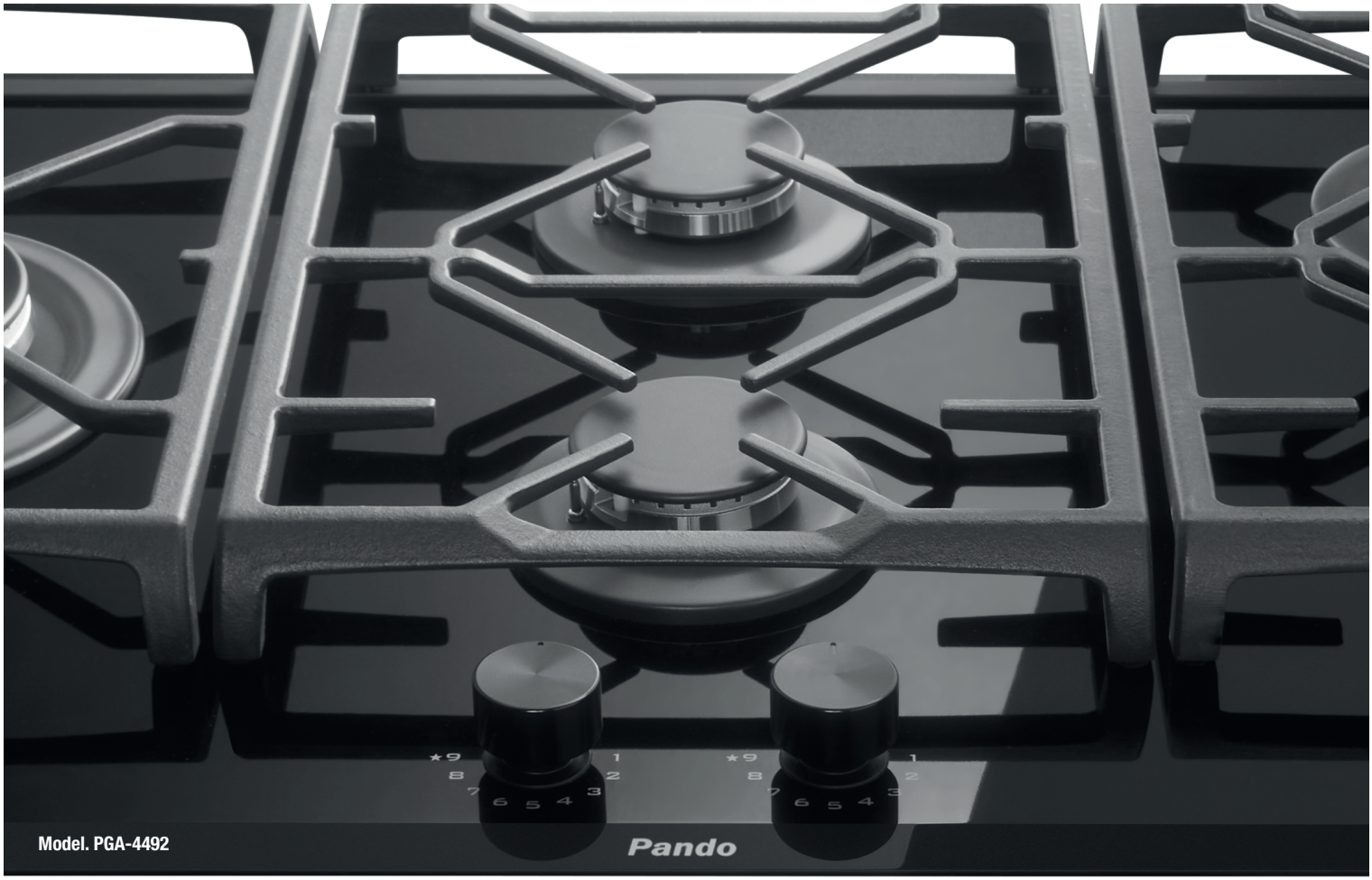


Pando
integralcooking

PGA-4261
PGA-4371
PGA-4492

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

Pando
integralcooking

CAMPANASDECORATIVAS
HORNOS&MICROONDAS
PLACAS DE GAS E **INDUCCIÓN**
FRIGORÍFICOS
LAVAVAJILLAS
VINOTECAS

OVENS&MICROWAVES
INDUCTION & GAS **HOBS**
REFRIGERATORS
DISHWASHERS
WINE COOLERS

CALIDAD CERTIFICADA
CERTIFIED QUALITY

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

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

Certificado de registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de CO2 del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITERD)

Certificate of registration of carbon footprint, offsetting and CO2 absorption projects of the Ministry f or E cological T ransition and Demographic Challenge (MITERD).

*El uso de la certificación y de la marca es exclusivo para los modelos marcados con este símbolo en su etiqueta identificativa.
*The use of the certification and marking is exclusive for models marked with this symbol on their identification label.

The Global Kitchen ***Partner***

Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando – INOXPAN, S.L., por lo que queda totalmente prohibida la utilización de imágenes y la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito.
Images and content in this handbook is of exclusive property of Pando - INOXPAN S.L, for which it is completely forbidden the use of images as well as total or partial reproduction without previous authorisation in written.

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

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

Pando se reserva el derecho de cambiar o anular cualquier medida de los artículos del manual, sin previo aviso, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad, y no se hace responsable de los errores u omisiones que pudieran darse en el manual.
Características técnicas válidas salvo errores tipográficos, omisión o impresión.
Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando - INOXPAN S.L., por lo que queda totalmente prohibida la apropiación de imagenes y la reproduccion total o parcial sin previa autorizacion por escrito.

LAS IMÁGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

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

La versión en papel de este manual no se puede actualizar a tiempo real, para garantizarle la ultima versión de las instrucciones de su producto le recomendamos consultar la versión digital en www.pando.es

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 a cualquier consulta que se le presente durante la instalación o el funcionamiento.

Para conocernos mejor, le invitamos a que visite nuestra página web (www.pando.es) donde podrá ver toda nuestra gama de productos con la información comercial y técnica más actualizada.

En ella encontrará una amplia selección de **Campanas Decorativas**; de Pared, de Techo, de Isla, de Integración a mueble y de Integración en la placa de cocción. Esta variedad nos permite adaptarnos a cualquier estilo de cocina que se nos presente.

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 de **Gas** que le ayudarán a realizar las mejores recetas, **Vinotecas** y **Bodegas de Envejecimiento** para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones, **Lavavajillas** de integración con la tecnología más actual y nuestra gama de **Frigoríficos** y **Congeladores** de integración panelables junto con los de libre instalación.

Todo ello bajo una marca con una larguísima trayectoria de más de **40 años** en el sector, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando lo mejor de nuestra experiencia en todo lo que hacemos.

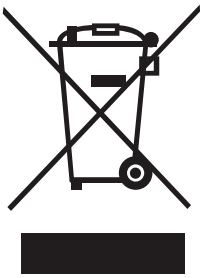
Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y las capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.

Muchas gracias
El equipo de **Pando**

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

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 deshechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado
conforme a la directiva Europea 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMESTICOS



TRATAMIENTO DEL RESIDUO

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE. El embalaje está marcado con el Punto Verde.
En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión, encargado de la recogida periódica en el domicilio del consumidor o en sus proximidades de envases usados y residuos de envases para su posterior tratamiento.
Para eliminar todos los materiales de embalaje tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados.
De este modo se garantiza el correcto tratamiento y la reutilización de los materiales de embalaje.



ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD....8
DESCRIPCIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN....15
RECOMENDACIONES DE USO....16
USO DE LA PLACA....17
- QUEMADORES....17
- CÓMO USAR LOS QUEMADORES....17

LIMPIEZA....17
- SUPERFICIE....17

AHORRO DE ENERGÍA Y CUIDADO DE RECIPIENTES....18
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS....19
MEDIDAS DE LAS PLACAS....20
ANTES DE LA INSTALACIÓN....20
- INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR....20
- COLOCACIÓN DE LA PLACA....20

MEDIDAS DE ENCASTRE....21
INSTALACIÓN....22
- GRAPAS LATERALES....22
- GRAPAS TRASERAS....23
- INSTALACIÓN CORRECTA DE LA PLACA....24
- REQUISITOS IMPORTANTES DE INSTALACIÓN....24
- VENTILACIÓN DE LA ESTANCIA....24
- UBICACIÓN Y AIREACIÓN....25
- CONEXIÓN A GAS....25
- CONEXIONES ELÉCTRICAS....26

REGULACIÓN DE LOS MANDOS....27
- CONFIGURAR CAUDAL REDUCIDO....27

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS....27
- CÓMO SUSTITUIR UN INYECTOR....27
- CÓMO SUSTITUIR PIEZAS DE LOS QUEMADORES....28

INFORMACIÓN TÉCNICA....30

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones. Conserve las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios. No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.
Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilice el aparato únicamente:

- Para cocinar.
- En viviendas privadas y en un entorno doméstico.
- Hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilice el aparato:

- En embarcaciones o vehículos.
- Como calefactor.
- Con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- En exteriores.

Para cambiar a otro tipo de gas, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Riesgo de explosión!

Un escape de gas puede provocar una explosión.

SI PERCIBE OLOR A GAS O HAY AVERÍAS EN LA INSTALACIÓN DE GAS:

- Corte inmediatamente la alimentación de gas o cierre la válvula de la bombona de gas.
- Apague inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos.
- No vuelva a accionar interruptores de luz y de aparatos.
- No extraiga ningún enchufe de la toma de corriente.
- No use el teléfono fijo o el móvil cerca del aparato.
- Abra la ventana y ventile a fondo la habitación.
- Llame al Servicio de Asistencia Técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

Un escape de gas puede provocar una explosión. Cantidades pequeñas de gas pueden acumularse e incendiarse durante un periodo de tiempo prolongado.

- En caso de largos períodos de inactividad del aparato, cierre la válvula de seguridad de la alimentación de gas.

Un escape de gas puede provocar una explosión. Si la bombona de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas.

Coloque las bombonas de gas líquido siempre en posición vertical.

¡Riesgo de envenenamiento!

El uso de una cocina de gas da lugar a la formación de calor, humedad y productos de combustión en la estancia donde se encuentre instalada.

- Garantice una ventilación adecuada de la cocina; en particular, durante el funcionamiento del aparato.
- En caso de uso intensivo y prolongado del aparato, asegure una ventilación adicional para conducir los productos de combustión de forma segura hacia el exterior;

como por ejemplo establecer un nivel de potencia más elevado con un dispositivo de ventilación mecánica existente y, al mismo tiempo, asegurar la entrada de aire fresco en la estancia en la que está instalado el aparato.

Para instalar un dispositivo de ventilación adicional, contacte con personal especializado.

¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- No deje nunca sin supervisión los aceites ni las grasas.
- No intente apagar nunca un fuego con agua. Debe desconectar el aparato y, después, cubrir las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

El aparato se calienta mucho.

- No coloque objetos inflamables sobre laplaca de cocción o cerca de ella.
- No almacene nunca objetos sobre la placa de cocción.

El aparato se calienta.

- No guarde objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.
- No almacene ni utilice objetos inflamables, como aerosoles o productos de limpieza, debajo del aparato o cerca del aparato.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, por ejemplo, debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- No utilice ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los quemadores de gas sin recipientes para cocinar generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. Una campana extractora, en caso de haberla, podría quedar dañada o incendiarse.

- Utilice los quemadores de gas solo con recipientes para cocinar colocados encima.

Cuando el aparato se calienta mu-

cho, las prendas textiles y otros objetos cercanos pueden incendiarse.

- Mantenga los materiales textiles (p. ej.,prendas de vestir o cortinas) alejados delas llamas.
- No toque nunca las llamas.
- No almacene objetos inflamables (p. ej., paños de cocina o revistas) encima, cerca o detrás del aparato.

Una acumulación de gas puede inflamarse y provocar un incendio.

- Si transcurridos 10 segundos la llama no se enciende, gire el mando de control hasta la posición cero y abra la puerta o ventana de la estancia. Espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.
- Si la llama se apaga de forma involuntaria durante el funcionamiento, sitúe el mando de control en la posición cero. Espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

Los alimentos se pueden incendiar.

- Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

¡Riesgo de quemaduras!

Las partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento.

- Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato.
- Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.
- No utilice nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

Los recipientes para cocinar alcanzan temperaturas muy elevadas en los quemadores de gas cuando están vacíos.

- Nunca caliente recipientes para cocinar mientras estén vacíos.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Deje que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.

- Utilice únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- No tire nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato.Desconecte siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufe inmediatamente el cable de conexión de red o desconecte el fusible de la caja de fusibles y cierre el suministro de gas.
- **La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.**
- No utilice limpiadores de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.
- No deje que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

¡Riesgo de lesiones!

Las averías o daños en el aparato y las reparaciones inadecuadas pueden comportar graves peligros. No conecte nunca un aparato defectuoso.

Si el aparato está averiado:

- desconéctelo de la red o desconecte el fusible de la caja de fusibles, corte la alimentación de gas y llame al Servicio de Atención al Cliente.
- Las reparaciones del aparato y la sustitución de los conductos de gas dañados solo podrán correr a cargo de personal especializado.
- Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier ele-

mento eléctrico de calentamiento y desconecte el aparato de la red eléctrica.

- Corte la alimentación de gas.
- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.

Al encender el quemador, se producen chispas en las bujías.

- No toque nunca las bujías mientras el aparato de gas se está encendiendo.
- Si alguno de los mandos no se puede girar o está suelto, no lo use.
- Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución en caso de avería.
- Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes. No utilice el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

¡Riesgo de asfixia!

- Los niños podrían ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o enrollarse en él, y asfixiarse.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con elembalaje.
- Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, podrían aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- Mantenga las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

EVITAR DAÑOS MATERIALES

El calor puede ocasionar daños en los aparatos o muebles adyacentes. Si se utiliza el aparato durante mucho tiempo, se produce calor y humedad.

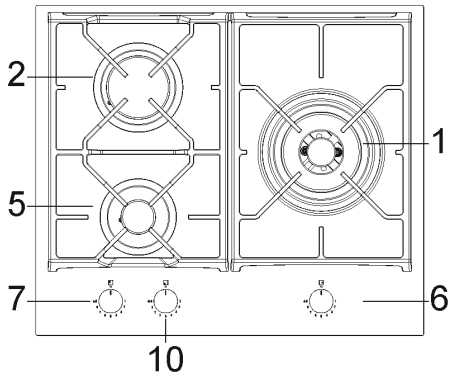
- Abra una ventana o encienda una campana extractora que tenga salida al exterior.
- Una acumulación de calor puede dañar el aparato.
- No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.
- Evite el uso de planchas de asado, cazuelas de barro o similares con la fuente de calor a máxima

potencia durante mucho tiempo.

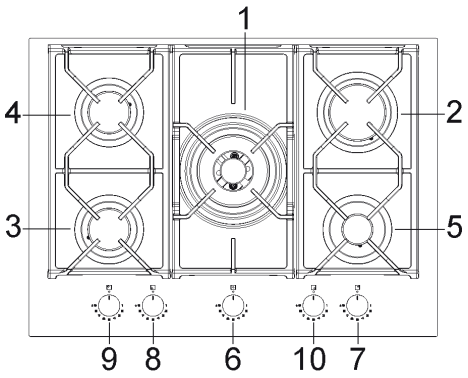
- Una acumulación de calor puede dañar los mandos.
- No coloque recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos.
- La posición incorrecta de un mando de control puede provocar averías.
- Mantenga el mando de control en la posición cero cuando no se esté utilizando el aparato.

DESCRIPCIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

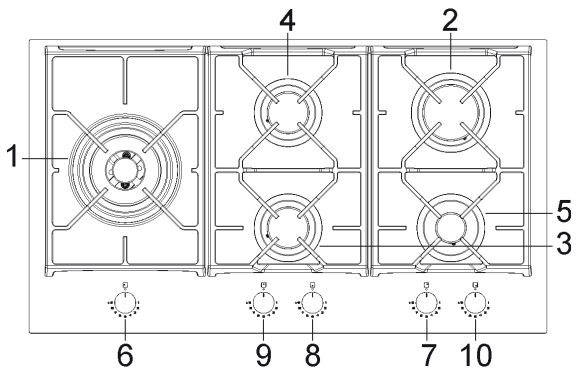
PGA-4261



PGA-4371



PGA-4492



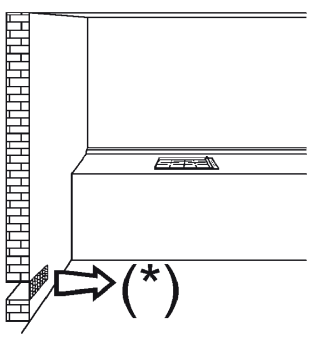
1. Quemador ultrarrápido Ø133 mm 4000 W
2. Quemador rápido Ø100mm 2800 W
3. Quemador auxiliar de Ø55mm 1000 W
4. Parrilla
5. Mando del quemador n° 1
6. Mando del quemador n° 5
7. Mando del quemador n° 2
8. Quemador semirrápido reducido Ø75mm de 1400W
9. Quemador semirrápido Ø75mm de 1750 W
10. Mando del quemador n° 4
11. Mando del quemador n° 3

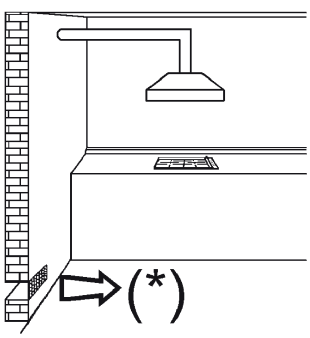
RECOMENDACIONES DE USO

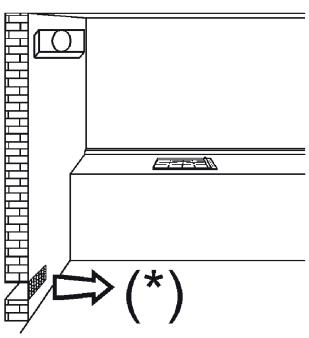
ADVERTENCA: Durante el funcionamiento, la placa de gas se calienta mucho, especialmente en las zonas de cocción. **Mantenga a los niños alejados de la zona.**

ADVERTENCIA: Si se rompe el vidrio de la placa de cocción, apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos y desconecte la alimentación del aparato. No toque la superficie del aparato ni lo utilice.

- Si faltara la energía eléctrica, el quemador puede encenderse con fósforos.
- Durante el uso, no deje sin vigilancia el aparato, preste atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegúrese de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controle cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que son fácilmente inflamables.
- No utilice aerosoles cerca del equipo cuando está funcionando.
- No raspe las cacerolas en el cristal, podría dañar la superficie.
- No se recomienda el uso de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro de la placa.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Por eso, es necesario asegurar una buena aireación del espacio manteniendo libre la abertura de ventilación natural y activando algún dispositivo de ventilación como campana de aspiración o electroventilador.
- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria. En ese caso, se puede abrir una ventana o aumentar 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 desecharlo se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de salud y contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No utilice el aparato estando 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 usar la placa de gas, asegúrese de que los mandos rotativos se encuentran en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica Pando.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.







USO DE LA PLACA

QUEMADORES

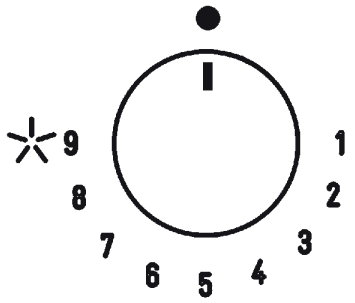
Encontrará un esquema que indica a qué quemador corresponde cada mando en la parte superior de cada mando, serigrafiado sobre el cristal. Una vez abierto el grifo de la red del gas o de la bombona de gas, encienda los quemadores siguiendo las siguientes indicaciones:

- **Encendido eléctrico automático**

Presione y gire hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colóquelo en la posición de máximo y presionar el mando hasta el final.

- **Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad (fallo de llama)**

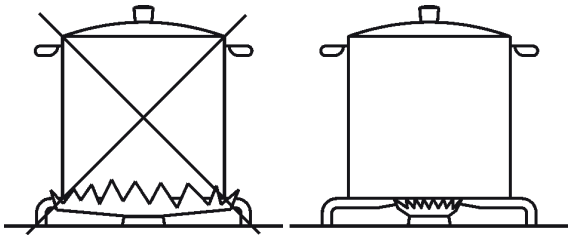
En los quemadores con termopar de seguridad, gire hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colóquelo en la posición de máximo hasta percibir un pequeño tope, presione el mando y repita la operación.
Una vez encendido, mantenga presionado el mando al menos 10 segundos.
En caso de que las llamas se apaguen involuntariamente, cierre el botón giratorio de mando del quemador y espere por lo menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.



CÓMO USAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas:

- Utilice ollas del tamaño adecuado para cada quemador.
- Una vez alcanzada la ebullición, reduzca la potencia del quemador al mínimo (1).
- Utilice siempre ollas con tapa.
- Utilice siempre ollas con fondo plano.



QUEMADOR	Ø cm
Ultrarrápido	24-26
Rápido	20-22
Semirrápido	16-18
Semirrápido reducido	16-18
Auxiliar	10-14

LIMPIEZA

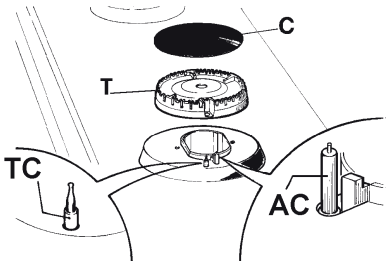
ADVERTENCIA: Antes de limpiar su placa, desconéctela del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.

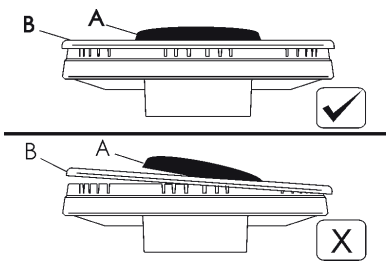
SUPERFICIE

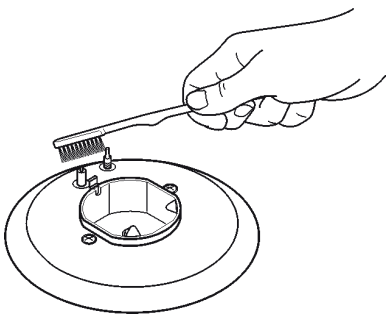
Para mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de cada uso con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. También deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas y las bujías de encendido (AC) y los sensores termopares (TC). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas
Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon y deje secar completamente. La placa y sus componentes se deben limpiar en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni aerosoles corrosivos.
No permita que las superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

ADVERTENCIA: En el momento de volver a montar los componentes:

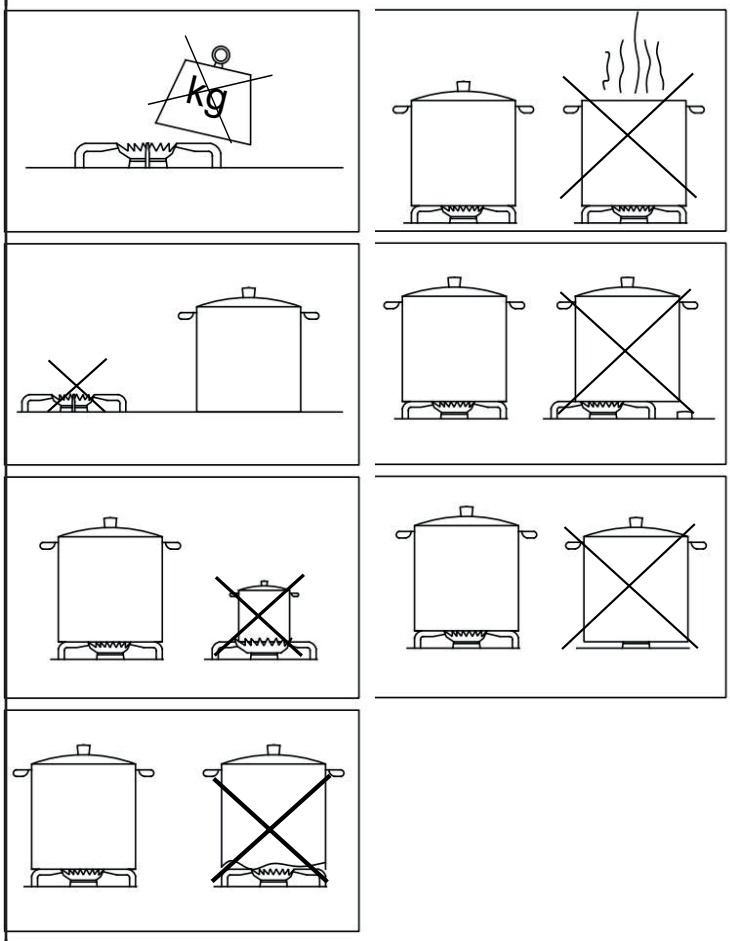
- Compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores no estén obstruidas.
- Asegúrese de que las tapas esmaltadas estén colocadas correctamente en la cabeza del quemador. Puede verificarlo comprobando si la tapa es perfectamente estable una vez colocada.
- Las rejillas deben colocarse en los pines de centrado apropiados o en el perfil de aluminio. Verifique que la estabilidad es correcta.
- Si cuesta abrir o cerrar alguna llave, no la fuerce. Contacte con el servicio de asistencia técnica Pando.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- Para prevenir posibles problemas de encendido, limpie meticulosamente las bujías de encendido y los termopares con frecuencia.







AHORRO DE ENERGÍA Y CUIDADO DE RECIPIENTES



- Para evitar desperdiciar energía, no cocine sin tapa o con la tapa desplazada.
- Centre bien el recipiente en el quemador.
- No coloque recipientes grandes cerca de los mandos, ya que podrían dañarse con el exceso de temperatura.
- Nunca coloque 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 ni sitúe sobre ella pesos excesivos.
- No deje el fuego encendido tras retirar el recipiente. Esto podría provocar daños graves.
- Utilice el quemador del tamaño más adecuado para cada recipiente. No utilice recipientes que sean más pequeños que el quemador, ya

que la llama no podría entrar en contacto con los laterales del recipiente.

- Utilice siempre recipientes que tengan la base en buen estado, plana y gruesa. Los recipientes deformados podrían volcarse.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La llama del quemador no es uniforme.	La corona del quemador está sucia.	Limpie la corona del quemador.
	El gas no está ajustado correctamente.	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Pando.
La llama del quemador cambia repentinamente o estalla.	Los componentes del quemador no están bien montados.	Coloque los elementos del quemador correctamente.
La llama tarda demasiado en encenderse.	Los componentes del quemador no están bien montados.	Coloque los elementos del quemador correctamente.
La llama se apaga después de encenderse.	Ha dejado de pulsar la rueda de encendido demasiado pronto.	Mantenga presionada la rueda de encendido hasta que vea que las llamas se mantienen encendidas.
	Problemas en el termopar.	Mueva el termopar.
		Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Pando.
Las rejillas cambian de color en la zona de cocción.	Las altas temperaturas o la suciedad han provocado el cambio de color.	Es habitual y no afecta al rendimiento de su placa de gas.
La llama no se enciende cuando se presiona la rueda porque las bujías incandescentes no emiten chispa.	Problema en la bujía o en la rueda de encendido.	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Pando.
El encendido eléctrico no funciona.	Falta de corriente eléctrica.	Compruebe que la toma de corriente está conectada. Verifique que el contador está encendido.
	Montaje incorrecto o error de encendido.	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Pando.
Las bujías incandescentes emiten chispas continuamente.	Humedad.	Desconecte la alimentación durante 24 horas y deje que la parte superior se seque. Verifique que todos los casquillos están montados correctamente.
	Montaje incorrecto o rotura del micro.	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Pando.

ANTES DE LA INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento deben ser llevados a cabo exclusivamente por personal cualificado.
El equipo debe instalarse correctamente, conforme a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante. Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales u objetos 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.

COLOCACIÓN DE LA PLACA

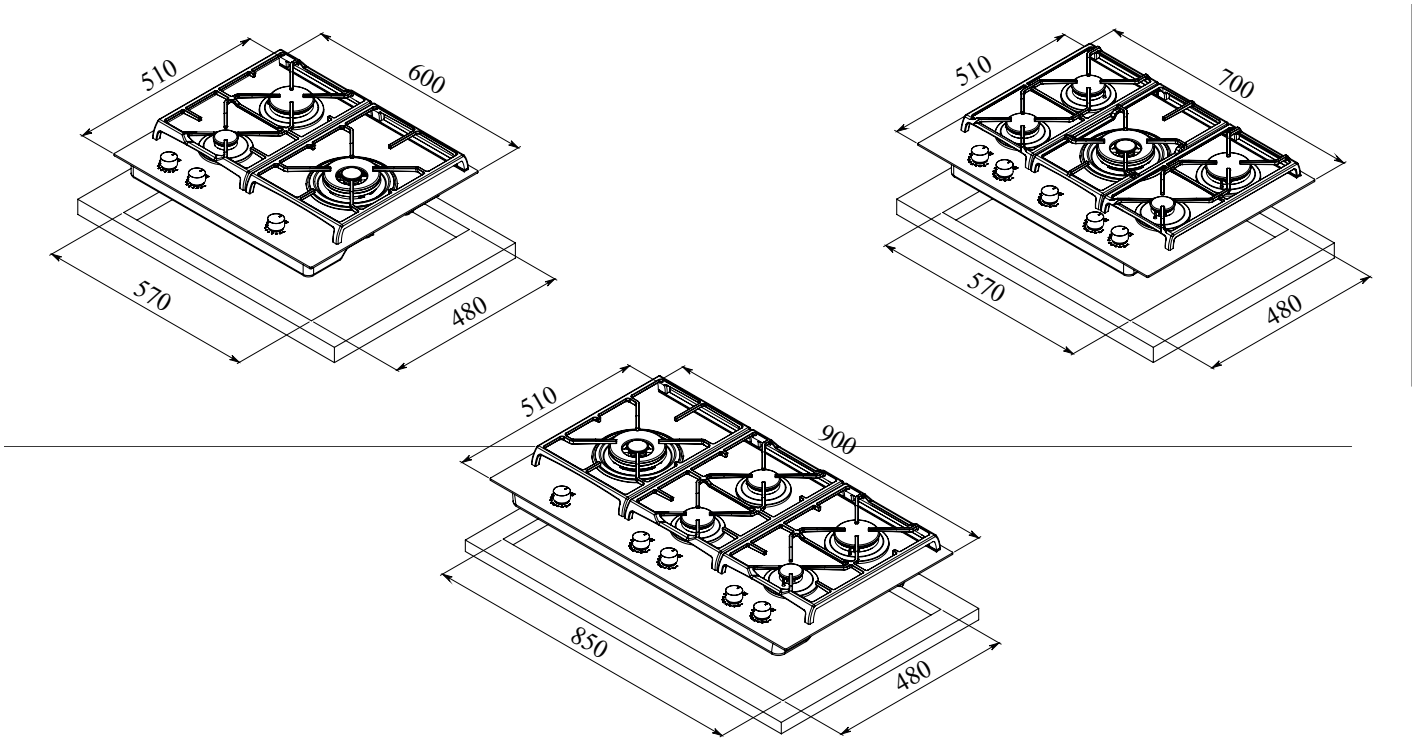
1. Retire los embalajes externos y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles y asegúrese de que estén íntegros. En caso de duda, no utilize el aparato y contacte al personal cualificado.

ADVERTENCIA: Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno, clavos...) no deben dejarse al alcance de niños, ya que pueden ser peligrosos.

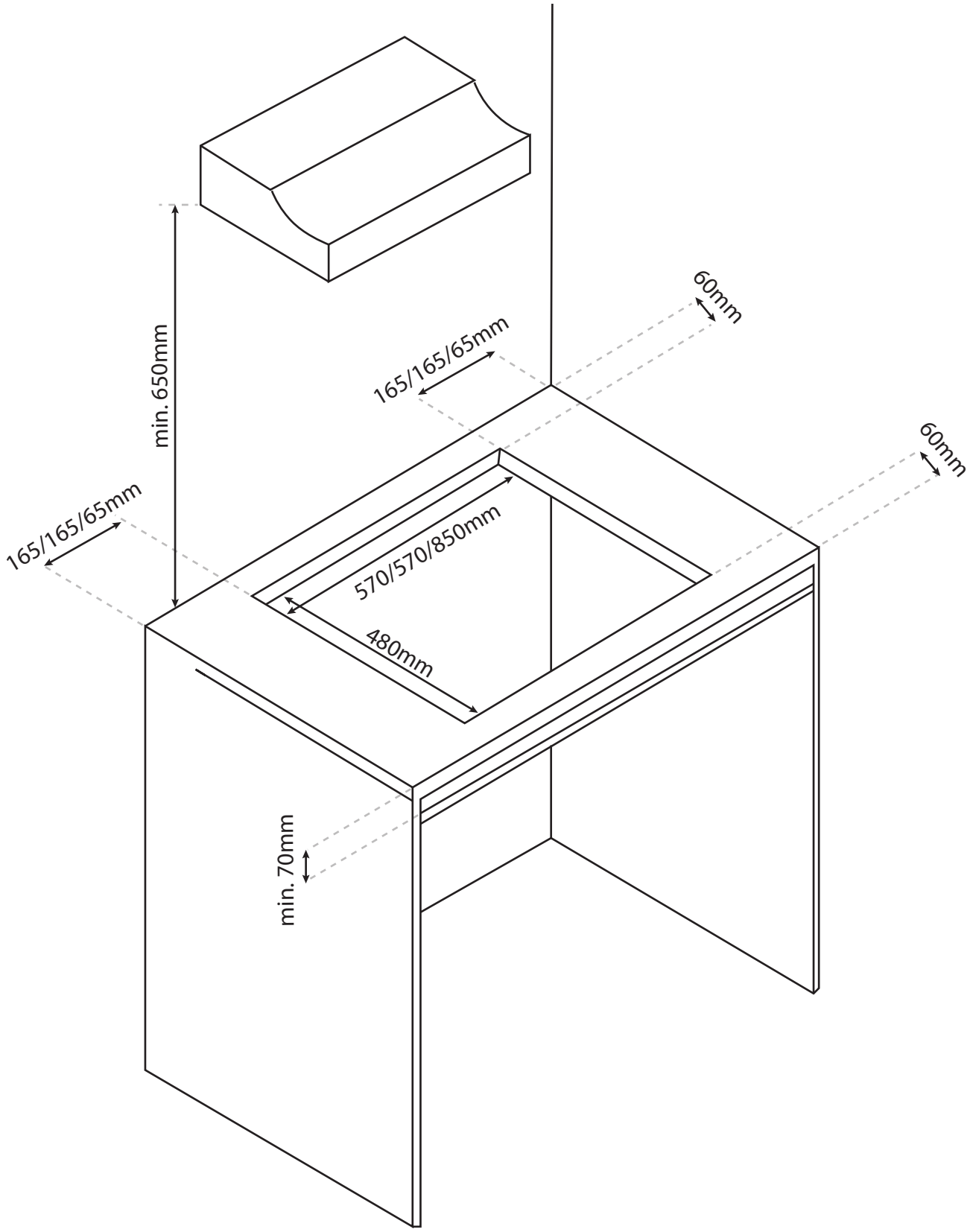
2. Efectúe una abertura en el mueble siempre respetando estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior, tal y como se ve representado en la imagen.

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

MEDIDAS DE LAS PLACAS

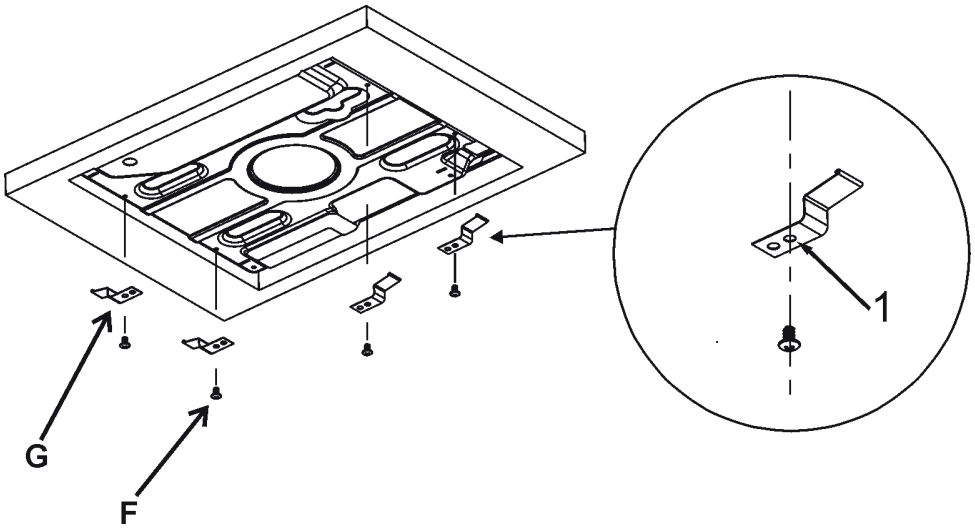


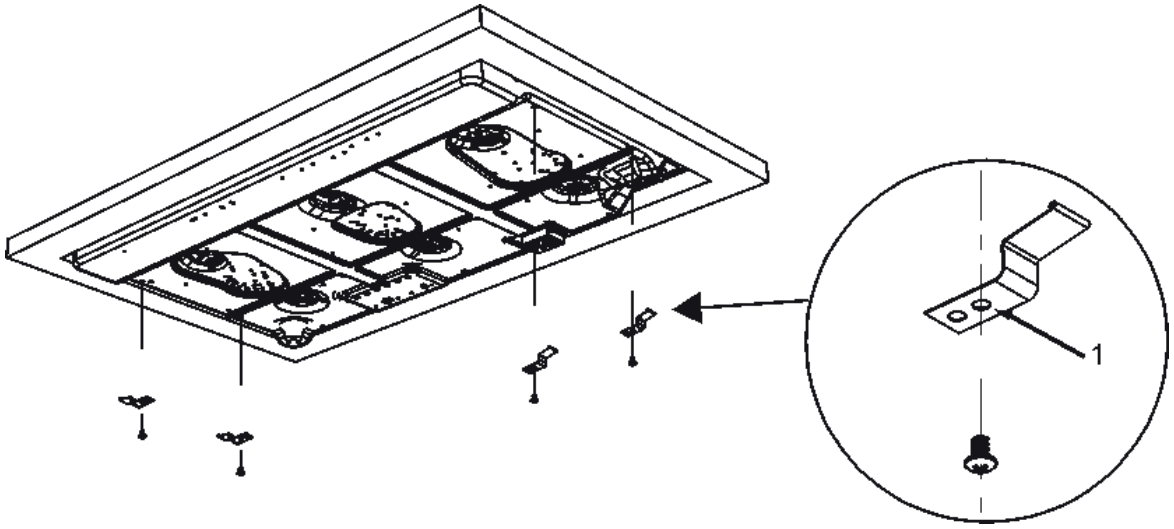
MEDIDAS DE ENCASTRE

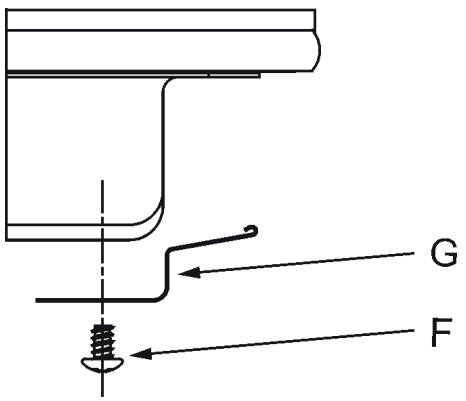


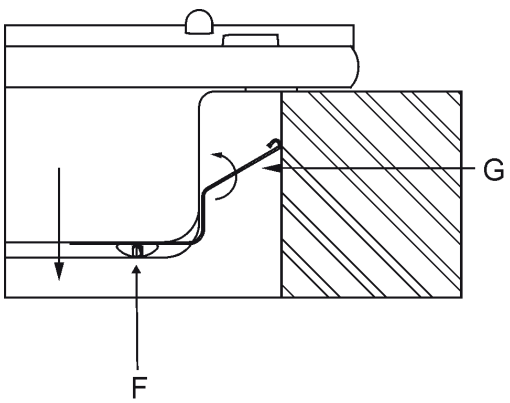
INSTALACIÓN

GRAPAS LATERALES

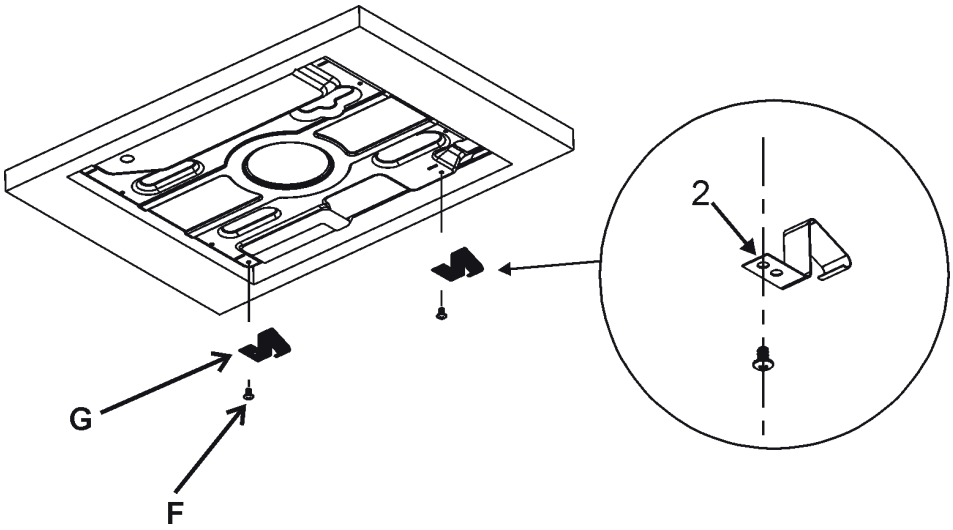


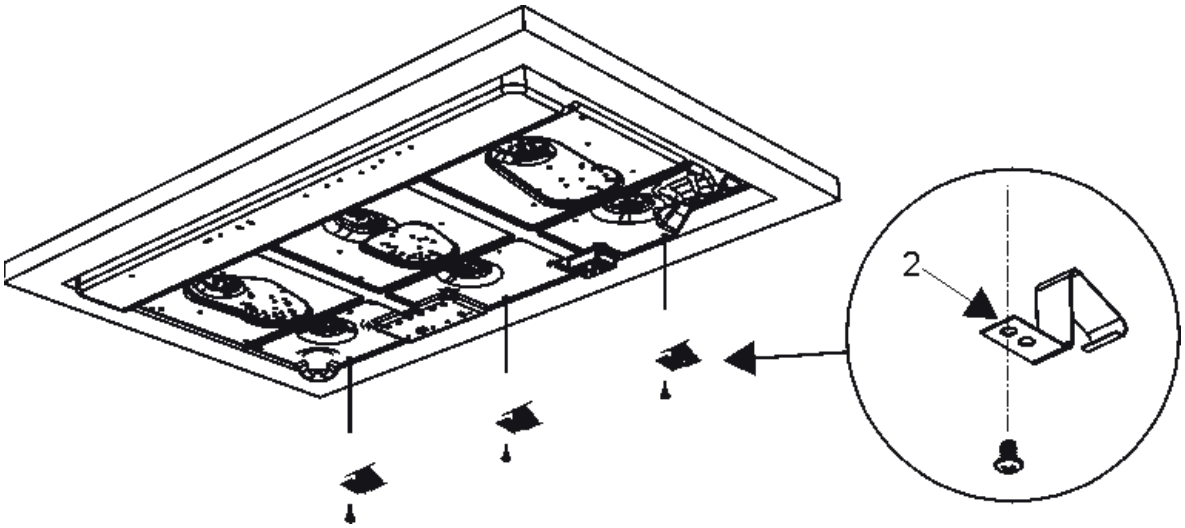


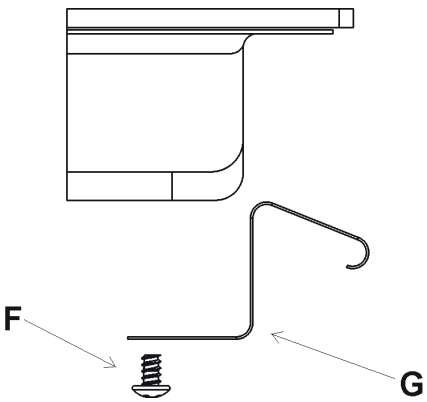


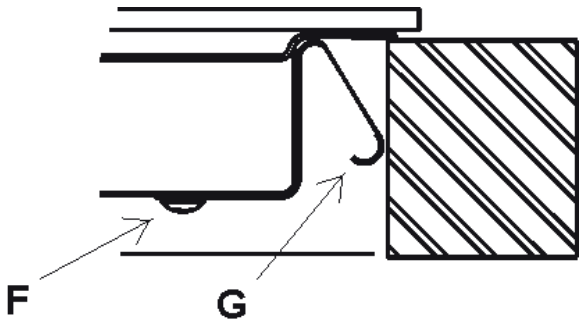


GRAPAS TRASERAS

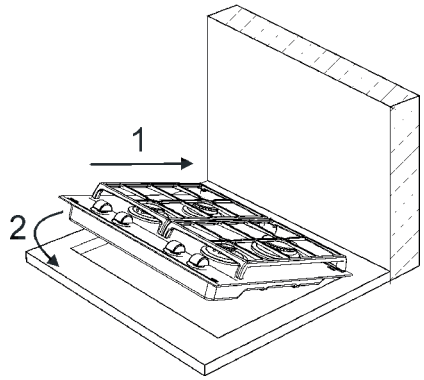


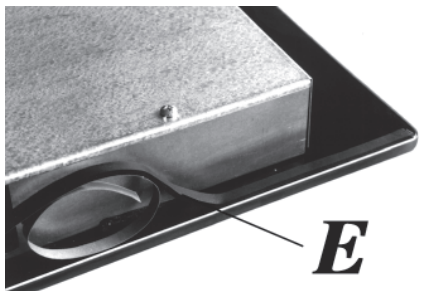


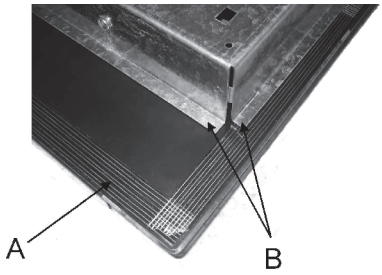




INSTALACIÓN CORRECTA DE LA PLACA







La placa de cocción dispone de una junta especial que impide la entrada de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta:

1. Retire todas las partes móviles de la placa de cocción.
2. Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
3. Gire la placa de cocción y coloque correctamente la junta bajo el borde de la propia placa de cocción, de modo que el lado exterior de la junta coincida perfectamente con el borde perimetral exterior del cristal. Los extremos de las tiras deben quedar juntos sin solaparse.
4. Fije la junta al cristal de forma uniforme y segura, presionándola con los dedos.
5. Coloque los ganchos en sus respectivas posiciones, utilice el orificio nº 1 como referencia para la posición lateral y el orificio nº 2 para las posiciones traseras.
6. Fije los ganchos "G" mediante los tornillos "F" (f- Introduzca la placa de cocción en el orificio del mueble de cocina ejerciendo cierta fuerza para superar la resistencia de los ganchos).
7. Para evitar el contacto accidental con el fondo sobrecalentado de la placa de cocción, durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 70 mm de la parte superior.

Atención: No deje que el cristal se apoye directamente sobre la encimera. Es el marco inferior metálico el que tiene que estar en contacto con la encimer.

REQUISITOS IMPORTANTES DE INSTALACIÓN

- La pared trasera, las superficies que rodean y las adyacentes al aparato deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.
- El adhesivo utilizado para pegar el laminado plástico al mueble debe soportar una temperatura de al menos 150 °C. De lo contrario, el laminado podría despegarse.
- El aparato debe instalarse de conformidad con las disposiciones vigentes.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo capaz de evacuar los humos de combustión. Por lo tanto, debe conectarse de acuerdo con las recomendaciones de ventilación.

VENTILACIÓN DE LA ESTANCIA

El volumen de aire necesario no debe ser inferior a 20 m³. El aire debe fluir naturalmente a través de aberturas permanentes en las paredes de la estancia en cuestión. Estas aberturas deben evacuar los humos al exterior y su sección debe ser de al menos 100 cm². La construcción de las aberturas debe garantizar que éstas nunca puedan bloquearse. También se permite la ventilación indirecta por aire aspirado.

ADVERTENCIA: Si los quemadores de la placa no están equipados con sistema termopar,

la salida de aire debe tener un espacio mínimo de 200cm^2.

UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocina de gas deben evacuar siempre sus humos de combustión a través de campanas. Éstas deben estar conectadas a conductos, chimeneas o directamente al exterior. Si no es posible instalar una campana, se puede instalar un electroventilador en una ventana o en una pared que dé al exterior. Éste debe activarse al mismo tiempo que el aparato, siempre que se respeten estrictamente las especificaciones de las disposiciones vigentes.

CONEXIÓN A GAS

Antes de conectar el aparato, compruebe que los valores que figuran en la etiqueta de datos pegada en la parte inferior de la placa de cocción corresponden a los de las redes de gas y electricidad de la vivienda.

Una etiqueta en el aparato indica las condiciones de regulación: tipo de gas y presión de trabajo. La conexión de gas debe respetar las normas y disposiciones vigentes en la materia.

Cuando el suministro de gas se realiza a través de conductos, el aparato debe conectarse a la red de suministro de gas:

- Con un tubo rígido de acero. Las uniones de este tubo deben estar formadas por accesorios roscados conformes a las normas.
- Con tubo de cobre. Las uniones de este tubo deben consistir en uniones con cierres mecánicos.
- Con tubo de acero inoxidable flexible sin soldadura. La longitud de este tubo debe ser de 2 metros como máximo y las juntas deben cumplir las normas.
- Cuando el gas sea suministrado por una botella, el aparato deberá estar alimentado por un regulador de presión conforme a las disposiciones vigentes y deberá estar conectado con un tubo de cobre. Las juntas de esta tubería deben estar formadas por uniones con cierres mecánicos.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable sin soldadura. La longitud de esta tubería debe ser de 2 metros como máximo y las juntas deben cumplir las normas. Es aconsejable aplicar el adaptador especial a la tubería flexible. Se puede adquirir fácilmente en tiendas y facilita la conexión con la boquilla de la manguera del regulador de presión de la botella.
- Con tubo flexible de goma conforme a las normas. El diámetro de este tubo flexible debe ser de 8 mm y su longitud no debe ser inferior a 400 mm ni superior a 1500 mm. Debe fijarse firmemente a la boquilla de la manguera mediante la abrazadera de seguridad especificada por las normas.

ADVERTENCIAS

Recuerde que la unión de entrada de gas del aparato es de tipo macho cónico de 1/2” conforme a las normas EN 10226. El aparato cumple las disposiciones de las sub-regulaciones de las Directivas Europeas (UE) 2016/426.

En la instalación de la tubería de acero inoxidable y de la manguera de goma, debe asegurarse de que la tubería nunca pueda tocar partes móviles del mueble empotrado (por ejemplo, cajones). Además, no debe atravesar compartimentos que puedan utilizarse para almacenamiento.

Cuando utilice una manguera de goma, es esencial cumplir las siguientes instrucciones:

- Ninguna parte del tubo debe poder tocar piezas cuya temperatura supere los 90 °C.
- No se debe tirar del tubo, ni retorcerlo, estrangularlo o doblarlo.
- No debe entrar en contacto con esquinas o bordes afilados.
- Debe ser fácil inspeccionar toda la longitud del tubo para comprobar su estado de desgaste.
- El tubo debe sustituirse en la fecha indicada en el mismo.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

IMPORTANTE: el aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones del fabricante. El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o daños materiales causados por una instalación incorrecta.

Las conexiones eléctricas del aparato deben realizarse respetando las disposiciones y normas vigentes.

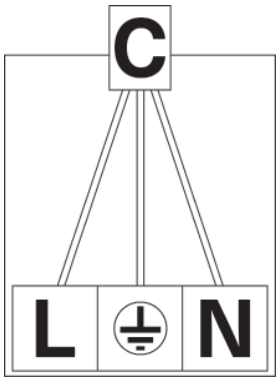
Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión coincide con el valor indicado en la placa de especificaciones y la sección de los cables de la instalación eléctrica puede soportar la carga, que también se indica en la placa de especificaciones.

La capacidad eléctrica de la red y de las tomas de corriente se ajusta a la potencia máxima del aparato (consulte la etiqueta de datos aplicada en la parte inferior de la placa de cocción). La toma de corriente o la instalación disponen de una toma de tierra eficaz conforme a las disposiciones y normas vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de estas disposiciones.

Cuando el aparato esté conectado a la red eléctrica:

- coloque en el cable un enchufe normalizado “C” adaptado a la carga indicada en la etiqueta de datos. Coloque los cables según la figura A, teniendo cuidado de respetar las siguientes correspondencias:

Letra L (línea) = cable marrón
Letra N (neutro) = cable azul
Letra C = cable verde - amarillo



- El cable de alimentación debe colocarse de forma que ninguna parte del mismo pueda alcanzar una temperatura de 90 °C.
- No utilice nunca reducciones, adaptadores o derivaciones para la conexión, ya que podrían crear falsos contactos y provocar un sobrecalentamiento peligroso.
- La toma de corriente debe ser accesible después de la instalación.

Cuando el aparato esté conectado directamente a la red eléctrica:

- Instale un disyuntor omnipolar entre el aparato y la red eléctrica. Este disyuntor debe estar dimensionado de acuerdo con las normas de instalación vigentes.
- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor.
- Para una seguridad óptima, la conexión eléctrica también puede estar protegida por un disyuntor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente fijar el relativo cable de tierra amarillo-verde a un sistema de puesta a tierra eficaz.

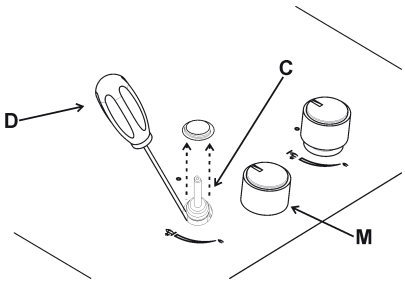
Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, es absolutamente necesario desconectarlo de la red eléctrica. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier ajuste. Todas las juntas deben ser sustituidas por el técnico al final de cualquier ajuste o regulación. Nuestros quemadores no requieren ajuste de aire primario.

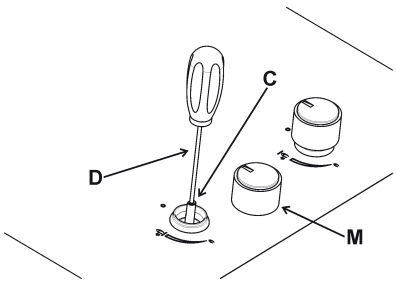
Si la instalación requiere modificaciones en el

sistema eléctrico de la vivienda o si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del aparato, encargue las modificaciones o sustituciones a una persona profesionalmente cualificada. En particular, esta persona también debe asegurarse de que la sección de los cables de la toma de corriente es adecuada para la potencia absorbida por el aparato.

REGULACIÓN DE LOS MANDOS

CONFIGURAR CAUDAL REDUCIDO





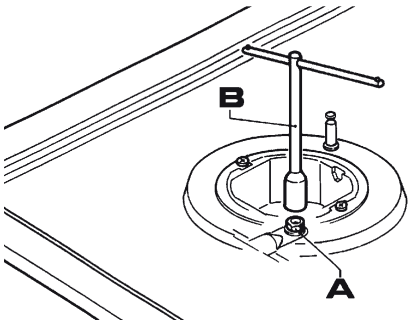
1. Encienda el quemador y gire el mando correspondiente hasta la posición “Caudal reducido”.
2. Retire el pomo “M” del grifo, que simplemente está encajado sobre la varilla. El by-pass de regulación de caudal mínimo puede estar al lado del grifo o en el interior del eje. En cualquier caso, para acceder a la regulación, puede hacerse mediante la inserción de un pequeño destornillador (D) junto al grifo o en el orificio (C) dentro del eje del grifo. Gire el tornillo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que la llama del quemador se haya regulado adecuadamente a la posición “Caudal reducido”. La llama no debe ser demasiado baja: la llama más baja debe ser continua y estable.
3. Vuelva a montar los distintos componentes.

Sólo deben someterse a los ajustes mencionados los quemadores que funcionan con G20. El tornillo debe estar completamente bloqueado cuando los quemadores funcionan con G30 o G31 (gire en el sentido de las agujas del reloj).

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

CÓMO SUSTITUIR UN INYECTOR

Los quemadores pueden adaptarse a diferentes tipos de gas si se montan inyectores adecuados al tipo de gas de que se trate. Para ello, retire primero la parte superior del quemador con una herramienta adecuada. A continuación, desenrosque el inyector y coloque en su lugar un inyector correspondiente al tipo de gas utilizado.



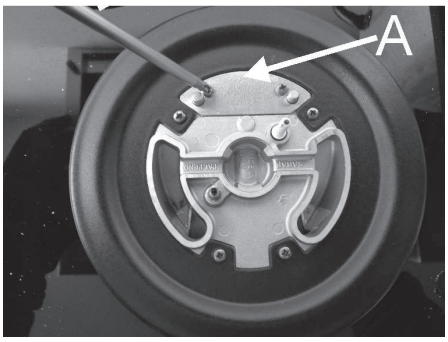
Es aconsejable apretar fuertemente el inyector en su lugar. Para acceder al inyector, en los quemadores ultrarrápidos con DCC AFB, retire la tapa del inyector “A”.

Una vez sustituidos los inyectores, los quemadores deben regularse como se explica en el

apartado 9. El técnico debe reajustar los posibles precintos de los dispositivos de regulación o prerregulación.

El sobre con los inyectores y las etiquetas puede estar incluido en el kit, o a disposición del Centro de Servicio autorizado del cliente.

Para mayor comodidad, en la tabla de tarifas nominales se indican también las potencias caloríficas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y las presiones de trabajo de los distintos tipos de gas.



CÓMO SUSTITUIR PIEZAS DE LOS QUEMADORES

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica y de gas antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento.

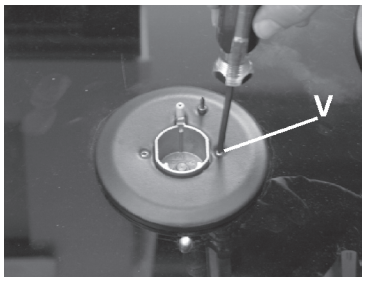
Cuando sea necesario sustituir piezas de la placa de cocción, en primer lugar es necesario retirar la placa de cocción del mueble, quitar las trébedes, los pomos y el quemador de gas, desenroscar los tornillos y retirar el cristal.

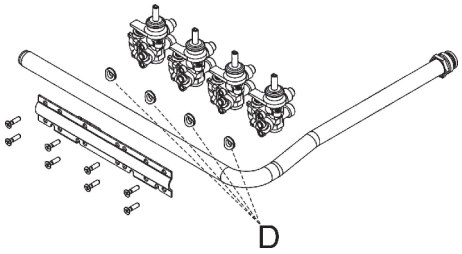
Después se pueden sustituir los quemadores, los grifos y los componentes eléctricos. Se aconseja cambiar la junta cada vez que se sustituya un grifo para garantizar una perfecta estanqueidad.

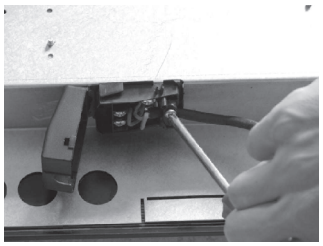
Si un grifo se vuelve rígido al accionar, debe engrasarse inmediatamente siguiendo las siguientes instrucciones:

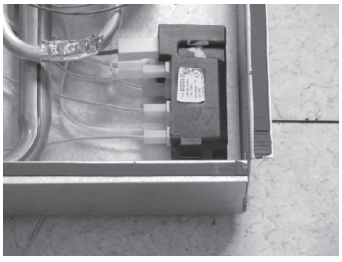
1. desmonte el grifo.
2. Limpie el cono y su alojamiento con un paño empapado en diluyente.
3. Unte ligeramente el cono con grasa.
4. Vuelva a colocar el cono en su sitio, accione varias veces y, a continuación, vuelva a desmontarlo. Elimine el exceso de grasa y compruebe que los conductos de gas no estén obstruidos.
5. Vuelva a colocar todas las piezas en su sitio, siguiendo el orden de desmontaje a la inversa.
6. La prueba de cierre hermético debe realizarse con un líquido espumoso. Está prohibido el uso de llamas.

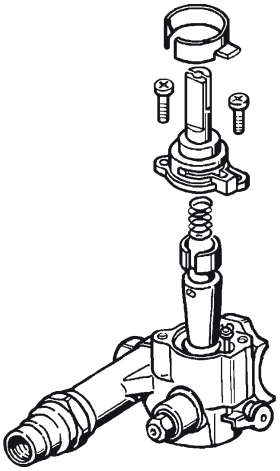
EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO ÚNICAMENTE POR PERSONAS AUTORIZADAS.











Tipo de cable: H05 RR-F
Suministro de corriente monofásica: Sección 3 x 0,75 mm^2

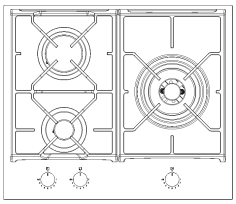
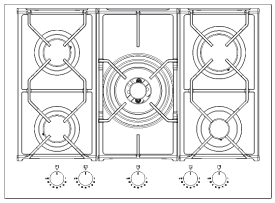
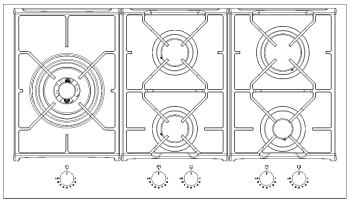
¡ATENCIÓN!
En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá dejar el cable de tierra más largo que los conductores de fase y cumplir las recomendaciones.

En caso de avería o corte del cable, aléjese de él y no lo toque. Además desenchufe el aparato y no lo encienda. Llame al centro de servicio autorizado más cercano para solucionar el problema.

En caso de adaptación de la placa de cocción a otro tipo de gas, opere como se describe en las instrucciones y sustituya la etiqueta de la parte inferior por la suministrada en la bolsa de repuesto.

INFORMACIÓN TÉCNICA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN (mbar)	CAPACIDAD TÉRMICA		Ø BOQUILLA 1/100mm	CAPACIDAD TÉRMICA (W)		
Nº	DENOMI-NACIÓN			g/h	l/h		MIN	MAX	EE gas quemadores
1	ultrarrápido	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 145 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,0 %
2	rápido	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	semirrápido reducido	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	semirrápido	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	auxiliar	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

CAT. = II2H3+ FRECUENCIA: 50-60Hz VOLTAJE: 220-240V	GAS NATURAL G20 20mbar	GAS BUTANO G30 28-30mbar	GAS PROPANO G31 37mbar	EE gas quemadores
	7,8 kW	567 g/h	557 g/h	57,8 %
	10,95 kW	796 g/h	782 g/h	59,5 %
	10,95 kW	796 g/h	782 g/h	59,35 %

GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:
Este aparato dispone de una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra y cubre a este contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para la validez de la misma es imprescindible presentar la factura o ticket de compra ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando.
Durante dicho periodo, la Empresa se compromete a reponer o reparar gratuitamente cualquier pieza defectuosa debida a vicio o defecto de fabricación del aparato, hasta conseguir su funcionamiento correcto, así como la mano de obra necesaria y gastos ocasionados como consecuencia de tal reparación o reposición.

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

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

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

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

Pando reserva o direito de alterar ou cancelar qualquer medida dos artigos do manual, sem aviso prévio, sem prejudicar as características essenciais de funcionalidade e segurança, e não se responsabiliza por erros ou omissões que possam ocorrer no manual.
Características técnicas válidas salvo erros de tipografia, omissão ou impressão.
As imagens e conteúdo deste manual são propriedade exclusiva da Pando - INOXPAN S.L., sendo totalmente proibida a apropriação de imagens e a reprodução total ou parcial sem autorização prévia por escrito.

AS IMAGENS MOSTRADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO CONTRATUAIS.

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

A versão em papel deste manual não pode ser atualizada em tempo real, para garantir a última versão das instruções do seu produto, recomendamos que consulte a versão digital em www.pando.es

Antes de mais, gostaríamos de agradecer a confiança que depositou na nossa empresa ao adquirir um dos nossos produtos.
por ter adquirido um dos nossos produtos. Estamos certos de que tomou a decisão correcta.

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

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

Aqui encontrará uma vasta seleção de **Exaustores Decorativos**; de parede, de teto, de ilha, integrados em móveis e integrados na placa.
Esta variedade permite-nos adaptarmo-nos a qualquer estilo de cozinha.

Também lhe mostramos a nossa coleção de electrodomésticos essenciais em qualquer casa. Electrodomésticos como a nossa coleção de **Fornos** e **Micro-ondas** de alto rendimento, **Placas de Indução** e a **Gás** que o ajudarão a confecionar as melhores receitas, **Adegas e Caves** de Envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições, **Máquinas de Lavar** Louça com a mais moderna tecnologia e a nossa com a mais moderna tecnologia e a nossa gama de **Frigoríficos** e **Congeladores** com Frigoríficos e Congeladores para integração em painel e de livre instalação.

Tudo isto sob uma marca com uma trajetória muito longa de mais de **40 anos** no sector, que fabrica os seus produtos como um sector, que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão.
razendo o melhor da nossa experiência para tudo o que fazemos.

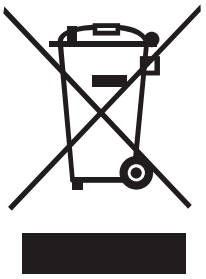
Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das capacidades daquela que já é a sua nova cozinha.

Muito obrigado
A equipa **Pando**

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

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

RECOLHA DE ELECTRODOMÉSTICOS



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 economía social um Sistema Integrado de Gestão, encarregado da recolha periódica no domicilio 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 pláticos, utilize os contentores adequados.
De este modo garante-se o perfeito tratamento e reutilização dos materiais das embalagens.

ÍNDICE

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA 37
DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COZINHA 44
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO 45
UTILIZAÇÃO DO DISPLAY 46
- QUEIMADORES 46
- COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES 46

LIMPEZA 46
- SUPERFÍCIE 46

POUPANÇA DE ENERGIA E CUIDADOS COM A PANELA 47
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 48
ANTES DA INSTALAÇÃO 49
- INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA O INSTALADOR 49
- POSICIONAMENTO DA PLACA 49

DIMENSÕES DAS PLACAS 49
DIMENSÕES DE MONTAGEM 50
INSTALAÇÃO 51
- GRELHAS LATERAIS 51
- GRELHAS TRASEIRAS 52
- INSTALAÇÃO CORRECTA DO PAINEL 53
- REQUISITOS IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO 53
- VENTILAÇÃO DO AMBIENTE 53
- LOCALIZAÇÃO E ARREFECIMENTO 54
- LIGAÇÃO DO GÁS 54
- LIGAÇÕES ELÉCTRICAS 55

REGULAÇÃO DOS CONTROLOS 56
- Regulação do caudal reduzido 56

SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS 56
- COMO SUBSTITUIR UM INJECTOR 56
- COMO SUBSTITUIR AS PEÇAS DO QUEIMADOR 57

INFORMAÇÕES TÉCNICAS 59

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções. Guarde as instruções e as informações sobre o produto para utilização posterior ou para futuros proprietários. Não ligar o aparelho se este tiver sido danificado durante o transporte.
Só uma instalação profissional, de acordo com as instruções de instalação, pode garantir uma utilização segura do aparelho. O instalador é responsável pelo perfeito funcionamento no local de instalação.

Utilize o aparelho apenas:

- Para cozinhar.
- Em casas particulares e num ambiente doméstico.
- Até uma altitude de 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Em barcos ou veículos.
- Como aquecedor.
- Com um temporizador externo ou controlo remoto.
- Ao ar livre.

Para mudar para outro tipo de gás, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança e que compreendam os perigos envolvidos.

Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

A limpeza e os cuidados de utilização não devem ser efectuados por crianças, a menos que tenham pelo menos 15 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto.

Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de alimentação.

Risco de explosão!

Uma fuga de gás pode provocar uma explosão.

SE SENTIR UM CHEIRO A GÁS OU SE HOUVER DANOS NO SISTEMA DE GÁS:

- Desligue imediatamente a alimentação de gás ou feche a válvula da botija de gás.
- Apague imediatamente fogos abertos e cigarros.
- Não volte a acionar os interruptores de luz e os interruptores dos aparelhos.
- Não retire as fichas da tomada.
- Não utilize um telefone fixo ou um telemóvel perto do aparelho.
- Abra a janela e ventile bem a divisão.
- Contacte o Apoio Técnico ou a empresa fornecedora de gás.

Uma fuga de gás pode causar uma explosão. Pequenas quantidades de gás podem acumular-se e incendiar-se durante um longo período de tempo.

- Se o aparelho não for utilizado durante longos períodos de tempo, feche a válvula de segurança do fornecimento de gás.

Uma fuga de gás pode provocar uma explosão. Se a botija de gás líquido não estiver na posição vertical, o propano/butano líquido pode entrar no aparelho, o que pode provocar uma chama aberta nos queimadores. Com o passar do tempo, os componentes podem ficar danificados e apresentar fugas de gás.

Colocar sempre as garrafas de gás líquido na posição vertical.

Risco de intoxicação!

A utilização de um fogão a gás provoca a formação de calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado.

- Assegurar uma ventilação adequada do fogão, especialmente durante o funcionamento do aparelho.
- Em caso de utilização intensiva e prolongada do aparelho, assegurar uma ventilação adicional para conduzir os produtos de combustão em segurança para o exterior, por exemplo, definir um nível de potência mais elevado com um dispositivo de ventilação mecâni-

ca existente e, ao mesmo tempo, assegurar a entrada de ar fresco no compartimento onde o aparelho está instalado.

Para instalar um dispositivo de ventilação adicional, contacte pessoal qualificado.

Risco de incêndio!

Deixar a Placa sem vigilância quando se cozinha com óleo ou gordura pode ser perigoso e pode causar incêndios.

- Nunca deixe óleos e gorduras sem vigilância.
- Nunca tente apagar um incêndio com água. Deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas com uma manta ou um cobertor anti-fogo.

O aparelho fica muito quente.

- Não colocar objectos inflamáveis sobre ou perto da Placa.
- Nunca guardar objectos sobre a Placa.

O aparelho fica quente.

- Não guardar objectos inflamáveis ou aerossóis nas gavetas diretamente abaixo da Placa.
- Não guarde nem utilize objectos inflamáveis, tais como aerossóis ou produtos de limpeza, debaixo ou perto do aparelho.

Os revestimentos da placa de cozedura podem provocar acidentes, por exemplo, devido a sobreaquecimento, ignição ou queda de fragmentos de material.

- Não utilize quaisquer revestimentos da placa de cozedura.

Os queimadores a gás sem recipientes de cozedura geram uma grande quantidade de calor durante o funcionamento. O Exaustor, caso exista, pode ficar danificado ou incendiar-se.

- Utilizar os queimadores a gás apenas com recipientes de cozedura colocados por cima.

Quando o aparelho fica muito quente, os têxteis e outros objectos que se encontrem nas proximidades podem incendiar-se.

- Manter os têxteis (por exemplo, vestuário ou cortinas) afastados

do aparelho,

- Nunca toque nas chamas.
- Não guarde objectos inflamáveis (por exemplo, panos de cozinha ou revistas) em cima, perto ou atrás do aparelho.

Uma acumulação de gás pode inflamar-se e provocar um incêndio.

- Se a chama não se acender após 10 segundos, rode o botão de controlo para a posição zero e abra a porta ou a janela da divisão. Aguarde pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.
- Se a chama se apagar involuntariamente durante o funcionamento, rode o botão de controlo para a posição zero. Aguardar pelo menos um minuto antes de reacender o queimador.

Os alimentos podem incendiar-se.

- O processo de cozedura deve ser controlado. Os processos curtos têm de ser continuamente monitorizados.

Risco de queimaduras!

As peças acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento.

- Manter as crianças pequenas afastadas do aparelho.
- As grelhas de proteção das Placas de aquecimento podem causar acidentes.
- Nunca utilizar grelhas de proteção para as placas de aquecimento.

Os utensílios de cozinha atingem temperaturas muito elevadas nos queimadores de gás quando estão vazios.

- Nunca aquecer os utensílios de cozinha quando estão vazios.

O aparelho aquece durante o funcionamento.

- Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.

Risco de choque elétrico!

As reparações incorrectas são perigosas.

- As reparações e intervenções no aparelho só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais para reparar o aparelho.
- Se o cabo de ligação à rede deste

aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo centro de assistência técnica ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar possíveis riscos.

Um aparelho danificado ou um cabo de alimentação defeituoso são perigosos.

- Nunca utilize um aparelho danificado.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados, desligue imediatamente o cabo de alimentação ou retire o fusível da caixa de fusíveis e desligue o fornecimento de gás.
- **A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.**
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- O isolamento do cabo de um aparelho elétrico pode derreter quando entra em contacto com componentes quentes.
- Não deixe que o cabo de ligação de um aparelho elétrico entre em contacto com componentes quentes.

Risco de ferimentos!

As avarias ou danos no aparelho e as reparações incorrectas podem provocar perigos graves.

Em caso de avaria do aparelho:

- desligue-o da rede ou desligue o fusível na caixa de fusíveis, corte o fornecimento de gás e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
- As reparações no aparelho e a substituição de tubagens de gás danificadas só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Desligue imediatamente todos os queimadores e quaisquer elementos de aquecimento eléctricos e desligue o aparelho da rede.Nunca ligue um aparelho defeituoso.
- Desligue a alimentação de gás.
- Não toque na superfície do aparelho.
- Não utilize o aparelho.

Ao acender o queimador, produzem-se faíscas nas velas de ignição.

- Nunca toque nas velas de ignição enquanto o aparelho a gás estiver a acender.
- Se algum dos controlos não puder ser rodado ou estiver solto, não o utilize.
- Chame imediatamente um técnico de assistência para reparação ou substituição em caso de avaria.
- Um aparelho com uma superfície partida ou rasgada pode causar ferimentos e cortes. Não utilize o aparelho se este tiver uma superfície partida ou rasgada.

Risco de asfixia!

- As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se nele e sufocar.
- Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permita que as crianças brinquem com a embalagem.
- Se as crianças encontrarem peças pequenas, podem inalá-las ou engoli-las e sufocar.
- Mantenha as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- Não permita que as crianças brinquem com peças pequenas.

EVITAR DANOS MATERIAIS

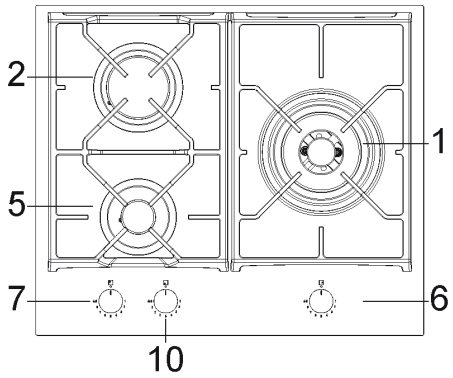
O calor pode causar danos em aparelhos ou móveis adjacentes. Se o aparelho for utilizado durante muito tempo, produz-se calor e humidade.

- Abra uma janela ou ligue um exaustor com saída para o exterior.
- A acumulação de calor pode danificar o aparelho.
- Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para uma panela.
- Evite utilizar grelhadores, caçarolas ou similares com a fonte de calor na potência máxima durante muito tempo.
- A acumulação de calor pode danificar os botões.
- Não coloque recipientes grandes nos queimadores perto dos botões.
- O posicionamento incorreto de um botão de controlo pode causar avarias.
- Mantenha o botão de controlo na

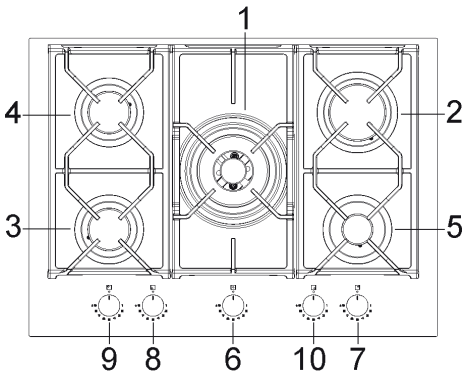
posição zero quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COZINHA

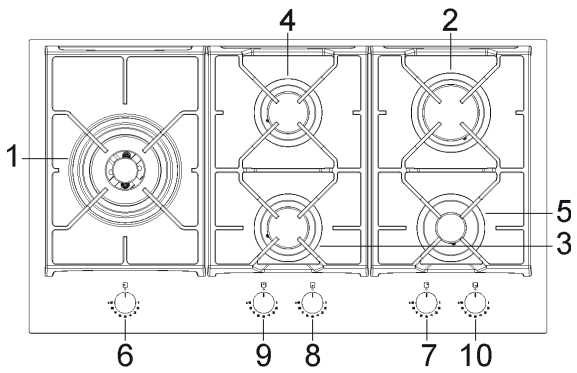
PGA-4261



PGA-4371



PGA-4492



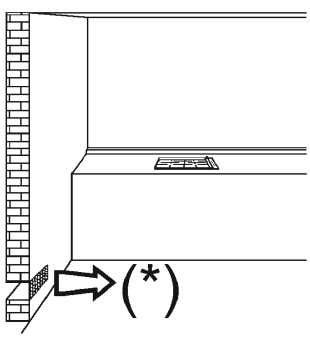
1. Queimador ultrarrápido Ø133 mm 4000 W
2. Queimador rápido Ø100mm 2800 W
3. Queimador auxiliar Ø55mm 1000 W
4. Grill
5. Comando do queimador n° 1
6. Comando do queimador n° 5 Comando do queimador n° 2 Queimador semi-rápido reduzido Ø75mm 1400W Queimador semi-rápido Ø75mm 1750W Queimador semi-rápido Ø75mm 1750W n° 5
7. Comando do queimador n° 2
8. Queimador semi-rápido reduzido Ø75mm 1400 W
9. Queimador semi-rápido Ø75mm 1750 W
10. Comando do queimador n° 4
11. Comando do queimador n° 3

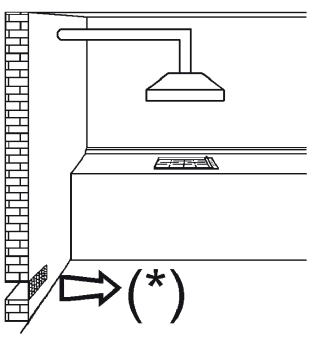
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

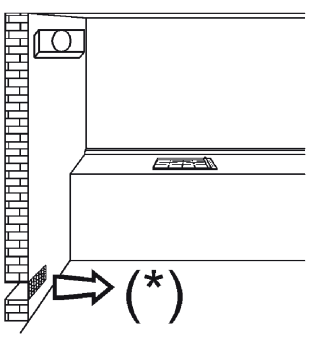
ATENÇÃO: Durante o funcionamento, a placa de fogão a gás fica muito quente, sobretudo nas zonas de cozedura. **Manter as crianças afastadas desta zona.**

ATENÇÃO: Se o vidro da placa de cozedura se partir, desligar imediatamente todos os queimadores e resistências eléctricas e desligar a alimentação eléctrica do aparelho. Não tocar na superfície do aparelho nem utilizá-lo.

- Em caso de falha de energia, o queimador pode ser aceso com fósforos.
- Durante a utilização, não deixe o aparelho sem vigilância e certifique-se de que as crianças não se encontram nas proximidades. Em particular, certifique-se de que as pegas das panelas estão na posição correta e controle cuidadosamente a cozedura de alimentos com óleos ou gorduras, uma vez que são facilmente inflamáveis.
- Não utilize aerossóis perto do aparelho durante o seu funcionamento.
- Não raspe as panelas sobre o vidro, pois pode danificar a superfície.
- Não é recomendada a utilização de panelas cujo diâmetro ultrapasse o perímetro da placa.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por este motivo, é necessário assegurar uma boa ventilação do espaço, mantendo livre a abertura de ventilação natural e activando um dispositivo de ventilação como um exaustor ou um ventilador elétrico.
- Se o aparelho for utilizado intensivamente e durante um período de tempo prolongado, pode ser necessária uma ventilação adicional. Neste caso, pode abrir uma janela ou aumentar a potência da aspiração mecânica, se disponível.
- Não tente modificar as caraterísticas técnicas do produto, pois pode ser perigoso.
- Se decidir deixar de utilizar este aparelho (ou substituir um modelo antigo), antes de o eliminar, recomenda-se que o mesmo seja inutilizado de acordo com as normas em vigor em matéria de saúde e poluição ambiental, removendo as partes que possam ser perigosas, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho fora de uso para brincar com ele.
- Não utilizar o aparelho descalço.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer dano resultante de uma utilização incorrecta, errada ou não razoável.
- Durante e imediatamente após o funcionamento, algumas partes da placa atingem temperaturas muito elevadas. Evite tocar-lhes.
- Depois de utilizar a placa a gás, certifique-se de que os botões rotativos estão na posição fechada e feche a torneira principal do tubo de distribuição de gás ou a torneira da botija de gás.
- Em caso de mau funcionamento das torneiras de gás, contacte o serviço de assistência técnica Pando.
- Não tocar no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.







UTILIZAÇÃO DO DISPLAY

QUEIMADORES

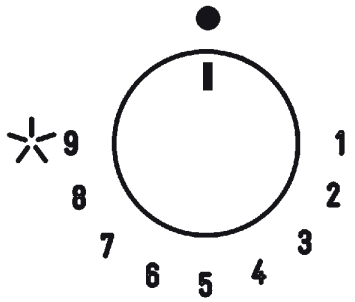
Na parte superior de cada comando, serigrafada no vidro, encontra-se um esquema que indica a que queimador corresponde cada comando. Uma vez aberta a torneira da rede de gás ou da botija de gás, acender os queimadores de acordo com as seguintes instruções:

- **Ignição eléctrica automática**

Pressionar e rodar para a esquerda o botão correspondente ao queimador que se pretende utilizar, rodá-lo para a posição máxima e pressionar o botão até ao fundo.

- **Ignição dos queimadores equipados com termopar de segurança (falha de chama)**

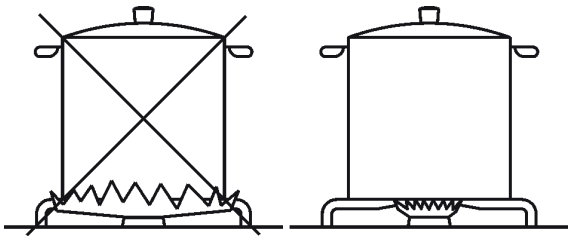
Para os queimadores com termopar de segurança, rodar o botão do queimador que se pretende utilizar para a esquerda, rodá-lo para a posição máxima até sentir uma pequena paragem, premir o botão e repetir a operação.
Uma vez aceso, manter o botão premido durante pelo menos 10 segundos.
Se as chamas se apagarem involuntariamente, fechar o botão do queimador e esperar pelo menos 1 minuto antes de tentar acendê-lo novamente.



COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

Para obter o máximo rendimento com o mínimo consumo de gás:

- Utilize recipientes com o tamanho correto para cada queimador.
- Uma vez atingida a ebulição, reduza a potência do queimador para o mínimo (1).
- Utilize sempre recipientes com tampa.
- Utilize sempre recipientes com fundo plano.



QUEIMADORES	Ø cm
Ultrarrápido	24-26
Rápido	20-22
Semi-rápido	16-18
Semi-rápido reduzido	16-18
Auxiliar	10-14

LIMPEZA

ATENÇÃO: Antes de limpar a sua placa, desligue-a da alimentação de gás e da alimentação eléctrica.

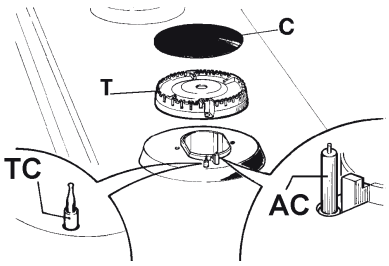
SUPERFÍCIE

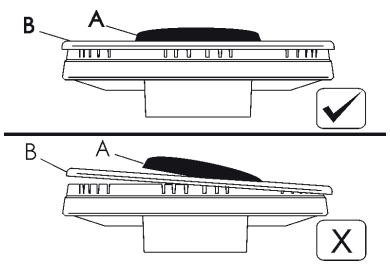
Para manter a superfície da placa brilhante, é muito importante lavá-la após cada utilização com água morna e sabão, enxaguar e secar. As grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas e as velas de ignição (AC) e os sensores termopar (TC) também devem ser lavados. Estes componentes não devem ser lavados na máquina de lavar louça
Limpe suavemente com uma pequena escova de nylon e deixe secar bem. A placa e os seus componentes devem ser limpos a frio, sem utilizar esponjas metálicas, pós abrasivos ou sprays corrosivos.
Não deixar que as superfícies fiquem em contacto com produtos como vinagre, café, leite, água

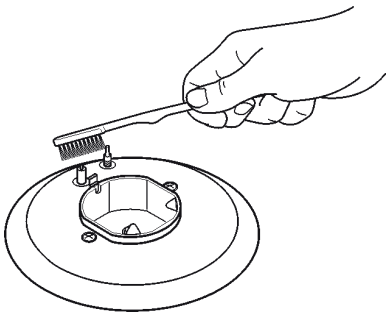
salgada ou sumo de limão ou tomate.

AVISO: Ao voltar a montar os componentes:

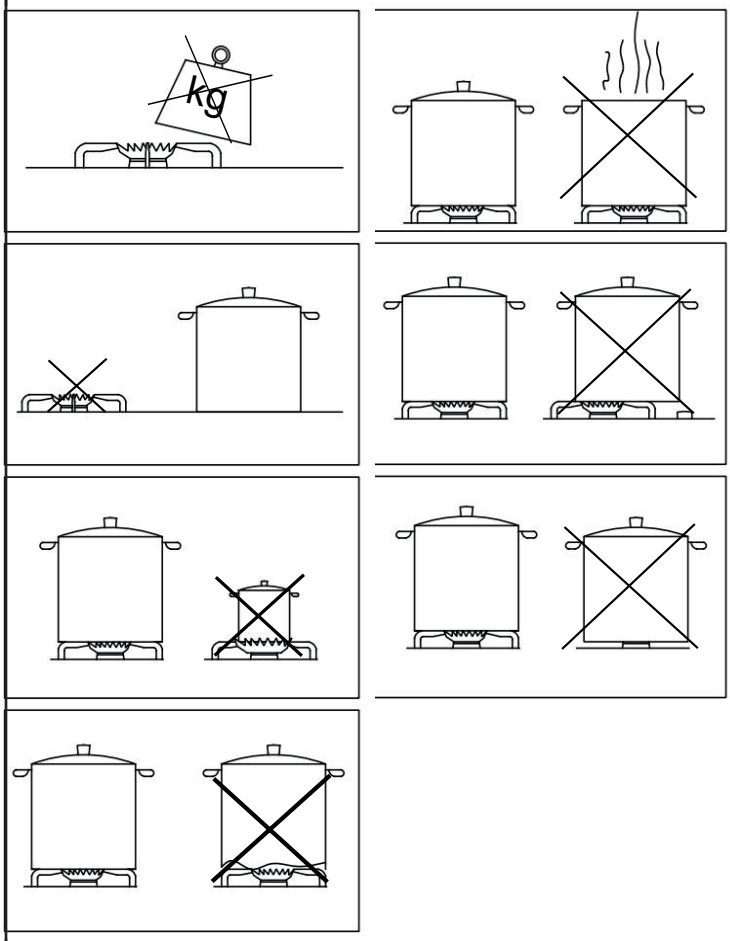
- Verificar se as fendas das cabeças dos queimadores não estão obstruídas.
- Certificar-se de que as tampas esmaltadas estão corretamente posicionadas na cabeça do queimador. Pode verificá-lo verificando se a tampa está perfeitamente estável uma vez colocada.
- As grelhas devem ser colocadas sobre os pinos de centragem adequados ou sobre o perfil de alumínio. Verificar se a estabilidade é correta.
- Se for difícil abrir ou fechar uma chave, não forçar. Contacte a Assistência Técnica Pando.
- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Para evitar possíveis problemas de ignição, limpe as velas de ignição e os termopares com cuidado e frequência.







POUPANÇA DE ENERGIA E CUIDADOS COM A PANELA



- Para evitar o desperdício de energia, não cozinhe sem tampa ou com a tampa aberta.
- Centrar a frigideira no queimador.
- Não colocar recipientes grandes perto dos comandos, pois podem ser danificados pelo sobreaquecimento.
- Nunca colocar a frigideira diretamente sobre o queimador. Coloque-a sempre sobre as grelhas e certifique-se de que estas estão corretamente posicionadas antes de a utilizar.

- Manusear as panelas com cuidado na placa, não bater na placa nem colocar peso excessivo sobre ela.
- Não deixar o lume aceso depois de retirar a panela. Isto pode causar danos graves.
- Utilize o queimador de tamanho mais adequado para cada frigideira. Não utilize panelas mais pequenas do que o queimador, pois

a chama pode não entrar em contacto com os lados da panela.

- Utilize sempre tachos com uma boa base, plana e espessa. Os tachos deformados podem tombar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A chama do queimador é irregular.	A coroa do queimador está suja.	Limpe a coroa do queimador.
	O gás não está corretamente regulado.	Contacte o Serviço Técnico Pando.
A chama do queimador muda repentinamente ou explode.	Os componentes do queimador não estão corretamente montados.	Posicione corretamente os elementos do queimador.
A chama demora demasiado tempo a acender.	Os componentes do queimador não estão montados corretamente.	Posicione corretamente os elementos do queimador.
A chama apaga-se após a ignição.	Deixou de premir a roda de ignição demasiado cedo.	Continue a premir a roda de ignição até verificar que as chamas continuam a arder.
	Problemas com o termopar.	Deslocar o termopar.
		Contactar o Serviço de Assistência Técnica Pando.
As grelhas mudam de cor na zona de cozedura.	A mudança de cor é causada por temperaturas elevadas ou sujidade.	É um fenómeno frequente e não afecta o desempenho da sua placa de fogão a gás.
A chama não se acende quando se carrega na roda porque as velas não emitem faísca.	Problema com a vela ou com a roda de ignição.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica Pando.
A ignição eléctrica não funciona.	Falta de corrente eléctrica.	Verifique se a tomada está ligada. Verificar se o contador está ligado.
	Montagem incorrecta ou falha de ignição.	Contactar o Serviço de Assistência Técnica Pando.
As velas de ignição fazem faísca continuamente.	Humidade.	Desligar a alimentação durante 24 horas e deixar secar a capota. Verificar se todos os casquilhos estão montados corretamente.
	Montagem incorrecta ou microfone partido.	Contactar o Serviço Pando.

ANTES DA INSTALAÇÃO

INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

A instalação, as regulações, as conversões e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado.
O aparelho deve ser instalado corretamente, em conformidade com as normas em vigor e de acordo com as instruções do fabricante. Uma instalação incorrecta pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.
Os dispositivos de segurança ou de regulação automática do aparelho, durante a sua vida útil, só podem ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor autorizado.

POSICIONAMENTO DA PLACA

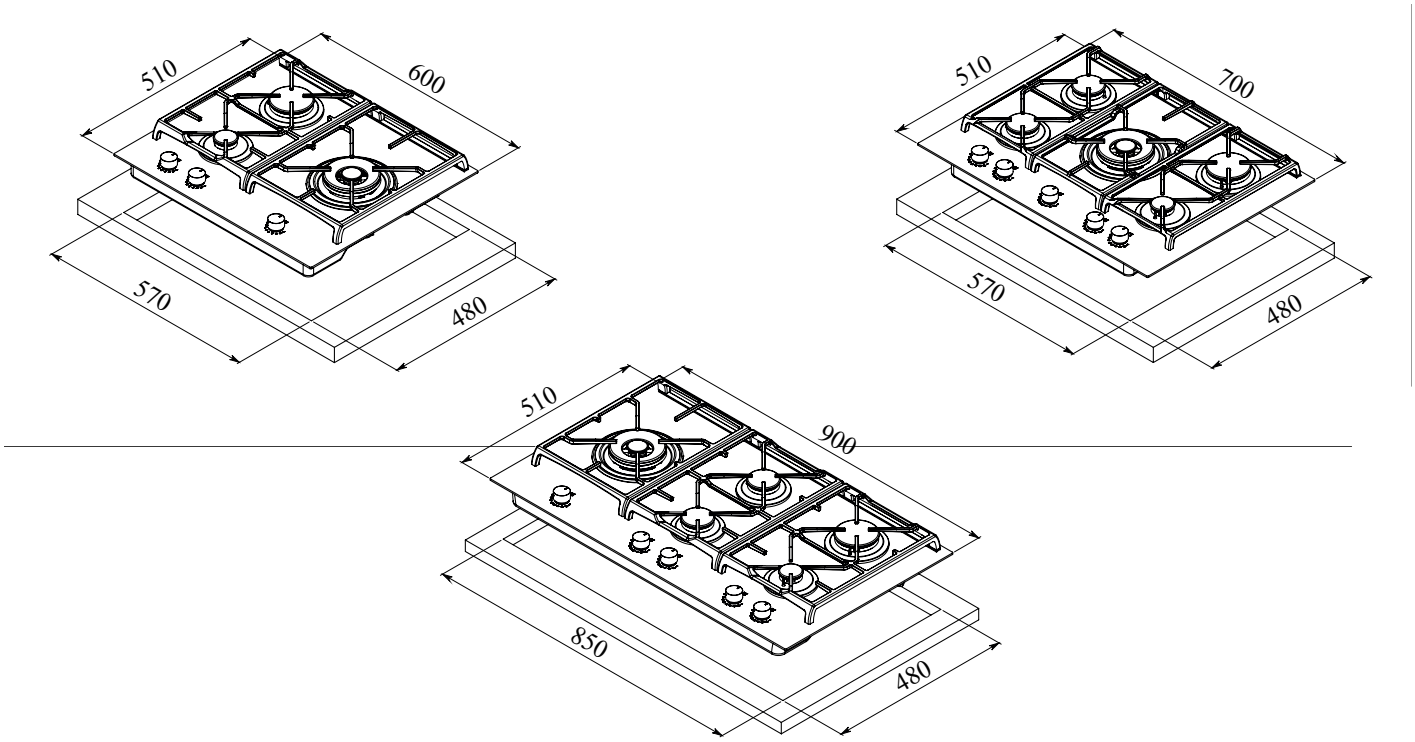
1. Retirar a embalagem externa e a embalagem interna dos diferentes componentes móveis e verificar se estão intactas. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e contactar pessoal qualificado.

Os elementos da embalagem (cartão, sacos, esferovite, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois podem ser perigosos.
ATENÇÃO:

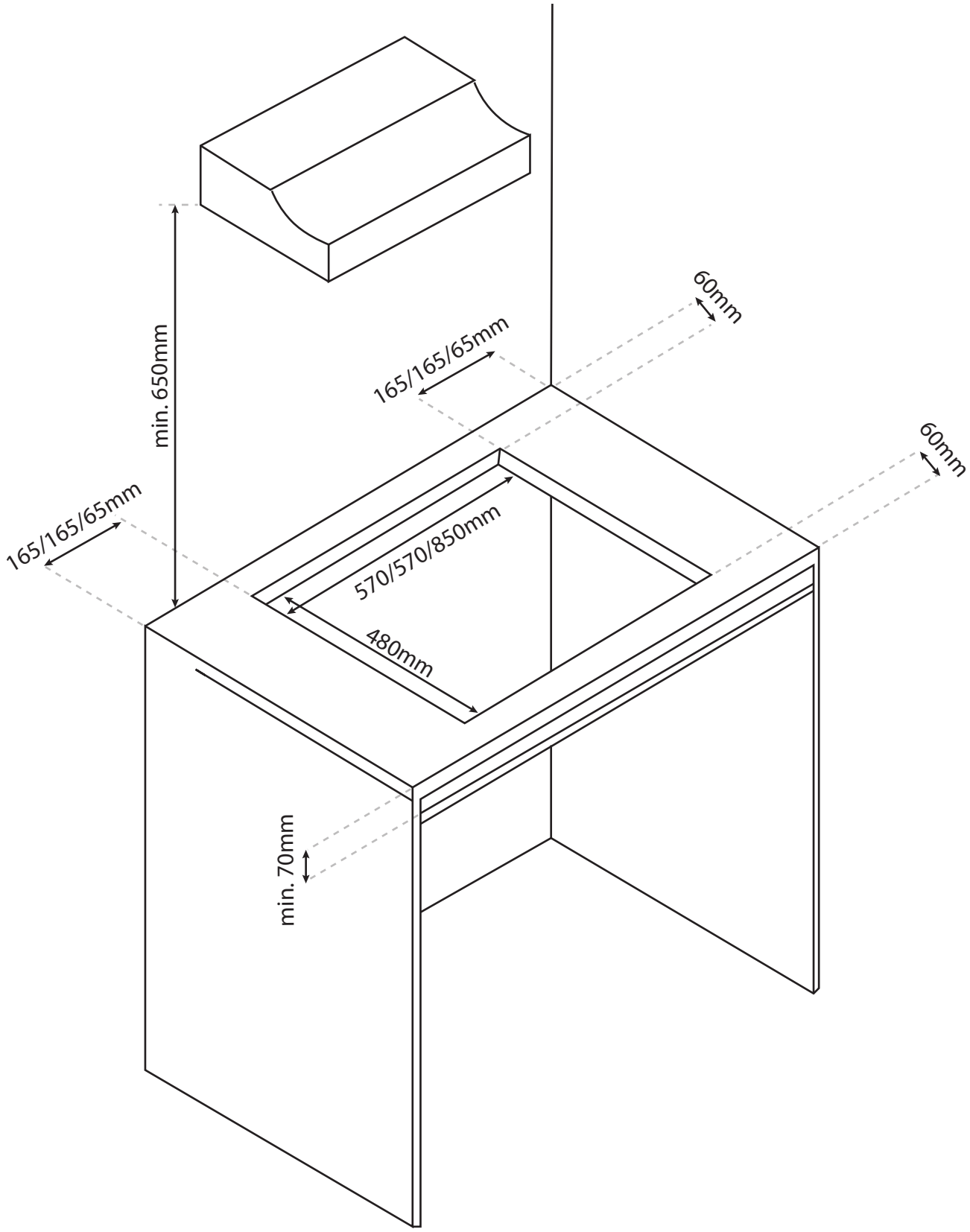
2. Efetuar uma abertura no armário, respeitando sempre as distâncias críticas entre a superfície, as paredes laterais, a parede traseira e a parede superior, como indicado na imagem.

O aparelho está classificado na classe 3 e, por conseguinte, está sujeito a todas as regras aplicáveis a este tipo de equipamento.

DIMENSÕES DAS PLACAS

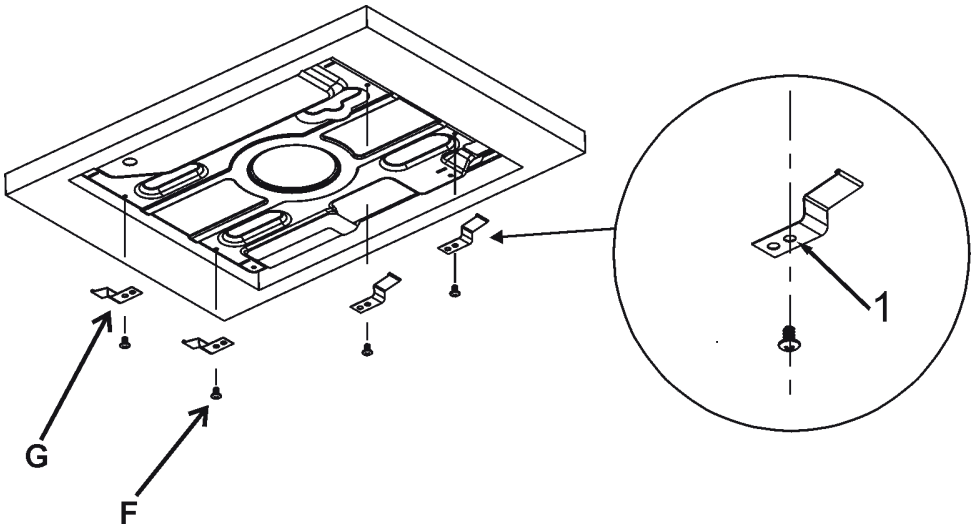


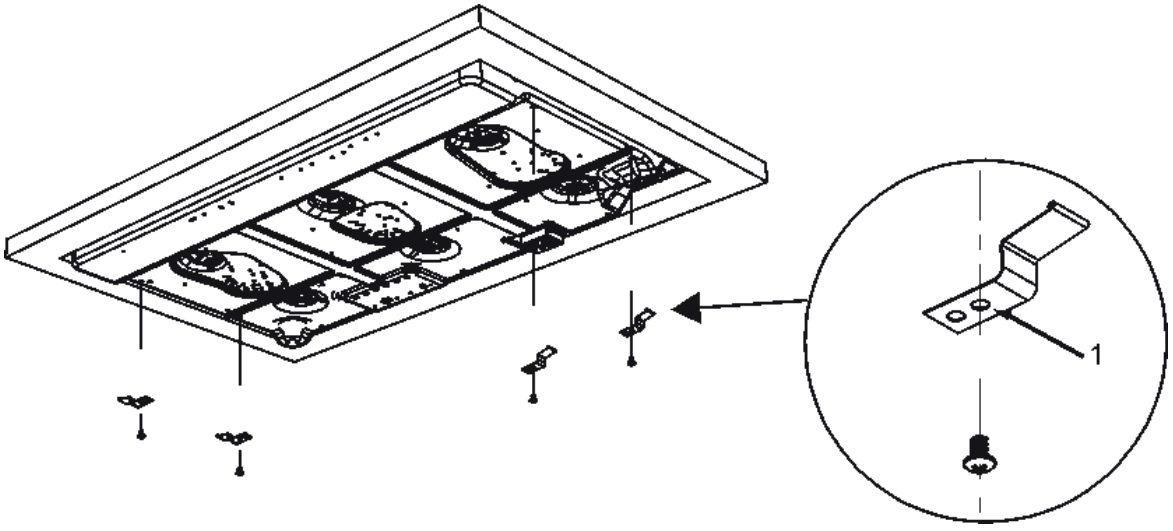
DIMENSÕES DE MONTAGEM

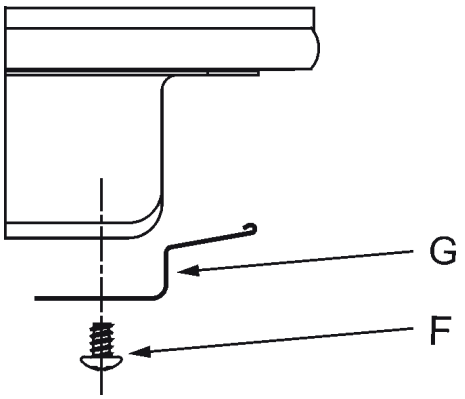


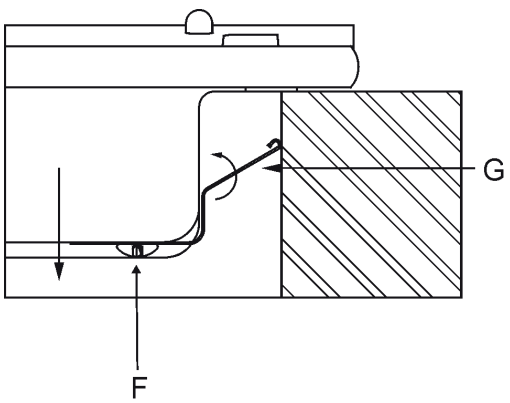
INSTALAÇÃO

GRELHAS LATERAIS

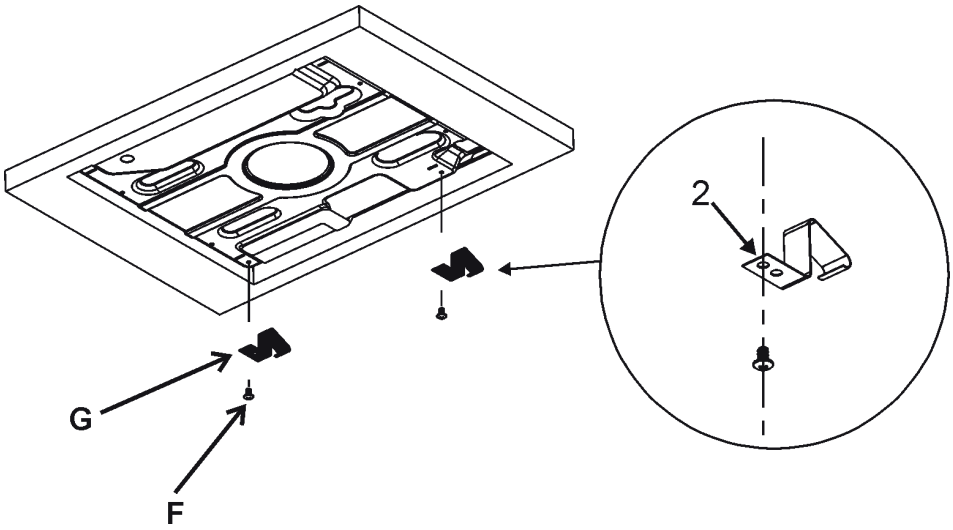


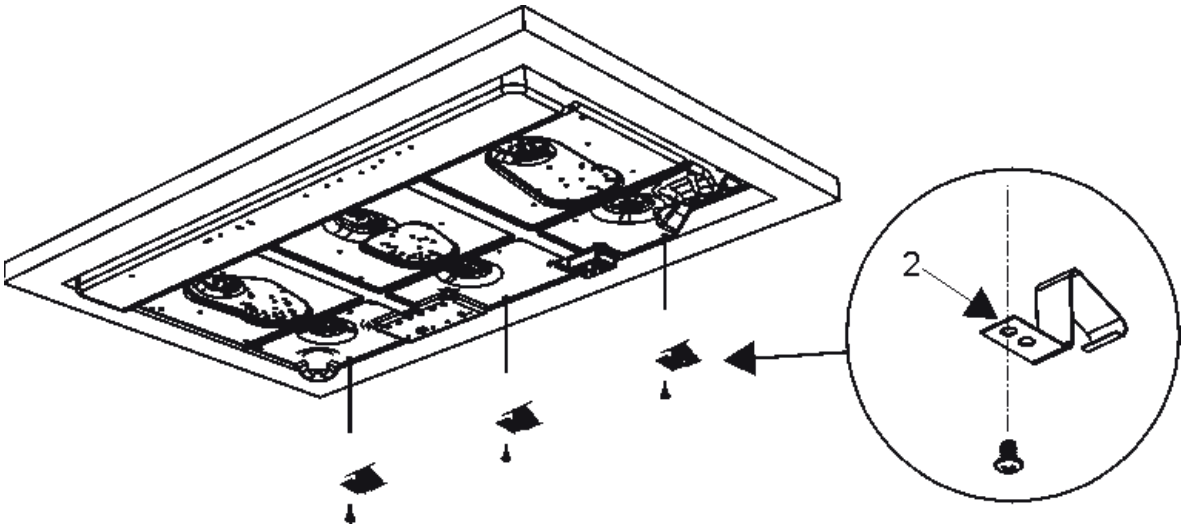


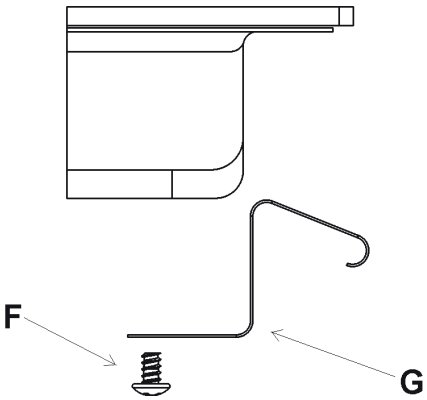


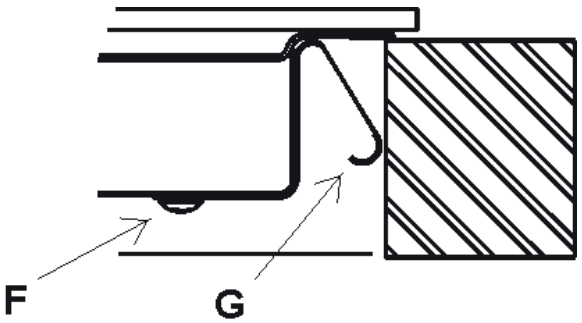


GRELHAS TRASEIRAS

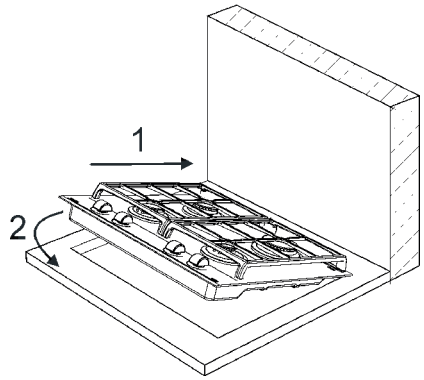


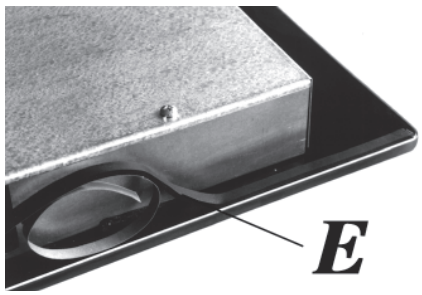


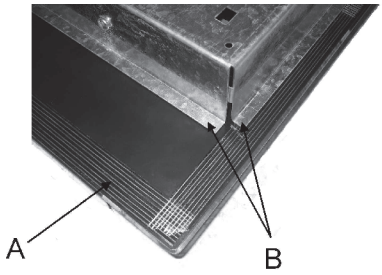




INSTALAÇÃO CORRECTA DO PAINEL







A placa está equipada com uma junta especial que impede a entrada de líquidos no interior do móvel. Para aplicar corretamente esta junta:

1. Retire todos os elementos móveis da placa.
2. Corte a junta em 4 pedaços com o comprimento necessário para encaixar nos 4 bordos do vidro.
3. Vire a placa e coloque a junta corretamente sob o bordo da própria placa, de modo que o lado exterior da junta coincida perfeitamente com o bordo perimetral exterior do vidro. As extremidades das tiras devem ficar próximas umas das outras sem se sobreporem.
4. Fixe a junta no vidro de forma homogénea e segura, pressionando-a com os dedos.
5. Coloque os ganchos nas respectivas posições, utilizando o orifício nº 1 como referência para a posição lateral e o orifício nº 2 para as posições posteriores.
6. Fixar os ganchos "G" com os parafusos "F" (f- Introduzir a placa no orifício do móvel com uma certa força para vencer a resistência dos ganchos).
7. Para evitar um contacto acidental com o fundo sobreaquecido da placa durante o trabalho, é necessário colocar um suporte de madeira, fixado com parafusos, a uma distância de pelo menos 70 mm do topo.

Atenção: Não deixar o vidro assentar diretamente sobre a bancada. É a estrutura metálica inferior que deve estar em contacto com a bancada.

REQUISITOS IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO

- A parede traseira, as superfícies circundantes e as superfícies adjacentes ao aparelho devem poder suportar uma temperatura de 90°C.
- O adesivo utilizado para colar o laminado de plástico ao armário deve suportar uma temperatura de pelo menos 150°C. Caso contrário, o laminado pode rachar ou fissurar. Caso contrário, o laminado pode descolar-se.
- O aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas em vigor.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos fumos de combustão. Deve, portanto, ser ligado de acordo com as recomendações de ventilação.

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

O volume de ar necessário não deve ser inferior a 20 m³. O ar deve fluir naturalmente através de aberturas permanentes nas paredes do compartimento em questão. Estas aberturas devem descarregar os fumos para o exterior e a sua secção transversal deve ser de pelo menos 100 cm². A construção das aberturas deve garantir que nunca possam ser bloqueadas. A ventilação indireta por aspiração também é permitida.

ATENÇÃO: Se os queimadores da placa não

estiverem equipados com um sistema de termopar, a saída de ar deve ter uma distância mínima de 200 cm^2.

LOCALIZAÇÃO E ARREFECIMENTO

Os aparelhos de cozinha a gás devem sempre evacuar os fumos da combustão através de exaustores. Estes devem ser ligados a condutas, chaminés ou diretamente ao exterior. Se não for possível instalar um exaustor, pode ser instalado um ventilador elétrico numa janela ou numa parede virada para o exterior. Este deve ser ativado ao mesmo tempo que o aparelho, desde que as especificações da regulamentação em vigor sejam estritamente respeitadas.

LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de ligar o aparelho, verifique se os valores indicados na etiqueta de dados afixada na parte inferior da placa correspondem aos das redes de gás e de eletricidade da sua casa.

Uma etiqueta afixada no aparelho indica as condições de regulação: tipo de gás e pressão de funcionamento. A ligação do gás deve estar em conformidade com as normas e regulamentos em vigor.

Quando o gás é fornecido através de tubos, o aparelho deve ser ligado à rede de abastecimento de gás:

- Com um tubo de aço rígido. As ligações deste tubo devem ser efectuadas com acessórios roscados em conformidade com as normas.
- Com tubo de cobre. As juntas deste tubo devem consistir em juntas com vedantes mecânicos.
- Com tubo de aço inoxidável flexível sem costura. O comprimento deste tubo deve ser no máximo de 2 metros e as juntas devem estar em conformidade com as normas.
- Quando o gás é fornecido por uma garrafa, o aparelho deve ser alimentado por um regulador de pressão em conformidade com a regulamentação em vigor e deve ser ligado a um tubo de cobre. As juntas deste tubo devem ser formadas por juntas com vedantes mecânicos.
- Com um tubo flexível de aço inoxidável sem costura. O comprimento deste tubo deve ser no máximo de 2 metros e as juntas devem estar em conformidade com as normas. É aconselhável aplicar o adaptador especial ao tubo flexível. Pode ser facilmente adquirido nas lojas e facilita a ligação ao bocal da mangueira do regulador de pressão da botija.
- Com mangueira de borracha de acordo com as normas. O diâmetro desta mangueira deve ser de 8 mm e o seu comprimento não deve ser inferior a 400 mm nem superior a 1500 mm. Deve ser firmemente fixada ao bocal da mangueira por meio da braçadeira de segurança especificada pelas normas.

ADVERTÊNCIAS

Tenha em atenção que a união de entrada de gás do aparelho é do tipo macho cónico de 1/2", em conformidade com as normas EN 10226. O aparelho está em conformidade com as disposições das sub-regulamentações das Diretivas Europeias (UE) 2016/426.

Ao instalar o tubo de aço inoxidável e a mangueira de borracha, deve certificar-se de que o tubo nunca pode tocar nas partes móveis dos móveis embutidos (por exemplo, gavetas). Além disso, não deve passar por compartimentos que possam ser utilizados para arrumação.

Ao utilizar uma mangueira de borracha, é essencial cumprir as seguintes instruções:

- Nenhuma parte do tubo deve poder tocar em peças cuja temperatura exceda os 90 °C.
- O tubo não deve ser puxado, torcido, dobrado ou dobrado.
- Não deve entrar em contacto com cantos ou arestas vivas.
- Deve ser fácil inspecionar todo o comprimento da mangueira quanto a desgaste.
- A mangueira deve ser substituída na data indicada na mangueira.

LIGAÇÕES ELÉCTRICAS

IMPORTANTE: O aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções do fabricante. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais causados por uma instalação incorrecta.

As ligações eléctricas do aparelho devem ser efectuadas em conformidade com os regulamentos e normas em vigor.

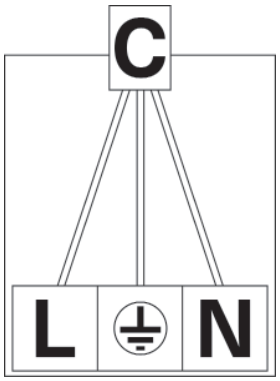
Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão corresponde ao valor indicado na placa sinalética e se a secção dos cabos da instalação eléctrica pode suportar a carga, também indicada na placa sinalética.

A capacidade eléctrica das tomadas de corrente e de alimentação está ajustada à potência máxima do aparelho (ver a etiqueta de dados aplicada na parte inferior da placa). A tomada ou a instalação tem uma ligação à terra eficaz, em conformidade com os regulamentos e as normas em vigor. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade em caso de incumprimento destas disposições.

Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica:

- colocar no cabo uma ficha normalizada "C" adaptada à carga indicada na etiqueta de dados técnicos. Colocar os cabos como indicado na figura A, tendo o cuidado de respeitar as seguintes correspondências:

Letra L (linha) = cabo castanho
Letra N (neutro) = cabo azul
Letra C = cabo verde - amarelo



- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a que nenhuma parte do mesmo possa atingir uma temperatura de 90°C.
- Nunca utilizar redutores, adaptadores ou derivações para a ligação, pois podem criar falsos contactos e provocar um sobreaquecimento perigoso.
- A tomada deve estar acessível após a instalação.

Quando o aparelho é ligado diretamente à rede:

- Instale um disjuntor omnipolar entre o aparelho e a rede. Este disjuntor deve ser dimensionado de acordo com as normas de instalação em vigor.
- Não esquecer que o fio de terra não deve ser interrompido pelo disjuntor.
- Para uma maior segurança, a ligação eléctrica pode também ser protegida por um disjuntor diferencial de alta sensibilidade.

Recomenda-se vivamente que o fio de terra verde-amarelo seja ligado a um sistema de ligação à terra eficaz.

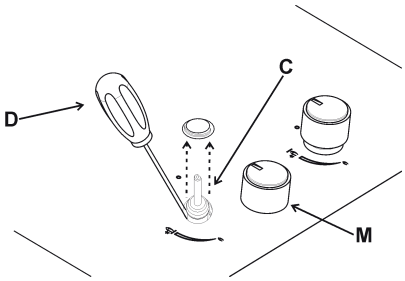
Antes de efetuar qualquer intervenção na parte eléctrica do aparelho, é absolutamente necessário desligá-lo da rede. Desligar sempre o aparelho da rede antes de efetuar qualquer regulação. Todas as juntas devem ser substituídas pelo técnico no final de qualquer regulação ou ajuste. Os nossos queimadores não necessitam de regulação do ar primário.

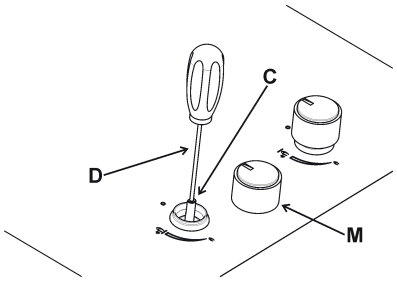
Se a instalação exigir modificações no sistema elétrico da casa ou se a tomada for incompa-

tível com a ficha do aparelho, as modificações ou substituições devem ser efectuadas por uma pessoa profissionalmente qualificada. Esta pessoa deve, nomeadamente, certificar-se de que a secção do cabo da tomada é adequada à potência absorvida pelo aparelho.

REGULAÇÃO DOS CONTROLOS

Regulação do caudal reduzido





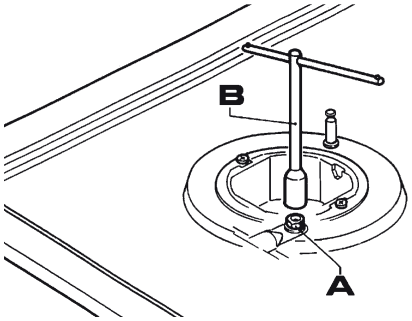
1. Ligar o queimador e rodar o manípulo correspondente para a posição "Caudal reduzido".
2. Retirar o manípulo "M" da torneira, que é simplesmente encaixado na haste. O by-pass de regulação do caudal mínimo pode estar situado na parte lateral da torneira ou no interior da haste. Em ambos os casos, o acesso à regulação faz-se introduzindo uma pequena chave de fendas (D) junto à torneira ou no orifício (C) no interior do eixo da torneira. Rodar o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que a chama do queimador esteja corretamente regulada para a posição "Caudal reduzido". A chama não deve ser demasiado baixa: a chama mais baixa deve ser contínua e estável.
3. Voltar a montar os componentes individuais.

Apenas os queimadores que funcionam com G20 devem ser sujeitos aos ajustes acima referidos. O parafuso deve estar completamente bloqueado quando os queimadores funcionam com G30 ou G31 (rodar no sentido dos ponteiros do relógio).

SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

COMO SUBSTITUIR UM INJECTOR

Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás se forem montados injectores adequados ao tipo de gás em questão. Para o efeito, é necessário retirar a parte superior do queimador com uma ferramenta adequada. Em seguida, desaparafusar o injetor e colocar um injetor correspondente ao tipo de gás utilizado.



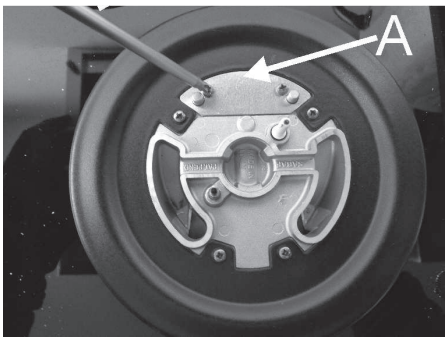
É aconselhável apertar bem o injetor. Para aceder ao injetor, nos queimadores de alta velocidade com DCC AFB, retirar a tampa do injetor "A".

Uma vez substituídos os injectores, é necessário regular os queimadores como explicado no capítulo 9. O técnico deve reajustar os eventuais selos dos dispositivos de regulação ou de

pré-regulação.

O envelope com os injectores e as etiquetas pode estar incluído no kit ou pode ser obtido no Centro de Assistência autorizado do cliente.

Para maior comodidade, a tabela das tarifas nominais indica também o poder calorífico dos queimadores, o diâmetro dos injectores e as pressões de trabalho dos diferentes tipos de gás.



COMO SUBSTITUIR AS PEÇAS DO QUEIMADOR

Desligue sempre o aparelho da rede eléctrica e de gás antes de efetuar qualquer operação de manutenção.

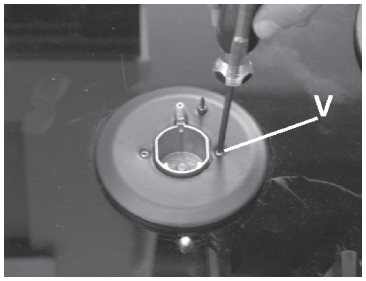
Quando for necessário substituir as peças da placa, comece por retirar a placa do armário, retire as trempes, os manípulos e o queimador de gás, desaperte os parafusos e retire o vidro.

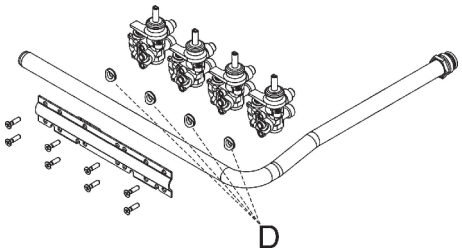
Em seguida, é possível substituir os queimadores, as torneiras e os componentes eléctricos. É aconselhável substituir a junta de vedação de cada vez que se substitui uma torneira para garantir uma vedação perfeita.

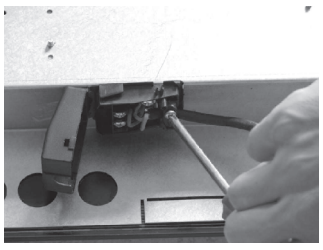
Se uma torneira ficar rígida ao ser acionada, deve ser lubrificada imediatamente seguindo as instruções seguintes:

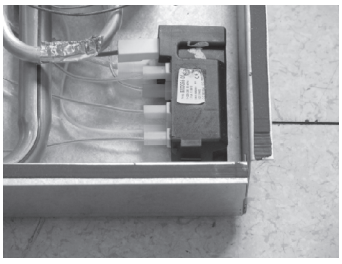
1. desmontar a torneira.
2. Limpar o cone e o seu alojamento com um pano embebido em diluente.
3. Lubrificar ligeiramente o cone.
4. Voltar a colocar o cone no lugar, accioná-lo várias vezes e voltar a desmontá-lo. Retirar o excesso de massa e verificar se os tubos de gás não estão obstruídos.
5. Voltar a colocar todas as peças no lugar, seguindo a ordem inversa da desmontagem.
6. O teste de estanquidade deve ser efectuado com um líquido espumante. É proibida a utilização de chama aberta.

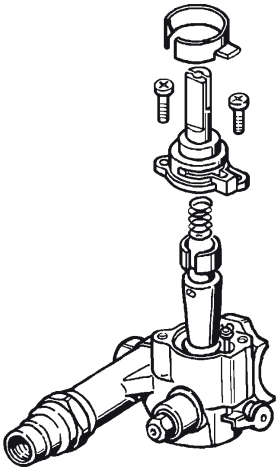
A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAS AUTORIZADAS.











Tipo de cabo: H05 RR-F
Alimentação monofásica: Secção 3 x 0,75 mm^2

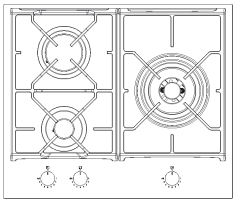
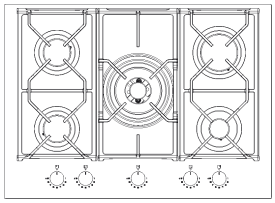
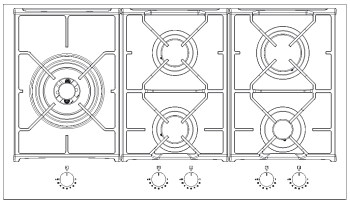
ATENÇÃO!
Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deve deixar o cabo de terra mais comprido do que os condutores de fase e respeitar as recomendações.

Em caso de avaria ou de corte do cabo, afaste-se do cabo e não lhe toque. Desligue também o aparelho da tomada e não o ligue. Contacte o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para resolver o problema.

Em caso de adaptação da placa a outro tipo de gás, proceda como descrito no manual de instruções e substitua a etiqueta na parte inferior pela etiqueta fornecida no saco de substituição.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO (mbar)	CAPACIDADE TÉRMICA		Ø BICO 1/100mm	CAPACIDADE TÉRMICA (W)		
N.º	NOME			g/h	l/h		MIN	MAX	EE queimadores a gás
1	ultrarrápido	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 145 Z1	1800 1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,0 %
2	rápido	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	semi-rápido reduzido	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,
	semi-rápido	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	50 50 1750	63,0 %
5	auxiliar	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28-30 37 20	73 = II2H3+					

4 FREQUÊNCIA: 50-60Hz VOLTAGEM: 220-240V	GÁS NATURAL G20 20mbar	GÁS BUTANE G30 28-30mbar	GÁS PROPANE G31 37mbar	Queimadores a gás EE
	7,8 kW	567 g/h	557 g/h	57,8 %
	10,95 kW	796 g/h	782 g/h	59,5 %
	10,95 kW	796 g/h	782 g/h	59,35 %.

GARANTIA DO PRODUTO

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra e cobre-o contra qualquer defeito de fabrico que possa afetar o seu bom funcionamento. Para que a validade da garantia seja válida, é indispensável apresentar a fatura ou o recibo de compra ao técnico do Serviço Autorizado Pando.
Durante este período, a Sociedade compromete-se a substituir ou a reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devida a um defeito ou a um defeito de fabrico do aparelho, até que este esteja em bom estado de funcionamento, bem como a mão de obra necessária e as despesas decorrentes dessa reparação ou dessa substituição

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

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

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

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

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

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

Pando se réserve le droit de modifier ou d'annuler toute mesure des articles du manuel, sans préavis, sans affecter les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité, et ne peut être tenue responsable des erreurs ou omissions qui pourraient survenir dans le manuel.
Caractéristiques techniques valides sauf erreur typographique, omission ou impression.
Les images et le contenu de ce manuel sont la propriété exclusive de Pando - INOXPAN S.L., et toute appropriation d'images et toute reproduction totale ou partielle sans autorisation préalable écrite sont strictement interdites.

LES IMAGES PRÉSENTÉES DANS CE MANUEL NE SONT PAS CONTRACTUELLES.

La Direction Technique de Pando se réserve le droit de modifier, altérer ou améliorer les dessins techniques présentés dans ce manuel sans préavis.

La version papier de ce manuel ne peut pas être mise à jour en temps réel, pour vous garantir la dernière version des instructions de votre produit, nous vous recommandons de consulter la version numérique sur www.pando.es

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance que vous avez placée dans notre entreprise en acquérant l'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la meilleure décision.

Chez **Pando**, nous n'offrons pas seulement des produits de première qualité, mais nous disposons également d'une vaste équipe de professionnels qui seront à votre disposition pour répondre et conseiller à toute question qui pourrait survenir lors de l'installation ou du fonctionnement.

Pour mieux nous connaître, nous vous invitons à visiter notre site web (www.pando.es) où vous pourrez voir toute notre gamme de produits avec les informations commerciales et techniques les plus à jour.

Vous y trouverez une large sélection de **Hottes décoratives**; murales, de plafond, pour îlots, intégrées dans les meubles et intégrées dans les plaques de cuisson. Cette variété nous permet de nous adapter à tous les styles de cuisine.

Nous vous présentons également notre collection d'électroménagers essentiels dans tout foyer. Des appareils tels que notre collection de **Fours** et de **Micro-ondes** aux performances élevées, les **Plaques à Induction** et à **Gaz** qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, les **Caves à Vin** et les **Armoires de Vieillissement** pour maintenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions, les lave-vaisselle intégrés avec la technologie la plus récente et notre gamme de réfrigérateurs et congélateurs intégrables ainsi que ceux à installation libre.

Tout cela sous une marque avec une très longue trajectoire de plus de 40 ans dans le secteur, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Imprégnant le meilleur de notre expérience dans tout ce que nous faisons.

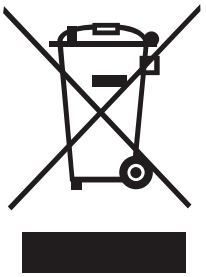
Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et profiterez du confort et des capacités de ce qui est désormais votre nouvel allié dans la cuisine.

Merci beaucoup,
L'équipe de **Pando**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

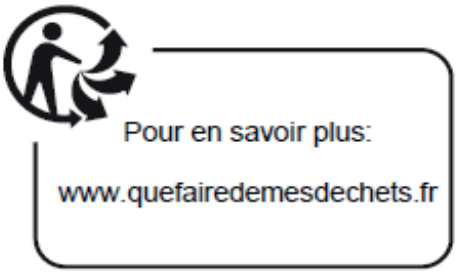
Le symbole qui se trouve sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager. Ce produit doit être déposé au point de collecte pour les équipements électriques et électroniques en but de son recyclage. En veillant à l'élimination correcte e ce produit, vous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

COLLECTE D'APPAREILS MÉNAGERS



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



INDEX

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ....66
DESCRIPTION DU TABLEAU DE CUISSON 73
RECOMMANDATIONS D'UTILISATION 74
UTILISATION DE L'AFFICHEUR 75
• BRÛLEURS....75
• COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS 75
NETTOYAGE....75
• SURFACE 76
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET MAINTENANCE DES POÊLES 76
DÉPANNAGE....77
AVANT L'INSTALLATION....78
• INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR 78
• POSITIONNEMENT DE LA PLAQUE 78
DIMENSIONS DES PLAQUES....79
DIMENSIONS DE L'EMBOÎTEMENT 80
INSTALLATION....81
• GRAPHIQUES LATÉRALES....81
• GRAPHIQUES ARRIÈRE....82
• INSTALLATION CORRECTE DU PANNEAU....83
• CONDITIONS D'INSTALLATION IMPORTANTES....83
• VENTILATION DE LA PIÈCE 83
• EMPLACEMENT ET AÉRATION....84
• RACCORDEMENT AU GAZ 84
• RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES....85
RÉGLAGE DES COMMANDES 86
• Réglage du débit réduit 86
REMPLACEMENT DES PIÈCES....86
• COMMENT REMPLACER UN INJECTEUR 86
• COMMENT REMPLACER LES PIÈCES DU BRÛLEUR....87
INFORMATIONS TECHNIQUES 89

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions. Conservez les instructions et les informations sur le produit pour une utilisation ultérieure ou pour les futurs propriétaires. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport. Seule une installation professionnelle conforme aux instructions d'installation peut garantir une utilisation sûre de l'appareil. L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

Utilisez l'appareil uniquement :

- Pour la cuisson.
- Dans les maisons privées et dans un environnement domestique.
- Jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- Sur des bateaux ou des véhicules.
- Comme chauffage.
- Avec une minuterie externe ou une télécommande.
- A l'extérieur.

Pour passer à un autre type de gaz, veuillez contacter le Service Clientèle.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, s'ils ont été surveillés ou instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés d'au moins 15 ans et sous la surveillance d'un adulte.

Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.

Risque d'explosion !

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ OU SI LE SYSTÈME DE GAZ

EST ENDOMMAGÉ :

- Coupez immédiatement l'alimentation en gaz ou fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Éteignez immédiatement les feux ouverts et les cigarettes.
- N'actionnez plus les interrupteurs de l'éclairage et de l'appareil.
- Ne retirez aucune fiche de la prise.
- N'utilisez pas de téléphone fixe ou mobile à proximité de l'appareil.
- Ouvrez la fenêtre et aérez bien la pièce.
- Appelez le service d'assistance technique ou la compagnie de distribution de gaz.

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion. De petites quantités de gaz peuvent s'accumuler et s'enflammer sur une longue période.

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, fermez la soupape de sécurité de l'alimentation en gaz.

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion. Si la bouteille de gaz liquide n'est pas en position verticale, du propane/butane liquide peut s'écouler dans l'appareil, ce qui peut provoquer une flamme nue sur les brûleurs. Avec le temps, les composants peuvent s'endommager et fuir, laissant échapper du gaz.

Placez toujours les bouteilles de gaz liquide en position verticale.

Risque d'intoxication !

L'utilisation d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où elle est installée.

- Assurez une ventilation adéquate de la cuisinière, en particulier pendant le fonctionnement de l'appareil.
- En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, assurez une ventilation supplémentaire pour évacuer les produits de combustion vers l'extérieur en toute sécurité, par exemple en réglant la puissance de la cuisinière à un niveau plus élevé que la normale. Par exemple, réglez un niveau de puissance plus élevé avec un dispositif de ventilation mécanique existant et, en même temps, as-

surez-vous que de l'air frais pénètre dans la pièce où l'appareil est installé.

Pour installer un dispositif de ventilation supplémentaire, contactez un personnel qualifié.

Risque d'incendie !

Laisser la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereux et peut provoquer des incendies.

- Ne laissez jamais d'huiles et de graisses sans surveillance.
- N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes avec une couverture anti-feu.

L'appareil devient très chaud.

- Ne placez pas d'objets inflammables sur ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne rangez jamais d'objets sur la table de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- Ne rangez pas d'objets inflammables ou d'aérosols dans les tiroirs situés juste en dessous de la table de cuisson.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'objets inflammables tels que des aérosols ou des produits de nettoyage sous ou à proximité de l'appareil.

Les housses de table de cuisson peuvent provoquer des accidents, par exemple en cas de surchauffe, d'inflammation ou de chute de fragments de matériaux.

- N'utilisez pas de housses de table de cuisson.

Les brûleurs à gaz sans récipients de cuisson génèrent une grande quantité de chaleur pendant leur fonctionnement. Une éventuelle hotte pourrait être endommagée ou prendre feu.

- N'utilisez les brûleurs à gaz qu'avec des récipients de cuisson placés au-dessus.

Lorsque l'appareil devient très chaud, les textiles et autres objets à proximité peuvent prendre feu.

- Tenez les textiles (par exemple

vêtements ou rideaux) à l'écart de l'appareil,vêtements ou rideaux) à l'écart des flammes.

- Ne touchez jamais les flammes.
- Ne rangez pas d'objets inflammables (par exemple des torchons ou des magazines) sur, à proximité ou derrière l'appareil.

Une accumulation de gaz peut s'enflammer et provoquer un incendie.

- Si la flamme ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Les processus courts doivent être surveillés en permanence.

Risque de brûlures !

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement.

- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Les grilles de protection des plaques de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- N'utilisez jamais de grilles de protection pour les grilles des plaques de cuisson.

Les ustensiles de cuisine atteignent des températures très élevées sur les brûleurs à gaz lorsqu'ils sont vides.

- Ne jamais chauffer un récipient vide.

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Les réparations et les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié.

- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine pour réparer l'appareil.
- Si le câble de raccordement au réseau de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le centre de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Un appareil endommagé ou un câble de raccordement au réseau défectueux est dangereux.

- Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Si l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé, débranchez immédiatement le câble d'alimentation ou déconnectez le fusible de la boîte à fusibles et coupez l'alimentation en gaz.
- **L'infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique.**
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- L'isolation du câble d'un appareil électrique peut fondre au contact de composants chauds.
- Ne laissez pas le câble de raccordement d'un appareil électrique entrer en contact avec des composants chauds.

Risque de blessure !

Les défauts ou dommages de l'appareil et les réparations non conformes peuvent entraîner de graves dangers.

Si l'appareil est défectueux :

- débranchez-le ou coupez le fusible dans la boîte à fusibles, coupez l'alimentation en gaz et appelez le service clientèle.
- Les réparations de l'appareil et le remplacement des conduites de gaz endommagées ne peuvent être effectués que par du personnel qualifié.
- Eteignez immédiatement tous les brûleurs et tous les éléments chauffants électriques et débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Coupez l'alimentation en gaz.
- Ne touchez pas la surface de

l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil.

Lors de l'allumage du brûleur, des étincelles sont produites sur les bougies d'allumage.

- Ne touchez jamais les bougies d'allumage pendant l'allumage de l'appareil à gaz.
- Si l'une des commandes ne peut pas être tournée ou est desserrée, n'utilisez pas l'appareil.
- En cas de panne, appelez immédiatement un technicien pour qu'il répare ou remplace l'appareil.
- Un appareil dont la surface est cassée ou déchirée peut provoquer des blessures et des coupures. N'utilisez pas l'appareil si sa surface est cassée ou déchirée.

Risque d'asphyxie !

- Les enfants peuvent mettre l'emballage sur leur tête ou s'enrouler dedans et suffoquer.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage.
- Si les enfants trouvent de petites pièces, ils peuvent les inhaler ou les avaler et suffoquer.
- Conservez les petites pièces hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec de petites pièces.

ÉVITER LES DOMMAGES MATÉRIELS

La chaleur peut endommager les appareils ou les meubles adjacents. Si l'appareil est utilisé pendant une longue période, de la chaleur et de l'humidité se dégagent.

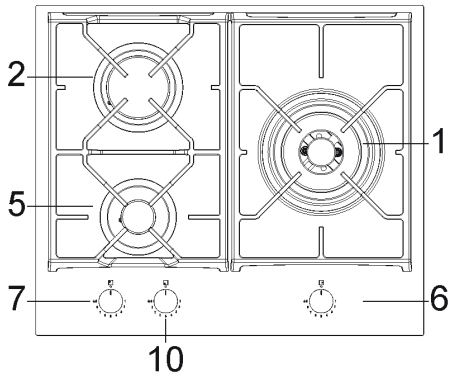
- Ouvrez une fenêtre ou allumez une hotte aspirante avec une sortie vers l'extérieur.
- Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.
- N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour une seule casserole.
- Evitez d'utiliser des plaques de cuisson, des cocottes ou des similar avec la source de chaleur à pleine puissance pendant une longue période.
- Une accumulation de chaleur peut

endommager les boutons.

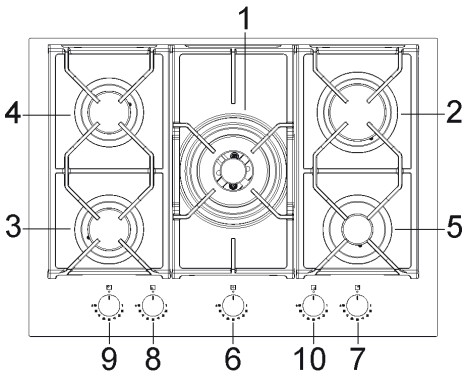
- Ne placez pas de grands récipients sur les brûleurs à proximité des boutons.
- Un mauvais positionnement d'un bouton de commande peut entraîner des dysfonctionnements.
- Maintenez le bouton de commande sur la position zéro lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

DESCRIPTION DU TABLEAU DE CUISSON

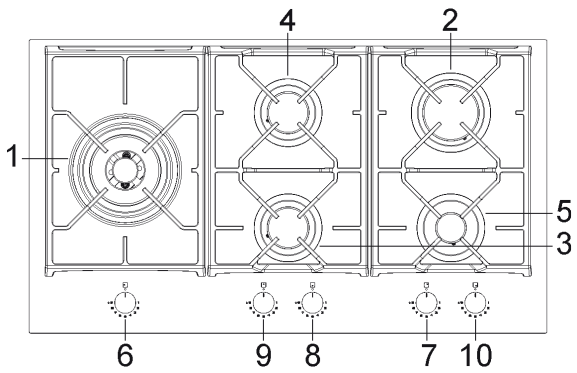
PGA-4261



PGA-4371



PGA-4492



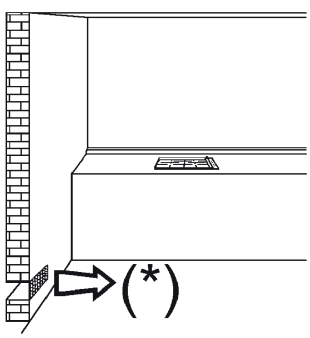
1. Brûleur ultra-rapide Ø133 mm 4000 W
2. Brûleur rapide Ø100mm 2800 W
3. Brûleur auxiliaire Ø55mm 1000 W
4. Grill
5. Commande du brûleur n° 1
6. Commande du brûleur n° 5 Commande du brûleur n° 2 Brûleur semi-rapide réduit Ø75mm 1400W Brûleur semi-rapide Ø75mm 1750W Brûleur semi-rapide Ø75mm 1750W n° 5
7. Commande du brûleur n° 2
8. Brûleur semi-rapide réduit Ø75mm 1400 W
9. Brûleur semi-rapide Ø75mm 1750 W
10. Commande du brûleur n° 4
11. Commande du brûleur n° 3

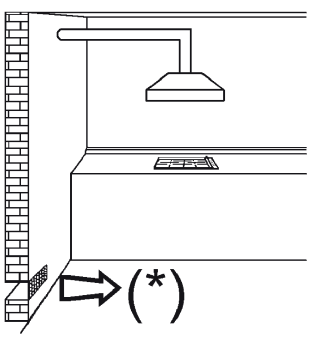
RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

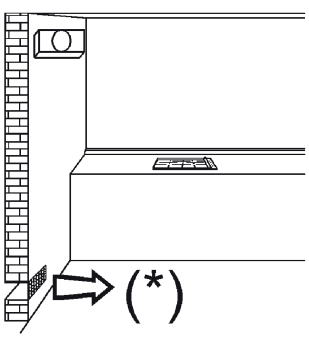
AVERTISSEMENT : Pendant le fonctionnement, la table de cuisson au gaz devient très chaude, en particulier dans les zones de cuisson. **Tenez les enfants à l'écart de cette zone.**

AVERTISSEMENT : Si le verre de la table de cuisson se brise, éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Ne touchez pas la surface de l'appareil et ne l'utilisez pas.

- En cas de panne de courant, le brûleur peut être allumé avec des allumettes.
- Pendant l'utilisation, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et assurez-vous que les enfants ne se trouvent pas à proximité. En particulier, veillez à ce que les poignées des casseroles soient correctement positionnées et contrôlez soigneusement la cuisson des aliments avec des huiles ou des graisses car elles sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne grattez pas les casseroles sur la vitre, cela pourrait endommager la surface.
- L'utilisation de casseroles dont le diamètre dépasse le périmètre de la table de cuisson n'est pas recommandée.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Pour cette raison, il est nécessaire d'assurer une bonne ventilation de l'espace en laissant libre l'ouverture de ventilation naturelle et en activant un dispositif de ventilation tel qu'une hotte aspirante ou un ventilateur électrique.
- Si l'appareil est utilisé de manière intensive et prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Dans ce cas, vous pouvez ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de l'aspiration mécanique si elle est disponible.
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques du produit, car cela pourrait être dangereux.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un ancien modèle), avant de le mettre au rebut, il est recommandé de le rendre inutilisable conformément aux réglementations en vigueur en matière de santé et de pollution de l'environnement, en retirant les parties qui pourraient être dangereuses, en particulier pour les enfants, qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage pour jouer avec lui.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation impropre, erronée ou déraisonnable.
- Pendant et immédiatement après le fonctionnement, certaines parties de la table de cuisson atteignent des températures très élevées. Évitez de les toucher.
- Après avoir utilisé la table de cuisson au gaz, assurez-vous que les boutons rotatifs sont en position fermée et fermez le robinet principal de la ligne de distribution du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- En cas de dysfonctionnement des robinets de







gaz, contactez le service d'assistance technique de Pando.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.

UTILISATION DE L'AFFICHEUR

BRÛLEURS

Sur la partie supérieure de chaque commande, sérigraphiée sur le verre, vous trouverez un diagramme indiquant à quel brûleur correspond chaque commande. Après avoir ouvert le robinet d'arrivée du gaz ou de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs en suivant les instructions suivantes :

- **Allumage électrique automatique**

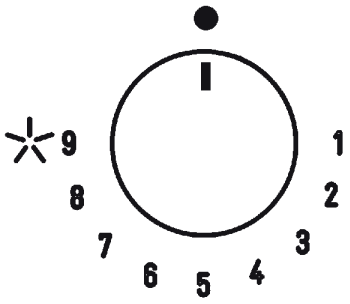
Appuyez sur le bouton correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez-le vers la gauche, puis tournez-le jusqu'à la position maximale et appuyez sur le bouton jusqu'en bas.

- **Allumage des brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité (défaillance de la flamme)**

Pour les brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité, tournez la manette du brûleur que vous souhaitez utiliser vers la gauche, tournez-la au maximum jusqu'à ce que vous sentiez une petite butée, appuyez sur la manette et recommencez l'opération.

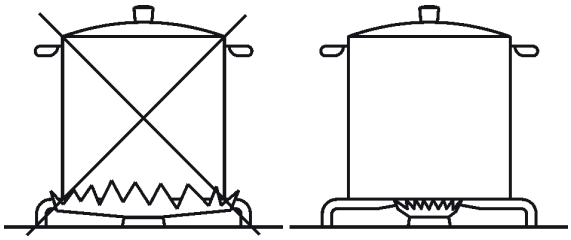
Une fois allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant au moins 10 secondes.

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



COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

Pour une performance maximale avec une consommation de gaz minimale :
- Utilisez des casseroles de taille appropriée pour chaque brûleur.
- Une fois l'ébullition atteinte, réduisez la puissance du brûleur au minimum (1).
- Utilisez toujours des casseroles avec couvercle.
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat.



BRÛLEUR	Ø cm
Ultra-rapide	24-26
Rapide	20-22
Semi-rapide	16-18
Semi-rapide réduit	16-18
Auxiliaire	-14

NETTOYAGE

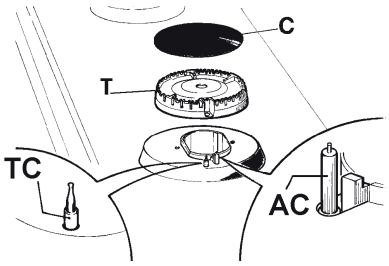
AVERTISSEMENT : Avant de nettoyer votre table de cuisson, débranchez-la de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

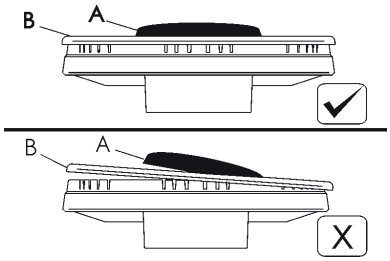
SURFACE

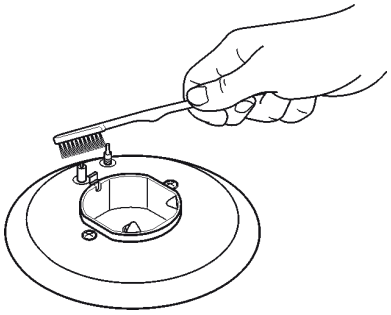
Pour que la surface de la table de cuisson reste brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse, de la rincer et de la sécher. Les grilles émaillées, les couvercles émaillés, les bougies d'allumage (AC) et les capteurs thermocouples (TC) doivent également être lavés. Ces composants ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Nettoyer délicatement avec une petite brosse en nylon et laisser sécher complètement. La carte et ses composants doivent être nettoyés à froid, sans utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.
Ne pas laisser les surfaces en contact avec des produits tels que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée ou le jus de citron ou de tomate.

AVERTISSEMENT : Lors du remontage des composants :

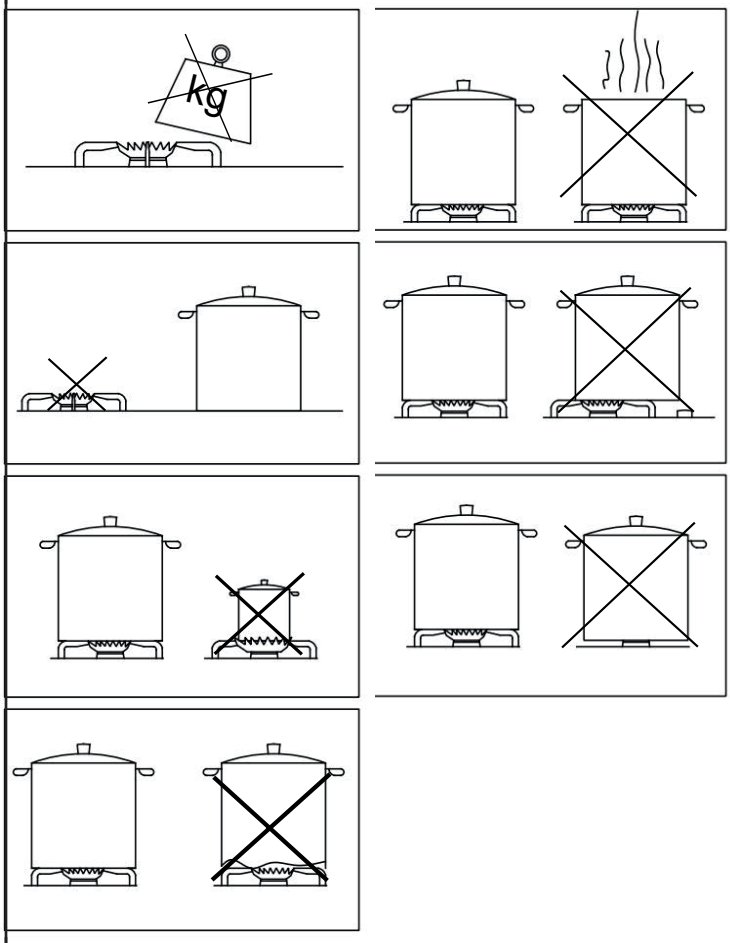
- Vérifiez que les fissures des têtes de brûleur ne sont pas obstruées.
- Assurez-vous que les capuchons émaillés sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. Vous pouvez vous en assurer en vérifiant que le couvercle est parfaitement stable une fois en place.
- Les grilles doivent être placées sur les pions de centrage appropriés ou sur le profilé en aluminium. Vérifiez que la stabilité est correcte.
- S'il est difficile d'ouvrir ou de fermer une clé, ne forcez pas. Contactez l'assistance technique Pando.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter d'éventuels problèmes d'allumage, nettoyez soigneusement et fréquemment les bougies d'allumage et les thermocouples.







ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET MAINTENANCE DES POÊLES



- Pour éviter de gaspiller de l'énergie, ne cuisi-

nez pas sans couvercle ou avec le couvercle enlevé.
- Centrez la casserole sur le brûleur.
- Ne placez pas de grands récipients à proximité des commandes, car ils pourraient être endommagés par la surchauffe.
- Ne placez jamais la casserole directement sur le brûleur. Placez-la toujours sur les grilles et assurez-vous que les grilles sont correctement positionnées avant utilisation.

- Manipulez les casseroles avec précaution sur la table de cuisson, ne la heurtez pas et ne placez pas de poids excessif dessus.
- Ne laissez pas le feu brûler après avoir retiré la casserole. Cela pourrait causer de graves dommages.
- Utilisez le brûleur de la taille la plus appropriée pour chaque casserole. N'utilisez pas de casseroles plus petites que le brûleur, car la flamme pourrait ne pas entrer en contact avec les parois de la casserole.
- Utilisez toujours des casseroles ayant une bonne base, plate et épaisse. Les casseroles déformées peuvent se renverser.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La flamme du brûleur est irrégulière.	La couronne du brûleur est sale.	Nettoyez la couronne du brûleur.
	Le gaz n'est pas réglé correctement.	Contactez le service technique de Pando.
La flamme du brûleur change soudainement ou éclate.	Les éléments du brûleur ne sont pas correctement assemblés.	Positionnez correctement les éléments du brûleur.
La flamme met trop de temps à s'allumer.	Les composants du brûleur ne sont pas montés correctement.	Positionnez correctement les éléments du brûleur.
La flamme s'éteint après l'allumage.	Vous avez cessé d'appuyer sur la molette d'allumage trop tôt.	Continuez à appuyer sur la molette d'allumage jusqu'à ce que vous constatiez que les flammes continuent à brûler.
	Problèmes de thermocouple.	Déplacez le thermocouple.
		Contactez le service d'assistance technique Pando.
Les grilles changent de couleur dans la zone de cuisson.	Des températures élevées ou de la saleté ont provoqué le changement de couleur.	Ce phénomène est courant et n'affecte pas les performances de votre table de cuisson à gaz.
La flamme ne s'allume pas lorsqu'on appuie sur la molette car les bougies de préchauffage n'émettent pas d'étincelle.	Problème avec la bougie ou la molette d'allumage.	Contactez le service d'assistance technique Pando.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'allumage électrique ne fonctionne pas.	Manque de courant électrique.	Vérifiez que la prise de courant est branchée. Vérifiez que le compteur est allumé.
	Montage incorrect ou erreur d'allumage.	Contactez le service d'assistance technique Pando.
Les bougies de préchauffage produisent des étincelles en continu.	Humidité.	Coupez le courant pendant 24 heures et laissez sécher le toit. Vérifiez que toutes les douilles sont montées correctement.
	Montage incorrect ou microphone cassé.	Contactez le service Pando.

AVANT L'INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.
L'appareil doit être installé correctement, conformément aux normes en vigueur et aux instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux objets pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
Les dispositifs de sécurité ou de régulation automatique de l'appareil pendant la durée de vie de l'appareil ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou par le fournisseur agréé.

POSITIONNEMENT DE LA PLAQUE

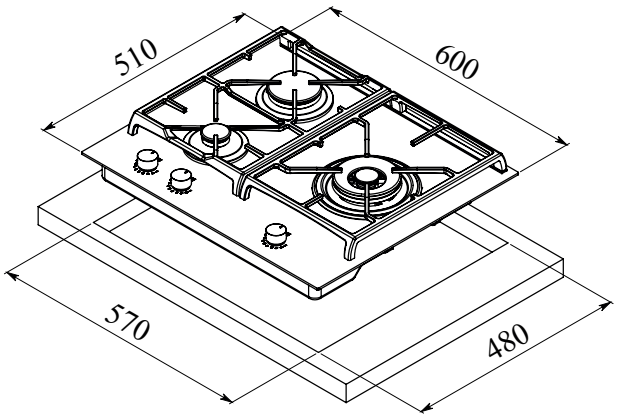
1. Retirer l'emballage externe et l'emballage interne des différents composants mobiles et s'assurer qu'ils sont intacts. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié.

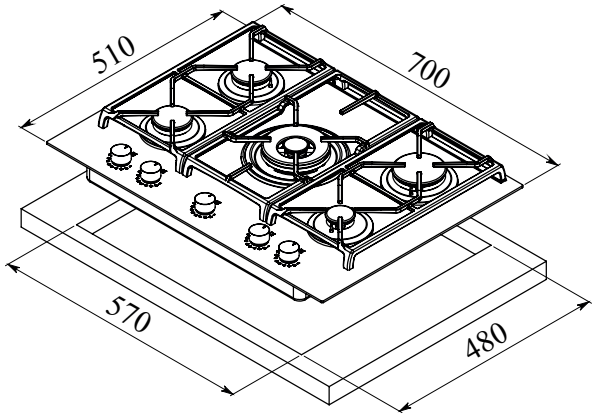
Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux.AVERTISSEMENT :

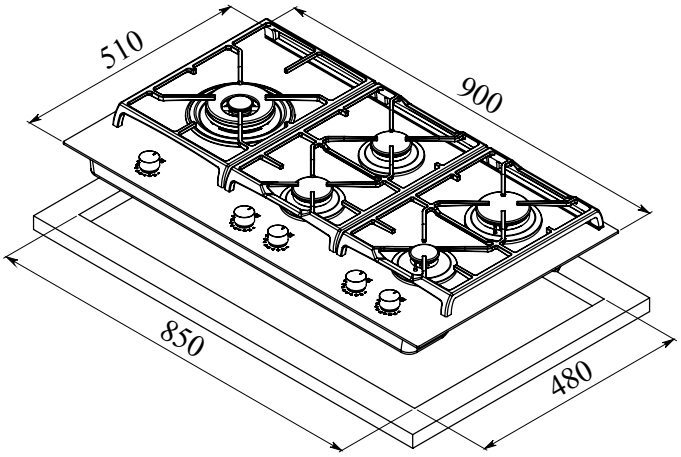
2. Pratiquer une ouverture dans l'armoire, en respectant toujours strictement les distances critiques entre la surface, les parois latérales, la paroi arrière et la paroi supérieure, comme indiqué sur l'image.

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

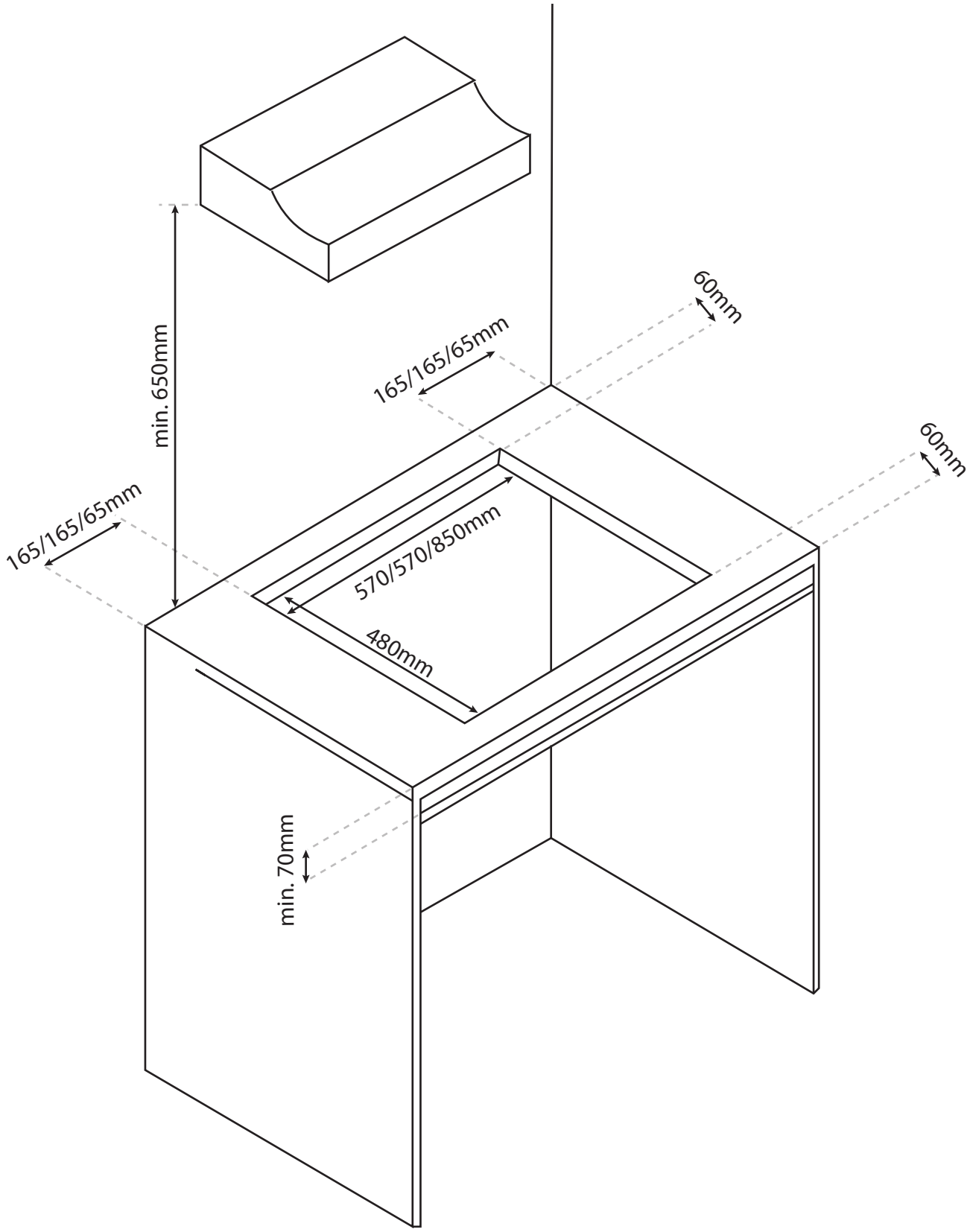
DIMENSIONS DES PLAQUES





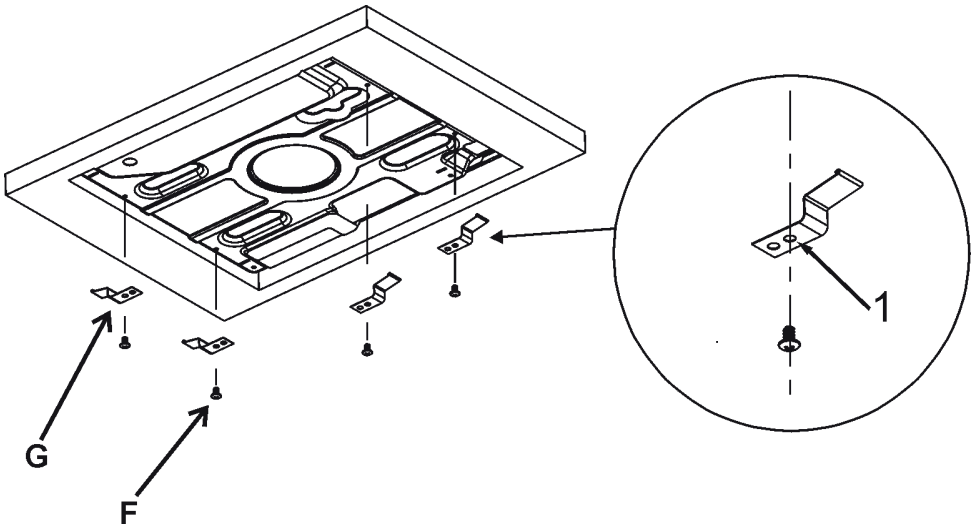


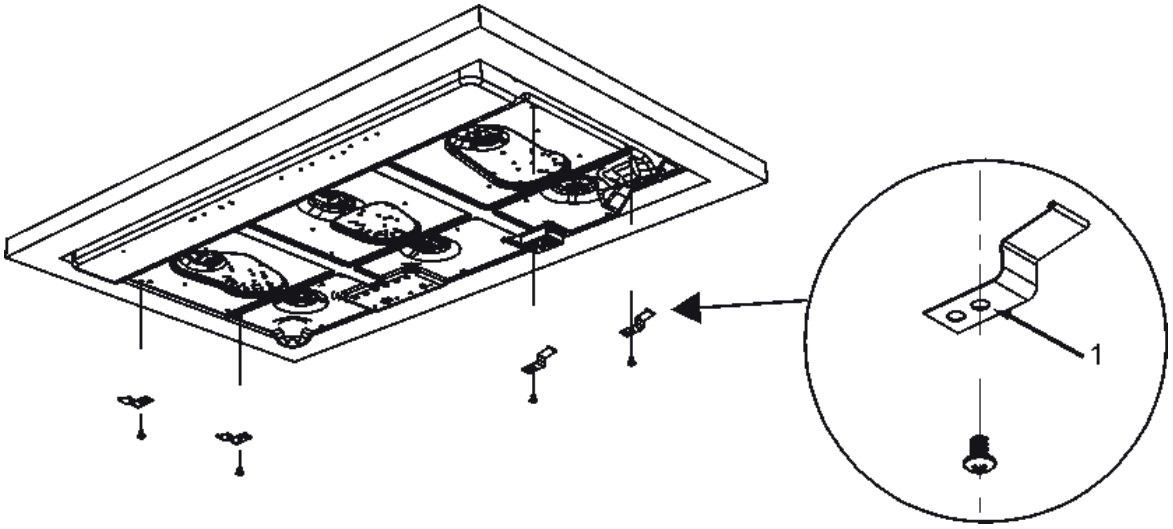
DIMENSIONS DE L'EMBOÎTEMENT

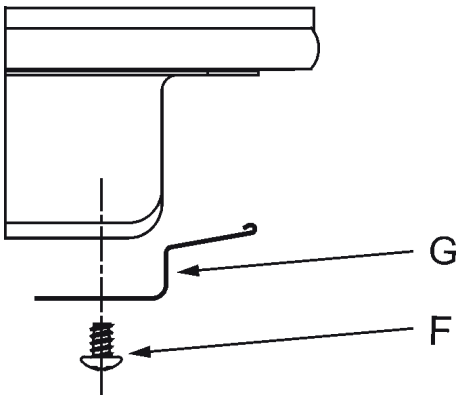


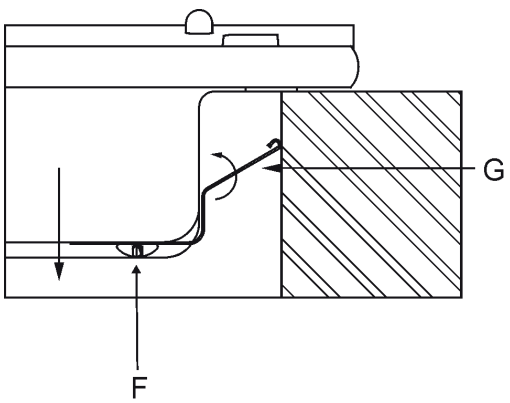
INSTALLATION

GRAPHIQUES LATÉRALES

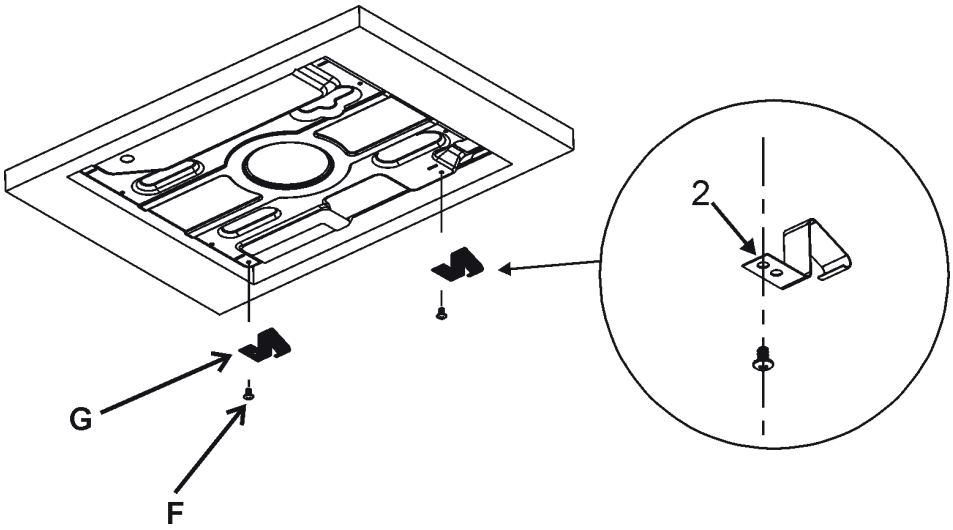


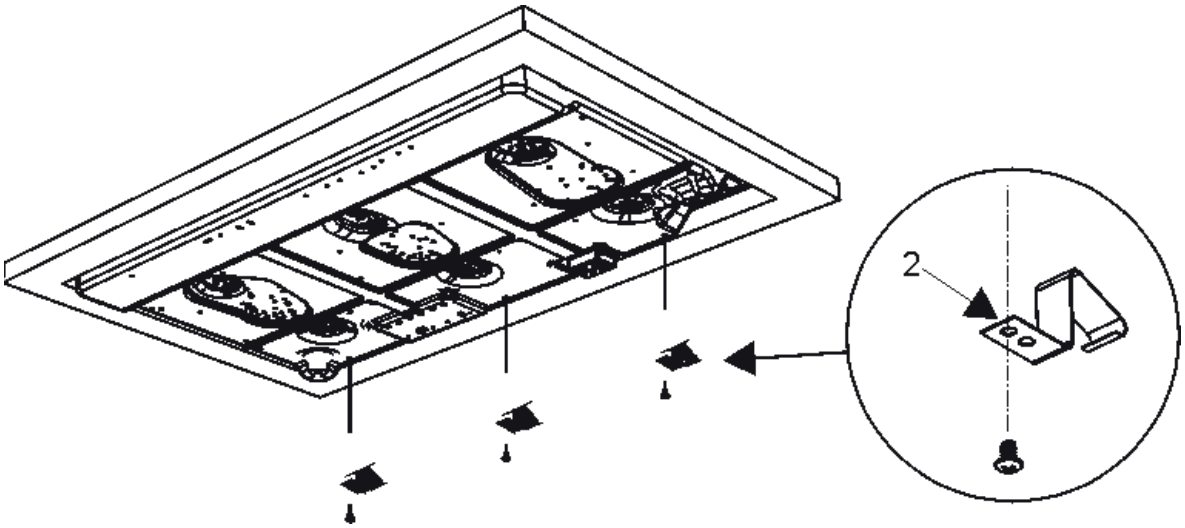


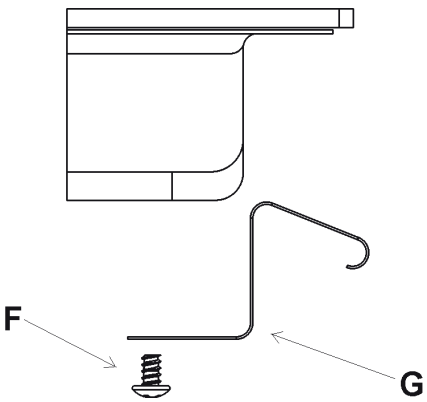


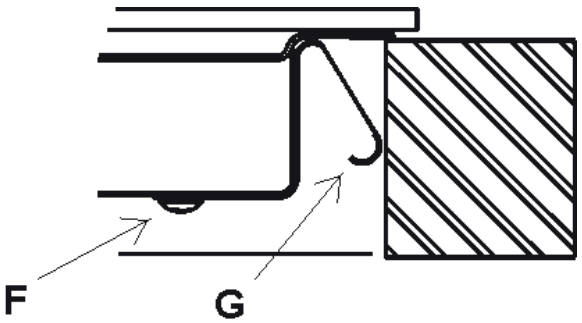


GRAPHIQUES ARRIÈRE

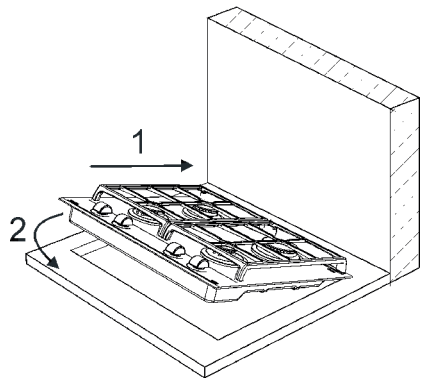


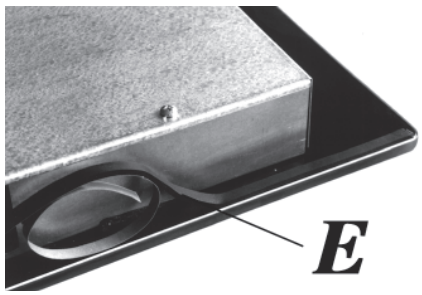


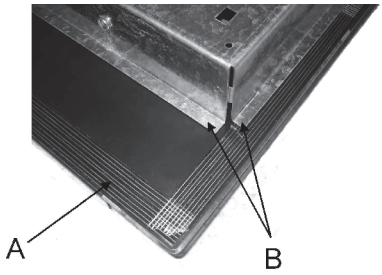




INSTALLATION CORRECTE DU PANNEAU







La table de cuisson est équipée d'un joint spécial qui empêche les liquides de pénétrer dans l'armoire. Pour appliquer correctement ce joint :

1. Retirez toutes les pièces mobiles de la table de cuisson.
2. Coupez le joint en 4 morceaux de la longueur requise pour l'adapter aux 4 bords du verre.
3. Retournez la table de cuisson et positionnez le joint correctement sous le bord de la table de cuisson elle-même, de manière à ce que le côté extérieur du joint corresponde parfaitement au bord périmétrique extérieur du verre. Les extrémités des bandes doivent être proches les unes des autres sans se chevaucher.
4. Fixez le joint sur la vitre de manière uniforme et sûre en le pressant avec les doigts.
5. Placez les crochets dans leurs positions respectives, utilisez le trou n° 1 comme référence pour la position latérale et le trou n° 2 pour les positions arrière.
6. Fixez les crochets "G" à l'aide des vis "F" (f- Insérez la table de cuisson dans le trou du meuble de cuisine en exerçant une certaine force pour surmonter la résistance des crochets).
7. Pour éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure surchauffée de la table de cuisson pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé à l'aide de vis, à une distance d'au moins 70 mm de la partie supérieure.

Attention : Ne laissez pas la vitre reposer directement sur le plan de travail. C'est le cadre métallique inférieur qui doit être en contact avec le plan de travail.

CONDITIONS D'INSTALLATION IMPORTANTES

- Le mur arrière, les surfaces environnantes et les surfaces adjacentes à l'appareil doivent pouvoir résister à une température de 90°C.
- La colle utilisée pour coller le stratifié plastique sur le meuble doit résister à une température d'au moins 150°C. Dans le cas contraire, le stratifié pourrait se fissurer ou se craqueler. Dans le cas contraire, le stratifié pourrait se décoller.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif capable d'évacuer les fumées de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux recommandations de ventilation.

VENTILATION DE LA PIÈCE

Le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m³. L'air doit s'écouler naturellement par des ouvertures permanentes dans les murs de la pièce concernée. Ces ouvertures doivent évacuer les fumées vers l'extérieur et leur section doit être d'au moins 100 cm². La construction des ouvertures doit être telle qu'elles ne puissent ja-

mais être obstruées. Une ventilation indirecte par aspiration est également autorisée.

ATTENTION : Si les brûleurs de la table de cuisson ne sont pas équipés d'un système de thermocouple, la sortie d'air doit avoir un espace minimum de 200 cm^2.

EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer leurs fumées de combustion à travers des hottes. Celles-ci doivent être raccordées à des conduits, à des cheminées ou directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, un ventilateur électrique peut être installé dans une fenêtre ou sur un mur donnant sur l'extérieur. Il doit être activé en même temps que l'appareil, à condition que les spécifications de la réglementation en vigueur soient strictement respectées.

RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que les valeurs indiquées sur l'étiquette signalétique apposée sur le fond de la table de cuisson correspondent à celles des réseaux de gaz et d'électricité de l'habitation.

Une étiquette apposée sur l'appareil indique les conditions de régulation : type de gaz et pression d'utilisation. Le raccordement au gaz doit être conforme aux normes et réglementations en vigueur.

Lorsque le gaz est fourni par des tuyaux, l'appareil doit être raccordé au réseau de distribution de gaz :

- Avec un tuyau rigide en acier. Les raccordements de ce tuyau doivent être effectués avec des raccords filetés conformes aux normes.
- Avec un tuyau en cuivre. Les joints de ce tuyau doivent être des joints à garniture mécanique.
- Avec un tuyau flexible en acier inoxydable sans soudure. La longueur de ce tuyau doit être au maximum de 2 mètres et les joints doivent être conformes aux normes.
- Lorsque le gaz est fourni par une bouteille, l'appareil doit être alimenté par un détendeur conforme à la réglementation en vigueur et doit être raccordé par un tuyau en cuivre. Les joints de ce tuyau doivent être constitués par des joints à garniture mécanique.
- Avec un tuyau flexible en acier inoxydable sans soudure. La longueur de ce tuyau doit être au maximum de 2 mètres et les joints doivent être conformes aux normes. Il est conseillé d'appliquer l'adaptateur spécial sur le tuyau flexible. Il peut être facilement acheté dans le commerce et facilite le raccordement à l'embout du détendeur de la bouteille.
- Avec un tuyau en caoutchouc conforme aux normes. Le diamètre de ce tuyau doit être de 8 mm et sa longueur ne doit pas être inférieure à 400 mm ni supérieure à 1500 mm. Il doit être solidement fixé à l'embout du tuyau au moyen du collier de sécurité prévu par les normes.

AVERTISSEMENTS

Veuillez noter que le raccord d'entrée de gaz de l'appareil est du type mâle conique 1/2" conformément aux normes EN 10226. L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements des directives européennes (UE) 2016/426.

Lors de l'installation du tuyau en acier inoxydable et du tuyau en caoutchouc, il convient de veiller à ce que le tuyau ne puisse jamais toucher les parties mobiles des meubles encastrés (par exemple, les tiroirs). En outre, il ne doit pas traverser des compartiments pouvant être utilisés pour le stockage.

Lors de l'utilisation d'un tuyau en caoutchouc, il est essentiel de respecter les instructions suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit pouvoir toucher des pièces dont la température dépasse 90 °C.
- Le tuyau ne doit pas être tiré, tordu, plié ou courbé.
- Il ne doit pas entrer en contact avec des coins ou des arêtes vives.
- Le tuyau doit pouvoir être inspecté facilement

sur toute sa longueur pour vérifier qu'il n'est pas usé.
- Le tuyau doit être remplacé à la date indiquée sur le tuyau.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

IMPORTANT : l'appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une installation incorrecte.

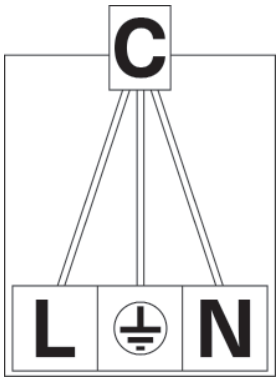
Les raccordements électriques de l'appareil doivent être effectués conformément aux réglementations et aux normes en vigueur.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge, également indiquée sur la plaque signalétique.

La capacité électrique des prises de courant et d'alimentation est adaptée à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette signalétique apposée sur le dessous de la table de cuisson). La prise de courant ou l'installation dispose d'une mise à la terre efficace conformément aux règlements et aux normes en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces dispositions.

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique :
- munir le câble d'une fiche standard "C" adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Poser les câbles comme indiqué sur la figure A, en respectant les correspondances suivantes :

Lettre L (ligne) = câble marron
Lettre N (neutre) = câble bleu
Lettre C = câble vert - jaune



- Le câble d'alimentation doit être posé de manière à ce qu'aucune de ses parties ne puisse atteindre une température de 90°C.
- Ne jamais utiliser de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunts pour le branchement, car ils pourraient créer des faux contacts et entraîner des surchauffes dangereuses.
- La prise doit être accessible après l'installation.

Lorsque l'appareil est raccordé directement au réseau :
- Installez un disjoncteur omnipolairear entre l'appareil et le réseau. Ce disjoncteur doit être dimensionné conformément aux normes d'installation en vigueur.
- N'oubliez pas que le fil de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Pour une sécurité optimale, le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

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

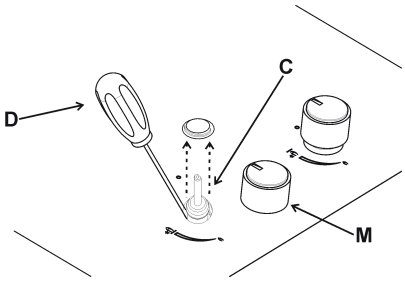
Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il est absolument nécessaire de le débrancher du réseau électrique. Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer des réglages. Tous les joints doivent être remplacés par le technicien à la fin de tout réglage ou ajustement. Nos brûleurs ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

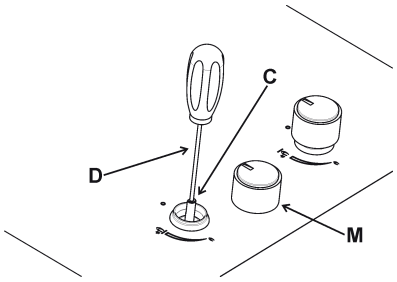
Si l'installation nécessite des modifications du système électrique de l'habitation ou si la pri-

se de courant est incompatible avec la fiche de l'appareil, faites effectuer les modifications ou les remplacements par une personne professionnellement qualifiée. Cette personne doit notamment s'assurer que la section du câble de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

RÉGLAGE DES COMMANDES

Réglage du débit réduit





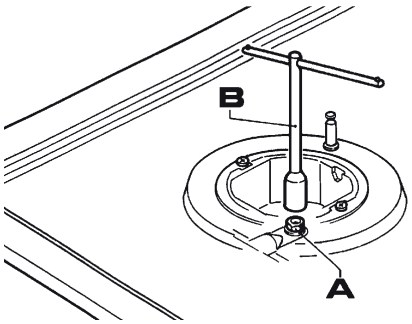
1. Allumer le brûleur et tourner le bouton correspondant sur la position "Débit réduit".
2. Retirer le bouton "M" du robinet, qui est simplement monté sur la tige. Le by-pass de régulation du débit minimum peut se trouver sur le côté du robinet ou à l'intérieur de l'arbre. Dans les deux cas, il est possible d'accéder à la régulation en insérant un petit tournevis (D) à côté du robinet ou dans le trou (C) à l'intérieur de la tige du robinet. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée sur la position "débit réduit". La flamme ne doit pas être trop faible : la flamme la plus basse doit être continue et stable.
3. Remontez les différents éléments.

Seuls les brûleurs fonctionnant avec le G20 doivent être soumis aux réglages ci-dessus. La vis doit être complètement bloquée lorsque les brûleurs fonctionnent avec G30 ou G31 (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre).

REMPLACEMENT DES PIÈCES

COMMENT REMPLACER UN INJECTEUR

Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz si des injecteurs adaptés au type de gaz en question sont montés. Pour ce faire, il faut d'abord retirer la partie supérieure du brûleur à l'aide d'un outil approprié. Dévissez ensuite l'injecteur et montez un injecteur correspondant au type de gaz utilisé.

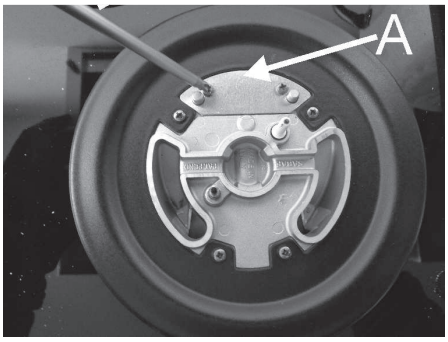


Il est conseillé de bien serrer l'injecteur. Pour accéder à l'injecteur, sur les brûleurs rapides avec DCC AFB, retirer le capuchon de l'injecteur "A".

Une fois les injecteurs remplacés, il faut régler les brûleurs comme indiqué au point 9. Le technicien doit réajuster les éventuels joints des dispositifs de régulation ou de prérégulation.

L'enveloppe contenant les injecteurs et les étiquettes peut être incluse dans le kit ou disponible auprès du Centre d'Assistance agréé du client.

Pour plus de commodité, le tableau des tarifs nominaux indique également la puissance calorifique des brûleurs, le diamètre des injecteurs et les pressions d'utilisation des différents types de gaz.



COMMENT REMPLACER LES PIÈCES DU BRÛLEUR

Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique et du réseau de gaz avant d'effectuer toute opération d'entretien.

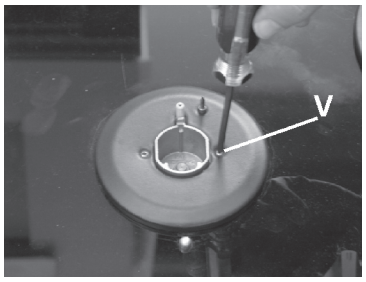
Lorsqu'il est nécessaire de remplacer des pièces de la table de cuisson, retirez d'abord la table de cuisson du meuble, enlevez les plateaux, les boutons et le brûleur à gaz, dévissez les vis et retirez la vitre.

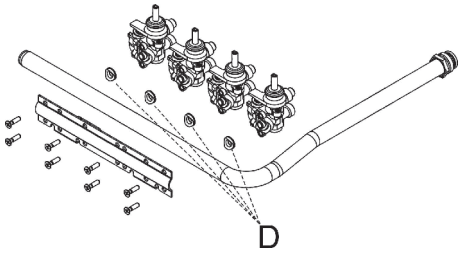
Vous pouvez ensuite remplacer les brûleurs, les robinets et les composants électriques. Il est conseillé de changer le joint à chaque remplacement de robinet pour assurer une parfaite étanchéité.

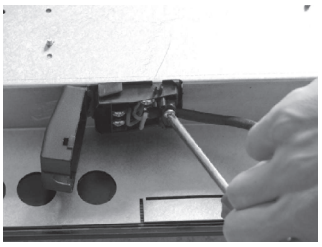
Si un robinet devient rigide lors de son utilisation, il faut le graisser immédiatement en suivant les instructions ci-dessous :

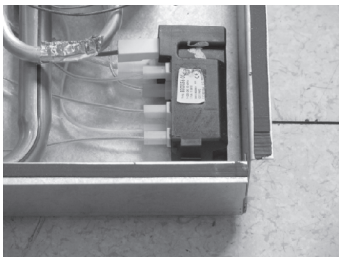
1. démonter le robinet.
2. Nettoyer le cône et son logement avec un chiffon imbibé de diluant.
3. Graisser légèrement le cône.
4. Remettre le cône en place, le faire fonctionner plusieurs fois puis le démonter à nouveau. Enlevez l'excès de graisse et vérifiez que les conduites de gaz ne sont pas obstruées.
5. Remettez toutes les pièces en place en suivant l'ordre inverse du démontage.
6. Le test d'étanchéité doit être effectué avec un liquide moussant. L'utilisation d'une flamme nue est interdite.

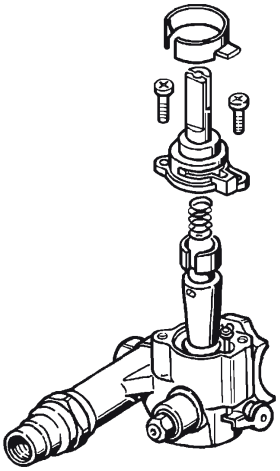
L'ENTRETIEN NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES PERSONNES AUTORISÉES.











Type de câble : H05 RR-F
Alimentation monophasée : Section 3 x 0,75 mm^2

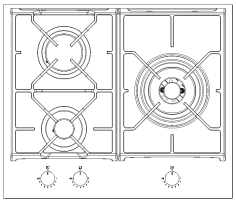
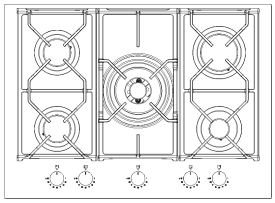
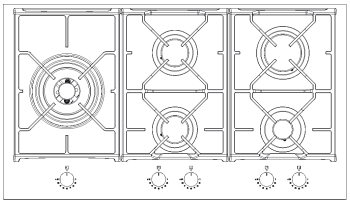
ATTENTION !
En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur doit laisser le câble de terre plus long que les conducteurs de phase et respecter les recommandations.

En cas de défaut ou de câble coupé, s'éloigner du câble et ne pas le toucher. Débranchez également l'appareil et ne l'allumez pas. Appelez le centre d'assistance agréé le plus proche pour résoudre le problème.

En cas d'adaptation de la table de cuisson à un autre type de gaz, procédez comme indiqué dans les instructions et remplacez l'étiquette située sur le fond par celle fournie dans le sachet de remplacement.

INFORMATIONS TECHNIQUES

BRÛLEURS		GAZ	PRESSION (mbar)	CAPACITÉ THERMIQUE		Ø BUSE 1/100mm	CAPACITÉ THERMIQUE (W)		
No.	NOM			g/h	l/h		MIN	MAX	EE brûleurs à gaz
1	ultrafast	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28-30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 145 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,0 %
2	rapide	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28-30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	semi-rapide réduit	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28-30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,
4	semi-rapide	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28-30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	50 1750 1750	63,0 %
5	auxiliaire	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28-30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	0 %

CAT. = II2H3+ FREQUENCE : 50-60Hz TENSION : 220-240V	GAZ NATUREL G20 20mbar	GAZ BUTANE G30 28-30mbar	GAZ PROPANE G31 37mbar	EE brûleurs à gaz
	7,8 kW	567 g/h	557 g/h	57,8 %
	10,95 kW	796 g/h	782 g/h	59,5 %
	10,95 kW	796 g/h	782 g/h	59,35 %.

GARANTIE DU PRODUIT

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

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

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

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

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

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

Coordonnées Service technique officiel agré Pando :

ESPAÑA, PORTUGAL ET ANDORRA		AUTRES PAYS	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		**www.pando.es/en/after-sales-services/**	

Pando reserves the right to change or cancel any measures of the articles in the manual without prior notice, without affecting the essential characteristics of functionality and safety, and is not responsible for any errors or omissions that may occur in the manual.
Technical specifications valid except for typographical errors, omission, or printing.
The images and content of this manual are the exclusive property of Pando - INOXPAN S.L., and any appropriation of images and total or partial reproduction without prior written authorization is strictly prohibited.

THE IMAGES SHOWN IN THIS MANUAL ARE NOT CONTRACTUAL.

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

The paper version of this manual cannot be updated in real-time, to ensure the latest version of your product's instructions, we recommend consulting the digital version at www.pando.es

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

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

To get to know us better, we invite you to visit our website **(www.pando.es)** where you can see our full range of products with the most up to date commercial and technical information.

Here you will find a wide selection of **Decorative Hoods**; wall-mounted, ceiling-mounted, island, integrated into furniture and integrated into the hob.
This variety allows us to adapt to any style of kitchen.

We also show you our collection of essential appliances in any home.
Appliances such as our collection of high-performance **Ovens** and **Microwaves** with high performance, **Induction** and **Gas Hobs** that will help you to make the best recipes, **Wine Cellars** and **Ageing Cellars** to maintain and preserve your wines in the best conditions, **Dishwashers** with the most modern technology and our with the most up-to-date technology and our range of **Refrigerators** and **Freezers** with Freezers and Refrigerators for panel integration together with those for free installation.

All this under a brand with a very long trajectory of more than **40 years** in the sector, which manufactures its products as a sector, which manufactures its products like a true craftsman. Bringing the best of our experience to everything we do.

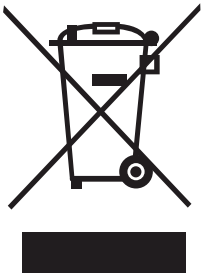
We sincerely hope you have fun, experience and enjoy the comfort and capabilities of what is already your new capabilities of what is already your new kitchen ally.

Thank you
Pando team

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

COLLECTION OF HOUSEHOLD APPLIANCES



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 Waste and Contaminated Soil, Pando entrusts entities of social economy an Integrated Management System, responsible for the periodic collection at the consumer's home or in its vicinity of used packaging and packaging waste for subsequent treatment.
To remove all packaging materials such as cardboard, expanded polyurethane, and film, use the appropriate containers.
This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INDEX

SAFETY WARNINGS....96
DESCRIPTION OF THE COOKING PANEL....102
RECOMMENDATIONS FOR USE....103
USE OF THE DISPLAY....103
- BURNERS....103
- HOW TO USE THE BURNERS....104

CLEANING....104
- SURFACE....104

ENERGY SAVING AND PAN CARE....105
TROUBLESHOOTING....106
BEFORE INSTALLATION....107
- TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER....107
- PLATE POSITIONING....107

DIMENSIONS OF THE PLATES....107
FITTING DIMENSIONS....108
INSTALLATION....109
- SIDE GRAPHS....109
- REAR GRAPHS....110
- CORRECT INSTALLATION OF THE PANEL....111
- IMPORTANT INSTALLATION REQUIREMENTS....111
- VENTILATION OF THE ROOM....111
- LOCATION AND AIRING....112
- GAS CONNECTION....112
- ELECTRICAL CONNECTIONS....113

ADJUSTING THE CONTROLS....114
- Setting the reduced flow rate....114

REPLACING PARTS....114
- HOW TO REPLACE AN INJECTOR....114
- HOW TO REPLACE BURNER PARTS....115

TECHNICAL INFORMATION....117

SAFETY WARNINGS

Read these instructions carefully. Keep the instructions and product information for later use or for future owners. Do not connect the appliance if it has been damaged during transport.
Only professional installation in accordance with the installation instructions can guarantee safe use of the appliance. The installer is responsible for perfect functioning at the installation site.

Use the appliance only:

- For cooking.
- In private homes and in a domestic environment.
- Up to an altitude of 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- On boats or vehicles.
- As a heater.
- With an external timer or remote control.
- Outdoors.

To change to another type of gas, please contact Customer Service.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.

Do not allow children to play with the appliance.

Cleaning and user care must not be carried out by children unless they are at least 15 years old and supervised by an adult.

Keep children under 8 years of age away from the appliance and the mains cable.

Risk of explosion!

A gas leak can cause an explosion.

IF YOU FEEL A SMELL OF GAS OR IF THERE IS A DAMAGE TO THE GAS SYSTEM:

- Immediately turn off the gas supply or close the valve on the gas

cylinder.

- Immediately extinguish open fires and cigarettes.
- Do not operate light switches and appliance switches again.
- Do not pull out any plugs from the socket.
- Do not use a landline or mobile phone near the appliance.
- Open the window and ventilate the room thoroughly.
- Call Technical Support or the gas supply company.

A gas leak can cause an explosion. Small amounts of gas can accumulate and ignite over a long period of time.

- If the appliance is not used for long periods of time, close the safety valve on the gas supply.

A gas leak can cause an explosion. If the liquid gas cylinder is not in an upright position, liquid propane/butane can flow into the appliance, which can cause a naked flame on the burners. Over time, the components may become damaged and leak, so that gas may escape.

Always place liquid gas cylinders in an upright position.

Risk of poisoning!

The use of a gas cooker leads to the formation of heat, moisture and combustion products in the room where it is installed.

- Ensure adequate ventilation of the cooker, particularly during operation of the appliance.
- In case of intensive and prolonged use of the appliance, ensure additional ventilation to lead the combustion products safely to the outside, e.g. set a higher power level with an existing mechanical ventilation device and, at the same time, ensure that fresh air enters the room in which the appliance is installed.

To install an additional ventilation device, contact qualified personnel.

Risk of fire!

Leaving the hob unattended when cooking with oil or fat can be dangerous and can cause fires.

- Never leave oils and fats unattended.
- Never try to put out a fire with water. You must switch off the appliance and then cover the flames with a fire blanket or fire blanket.

The appliance becomes very hot.

- Do not place flammable objects on or near the hob.
- Never store objects on the hob.

The appliance becomes hot.

- Do not store flammable objects or aerosols in the drawers directly below the hob.
- Do not store or use flammable objects such as aerosols or cleaning agents under or near the appliance.

Hob covers can cause accidents, e.g. due to overheating, ignition or falling material fragments.

- Do not use any hob covers.

Gas burners without cooking containers generate a large amount of heat during operation. A hood, if present, could be damaged or catch fire.

- Use gas burners only with cooking vessels placed on top of them.

When the appliance becomes very hot, textiles and other objects in the vicinity can catch fire.

- Keep textiles (e.g. clothing or curtains) away from the appliance,-clothing or curtains) away from the flames.
- Never touch the flames.
- Do not store flammable objects (e.g. tea towels or magazines) on, near or behind the appliance.

A build-up of gas can ignite and cause a fire.

- If the flame does not ignite after 10 seconds, turn the control knob to the zero position and open the door or window to the room. Wait at least one minute before relighting the burner.
- If the flame goes out unintentionally during operation, turn the control knob to the zero position. Wait at least one minute before relighting the burner.

Food may catch fire.

- The cooking process must be monitored. Short processes must be

continuously monitored.

Risk of burns!

Accessible parts can become hot during operation.

- Keep small children away from the appliance.
- Protective grids for hotplates can cause accidents.
- Never use protective grids for hotplate grates.

Cookware reaches very high temperatures on the gas burners when empty.

- Never heat cookware when it is empty.

The appliance becomes hot during operation.

- Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- Repairs and interventions on the appliance may only be carried out by qualified personnel.
- Only use original spare parts to repair the appliance.
- If the mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Service Centre or a qualified person in order to avoid possible hazards.

A damaged appliance or a defective mains cable is dangerous.

- Never operate a damaged appliance.
- Never pull on the mains cable to unplug the appliance.
- If the appliance or the mains cable is damaged, immediately unplug the mains cable or disconnect the fuse from the fuse box and turn off the gas supply.
- **The infiltration of moisture can cause an electric shock.**
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- The insulation of the cable of an electrical appliance can melt when it comes into contact with hot components.
- Do not allow the connection cable of an electrical appliance to come into contact with hot components.

Risk of injury!

Faults or damage to the appliance and improper repairs can lead to serious dangers.

If the appliance is faulty:

- disconnect it from the mains or switch off the fuse in the fuse box, cut off the gas supply and call Customer Services.
- Repairs to the appliance and the replacement of damaged gas lines may only be carried out by qualified personnel.
- Immediately switch off all burners and any electrical heating elements and disconnect the appliance from the mains supply.Never connect a faulty appliance.
- Switch off the gas supply.
- Do not touch the surface of the appliance.
- Do not use the appliance.

When lighting the burner, sparks are produced on the spark plugs.

- Never touch the spark plugs while the gas appliance is igniting.
- If any of the controls cannot be turned or are loose, do not use it.
- Immediately call a service technician for repair or replacement in the event of a fault.
- An appliance with a broken or torn surface can cause injuries and cuts. Do not use the appliance if it has a broken or torn surface.

Risk of suffocation!

- Children could put the packaging material over their heads or roll up in it and suffocate.
- Keep the packaging material out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging.
- If children find small parts, they could inhale or swallow them and suffocate.
- Keep small parts out of the reach of children.
- Do not allow children to play with small parts.

AVOID MATERIAL DAMAGE

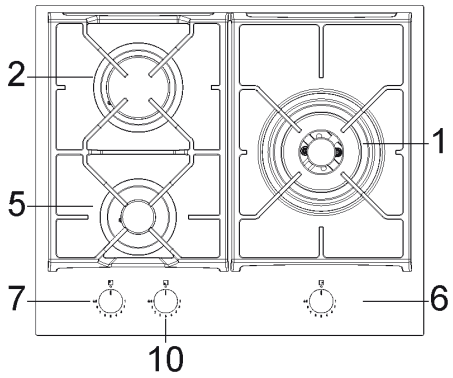
Heat can cause damage to adjacent

appliances or furniture. If the appliance is used for a long time, heat and moisture will be produced.

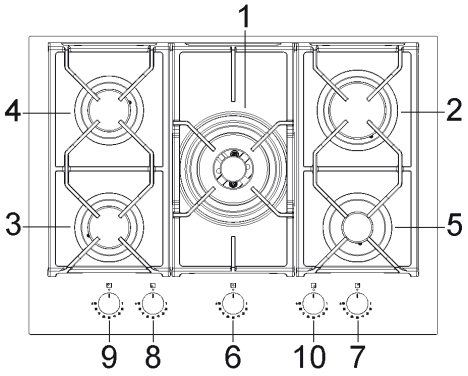
- Open a window or switch on an extractor Hood with an outlet to the outside.
- A build-up of heat can damage the appliance.
- Do not use two burners or heat sources for one pan.
- Avoid using griddles, casserole dishes or similar with the heat source on full power for a long time.
- A build-up of heat can damage the knobs.
- Do not place large containers on the burners near the knobs.
- Incorrect positioning of a control knob can cause malfunctions.
- Keep the control knob in the zero position when the appliance is not in use.

DESCRIPTION OF THE COOKING PANEL

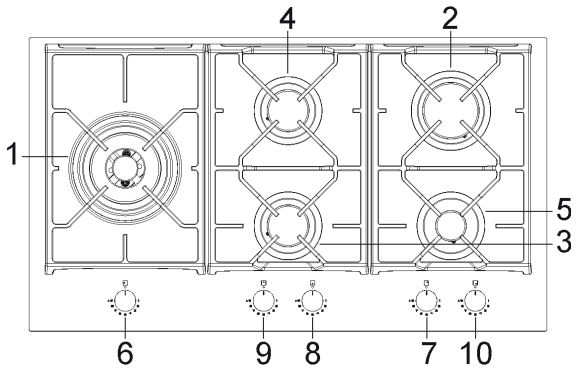
PGA-4261



PGA-4371



PGA-4492



1. Ultra-fast burner Ø133 mm 4000 W
2. Fast burner Ø100mm 2800 W
3. Auxiliary burner Ø55mm 1000 W
4. Grill
5. Burner control n° 1
6. Burner control n° 5 Burner control n° 2 Reduced semi-fast burner Ø75mm 1400W Semi-fast burner Ø75mm 1750W Semi-fast burner Ø75mm 1750W n° 5
7. Burner control n° 2
8. Reduced semi-fast burner Ø75mm 1400 W
9. Semi-fast burner Ø75mm 1750 W
10. Burner control n° 4
11. Burner control n° 3

RECOMMENDATIONS FOR USE

WARNING: During operation, the gas hob becomes very hot, especially in the cooking zones. **Keep children away from the area.**

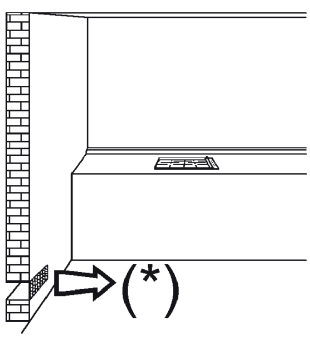
WARNING: If the glass on the hob breaks, immediately turn off all burners and electric heating elements and disconnect the power supply to the appliance. Do not touch the surface of the appliance or use it.

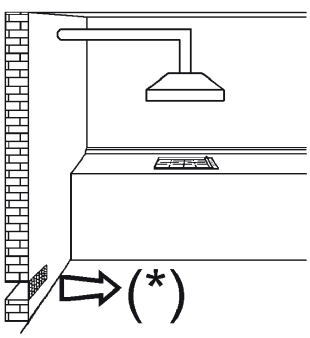
- In the event of a power failure, the burner can be lit with matches.
- During use, do not leave the appliance unattended and make sure that children are not in the vicinity. In particular, make sure that the handles of the pans are in the correct position and carefully control the cooking of food with oils or fats as they are easily inflammable.
- Do not use aerosols near the appliance when it is working.
- Do not scrape the pans on the glass, this could damage the surface.
- The use of pans whose diameter exceeds the perimeter of the hob is not recommended.
- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. For this reason, it is necessary to ensure good ventilation of the space by keeping the natural ventilation opening free and activating a ventilation device such as an extractor hood or electric fan.
- If the appliance is used intensively and for a prolonged period of time, additional ventilation may be necessary. In this case, you can open a window or increase the power of the mechanical suction if available.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the product, as this could be dangerous.
- If you decide to stop using this appliance (or replace an old model), before disposal, it is recommended that it is rendered unusable in accordance with current health and environmental pollution regulations, by removing the parts that could pose a hazard, especially for children, who could use the appliance out of use to play with it.
- Do not use the appliance when barefoot.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, erroneous or unreasonable use.
- During and immediately after operation, some parts of the hob reach very high temperatures. Avoid touching them.
- After using the gas hob, make sure that the rotary knobs are in the closed position and close the main tap on the gas distribution line or the gas cylinder tap.
- In the event of malfunctions of the gas taps, contact the Pando technical support service.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.

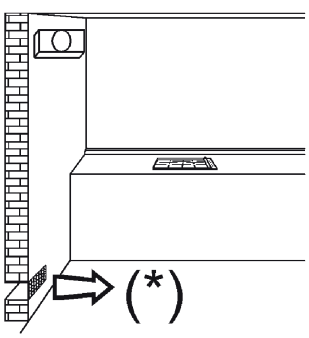
USE OF THE DISPLAY

BURNERS

You will find a diagram indicating which burner







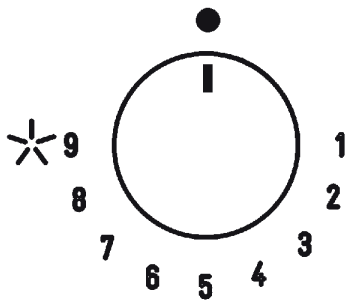
each control corresponds to on the top of each control, silk-screened on the glass. Once the gas mains or gas cylinder tap has been turned on, light the burners according to the following instructions:

- **Automatic electric ignition**

Press and turn the knob corresponding to the burner you wish to use to the left, turn it to the maximum position and press the knob all the way down.

- **Ignition of burners fitted with safety thermocouple (flame failure)**

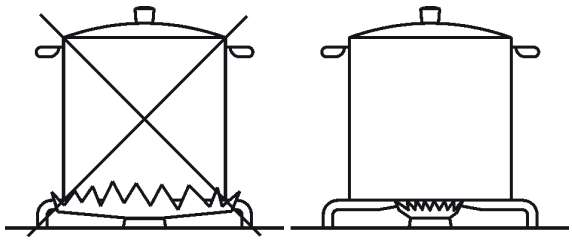
For burners with safety thermocouple, turn the knob on the burner you wish to use to the left, turn it to the maximum position until you feel a small stop, press the knob and repeat the operation.
Once lit, keep the knob pressed for at least 10 seconds.
If the flames go out unintentionally, close the knob on the burner and wait at least 1 minute before trying to light it again.



HOW TO USE THE BURNERS

For maximum performance with minimum gas consumption:

- Use pots of the correct size for each burner.
- Once boiling has been reached, reduce the burner power to the minimum (1).
- Always use pots with lids.
- Always use pots with flat bottoms.



BURNER	Ø cm
Ultra-fast	24-26
Fast	20-22
Semi-fast	16-18
Semi-fast reduced	16-18
Auxiliary	10-14

CLEANING

WARNING: Before cleaning your hob, disconnect it from the gas supply and the power supply.

SURFACE

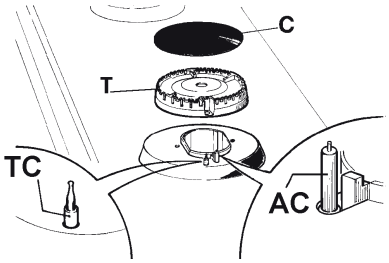
To keep the surface of the hob shiny, it is very important to wash it after each use with warm soapy water, rinse and dry it. The enamelled grids, enamelled covers and spark plugs (AC) and thermocouple sensors (TC) should also be washed. These components should not be washed in the dishwasher
Gently clean with a small nylon brush and allow to dry thoroughly. The board and its components should be cleaned cold, without using metallic sponges, abrasive powders or corrosive sprays.
Do not allow the surfaces to remain in contact with products such as vinegar, coffee, milk, saline water or lemon or tomato juice.

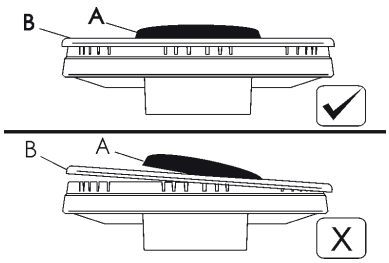
WARNING: When reassembling the components:

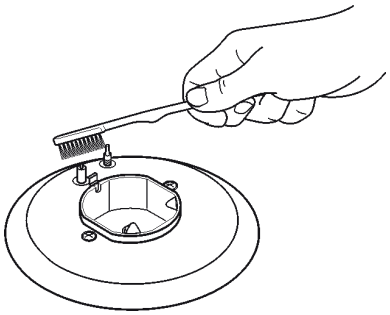
- Check that the cracks in the burner heads are not obstructed.
- Make sure that the enamelled caps are correctly positioned on the burner head. You can verify this by checking if the cover is perfectly

stable once in place.

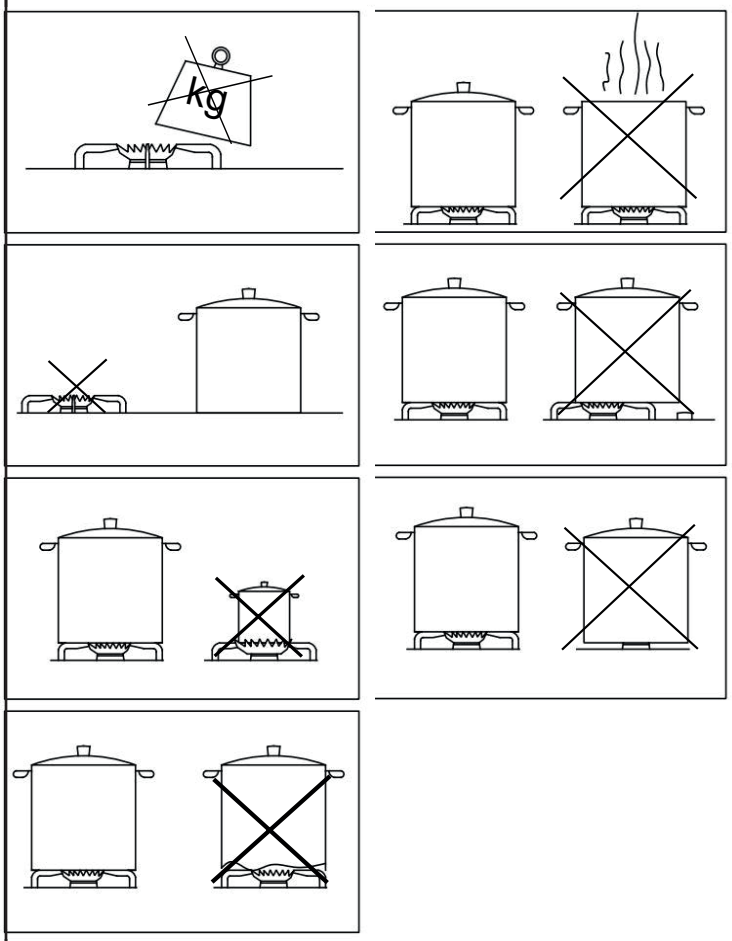
- The grids must be placed on the appropriate centring pins or on the aluminium profile. Check that the stability is correct.
- If it is difficult to open or close a key, do not force it. Contact Pando Technical Support.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- To prevent possible ignition problems, clean the spark plugs and thermocouples thoroughly and frequently.







ENERGY SAVING AND PAN CARE



- To avoid wasting energy, do not cook without a lid or with the lid off.
- Centre the pan on the burner.
- Do not place large containers close to the controls as they may be damaged by overheating.
- Never place the pan directly on the burner. Always place it on the grates and make sure that the grates are properly positioned before use.

- Handle pans carefully on the hob, do not bang the hob or place excessive weight on it.
- Do not leave the fire burning after removing the pan. This could cause serious damage.
- Use the most suitable size burner for each pan. Do not use pots that are smaller than the burner, as the flame may not come into contact with the sides of the pot.
- Always use pans that have a good, flat, thick base. Deformed pots may tip over.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The burner flame is uneven.	The burner crown is dirty.	Clean the burner crown.
	The gas is not adjusted correctly.	Contact Pando Technical Service.
The burner flame changes suddenly or bursts.	The burner components are not correctly assembled.	Position the burner elements correctly.
The flame takes too long to ignite.	The burner components are not mounted correctly.	Position the burner elements correctly.
The flame goes out after ignition.	You have stopped pressing the ignition wheel too soon.	Keep pressing the ignition wheel until you see that the flames keep burning.
	Thermocouple problems.	Move the thermocouple.
		Contact Pando Technical Assistance Service.
The grids change colour in the cooking zone.	High temperatures or dirt have caused the colour change.	This is common and does not affect the performance of your gas hob.
The flame does not ignite when the wheel is pressed because the glow plugs do not emit a spark.	Problem with the spark plug or ignition wheel.	Contact the Pando Technical Assistance Service.
The electric ignition does not work.	Lack of electric current.	Check that the socket is connected. Check that the meter is switched on.
	Incorrect assembly or misfiring.	Contact Pando Service.
Glow plugs spark continuously.	Moisture.	Disconnect the power for 24 hours and allow the top to dry. Check that all bushings are mounted correctly.
	Incorrect mounting or broken microphone.	Contact Pando Service.

BEFORE INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments, conversions and maintenance must be carried out by qualified personnel only.
The equipment must be installed correctly, in compliance with the standards in force and according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause damage to persons, animals or objects for which the manufacturer cannot be held responsible.
The safety devices or automatic regulation devices of the equipment during the life of the equipment may only be modified by the manufacturer or by the authorised supplier.

PLATE POSITIONING

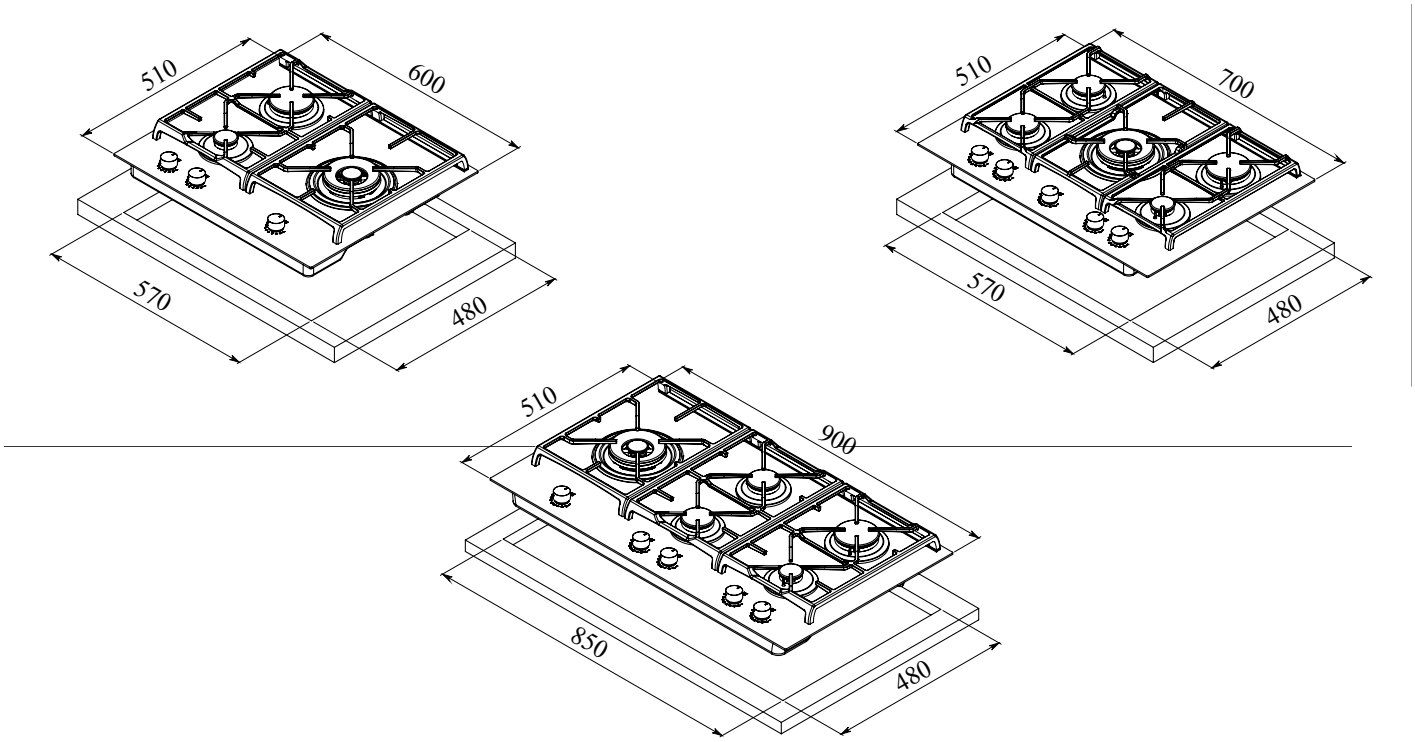
1. Remove the external packaging and the internal packaging of the various mobile components and make sure that they are intact. If in doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

The packaging elements (cardboard, bags, polystyrene, nails, etc.) must not be left within the reach of children, as they can be dangerous.
WARNING:

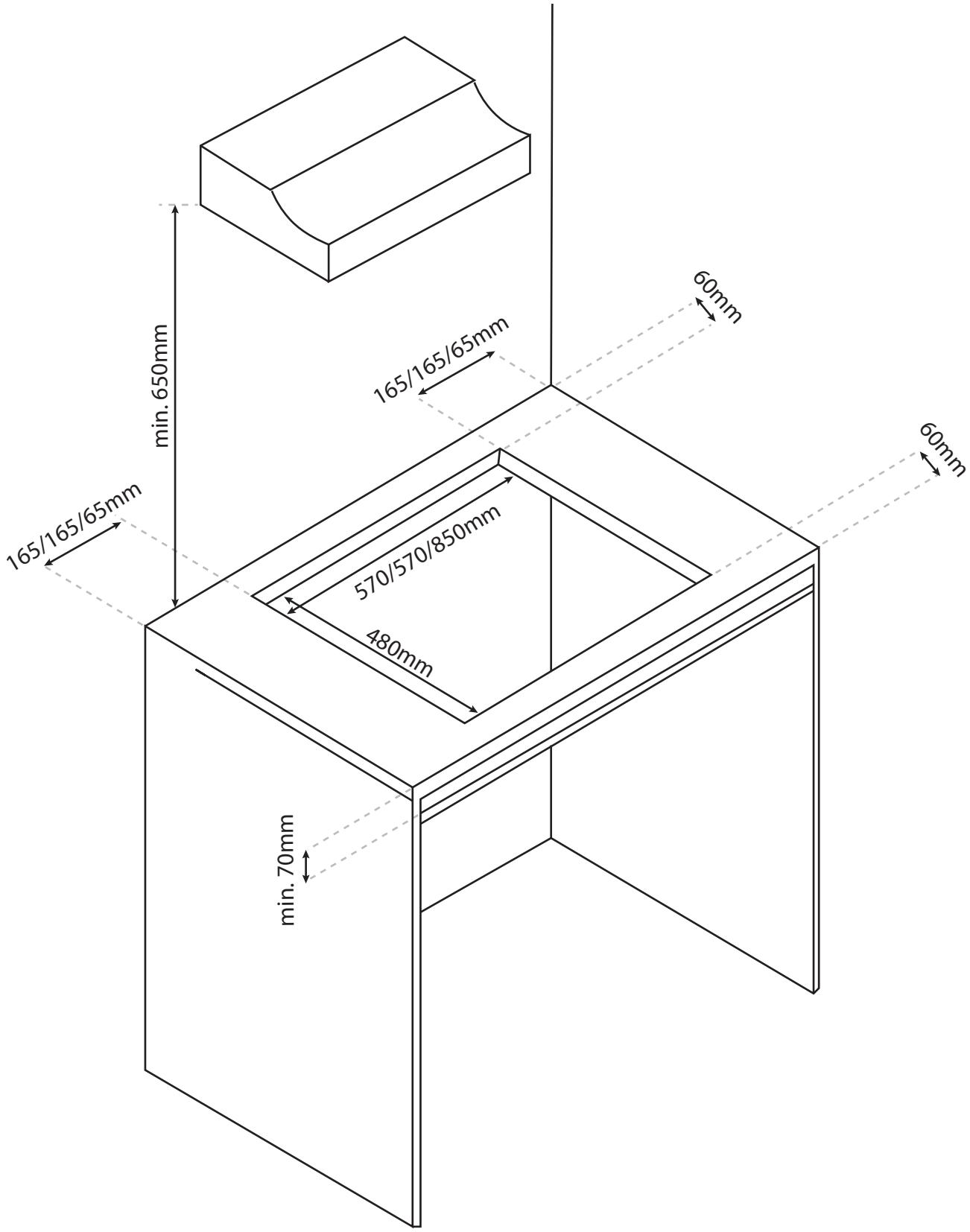
2. Make an opening in the cabinet, always strictly respecting the critical distances between the surface, the side walls, the back wall and the top wall, as shown in the image.

The appliance is classified as class 3 and is therefore subject to all the regulations for such equipment.

DIMENSIONS OF THE PLATES

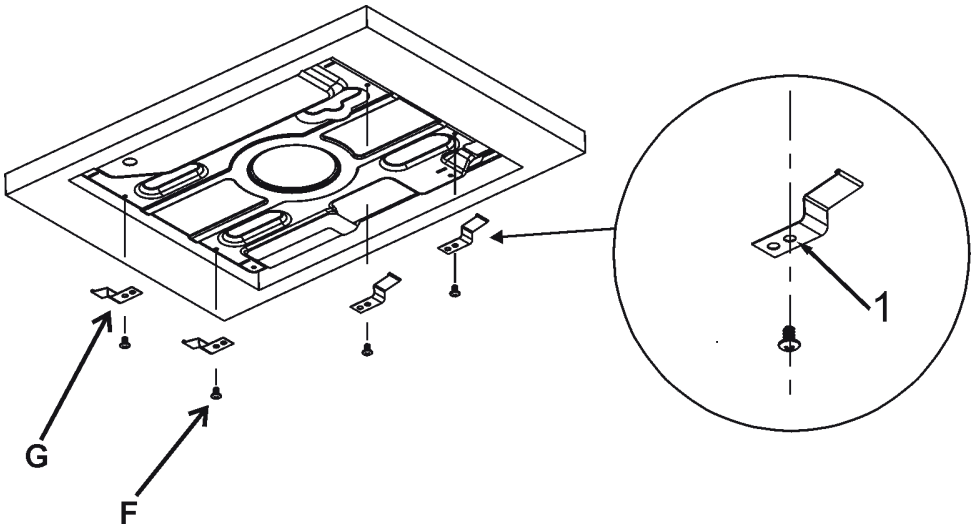


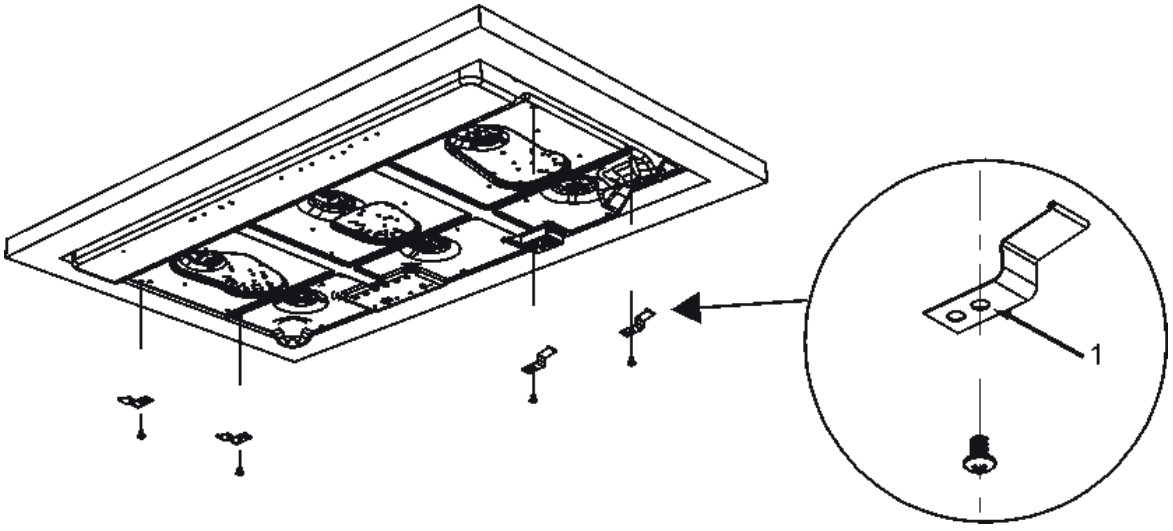
FITTING DIMENSIONS

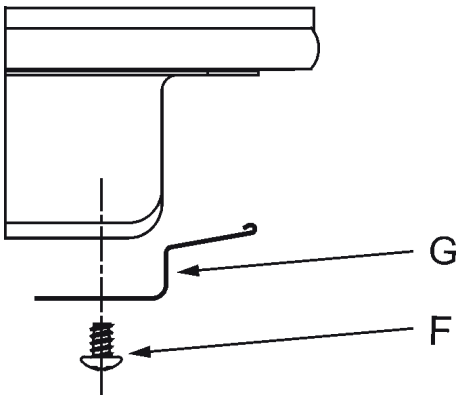


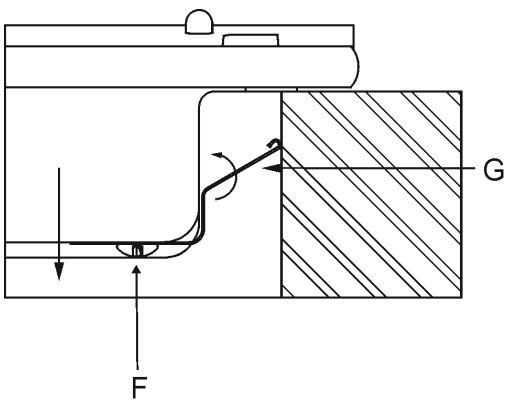
INSTALLATION

SIDE GRAPHS

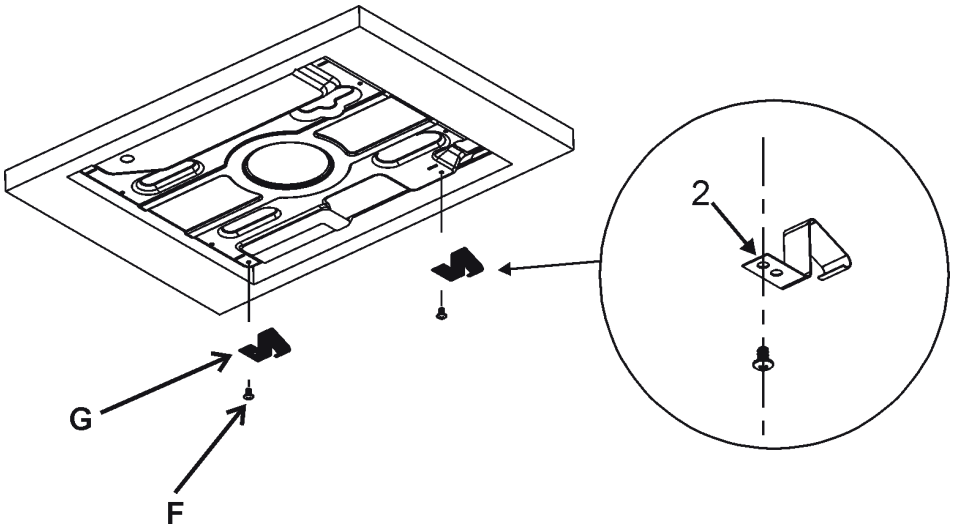


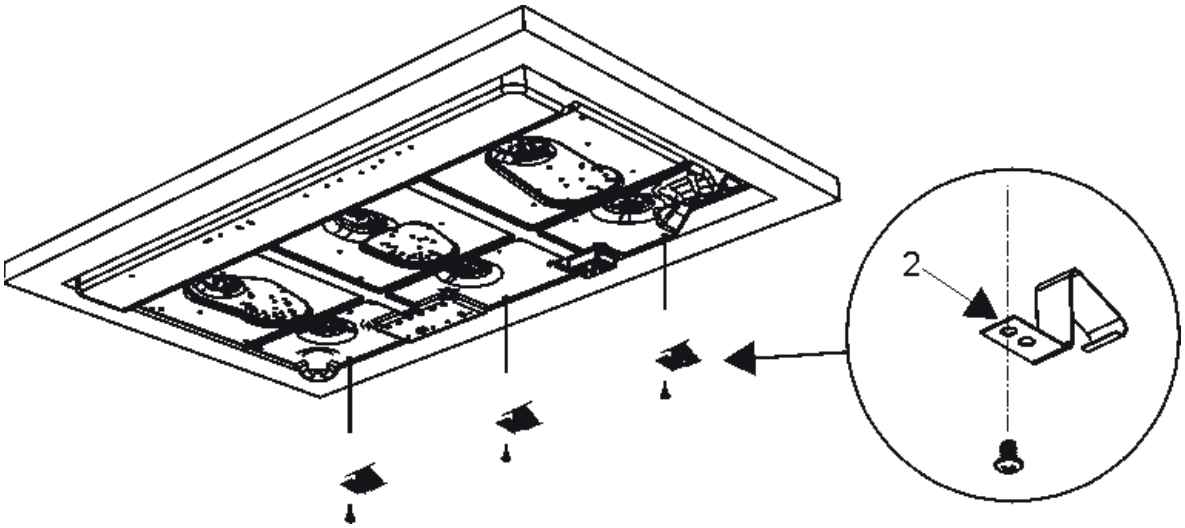


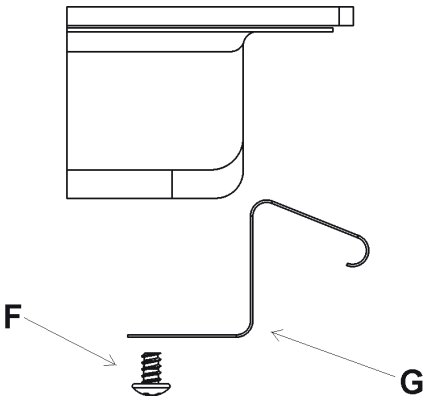


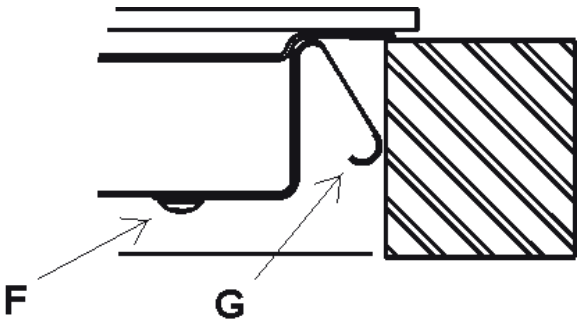


REAR GRAPHS

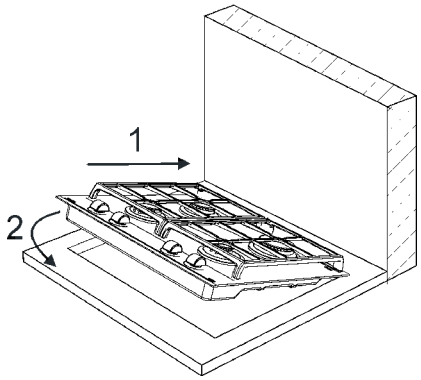


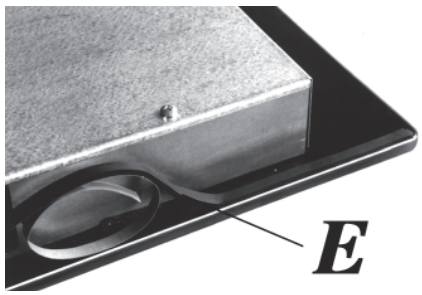


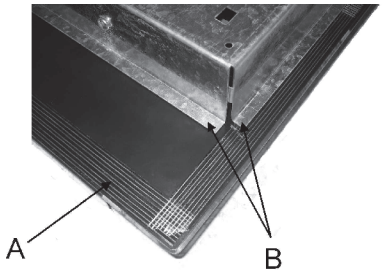




CORRECT INSTALLATION OF THE PANEL







The hob is fitted with a special gasket which prevents liquids from entering the cabinet. To apply this gasket correctly:

1. Remove all moving parts from the hob.
2. Cut the gasket into 4 pieces of the required length to fit the 4 edges of the glass.
3. Turn the hob over and position the gasket correctly under the edge of the hob itself, so that the outer side of the gasket perfectly matches the outer perimeter edge of the glass. The ends of the strips should be close together without overlapping.
4. Fix the gasket to the glass evenly and securely by pressing it with your fingers.
5. Place the hooks in their respective positions, use hole no. 1 as a reference for the side position and hole no. 2 for the rear positions.
6. Fix the hooks "G" using the screws "F" (f- Insert the hob into the hole in the kitchen unit using some force to overcome the resistance of the hooks).
7. To avoid accidental contact with the overheated bottom of the hob during work, it is necessary to place a wooden insert, fixed with screws, at a distance of at least 70 mm from the top.

Caution: Do not allow the glass to rest directly on the worktop. It is the metal bottom frame that has to be in contact with the worktop.

IMPORTANT INSTALLATION REQUIREMENTS

- The back wall, surrounding surfaces and surfaces adjacent to the appliance must be able to withstand a temperature of 90°C.
- The adhesive used to glue the plastic laminate to the cabinet must withstand a temperature of at least 150°C. Otherwise, the laminate may crack or crack. Otherwise, the laminate could peel off.
- The appliance must be installed in accordance with current regulations.
- This appliance is not connected to a device capable of evacuating combustion fumes. It must therefore be connected in accordance with the ventilation recommendations.

VENTILATION OF THE ROOM

The required air volume must not be less than 20 m^3. The air should flow naturally through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must discharge the fumes to the outside and their cross-section must be at least 100 cm^2. The construction of the openings must ensure that they can never be blocked. Indirect ventilation by sucked-in air is also permitted.

WARNING: If the hob burners are not equipped with a thermocouple system, the air outlet must have a minimum clearance of 200cm^2.

LOCATION AND AIRING

Gas cooking appliances must always exhaust their combustion fumes through hoods. These should be connected to ducts, chimneys or directly to the outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed in a window or on a wall facing the outside. This must be activated at the same time as the appliance, provided that the specifications of the regulations in force are strictly observed.

GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values given on the data label attached to the bottom of the hob correspond to those of the gas and electricity networks in the home.

A label on the appliance indicates the regulation conditions: type of gas and working pressure. The gas connection must comply with the relevant standards and regulations in force.

When the gas is supplied through pipes, the appliance must be connected to the gas supply network:

- With a rigid steel pipe. The connections of this pipe must be made with threaded fittings in compliance with the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of joints with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be a maximum of 2 metres and the joints must comply with the standards.
- When the gas is supplied by a cylinder, the appliance must be supplied by a pressure regulator in accordance with the regulations in force and must be connected with a copper pipe. The joints of this pipe must be formed by joints with mechanical seals.
- With a seamless stainless steel flexible pipe. The length of this pipe must be a maximum of 2 metres and the joints must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. It can be easily purchased in shops and facilitates the connection to the hose nipple of the cylinder pressure regulator.
- With rubber hose according to standards. The diameter of this hose must be 8 mm and its length must not be less than 400 mm and not more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nozzle by means of the safety clamp specified by the standards.

WARNINGS

Please note that the gas inlet union of the appliance is of the 1/2" conical male type in accordance with EN 10226 standards. The appliance complies with the provisions of the sub-regulations of the European Directives (EU) 2016/426.

When installing the stainless steel pipe and rubber hose, it must be ensured that the pipe can never touch moving parts of the built-in furniture (e.g. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that can be used for storage.

When using a rubber hose, it is essential to comply with the following instructions:

- No part of the pipe must be able to touch parts whose temperature exceeds 90 °C.
- The pipe must not be pulled, twisted, kinked or bent.
- It must not come into contact with sharp corners or edges.
- It must be easy to inspect the entire length of the hose for wear and tear.
- The hose must be replaced on the date indicated on the hose.

ELECTRICAL CONNECTIONS

IMPORTANT: the appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. The manufacturer accepts no liability for personal injury or material damage caused by incorrect installation.

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the regulations and standards in force.

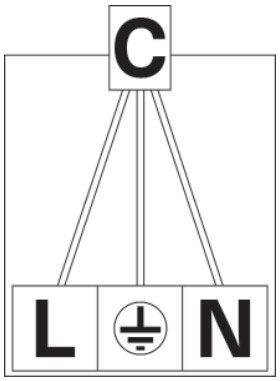
Before connecting the appliance, check that the voltage matches the value indicated on the rating plate and that the cable cross-section of the electrical installation can withstand the load, which is also indicated on the rating plate.

The electrical capacity of the mains and power sockets is adjusted to the maximum power of the appliance (see the data label applied to the underside of the hob). The socket outlet or installation has an effective earth connection in accordance with the regulations and standards in force. The manufacturer declines all liability in the event of non-compliance with these provisions.

When the appliance is connected to the mains:

- fit the cable with a standard "C" plug suitable for the load indicated on the data label. Lay the cables according to figure A, taking care to observe the following correspondences:

Letter L (line) = brown cable
Letter N (neutral) = blue cable
Letter C = green cable - yellow



- The power cable must be laid in such a way that no part of it can reach a temperature of 90°C.
- Never use reducers, adapters or shunts for the connection, as they could create false contacts and cause dangerous overheating.
- The socket must be accessible after installation.

When the appliance is connected directly to the mains:

- Install an omnipolar circuit breaker between the appliance and the mains. This circuit breaker must be sized in accordance with the installation standards in force.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a highly sensitive differential circuit breaker.

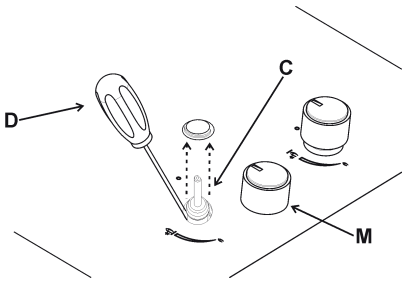
It is strongly recommended that the yellow-green earth wire be fixed to an effective earthing system.

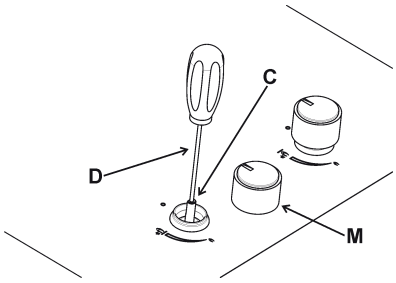
Before carrying out any work on the electrical part of the appliance, it is absolutely necessary to disconnect it from the mains. Always disconnect the appliance from the mains before making any adjustments. All gaskets must be replaced by the technician at the end of any adjustment or adjustment. Our burners do not require primary air adjustment.

If the installation requires modifications to the electrical system of the home or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have the modifications or replacements carried out by a professionally qualified person. In particular, this person must also ensure that the cable cross-section of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

ADJUSTING THE CONTROLS

Setting the reduced flow rate





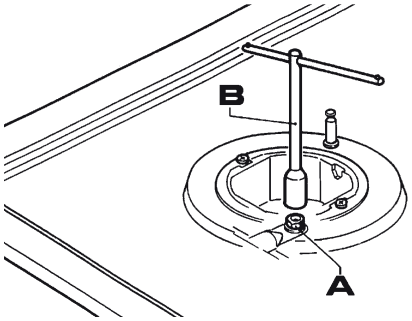
1. Switch on the burner and turn the corresponding knob to the "Reduced flow rate" position.
2. Remove the "M" knob from the tap, which is simply fitted on the rod. The minimum flow regulation by-pass can be on the side of the tap or on the inside of the shaft. In either case, the regulation can be accessed by inserting a small screwdriver (D) next to the tap or in the hole (C) inside the tap shaft. Turn the screw clockwise or counterclockwise until the burner flame has been properly regulated to the "Reduced flow" position. The flame must not be too low: the lowest flame must be continuous and stable.
3. Reassemble the individual components.

Only burners operating with G20 should be subjected to the above adjustments. The screw must be completely locked when burners are operated with G30 or G31 (turn clockwise).

REPLACING PARTS

HOW TO REPLACE AN INJECTOR

Burners can be adapted to different types of gas if injectors suitable for the type of gas in question are fitted. To do this, first remove the upper part of the burner with a suitable tool. Then unscrew the injector and fit an injector corresponding to the type of gas used.

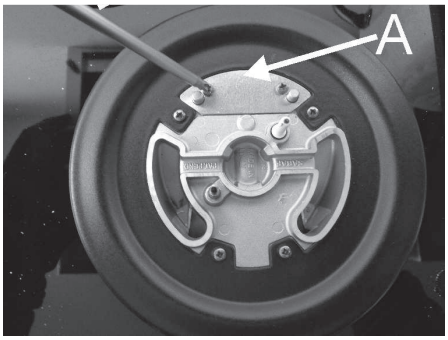


It is advisable to tighten the injector firmly in place. To access the injector, on high speed burners with DCC AFB, remove the injector cap "A".

Once the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in section 9. The technician must readjust any seals on the regulation or pre-regulation devices.

The envelope with the injectors and labels may be included in the kit, or available from the customer's authorised Service Centre.

For greater convenience, the table of nominal tariffs also shows the calorific power of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the different types of gas.



HOW TO REPLACE BURNER PARTS

Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before carrying out any maintenance operation.

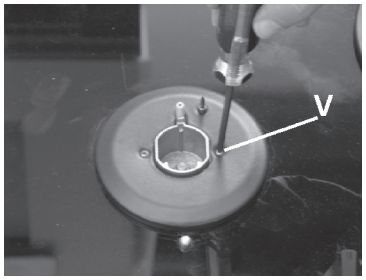
When it is necessary to replace parts of the hob, first remove the hob from the cabinet, remove the trivets, knobs and gas burner, unscrew the screws and remove the glass.

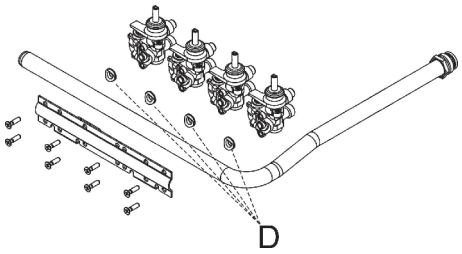
Then the burners, taps and electrical components can be replaced. It is advisable to change the gasket every time a tap is replaced to ensure a perfect seal.

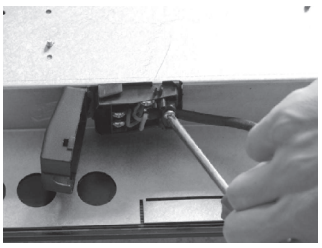
If a tap becomes stiff when operated, it must be greased immediately by following the instructions below:

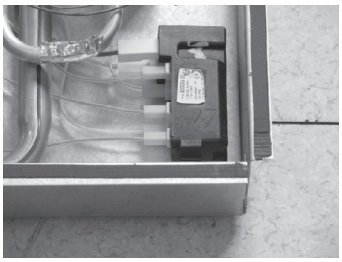
1. disassemble the tap.
2. Clean the cone and its housing with a cloth soaked in thinner.
3. Lightly grease the cone.
4. Put the cone back in place, operate it several times and then disassemble it again. Remove excess grease and check that the gas lines are not obstructed.
5. Put all parts back in place, following the reverse order of disassembly.
6. The tightness test must be carried out with a foaming liquid. The use of naked flames is prohibited.

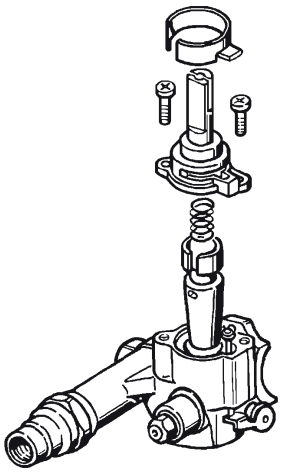
MAINTENANCE MUST BE CARRIED OUT ONLY BY AUTHORISED PERSONS.











Type of cable: H05 RR-F
Single-phase power supply: Section 3 x 0.75 mm^2

WARNING!
If the power cable is replaced, the installer must leave the earth cable longer than the phase conductors and comply with the recommendations.

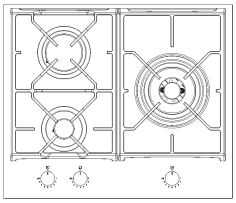
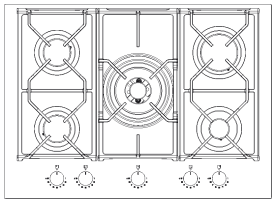
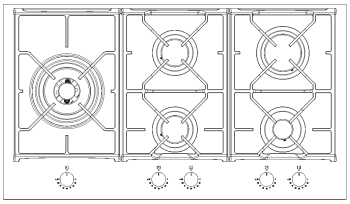
In the event of a fault or cut cable, move away

from the cable and do not touch it. Also unplug the appliance and do not switch it on. Call the nearest authorised service centre to solve the problem.

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the instructions and replace the label on the bottom with the one supplied in the replacement bag.

TECHNICAL INFORMATION

BURNERS		GAS	PRESSURE (mbar)	THERMAL CAPACITY		Ø NOZZLE 1/100mm	THERMAL CAPACITY (W)		
No.	NAME			g/h	l/h		MIN	MAX	EE gas burners
1	ultra-fast	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 145 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,0 %
2	fast	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	semi-fast reduced	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,
4	semi-fast	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	auxiliary	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28-30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	0 %

CAT. = II2H3+ FREQUENCY: 50-60Hz VOLTAGE: 220-240V	NATURAL GAS G20 20mbar	BUTANE GAS G30 28-30mbar	PROPANE GAS G31 37mbar	EE gas burners
	7,8 kW	567 g/h	557 g/h	57,8 %
	10,95 kW	796 g/h	782 g/h	59,5 %
	10,95 kW	796 g/h	782 g/h	59,35 %.

PRODUCT WARRANTY

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

PANDO WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase and covers it against any manufacturing defect that may affect its proper operation. For the validity of the warranty to be valid, it is essential to present the invoice or purchase receipt to the Pando Authorised Service technician.
During this period, the Company undertakes to replace or repair free of charge any defective part due to a defect or manufacturing defect in the appliance, until it is in proper working order, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement.

EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY:

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

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

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

Contact details Official Authorised Pando Technical Service:

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

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. 93 741 55 11

Pando ww.pando.es

SERVICIO POSVENTA
España, Portugal y Andorra
www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÈS VENTE
AFTERSALES 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 Manage ment System
UNE-EN ISO 9001: 2015
ES19/86566