

Pando

MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN

GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

PI3200 / PI3300 / PI3500

SERIAL NUMBER LABEL

Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

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



RESUMEN

SEGURIDAD.....	3
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR.....	3
UTILIZACIÓN DEL APARATO	4
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO.....	5
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	6
OTRAS PRECAUCIONES	6
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	7
ZONA DE MANDOS	7
PANEL DE CONTROL DE LA CAMPANA	8
UTILIZACIÓN DEL APARATO.....	8
INDICACIONES	8
VENTILACIÓN.....	8
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO	9
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	9
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	9
TECLAS TÁCTILES.....	9
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	9
PUESTA EN MARCHA.....	10
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE	10
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....	10
FUNCIÓN POWER	10
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	11
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	12
FUNCIÓN STOP&Go	13
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	13
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”	13
FUNCIÓN PUENTE Y PUENTE AUTOMÁTICO.....	14
FUNCIÓN GRILL.....	14
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS	14
ACTIVACIÓN DE LA CAMPANA	15
MODO AUTOMÁTICO	15
MODO MANUAL.....	15
FUNCIÓN ILUMINACIÓN	15
CONSEJOS DE COCCIÓN	16
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	16
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS	17
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	17
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	17
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	18
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	19
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	20
CONEXIÓN ELÉCTRICA	22
SERVICIO POST-VENTA Y GARANTÍA	24

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

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

Utilización del aparato

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

Precauciones para no deteriorar el aparato

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

Precauciones en caso de fallo del aparato

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

Otras precauciones

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



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



Características técnicas

Modelo	PI3200	PI3300	PI3500
Potencia total	7400 W	7400W	11100 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
Fogón			
Diámetro mínimo	220 x 180 mm Ø 100 mm	220 x 180 mm Ø 100 mm	220 x 180 mm Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W	2100 W	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W	2600 W	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W	3700 W	3700 W
Utensilios de cocina **	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (2x)
Consumo energético EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consumo energético EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x2)
Consumo energético EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

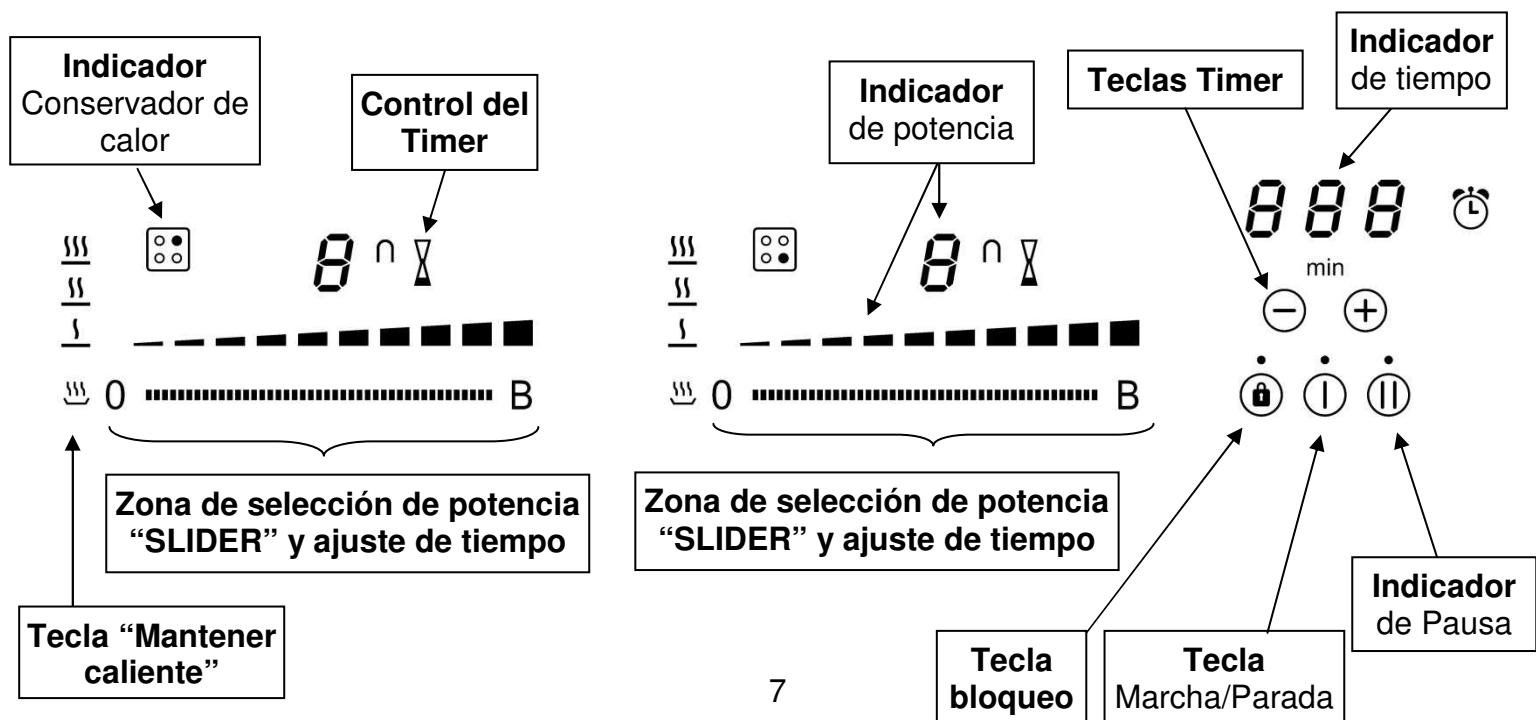
* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

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

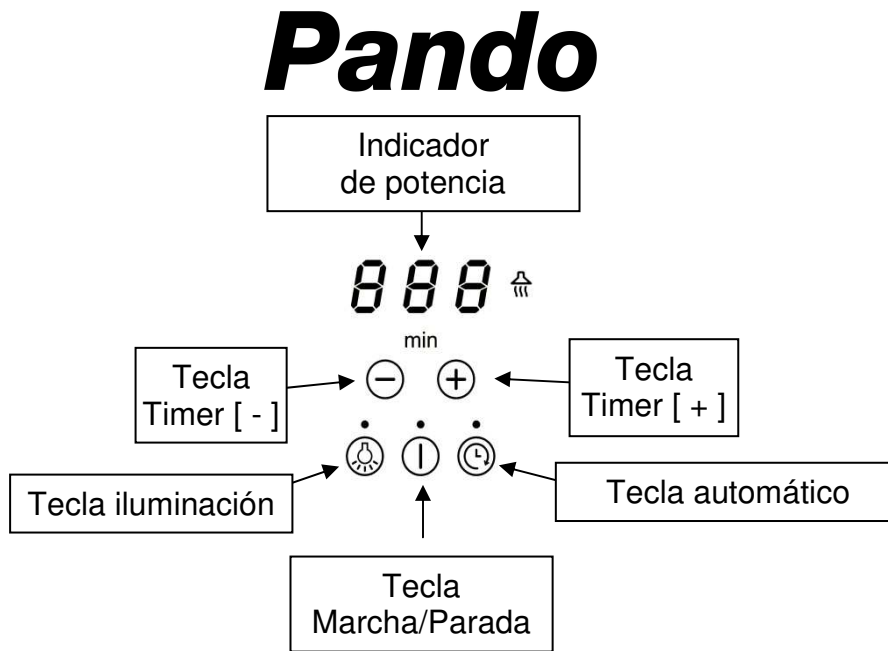
	PI3200		PI3300		PI3500	
Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.
<input type="checkbox"/> 220 x 180 mm	100 mm	<input type="checkbox"/> 220x180 mm Ø 180 mm	100 mm	<input type="checkbox"/> 220x180 mm Ø 180 mm	100 mm	<input type="checkbox"/> 220x180 mm Ø 180 mm
<input type="checkbox"/> 220 x 360 mm	135 mm	<input type="checkbox"/> 220x360 mm Ø 220 mm	135 mm	<input type="checkbox"/> 220x360 mm Ø 220 mm	135 mm	<input type="checkbox"/> 220x360 mm Ø 220 mm
<input type="checkbox"/> 440 x 360 mm	330 mm	<input type="checkbox"/> 440x360 mm Ø 360 mm	330 mm	<input type="checkbox"/> 440x360 mm Ø 360 mm	330 mm	<input type="checkbox"/> 440x360 mm Ø 360 mm
<input type="checkbox"/> 660 x 360 mm	-	-	-	-	-	<input type="checkbox"/> 660x360 mm

Zona de mandos

Pando



Panel de control de la campana



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Indicaciones

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

Ventilación

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

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

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

Principio de la inducción

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

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

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

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

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

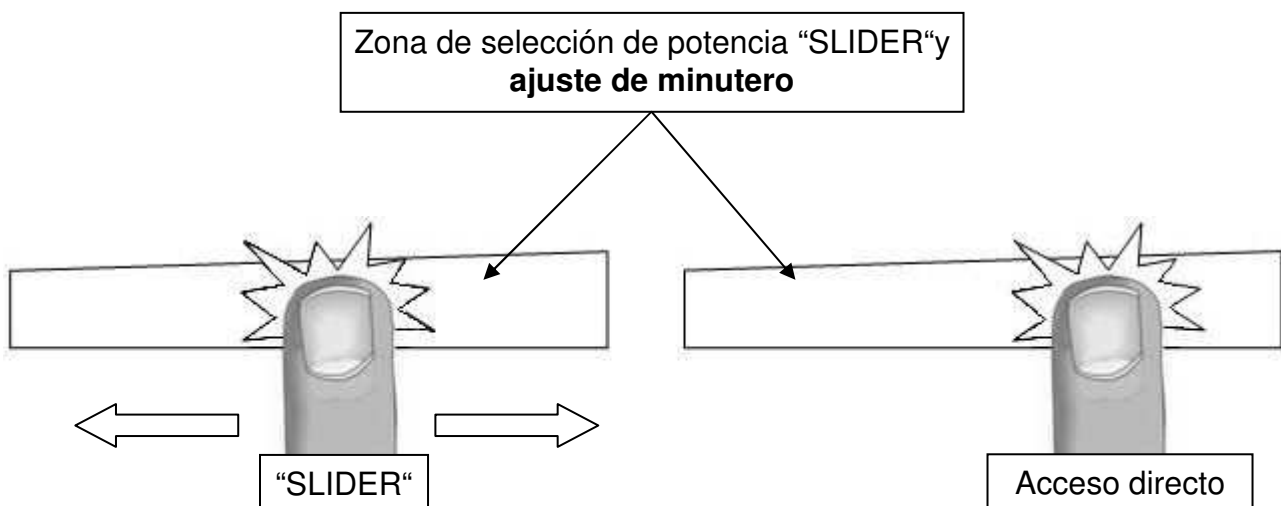
Teclas táctiles

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

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterero

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



Puesta en marcha

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [①]	[0] parpadear
Apagar	pulsar [①]	ninguno o [H]

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[0] o [H]

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

Detección del recipiente

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

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

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

Indicador de calor residual

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

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

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

Función Power

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

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

- **Conectar/ desconectar power:**

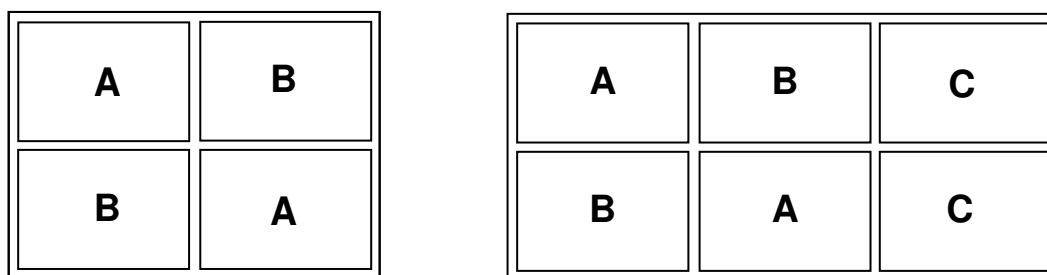
<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar power	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Conectar/ desconectar super power:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final	[P]
Conectar super power	o presionar al final Presionar al final	[<u> P</u>] parpadea con [P]
Desconectar super power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[P] a [0]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Gestión de la energía:**

La placa se divide en 3 grupos separados de zonas de calentamiento, cada juego tiene una potencia máxima.



Si los niveles de potencia seleccionados para ambas zonas superan la cantidad máxima disponible de la energía, la función de administración de energía reducirá automáticamente la potencia de una de estas zonas. El display de esta zona primero parpadea y después el nivel se reduce automáticamente a la posición adecuada más alta que permita la placa.

Zona de potencia seleccionada

[P] is en el display

La otra zona de potencia: (P. ejemplo: power level 9)

[9] se reduce a [8] y parpadea

Es posible activar la función Power (o doble Power) en diferentes zonas a la vez, para ello es necesario el uso de las zonas de una manera discriminada (A-B, A-C, B-C ó A-B-C).

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

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

- **Desconectar reloj programador**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [-] hasta [000]	[000]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador (símbolo reloj de arena):**



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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [ⓐ]	[0]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador	[000]
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

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

- **Desconexión automática:**

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

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

Programación de la cocción automática

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

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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[7] parpadea con
(p. ej « 7 »)	hasta [7] y permanecer 3s.	[A]



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

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[0] a [9]

Función Stop&Go

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

- **Conectar / apagar a función pausa**



<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar pausa	pulsar [] durante 2s	[II]
Detener pausa	pulsar [] durante 2s	Piloto pausa parpadear
	pulsar una otro tecla o	piloto pausa apagado

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (0/I), es posible recordar los últimos ajustes.

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

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [].
- A continuación, pulse la tecla [] durante 6 segundos.








La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Estas funciones mantienen calientes las comidas a 42, 70 ó 94°C.

Estas funciones deben evitar reboses y quemados.

- **Conectar y desconectar:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Función de retención de calor a 42°C	Presionar [] una vez	[U] y []
Función de retención de calor a 72°C	Presionar [] dos veces	[U] y []
Función de retención de calor a 94°C	Presionar [] tres veces	[U] y []
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE o presionar [] hasta [0]	[0] a [9] [0]

Función Puente y puente automático

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Active la placa Active el puente	Presione en el display [①] Presionar simultáneamente sobre [Mantener caliente] de las dos zonas de cocción o sitúe el gran recipiente de cocción y presione sobre el 2 “SLIDER” Muévase sobre el “SLIDER”	[0] [0] y [N] [N] parpadea [N]
Aumentar temperatura	Que le irá indicando la potencia	[1] to [9]
Parar el puente	Presionar simultáneamente sobre [Mantener caliente] de las dos zonas de cocción	[0]

Función Grill

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Active la placa	Presione en el display [①] Sitúe la sartén grill sobre las 2 zonas de uso	[0] [N] parpadea
Activar la función Grill	Presionar simultáneamente sobre « SLIDER » de las 2 zonas	[E]
Aumentar potencia de Grill	Deslice el dedo sobre el “SLIDER” Que le indicará la potencia	Nivel de potencia sobre el slider
Parar la cocción Grill	Presionar simultáneamente sobre « SLIDER » de las 2 zonas	[0]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [①]).

- **Activar bloqueo:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar bloqueo	Presionar [🔒] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [🔒] durante 6s	Piloto apagado

Activación de la campana

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Para activar	pulsar tecla [①]	on/off luz activada
Para desactivar	pulsar tecla [①]	on/off luz desactivada

Modo automático

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Para activar	pulsar tecla [②]	luz automática on
Para desactivar	pulsar tecla [②]	luz automática off

Modo manual

La campana tiene 4 niveles de potencia, de 1 (potencia mínima de ventilación) a Int (potencia máxima de ventilación)

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

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Para activar	pulsar tecla [①]	on/off luz on
Aumentar potencia	pulsar tecla [+]	[1] a [Int]
Disminuir potencia	pulsar tecla [-]	[Int] a [1]

Función iluminación

- **Activación / desactivación de la función iluminación:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Para activar	pulsar tecla [③]	iluminación on
Para desactivar	pulsar tecla [③]	iluminación off

Calidad de las cacerolas

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

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

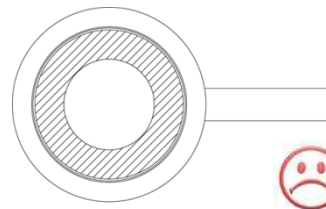
Base ferromagnética



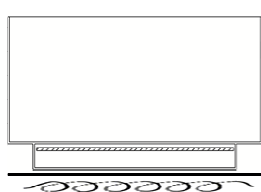
Base aluminio



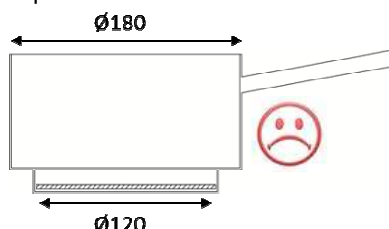
Anillo ferromagnético



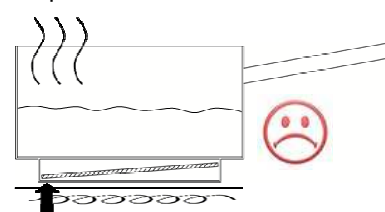
Demasiada distancia
Elemento ferromagnético



Base más pequeña
que la olla



Elemento ferromagnético
no paralelo al inductor



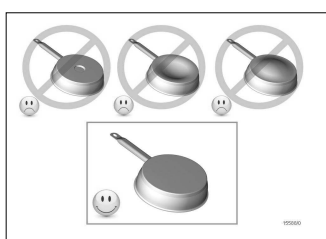
Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

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

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

¡ATENCIÓN!



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

SONIDOS DURANTE EL USO:

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

Dimensión de las cacerolas y tipos de material.

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

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

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

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

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

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

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

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

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

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

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

El símbolo [U] se enciende:

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

El símbolo [E] se enciende:

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

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

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

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

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

El mando de cocción automática no se conecta:

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

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

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

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

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

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

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

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

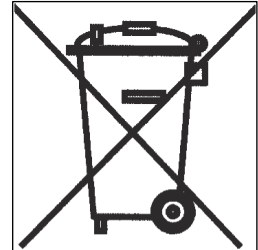
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato

- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos

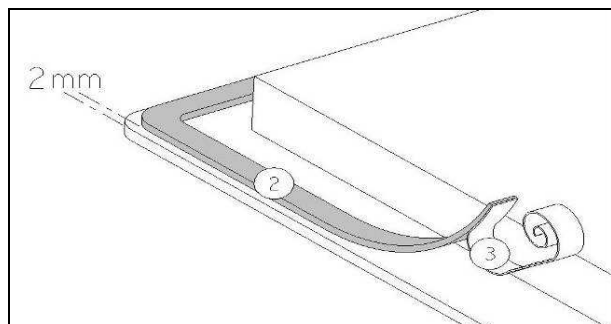


El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.

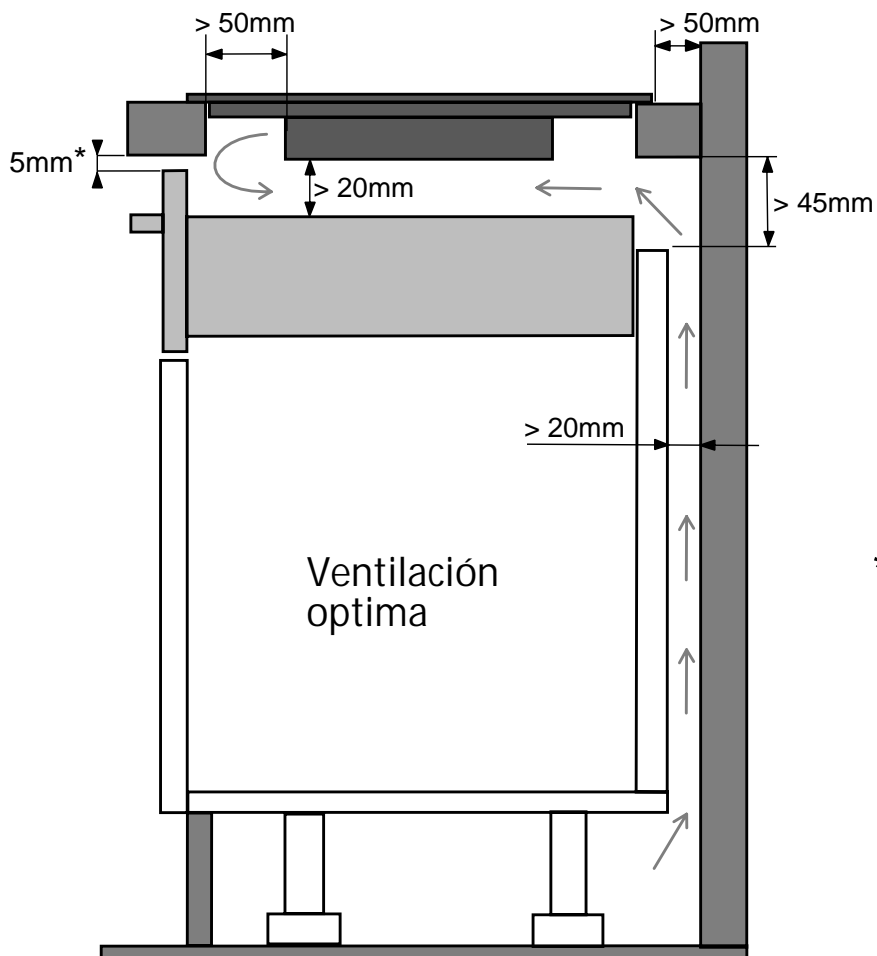


Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- La placa está dotada con dos ventiladores situados en la parte inferior. **Por ello se deben respetar las distancias para la circulación del aire de ventilación.**
- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de **50 mm.** como mínimo.
- La distancia mínima de ventilación entre la base de la parte inferior la placa (circuitería) y la parte superior de un horno ventilado o un cajón, ha de ser de **20mm.** Si el horno no es de ventilación forzada, la distancia de separación deberá ser mayor y seguir los consejos del fabricante del horno.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) o que no resistan el calor. **PRECAUCIÓN** con objetos pequeños o papeles, pues al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la ventilación. Tener precaución con colocar utensilios metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y contribuir a aumentar la temperatura de la zona y producir quemaduras.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

Encaje:

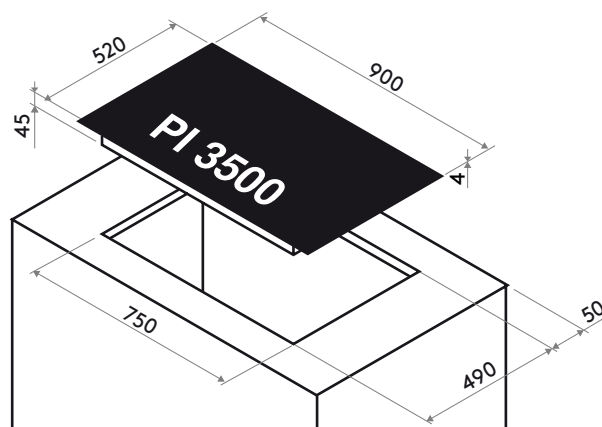
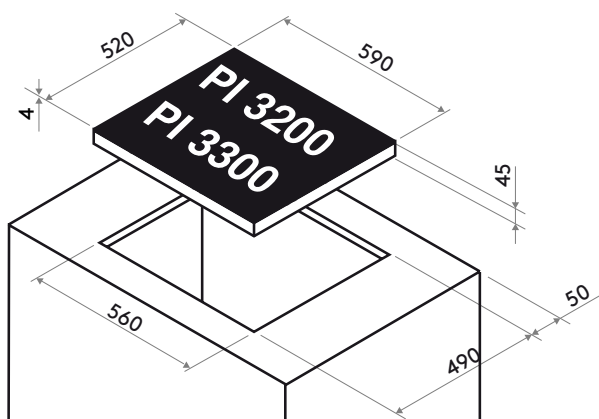


¡ATENCIÓN!
Una instalación inadecuada y no respetar las ventilaciones puede provocar mal funcionamiento o avería en el aparato que no estarían cubiertos por la garantía del fabricante.

* Espacio de ventilación delantera recomendada, con esta evitamos exceso de temperatura en encimera, mobiliario y útiles que puedan situarse bajo la placa.

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

Modelo	Tamaño de corte
PI3200	560 x 490 mm
PI3300	560 x 490 mm
PI3500	750 x 490 mm



CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Atención!

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

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

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

CONEXION EL APARATO PI3200 – PI3300 :

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

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

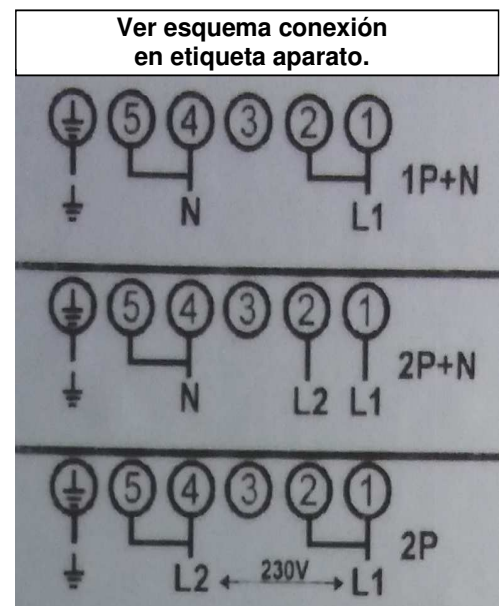
Para los distintos tipos de conexiones, utilice los puentes de bronce que encontrará en la caja situada al lado del terminal.

Monofase 230V~1P+N

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

Bifase 400V~2P+N

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



CONEXION EL APARATO PI3500 :

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 fases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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

Monofase 230V~1P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2 y entre el 2 y el 3, el 2º entre el 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal "earth", el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L a uno de los terminales 1, 2 o 3.

Bifase 400V~2P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2, el 2º entre el 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal "earth", el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L1 al terminal 1 o 2 y la Fase L2 al terminal 3.

Trifase 400V~3P+N

Coloque un puente entre el terminal 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal "earth", el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L1 al terminal 1 y la Fase L2 al terminal 2 y la Fase L3 al terminal 3.

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

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

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

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

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

CERTIFICADO GARANTIA:

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

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

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

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

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

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

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

MODELO	
Nº MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALISTA AUTORIZADO	
FECHA DE COMPRA	
SELLO DISTRIBUIDOR	

RESUMO

SEGURANÇA	26
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO EM COZEDURA	26
UTILIZAÇÃO	27
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO	28
PRECAUÇÕES EM CASO DE DEFICIÊNCIA DO APARELHO	29
OUTRAS PROTECÇÕES.....	29
DESCRIÇÃO DA PLACA	30
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	30
PAINEL DE CONTROLO	30
PAINEL DE CONTROLO DO EXAUSTOR	31
USO DA PLACA	31
VISOR.....	31
VENTILAÇÃO.....	31
FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA.....	31
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	31
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO	32
“CURSOR” DA ZONA DE SELECÇÃO DE POTÊNCIA.....	32
FUNCIONAMENTO.....	33
DETECÇÃO DE PANELA	33
INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL.....	33
FUNÇÃO DE REFORÇO E DE REFORÇO DUPLO.....	33
TEMPORIZADOR.....	34
COZINHAR AUTOMÁTICO.....	35
FUNÇÃO STOP&GO	36
FUNÇÃO RECUPERAÇÃO.....	36
FUNÇÃO “MANTER QUENTE”	36
FUNÇÃO BRIDGE E BRIDGE AUTOMÁTICA	36
FUNÇÃO GRILL.....	37
BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO.....	37
ARRANQUE DO EXAUSTOR.....	37
MODO AUTOMATICO	37
MODO MANUAL.....	37
FUNÇÃO DE ILUMINAÇÃO	38
CONSELHOS PARA COZINHAR	38
QUALIDADE DA PANELA	38
DIMENSÃO DA PANELA	39
EXEMPLOS DE DEFINIÇÃO DA POTENCIA	40
MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	41
O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA	41
PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE	42
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO	43
LIGAÇÃO ELÉCTRICA.....	45
SERVIÇO PÓS-VENDA E GARANTIA	47

SEGURANÇA

Precauções antes da utilização em cozedura

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

Utilização

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

Precauções para não deteriorar o aparelho

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

Precauções em caso de deficiência do aparelho

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

Outras protecções

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



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



DESCRIÇÃO DA PLACA

Características Técnicas

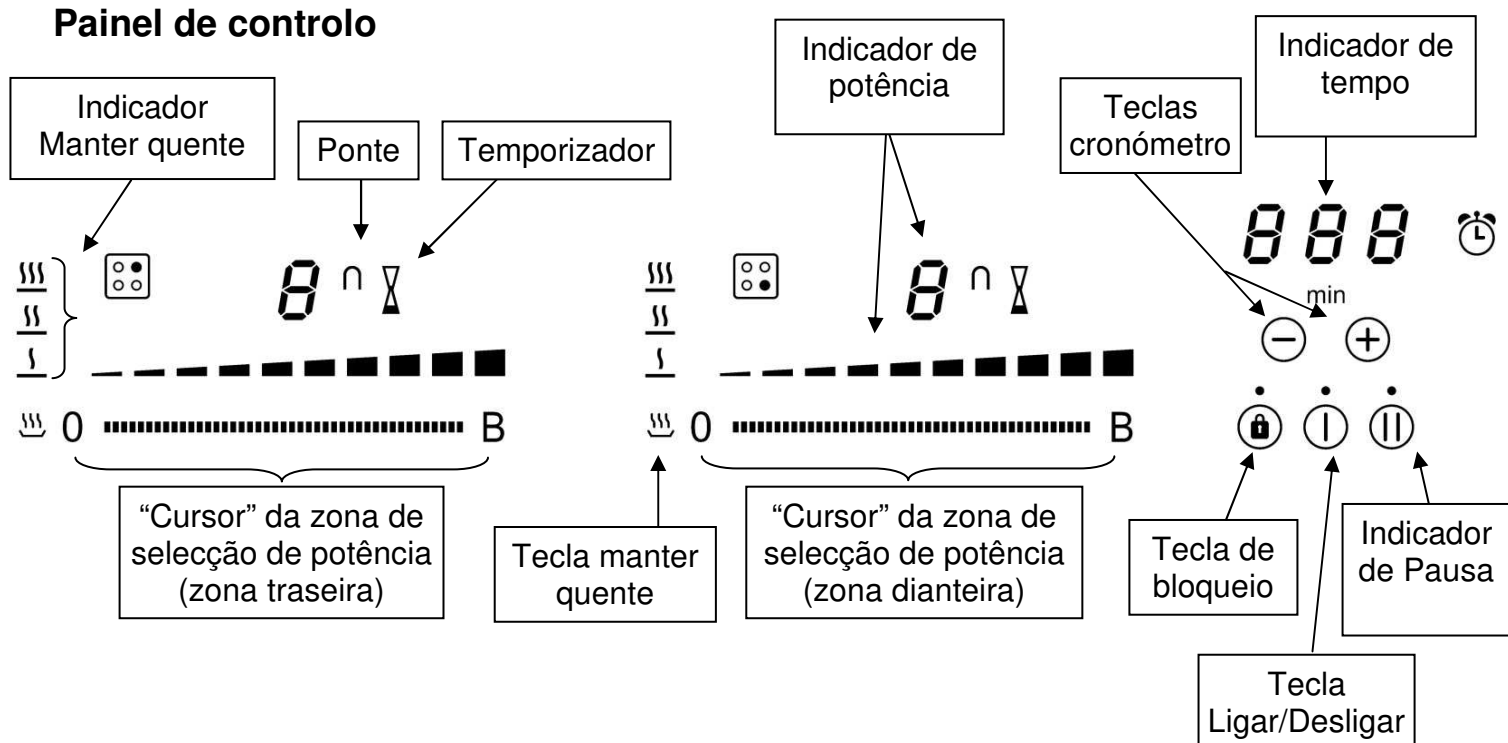
Typo	PI3200	PI3300	PI3500
Potencia total	7400 W	7400W	11100 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	188 Wh/kg	188 Wh/kg	187.2 Wh/kg
Zona de aquecimento	220 x 180 mm	220 x 180 mm	220 x 180 mm
Mínimo de detecção	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Posição zona cozinhar*	2100 W	2100 W	2100 W
Reforço*	2600 W	2600 W	2600 W
Reforço Duplo*	3700 W	3700 W	3700 W
Categoria standarizada de cozedura**	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (x1)	Ø 150 mm (2x)
Consumo energético EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Categoria standarizada de cozedura**	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consumo energético EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Categoria standarizada de cozedura**	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x1)	Ø 210 mm (x2)
Consumo energético EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

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

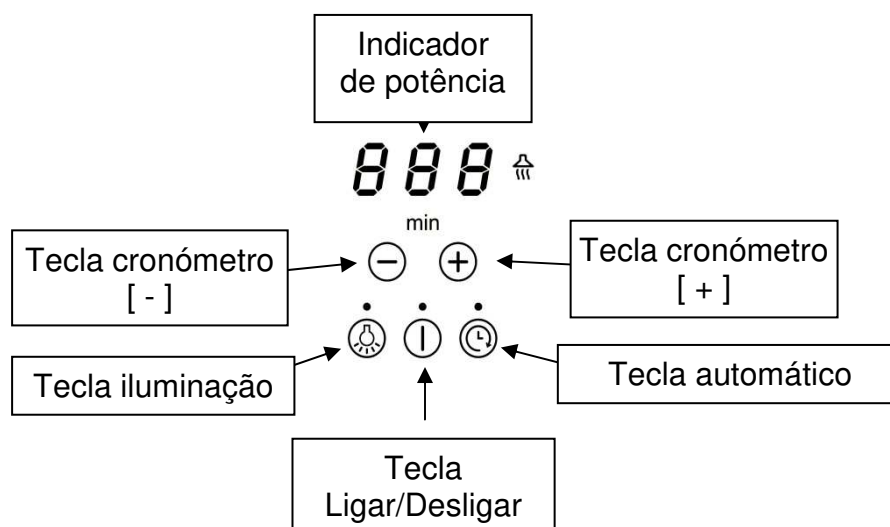
** calcular de acordo com método de medida de desempenho

	PI3200		PI3300		PI3500	
Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.	Ø MÍN.	Ø MÁX.
<input type="checkbox"/> 220 x 180 mm	100 mm	<input type="checkbox"/> 220x180 mm Ø 180 mm	100 mm	<input type="checkbox"/> 220x180 mm Ø 180 mm	100 mm	<input type="checkbox"/> 220x180 mm Ø 180 mm
<input type="checkbox"/> 220 x 360 mm	135 mm	<input type="checkbox"/> 220x360 mm Ø 220 mm	135 mm	<input type="checkbox"/> 220x360 mm Ø 220 mm	135 mm	<input type="checkbox"/> 220x360 mm Ø 220 mm
<input type="checkbox"/> 440 x 360 mm	330 mm	<input type="checkbox"/> 440x360 mm Ø 360 mm	330 mm	<input type="checkbox"/> 440x360 mm Ø 360 mm	330 mm	<input type="checkbox"/> 440x360 mm Ø 360 mm
<input type="checkbox"/> 660 x 360 mm	-	-	-	-	-	<input type="checkbox"/> 660x360 mm

Painel de controlo



Painel de controlo do exaustor



USO DA PLACA

Visor

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

Ventilação

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

FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA

Antes da primeira utilização

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

Princípio da indução

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

A panela deve ser adaptada:

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

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

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

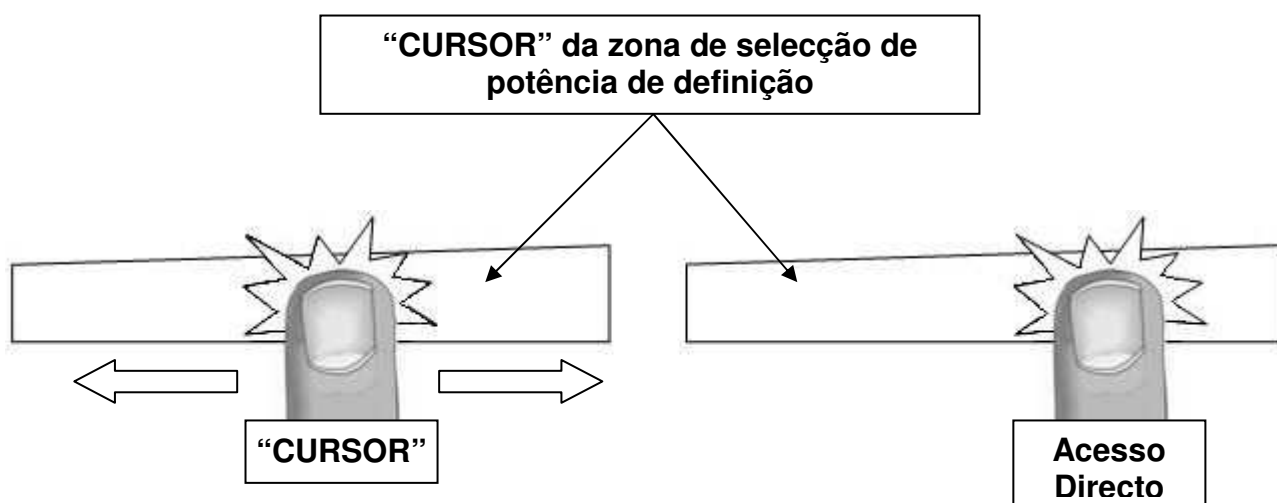
Sensível ao toque

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

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

"CURSOR" da zona de selecção de potência

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



Funcionamento

- **Ligar / desligar a placa:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar	premir tecla [①]	[0]
Desligar	premir tecla [①]	nada ou [H]

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

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar (ajustar a potência)	deslizar no "CURSOR" para a direita ou para a esquerda	[1] a [P]
Para parar	deslizar para [0] no "CURSOR"	[0] ou [H]

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

Detecção de panela

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

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

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

Indicação de calor residual

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

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

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

Função de Reforço e de Reforço Duplo

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

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

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

- **Ligar / Desligar a Potência:**

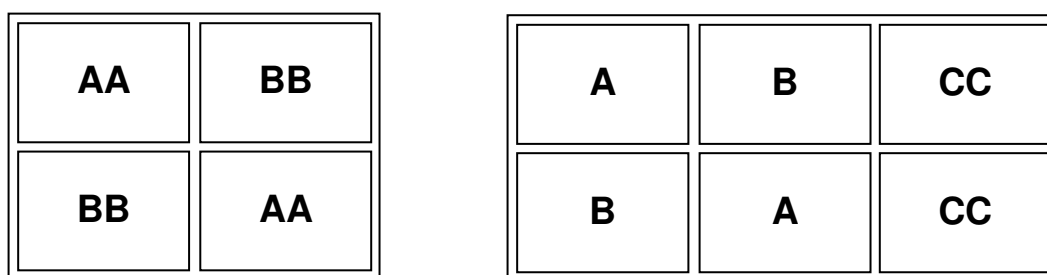
<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar o Reforço	Deslizar até ao fim do "CURSOR" Ou premir directamente no fim do "CURSOR"	[P]
Desligar o Reforço	Deslizar no "CURSOR"	[9] a [0]

- **Ligar / Desligar a Super Potência:**

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

- **Gerir a potência:**

A placa é dividida em 3 grupos separados de zonas de aquecimento, cada jogo tem uma potência máxima.



Se os níveis de potência seleccionados para ambas as zonas exceder a quantidade máxima de energia disponíveis, a função de gestão de energia reduz automaticamente o poder dessas zonas. A exibição desta área primeiro pisca e é automaticamente reduzida ao nível adequado.

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

Você pode transformar o Função de Reforço (ou Reforço Duplo) em diferentes áreas, ao mesmo tempo, isto requer o uso de zonas de uma forma discriminada (A-B, A-C, B-C ou A-B-C).

Temporizador

O temporizador pode ser usado simultaneamente com todas as zonas de aquecimento, e isto com definições de tempo diferentes (de 1 a 999 minutos) para cada zona de aquecimento.

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleccionar nível de potência	deslizar no "CURSOR"	[1] a [P]
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente tecla [-] e [+] do temporizador até que o visor desejado esteja ligado	Visor do temporizador ligado
Diminuir o tempo	Premir tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Premir tecla [+] do temporizador	Aumentar tempo

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

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente tecla tecla [-] e [+] do temporizador até que o visor desejado esteja ligado	Visor do temporizador ligado
Parar o tempo	Premir tecla [-] do temporizador	[000]

Repetir o processo se estiverem ligados vários temporizadores.

- **Função temporizador de cozinhar (símbolo de ampulheta):**

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	premir visor [①]	[0]
Seleccionar Temporizador	Premir simultaneamente tecla [-] e [+]	[000] do temporizador
Diminuir o tempo	Premir a tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Premir a tecla [+] do temporizador	Aumento de tempo

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

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

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

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

Cozinhar automático

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

- **Ligar:**

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

- **Desligar o cozinhar automático:**

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

Função Stop&Go

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

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Activar stop&go	premir [II]	[II] e luz de controlo ligada
Desactivar stop&go	premir [II] Premir o "CURSOR" animado	"CURSOR" ligado definições anteriores

Função Recuperação

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

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

O procedimento de recuperação é o seguinte:








- Premir a tecla [①]
- Depois premir [II] antes da luz parar de piscar.

As definições anteriores são novamente activadas.

Função "Manter quente"






Esta função permite às zonas de cozinhar atingirem e manterem automaticamente uma temperatura de 42, 70 ou 94°C, isto para evitar que os líquidos derramem e que as painelas queimem.

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
42°C	Premir uma vez a tecla []	[U] e []
72°C	Premir duas vezes a tecla []	[U] e []
94°C	Premir 3 vezes a tecla []	[U] e []
Para parar	Deslizar no "CURSOR" ou premir a tecla [] até [0]	[0] a [9] [0]

Função bridge e bridge automática

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

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	Prima display [①]	[0]
Ligar a bridge	Prima simultaneamente em [] das 2 zonas de cozedura ou ponha um tacho grande nas 2 zonas e prima os 2 "CURSORES"	[0] e [] [] intermitente []
Aumentar a bridge	Deslize no "CURSOR" que indica a potência	[1] a [9]
Desligar a bridge	Prima simultaneamente em [] das 2 zonas de cozedura	[0]

Função Grill

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

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	Prima display [①] Coloque a placa de grill nas 2 zonas a utilizar	[0] [⏏] intermitente
Ligar o grill	Prima simultaneamente o “CURSOR” das 2 zonas de cozedura	[⏏]
Aumentar o grill que indica a potência cursor	Deslize no “CURSOR” nível de potência no	
Desligar o grill	Prima simultaneamente o “CURSOR” das 2 zonas de cozedura	[0]

Bloqueio do Painel de Controlo

Para evitar a modificação da definição das zonas de cozinhar, particularmente ao limpar, pode bloquear-se o painel de controlo (excepto a tecla Ligar/Desligar [①]).

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Bloquear a placa	Premir [🔒] durante 6s	luz de bloqueio acesa
Desbloquear a placa	Premir [🔒] durante 6s	luz de bloqueio apagada

Arranque do exaustor

- Ligar/desligar o exaustor:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar	prima a tecla [①]	luz on/off acesa
Para desligar	prima a tecla [①]	luz on/off apagada

Modo automático

- Ligar /desligar o modo automático:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar	prima a tecla [⏻]	luz automática acesa
Para desligar	prima a tecla [⏻]	luz automática apagada

Modo manual

O exaustor tem 4 níveis de potência, do 1 (potência de ventilação mínima) ao Int (potência de ventilação máxima)

- Ligar/desligar o modo manual:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Para ligar	prima a tecla [①]	luz on/off acesa
Aumentar a potência	prima a tecla [+]	[1] a [Int]
Diminuir a potência	prima a tecla [-]	[Int] a [1]

Função de iluminação

- **Ligar/desligar a função de iluminação:**

Acção

Para ligar

Para desligar

Painel de controlo

prima a tecla []

prima a tecla []

Visor

luz acesa

luz apagada

CONSELHOS PARA COZINHAR

Qualidade da panela

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

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

Os fabricantes especificam quando os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se as panelas são compatíveis:

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

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

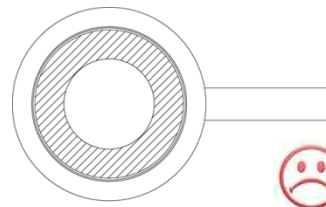
Base ferromagnética



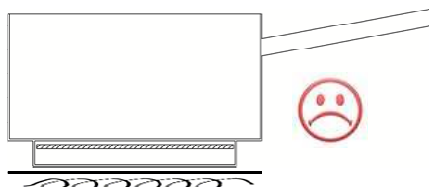
Base alumínio



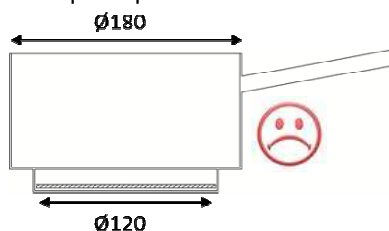
Anel ferromagnético



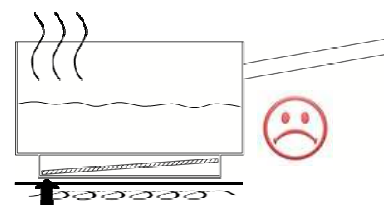
Demasiada distância
Elemento ferromagnético



Base mais pequena
do que a panela



Elemento ferromagnético
não paralelo ao indutor



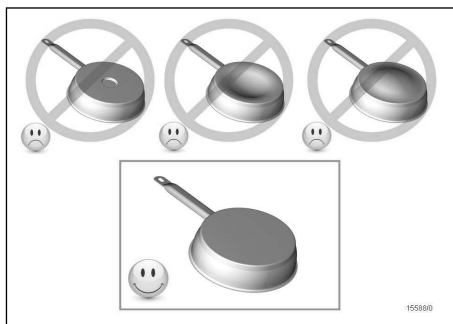
Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se os tachos são compatíveis:

- Ponha um pouco de água num tacho colocado numa zona de aquecimento a indução regulada no nível [9]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Ponha um íman no fundo externo do tacho: ele deve pegar.

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

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



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

RUÍDOS DURANTE O USO:

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

Dimensão dos tachos e tipos de materiais

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

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

Atenção! Certos recipientes de materiais especiais como ferro fundido, por exemplo, grelhadores de mesa, têm propriedades de baixa dissipação de temperatura, acumulam muito calor que é conduzido por contacto direto do recipiente para o vidro cerâmico, provocando um sobreaquecimento no interior do aparelho, que poderá provocar danos, pelo que se aconselha que não utilize potências muito elevadas neste tipo de recipientes e utilize intervalos de temperatura médios. **Este modelo dispõe de uma função especial "GRILL" para este tipo de recipientes que regula automaticamente a temperatura para obter o melhor desempenho e proteger o aparelho. Consulte as instruções de utilização na página 14. Nunca utilize a função Ponte neste tipo de recipiente.**

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

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

Exemplos de definição da potência

(os valores abaixo são indicativos)

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

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Para limpar, deve-se desligar o aparelho.

Deixe arrefecer o aparelho, porque há riscos de queimaduras.

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

O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA

A placa ou a zona para cozinhar não ligam:

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

O Painel de Controlo mostra [U]:

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

O Painel de Controlo mostra [E]:

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

Uma ou todas as zonas para cozinhar estão desligadas:

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

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

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

O sistema cozinhar automático não liga:

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

O Painel de Controlo mostra [U]:

- Ver capítulo “Manter quente”.

O Painel de Controlo mostra [II]:

- Ver capítulo “Stop&Go”.

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

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

O painel de controle exibe [E2]:

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

O painel de controlo exibe [E8]:

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

O painel de controlo exibe [U400]:

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

O painel de controlo exibe [Er47]:

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

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

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

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

PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE

- Os materiais da embalagem são ecológicos e recicláveis.
- Os dispositivos electrónicos são compostos por metais preciosos. Pergunte na sua zona onde poderá fazer a sua reciclagem.

- Não deitar o seu aparelho no lixo doméstico.
- Contactar o centro de reciclagem da sua zona adaptado à reciclagem de electrodomésticos.



INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

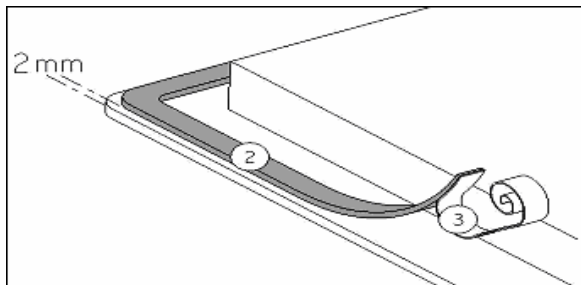
A instalação é da responsabilidade exclusiva dos especialistas.

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

Como colar a junta:

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

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

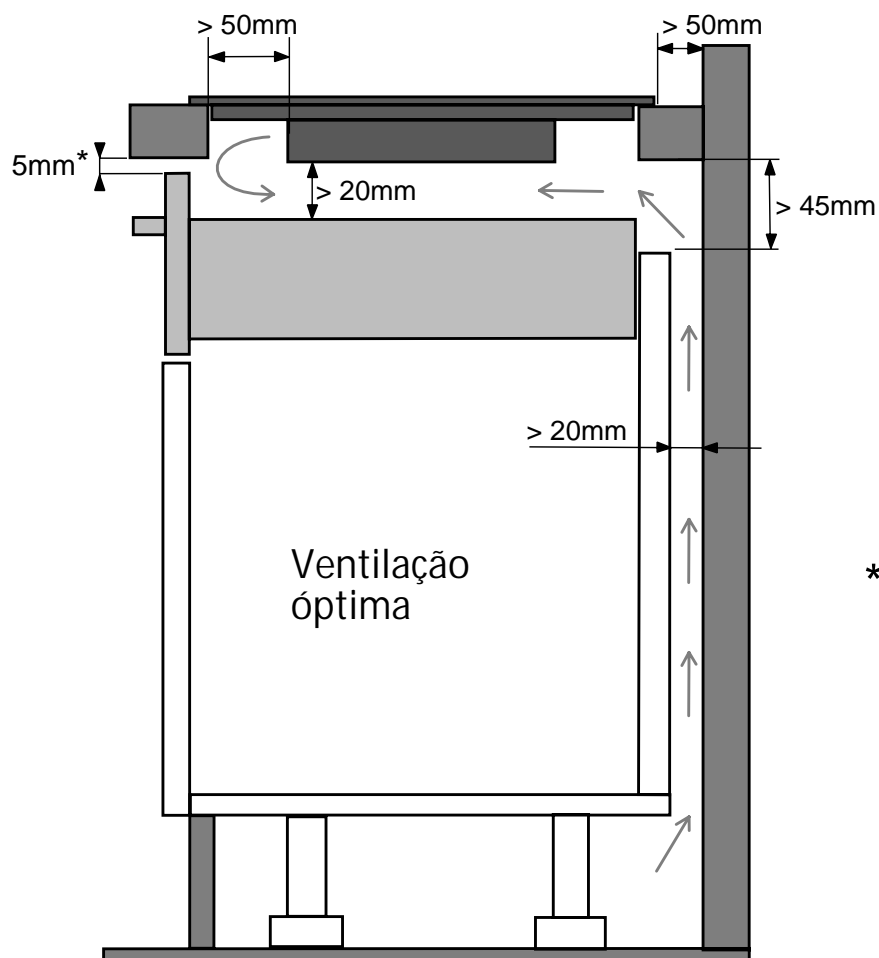


Colar a junta (2) a dois milímetros da extremidade externa do vidro, após retirar a folha protectora (3).

Ajuste - instalação:

- A placa está pontilhada com os ventiladores situados na parte inferior. **Por ello se debite respetar as distâncias para circulação do ar de ventilação.**
- Garantir que há uma distância de **50 mm** entre a placa e a parede ou os lados.
- A distância mínima de ventilação entre a base da placa e a parte superior de um forno ventilado o gaveta, tem de ser de **20 mm**. Caso não se trate de um forno com ventilação forçada, a distância de separação tem de ser superior de acordo com os conselhos do fabricante do forno.
- As placas estão classificadas como classe “Y” para a protecção contra o calor. Idealmente, a placa deveria ser instalada com muito espaço em ambos os lados. Pode haver uma parede na parte traseira e uma parede num dos lados. **No entanto, no outro lado nenhum aparelho ou dispositivo pode ser mais alto do que a placa.**
- O móvel ou o suporte no qual a placa será encaixada, assim como as extremidades do móvel, os revestimentos laminados e a cola usada para os fixar, devem ser capazes de resistir a temperaturas até 100 °C.
- As tiras nas extremidades da parede devem ser resistentes ao calor.
- Não instalar a placa em cima de um forno sem ventilação ou uma máquina de lavar loiça.
- Para garantir a boa circulação do ar no dispositivo electrónico, manter um espaço de 20 mm embaixo da caixa da placa.
- Se for colocada uma gaveta debaixo da placa, evitar colocar objectos inflamáveis nesta gaveta (ex.: sprays) ou objectos não resistentes ao calor. CUIDADO com objetos ou papéis pequenos, pois, quando absorvidos, podem danificar o ventilador ou danificar a ventilação. Tenha cuidado ao colocar objectos metálicos, tais como recipientes de cozedura ou cobertos, pois podem ficar muito quentes e ajudar a aumentar a temperatura da área e causar queimaduras.
- Os materiais habitualmente usados para fazer bancadas de trabalho expandem em contacto com a água. Para proteger a extremidade, aplicar uma camada de verniz ou um vedante especial. Deve ter-se um cuidado especial ao aplicar a junta adesiva que vem com a placa para evitar derrames para dentro do móvel de suporte. A junta garante uma vedação correcta quando usada juntamente com superfícies suaves da mesa de trabalho.
- O intervalo de segurança entre a placa e o exaustor colocado acima deve respeitar as indicações do fabricante do exaustor. Respeitar uma distância de pelo menos 760 mm se não possuir mais indicações.
- O cabo de ligação não pode estar sujeito a restrição mecânica (ex.: uma gaveta) após construção.
- **AVISO:** Use apenas proteções para placas do fabricante do aparelho de cocção ou recomendadas por este nas instruções de uso. O uso de proteções inadequadas ou não recomendadas pode causar acidentes.

Ajuste - instalação:

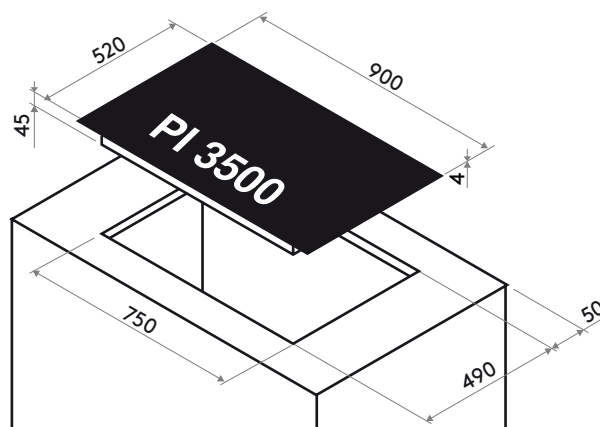
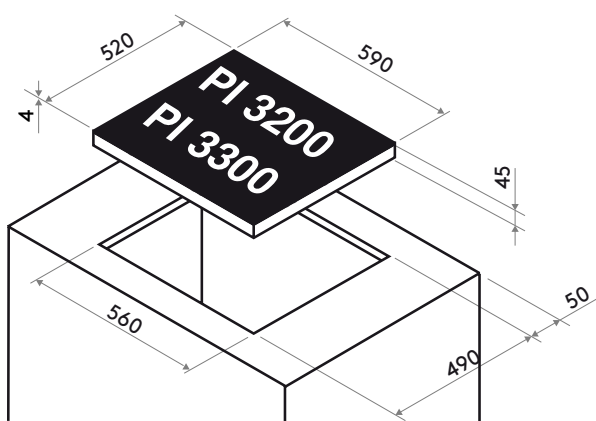


ATENÇÃO!
Uma instalação inadequada e a não existência de ventilação adequada podem provocar um mau funcionamento ou avaria do aparelho que não estão cobertos pela garantia do fabricante.

* Espaço de ventilação frontal recomendado, com isto evitamos o excesso de temperatura na bancada, mobiliário e utensílios que podem ser colocados debaixo da placa.

• As dimensões são:

Modelo	Tamanho de corte
PI3200	560 x 490 mm
PI3300	560 x 490 mm
PI3500	750 x 490 mm



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

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

Atenção!

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

Ligue sempre o fio de terra de protecção.

Respeite o esquema de ligação.

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

LIGAÇÃO DA PLACA PARA PI3200 E PI3300:

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

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

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

Monofásica 230V~1P+N

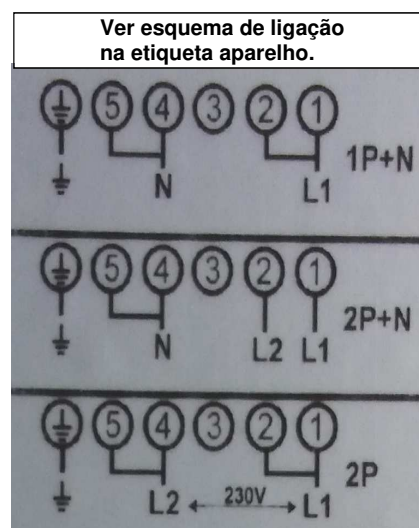
Instale a 1ª ponte entre os bornes 1 e 2, a 2ª entre os bornes 4 e 5.

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

Bifásica 400V~2P+N

Instale uma ponte entre os bornes 4 e 5.

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



LIGAÇÃO DA PLACA PARA PI3500:

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	3 Fase + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Definição das configurações:

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

Monofásica 230V~1P+N

Instale a 1ª ponte entre os bornes 1 e 2 e entre os 2 e 3, a 2ª entre os bornes 4 e 5.
Ligue o fio de terra ao borne e terra, o neutro N ao borne 4 ou 5, a fase L1 a um dos bornes 1, 2 ou 3.

Bifásica 400V~2P+N

Instale a 1ª ponte entre os bornes 1 e 2, e a 2ª entre os bornes 4 e 5.
Ligue o fio de terra ao borne de terra, o neutro N ao borne 4 ou 5, a fase L1 ao borne 1 ou 2 e a fase L2 ao borne 3.

Trifásica 400V~3P+N

Instale uma ponte entre os bornes 4 e 5.
Ligue o fio de terra ao borne de terra, o neutro N ao borne 4 ou 5, a fase L1 ao borne 1, a fase L2 ao borne 2 e a fase L3 ao borne 3.

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

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

INOXPAN S.L.

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

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

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

CERTIFICADO GARANTIA:

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

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

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

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

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

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

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

MODELO	
Nº MATRÍCULA	
INSTALADOR ESPECIALIZADO AUTORIZADO	
DATA DE COMPRA	
CARIMBO DISTRIBUIDOR	

