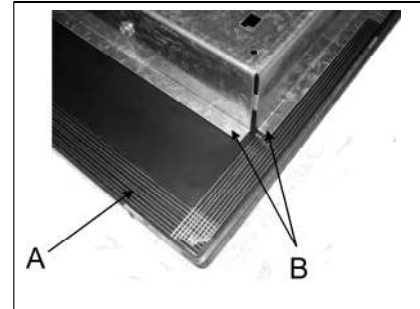


FIG. A

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION TIPS

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.

Instructions for installer: side walls must not be elevated over the cooktop level. Back wall and surfaces adjacent to the cooktop must withstand the temperature of 90°C.

Glue used for attaching the plastic plate to furniture must withstand the temperature of 150°C to prevent coating separation.

The appliance must be installed in a manner that ensures easy operation in compliance with standards.

This appliance is not fitted with a combustion products removal device, therefore it must be installed following the requirements given above. Applicable guidelines with respect to ventilation and airing specified below must be strictly adhered to.

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 m³. 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 cm² (see Fig. 3). 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.

ATTENTION: if cooktop burners are not equipped with control thermocouple, ventilation opening must have a cross-section of at least 200 cm².

6) LOCATION AND AIRING

It is necessary to ensure removal of combustion products from cooktops using extraction hoods that must be connected to ventilation pipes, chimneys or have an outlet directly to outside (see Fig. 4).

If installation of an extraction hood is not possible, it is acceptable to install a fan, using a window or wall with outlet to outside. The fan must run simultaneously with the appliance (see Fig. 5). Ventilation provisions specified in guidelines must be strictly followed.

If installation of an extraction hood is not possible, it is acceptable to install a fan, using a window or wall with outlet to outside. The fan must run simultaneously with the appliance (see Fig. 5). Ventilation provisions specified in guidelines must be strictly followed

INSTALLATION

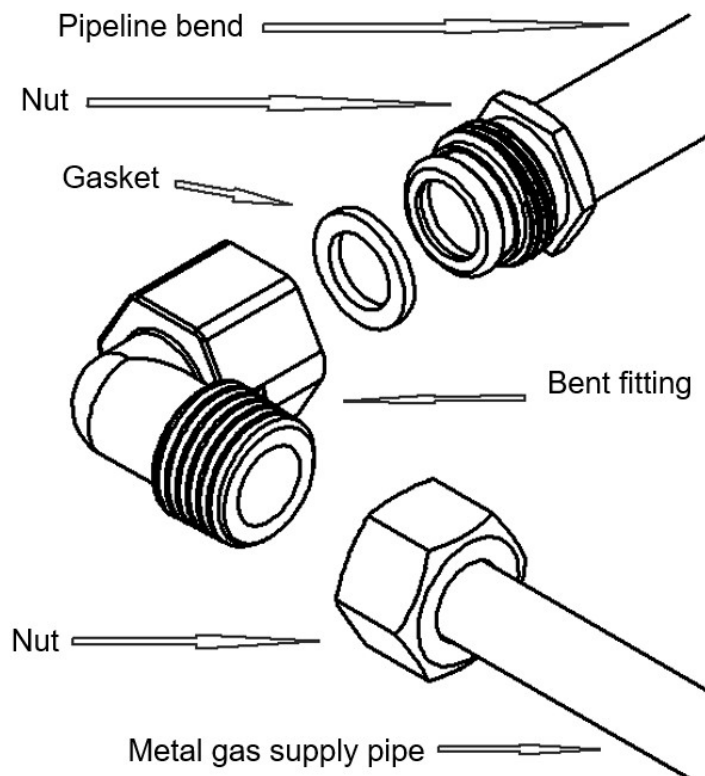
7) GAS CONNECTION

Before installing the appliance, make sure that data on the label inside the cooktop correspond to gas mains specifications.

Data for appliance adjustment are given on the label shown in this manual and located inside the cooktop: type of gas and working pressure.

If gas is supplied from a gas line, the appliance must be connected to the gas supply system:

- 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 appropriate standards, connections must be made with fittings that ensure mechanical tightness, in compliance with applicable standards.
- Using a flexible stainless steel pipe with solid walls, in compliance with standards, maximum 2 meters in length, with fittings that ensure leak-tightness in compliance with applicable standards. This pipe must be installed without touching movable parts of the built-in module (for example, drawers) and must not be positioned in areas that could be occupied in future.



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 fittings that ensure mechanical tightness, in compliance with standards.
- Using a flexible stainless steel pipe with solid walls, in compliance with standards, maximum 2 meters in length, with fittings that ensure leak-tightness in compliance with standards. This pipe must be installed without touching movable parts of the built-in module (for example, drawers) and must not be positioned in areas that could be occupied in future. It is recommended to fit a special adapter on the flexible pipe (readily available in any specialized store), to simplify connection with the pressure regulator connecting part installed on the canister. After connection is completed, check connections tightness using soap solution. Checking with flame is prohibited.

WARNING:

Please note that the fitting on appliance gas inlet port has a 1½" 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.

INSTALLATION

8) ELECTRICAL MAINS CONNECTION

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

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.

Before connecting, make sure that:


- Electrical voltage of appliance and electrical sockets conform to the appliance maximum power (see label on the cooktop inside).
- 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.
- Electrical socket and appliance are fitted with good earthing that conforms to applicable standards and legal provisions. Any liability for failure to follow the above-mentioned provisions shall be waived.

In case of electrical mains connection via socket:

- Install an electrical plug adequate for the load indicated on the label, on the power cable C, if such a plug is not installed on the cable (see Fig. 11).
- Connect cables according to the diagram in Fig. 11. Make sure that they meet the following requirements:

L (line) = brown cable;

N (neutral) = blue cable;

earthing symbol  = 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.
- Using transition pieces, adapters and branches for connection is prohibited. These can become a cause of bad contact, which, in turn, can lead to dangerous overheating.
- After installation is completed, the socket must be easily accessible.

If connecting directly to electrical mains:

- Install a single-pole disconnecting switch with the separation between contacts at least 3 mm, sized appropriately for the appliance load, between the appliance and electrical mains.
- Please note that the earthing cable cannot be interrupted by installing the switch.
- As an alternative, electrical mains connection can be protected using a highly sensitive differential circuit breaker.

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

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

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)**

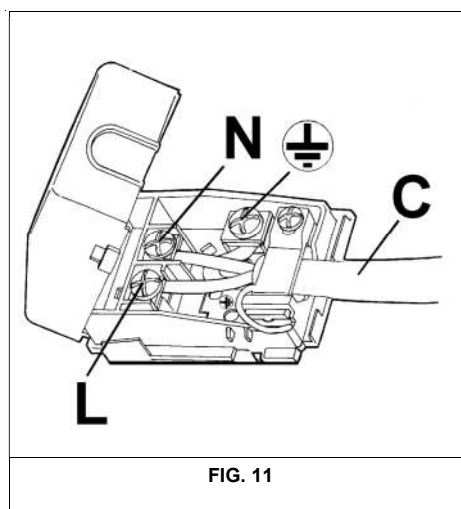


FIG. 11

ADJUSTMENT

Before making any adjustments, disconnect the appliance from the mains.

After an adjustment or pre-adjustment is completed, the technician must restore lead seals.

Burners of our manufacture do not require an adjustment of primary air.

These adjustment instructions apply only for burners installed in G20. For burners installed on G30 or G31, it is necessary to completely loosen the screw (clockwise).

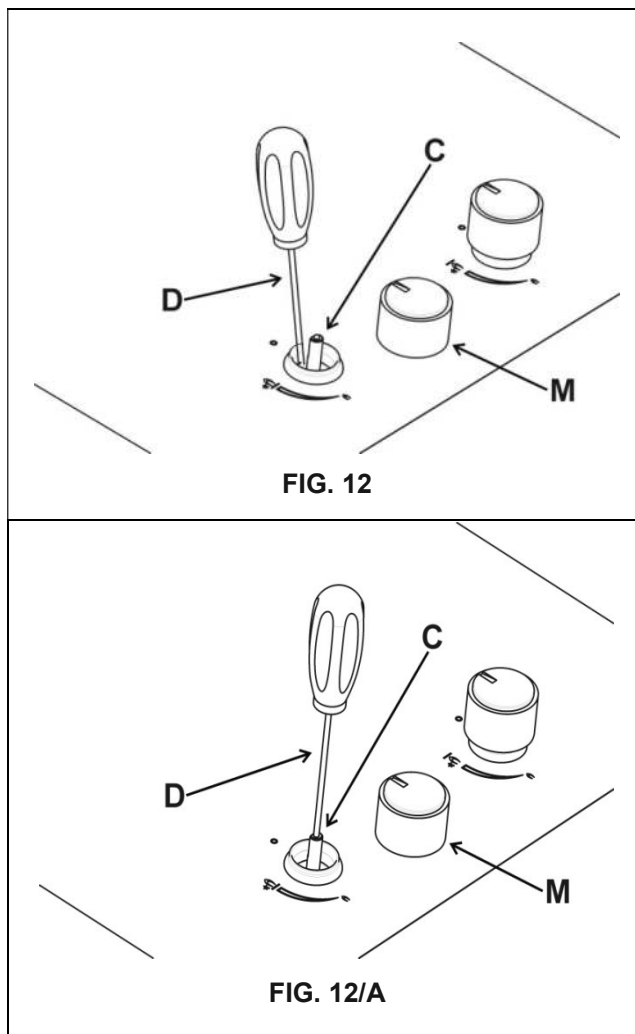
9) VALVES

“Minimum” position adjustment

- Switch the burner on and set the control knob into “minimum” position (weak flame, Fig. 1).
- Remove control knob M (Fig. 12-12/A) positioned on the valve rod.
- Minimum supply adjustment point is either on the side of valve (Fig. 12) or in the lower part of the band. In any case, adjustment is done by inserting small-size screwdriver D into the hole near the valve (Fig. 12) or into hole C inside the gas supply valve (Fig. 12/A).
- Turn the screwdriver to the right or to the left of adjustment point to set the flame for limited supply position.

Valve lubrication

If it is not possible to turn a valve, do not apply force. Contact technical assistance.



TRANSFORMATION

10) JET CHANGE

You can convert the burners for operation with various type of gas by installing jets appropriate for the gas available. For this, it is necessary to remove burner heads, unscrew the jet using a spanner wrench (see Fig. 13-13/A) and replace it with the jet corresponding to the gas available.

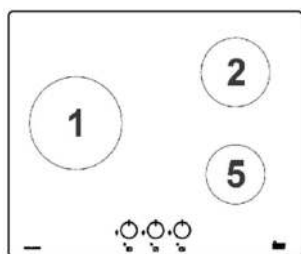
It is recommended to tighten the jet securely. **After changing the jets, a technician must perform burner adjustment as described in paragraph 9, install lead seals on available adjustment or pre-**

adjustment devices, and prepare a new appliance label to replace the old label, corresponding to the new setting of appliance gas supply. This label must be stored in the bag for replaceable jets.

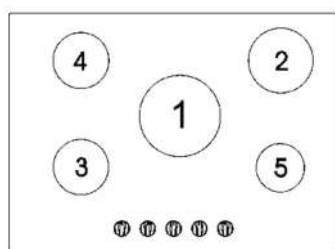
The bag for storing jets and labels is supplied with the appliance. You can also get it from an authorized technical assistance center.

For installer's convenience, a table is provided below specifying burner power and heat capacity, jet diameters and pressures generated by certain gases.

NOZZLE POSITIONS



EEGas burner
57,05 %



EEGas burner
57,0 %

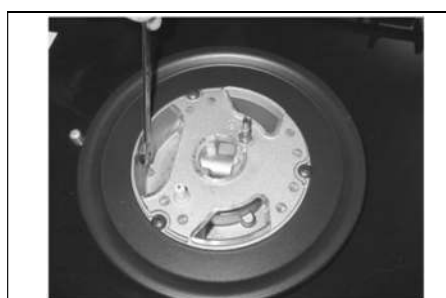


FIG. 13

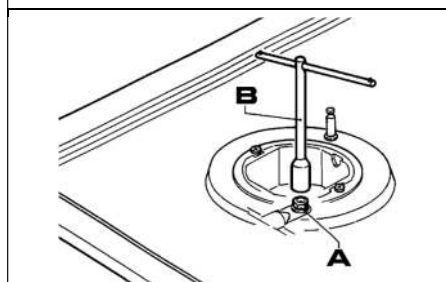


FIG. 13/A

BURNERS		GASES	OPERATING PRESSURE mbar	HEAT CAPACITY		NOZZLE DIAMETER 1/100 mm	HEAT CAPACITY (W)		
Pos.	NAME			g/h	l/h		Min.	Max.	EEGas burners**
1	BOOSTER	G30 - BUTANE	28-30	291	381	100 B	1800	4000	54.3%
		G31 - PROPANE	37	286		100 B	1800	4000	
		G20 - NATURAL GAS	20			145 A	1800	4000	
2	HIGH SPEED	G30 - BUTANE	28-30	204	267	83	800	2800	59.8%
		G31 - PROPANE	37	200		83	800	2800	
		G20 - NATURAL GAS	20			117 Y	800	2800	
3	NORMAL SPEED, SMALL SIZE	G30 - BUTANE	28-30	102	133	58	550	1400	57.8%
		G31 - PROPANE	37	100		58	550	1400	
		G20 - NATURAL GAS	20			85 Y	550	1400	
4	NORMAL SPEED	G30 - BUTANE	28-30	127	167	68	550	1750	56.2%
		G31 - PROPANE	37	125		68	550	1750	
		G20 - NATURAL GAS	20			98 Z	550	1750	
5	AUXILIARY	G30 - BUTANE	28-30	73	95	51	450	1000	N/A
		G31 - PROPANE	37	71		51	450	1000	
		G20 - NATURAL GAS	20			75 X	450	1000	

MANTENANCE**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 ²

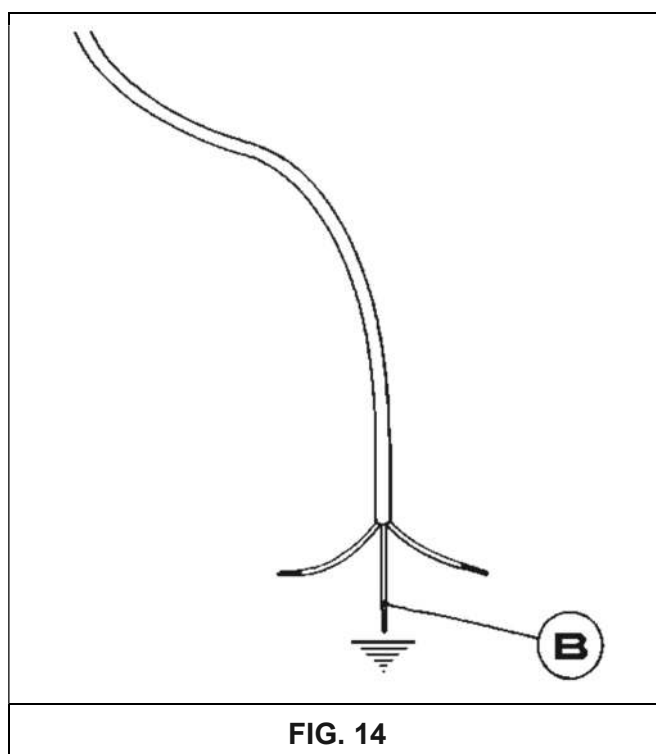
ATTENTION!!!

When replacing power supply cable, the installer must prepare an earthing conductor (B) with a larger length than phase conductors (see Fig. 14). Also, the requirements specified in paragraph 8 must be complied with.

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.



TECHNICAL DATA INDICATED ON FACTORY LABEL

3 BURNERS (60), BOOSTER BURNER ON THE LEFT

CATEGORY = II_{2H3+}

G 30 – BUTANE = 28–30 mbar

G 31 – PROPANE = 37 mbar

G 20 – NATURAL GAS = 20 mbar

Σ Qn Natural gas = 7.80 kW

Σ Qn Liquefied petroleum gas =

567 g/h (G30)

557 g/h (G31)

VOLTAGE = 220–240 V~

FREQUENCY = 50/60 Hz

5 BURNERS (70)

CATEGORY = II_{2H3+}

G 30 – BUTANE = 28–30 mbar

G 31 – PROPANE = 37 mbar

G 20 – NATURAL GAS = 20 mbar

Σ Qn Natural gas = 10.95 kW

Σ Qn Liquefied petroleum gas =

796 g/h (G30)

782 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 DATA SPECIFIED ON THE PASPORT LABEL

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 stores.

Each repair and adjustment, if required, must be performed by qualified personnel with utmost care.

Therefore, we recommend that you 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.

These data can be found on the label located on the appliance bottom, as well as on the label attached to the outside of each packaging box.

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

BRAND:

MODEL:

SERIES:

USER SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
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
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 three years from the moment of purchase, on the following terms.

- 1.T his warranty covers repair, spare parts and labor costs in the zones and countries where the appliance is available for sale.
- 2.T o 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.T his 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 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 jewelry 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.

MODEL AND VERSION:		FACTORY NUMBER:	
INSTALLER:		PURCHASING DATE:	
SELLER:		SELLER'S SEAL:	

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

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



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



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

