

INSTRUCCIONES Y CONSEJOS PARA EL USO, LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO DE LAS PLACAS DE COCCION DE ENCASTRE DE GAS DE VITROCERÀMICA

Estimado cliente:

Agradecemos sinceramente que haya adquirido uno de nuestros productos.

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

Las instrucciones proporcionadas solo son válidas para los países de destino cuyos símbolos de identificación aparecen en la portada del manual de instrucciones y en la etiqueta del aparato. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles danos ocasionados a personas o a cosas por una instalación incorrecta o por el uso inadecuado del aparato.

Pando

MODELO: PGA-4260 - PGA-4370

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

ES

DESCRIPCION PLACA DE COCCION

ADVERTENCIA:

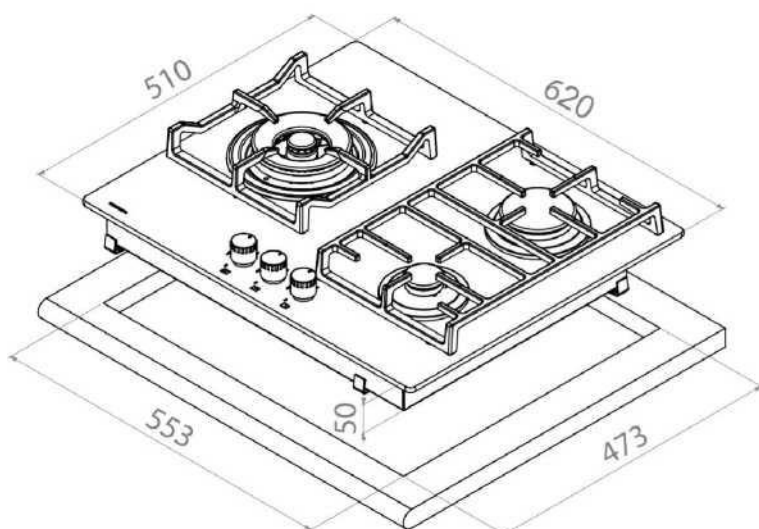
Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.

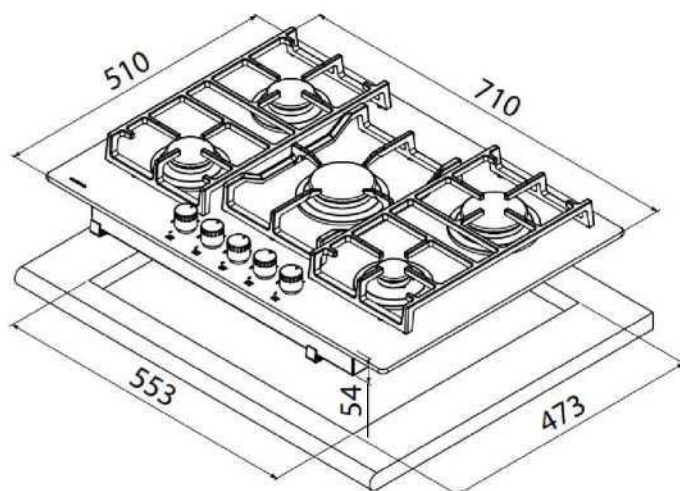
Los niños no deben jugar con el aparato.

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

MODEL: PGA-4260

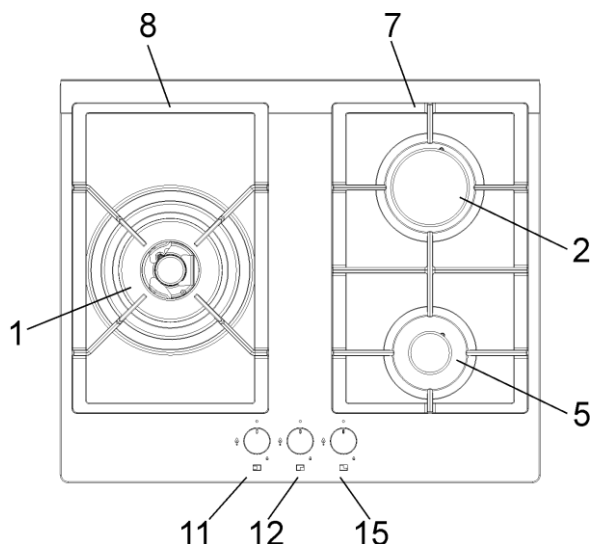


MODEL: PGA-4370

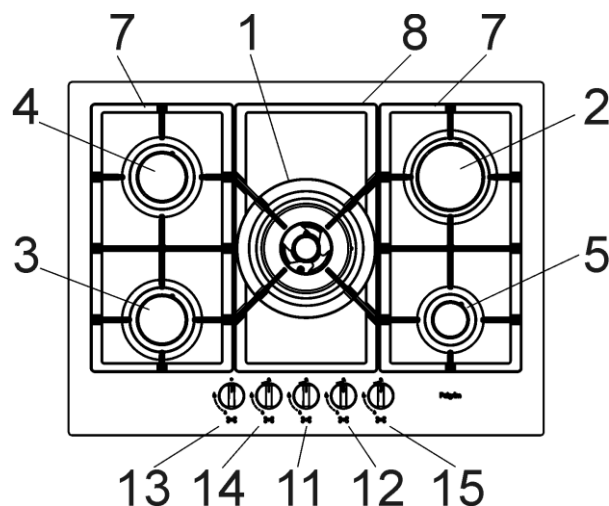


DESCRIPCION PLACA DE COCCION

MODEL: PGA-4260



MODEL: PGA-4370



- | | |
|---------------------------------|-----------|
| 1 Quemador ultrarrápido | de 4000 W |
| 2 Quemador rápido | de 2800 W |
| 3 Quemador semirrígido Reducido | de 1400 W |
| 4 Quemador semirrígido | de 1750 W |
| 5 Quemador auxiliar | de 1000 W |
| 7- 8 Parrilla | |
| 11 Mando del quemador n° 1 | |
| 12 Mando del quemador n° 5 | |
| 13 Mando del quemador n° 4 | |
| 14 Mando del quemador n° 3 | |
| 15 Mando del quemador n° 2 | |

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

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

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

USO

1) QUEMADORES

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

- Encendido eléctrico automático

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

- Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad

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

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

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

COMO USAR LOS QUEMADORES

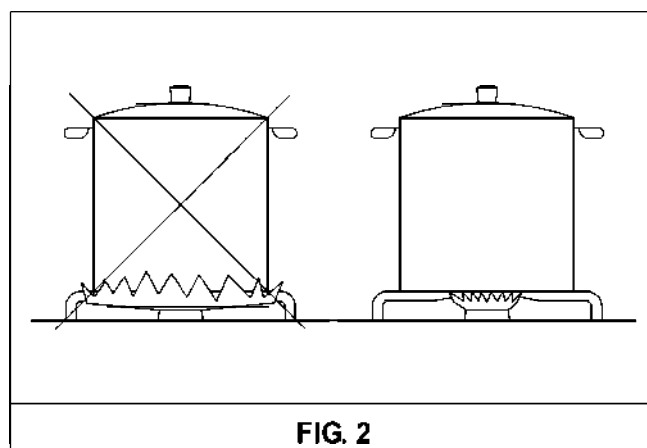
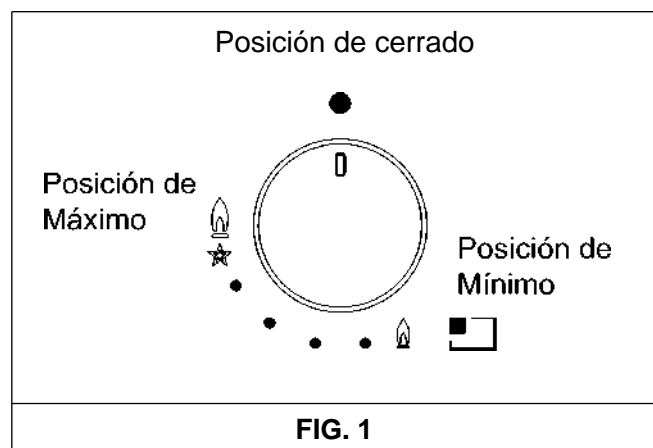
Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

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

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

ADVERTENCIAS:

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



USO

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

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

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

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

Atención:

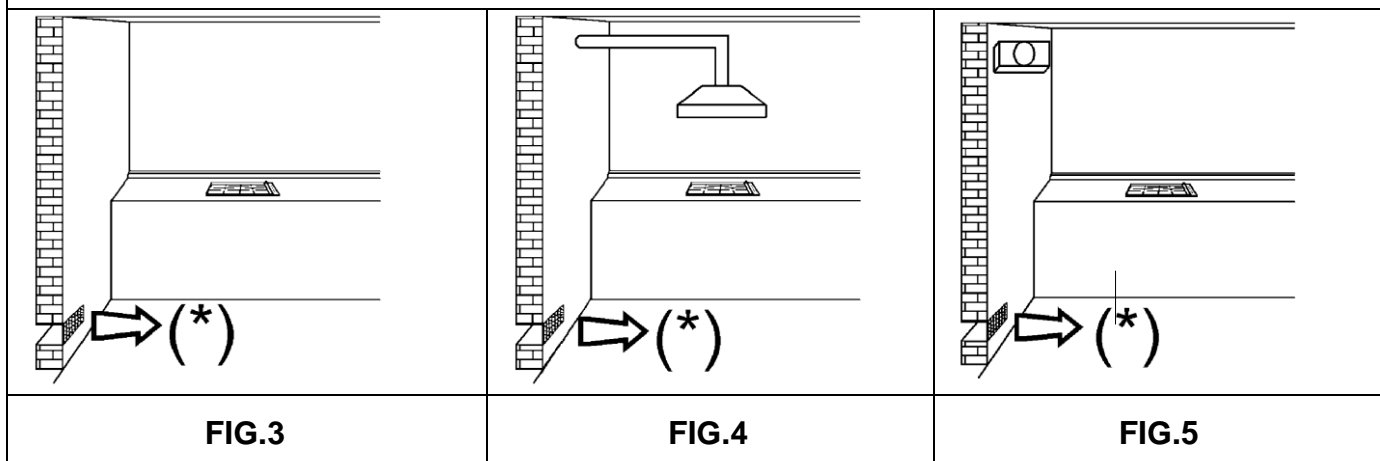
Durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

ATENCIÓN:

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

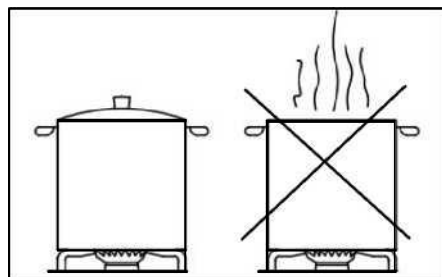
- apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.

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

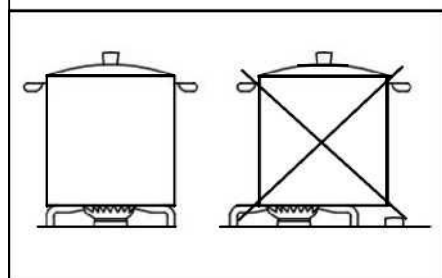


USO

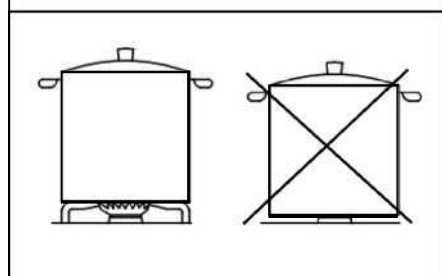
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGIA Y EVITAR DANOS EN LOS RECIPIENTES



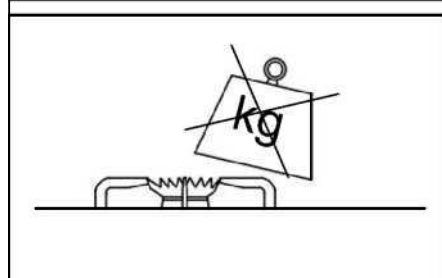
- **Para evitar desperdiciar energía no cocine sin tapa o con esta desplazada.**



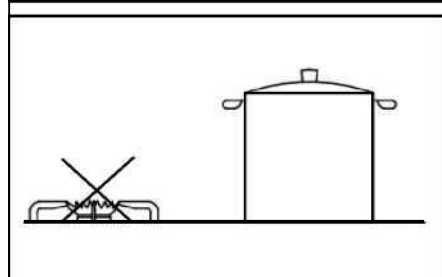
- **Centre bien el recipiente en el quemador. No coloque recipientes grandes cerca de los mandos, estos podrán dañarse con el exceso de temperatura.**



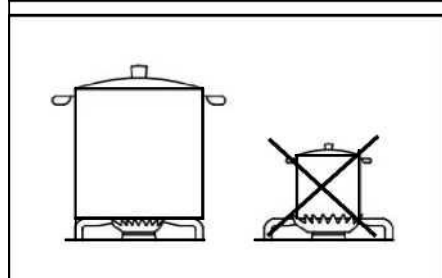
- **No coloque nunca el recipiente directamente sobre el quemador, póngalo siempre sobre las parrillas. Y asegúrese de que estas están bien situadas antes de su uso.**



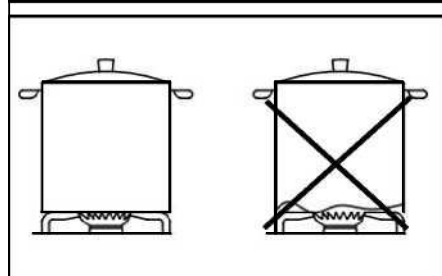
- **Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción, no la golpee y no sitúe sobre ella pesos excesivos.**



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



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



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

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

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

2) ENCIMERA

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores "T" (ver fig. 6-6/A) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig.6). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas. Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. fig. 6/C) y dejar secar completamente. La limpieza debe efectuarse con la placa y sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos.

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

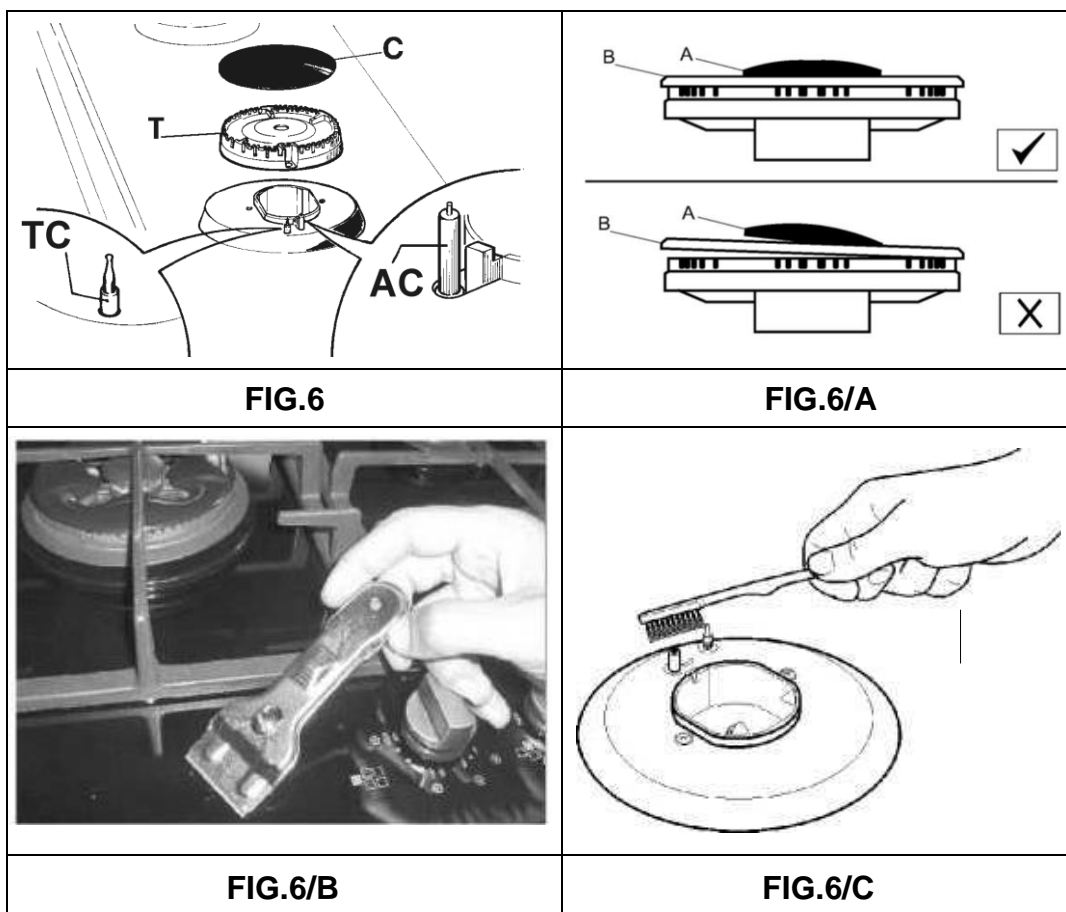
DVERTENCIAS:

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

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

Nota:

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



LIMPIEZA

ATENCIÓN:

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

Vitrocerámica

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

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

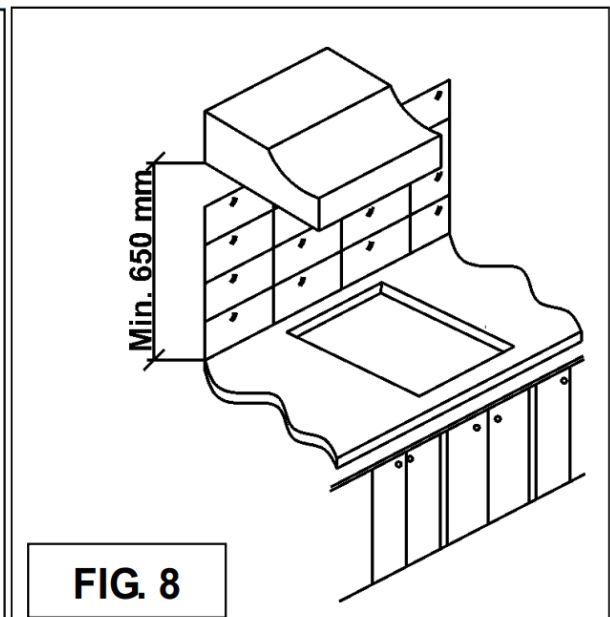
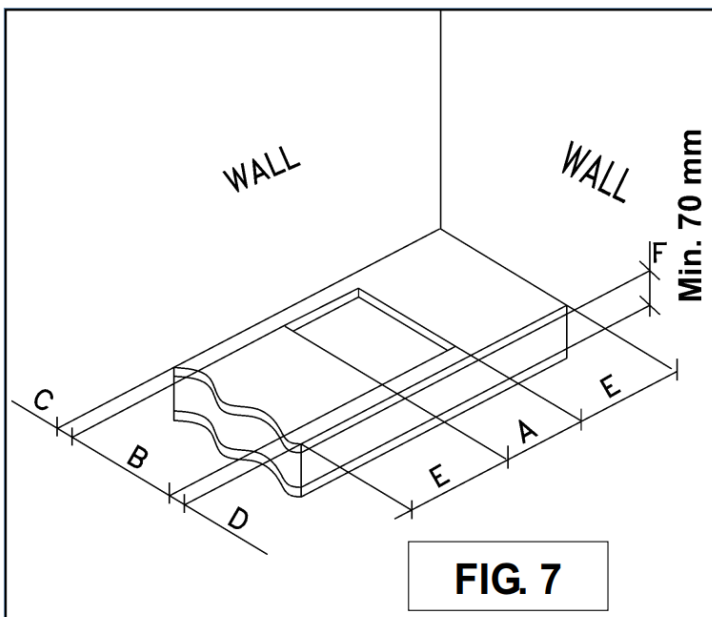
No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza.

Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:

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

MEDIDAS A RESPETAR (en mm)

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



INSTALACION

DATOS TECNICOS PARA LOS INSTALADORES

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

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

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

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

3) INSERCION DE LA PLACA

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

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

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

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

4) FIJACION DE LA PLACA

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

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

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

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

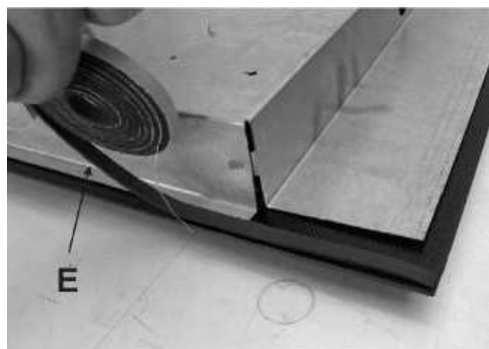


FIG.9

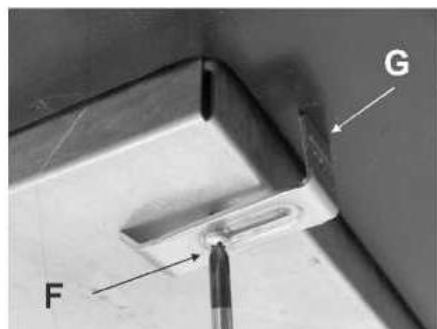


FIG.10

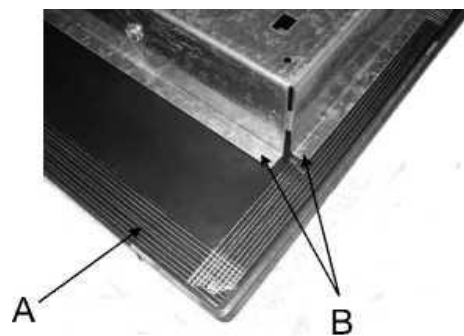


FIG.A

INSTALACION

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACION

IMPORTANTE:

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

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

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

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

5) VENTILACION DE LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala este ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m³. El aflujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 3). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.

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

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

6) UBICACION Y AIREACION

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

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

INSTALACION

7) CONEXION DEL GAS

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

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

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

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

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

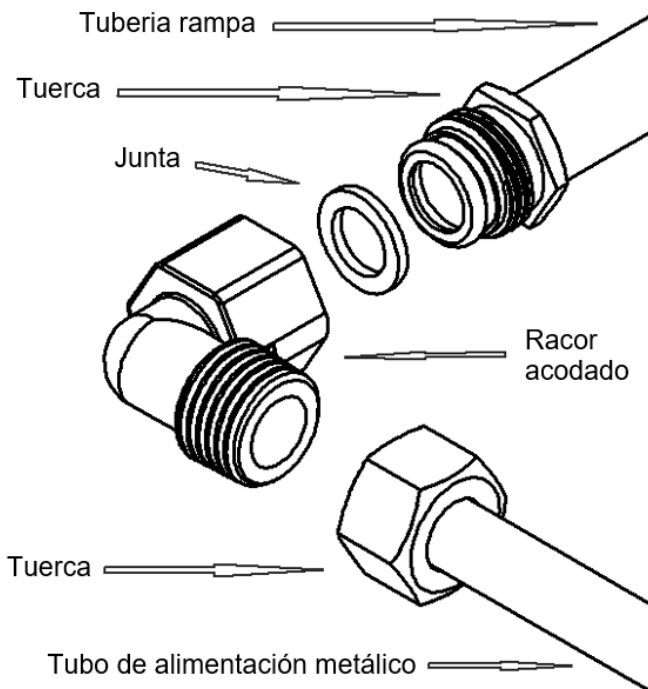
Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

ADVERTENCIA:

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

IMPORTANT:

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



INSTALACION

8) CONEXION ELECTRICA

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

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

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- la tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del producto).
- Ver las etiquetas adheridas en la parte inferior del producto, indica las características de tensión de alimentación y potencia, para usar la adecuada sección de cables de conexión eléctrica.
- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

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

- Poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que este no lo posea (ver fig. 11).
- Conectar los cables según el esquema de la fig. 11, asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

letra L (fase) = cable color marrón;

letra N (neutro) = cable color azul;

símbolo tierra \oplus = cable color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura de 90 °C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.
- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

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

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

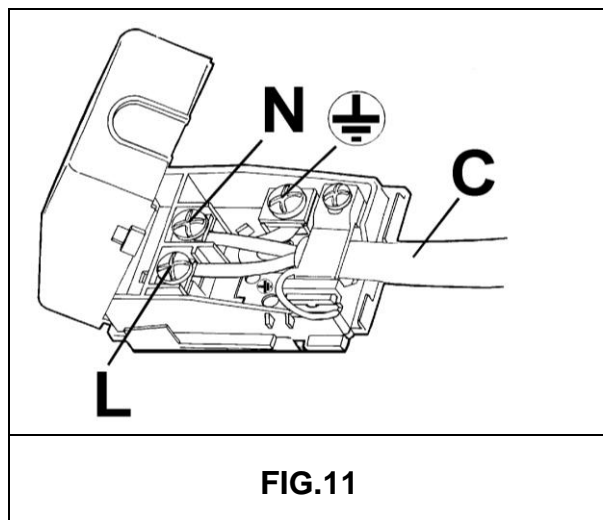
Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

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

ADVERTENCIAS:

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

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



REGULACION

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

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

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

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

9) GRIFOS

Regulación del "Mínimo"

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

LUBRICACIÓN DE LAS LLAVES.

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

FIG.12

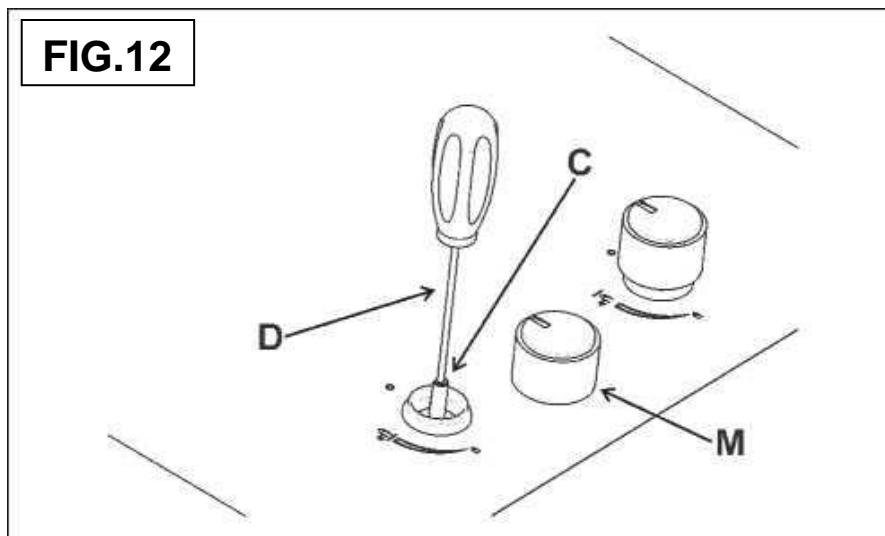
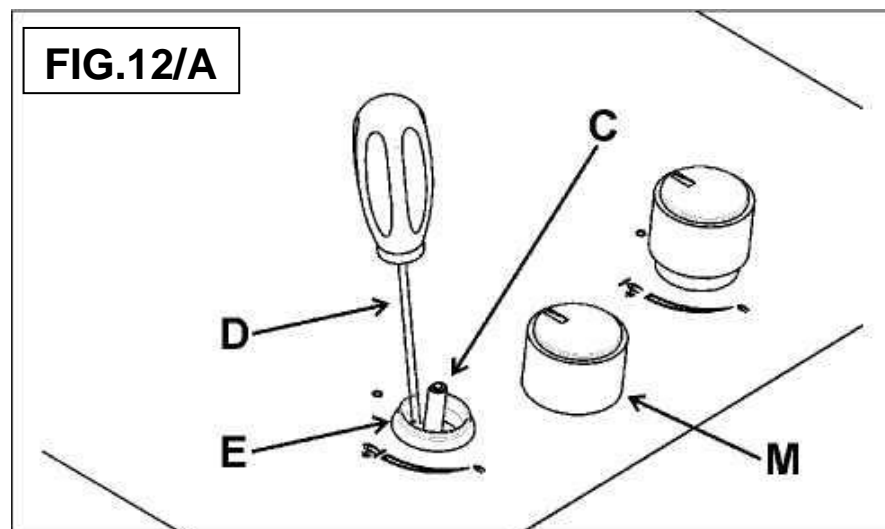


FIG.12/A



TRANSFORMACIONES

10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES.

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

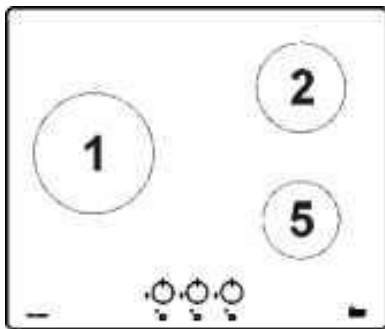
Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 9, sellar los eventuales órganos de regulación o

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

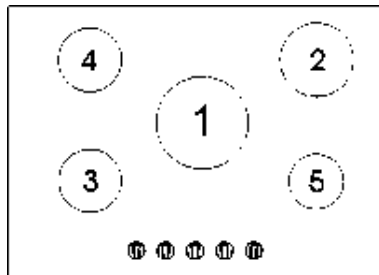
La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas se suministra con el aparato. También puede solicitarse a un centro de asistencia autorizado.

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

DISPOSICION DE LAS BOQUILLAS



EE _{Gas hob}
57,05 %



EE _{Gas hob}
57,0 %

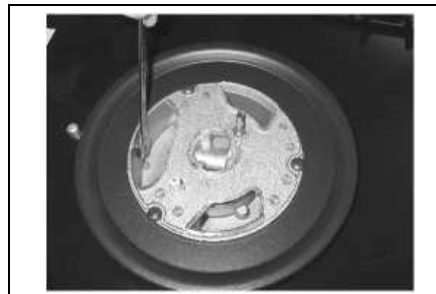


FIG. 13

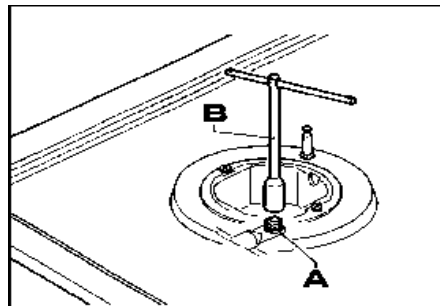


FIG. 13/A

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

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACION

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

ATENCIONU!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra (B) mas largo respecto a los conductores de fase (ver fig. 14) y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

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



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

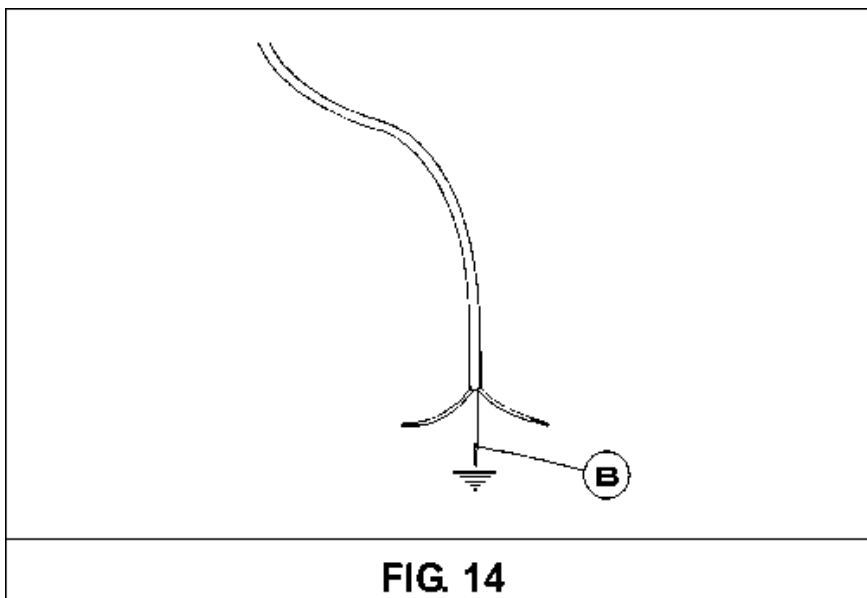


FIG. 14

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

3 FUEGOS (60) UR IZQUIERDO

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.80 kW

Σ Qn GPL = 567 gr/h (G30)

557 gr/h (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

5 FUEGOS (70)

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 10.95 kW

Σ Qn GPL = 796 gr/h (G30)

782 gr/h (G31)

TENSIÓN = 220 - 240 V~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACION DEL GAS DEL EQUIPO

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

ASISTENCIA TECNICA Y REPUESTOS

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

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

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

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

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

MARCA:.....

MODELO:

SERIE:.....



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

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

SOLUCIONES USUARIO

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

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

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

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

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

CERTIFICADO GARANTIA:

INOXPAN, S.L., como fabricante de este aparato, garantiza el mismo por el plazo de dos años a partir de la fecha de compra, conforme a las siguientes condiciones:

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTIA:

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

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

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

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