



Pando
integralcooking

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

CLEANING INSTRUCTIONS



Limpieza diaria
Daily care



Restos de comida
Food residues



Manchas
acumuladas
Accumulated
stains

E398

Manual de uso - ES
Certificado de Gantía



Manual do utilizador - PT
Certificado de garantia



Manuel de l'utilisateur - FR
Certificat de garantie



User manual - EN
Certificate of Guarantee



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



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

Pando

integralcooking

CAMPANAS DECORATIVAS
HORNOS & MICROONDAS
PLACAS DE GAS E INDUCCIÓN
FRIGORÍFICOS
LAVAVAJILLAS
VINOTECAS

OVENS & MICROWAVES
INDUCTION & GAS HOBS
REFRIGERATORS
DISHWASHERS
WINE COOLERS

CALIDAD CERTIFICADA
CERTIFIED QUALITY



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



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



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

Certificate of registration of carbon footprint, offsetting and CO2 absorption projects of the Ministry of Ecological Transition and Demographic Challenge (MITECD).



The Global Kitchen *Partner*

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

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

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

Pando se reserva el derecho de cambiar o anular cualquier medida de los artículos del manual, sin previo aviso, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad, y no se hace responsable de los errores u omisiones que pudieran darse en el manual.

Características técnicas válidas salvo errores tipográficos, omisión o impresión.

Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando - INOXPAN S.L., por lo que queda totalmente prohibida la apropiación de imágenes y la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito.

LAS IMÁGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

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

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

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

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

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

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

También le mostramos nuestra colección de electrodomésticos imprescindibles en cualquier hogar. Electrodomésticos tales como nuestra colección de **Hornos** y **Microondas** con elevadas prestaciones, las **Placas de Inducción** y de **Gas** que le ayudarán a realizar las mejores recetas, **Vinotecas** y **Bodegas de Envejecimiento** para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones, **Lavavajillas** de integración con la tecnología más actual y nuestra gama de **Frigoríficos** y **Congeladores** de integración panelables junto con los de libre instalación.

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

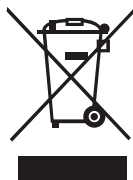
Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y las capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.

Muchas gracias
El equipo de **Pando**

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

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



ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....	8
CONTENIDO DE LA CAJA.....	15
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	16
• INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	16
• INSTALACIÓN DE LA PLACA.....	18
UTENSILIOS RECOMENDADOS.....	26
DISPLAY	27
FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN.....	28
• CONFIGURACIÓN INICIAL.....	28
• USO DE LA PLACA.....	29
• USO DE LA CAMPANA INTEGRADA	35
MANTENIMIENTO	39
• LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN.....	39
• MANTENIMIENTO DE LOS FILTROS	40
• LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE RECOGIDA DE LÍQUIDOS.....	42
CÓDIGOS DE ERROR.....	44
FICHA TÉCNICA.....	46
GARANTÍA.....	48

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea atentamente esta información antes de utilizar la plaza de cocción.

Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato.

- Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con el fabricante.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Retire todos los elementos del embalaje, etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- No transforme ni modifique el aparato.
- No coloque ni deje cerca del

aparato objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3), ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.

- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- El aparato solo debe utilizar si está montado e instalado en un mueble o una superficie de trabajo homologada y adaptada.
- Su utilización está únicamente destinada a los usos domésticos (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- No use la placa como soporte ni como superficie de trabajo.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, senso-

riales o mentales reducidas o con falta de experiencia si están bajo supervisión durante el uso del aparato y comprenden los peligros que conlleva.

- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él. No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves. No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colo-

carse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la salida de humos, es importante seguir cuidadosamente las normas establecidas por las autoridades locales.

No quedará cubierto por garantía:

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. La manipulación deberá realizarse por un especialista SAT de Pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, ¡aunque siga vigente!
- Si repara o sustituye alguna pieza del aparato, a menos que se recomiende específicamente en el manual, deberá realizarse por un especialista SAT de Pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, ¡aunque siga vigente!

- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos a aquellos para los que ha sido diseñado.

Precauciones durante el uso

- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección, podría calentarse mucho y encenderse.
- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir la zona de cocción tanto como sea posible.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir la zona de cocción tanto como sea posible.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos que se asesore con el proveedor o el médico.
- El desecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apague nunca con agua un fuego. En vez de eso, apague la zona de cocción y sofoque con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- No intente manipular los filtros mientras la campana está en funcionamiento.
- El aire no debe ser expulsado a un conducto que se utilice como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- No corte ni prepare alimentos directamente en la superficie de su placa.
- Para los portadores de esti-

muladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes de usar la encimera de inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

Precauciones durante la limpieza

- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- Desconecte la placa de cocción antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él. El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.
- Utilice guantes de protección antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La conexión a un buen siste-

ma de cableado de tierra es esencial y obligatoria.

- Las modificaciones en la instalación eléctrica doméstica sólo deben llevarse a cabo por un electricista cualificado.

ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, ¡aunque siga vigente!

Peligro de corte y quemaduras

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La hoja afilada de un rasgador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemadu-

ras.

- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga alejados a los niños. El incumplimiento de este consejo puede provocarles quemaduras y escaldaduras.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA: Las grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar.

ADVERTENCIA: El proceso de cocción tiene que supervisarse en todo momento. Una cocción breve debe ser supervisada con continuidad.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio. No guarde objetos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: No intente nunca apagar el fuego con agua. En vez de eso, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

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 placa.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la placa.
- 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 provocar roturas u otras modificaciones en el producto al enfriarse.
- Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar o freír. Se debe controlar el proceso de cocción en todo momento.
- No almacene objetos sobre

la placa de cocción.

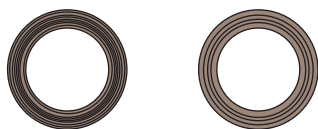
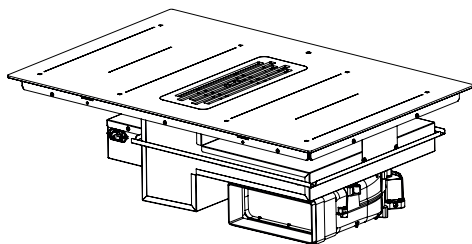
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese de que haya distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las 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 placa 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 desmonte el aparato usted mismo.

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- El uso de ollas o recipientes inadecuados puede provocar un mal funcionamiento o avería y originaría la conclusión prematura de la garantía (vea apartado de utensilios recomendados).

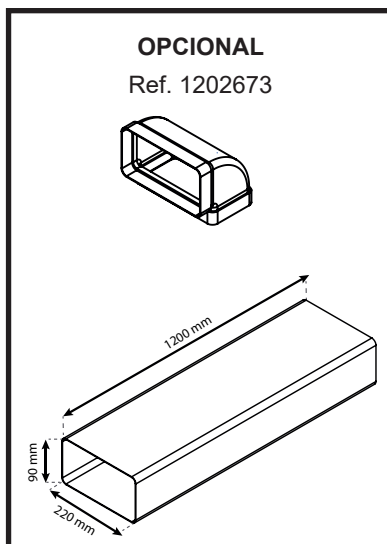
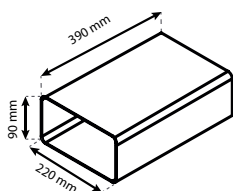
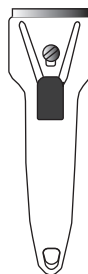
CONTENIDO DE LA CAJA



X4



X4



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Precauciones antes de comenzar la instalación:

- Las operaciones de montaje y conexión eléctrica deben ser efectuadas por personal especializado.
- Utilice guantes de protección antes de realizar las operaciones de montaje.
- **ADVERTENCIA:** Si no se instalan los tornillos o fijaciones de acuerdo con estas instrucciones, pueden producirse riesgos eléctricos.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Importante! Tenga en cuenta los datos de la placa que se encuentran en el interior del aparato.

Verifique que la posición del enchufe de alimentación sea de fácil acceso. Si se conecta directamente a la red eléctrica es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos, dimensionado con respecto a la carga y que cumpla con las normas vigentes.

Clase de aislamiento I

Este aparato pertenece a la clase I y por lo tanto debe conectarse a la toma de tierra.

Tenga en cuenta:

MARRÓN = L (línea)

AZUL = N (neutro)

AMARILLO/VERDE = Tierra

El cable neutro debe conectarse al borne con el símbolo N, mientras que el cable AMARILLO/VERDE debe conectarse al

borne cerca del símbolo de tierra.

El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros dos cables.

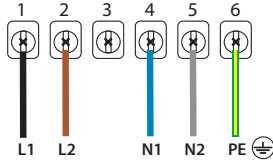
Si no se incluye un cable con el electrodoméstico, utilice un cable de tipo H05V2V2-F, que tiene las condiciones necesarias para el consumo de poder total del dispositivo.

Asegúrese de que en ningún punto el cable esté en contacto con un elemento que pueda calentarse. Nunca debe alcanzar una temperatura 50 °C mayor que la temperatura ambiente.

El aparato debe conectarse a la red eléctrica permanentemente. Por este motivo se necesita colocar antes un interruptor omnipolar con una abertura mínima de 3mm entre los contactos, dimensionado con respecto a la carga y que cumpla con las normas vigentes. De esta manera se podrá desconectar completamente en caso de condiciones de sobretensión III.

El cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador. Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

H05V2V2-F
5 x 2.5 mm²

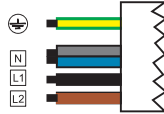


220V - 240V 1N ~



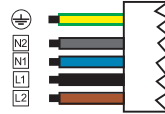
L	Negro
L	Marrón
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo / Verde

380V - 415V 2N ~

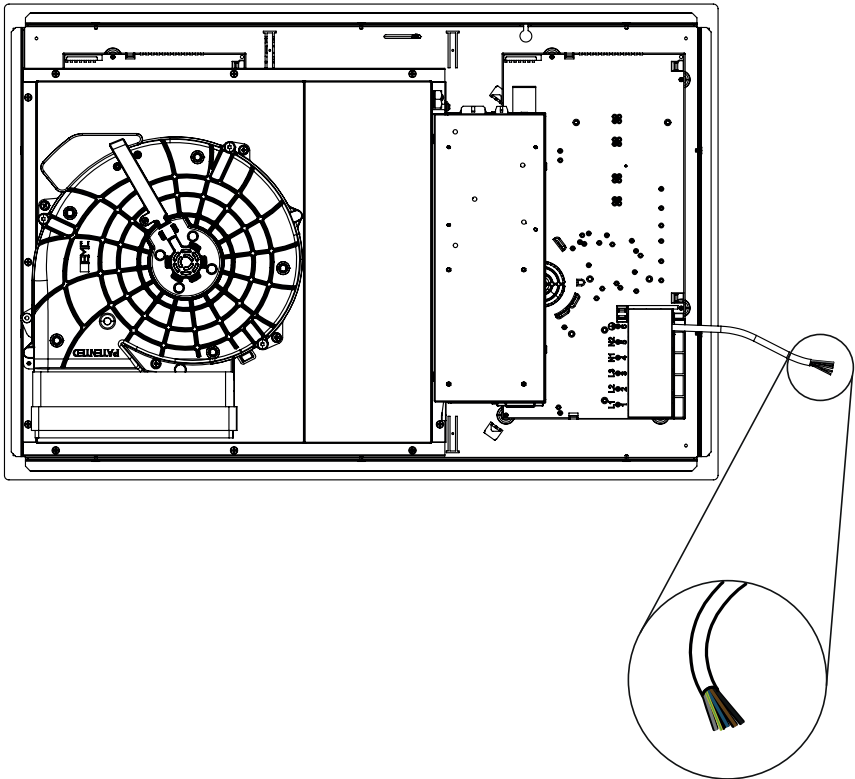


L1	Negro
L2	Marrón
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo / Verde

380V - 415V 2N ~

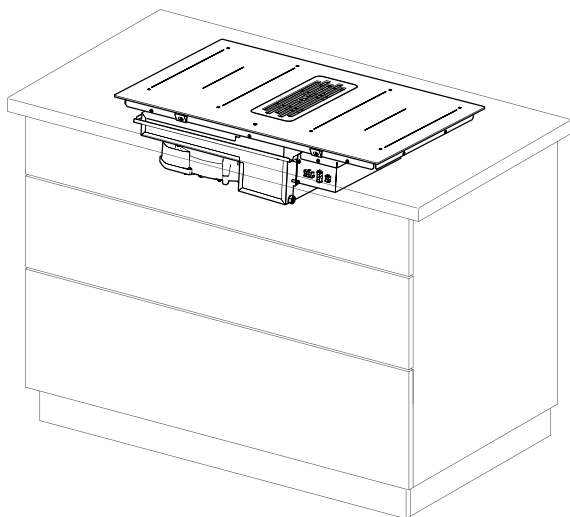


L1	Negro
L2	Marrón
N1	Azul
N2	Gris
⊕	Amarillo / Verde

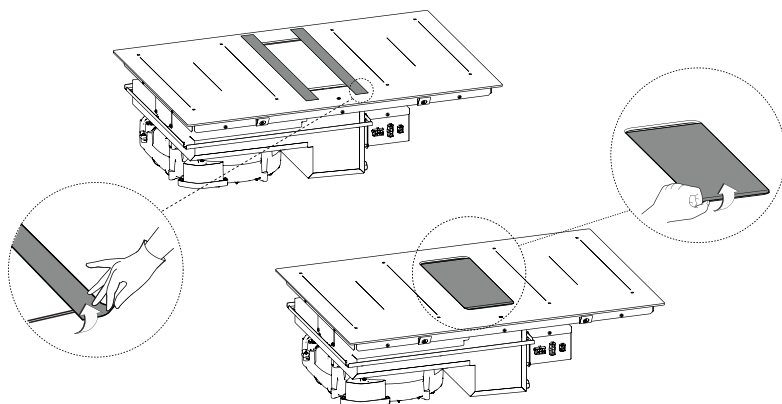


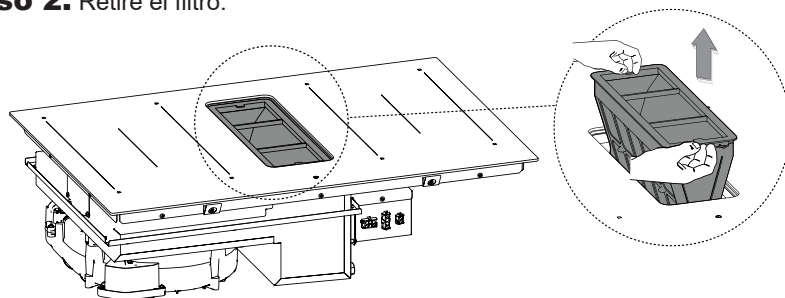
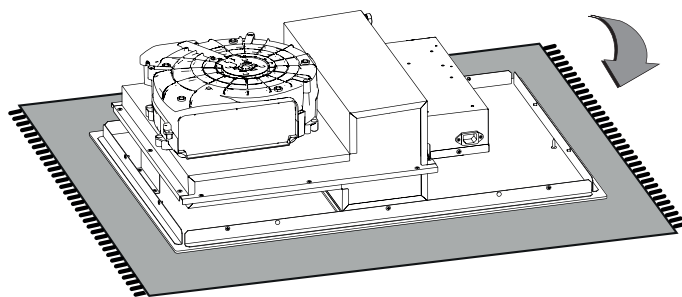
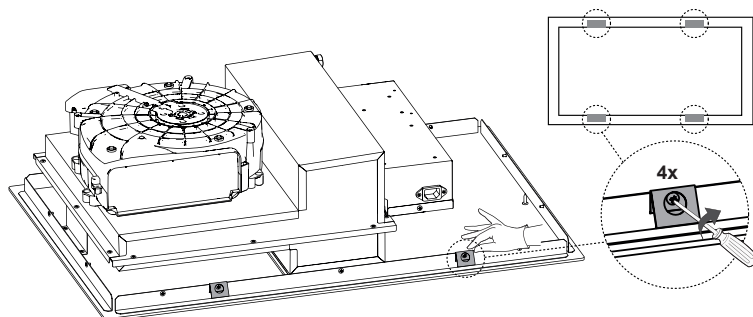
INSTALACIÓN DE LA PLACA

Este electrodoméstico está diseñado para ser encastrado en una encimera de trabajo.

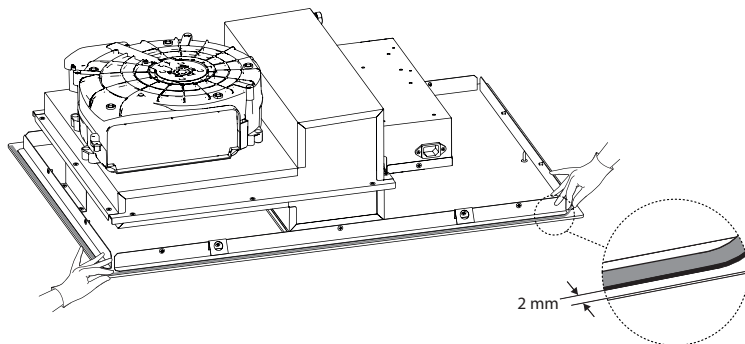


Paso 1. Retire la cinta adhesiva y el cartón.



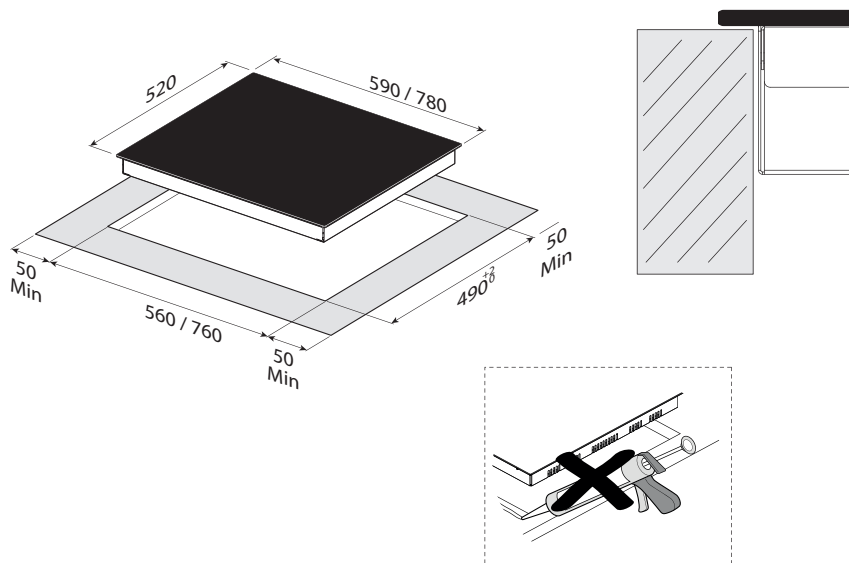
Paso 2. Retire el filtro.**Paso 3.** De la vuelta a la placa apoyándola en una superficie blanda para asegurar no rayar el vidrio.**Paso 4.** Coloque los soportes de fijación suministrados en los lados largos de la placa.

Paso 5. Coloque el material de sellado suministrado alrededor de todo el perímetro de la placa de cocción.

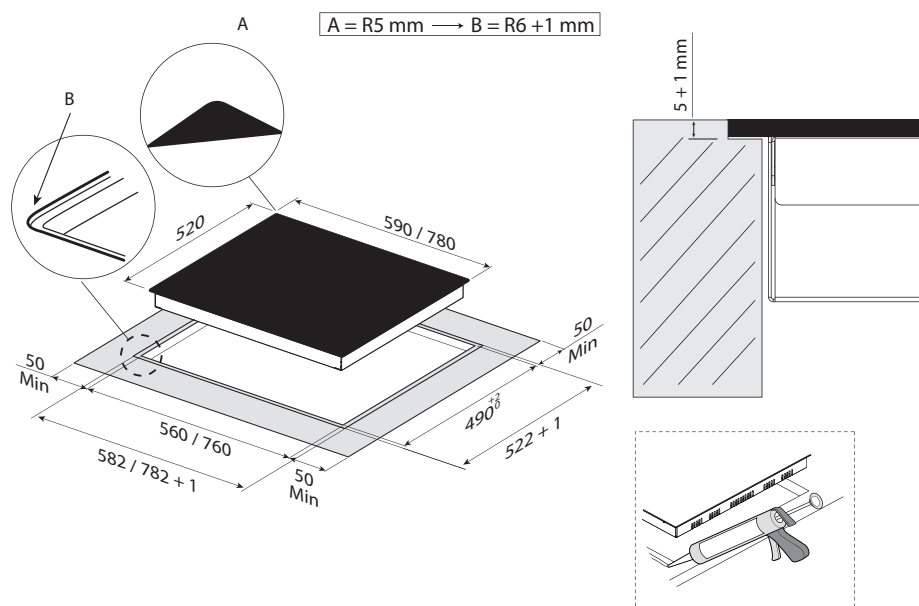


Paso 6. Realice un corte en encimera siguiendo las medidas indicadas en este manual, teniendo en cuenta si quiere instalar su placa sobre encimera o encastrada al mismo nivel que su encimera.

◇ MEDIDAS DE CORTE DE ENCIMERA PARA PLACA SOBRE ENCIMERA



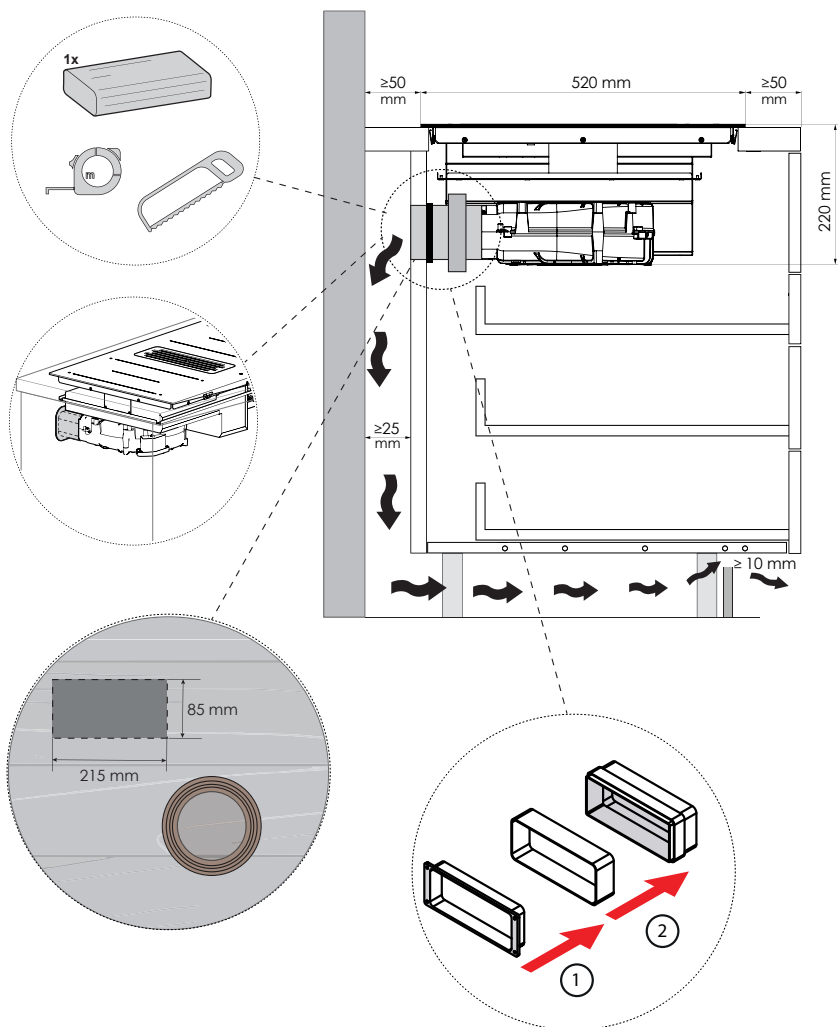
❖ MEDIDAS DE CORTE DE ENCIMERA PARA PLACA ENCASTRADA



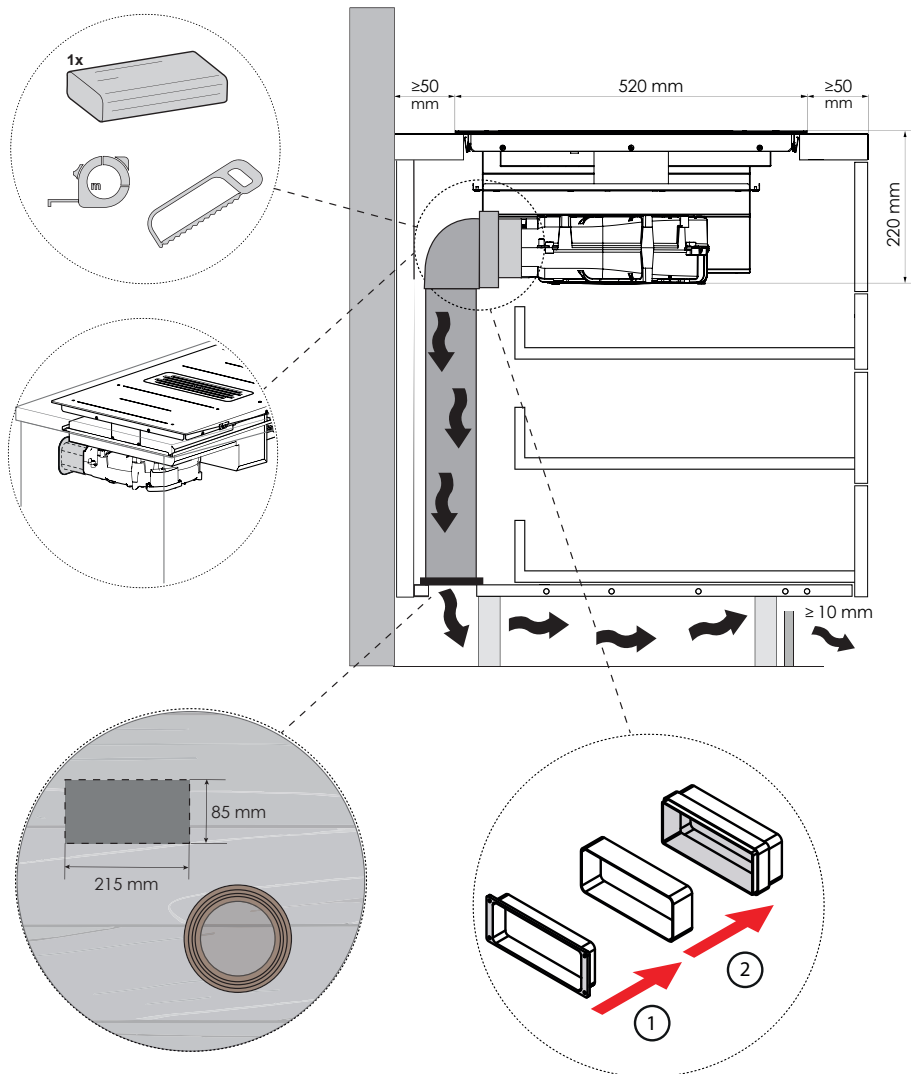
ADVERTENCIA: Durante el proceso de montaje, asegúrese de que el cable de alimentación queda perpendicular a la encimera y de que no queda en contacto con ninguna de las partes metálicas adyacentes.

Paso 7. Seleccione el tipo de aspiración que desea instalar.

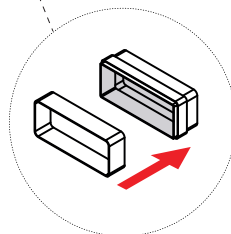
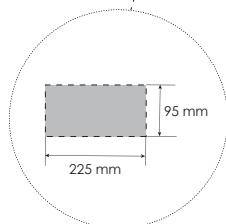
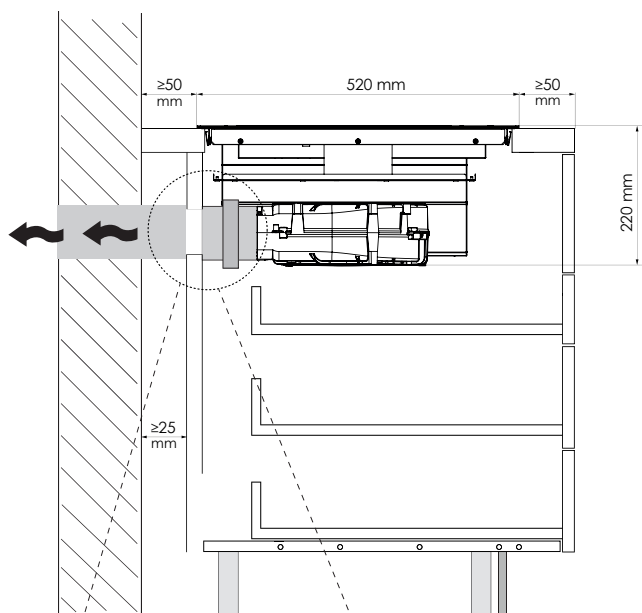
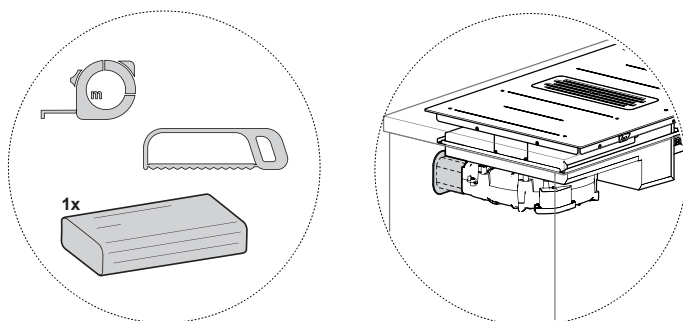
OPCIÓN 1: INSTALACIÓN FILTRANTE CON RECIRCULACIÓN A MUEBLE DE DOBLE FONDO



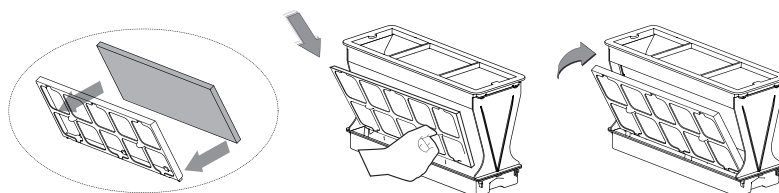
❖ OPCIÓN 2: INSTALACIÓN FILTRANTE CON RECIRCULACIÓN A ZÓCALO



❖ OPCIÓN 3: INSTALACIÓN ASPIRANTE CON SALIDA EXTERIOR



Una vez instalada la placa siguiendo todas las indicaciones de instalación, deberá solicitar los filtros de olor regenerables e instalarlos como se indica:



UTENSILIOS RECOMENDADOS

La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro.

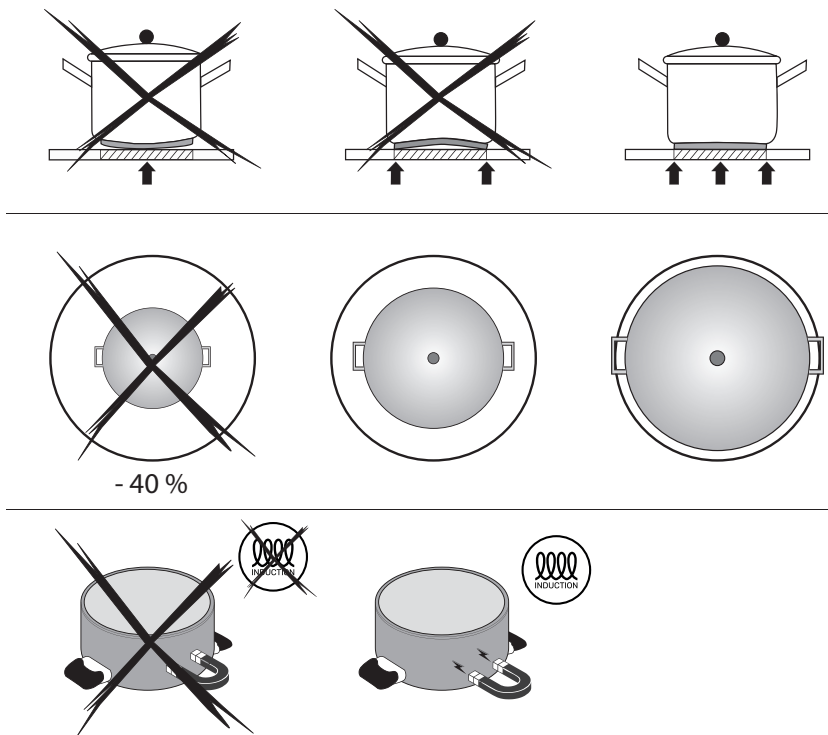
Es posible saber si su olla es compatible:

- Utilizando un imán en el fondo de la olla.
- Verificando la presencia del símbolo de inducción.

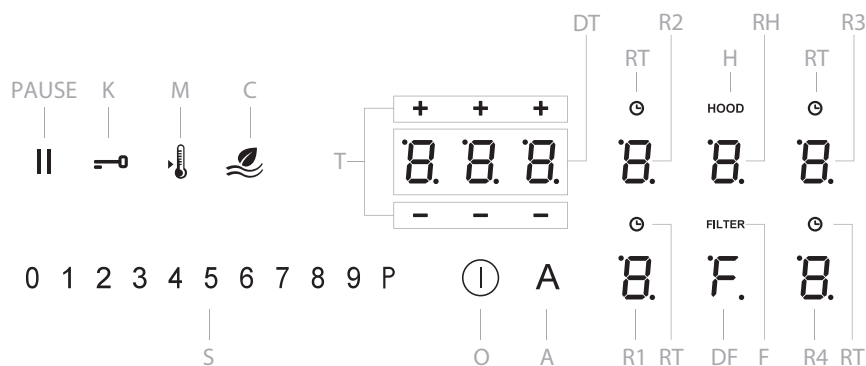
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa:

- Utilice sólo recipientes con fondo perfectamente plano.
- Utilice recipientes con base lisa para evitar rayar la superficie.
- Evite recipientes metálicos con fondo esmaltado.

Recipientes a utilizar para la cocción:



DISPLAY



ICONO	FUNCIÓN
O	ON/OFF de la placa de cocción y aspirador
S	Control deslizante placa de cocción y aspirador
R(1/2/3/4)	Selección y pantalla de las zonas de cocción
RT	Activación del temporizador para zona de cocción
H	Indicador de aspiración y menú de ajuste para saturación de filtros regenerables
RH	Selección y pantalla del aspirador
F	Indicador de saturación de los filtros metálicos antigrasa
DF	Pantalla de saturación de los filtros regenerables y metálicos antigrasa
T	Área de temporizador
DT	Pantalla de temporizador
A	Función automática para el aspirador
PAUSE	Función stop & go
K	Función bloqueo de mandos
M	Función melting
C	Función clean air

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Su placa de cocción está dotada de un sistema de seguridad que protege los circuitos electrónicos evitando el sobrecalentamiento en caso de uso prolongado a alta potencia. El sistema desactiva temporalmente una o varias zonas de cocción hasta que se recuperan las temperaturas óptimas.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Cuando encienda su placa de aspiración por primera vez, todos los campos del display se iluminarán durante algunos segundos. Luego, las pantallas se apagarán y sólo permanecerá activa la tecla **A** de manera intermitente.

ADAPTACIÓN DEL CONSUMO

En los 2 minutos siguientes a la conexión o reconexión de la placa aspirante a la red eléctrica, la potencia de las zonas de cocción puede ajustarse a uno de los siguientes valores: 7400 W (configuración

predefinida), 4500 W, 3500 W o 2800 W.

Este procedimiento le permitirá adaptar el consumo a las capacidades reales del sistema eléctrico en el que realice la instalación.

Adapte el consumo siguiendo los siguientes pasos:

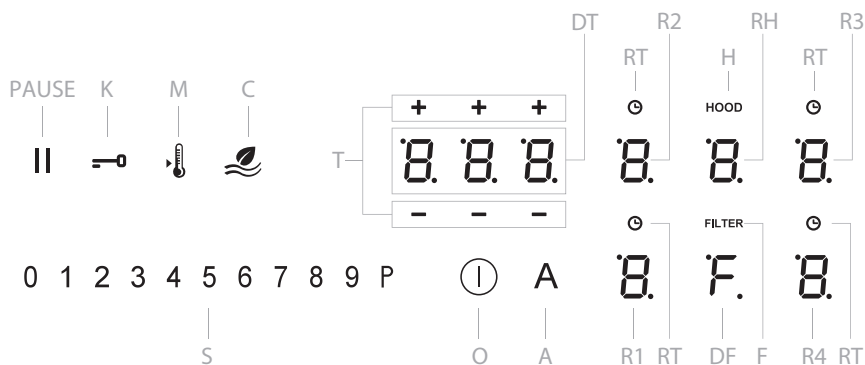
1. Mantenga pulsado el icono **A**.
2. Sin dejar de pulsar **A**, pulse consecutivamente **R4**, **R3**, **R2** y **R1**.

Nota: Con cada pulsación se emitirá una breve señal acústica y la pantalla **R2** mostrará las letras **C** y **O** de forma alterna.

3. Pulse la pantalla **R2**.
4. Se iluminará la barra numérica. Seleccione la potencia pulsando el valor en kW con el que desea configurar su producto:

Valor	kW
0 (predeterminado)	7,4
1	4,5
2	3,5
3	2,8

5. Confirme la configuración pulsando el icono de encendido (**O**) durante 2 se-



gundos. Se emitirá una señal acústica que confirmará el cambio.

6. Pulse cualquier icono para finalizar (excepto el icono de encendido **O**).

USO DE LA PLACA

◇ ON/OFF

Encienda el aparato pulsando el icono **O**. Todas las funciones activables se encienden con luminosidad reducida al 30 %. La intensidad luminosa aumentará a medida que se activen las distintas funciones.

Para apagar la placa aspirante, pulse nuevamente el icono **O**.

Nota: Si no se activa ninguna función en 20 segundos, la placa de cocción se apaga automáticamente.

◇ ACTIVACIÓN MANUAL

1. Encender una o más zonas de cocción pulsando la tecla correspondiente a la zona deseada (**R1*/R2*/R3*/R4***). (La pantalla seleccionada se ilumina al 100%.)
2. Para regular el nivel de potencia, deslizar el dedo de izquierda a derecha o pulsando directamente en el punto

específico de la barra deslizante **S** (el rango de potencia va de 0 a 9).

3. La pantalla **DT** muestra la actividad durante los primeros 10 segundos.

Nota 1: Si después de unos 10 segundos no se realiza ninguna operación y una o más zonas de cocción están activas, la pantalla seleccionada volverá al estado de stand-by (con un 30% de luminosidad).

Nota 2: Si después de unos 10 segundos no se realiza ninguna operación y ninguna zona está activa, la placa aspirante se apaga automáticamente.

Nota 3: Si pulsa sobre la pantalla de la zona mientras está en funcionamiento, es posible ver en tiempo real en la pantalla **DT** el tiempo que ha transcurrido desde que se ha encendido.

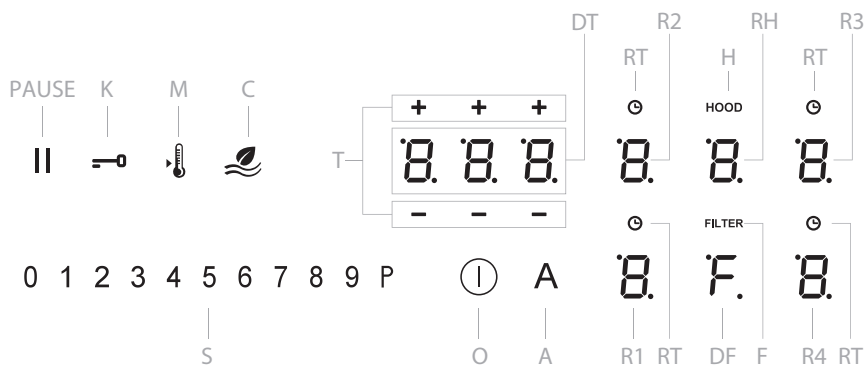
◇ MINUTE MINDER (CUENTA REGRESIVA)

La función Minute Minder es una cuenta regresiva independiente de la zona de cocción y de la zona aspirante.

Es posible configurar el tiempo hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos.

Procedimiento de activación:

1. Pulse la pantalla **DT**.




- Utilice las teclas **T** para regular el tiempo.
- Espere 10 segundos sin pulsar ninguna tecla para que el temporizador se active.
- Al final de la cuenta regresiva, las pantallas mostrarán 0. Las zonas de cocción seguirán en funcionamiento. Se emitirá una señal acústica. La señal puede interrumpirse pulsando cualquier tecla.
- Para desactivar la función antes de que se agote el tiempo, seleccione la zona y configure la duración del temporizador a 0.00 mediante las teclas **T**.

Nota: cuando falten menos de 10 minutos, en la pantalla **DT** aparecerá un punto fijo después del primer número y se mostrarán los minutos y los segundos restantes.

Nota: el tiempo restante puede verse incluso con la placa de cocción apagada.

◇ DETECTOR MAGNÉTICO

La placa de cocción está equipada con un detector de olla en las zonas de cocción. Si no se detecta ninguna olla (o también si se retira la olla o si la olla no es adecuada) aparecerá el símbolo .

Nota: Espere a que la superficie se enfríe antes de manipularla.

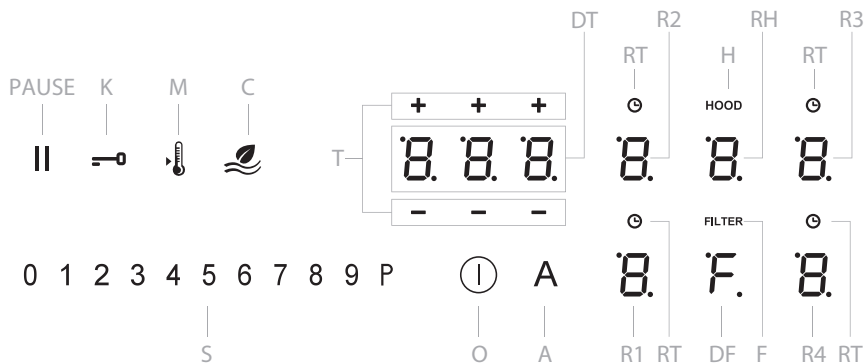
◇ FUNCIÓN BOOSTER

El aparato está equipado con el sistema Booster, que permite acelerar los tiempos de cocción aplicando una potencia superior durante un período de tiempo definido. Para activar la función Booster:

- Seleccione la zona de cocción deseada.
- Deslice el dedo sobre la barra deslizable de izquierda a derecha (0-P) o pulse directamente **P**.
- En la pantalla correspondiente a la zona de cocción aparecerá el icono **P**.
- La función estará activa durante 5 minutos. Cuando termine, emitirá un sonido y la cocción continuará al nivel 9.
- Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y vuelva a configurar el control deslizable a 0 o a la potencia deseada.


◇ FUNCIÓN BRIDGE

La función Bridge permite que las zonas de cocción funcionen de manera conectada, para crear un área de cocción única y más amplia. Esto ofrece la oportunidad de utilizar ollas de gran tamaño manteniendo



un nivel de potencia idéntico y así promueve una cocción más uniforme de los alimentos.

Para activar la función Bridge:

1. Pulse simultáneamente los iconos de las zonas que puedan unirse entre ellas (**R1+R2** o **R3+R4**). Aparecerá el símbolo  en la pantalla superior de la zona activada (**R2** o **R3**).
2. Configure la potencia deseada mediante el control deslizante pulsando en la zona de cocción inferior de la zona Bridge configurada (**R1** o **R4**).
3. Para desactivar la función Bridge, seleccione simultáneamente las zonas unificadas.

Nota: si se activa el temporizador de las zonas de cocción durante la función Bridge, ambas zonas unificadas se apagarán simultáneamente, ya que se consideran un área única.

TEMPORIZADOR DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

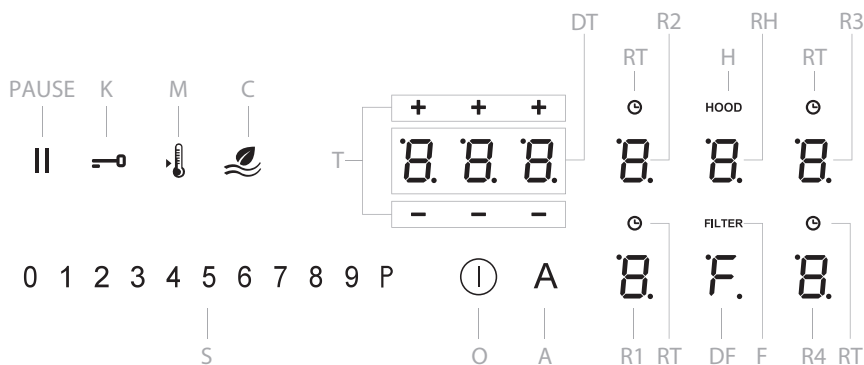
Esta función permite establecer el tiempo para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada. Es posible programar simultáneamente todas las zonas

de cocción a cualquier nivel de potencia, ya que cada una dispone su propio temporizador.

Es necesario tener la zona de cocción con un nivel de potencia superior a cero. Para activar el temporizador:

1. Pulse la tecla **RT** de la zona correspondiente.
2. Utilice las teclas **T** para regular el tiempo.
3. La pantalla **DT** mostrará horas y/o minutos.
4. Espere 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para dejar que el temporizador se active.
5. Al final de la cuenta regresiva, las pantallas se pondrán en cero y se emitirá una señal acústica.
6. La señal puede interrumpirse pulsando cualquier tecla. La zona de cocción se apagará.
7. Para desactivar la función antes de que se agote el tiempo, seleccione la zona y configure la duración del temporizador a 0.00 mediante las teclas **T**.

Nota: si el temporizador está activo para varias zonas al mismo tiempo, la pantalla **DT** siempre mostrará el temporizador que



esté más cerca de llegar a su fin.

◇ FUNCIÓN RECALL

En caso de parada involuntaria de la placa aspirante, las configuraciones previamente activadas pueden ser restauradas en un plazo de 6 segundos.

Procedimiento de restauración:

1. Encienda de nuevo la placa aspirante con la tecla **O**. La tecla **P** parpadeará.
2. Pulse la tecla **P** para recuperar las configuraciones.

Si desea rechazar la configuración, esperar 15 segundos o mantenga pulsada la tecla **P**.

◇ BLOQUEO DE MANDOS

Esta función permite bloquear las configuraciones de la placa para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas.

Para activar o desactivar el bloqueo, pulse durante 3 segundos aproximadamente la tecla **K**.

Nota: Si se pulsa cualquier otra tecla con

el bloqueo de mandos activado, el símbolo parpadeará para indicar que la función está en uso.

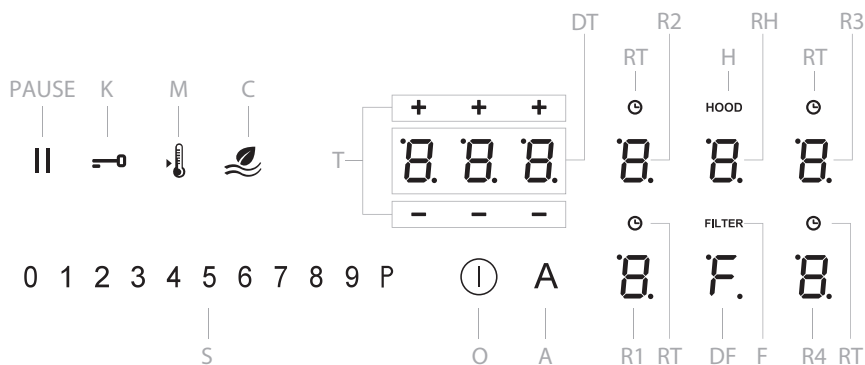
Nota: La función permanece activa incluso después de apagar y volver a encender la placa. En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.

◇ CALENTAMIENTO RÁPIDO (HEAT-UP)

La función de calentamiento rápido (Heat-up) permite llevar rápidamente una olla a la máxima potencia antes de proceder con la cocción al nivel deseado.

POTENCIA	DURACIÓN (segundos)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Seleccione la zona de cocción deseada.



2. Mantenga pulsado un punto del control deslizante (de 1 a 8).
3. Espere a que aparezca el icono **A** alternado al nivel de potencia configurado (ej. nivel de potencia 5 - 408 seg.)
4. La zona de cocción trabaja a la máxima potencia durante el tiempo predeterminado (ej.408 seg.). Cuando termina, la zona de cocción pasa automáticamente a la potencia inicial configurada.
5. Aumentando sucesivamente el nivel de potencia con el control deslizante **S**, la función permanece activa.
6. Cuando esta función se desactiva, la pantalla de la zona de cocción mostrará la potencia configurada.

◇ BLOQUEO INFANTIL

Es posible impedir el uso de la placa de cocción por parte de niños o personas que necesiten supervisión.

Procedimiento de activación:

1. Si no hay ollas con zonas de cocción en funcionamiento, pulse durante 3 segundos cualquier tecla de selección de la zona de cocción y deslice el control deslizante de 0 a 9.

Nota: las secuencias deben realizarse en menos de 20 segundos. Las pantallas indi-

can L para confirmar la activación.

2. Para desactivar la seguridad, repita el procedimiento inverso.

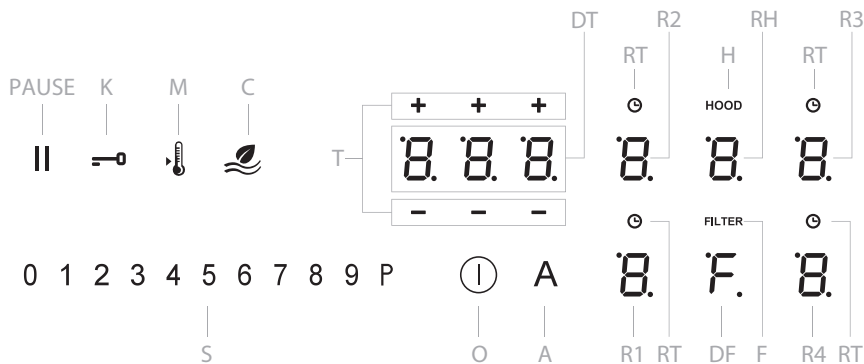
◇ STOP & GO

Esta función permite suspender temporalmente el funcionamiento de la placa si se necesita interrumpir la cocción.

Procedimiento de activación:

1. Pulse la tecla **P**. Se emitirá una señal acústica. Todas las zonas de cocción se bloquean y las pantallas correspondientes muestran el símbolo **/ /**. Solamente permanecerán activas las teclas **PAUSE** y **O**.
2. Para reactivar la cocción, pulse nuevamente la tecla **PAUSE** y después pulse cualquiera de las zonas de cocción.
3. Para desactivar la función, pulse cualquier otra tecla en 10 segundos. La placa de cocción continúa con las configuraciones anteriores.

Nota: Los procesos de cocción pueden interrumpirse máximo durante 10 minutos, transcurridos los cuales la placa se apaga automáticamente.



❖ Seguridad por derrames (O.S.D.)

La placa posee un sistema de seguridad que apaga todas las zonas de cocción y activa el bloqueo de seguridad en presencia de líquidos o de objetos en la zona de mandos.

En la pantalla aparecerán estos símbolos parpadeando que se desactivarán quitando el objeto o el líquido. La encimera se apagará automáticamente.

❖ FUNCIÓN MANTENIMIENTO DE CALOR (MELTING)

Con la función de mantenimiento de calor, los alimentos ya cocidos pueden mantenerse calientes a baja potencia sin quemarse.

Para activar la función:

1. Seleccione la zona de cocción deseada.
2. Pulse la tecla **M**.
3. Verifique la activación mediante el símbolo en la pantalla de la zona deseada.
4. Para desactivar, repita los mismos pasos.

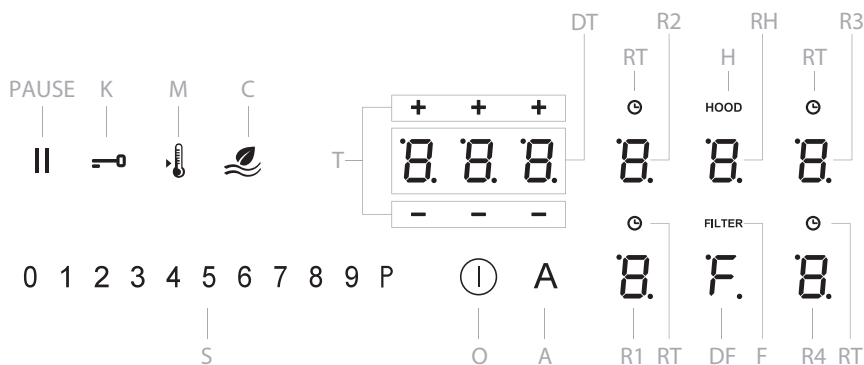
❖ APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato está equipado con un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia (véase tabla).

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE ENCENDIDO (horas)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

❖ CALOR RESIDUAL

Después de apagar una o más zonas de cocción, el símbolo H mostrado en la pantalla de la zona correspondiente indica la presencia de calor residual.



USO DE LA CAMPANA INTEGRADA

Se recomienda poner en funcionamiento la campana extractora antes de empezar a cocinar. También se recomienda dejar funcionar el aparato durante 15 minutos después de haber finalizado la cocción para lograr una evacuación completa del aire viciado.

ENCENDIDO DEL ASPIRADOR CENTRAL

Procedimiento de activación:

1. Encienda la placa aspirante con la tecla **O**.
2. Pulse la tecla **RH**.
3. Aumente o disminuya la potencia de aspiración mediante el control deslizante.

FUNCIÓN BOOSTER DEL ASPIRADOR CENTRAL

El aspirador está equipado con un sistema "Booster" que permite un nivel adicional de aspiración, aplicando una mayor potencia durante un periodo de tiempo definido.

Procedimiento de activación:

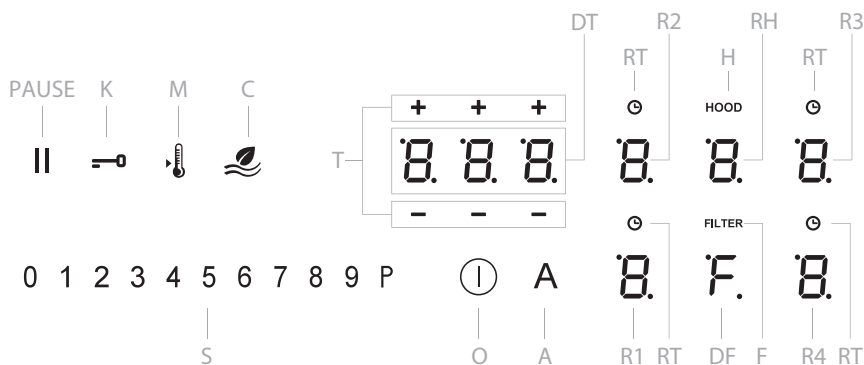
1. Seleccione la pantalla **RH**.
2. Aumente la potencia de aspiración mediante el control deslizante hasta **P**.
3. La función permanece activa durante 15 minutos. Después, la placa aspirante se apaga automáticamente.
4. El tiempo restante puede verse en la pantalla **DT**.
5. Para desactivar la función, seleccione la tecla **RH** y configure el control deslizante a 0 o a la potencia deseada.

ASPIRACIÓN AUTOMÁTICA

La función de aspiración automática está activada por defecto al encender la placa por primera vez.

Cuando la campana entra en funcionamiento, en la pantalla **RH** y en el control deslizante se indica la velocidad del motor. La tecla **A** se ilumina al 100 %. La tecla **H** también permanece siempre activa.

Si la potencia de al menos una zona de cocción es mayor o igual a 1, la campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel de cocción utilizado.



Nivel inducción	1	2	3	4	5
Velocidad motor	1	1	1	1	1

Nivel inducción	6	7	8	9	P
Velocidad motor	2	3	5	7	8

- Cuando las zonas de cocción se apagan, la campana ajusta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, para eliminar los vapores y olores residuales.
- Si se selecciona el booster, transcurridos los 15 minutos, la placa se apaga.
- Si con la función activa se seleccionan mediante el control deslizante velocidades entre 1 y 9, el funcionamiento automático se interrumpe temporalmente (hasta que se apague la placa de cocción) y el aspirador pasa a modo manual. Al volver a encender, el modo automático volverá a estar activo.
- Si la placa de cocción se apaga con la función de aspiración automática activa, la campana se apaga automáticamente de forma gradual. Al volver a encender la placa de cocción, la función de aspiración automática perma-

nece activa.

- Para desactivar la función automática y regresar al control manual, pulse la tecla **A** durante unos 3 segundos, después de encender la placa. En la pantalla **RH** se ve el valor 0 para indicar la desactivación. La próxima vez que se encienda, el aspirador estará en modo manual.

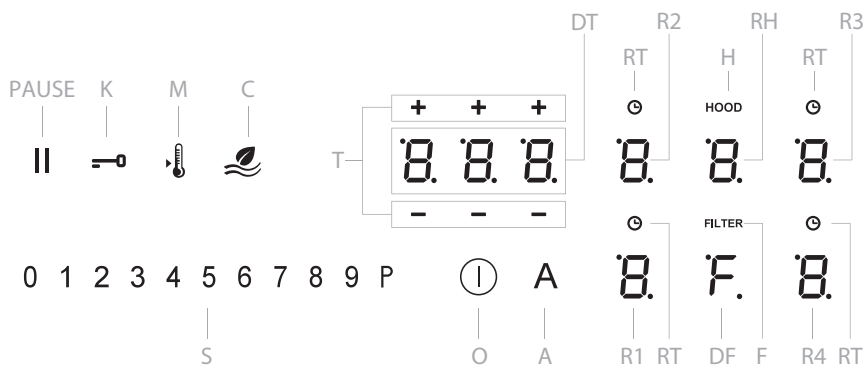
TEMPORIZADOR DEL ASPIRADOR CENTRAL

Se puede activar el temporizador hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos con el aspirador activo en modo manual y con potencia comprendida entre 1 y 9.

Para activar el temporizador del aspirador central:

1. Pulse la tecla **H**. Se activará la pantalla **DT**.
2. Configure el tiempo deseado desde los mandos **T**.
3. Toque la pantalla **RH** para ver el tiempo restante.

Para anular el temporizador, configure a 0.00 las horas y los minutos.



◇ CLEAN AIR: PURIFICACIÓN DE AIRE

La función Clean Air es útil para purificar el aire dentro del ambiente durante las 24 horas del día. Al activar la función, el aspirador se enciende cada hora durante 10 minutos a velocidad 1, durante 24 ciclos.

Es posible activar la función desde el encendido de la placa.

Para activar la función clean air:

1. Mantenga pulsada la tecla **C**.
2. Cuando el motor está activo (10 minutos cada hora) los símbolos **C** y **H** están iluminados al 100 %. En cambio, cuando la función está en stand-by (50 minutos cada hora) el símbolo **C** está iluminado al 30 %.
3. Al final de los 24 ciclos, la función se desactiva automáticamente y el símbolo se apaga.

Nota: La función puede desactivarse en cualquier momento manteniendo pulsada la tecla **C** o pulsando la tecla **O**.

Nota: La función estará disponible de nuevo al volver a encender el aparato.

◇ APAGADO DIFERIDO

Cuando la cocción ha terminado y se apaga la placa de cocción, el extractor permanece

activo durante 5 minutos más, ajustando la velocidad al nivel 2.

La tecla **H** y el control deslizante permanecerán visibles en el panel táctil con la luz al 100 %. El valor 2 y el tiempo restante permanecerán visibles con la luz al 30 %.

Para interrumpir el apagado diferido:

4. Pulse la tecla **O** durante unos 3 segundos y espere a que se apague la simbología.

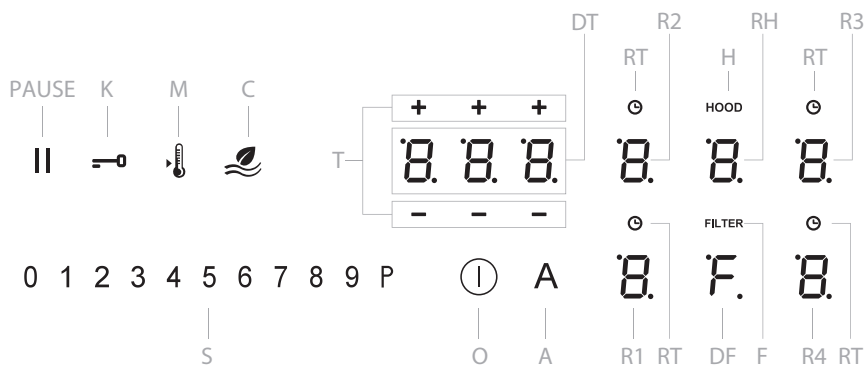
Nota: La función no se activará en los siguientes casos:

5. Al final de la función Clean Air.
6. Si se enciende o se apaga la placa sin activar ninguna función.
7. Al final de la cocción con la campana apagada.

Nota: la función de apagado diferido está siempre activa, tanto en modo manual como en modo automático.

◇ INDICADOR DE SATURACIÓN DE LOS FILTROS METÁLICOS ANTI-GRASA

El indicador de saturación de los filtros metálicos antigrasa está activado por defecto. La señal se activa después de 40 horas de uso del aspirador.



Con el aparato apagado, se activa en el mando la tecla **F** y la pantalla **DF** que muestra el símbolo **F**.

Para reiniciar el indicador de saturación:

- Limpie los filtros antigrasa.
- Pulse la tecla **F** durante 3 segundos. Se desactivará la tecla **F** y la pantalla **DF**.

INDICADOR DE REACTIVACIÓN DE FILTROS ANTILORES

Este indicador recuerda cuándo es momento de reactivar los filtros Nanotec de su placa aspirante¹. El indicador está desactivado por defecto y es independiente del indicador de saturación de los filtros metálicos antigrasa.

Para activar el indicador:

1. Pulse la pantalla **RH**.
2. Mantenga pulsada la tecla **H** hasta que se active la tecla **F** y la pantalla **DF** con luminosidad al 100 %. La pantalla **DF** indicará el valor del método de aspiración de la campana. El valor 0 está configurado por defecto.

Valor	Modo	Tiempo para reinicio
0	Aspirante	Nunca
1	Cocción intensa	120 horas
2	Cocción media	180 horas
3	Cocción poco frecuente	240 horas

Para cambiar el valor:

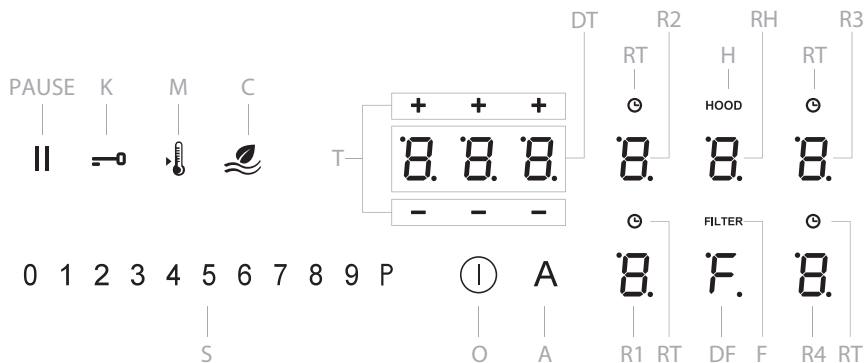
1. Pulse la tecla **F** y seleccione el valor deseado (0, 1, 2 o 3).
2. Para confirmar la selección, mantenga pulsada la tecla **F** durante 3 segundos, hasta que se apague la tecla **F** y la pantalla **DF**.

Transcurrido el tiempo configurado, según el modo seleccionado, se activan simultáneamente las teclas **F** y **DF**, para indicar que es necesario lavar o sustituir los filtros de olores.

Una vez se hayan reactivado los filtros, para reiniciar el indicador:

1. Coloque los filtros.

1. Para saber cómo reactivar los filtros Nanotec, lea el apartado "Mantenimiento" - "Mantenimiento de los filtros".



2. Reseteo el tiempo pulsando la tecla **F** durante 3 segundos hasta que la tecla **F** y la pantalla **DF** se apaguen.

Nota: en esta fase es posible modificar el modo de aspiración pulsando brevemente la tecla **F**.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: El incumplimiento de las advertencias sobre la limpieza de la campana y la sustitución y limpieza de los filtros provoca riesgos de incendio. Por lo tanto, se recomienda seguir las instrucciones indicadas.

Limpie frecuentemente la campana, tanto interna como externamente, usando un paño humedecido con alcohol desnaturalizado o detergentes líquidos neutros no abrasivos.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Limpie la superficie de cocción con regularidad, idealmente después de cada uso.
- Apague el aparato antes de limpiarlo.
- No limpie la placa si el vidrio está muy caliente, ya que existe riesgo de quemaduras.
- Elimine las manchas leves con un paño húmedo o una esponja no abrasiva y detergente líquido diluido en un poco de agua. Enjuague con agua fría y seque bien.
- Para manchas persistentes, puede usar una espátula o rasqueta.

ADVERTENCIAS

- Evite por completo los detergentes y utensilios de limpieza altamente co-

rosivos o abrasivos, como las esponjas abrasivas, ya que pueden rayar la superficie.

- No utilice nunca limpiadores a vapor ni hidrolimpiadoras.
- No utilice ningún objeto que pueda rayar el vidrio vitrocerámico.
- Asegúrese de que el exterior de la sartén esté seco y limpio. Asegúrese de que no haya partículas de polvo en la placa vitrocerámica ni debajo de los utensilios de cocina. Levante los utensilios al moverlos para evitar rayar la superficie.
- Los derrames de azúcar, mermelada, jalea, etc., deben limpiarse inmediatamente para evitar dañar la superficie de cocción.

Para su vidrio **mate**, en caso de marcas y manchas persistentes:

Restos de comida, manchas oscuras:

1. Aplique generosamente una crema alcalina y ligeramente abrasiva.
2. Deje actuar de 5 a 10 minutos.
3. Limpie con una esponja suave antiarañazos (lado abrasivo) con movimientos circulares y presión moderada.
4. Enjuague con agua.
5. Limpie con un paño de microfibra.

Marcas metálicas:

1. Aplique ácido cítrico con sal y deje actuar durante 5 minutos.
2. Limpie con una esponja suave antiarañazos (lado abrasivo) con movimientos circulares y presión moderada.
3. Enjuague con agua.
4. Limpie con un paño de microfibra.

MANTENIMIENTO DE LOS FILTROS

El buen funcionamiento de la campana depende de un correcto y constante mantenimiento; se debe prestar una atención particular al filtro antigrasa y al filtro de carbón activo.

Los filtros de olores sirven para depurar el aire que se vuelve a inyectar en el ambiente, con el objetivo de atenuar los olores desagradables que genera la cocción.

◇◇◇ FILTROS DE ALUMINIO ANTIGRASA

El filtro antigrasa cumple la función de retener las partículas grasas en suspensión en el aire, por lo que se puede obstruir en relación al tiempo de uso.

- Para prevenir el peligro de incendio, cada 2 meses como máximo se deben lavar los filtros antigrasa a mano, usando detergentes líquidos neutros no abrasivos, o en el lavavajillas a baja temperatura y ciclos breves.
- Después de algunos lavados puede cambiar de color. Esto no afecta a su rendimiento y no da derecho a reclamar su sustitución.

mar su sustitución.

- Antes de volver a montar los filtros antigrasa, deben secarse bien.

◇◇◇ FILTROS ANTILORES DE CARBÓN ACTIVO NANOTEC

Su campana extractora está equipada con filtros Nanotec Pando. Estos filtros están diseñados para lograr un alto rendimiento de filtrado de olores. Para conseguir un rendimiento óptimo durante el mayor tiempo posible:

Deberá lavarlo con frecuencia de una de las siguientes maneras:

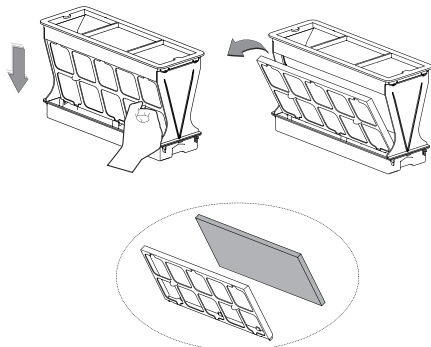
- Lavar con agua caliente y dejar secar al aire cubriendo con un paño limpio para evitar que se depositen partículas de polvo.
- Lavar en lavavajillas con un programa de lavado rápido, sin detergente y sin vajilla, a una temperatura máxima de 60°C y durante un tiempo máximo de 7 minutos.

Cuando su placa se lo indique dependiendo de la configuración que haya seleccionado

MODO DE USO	TIEMPO HASTA REGENERACIÓN (h)	USO MEDIO DIARIO (h)	TOTAL VIDA ÚTIL (h)	TOTAL DÍAS (uso medio 2h/día)	TOTAL MESES (uso medio 2h/día)
Aspirante	-	-	-	-	-
Cocción intensa (alta en grasas)	120	2	1080	540	18
Cocción media (moderada en grasas)	180	2	1620	810	27
Cocción poco frecuente (natural o sin grasas)	240	2	2160	1080	36

anteriormente, o en su defecto cada dos meses como máximo, deberá regenerar los filtros Nanotec de la siguiente manera:

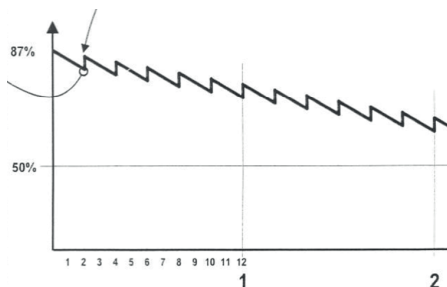
1. Desmonte la carcasa de plástico con cuidado de no dañar el filtro.



ADVERTENCIA: Antes de calentar los filtros en el horno, retire la rejilla de plástico donde vienen sujetos.

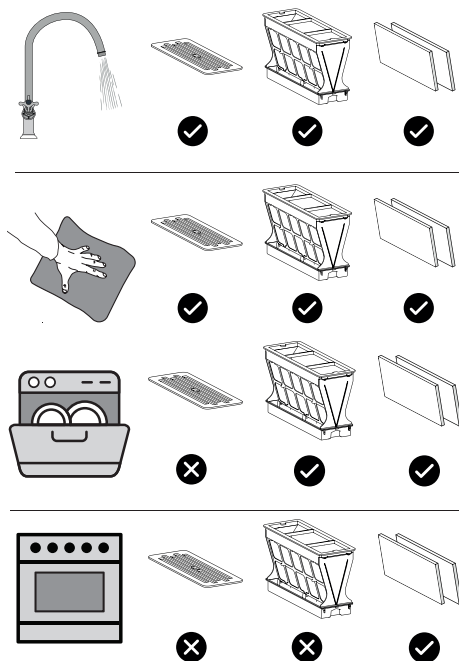
2. Retire el exceso de agua.
3. Introduzca los filtros en el horno a 60°C durante 15 minutos.

La vida útil de los filtros alcanzará un máximo de 9 regeneraciones. Con cada regeneración se recuperará eficacia pero se desgastará de manera gradual, como se aprecia en el gráfico. En él se indica el porcentaje de eficacia que se alcanza tras cada regeneración y los meses transcurridos.



El número de regeneraciones, eficiencia y vida útil del filtro Nanotec dependerá del tipo de cocinado. Por ejemplo, si a menudo se cocinan fritos y alimentos muy grasos, la duración de los filtros será inferior, pero si se cocina sin grasas ni aceites la durabilidad y eficiencia será mayor. El filtro se considera agotado cuando baja del 50% de capacidad de absorción de olores.

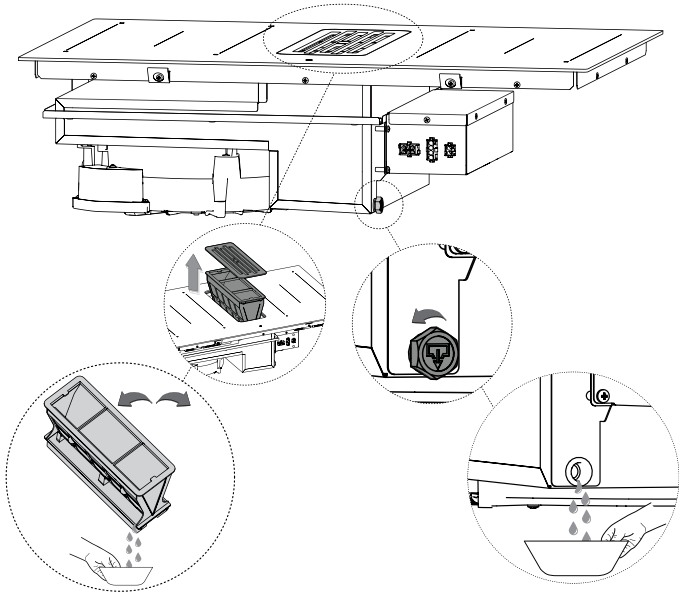
Los filtros de carbón activado regenerables se deben lavar a mano, con detergentes neutros no abrasivos, o en lavavajillas a una temperatura máxima de 65°C (el ciclo de lavado debe realizarse sin vajilla). Quite el agua en exceso sin dañar el filtro y quite también las partes plásticas, luego seque la colchoneta en el horno durante al menos 15 minutos a una temperatura máxima de 60°C. Para mantener el funcionamiento eficaz del filtro regenerativo, se recomienda no superar las 8/9 regeneraciones.



LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE RECOGIDA DE LÍQUIDOS

En caso de derrames accidentales o abundantes de líquidos de las ollas, es posible intervenir a través del filtro antigrasa y la válvula de descarga, ubicada en la parte inferior de la placa aspirante, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

Nota: Controle periódicamente las bandejas de recogida de líquidos en función del tiempo de uso.



CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
E2	Recalentamiento de la zona de cocción.	Temperatura electrónica demasiado elevada.	Retire todas las ollas y deje enfriar la placa de cocción. Reinicie después. Si el error persiste, contacte con el servicio técnico.
E3	Cacerola inapropiada.	La cacerola crea en el módulo un punto operativo inapropiado que puede destruir los dispositivos.	El error desaparece automáticamente después de 8 segundos y la zona de cocción se puede volver a utilizar. Si se producen más errores, se debe cambiar la cacerola.
E4	Módulo de inicio sin configurar.	El módulo de inicio no está configurado.	1. Elimine la configuración de las zonas de cocción y active la configuración manual. 2. Inicie el display para configurar el módulo de inicio.
E5	No hay comunicación entre el panel de control y el módulo de inicio.	No hay alimentación eléctrica en el módulo de inicio.	Contacte con el servicio técnico.
E6	Interrupción en la alimentación principal.	1. Fallo en la detección de la frecuencia de la alimentación principal. 2. Exceso de voltaje.	Contacte con el servicio técnico.
E7	Error interno.	-	Contacte con el servicio técnico.
E8	Fallo del ventilador.	Defecto en el ventilador o en el control electrónico.	Contacte con el servicio técnico.
E9	Error del sensor de temperatura para zona de cocción.	La línea del sensor de temperatura está abierta o en cortocircuito.	Contacte con el servicio técnico.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
EA	Defecto del hardware del módulo de inicio.	Dispositivo de hardware defectuoso detectado por la autoverificación del módulo.	Contacte al servicio técnico.
EH	Sensor de temperatura bloqueado.	-	Enfríe el vidrio.

FICHA TÉCNICA

Pando - Ficha Técnica	E398-59	E398-78
Dimensiones producto (mm)	590 x 520	780 x 520
Dimensiones encastre (mms)	560 x 490	750 x 490
Tensión (VAC)	220 - 240	220 - 240
Frecuencia (Hz)	50 - 60	50 - 60
Potencia Total W	7620 W	7620 W
Peso Neto (Kg)	-	-
Cristal Vitroceramico templado (Bordes)	Cristal recto negro mate	Cristal recto negro mate
Cristal - Calidad Keraspectrum	Sí	Sí
Cristal - Calidad Schott	-	-
Niveles de potencia	10	10
Color Display	Azul	Azul
Zonas de cocción (nº inductores)	4	4
Flexizonas Bridge	2	2
210 x 190 mm (3000w)	4	4

Pando - Ficha Técnica Motor Campana	V930e NE/BI	
Consumo de energía anual	AEC _{hood} (KWh/a)	42,7
Eficiencia energética	EEI _{class}	A+
Eficiencia dinámica de fluidos	FDE _{hood}	32,0
Dinámica de fluidos Eficiencia Energética	FDE _{class}	A
Eficacia luminosa	LE _{hood} (lux/W)	-
Eficacia luminosa clase	LE _{class}	-
Eficiencia de filtración de grasas	GFE _{hood} (%)	86,5
Índice eficiencia de filtración de grasas	GFE _{class}	B
Flujo de aire en condiciones normales de uso	Q _{min} m3/h	198,0
Flujo de aire en condiciones normales de uso	Q _{max} m3/h	540,0
Flujo de aire en el modo boost	Q _{boost} m3/h	614,0
Potencia de sonido en el uso normal	SPE _{min} dB(A)	52,0
Potencia de sonido en el uso normal	SPE _{max} dB(A)	71,0
Potencia de sonido en el modo boost	SPE _{boost} dB(A)	72,0
Consumo de energía en modo apagado	P _o (W)	0,0
Consumo de energía en modo stand-by	P _s (W)	0,49
Directiva	(EU) N° 66/2014	
Aumento del factor en el tiempo	f	0,8
Índice de eficiencia energética	EEI _{hood} (%)	44,6
Flujo de aire en el punto de máxima eficiencia	Q _{bep} (m ³ /h)	327,6
Presión del aire en el punto de máxima eficiencia	P _{bep} (Pa)	514,0
Caudal de aire máximo	Q _{max} (m3/h)	540,0
Potencia consumida en punto de máxima eficiencia	W _{bep} (W)	146,2
Potencia nominal del sistema de iluminación	WL (W)	0,0
Iluminación media de la superficie de cocción	E _{middle} (lux)	0

GARANTIA PANDO

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

Este aparato dispone de una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra y cubre a este contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para la validez de la misma es imprescindible presentar la factura o ticket de compra ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando.

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

EXCLUSIONES DE LA GARNTIA PANDO:

No estará cubierto por la garantía o podría ser causa de anulación de la misma, debiéndose hacer cargo en estos casos el usuario de las costas de los materiales, mano de obra y desplazamiento del servicio técnico, los siguientes supuestos:

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos de campana y conductos.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, recomendaciones de uso y mantenimiento de los manuales del aparato.
- Cuando el aparato se destine a uso comercial o No doméstico, para el que no está previsto.
- Mal funcionamiento de la campana por incumplimiento de las normas, instrucciones y recomendaciones indicadas en los manuales del aparato.
- Problemas derivados por una inadecuada instalación de la campana o conducto de extracción de humos.
- Averías o desperfectos producidos por transportes o traslados, y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa o a la marca Pando.
- Golpes, abolladuras, ralladas o rozaduras, cristales rotos.
- Presencia de cuerpos extraños ajenos al aparato, en el interior o exterior del producto.
- Que la campana o periférico como el motor exterior, no esté accesible, porque hayan elementos que impidan su fácil y seguro acceso. Los medios que se necesitasen para el acceso del técnico Autorizado Pando al aparato serán a cuenta y responsabilidad del usuario.
- Manipulación indebida del cableado y conexiones del motor interior, exterior o tejado, y de la campana.
- Componentes estéticos, de uso y desgaste, como pantallas de luz, filtros y lámparas.
- Óxido, manchas, cambios de tonalidad producido por aplicación indebida o exposición sin protección a elementos corrosivos como productos de limpieza no recomendados por el fabricante e inadecuados, como los que contienen agentes químicos corrosivos, y la exposición a la brisa marina (Salitre).
- Averías o desperfectos producidos por variaciones de suministro eléctrico o causas fortuitas y naturales de origen atmosférico o geológicos como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, etc.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de dos años desde su fecha de fabricación.

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

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:		OTROS PAÍSES:	
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/		EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/	
		FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/	

GARANTÍA DEL PRODUCTO

CERTIFICADO GARANTÍA PANDO:

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

Este producto cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra, la empresa se compromete a reponer o reparar gratuitamente cualquier pieza defectuosa de origen debida a vicio o defecto de fabricación del producto, así como la mano de obra necesaria y gastos ocasionados como consecuencia de tal reparación o reposición. (El consumidor podrá elegir entre la reparación o la sustitución, salvo cuando la medida correctora elegida resulte imposible o que, en comparación con la otra medida correctora, suponga al vendedor costes desproporcionados. El consumidor no tendrá derecho a resolver el contrato cuando la falta de conformidad sea leve. La carga de la prueba de que la falta de conformidad es leve corresponderá a la empresa.)

Para que la garantía sea válida, es imprescindible cumplir con los siguientes requisitos:

- Adjuntar una fotografía de la factura de compra y de la etiqueta del producto al momento de solicitar asistencia técnica, a través del formulario disponible en: <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.
- Presentar la factura o ticket de compra original al técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando en el momento de la visita.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

No estará cubierto por la garantía o podría ser causa de anulación de la misma los siguientes supuestos, debiéndose hacer cargo el consumidor de las costas de los materiales, mano de obra y desplazamiento del servicio técnico:

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos del producto, puesta en marcha y explicación de uso.
- No conformidad, averías o desperfectos ocasionados por no seguir las normas, recomendaciones, instrucciones de seguridad, de uso, de instalación y mantenimiento contenidos en los manuales del producto.
- No conformidad, averías o desperfectos producidos por transportes, traslados o mudanzas y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa, o a la marca Pando.
- Cuando el aparato se destine a un uso comercial, profesional o similar y no doméstico, o que se use con otros productos de índole profesional o similar. (El producto está diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico).
- Golpes, abolladuras, ralladas o rozaduras, cristales rotos, y daños por presencia de muestras de esta, en el interior o exterior del producto de cuerpos extraños ajenos a este, como insectos, roedores, arena, líquidos, objetos metálicos...
- Daños de carácter estético, tales como corrosión, óxido, manchas o alteraciones en el color o tonalidad del producto. Estos pueden ser ocasionados por factores externos como: Exposición prolongada o sin protección a fuentes intensas de luz, calor o radiación solar; ubicación del producto en exteriores o ambientes no controlados, expuestos a polvo, lluvia, humedad o brisa marina (salitre), la cual es altamente corrosiva; uso de productos de limpieza inadecuados o no recomendados por el fabricante, incluyendo el contacto, directo o en estado gaseoso, con agentes corrosivos. Acumulación de suciedad, residuos de cal del agua u otros depósitos que no hayan sido retirados mediante un mantenimiento regular y adecuado.
- No conformidad, averías o desperfectos producidos por anomalías del suministro o instalación eléctrica, depósitos de cal del agua, causas fortuitas naturales de origen atmosférico o geológicos como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, vandalismo...
- No disponer de un fácil y seguro acceso a la desinstalación o manipulación del producto del mobiliario o lugar de la instalación, al igual que acceso a las conexiones de corriente, toma de agua y desagüe del mismo, o que los elementos del mobiliario impidan al técnico su fácil y segura extracción, en estos supuestos el consumidor será responsable total de disponer y facilitar que el aparato sea seguro y fácilmente accesible, asumiendo este los gastos de mano de obra y desplazamiento derivados del Servicio Técnico Autorizado Pando o instalador si ha de proceder este.
- Trabajos para desmontar, retirar o cambiar el producto requieran manipulaciones o desmontaje de mobiliario como: sacar puertas, ventanas, cajones, zócalos, estantes, cornisas... Se ha de prever fácil y seguro acceso al técnico para la entrada y salida del producto a la vivienda y al lugar de ubicación, caso contrario es responsabilidad del consumidor correr con los gastos para acceso.
- Daños en mobiliario o elementos externos al producto que no son adecuados o resistentes a las características de uso de este.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de tres años desde su fecha de fabricación.
- No conformidades derivadas de una instalación inadecuada de la placa de inducción, como falta de toma a tierra, corte y manipulación del cable alimentación o el uso de componentes o accesorios no originales Pando.
- Elementos y accesorios de uso y desgaste natural, como filtros, conductos y juntas.
- Daños en el producto o elementos ajenos a este provocados por efectos químicos o electroquímicos del agua o debido a condiciones extremas ambientales.
- Daños ocasionados en elementos externos al producto debido a un uso o mantenimiento inadecuado, en incumplimiento de las instrucciones especificadas en el manual del usuario del producto.
- Que el cristal esté pegado, sellado o siliconado a la encimera.

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

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

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

Pando reserva o direito de alterar ou cancelar qualquer medida dos artigos do manual, sem aviso prévio, sem prejudicar as características essenciais de funcionalidade e segurança, e não se responsabiliza por erros ou omissões que possam ocorrer no manual.

Características técnicas válidas salvo erros de tipografia, omissão ou impressão.

As imagens e conteúdo deste manual são propriedade exclusiva da Pando - INOXPAN S.L., sendo totalmente proibida a apropriação de imagens e a reprodução total ou parcial sem autorização prévia por escrito.

AS IMAGENS MOSTRADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO CONTRATUAIS.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Muito obrigado
A equipa **Pando**

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

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

RECOLHA DE ELECTRODOMÉSTICOS



TRATAMENTO DE RESÍDUOS

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM. A embalagem está marcada com um PONTO VERDE. No seu compromisso com a proteção do Meio Ambiente e em cumprimento com o disposto na Diretiva Europeia 94/62/EC relativa às embalagens e resíduos de embalagens e à Lei 22/2011, daí derivada, de Resíduos e Solos Contaminados, Pando encomenda a entidades de economia social um Sistema Integrado de Gestão, encarregado da recolha periódica no domicílio do consumidor ou próximo dele, das embalagens usadas e dos resíduos dessas embalagens para a sua posterior reciclagem. Para eliminar todos os materiais das embalagens tais como cartão, poliuretano expandido e plásticos, utilize os contentores adequados. De este modo garante-se o perfeito tratamento e reutilização dos materiais das embalagens.

ÍNDICE

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	54
CONTEÚDO DA CAIXA	61
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	62
• INSTALAÇÃO ELÉCTRICA	62
• INSTALAÇÃO DO DISCO	64
UTENSÍLIOS RECOMENDADOS	72
DISPLAY	73
COOK TOP FUNCIONAMENTO	74
• CONFIGURAÇÃO INICIAL	74
• UTILIZAÇÃO DO VISOR	75
• UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR INTEGRADO	81
MANUTENÇÃO	85
• LIMPEZA DO DISCO DE COZINHA	85
• MANUTENÇÃO DOS FILTROS	86
• LIMPEZA DOS BANDEJOS DE RECOLHA DE LÍQUIDOS	88
CÓDIGOS DE ERRO	90
DADOS TÉCNICOS	92
GARANTIA	94

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia atentamente estas informações antes de utilizar a placa de cozinhar.

Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho.

- Se a superfície da placa de cozinhar ficar rachada ou partida, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica (interrutor de parede) e contacte o fabricante.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Retire todas as embalagens, etiquetas e autocolantes da vitrocerâmica.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- O aparelho não deve ser utilizado em cima de uma máquina de lavar louça ou de secar roupa: os vapores de água libertados podem danificar os componentes electrónicos.
- Não transformar nem modificar o aparelho.
- Não coloque nem deixe ob-

jectos magnetizáveis (cartões de crédito, cartões de memória, etc.) nem aparelhos electrónicos (computadores, leitores de MP3, etc.) perto do aparelho, pois podem ser afectados pelo seu campo eletromagnético.

- Nunca utilize o aparelho para aquecer o ambiente.
- O aparelho só deve ser utilizado se estiver montado e instalado num móvel ou numa superfície de trabalho aprovados e adequados.
- O aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica (preparação de alimentos), excluindo qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- Não utilizar a placa de cozedura como suporte ou superfície de trabalho.
- Não utilizar extensões para a ligação à rede eléctrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta

de experiência, desde que sejam vigiadas durante a utilização do aparelho e compreendam os riscos que correm.

- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ser instruídas por uma pessoa responsável e competente. O instrutor deve estar convencido de que podem utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem em pé ou subam para cima dele. Não guardar objectos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa de cozedura podem sofrer ferimentos graves. Não deixar as crianças sozinhas ou sem vigilância na zona de utilização do aparelho.
- Os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser co-

locados sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.

- No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a tomar para a saída de fumos, é importante seguir atentamente as regulamentações estabelecidas pelas autoridades locais.

Não coberto pela garantia:

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante. O manuseamento deve ser efectuado por um especialista da Pando SAT. Se, durante este processo, ocorrerem danos causados por um utilizador ou pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida!
- A reparação ou substituição de qualquer parte do aparelho, salvo recomendação específica no manual, deve ser efectuada por um especialista da Pando SAT. Se, durante este processo, ocorrerem danos por parte de um utilizador ou pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda

seja válida!

- Uma instalação incorrecta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.
- Nunca utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.

Precauções durante a utilização

- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis). Não confie na função de deteção de painéis para desligar as zonas de cozedura quando se retiraram as panelas.
- Vigiar permanentemente os guisados que utilizam gorduras e óleos, pois são susceptíveis de uma ignição rápida. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. A fervura produz fumo e derrames de gordura que podem inflamar-se.
- Nunca deixe objectos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não deixe cair objectos pesados sobre a placa.
- Não se apoie sobre a placa.
- Certifique-se de que nenhum

cabo eléctrico, fixo ou móvel, do aparelho toca no vidro ou na panela quente.

- Não coloque objectos metálicos sobre o aparelho, excepto os recipientes a aquecer.
 - Nunca cubra o aparelho com um pano ou uma folha de proteção, pois pode ficar muito quente e incendiar-se.
 - Certifique-se sempre de que o recipiente de cozedura está centrado na zona de cozedura. O fundo do recipiente deve cobrir o mais possível a zona de cozedura.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade.
 - Não utilizar panelas com bordos serrilhados nem arrastar panelas sobre a superfície do vidro de indução, pois pode riscar o vidro.
 - Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a placa, pois podem riscar o vidro de indução.
- AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. É necessário ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Certifique-se sempre de que

o recipiente de cozedura está centrado na zona de cozedura. O fundo do recipiente deve cobrir o mais possível a zona de cozedura.

- Para os utilizadores que utilizam um pacemaker, o campo magnético pode influenciar o seu funcionamento. Recomendamos que se aconselhe com o seu fornecedor ou médico.
- A eliminação deste aparelho requer um procedimento especial. Informe-se junto das autoridades locais sobre as possibilidades de reciclagem.
- Nunca apague um incêndio com água. Em vez disso, desligue a zona de cozedura e abafar cuidadosamente as chamas com uma tampa, uma capa de extintor ou outro meio semelhante.
- Não tente manipular os filtros enquanto o exaustor estiver em funcionamento.
- O ar não deve ser expelido para uma conduta utilizada como chaminé para aparelhos a gás ou outros combustíveis.
- Não corte nem prepare alimentos diretamente sobre a superfície do seu fogão.
- Para os portadores de esti-

muladores cardíacos e de equipamentos activos, é importante verificar, antes de utilizar a placa de indução, se o estimulador é compatível com o aparelho.

Precauções durante a limpeza

- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Desligar a placa antes da limpeza ou da manutenção.

Risco de choque eléctrico!

- Desligar o aparelho da rede antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção. A inobservância desta advertência pode provocar choques eléctricos ou a morte.
- Use luvas de proteção antes de efetuar qualquer manutenção.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita desligar completamente a alimentação eléctrica.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As modificações na instalação eléctrica doméstica só devem ser efectuadas por

um electricista qualificado.

AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Se ocorrerem danos durante este processo que tenham sido realizados por um utilizador ou pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida!

Perigo de corte e queimadura

- Tenha cuidado: as arestas do painel são afiadas.
- A lâmina afiada de um raspador de bancada fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre num local seguro e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode provocar ferimentos ou cortes.
- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecem o suficiente para provocar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer outro objeto que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com o vidro de indução até que a

superfície arrefeça.

- Mantenha as crianças afastadas. O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.
- As pegas das painelas podem estar quentes ao toque. Verifique se os cabos das painelas não sobressaem de outras zonas de cozedura que estejam acesas. Manter as pegas fora do alcance das crianças.

AVISO: As gorduras e os óleos da placa de cozedura podem incendiar-se.

AVISO: O processo de cozedura deve ser sempre controlado. Os tempos de cozedura curtos devem ser controlados continuamente.

AVISO: Perigo de incêndio. Não guardar objectos sobre as superfícies de cozedura.

AVISO: Nunca tentar apagar um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou uma manta anti-fogo.

Precauções para não danificar o aparelho

- As painelas não polidas (ferro fundido não vidrado) ou danificadas podem danificar a vitrocerâmica.

- A presença de areia ou de outros materiais abrasivos pode danificar a placa.
- Evite deixar cair objectos, mesmo pequenos, sobre a placa.
- Não bata nos bordos do vidro com os tachos.
- Assegure-se de que o aparelho é ventilado de acordo com as instruções do fabricante.
- Não coloque nem deixe tachos vazios sobre a placa.
- Evite que o açúcar, os materiais sintéticos ou a folha de alumínio toquem nas zonas quentes. Estas substâncias podem provocar rupturas ou outras alterações no produto quando este arrefece.
- É importante ter muito cuidado ao utilizar gorduras ou óleos para cozinhar ou fritar. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.
- Não guardar objectos sobre a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes quentes sobre a zona do painel de controlo.
- Se existir uma gaveta por baixo do aparelho de encastrear, assegurar uma distância suficiente (2 cm) entre o

conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho para garantir uma boa ventilação.

- Não colocar objectos inflamáveis na gaveta por baixo da placa de cozedura. Os tabuleiros de talheres devem ser de material resistente ao calor.

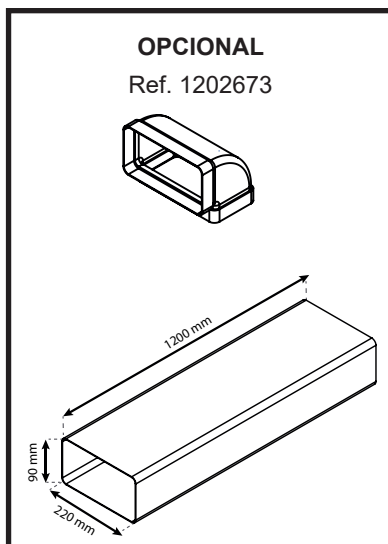
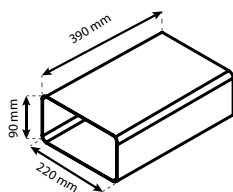
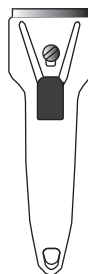
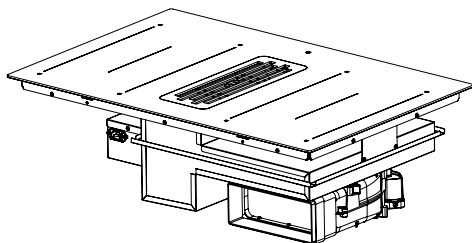
Precauções em caso de avaria do aparelho

- Se for detectada uma avaria, o aparelho deve ser desligado e a alimentação eléctrica deve ser desconectada.
- Em caso de lascas ou fissuras na placa, o aparelho deve ser desconectado da alimentação eléctrica e o serviço pós-venda deve ser avisado.
- As reparações só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Não desmontar o aparelho em caso algum.
- Se for detectada uma avaria, o aparelho deve ser desligado e a alimentação eléctrica deve ser desconectada.
- A utilização de panelas ou de recipientes inadequados pode provocar anomalias ou avarias e levar à rescisão antecipada da garantia. (ver

secção sobre os utensílios recomendados).

CONTEÚDO DA CAIXA

* Acessórios montados de série.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Precauções antes de iniciar a instalação:

- As operações de montagem e de ligação eléctrica devem ser efectuadas por pessoal especializado.
- Utilize luvas de proteção antes de efetuar as operações de montagem.
- **ATENÇÃO:** Se os parafusos ou fixadores não forem instalados de acordo com estas instruções, podem ocorrer riscos eléctricos.

INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

Importante! Observar a placa de características no interior do aparelho.

Verificar se a posição da ficha de alimentação é facilmente acessível. Em caso de ligação direta à rede eléctrica, deve ser instalado entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contactos, dimensionado em relação à carga e em conformidade com as normas em vigor.

Classe de isolamento I

Este aparelho pertence à classe I e deve, portanto, ser ligado à terra.

Atenção:

CASTANHO = L (linha)

AZUL = N (neutro)

AMARELO/VERDE = Terra

O cabo neutro deve ser ligado ao terminal com o símbolo N, enquanto o cabo AMARELO/VERDE deve ser ligado ao terminal próximo do símbolo de terra.

O cabo de alimentação correspondente

ao fio de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros dois fios.

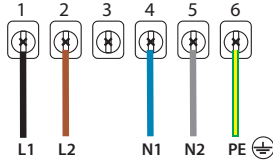
Se não for fornecido um cabo com o aparelho, utilize um cabo do tipo H05V2V2-F, que possui as condições necessárias para o consumo total de energia do aparelho.

Certifique-se de que em nenhum momento o cabo está em contacto com um elemento que possa aquecer. Nunca deve atingir uma temperatura superior em 50 °C à temperatura ambiente.

O aparelho deve estar ligado à rede eléctrica de forma permanente. Por este motivo, deve ser instalado a montante um interruptor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, dimensionado em relação à carga e em conformidade com as normas em vigor. Deste modo, pode ser completamente desligado em caso de sobretensão III.

O fio de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo interruptor. Após a instalação do aparelho, o interruptor omnipolar deve estar facilmente acessível.

H05V2V2-F
5 x 2.5 mm²

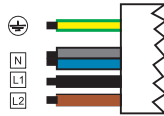


220V - 240V 1N ~



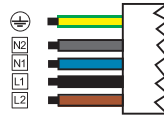
L	Negro
L	Marrón
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo / Verde

380V - 415V 2N ~

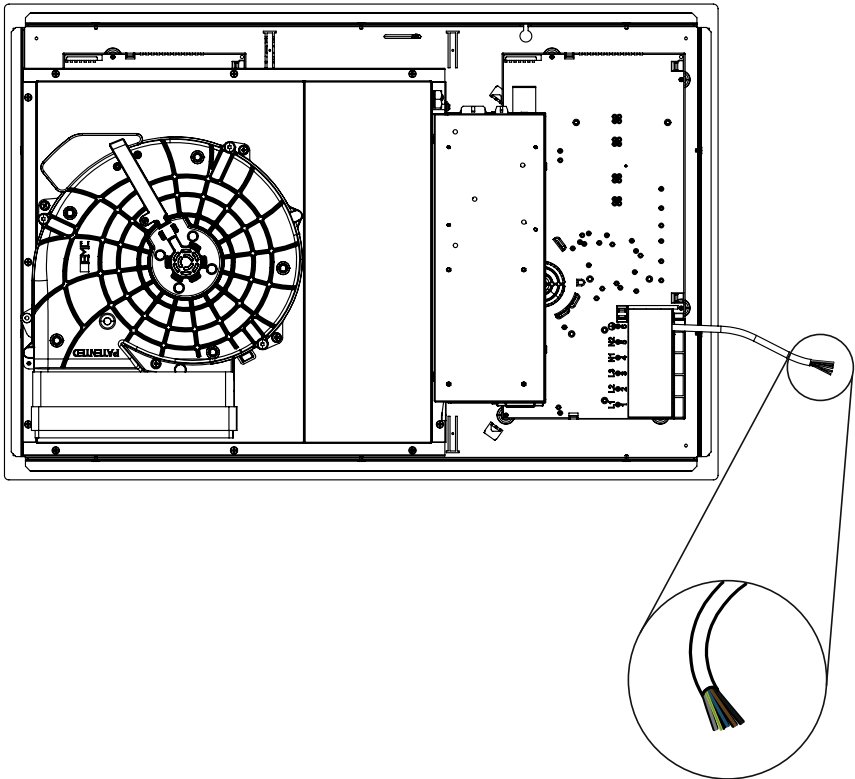


L1	Negro
L2	Marrón
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo / Verde

380V - 415V 2N ~

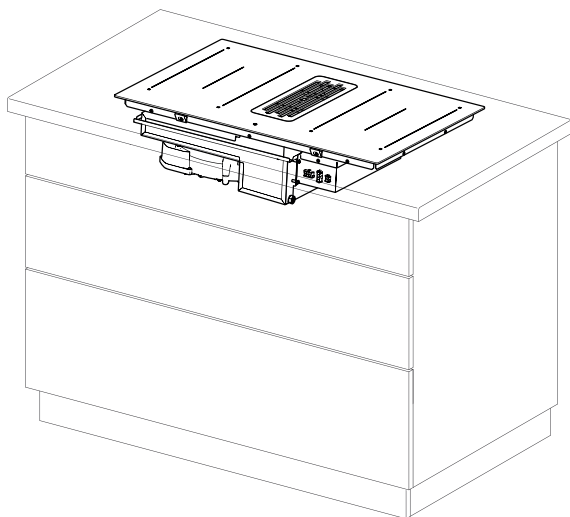


L1	Negro
L2	Marrón
N1	Azul
N2	Gris
⊕	Amarillo / Verde

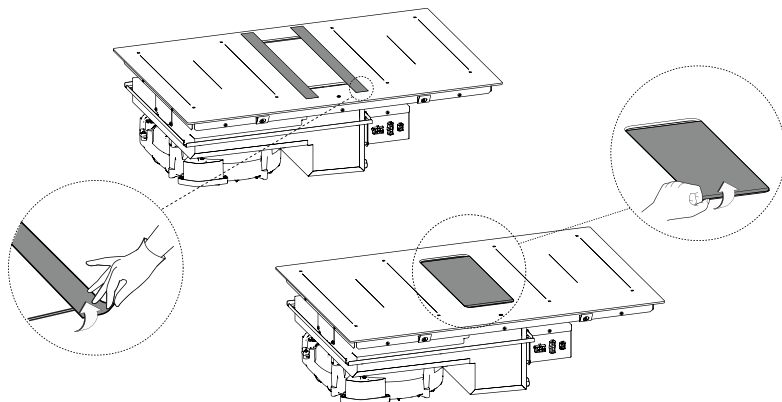


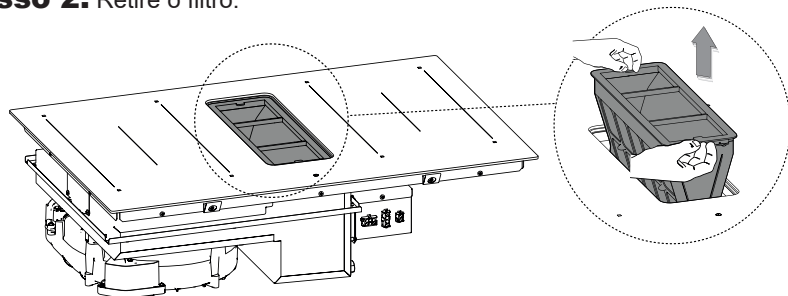
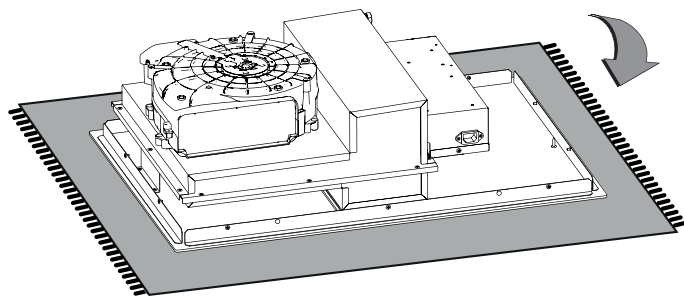
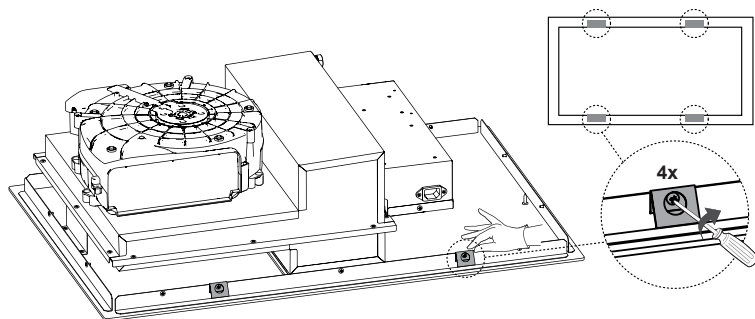
INSTALAÇÃO DO DISCO

Este aparelho foi concebido para ser instalado numa bancada.

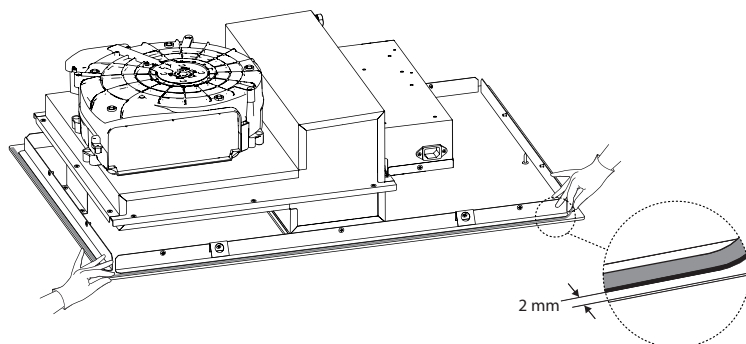


Passo 1. Retire a fita adesiva e o cartão.



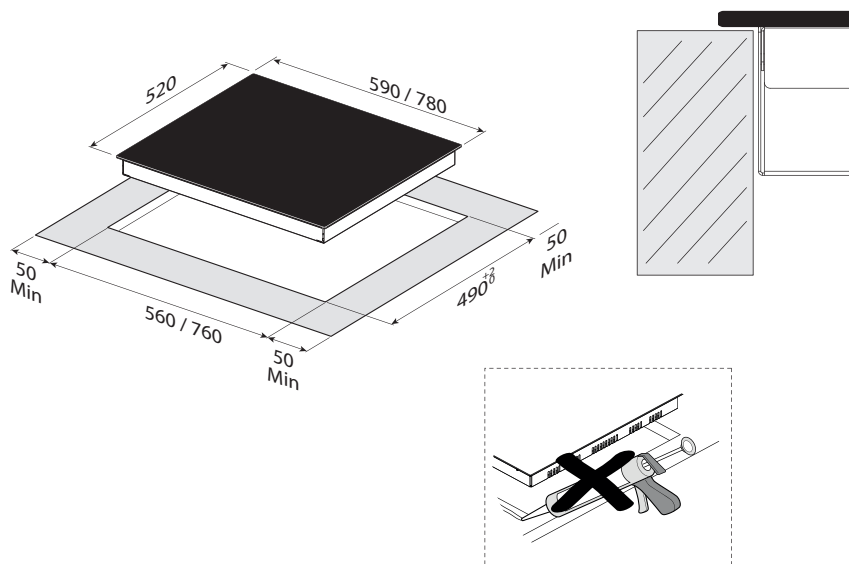
Passo 2. Retire o filtro.**Passo 3.** Vire a placa e coloque-a sobre uma superfície macia para garantir que não risca o vidro.**Passo 4.** Coloque os suportes de fixação fornecidos nos lados compridos da placa.

Etapa 5. Coloque o material de vedação fornecido à volta de todo o perímetro da placa.

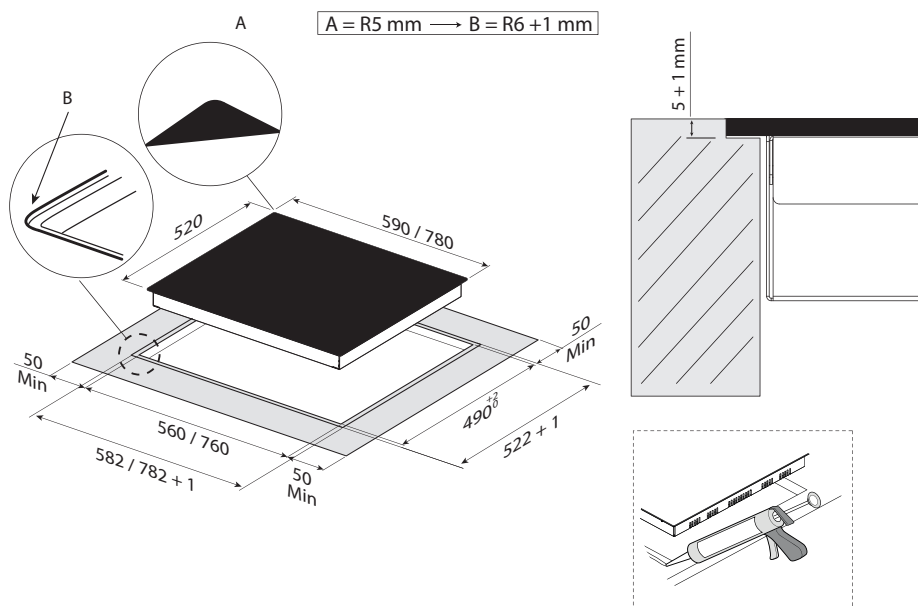


Etapa 6. Faça um recorte na bancada seguindo as medidas indicadas neste manual, tendo em conta se pretende instalar a placa sobre uma bancada ou embutida ao mesmo nível da bancada.

◇ DIMENSÕES DO RECORTE PARA A BANCADA



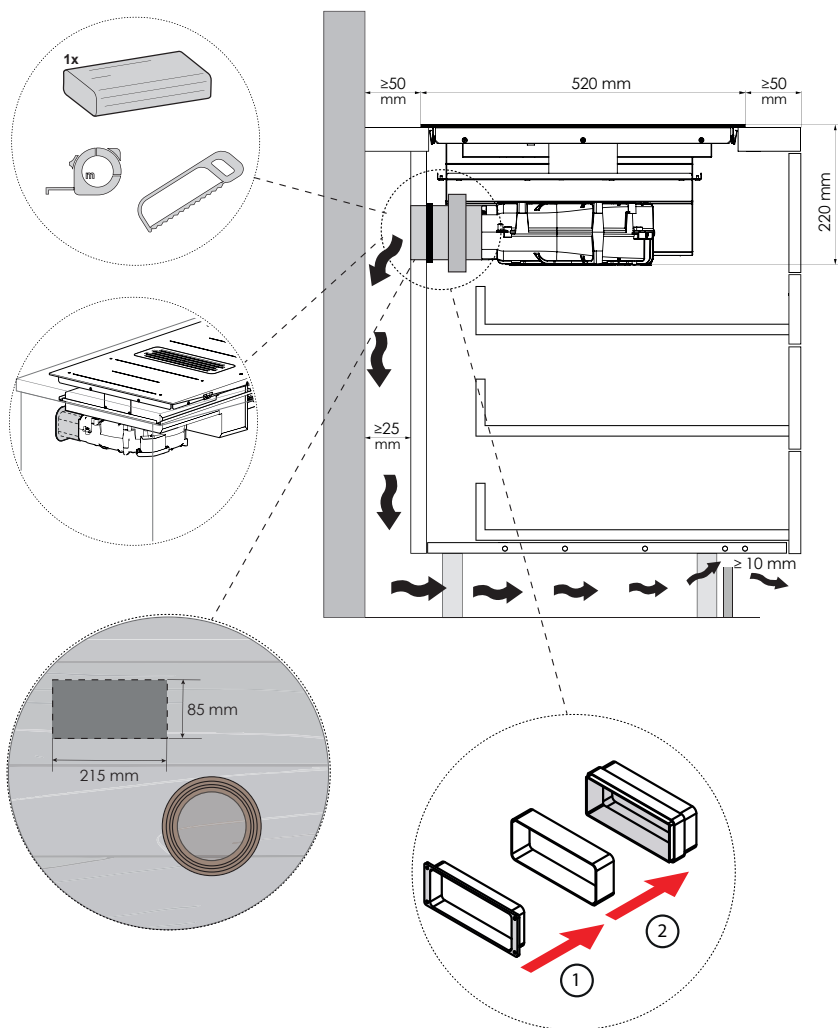
◇ DIMENSÕES DO RECORTE PARA A PLACA DE ENCASTRAR



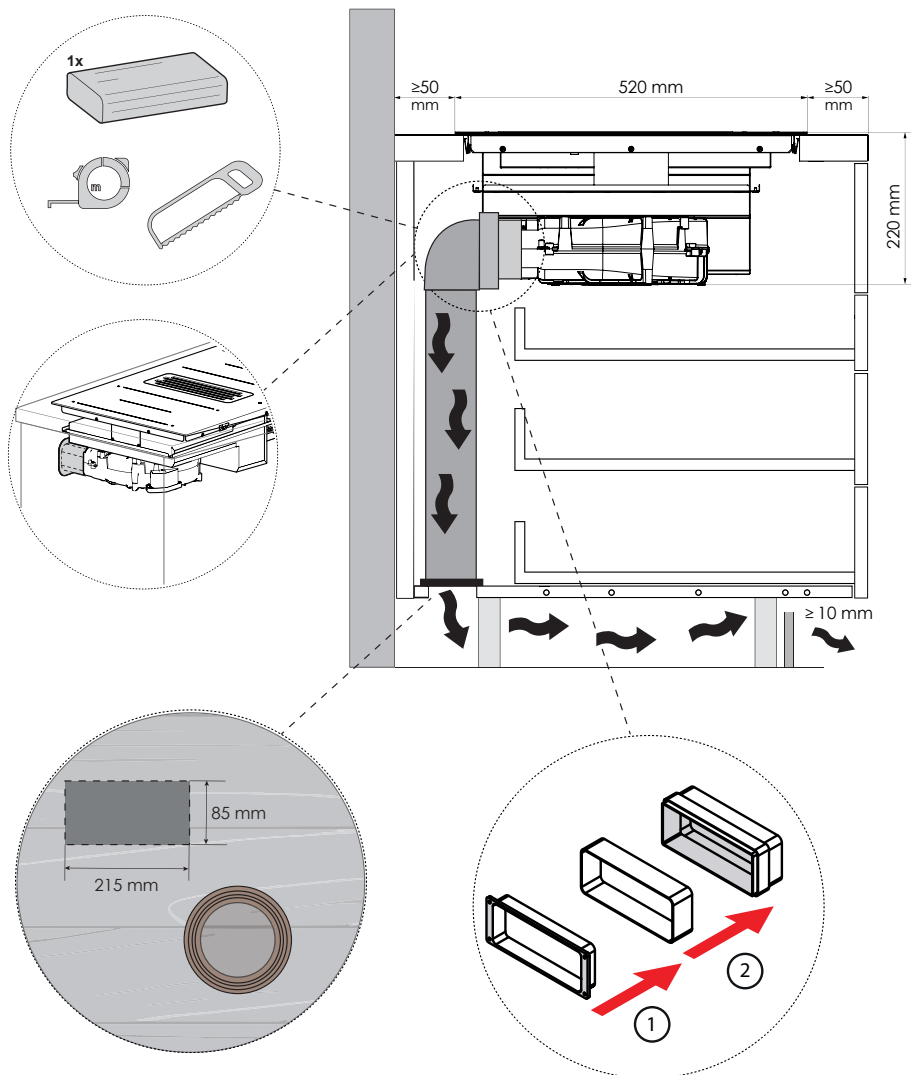
ATENÇÃO: Durante a montagem, certifique-se de que o cabo de alimentação está perpendicular à bancada e que não entra em contacto com as partes metálicas adjacentes.

Passo 7. Selecione o tipo de extração que pretende instalar.

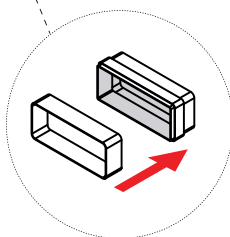
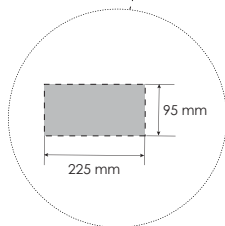
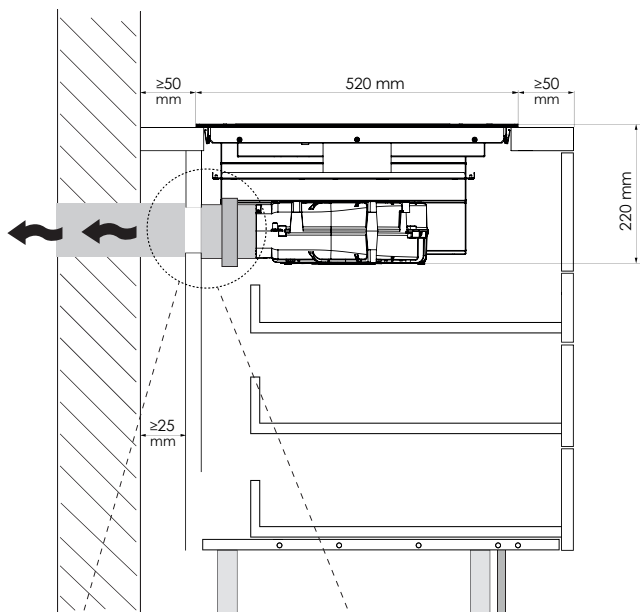
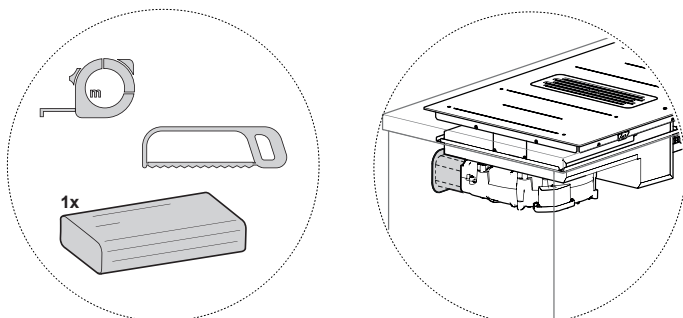
OPÇÃO 1: INSTALAÇÃO DE FILTRAÇÃO COM RECIRCULAÇÃO PARA UM MÓVEL DE FUNDO DUPLO



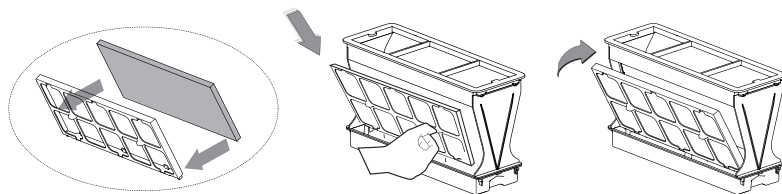
❖ **OPÇÃO 2: SISTEMA DE FILTRAGEM COM RECIRCULAÇÃO PARA O SÓCULO**



◇ OPÇÃO 3: INSTALAÇÃO COM ASPIRAÇÃO E SAÍDA PARA O EXTERIOR



Uma vez instalada a placa seguindo todas as instruções de instalação, deve encomendar os filtros regenerativos de odores e instalá-los como indicado:



UTENSÍLIOS RECOMENDADOS

A cozedura por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Por conseguinte, os utensílios de cozinha devem conter ferro.

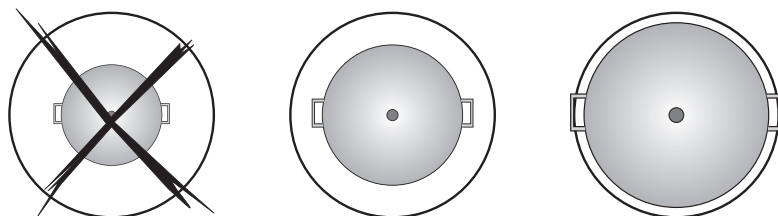
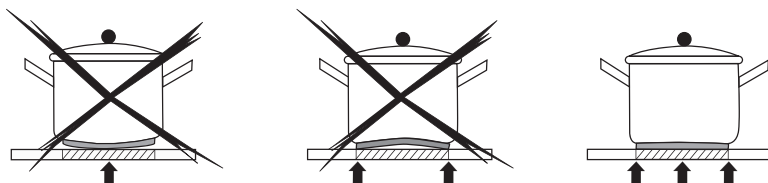
Para saber se o seu fogão é compatível:

- Utilizando um ímã no fundo do fogão.
- Verificando a presença do símbolo de indução.

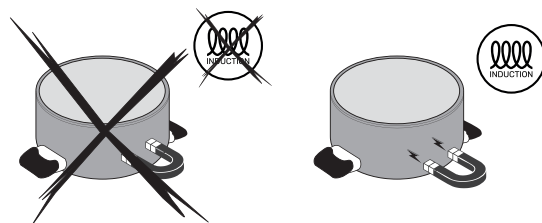
IMPORTANTE: Para evitar danos permanentes na superfície da placa:

- Utilize apenas utensílios de cozinha com um fundo perfeitamente plano.
- Utilize panelas com fundo liso para não riscar a superfície.
- Evite as panelas metálicas com fundo esmaltado.

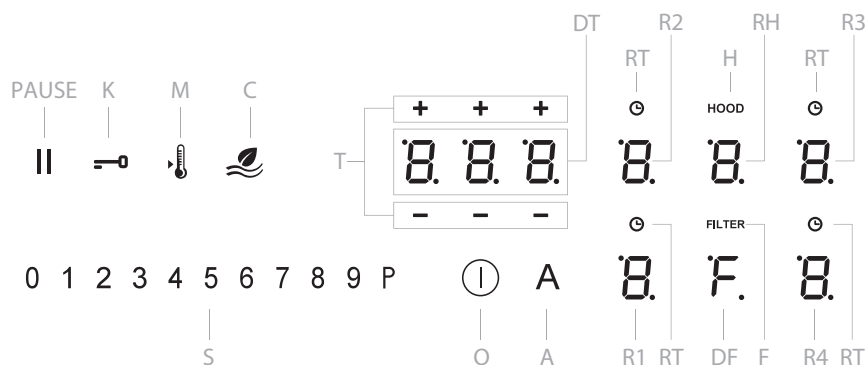
Panelas a utilizar para cozinhar:



- 40 %



DISPLAY



ÍCONE	FUNÇÃO
O	ON/OFF da placa e do aspirador
S	Seletor da placa e do aspirador
R(1/2/3/4)	Seleção e visualização da zona de cozedura
RT	Ativação do temporizador para a zona de cozedura
H	Indicador de vácuo e menu de regulação da saturação dos filtros regenerativos
RH	Seleção e visualização do aspirador
F	Indicador de saturação dos filtros metálicos de gordura
DF	Visualização da saturação dos filtros regenerativos e metálicos de gordura
T	Zona do temporizador
DT	Visualização do temporizador
A	Função automática do aspirador
PAUSE	Função Stop & Go função go
K	Função de bloqueio de controlo
M	Função de refeição
C	Função de ar limpo

COOK TOP FUNCIONAMENTO

A sua placa está equipada com um sistema de segurança que protege os circuitos electrónicos contra o sobreaquecimento em caso de utilização prolongada a alta potência. O sistema desactiva temporariamente uma ou várias zonas de cozedura até ao restabelecimento das temperaturas ideais.

CONFIGURAÇÃO INICIAL

Ao ligar a sua placa de vácuo pela primeira vez, todos os campos do ecrã se acendem durante alguns segundos. Em seguida, os visores apagam-se e apenas a tecla **A** permanece ativa e intermitente.

ADAPTAÇÃO DO CONSUMO

Nos 2 minutos seguintes à ligação ou à reconexão da placa de aspiração à rede, a potência das zonas de cozedura pode ser ajustada a um dos valores seguintes: 7400 W (predefinição), 4500 W, 3500 W ou 2800 W.

Este procedimento permite adaptar o consumo às capacidades reais do sistema elétrico em que está instalado.

Adapte o consumo seguindo as etapas seguintes:

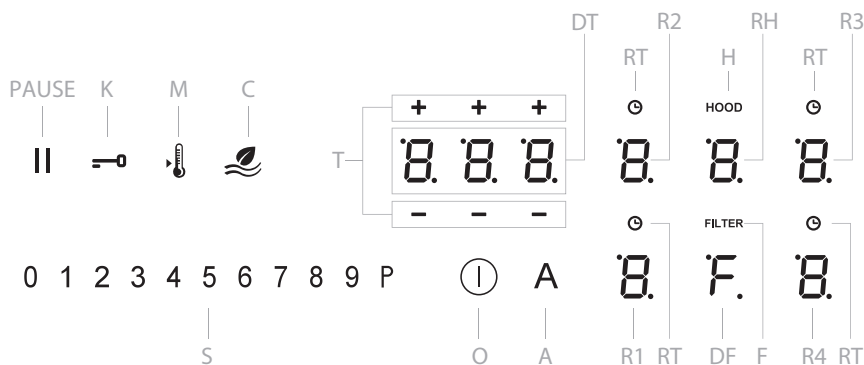
1. Prima e mantenha premido o ícone **A**.
2. Enquanto prime **A**, prima consecutivamente **R4**, **R3**, **R2** e **R1**.

Nota: A cada pressão, é emitido um breve sinal sonoro e o visor **R2** apresenta as letras **C** e **O** alternadamente.

3. Prima o visor **R2**.
4. A barra numérica acende-se. Seleccione a potência premindo o valor de kW para o qual pretende definir o seu produto:

Valor	kW
0 (predefinição)	7.4
1	4.5
2	3.5
3	2,8

5. Confirme a definição premindo o ícone de potência (**OU**) durante 2 segundos. Será emitido um sinal acústico para confirmar a alteração.



- Prima qualquer ícone para terminar (exceto o ícone de potência **OU**).

UTILIZAÇÃO DO VISOR

◇ LIGAR/DESLIGAR

Ligue o aparelho premindo o ícone **OU**. Todas as funções activáveis são ligadas com a luminosidade reduzida a 30 %. A intensidade luminosa aumentará à medida que as diferentes funções forem activadas. Para desligar a placa, prima novamente o ícone **OU**.

Nota: Se nenhuma função for activada durante 20 segundos, a placa desliga-se automaticamente.

◇ ATIVAÇÃO MANUAL

- Ligue uma ou mais zonas de cozedura premindo a tecla correspondente à zona desejada (**R1*/R2*/R3*/R4***). (A indicação seleccionada acende-se a 100%.)
- Para ajustar o nível de potência, deslize o dedo da esquerda para a direita ou pressione diretamente no ponto específico da barra deslizante **S** (a gama de potência vai de 0 a 9).

- O ecrã **DT** mostra a atividade durante os primeiros 10 segundos.

Nota 1: Se, após cerca de 10 segundos, não for efectuada qualquer operação e uma ou mais zonas de cozedura estiverem activas, o ecrã seleccionado voltará ao estado de stand-by (com 30% de luminosidade).

Nota 2: Se, após cerca de 10 segundos, não for efectuada qualquer operação e nenhuma zona estiver ativa, a placa de aspiração desliga-se automaticamente.

Nota 3: Se premir o visor de zona durante o funcionamento, é possível ver em tempo real no visor **DT** o tempo decorrido desde que foi ligado.

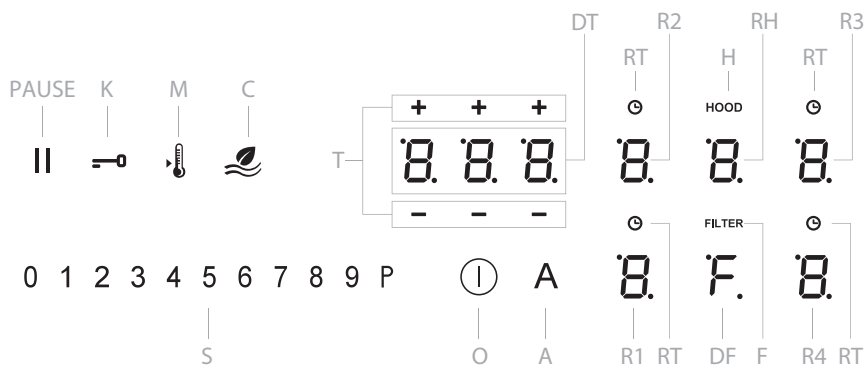
◇ MINUTE MINDER (CONTAGEM DECRESCENTE)

A função Minute Minder é uma contagem decrescente independente da zona de cozedura e da zona de aspiração.


O tempo pode ser programado até um máximo de 1 hora e 59 minutos.

Procedimento de ativação:

- Pressione o visor **DT**.
- Utilize as teclas **T** para programar o tempo.
- Aguarde 10 segundos sem pressionar



Para ativar a função Bridge:

1. Prima simultaneamente os ícones das zonas que podem ser ligadas entre si (**R1+R2** ou **R3+R4**). O símbolo  aparecerá no visor superior da zona activada (**R2** ou **R3**).
2. Ajuste a potência desejada com o cursor pressionando na zona de cozedura inferior da zona Bridge configurada (**R1** ou **R4**).
3. Para desativar a função Bridge, seleccione simultaneamente as zonas unificadas.

Nota: Se o temporizador das zonas de cozedura for ativado durante a função Bridge, as duas zonas unificadas serão desligadas simultaneamente, uma vez que são consideradas como uma única zona.

◇◇◇ TEMPORIZADOR DAS ZONAS DE COZEDURA

Esta função permite definir a hora de desligamento automático da zona de cozedura seleccionada. Todas as zonas de cozedura podem ser programadas simultaneamente em qualquer nível de potência, pois cada uma tem o seu próprio temporizador.

É necessário que a zona de cozedura ten-

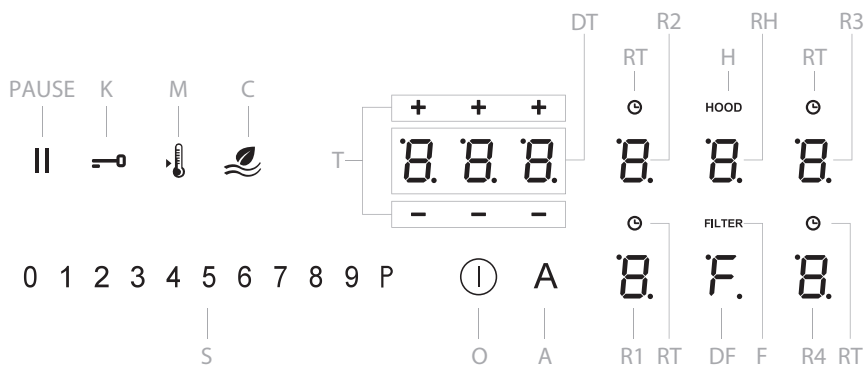
ha um nível de potência superior a zero. Para ativar o temporizador:

1. Pressione a tecla **RT** da zona correspondente.
2. Utilize as teclas **T** para acertar a hora.
3. O visor **DT** indica as horas e/ou os minutos.
4. Aguarde 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para deixar ativar o temporizador.
5. No final da contagem decrescente, os visores são repostos a zero e é emitido um sinal acústico.
6. O sinal pode ser interrompido pressionando qualquer tecla. A zona de cozedura desliga-se.
7. Para desativar a função antes do fim do tempo, seleccione a zona e regule a duração do temporizador para 0,00 com as teclas **T**.

Nota: Se o temporizador estiver ativo para várias zonas ao mesmo tempo, o visor **DT** indicará sempre o temporizador que está mais próximo do fim.

◇◇ FUNÇÃO DE RECUPERAÇÃO

Em caso de desligamento involuntário do termoventilador, as configurações anteriormente activadas podem ser restauradas



em 6 segundos.

Procedimento de restauração:

1. Ligue novamente o termoventilador com a tecla **O**. A tecla **P** piscará.
2. Pressione a tecla **P** para restaurar as configurações.

Se desejar rejeitar a configuração, aguarde 15 segundos ou pressione e mantenha pressionada a tecla **P**.

❖ BLOQUEIO DOS CONTROLOS

Esta função permite bloquear as configurações do painel para evitar manipulações acidentais, deixando activas as funções já configuradas..

Para ativar ou desativar o bloqueio, prima a tecla **K** durante cerca de 3 segundos.

Nota: Se for premida qualquer outra tecla com o bloqueio dos comandos ativado, o símbolo pisca para indicar que a função está a ser utilizada.

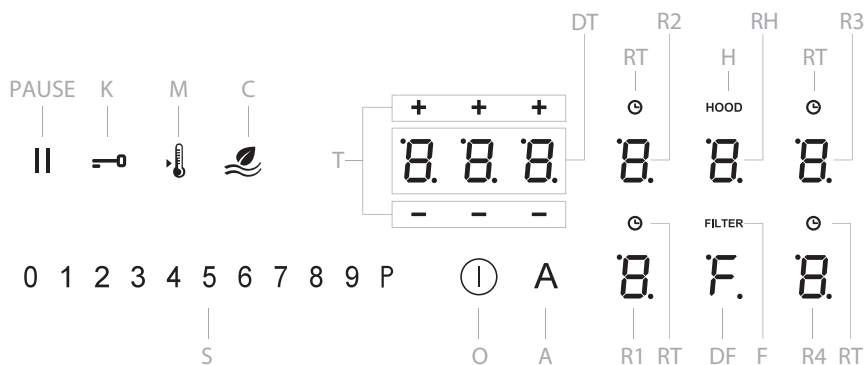
Nota: A função permanece ativa mesmo depois de desligar e voltar a ligar a placa. Em caso de falha de energia, a função é desactivada.

❖ AQUECIMENTO

A função Aquecimento permite colocar rapidamente uma frigideira na potência máxima antes de cozinhar até ao nível desejado.

POWER	DURATION (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Selecionar a zona de cozedura desejada.
2. Premir e manter premido um ponto do seletor (1 a 8).
3. Aguardar o aparecimento do ícone **A**, alternando com o nível de potência definido (por exemplo, nível de potência 5 - 408 seg.)
4. A zona de cozedura funciona à potência máxima durante o tempo pré-definido (por exemplo, 408 segundos). No final, a zona de cozedura volta auto-



- maticamente à potência inicial.
5. Aumentando sucessivamente a potência com o cursor **S**, a função mantém-se ativa.
 6. Quando esta função é desactivada, o visor da zona de cozedura indica a potência definida.

◇ CHILD LOCK

É possível impedir que a placa de cozedura seja utilizada por crianças ou por pessoas que necessitem de vigilância.

Procedimento de ativação:

1. Se não existirem painéis com zonas de cozedura em funcionamento, premir durante 3 segundos qualquer tecla de seleção de zona de cozedura e fazer deslizar o cursor de 0 a 9.

Nota: as sequências devem ser efectuadas em menos de 20 segundos. O visor indica L para confirmar a ativação.

2. Para desativar a segurança, repita o procedimento inverso.

◇ STOP & GO

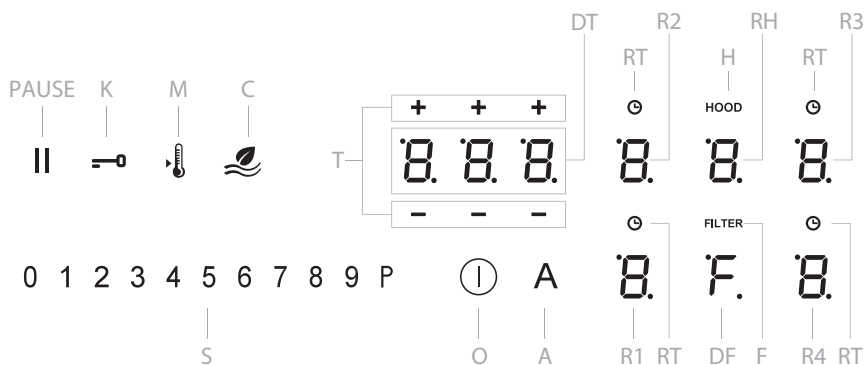
Esta função permite suspender temporariamente o funcionamento da placa de cozedura se for necessário interromper a

cozedura.

Procedimento de ativação:

1. Premir a tecla **P**. É emitido um sinal acústico. Todas as zonas de cozedura são bloqueadas e os ecrãs correspondentes apresentam o símbolo **///**. Apenas as teclas **PAUSE** e **O** permanecerão activas.
2. Para reativar a cozedura, prima novamente a tecla **PAUSE** e, em seguida, prima qualquer uma das zonas de cozedura.
3. Para desativar a função, prima qualquer outra tecla no prazo de 10 segundos. A placa de cozedura continua com as configurações anteriores.

Nota: Os processos de cozedura podem ser interrompidos por um período máximo de 10 minutos, após o qual a placa de cozedura se desliga automaticamente.



❖ Segurança contra derrames (O.S.D.)

A placa de cozedura possui um sistema de segurança que desliga todas as zonas de cozedura e ativa o bloqueio de segurança na presença de líquidos ou objectos na zona de controlo.

Estes símbolos intermitentes aparecem no visor e serão desactivados retirando o objeto ou o líquido. A placa desliga-se automaticamente.

❖ FUNÇÃO MANTER QUENTE (DERRETER)

Com a função manter quente, os alimentos já cozinhados podem ser mantidos quentes a baixa potência sem se queimarem.

Para ativar a função:

1. Selecione a zona de cozedura desejada.
2. Carregue na tecla **M**.
3. Verifique a ativação pelo símbolo no visor da zona desejada.
4. Para desativar, repita os mesmos passos.

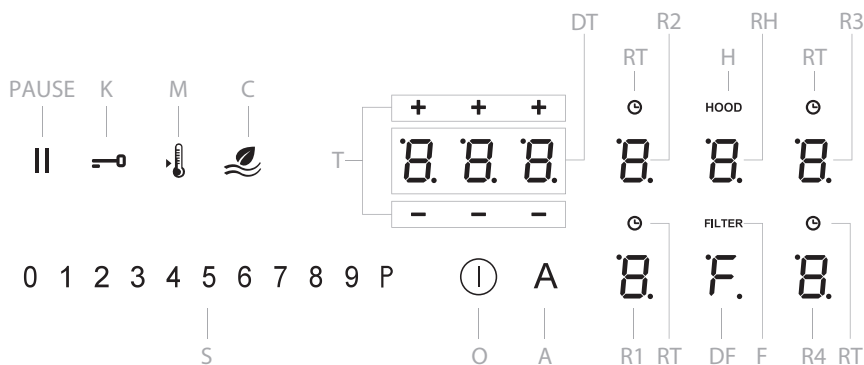
❖ DESATIVAÇÃO DE SEGURANÇA

O aparelho está equipado com um sistema de segurança que desliga automaticamente as zonas de cozedura após o fim do tempo limite de ligação a um determinado nível de potência (ver quadro).

POWER	ON TIME LIMIT (hours)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

❖ CALOR RESIDUAL

Após a desativação de uma ou várias zonas de cozedura, o símbolo H que aparece no visor da zona correspondente indica a presença de calor residual.



UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR INTEGRADO

Recomenda-se que o exaustor seja ligado antes de começar a cozinhar. Recomenda-se igualmente deixar o aparelho funcionar durante 15 minutos após o fim da cozedura para uma evacuação completa do ar viciado.

◇ LIGAR O ASPIRADOR CENTRAL

Procedimento de ativação:

1. Ligar a placa de aspiração com a tecla **O**.
2. Pressionar a tecla **RH**.
3. Aumentar ou diminuir a potência de aspiração utilizando o controlo deslizante.

◇ FUNÇÃO BOOSTER DO ASPIRADOR CENTRAL

O aspirador está equipado com um sistema "Booster" que permite um nível adicional de sucção aplicando mais potência durante um período de tempo definido.

Procedimento de ativação:

1. Selecione o ecrã **RH**.
2. Aumente a potência de sucção utili-

zando o controlo deslizante para **P**.

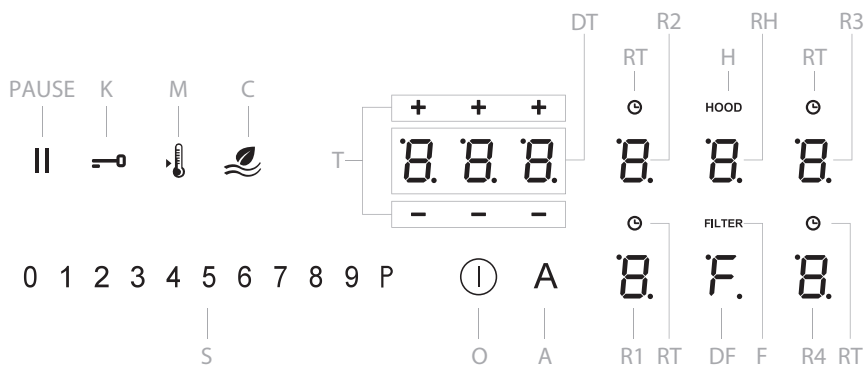
3. A função permanece ativa durante 15 minutos. Depois disso, a placa de sucção desliga-se automaticamente.
4. O tempo restante pode ser visto no visor **DT**.
5. Para desativar a função, selecione a tecla **RH** e coloque o cursor em 0 ou na potência desejada.

◇ SUCÇÃO AUTOMÁTICA

A função de sucção automática é activada por defeito quando a placa é ligada pela primeira vez.

Quando o exaustor começa a funcionar, a velocidade do motor é mostrada no visor **RH** e no cursor. A tecla **A** acende-se a 100%. A tecla **H** também permanece sempre ativa.

Se a potência de pelo menos uma zona de cozedura for maior ou igual a 1, o exaustor liga-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura utilizado.



Nível de indução	1	2	3	4	5
Velocidade do motor	1	1	1	1	1

Nível de indução	6	7	8	9	P
Velocidade do motor	2	3	5	7	8

- Quando as zonas de cozedura são desligadas, o exaustor ajusta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, para eliminar os vapores e odores residuais.
- Se o booster estiver selecionado, a placa de cozedura desliga-se após 15 minutos.
- Se as velocidades entre 1 e 9 forem selecionadas com a função ativa utilizando o cursor, o funcionamento automático é temporariamente interrompido (até a placa de cozedura ser desligada) e o aspirador passa para o modo manual. Ao ligar novamente, o modo automático volta a estar ativo.
- Se a placa de cozedura for desligada com a função de aspiração automática ativa, o exaustor desliga-se automaticamente de forma progressiva.

Quando a placa é ligada novamente, a função de aspiração automática permanece ativa.

- Para desativar a função automática e voltar ao controlo manual, prima a tecla **A** durante cerca de 3 segundos depois de ligar a placa. O visor **RH** mostra o valor 0 para indicar a desativação. Da próxima vez que for ligado, o aspirador estará no modo manual.

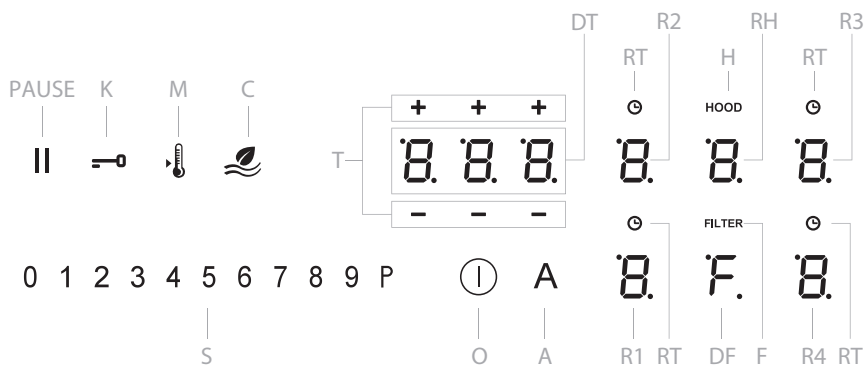
TEMPORIZADOR DO ASPIRADOR CENTRAL

O temporizador pode ser ativado até um máximo de 1 hora e 59 minutos com o aspirador ativo no modo manual e com a potência entre 1 e 9.

Para ativar o temporizador do aspirador central:

- Pressione a tecla **H**. O ecrã **DT** será **ativado**.
- Defina o tempo desejado a partir dos comandos **T**.
- Toque no ecrã **RH** para ver o tempo restante.

Para cancelar o temporizador, defina as horas e os minutos para 0,00.



◇ CLEAN AIR: PURIFICAÇÃO DO AR

A função Clean Air é útil para purificar o ar no interior da divisão 24 horas por dia. Quando a função está activada, o aspirador liga-se de hora a hora durante 10 minutos à velocidade 1, durante 24 ciclos.

É possível ativar a função quando a placa está ligada.

Para ativar a função Ar Limpo:

1. Pressione e mantenha pressionada a tecla **C**.
2. Quando o motor está ativo (10 minutos de hora a hora) os símbolos **C** e **H** acendem-se a 100%. Por outro lado, quando a função está em stand-by (50 minutos por hora), o símbolo **C** acende-se a 30 %.
3. No final dos 24 ciclos, a função é automaticamente desactivada e o símbolo apaga-se.

Nota: A função pode ser desactivada a qualquer momento, mantendo premida a tecla **C** ou premindo a tecla **O**.

Nota: A função volta a estar disponível quando o aparelho é ligado novamente.

◇ DESLIGAMENTO DIFERIDO

Quando a cozedura termina e a placa é

desligada, o exaustor permanece ativo durante mais 5 minutos, colocando a velocidade no nível 2.

A tecla **H** e o cursor permanecem visíveis no painel tátil com a luz a 100%.

Para interromper o desligamento retardado:

4. Pressione a tecla **O** durante cerca de 3 segundos e aguarde que o símbolo se apague.

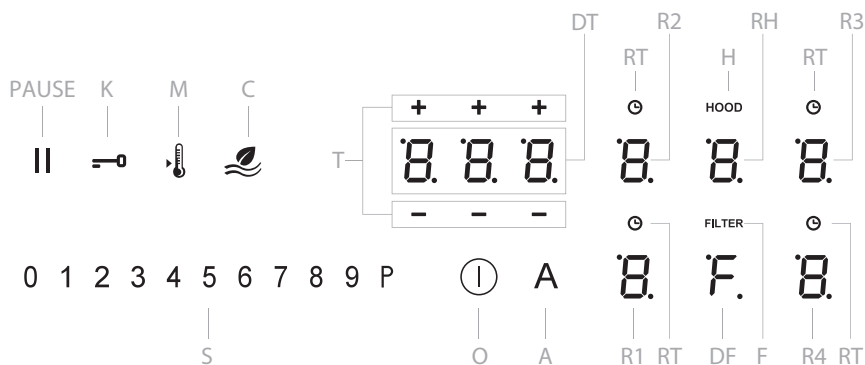
Nota: A função não será activada nos seguintes casos: O valor 2 e o tempo restante permanecerão visíveis com a luz a 30 %.

5. No final da função Ar Limpo.
6. Se a placa for ligada ou desligada sem ativar qualquer função.
7. No final da cozedura com o exaustor desligado.

Nota: a função de desligamento retardado está sempre ativa, tanto no modo manual como no modo automático.

◇ INDICADOR DE SATURAÇÃO DO FILTRO DE GORDURAS

O indicador de saturação do filtro de gorduras é ativado por defeito. O sinal é ativado após 40 horas de utilização do aspirador. Com o aparelho desligado, a tecla **F** é activada na unidade de controlo e o visor **DF**



apresenta o símbolo **F**.

Para repor o indicador de saturação:

- Limpe os filtros anti-gordura.
- Premir a tecla **F** durante 3 segundos. **F** e o visor **DF**.

◆◆◆ INDICADOR DE REATIVAÇÃO DOS FILTROS ANTI-ODOR

Este indicador recorda-lhe quando é necessário reativar os filtros Nanotec da sua placa de vácuo¹. O indicador está desativado por defeito e é independente do indicador de saturação dos filtros metálicos anti-gordura.

Para ativar o indicador:

1. Premir o visor **RH**.
2. Premir e manter premida a tecla **H** até que a tecla **F** seja activada e o visor **DF** esteja 100% luminoso. O ecrã **DF** indicará o valor do método de aspiração do exaustor. O valor 0 está definido por defeito.

Valor	Modo	Tempo para reiniciar
0	Aspirante	Nunca

1	Cozedura intensiva	120 horas
2	Cozedura média	180 horas
3	Cozedura pouco frequente	240 horas

Para alterar o valor:

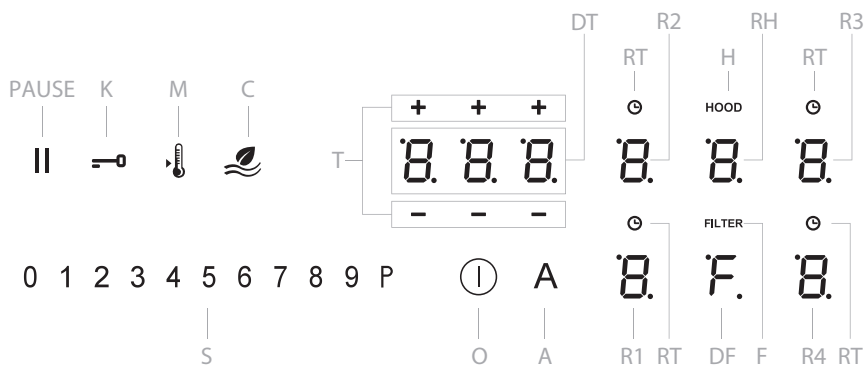
1. Prima a tecla **F** e selecione o valor pretendido (0, 1, 2 ou 3).
2. Para confirmar a seleção, prima e mantenha premida a tecla **F** durante 3 segundos, até que a tecla **F** e o visor **DF** se apaguem.

Depois de decorrido o tempo programado, dependendo do modo selecionado, as teclas **F** e **DF** são activadas simultaneamente para indicar que os filtros de odores devem ser lavados ou substituídos.

Uma vez reactivados os filtros, para repor o indicador:

1. Introduzir os filtros.

1. Para saber como reativar os filtros Nanotec, consultar a secção "Manutenção" - "Manutenção dos filtros".



2. Reponha a hora premindo a tecla **F** durante 3 segundos até que a tecla **F** e o visor **DF** se apaguem.

Nota: Nesta fase é possível mudar o modo de aspiração premindo brevemente a tecla **F**.

MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: O não cumprimento das advertências relativas à limpeza do exaustor e à substituição e limpeza dos filtros provoca riscos de incêndio. Recomenda-se, portanto, que siga as instruções indicadas.

Limpe frequentemente o exaustor, tanto interna como externamente, utilizando um pano humedecido com álcool desnatado ou com detergentes líquidos neutros e não abrasivos.

LIMPEZA DO DISCO DE COZINHA

- Limpe a superfície de cozedura regularmente, de preferência após cada utilização.
- Desligue o aparelho antes de o limpar. Não limpe a placa se o vidro estiver muito quente, pois existe risco de queimaduras. Remova as manchas leves com um pano húmido ou uma esponja não abrasiva e detergente líquido diluído em um pouco de água. Enxague com água fria e seque bem. Para manchas persistentes, pode usar uma espátula ou um raspador.

AVISOS

- Evite completamente detergentes e utensílios de limpeza altamente corrosivos ou abrasivos, como esponjas abra-

sivas, pois podem riscar a superfície. Nunca utilize limpadores a vapor nem máquinas de lavagem a pressão. Não utilize nenhum objeto que possa riscar o vidro vitrocerâmico.

- Certifique-se de que o exterior da frigideira está seco e limpo. Certifique-se de que não existem partículas de pó na placa vitrocerâmica nem por baixo dos utensílios de cozinha. Levante os utensílios ao movê-los para evitar riscar a superfície. Os derrames de açúcar, compota, geleia, etc., devem ser limpos imediatamente para evitar danificar a superfície de cozedura.

Para o seu vidro mate, em caso de marcas e manchas persistentes:

Restos de comida, manchas escuras:

1. Aplique generosamente um creme alcalino e ligeiramente abrasivo.
2. Deixe atuar durante 5 a 10 minutos.
3. Limpe com uma esponja macia anti-riscos (lado abrasivo) com movimentos circulares e pressão moderada.
4. Enxague com água.
5. Limpe com um pano de microfibra.

Marcas metálicas:

1. Aplique ácido cítrico com sal e deixe atuar durante 5 minutos.
2. Limpe com uma esponja macia anti-riscos (lado abrasivo), com movimentos circulares e pressão moderada.
3. Enxague com água.
4. Limpe com um pano de microfibra.

MANUTENÇÃO DOS FILTROS

O bom funcionamento do exaustor depende de uma manutenção correta e constante; deve ser dada especial atenção ao filtro anti-gordura e ao filtro de carvão ativo.

Os filtros de odores são utilizados para purificar o ar que é injetado no ambiente, com o objetivo de reduzir os odores desagradáveis gerados pela cozedura.

◆◆◆ FILTROS DE GORDURA EM ALUMÍNIO

O filtro de gorduras tem a função de reter as partículas de gordura em suspensão no ar, pelo que pode ficar obstruído em função do tempo de utilização.

- Para evitar o perigo de incêndio, os filtros anti-gordura devem ser lavados à mão, o mais tardar de 2 em 2 meses, com detergentes líquidos neutros e não abrasivos, ou na máquina de lavar louça a baixa temperatura e ciclos curtos.

- Após algumas lavagens, pode mudar de cor. Isto não afecta o seu desempenho e não dá direito a pedir a sua substituição.
- Antes de voltar a colocar os filtros de gordura, é necessário secá-los bem.

◆◆◆ FILTROS ANTI-ODOR NANOTEC CARBONO ACTIVO

O seu exaustor está equipado com filtros Nanotec Pando. Estes filtros foram concebidos para um elevado desempenho na filtragem dos odores. Para obter um desempenho ótimo durante o maior tempo possível:

Deve lavá-lo frequentemente de uma das seguintes formas:

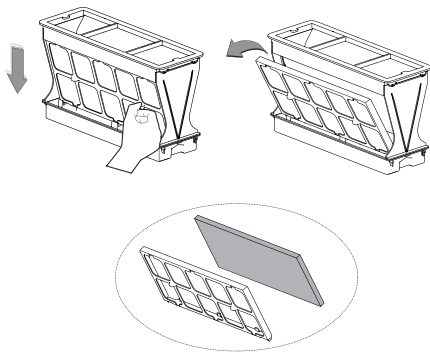
- Lavar com água quente e deixar secar ao ar, cobrindo com um pano limpo para evitar que as partículas de pó se depositem.
- Lavar na máquina de lavar louça com um programa de lavagem rápida, sem detergente e sem louça, a uma tempe-

MODO DE USO	TIEMPO HASTA REGENERACIÓN (h)	USO MEDIO DIARIO (h)	TOTAL VIDA ÚTIL (h)	TOTAL DÍAS (uso medio 2h/día)	TOTAL MESES (uso medio 2h/día)
Aspirante	-	-	-	-	-
Cocción intensa (alta en grasas)	120	2	1080	540	18
Cocción media (moderada en grasas)	180	2	1620	810	27
Cocción poco frecuente (natural o sin grasas)	240	2	2160	1080	36

ratura máxima de 60°C e durante um tempo máximo de 7 minutos.

Quando a sua placa de fogão o indicar, em função das regulações previamente seleccionadas, ou o mais tardar de dois em dois meses, deve regenerar os filtros Nanotec da seguinte forma:

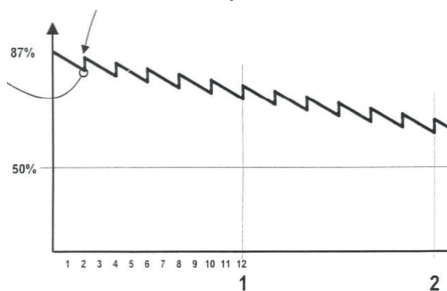
1. Retire o invólucro de plástico, tendo o cuidado de não danificar o filtro.



ATENÇÃO: Antes de aquecer os filtros no forno, retire a grelha de plástico onde estão fixados.

2. Retirar o excesso de água.
3. Colocar os filtros no forno a 60°C durante 15 minutos.

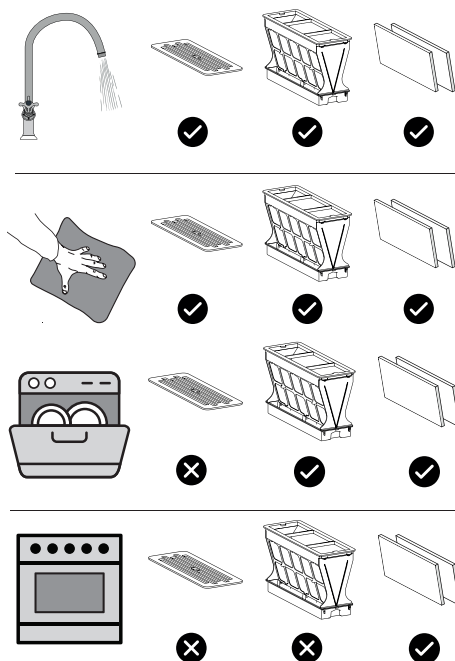
A vida útil dos filtros atingirá um máximo de 9 regenerações. Cada regeneração permite restabelecer o rendimento, mas o desgaste é progressivo, como mostra o gráfico. O gráfico mostra a percentagem de eficácia atingida após cada regeneração e os meses decorridos.



O número de regenerações, o rendimento e a duração de vida do filtro Nanotec dependem do tipo de cozedura. Por exemplo, se cozinhar frequentemente alimentos fritos e muito gordos, a duração do filtro será mais curta, mas se cozinhar sem gorduras e óleos, a durabilidade e a eficácia serão mais longas. Considera-se que o filtro está esgotado quando a sua capacidade de absorção de odores é inferior a 50%.

Os filtros de carvão ativado regenerável devem ser lavados à mão, com detergentes neutros e não abrasivos, ou na máquina de lavar louça a uma temperatura máxima de 65°C (o ciclo de lavagem deve ser efectuado sem louça). Retirar o excesso de água sem danificar o filtro e retirar também as peças de plástico, depois secar o tapete no forno durante pelo menos 15 minutos a uma temperatura máxima de 60°C. Para manter o funcionamento

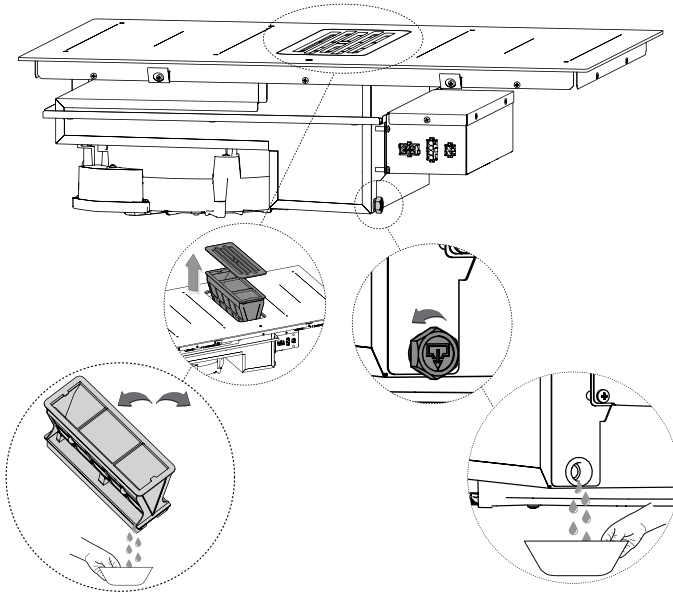
eficaz do filtro regenerativo, recomenda-se não ultrapassar 8/9 regenerações.



LIMPEZA DOS BANDEJOS DE RECOLHA DE LÍQUIDOS

Em caso de derrame acidental ou abundante de líquidos dos recipientes, é possível intervir através do filtro anti-gordura e da válvula de escoamento, situados na parte inferior da placa de aspiração, para remover qualquer resíduo, garantindo a máxima segurança higiénica.

Nota: Verificar periodicamente os tabuleiros de recolha de líquidos em função do tempo de utilização.



CÓDIGOS DE ERRO

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
E2	Sobreaquecimento da zona de cozedura.	Temperatura eletrónica demasiado elevada.	Retire todos os recipientes e deixe a placa arrefecer. Voltar a arrancar em seguida. Se o erro persistir, contactar o serviço de assistência técnica.
E3	Tabuleiro inadequado.	O tabuleiro cria um ponto de funcionamento inadequado no módulo que pode destruir os aparelhos.	O erro desaparece automaticamente após 8 segundos e a zona de cozedura pode ser novamente utilizada. Se ocorrerem outros erros, o recipiente deve ser substituído.
E4	Módulo de arranque não configurado.	O módulo de arranque não está configurado.	1. Eliminar a configuração das zonas de cozedura e ativar a configuração manual. 2. Inicie a visualização para configurar o módulo de arranque.
E5	Não há comunicação entre o painel de controlo e o módulo de arranque.	Não há alimentação do módulo de arranque.	Contacte o serviço técnico.
E6	Interrupção da alimentação principal.	1. Falha na deteção da frequência da alimentação principal. 2. Excesso de tensão.	Contactar o serviço técnico.
E7	Erro interno.	- Contactar o serviço técnico.	Contactar a assistência técnica.
E8	Falha do ventilador.	Defeito no ventilador ou no controlo eletrónico.	Contactar a assistência técnica.
E9	Erro no sensor de temperatura da zona de cozinhar.	A linha do sensor de temperatura está aberta ou em curto-circuito.	Contactar a assistência técnica.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
EA	Defeito de hardware do módulo de arranque.	Dispositivo de hardware defeituoso detectado pelo auto-teste do módulo.	Contactar a assistência técnica.
EH	Sensor de temperatura bloqueado.	- Vidro frio.	Vidro frio.

DADOS TÉCNICOS

Pando - Ficha Técnica	E398-59	E398-78
Dimensões do produto (mm)	590 x 520	780 x 520
Dimensões de encaixe (mm)	560 x 490	750 x 490
Tensão (VCA)	220 - 240	220 - 240
Frequência (Hz)	50 - 60	50 - 60
Potência total (W)	7620 W	7620 W
Peso líquido (kg)	-	-
Vidro vitrocerâmico temperado (bordas)	Vidro reto preto mate	Vidro reto preto mate
Vidro - Qualidade Keraspectrum	Sí	Sí
Vidro - Qualidade Schott	-	-
Níveis de potência	10	10
Cor do visor	Azul	Azul
Zonas de cozedura (n.º de indutores)	4	4
Flexizonas Bridge	2	2
210 x 190 mm (3000 W)	4	4

Pando - Ficha Técnica Motor Exaustor	V930e NE/BI	
Consumo anual de energia	AEC_{hood} (KWh/a)	42,7
Eficiência energética	EEl_{class}	A+
Eficiência dinâmica de fluidos	FDE_{hood}	32,0
Dinâmica de fluidos - Eficiência energética	FDE_{class}	A
Eficácia luminosa	LE_{hood} (lux/W)	-
Classe de eficácia luminosa	LE_{class}	-
Eficiência de filtragem de gorduras	GFE_{hood} (%)	86,5
Índice de eficiência de filtragem de gorduras	GFE_{class}	B
Fluxo de ar em condições normais de utilização	Q_{min} m ³ /h	198,0
Fluxo de ar em condições normais de utilização	Q_{max} m ³ /h	540,0
Fluxo de ar no modo boost	Q_{boost} m ³ /h	614,0
Potência sonora em utilização normal	SPE_{min} dB(A)	52,0
Potência sonora em utilização normal	SPE_{max} dB(A)	71,0
Potência sonora no modo boost	SPE_{boost} dB(A)	72,0
Consumo de energia no modo desligado	P_o (W)	0,0
Consumo de energia no modo de espera	P_s (W)	0,49
Diretiva	(EU) N° 66/2014	
Aumento do fator ao longo do tempo	f	0,8
Índice de eficiência energética	EEl_{hood} (%)	44,6
Fluxo de ar no ponto de máxima eficiência	Q_{bep} (m ³ /h)	327,6
Pressão do ar no ponto de máxima eficiência	P_{bep} (Pa)	514,0
Caudal de ar máximo	Q_{max} (m ³ /h)	540,0
Potência consumida no ponto de máxima eficiência	W_{bep} (W)	146,2
Potência nominal do sistema de iluminação	WL (W)	0,0
Iluminação média da superfície de cozedura	E_{middle} (lux)	0

GARANTIA DO PRODUTO

CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO:

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra, a empresa compromete-se a substituir ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa de origem devido a defeito ou vício de fabrico do produto, bem como a mão de obra necessária e as despesas incorridas como resultado de tal reparação ou substituição. (O consumidor pode escolher entre reparação ou substituição, exceto quando a medida corretiva escolhida é impossível ou que, em comparação com a outra medida corretiva, envolve custos desproporcionados para o vendedor. O consumidor não tem o direito de rescindir o contrato se a falta de conformidade for insignificante. O ónus da prova de que a falta de conformidade é insignificante incumbe à empresa).

Para que a garantia seja válida, é essencial cumprir os seguintes requisitos:

- Anexar uma fotografia da fatura de compra e da etiqueta do produto ao solicitar a assistência técnica, utilizando o formulário disponível em: <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.
- Apresentar a fatura ou o recibo de compra original ao técnico do Serviço Autorizado Pando no momento da visita.

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Os seguintes casos não serão cobertos pela garantia ou poderão ser causa de anulação da mesma, ficando o consumidor responsável pelo custo dos materiais, mão de obra e despesas de deslocação do serviço técnico:

- Verificações de instalação ou funcionamento, limpeza ou manutenção do produto, colocação em funcionamento e explicação de utilização.
- Incumprimento, falhas ou danos causados pelo não cumprimento das normas, recomendações, instruções de segurança, instruções de utilização, instalação e manutenção contidas nos manuais do produto.
- Incumprimento, falhas ou danos causados pelo transporte, transferências ou remoções e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado e não pertencente a esta empresa ou à marca Pando.
- Quando o aparelho se destina a uma utilização comercial, profissional ou similar e não a uma utilização doméstica, ou quando é utilizado com outros produtos de carácter profissional ou similar (o produto foi concebido e fabricado apenas para uso doméstico).
- Pancadas, amolgadelas, riscos ou arranhões, vidros partidos e danos devidos à presença ou sinais de corpos estranhos no interior ou exterior do produto, tais como insectos, roedores, areia, líquidos, objectos metálicos...
- Danos de natureza estética, tais como corrosão, ferrugem, manchas ou alterações na cor ou tonalidade do produto. Estes podem ser causados por factores externos, tais como Exposição prolongada ou desprotegida a fontes intensas de luz, calor ou radiação solar; localização do produto ao ar livre ou em ambientes não controlados, exposto a poeiras, chuva, humidade ou maresia (salitre), que é altamente corrosiva; utilização de produtos de limpeza inadequados ou não recomendados pelo fabricante, incluindo o contacto, direto ou em estado gasoso, com agentes corrosivos. Acumulação de sujidade, resíduos de calcário da água ou outros depósitos que não tenham sido removidos por uma manutenção regular e adequada.
- Não conformidade, avarias ou danos causados por anomalias na alimentação ou instalação eléctrica, depósitos de calcário na água, causas naturais fortuitas de origem atmosférica ou geológica, como tempestades, raios, terremotos, inundações, vandalismo, etc.
- Não dispor de um acesso fácil e seguro para a desinstalação ou manipulação do produto do móvel ou local de instalação, assim como o acesso às ligações eléctricas, de água e de drenagem do mesmo, ou que os elementos do móvel impeçam o técnico da sua extração fácil e segura, nestes casos o consumidor será totalmente responsável por providenciar e facilitar que o aparelho seja seguro e facilmente acessível, assumindo os custos de mão de obra e deslocação derivados do Serviço Técnico Autorizado Pando ou do instalador se este tiver de proceder.
- Os trabalhos de desmontagem, remoção ou alteração do produto requerem a manipulação ou desmontagem de móveis, tais como: remoção de portas, janelas, gavetas, rodapés, prateleiras, cornijas... Deve ser previsto um acesso fácil e seguro para o técnico para a entrada e saída do produto para a casa e o local de localização, caso contrário é da responsabilidade do consumidor suportar os custos de acesso.
- Danos em mobiliário ou elementos exteriores do produto que não sejam adequados ou resistentes às características de utilização do produto.
- Aparelhos provenientes de revenda, segunda mão, mudança do proprietário original do aparelho ou de exposições que tenham mais de três anos a contar da sua data de fabrico.
- As não conformidades resultantes de uma instalação incorrecta da placa de indução, como a falta de ligação à terra, o corte e a manipulação do cabo de alimentação ou a utilização de componentes ou acessórios não originais Pando.
- Elementos e acessórios sujeitos a desgaste natural, tais como filtros, condutas e juntas.
- Danos no produto ou nos elementos externos causados por efeitos químicos ou electroquímicos da água ou devido a condições ambientais extremas.
- Danos causados aos elementos externos do produto devido a uma utilização ou manutenção incorrecta, em violação das instruções especificadas no manual do utilizador do produto.
- O vidro é colado, selado ou silicónado no tempo de trabalho.

INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade por danos directos ou indirectos a pessoas ou coisas causados por um produto instalado, manuseado, utilizado e/ou mantido de forma inadequada.

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA		OUTROS PAÍSES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

GARANTIA PANDO

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra e cobre-o contra qualquer defeito de fabrico que afecte o seu bom funcionamento. Para que esta garantia seja válida, é indispensável a apresentação da fatura ou do recibo de compra ao técnico do Centro de Serviço Autorizado Pando.

Durante este período, a Empresa compromete-se a substituir ou a reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a um defeito ou a um defeito de fabrico do aparelho, até que este funcione corretamente, bem como a mão de obra necessária e as despesas resultantes dessa reparação ou dessa substituição.

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Os seguintes casos não serão cobertos pela garantia ou poderão ser motivo de anulação da mesma, ficando o utilizador responsável pelo custo dos materiais, mão de obra e despesas de deslocação do serviço técnico:

- Verificações de instalação ou funcionamento, limpeza ou manutenção da campânula e das condutas.
- Avarias ou danos causados pelo desrespeito ou não cumprimento das instruções de segurança, recomendações de utilização e manutenção constantes dos manuais do aparelho.
- Quando o aparelho se destina a uma utilização comercial ou não doméstica, para a qual não está previsto.
- Avarias do exaustor devido ao não cumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas nos manuais do aparelho.
- Problemas resultantes de uma instalação inadequada do exaustor ou da conduta de extração de fumos.
- Avarias ou danos causados por transporte ou transferências, e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado por esta empresa ou pela marca Pando.
- Golpes, amolgadelas, riscos ou arranhões, vidros partidos.
- Presença de corpos estranhos no exterior do aparelho, dentro ou fora do produto.
- Que o exaustor ou partes periféricas, como o motor externo, não seja acessível, porque existem elementos que impedem um acesso fácil e seguro ao mesmo. Os meios necessários para que o técnico autorizado de Pando possa aceder ao aparelho serão da responsabilidade do utilizador.
- Manipulação incorrecta da cablagem e das ligações do motor interior, exterior ou de teto e da campânula.
- Componentes estéticos, desgaste, tais como ecrãs de luz, filtros e lâmpadas.
- Ferrugem, manchas, alterações de tonalidade causadas por uma aplicação incorrecta ou por uma exposição desprotegida a elementos corrosivos, tais como produtos de limpeza não recomendados pelo fabricante e inadequados, como os que contêm agentes químicos corrosivos, e exposição à maresia (salitre).
- Avarias ou danos causados por variações no fornecimento de eletricidade ou causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, raios, terramotos, inundações, etc.
- Aparelhos provenientes de revenda, segunda mão, mudança do proprietário original do aparelho ou de exposições que tenham mais de dois anos desde a sua data de fabrico.

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

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA:		OUTROS PAÍSES:	
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/		EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/	
		FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/ https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/	

Pando se réserve le droit de modifier ou d'annuler toute mesure des articles du manuel, sans préavis, sans affecter les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité, et ne peut être tenue responsable des erreurs ou omissions qui pourraient survenir dans le manuel.

Caractéristiques techniques valides sauf erreur typographique, omission ou impression.

Les images et le contenu de ce manuel sont la propriété exclusive de Pando - INOXPAN S.L., et toute appropriation d'images et toute reproduction totale ou partielle sans autorisation préalable écrite sont strictement interdites.

LES IMAGES PRÉSENTÉES DANS CE MANUEL NE SONT PAS CONTRACTUELLES.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Merci beaucoup,
L'équipe de **Pando**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

COLLECTE D'APPAREILS MÉNAGERS



TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

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

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

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INDEX

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ	100
CONTENU DE LA BOÎTE	107
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	108
• INSTALLATION ÉLECTRIQUE.....	108
• INSTALLATION DE LA PLATE-FORME	110
USTENSILES RECOMMANDÉS	118
DISPLAY	119
COOK TOP OPERATION	120
• CONFIGURATION INITIALE	120
• UTILISATION DE L’AFFICHAGE	121
• UTILISATION DE LA HOUSSE INTÉGRÉE	127
MAINTENANCE	131
• NETTOYAGE DE LA PLATEAU DE CUISSON	131
• MAINTENANCE DES FILTRES	132
• NETTOYAGE DU PLATEAU DE COLLECTE DES LIQUIDES	134
CODES D'ERREUR	136
FICHE TECHNIQUE	138
GARANTIE	140

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Lisez attentivement ces informations avant d'utiliser la table de cuisson.

Mettez ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil.

- Si la surface de la table de cuisson se fissure ou se casse, débranchez immédiatement l'appareil du secteur (interrupteur mural) et contactez le fabricant.
- Pour éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Retirez tous les emballages, étiquettes et autocollants de la vitrocéramique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge: les vapeurs d'eau dégagées pourraient endommager l'électronique.
- Ne transformez pas et ne modifiez pas l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser à proximité de l'appareil des objets magnétisables (ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (ex. ordinateurs, lecteurs MP3) qui pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé sur un meuble ou un plan de travail homologué et adapté.
- Il est destiné à un usage domestique uniquement (préparation des aliments), à l'exclusion de tout autre usage domestique, commercial ou industriel.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme support ou plan de travail.
- Ne pas utiliser de rallonges pour le raccordement au réseau électrique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou

mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience, à condition qu'ils soient surveillés lors de l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.

- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés par une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les objets métalliques tels

que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, il est important de suivre attentivement les réglementations établies par les autorités locales.

Non couvert par la garantie:

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. La manipulation doit être effectuée par un spécialiste de Pando SAT. Si un dommage est causé par un utilisateur ou un personnel non autorisé, il ne sera pas couvert par la garantie, même si elle est encore valable!
- Si vous réparez ou remplacez une partie de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel, cela doit être fait par un spécialiste Pando SAT. Si, au cours de cette opération, des dommages sont causés par un utilisateur ou un personnel

non autorisé, ils ne seront pas couverts par la garantie, même si celle-ci est encore valable!

- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.
- N'utilisez jamais l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

Précautions pendant l'utilisation

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes à effleurement). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Surveillez constamment les ragoûts contenant des graisses et des huiles, car ils sont susceptibles de s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. L'ébullition produit de la fumée et des écoulements de graisse qui peuvent s'enflammer.

- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun cordon électrique, fixe ou mobile, de l'appareil ne touche la vitre ou la casserole brûlante.
- Ne placez aucun objet métallique sur l'appareil, à l'exception des récipients à chauffer.
- Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection, car il pourrait devenir très chaud et s'enflammer.
- Veillez toujours à ce que le récipient de cuisson soit centré dans la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir la zone de cuisson autant que possible.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus.
- N'utilisez pas de casseroles à bords dentelés et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre à induction, car vous risqueriez de rayer le verre.

- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils pourraient rayer le verre à induction.

AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Veillez toujours à ce que la casserole soit centrée dans la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir la zone de cuisson autant que possible.
- Pour les utilisateurs qui portent un stimulateur cardiaque, le champ magnétique peut influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de demander conseil à votre fournisseur ou à votre médecin.
- La mise au rebut de cet appareil nécessite une procédure spéciale. Renseignez-vous auprès des autorités locales sur les possibilités de recyclage.
- N'éteignez jamais un incendie avec de l'eau. Éteignez plutôt la zone de cuisson et étouffez soigneusement les flammes à l'aide d'un couvercle, d'un bouchon d'extincteur ou d'un autre moyen

similaire.

- N'essayez pas de modifier les filtres lorsque la hotte fonctionne.
- L'air ne doit pas être évacué dans un conduit utilisé comme cheminée pour des appareils à gaz ou autres combustibles.
- Ne coupez pas et ne préparez pas d'aliments directement sur la surface de votre table de cuisson.
- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'équipements actifs, il est important de vérifier avant d'utiliser la table de cuisson à induction que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Précautions à prendre lors du nettoyage

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Éteignez la table de cuisson avant tout nettoyage ou entretien.

Risque d'électrocution!

- Débranchez l'appareil du secteur avant toute intervention ou entretien. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un choc électrique ou la mort.

- Portez des gants de protection avant d'effectuer toute opération d'entretien.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur de sectionnement qui permet de couper complètement l'alimentation électrique.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications de l'installation électrique domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Si, au cours de cette opération, des dommages sont causés par un utilisateur ou un personnel non autorisé, ils ne seront pas couverts par la garantie, même si celle-ci est encore valable!

Risque de coupure et de brûlure

- Attention: les bords du panneau sont tranchants.
- La lame tranchante d'un grattoir pour plan de travail est exposée lorsque le couver-

cle de sécurité est escamoté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec la vitre à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Tenez les enfants à l'écart. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Tenez les poignées hors de portée des enfants.

AVERTISSEMENT: Les graisses et les huiles présentes sur la table de cuisson peuvent s'enflammer.

AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé en permanence. Les temps de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie. Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT: N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Au lieu de cela, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Précautions à prendre pour éviter d'endommager l'appareil

- Les casseroles non polies (en fonte non émaillée) ou endommagées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets, même petits, sur la table de cuisson.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec des casseroles.
- Assurez-vous que l'appareil est ventilé conformément aux instructions du fabricant.
- Ne placez pas et ne laissez

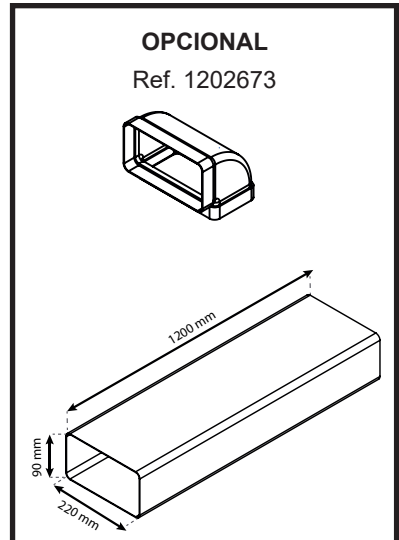
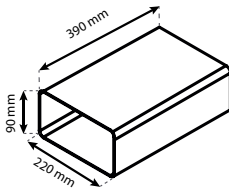
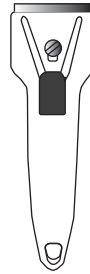
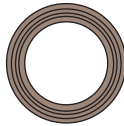
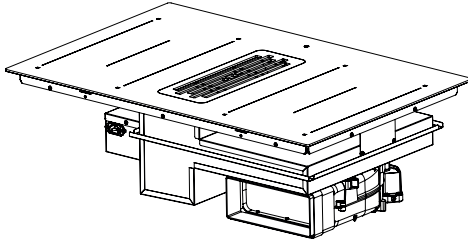
pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Évitez de laisser du sucre, des matériaux synthétiques ou du papier d'aluminium entrer en contact avec les zones chaudes. Ces substances peuvent provoquer des cassures ou d'autres modifications du produit lorsqu'il refroidit.
- Il est important de faire très attention lorsque vous utilisez des graisses ou des huiles pour la cuisson ou la friture. Le processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- Ne rangez pas d'objets sur la table de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds sur la zone du panneau de commande.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il y ait une distance suffisante (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et le fond de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne placez pas d'objets inflammables dans le tiroir situé sous la table de cuisson. Les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.

Précautions à prendre en cas de panne de l'appareil

- Si une panne est détectée, l'appareil doit être éteint et l'alimentation électrique doit être coupée.
- En cas d'ébréchures ou de fissures sur la table de cuisson, l'appareil doit être débranché et le service après-vente doit être prévenu.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Vous ne devez en aucun cas démonter l'appareil vous-même.
- Si une anomalie est détectée, l'appareil doit être éteint et l'alimentation électrique doit être coupée.
- L'utilisation de casseroles ou de récipients inadaptés peut provoquer des dysfonctionnements ou des anomalies et entraîner la fin prématurée de la garantie (voir la section sur les ustensiles recommandés).

CONTENU DE LA BOÎTE



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Précautions à prendre avant de commencer l'installation:

- Les opérations de montage et de raccordement électrique doivent être effectuées par du personnel spécialisé.
- Portez des gants de protection avant d'effectuer les opérations de montage.
- **AVERTISSEMENT:** Si les vis ou les attaches ne sont pas installées conformément à ces instructions, des risques électriques peuvent survenir.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Important! Respectez les indications figurant sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Vérifiez que l'emplacement de la prise de courant est facilement accessible. En cas de raccordement direct au réseau, un interrupteur omnipolaire avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts, dimensionné en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur, doit être installé entre l'appareil et le réseau.

Classe d'isolation I

Cet appareil appartient à la classe I et doit donc être relié à la terre.

Attention:

MARRON = L (ligne)

BLEU = N (neutre)

JAUNE/VERT = Terre

Le câble neutre doit être raccordé à la borne avec le symbole N, tandis que le câble JAUNE/VERT doit être raccordé à la borne

près du symbole de la terre.

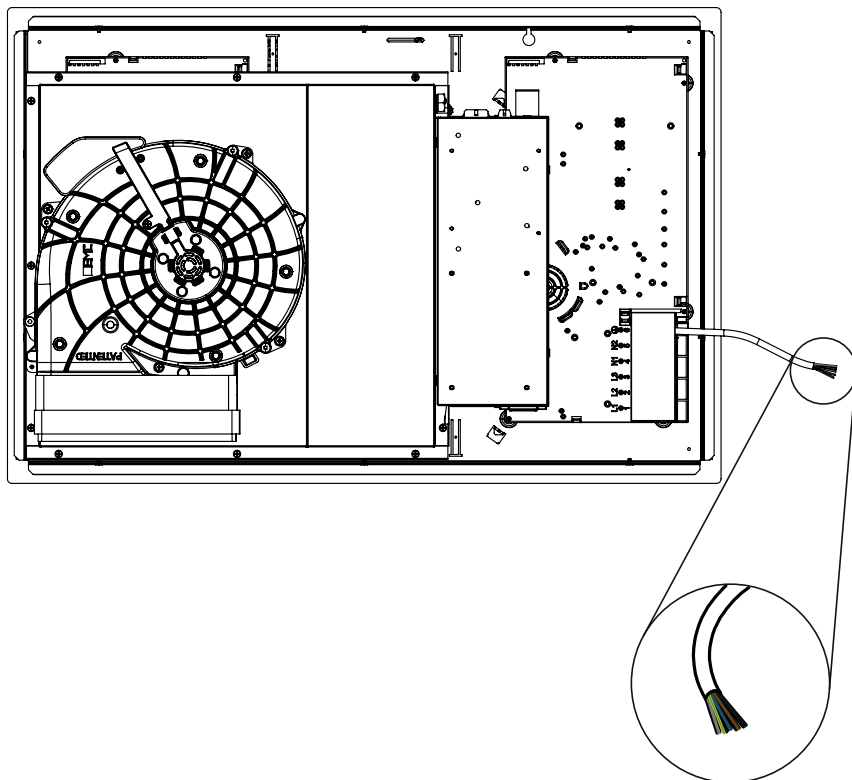
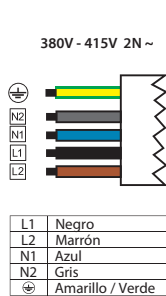
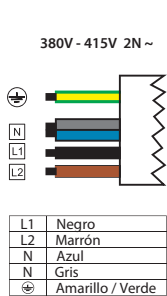
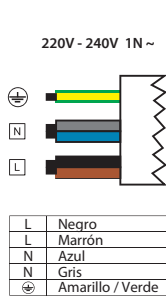
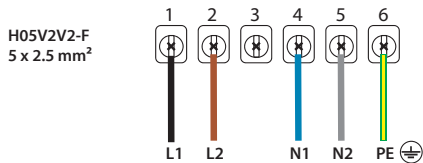
Le câble d'alimentation correspondant au fil de terre doit être 2 cm plus long que les deux autres fils.

Si un câble n'est pas fourni avec l'appareil, utilisez un câble de type H05V2V2-F, qui présente les conditions nécessaires pour la consommation totale de l'appareil.

Veillez à ce qu'à aucun moment le câble ne soit en contact avec un élément susceptible de s'échauffer. Il ne doit jamais atteindre une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.

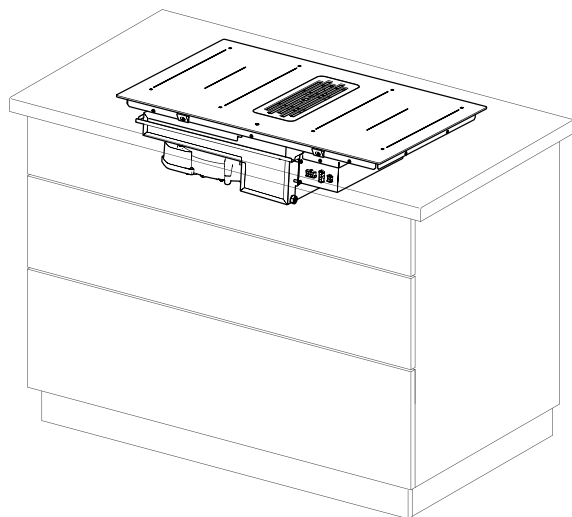
L'appareil doit être branché en permanence sur le réseau électrique. Pour cette raison, il faut installer en amont un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, dimensionné par rapport à la charge et conforme aux normes en vigueur. De cette façon, il peut être complètement déconnecté en cas de surtension III.

Le fil de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. Une fois l'appareil installé, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

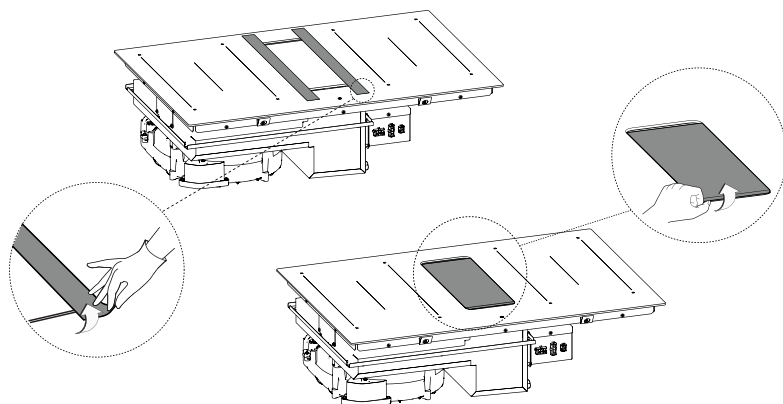


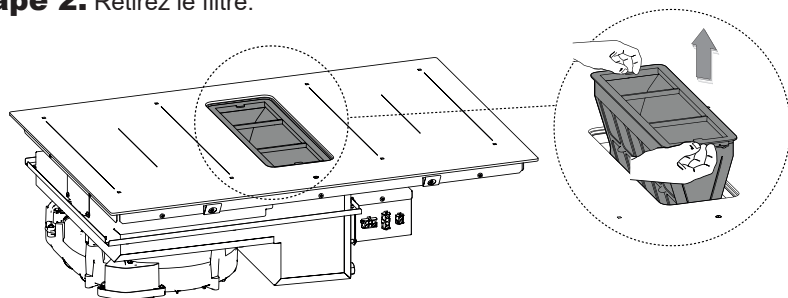
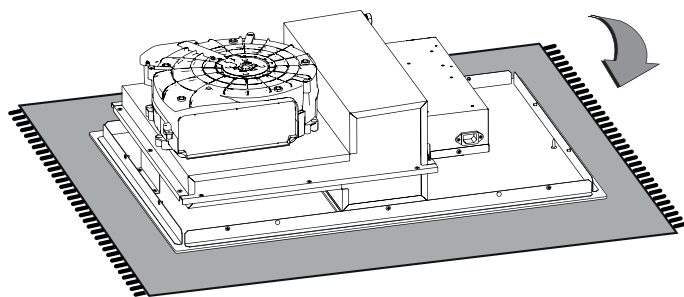
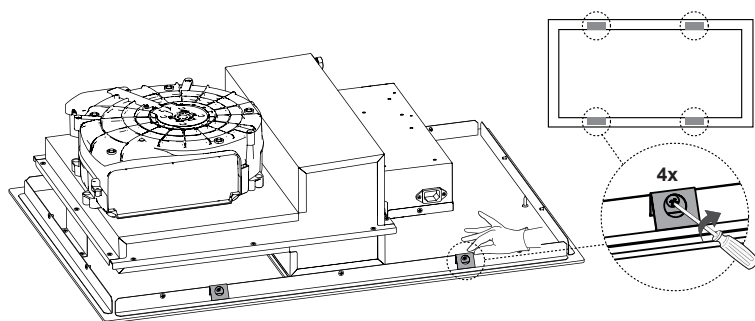
INSTALLATION DE LA PLATE-FORME

Cet appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail.

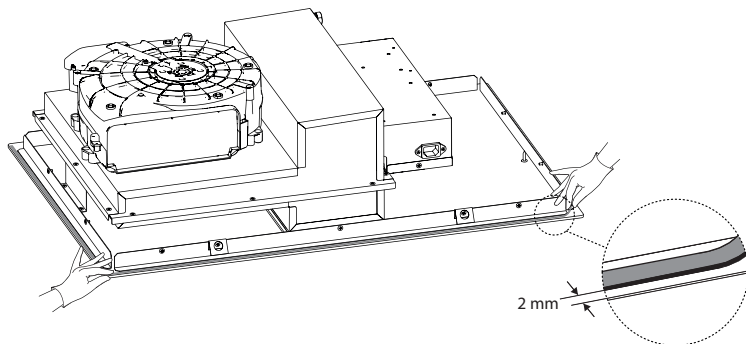


Étape 1. Retirez le ruban adhésif et le carton.



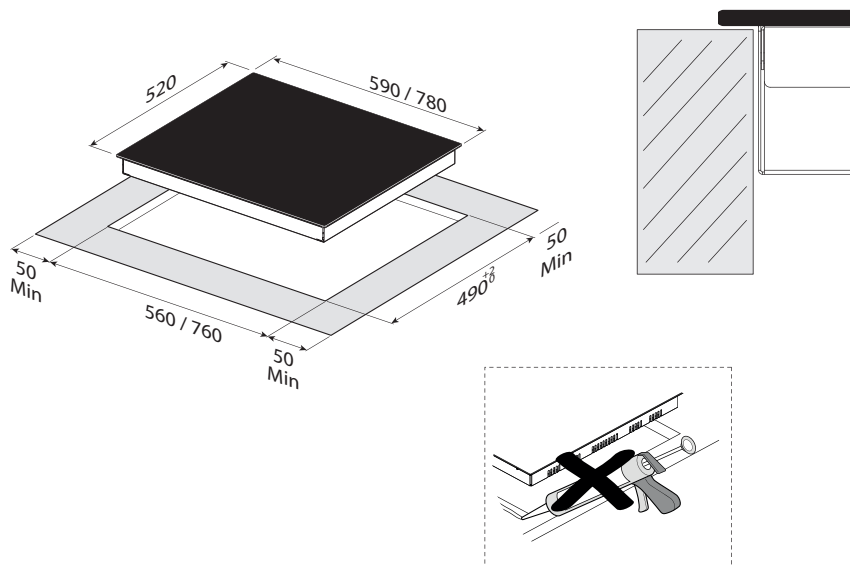
Étape 2. Retirez le filtre.**Étape 3.** Retournez la plaque et placez-la sur une surface douce pour éviter de rayer le verre.**Étape 4.** Placez les supports de fixation fournis sur les côtés longs de la table de cuisson.

Étape 5. Placez le matériau d'étanchéité fourni sur tout le périmètre de la table de cuisson.

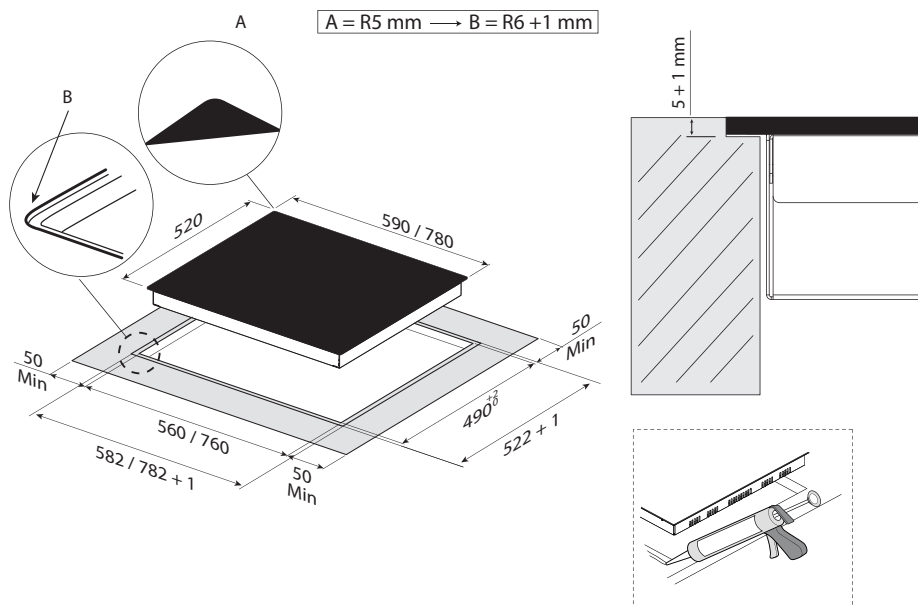


Étape 6. Découpez le plan de travail en suivant les mesures indiquées dans ce manuel, en tenant compte du fait que vous souhaitez installer votre table de cuisson sur un plan de travail ou qu'elle soit encastrée au même niveau que votre plan de travail.

◇ **DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DU PLAN DE TRAVAIL POUR LE COMPTOIR**



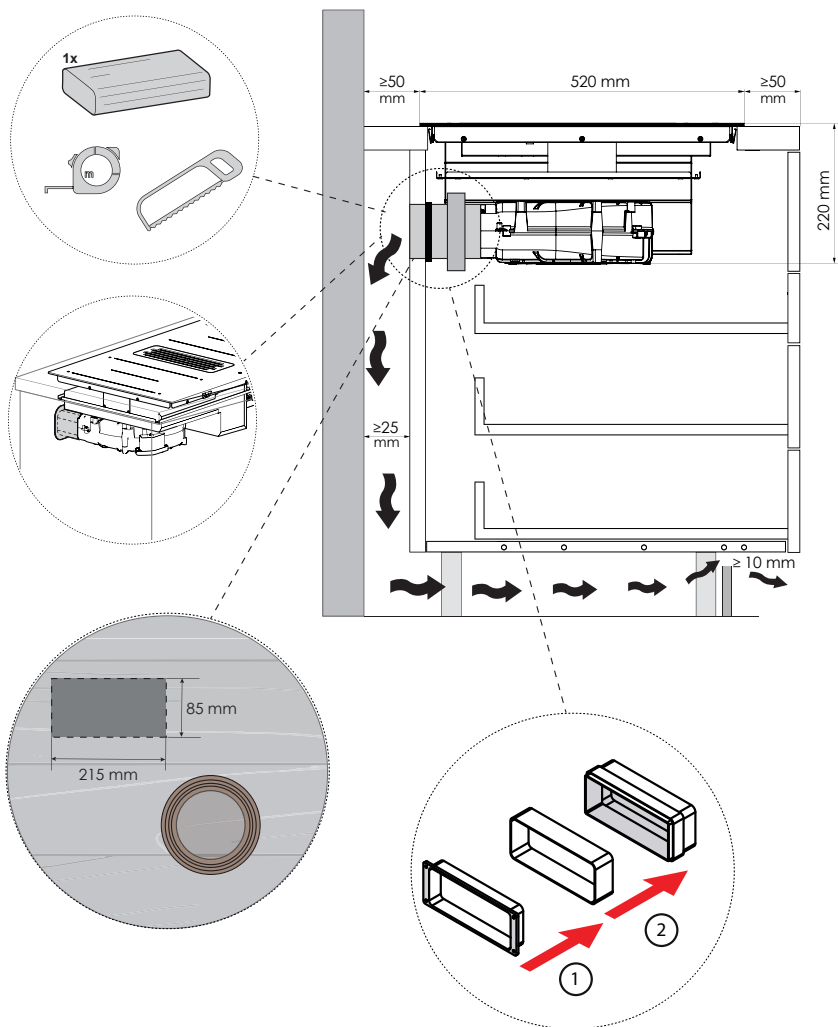
◇◇◇ DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DU PLAN DE TRAVAIL POUR LA TABLE DE CUISSON ENCASTRÉE



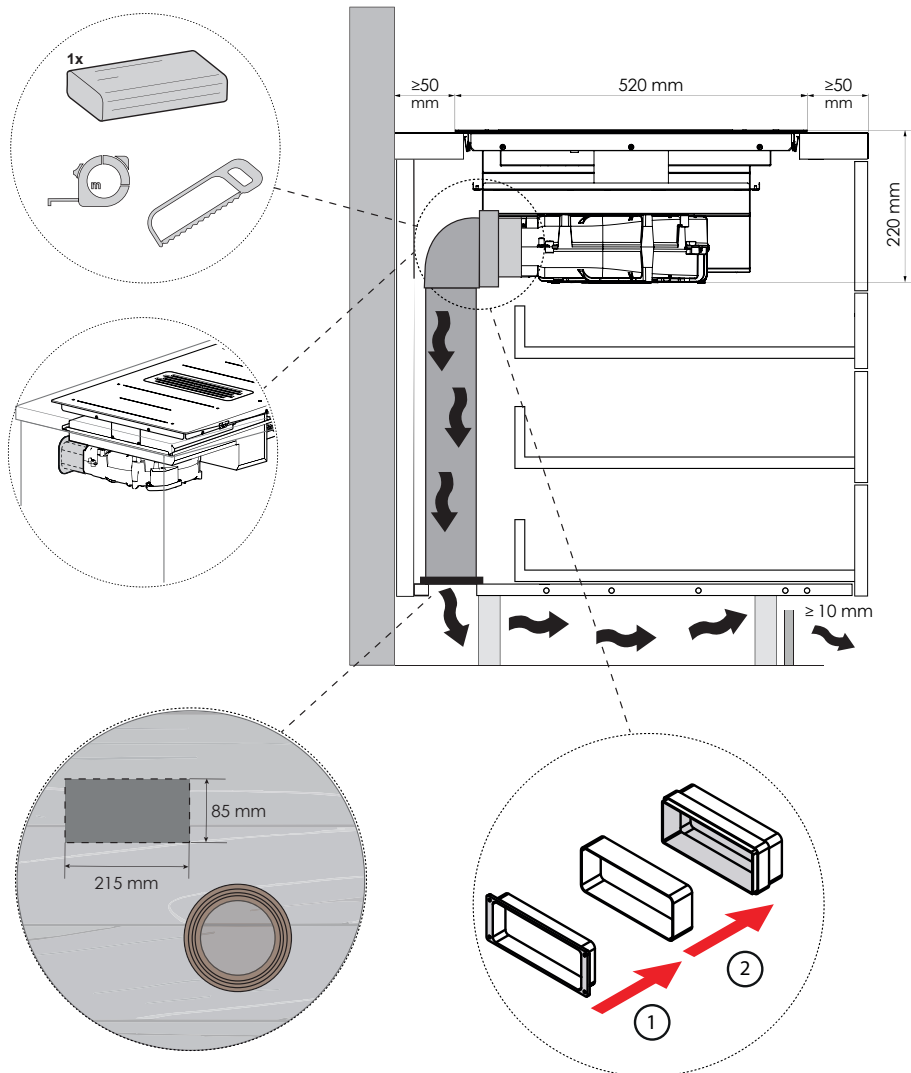
AVERTISSEMENT: Pendant le montage, assurez-vous que le câble d'alimentation est perpendiculaire au plan de travail et qu'il n'entre pas en contact avec les parties métalliques adjacentes.

Étape 7. Sélectionnez le type d'extraction que vous souhaitez installer.

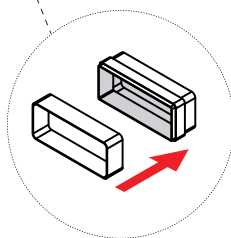
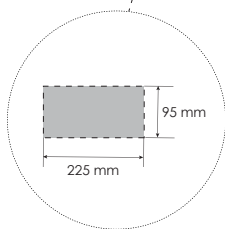
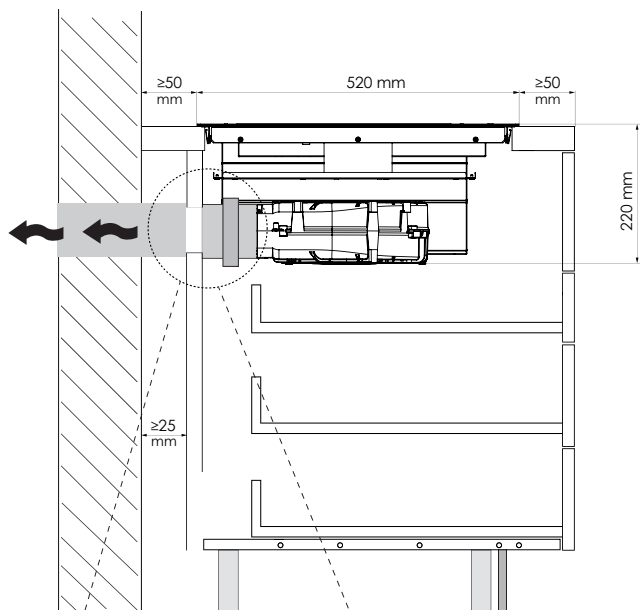
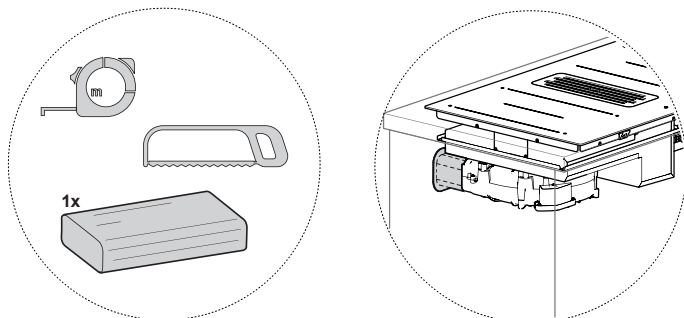
◆◆◆ OPTION 1: INSTALLATION DE FILTRATION AVEC RECIRCULATION VERS UN MEUBLE À DOUBLE FOND



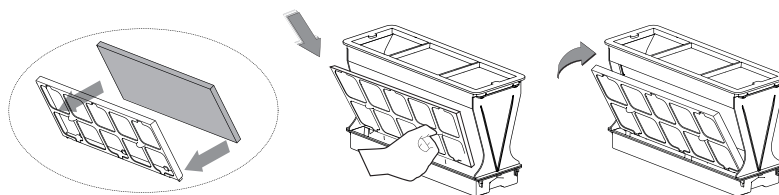
❖ OPTION 2: SYSTÈME DE FILTRATION AVEC RECIRCULATION VERS LE PLINTHE



❖ OPTION 3: INSTALLATION AVEC ASPIRATION ET SORTIE VERS L'EXTÉRIEUR



Une fois la table de cuisson installée en suivant toutes les instructions d'installation, vous devez commander les filtres anti-odeurs régénératifs et les installer comme indiqué :



USTENSILES RECOMMANDÉS

La cuisson par induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les ustensiles de cuisine doivent donc contenir du fer.

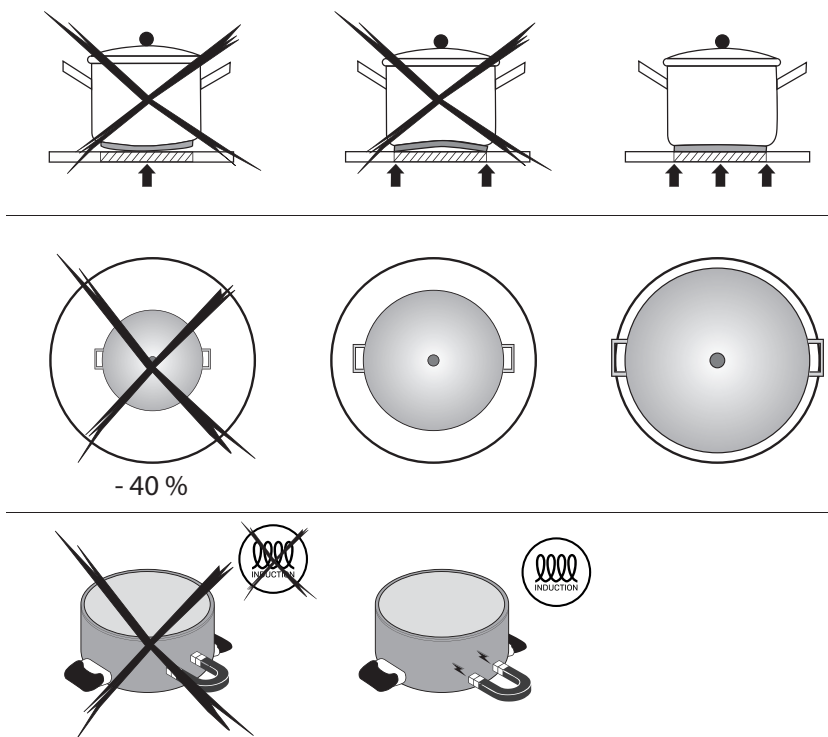
Vous pouvez savoir si votre cuisinière est compatible:

- En utilisant un aimant sur le fond de la cuisinière.
- En vérifiant la présence du symbole d'induction.

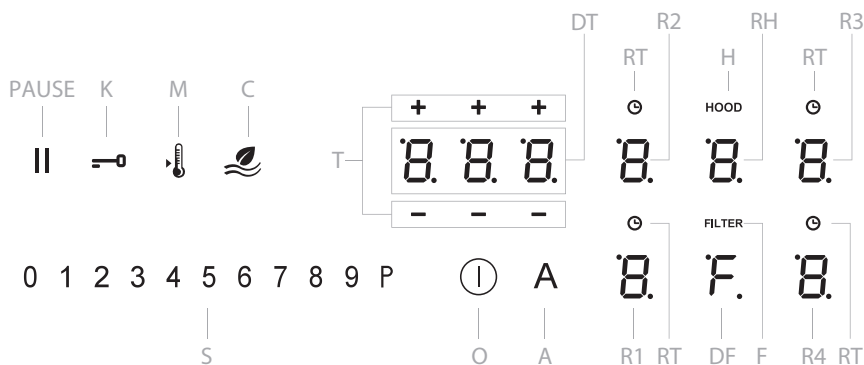
IMPORTANT: Pour éviter d'endommager irrémédiablement la surface de la table de cuisson:

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine à fond parfaitement plat.
- Utilisez des casseroles à fond lisse pour éviter de rayer la surface.
- Évitez les casseroles métalliques à fond émaillé.

Casseroles à utiliser pour la cuisson:



DISPLAY



ICÔNE	FONCTION
O	ON/OFF de la table de cuisson et de l'aspirateur
S	Curseur de la table de cuisson et de l'aspirateur
R(1/2/3/4)	Sélection et affichage de la zone de cuisson
RT	Activation de la minuterie pour la zone de cuisson
H	Indicateur de vide et menu de réglage de la saturation des filtres régénératifs des filtres régénératifs
RH	Sélection et affichage de l'aspirateur
F	Indicateur de saturation des filtres à graisse métalliques
DF	Affichage de la saturation des filtres à graisse régénératifs et métalliques
T	Zone de minuterie
DT	Affichage de la minuterie
A	Fonction automatique pour l'aspirateur
PAUSE	Fonction Stop & go fonction go
K	Fonction de verrouillage des commandes
M	Fonction de repas
C	Fonction d'air pur

COOK TOP OPERATION

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité qui protège les circuits électroniques de la surchauffe en cas d'utilisation prolongée à haute puissance. Le système désactive temporairement une ou plusieurs zones de cuisson jusqu'à ce que les températures optimales soient rétablies.

CONFIGURATION INITIALE

Lorsque vous allumez votre table de cuisson sous vide pour la première fois, tous les champs de l'écran s'allument pendant quelques secondes. Ensuite, les affichages s'éteignent et seule la touche **A** reste active et clignote.

ADAPTATION DE LA CONSOMMATION

Dans les 2 minutes qui suivent le branchement ou le rebranchement de la plaque d'aspiration au réseau électrique, la puissance des zones de cuisson peut être réglée sur l'une des valeurs suivantes: 7400 W (réglage par défaut), 4500 W, 3500

W ou 2800 W.

Cette procédure vous permettra d'adapter la consommation aux capacités réelles de l'installation électrique dans laquelle vous vous trouvez.

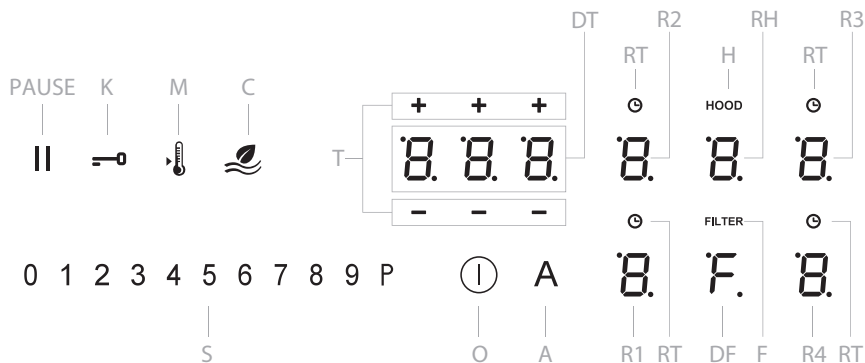
Adaptez la consommation en suivant les étapes suivantes:

1. Appuyez sur l'icône **A** et maintenez-la enfoncée.
2. Tout en appuyant sur **A**, appuyez consécutivement sur **R4**, **R3**, **R2** et **R1**.

Remarque: Chaque fois que vous appuyez sur l'icône, un bref signal sonore retentit et l'écran **R2** affiche alternativement les lettres **C** et **O**.

3. Appuyez sur l'icône **R2**.
4. La barre numérique s'allume. Sélectionnez la puissance en appuyant sur la valeur en kW à laquelle vous souhaitez régler votre produit:

Valeur	kW
0 (par défaut)	7.4
1	4.5
2	3.5
3	2,8



- Confirmez le réglage en appuyant sur l'icône de puissance (**OU**) pendant 2 secondes. Un signal sonore confirme la modification.
- Appuyez sur n'importe quelle icône pour terminer (sauf sur l'icône de puissance **OU**).

UTILISATION DE L’AFFICHAGE

◇ ON/OFF

Allumez l'appareil en appuyant sur l'icône **OU**.

Toutes les fonctions activables sont allumées avec une luminosité réduite à 30 %. L'intensité lumineuse augmente au fur et à mesure que les différentes fonctions sont activées.

Pour éteindre la table de cuisson, appuyez à nouveau sur l'icône **OU**.

Remarque: Si aucune fonction n'est activée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

◇ ACTIVATION MANUELLE

- Allumez une ou plusieurs zones de cuisson en appuyant sur la touche correspondant à la zone souhaitée (**R1*/R2*/R3***).

- Pour régler le niveau de puissance, faites glisser votre doigt de gauche à droite ou appuyez directement sur le point spécifique de la barre coulissante **S** (la plage de puissance va de 0 à 9).
- L'écran **DT** montre l'activité pendant les 10 premières secondes.

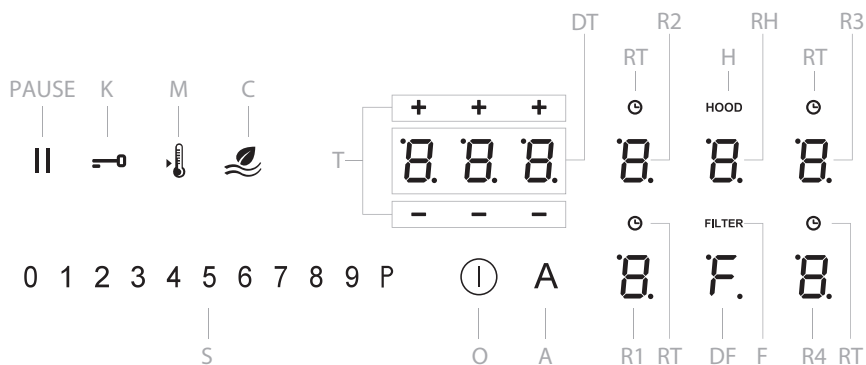
Note 1: Si après environ 10 secondes aucune opération n'est effectuée et qu'une ou plusieurs zones de cuisson sont actives, l'écran sélectionné retournera à l'état de veille (avec une luminosité de 30%).

Note 2: Si après environ 10 secondes aucune opération n'est effectuée et qu'aucune zone n'est active, la plaque d'aspiration s'éteint automatiquement.

Note 3: Si vous appuyez sur l'afficheur de zone pendant qu'il fonctionne, il est possible de voir en temps réel sur l'afficheur **DT** le temps écoulé depuis sa mise en marche.

◇ MINUTE MINDER (COMPTE À REBOURS)

La fonction Minute Minder est un compte à rebours indépendant de la zone de cuisson et de la zone d'aspiration.



Le temps peut être réglé jusqu'à un maximum de 1 heure et 59 minutes.


Procédure d'activation:

1. Appuyez sur l'écran **DT**.
2. Réglez le temps à l'aide des touches **T**.
3. Attendez 10 secondes sans appuyer sur aucune touche pour que le minuteur soit activé.
4. A la fin du compte à rebours, l'écran affiche 0. Les zones de cuisson continuent de fonctionner. Un signal sonore retentit. Le signal peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.
5. Pour désactiver la fonction avant la fin du temps, sélectionnez la zone et réglez la durée de la minuterie sur 0.00 à l'aide des touches **T**.

Remarque: lorsqu'il reste moins de 10 minutes, l'écran **DT** affiche un point fixe après le premier chiffre et les minutes et secondes restantes.

Remarque: le temps restant peut être visualisé même lorsque la table de cuisson est éteinte.

◇ DÉTECTEUR MAGNÉTIQUE

La table de cuisson est équipée d'un détecteur de casseroles dans les zones de cuisson. Si aucun récipient n'est détecté (ou si le récipient est retiré ou s'il n'est pas adapté), le symbole  s'affiche.

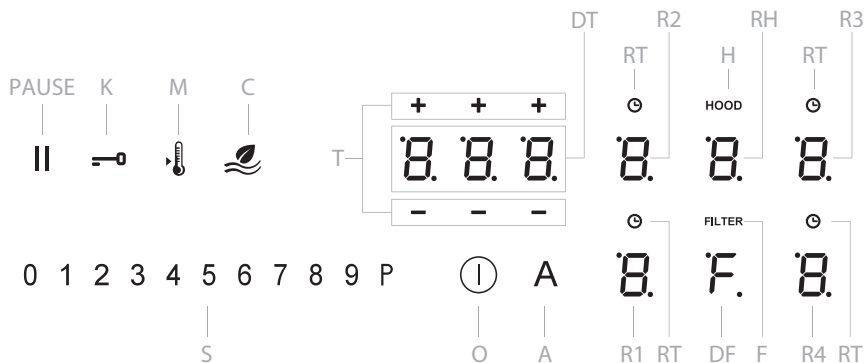
Remarque: Attendez que la surface refroidisse avant de la manipuler.

◇ FONCTION BOOSTER

L'appareil est équipé du système Booster, qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance plus élevée pendant une période de temps définie. Pour activer la fonction Booster:


1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Faites glisser votre doigt sur la barre coulissante de gauche à droite (0-P) ou appuyez directement sur P.
3. L'icône P apparaît sur l'écran correspondant à la zone de cuisson.
4. La fonction est active pendant 5 minutes. A la fin, elle émet un signal sonore et la cuisson se poursuit au niveau 9.
5. Pour désactiver la fonction manuellement, sélectionnez la zone et remettez le curseur sur 0 ou sur la puissance souhaitée.

◇ FONCTION BRIDGE



La fonction Bridge permet aux zones de cuisson de fonctionner de manière connectée, afin de créer une seule zone de cuisson plus grande. Cela permet d'utiliser des casseroles plus grandes tout en maintenant un niveau de puissance identique et favorise ainsi une cuisson plus homogène des aliments.

Pour activer la fonction Bridge:

1. Appuyez simultanément sur les icônes des zones qui peuvent être reliées entre elles (**R1+R2** ou **R3+R4**). Le symbole  apparaîtra sur l'écran supérieur de la zone activée (**R2** ou **R3**).
2. Réglez la puissance souhaitée à l'aide du curseur en appuyant sur la zone de cuisson inférieure de la zone Bridge configurée (**R1** ou **R4**).
3. Pour désactiver la fonction Bridge, sélectionnez simultanément les zones unifiées.

Note: si la minuterie des zones de cuisson est activée pendant la fonction Bridge, les deux zones unifiées seront éteintes simultanément, car elles sont considérées comme une seule zone.

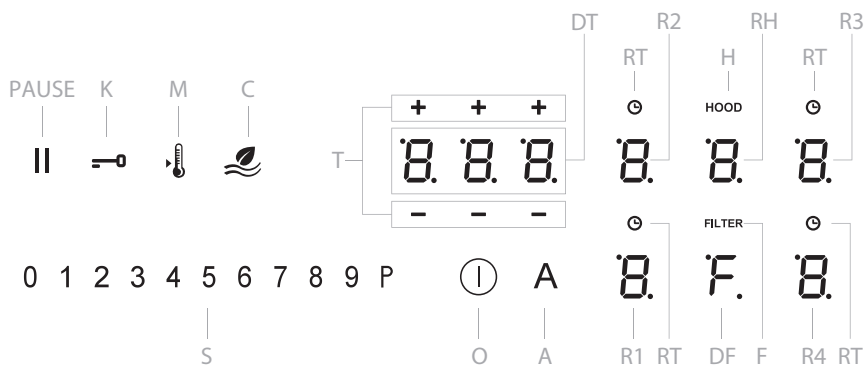
◇◇◇ MINUTERIE DES ZONES DE CUISSON

Cette fonction permet de régler l'heure de l'extinction automatique de la zone de cuisson sélectionnée. Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées simultanément à n'importe quel niveau de puissance, car chacune d'entre elles possède sa propre minuterie.

Il est nécessaire que la zone de cuisson ait un niveau de puissance supérieur à zéro. Pour activer la minuterie:

1. Appuyez sur la touche **RT** de la zone correspondante.
2. Réglez l'heure à l'aide des touches **T**.
3. L'écran **DT** affichera les heures et/ou les minutes.
4. Attendez 5 secondes sans appuyer sur aucune touche pour que la minuterie s'active.
5. A la fin du compte à rebours, les écrans seront remis à zéro et un signal sonore sera émis.
6. Le signal peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche. La zone de cuisson s'éteint.
7. Pour désactiver la fonction avant la fin du temps, sélectionnez la zone et réglez la durée de la minuterie sur 0.00 à l'aide des touches **T**.

Note: si la minuterie est active pour plu-



siieurs zones en même temps, l'écran **DT** affichera toujours la minuterie la plus proche de sa fin.

❖ FONCTION DE RAPPEL

En cas d'arrêt involontaire du ventilateur, les réglages précédemment activés peuvent être rétablis dans les 6 secondes.

Procédure de rétablissement:

1. Rallumer le ventilateur à l'aide de la touche **O**. La touche **P** clignote.
2. Appuyer sur la touche **P** pour rétablir les réglages.

Si vous souhaitez rejeter la configuration, attendez 15 secondes ou appuyez sur la touche **P**.

❖ VERROUILLAGE DES COMMANDES

Cette fonction permet de verrouiller les réglages du panneau pour éviter toute manipulation accidentelle, tout en laissant actives les fonctions déjà configurées..

Pour activer ou désactiver le verrouillage, appuyez sur la touche **K** pendant environ

3 secondes.

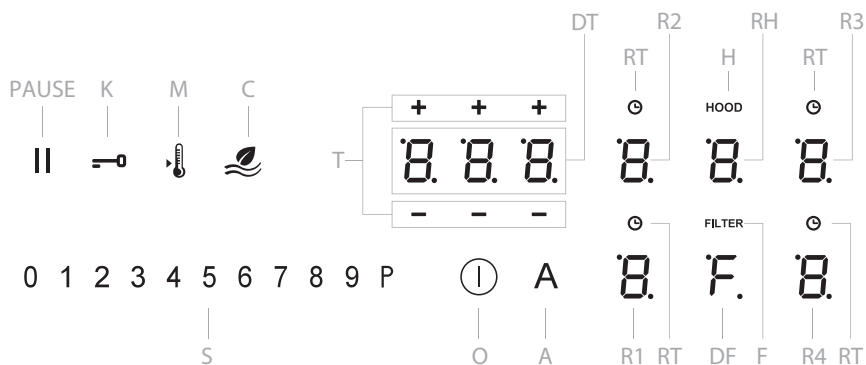
Note: Si vous appuyez sur une autre touche alors que le verrouillage des commandes est activé, le symbole clignote pour indiquer que la fonction est en cours d'utilisation.

Note: La fonction reste active même après avoir éteint et rallumé la table de cuisson. En cas de coupure de courant, la fonction est désactivée.

❖ RÉCHAUFFER

La fonction Réchauffer vous permet d'apporter rapidement une casserole à pleine puissance avant de la cuire au niveau souhaité.

PUISSANCE	DURÉE (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216



1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur un point du curseur (1 à 8) et maintenez-le enfoncé.
3. Attendez que l'icône **A** apparaisse, en alternance avec le niveau de puissance réglé (par exemple, niveau de puissance 5 - 408 sec.)
4. La zone de cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant la durée pré-réglée (par exemple, 408 sec.) A la fin, la zone de cuisson revient automatiquement à la puissance initiale.
5. En augmentant successivement la puissance à l'aide du curseur **S**, la fonction reste active.
6. Lorsque cette fonction est désactivée, l'écran de la zone de cuisson affiche la puissance réglée.

◇ VERROUILLAGE ENFANTS

Il est possible d'empêcher l'utilisation de la table de cuisson par des enfants ou des personnes nécessitant une surveillance.

Procédure d'activation:

1. S'il n'y a pas de casseroles avec zones de cuisson en service, appuyez pendant 3 secondes sur n'importe quelle touche de sélection de zone de cuisson et faites glisser le curseur de

0 à 9.

Note: les séquences doivent être effectuées en moins de 20 secondes. L'afficheur indique L pour confirmer l'activation.

2. Pour désactiver la sécurité, répétez la procédure inverse.

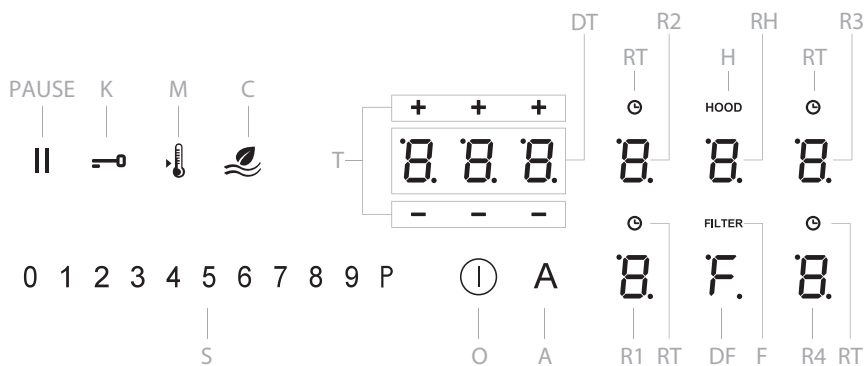
◇ STOP & GO

Cette fonction vous permet de suspendre temporairement le fonctionnement de la table de cuisson si vous devez interrompre la cuisson.

Procédure d'activation:

1. Appuyez sur la touche **P**. Un signal sonore est émis. Toutes les zones de cuisson sont verrouillées et les écrans correspondants affichent le symbole **///**. Seules les touches **PAUSE** et **O** restent actives.
2. Pour réactiver la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche **PAUSE** puis sur l'une des zones de cuisson.
3. Pour désactiver la fonction, appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes. La table de cuisson reprend les réglages précédents.

Remarque: La cuisson peut être interrompue pendant 10 minutes au maximum, après quoi la table de cuisson s'éteint



automatiquement.

◇ Sécurité anti-déversement (O.S.D.)

La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité qui éteint toutes les zones de cuisson et active le verrouillage de sécurité en présence de liquides ou d'objets dans la zone de contrôle.

Ces symboles clignotants s'affichent sur l'écran et sont désactivés si vous retirez l'objet ou le liquide. La table de cuisson s'éteint automatiquement.

◇ FONCTION MAINTIEN AU CHAUD (FUSION)

La fonction Maintien au chaud permet de maintenir au chaud, à faible puissance et sans les brûler, les aliments déjà cuits.

Pour activer la fonction:

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche **M**.
3. Vérifiez l'activation par le symbole sur l'afficheur de la zone souhaitée.
4. Pour désactiver, répétez les mêmes étapes.

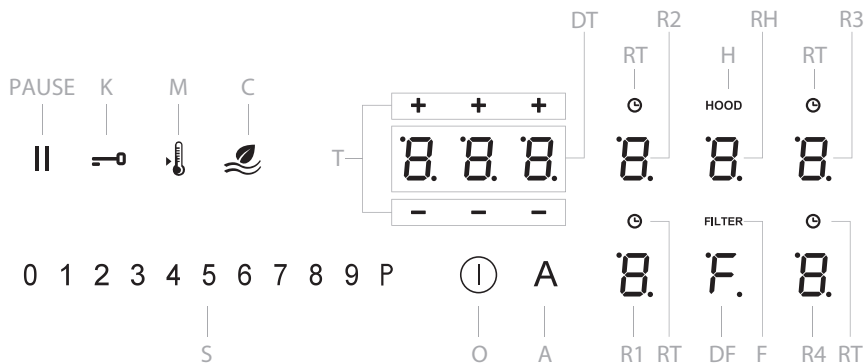
◇ ARRÊT DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson après l'écoulement du temps limite d'allumage à un certain niveau de puissance (voir tableau).

PUISSANCE	DURÉE LIMITE (heures)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

◇ CHALEUR RÉSIDUELLE

Après l'arrêt d'une ou de plusieurs zones de cuisson, le symbole H affiché sur l'écran de la zone correspondante indique la présence de chaleur résiduelle.



UTILISATION DE LA HOUSSE INTÉGRÉE

Il est recommandé d'allumer la hotte avant de commencer à cuisiner. Il est également recommandé de laisser fonctionner l'appareil pendant 15 minutes après la fin de la cuisson pour une évacuation complète de l'air vicié.

◇◇◇ MISE EN MARCHÉ DE L'ASPIRATEUR CENTRAL

Procédure d'activation:

1. Allumez la plaque d'aspiration à l'aide de la touche **O**.
2. Appuyez sur la touche **RH**.
3. Augmentez ou diminuez la puissance d'aspiration à l'aide de la commande à curseur.

◇◇◇ FONCTION BOOSTER DE L'ASPIRATEUR CENTRAL

L'aspirateur est équipé d'un système "Booster" qui permet d'obtenir un niveau d'aspiration supplémentaire en appliquant plus de puissance pendant une période définie.

Procédure d'activation:

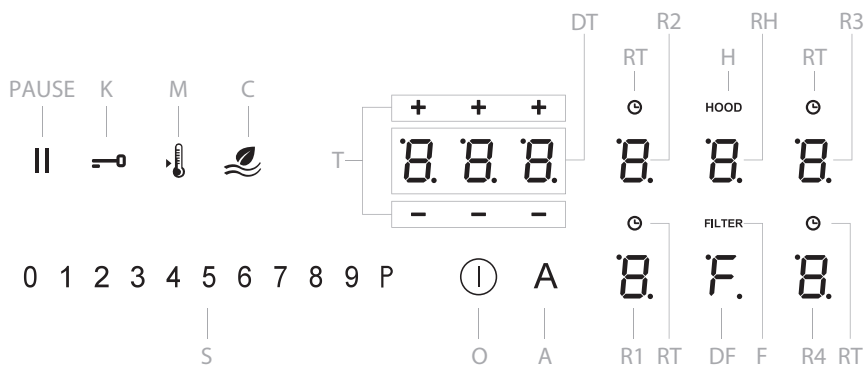
1. Sélectionnez l'écran **RH**.
2. Augmentez la puissance d'aspiration à l'aide du curseur sur **P**.
3. La fonction reste active pendant 15 minutes. Ensuite, la plaque d'aspiration s'éteint automatiquement.
4. Le temps restant est indiqué sur l'écran **DT**.
5. Pour désactiver la fonction, sélectionnez la touche **RH** et réglez le curseur sur 0 ou sur la puissance souhaitée.

◇◇◇ ASPIRATION AUTOMATIQUE

La fonction d'aspiration automatique est activée par défaut lors de la première mise en marche de la plaque.

Lorsque la hotte commence à fonctionner, la vitesse du moteur est indiquée sur l'écran **RH** et sur la barre de défilement. La touche **A** s'allume à 100 %. La touche **H** reste également toujours active.

Si la puissance d'au moins une zone de cuisson est supérieure ou égale à 1, la hotte s'allume à la vitesse la plus appropriée, en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson utilisé.



Niveau d'induction	1	2	3	4	5
Vitesse du moteur	1	1	1	1	1

Niveau d'induction	6	7	8	9	P
Vitesse du moteur	2	3	5	7	8

- Lorsque les zones de cuisson sont éteintes, la hotte ajuste sa vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, pour éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.
- Si le booster est sélectionné, la table de cuisson s'éteint au bout de 15 minutes.
- Si vous sélectionnez des vitesses entre 1 et 9 avec la fonction active à l'aide du curseur, le fonctionnement automatique est temporairement interrompu (jusqu'à ce que la table de cuisson soit éteinte) et l'aspirateur passe en mode manuel. Lors de la remise en marche, le mode automatique est à nouveau actif.
- Si la table de cuisson est éteinte alors que la fonction d'aspiration automatique est active, la hotte s'éteint automatiquement et progressivement.

Lorsque vous rallumez la table de cuisson, la fonction d'aspiration automatique reste active.

- Pour désactiver la fonction automatique et revenir à la commande manuelle, appuyez sur la touche **A** pendant environ 3 secondes après avoir allumé la table de cuisson. L'écran **RH** affiche la valeur 0 pour indiquer la désactivation. Au prochain allumage, l'aspirateur sera en mode manuel.

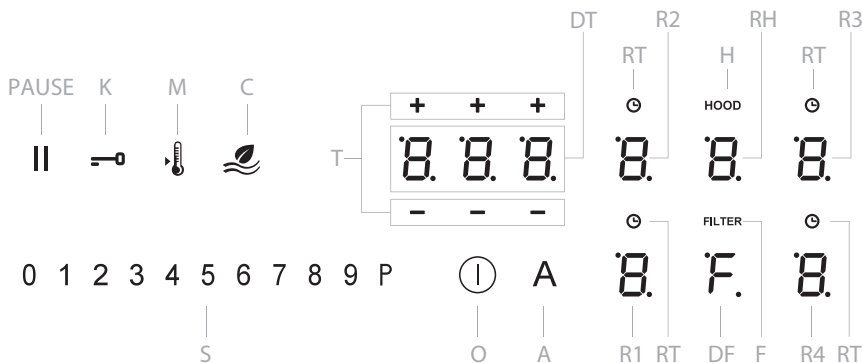
MINUTERIE DE L'ASPIRATEUR CENTRAL

La minuterie peut être activée jusqu'à un maximum de 1 heure et 59 minutes avec l'aspirateur actif en mode manuel et une puissance comprise entre 1 et 9.

Pour activer la minuterie de l'aspirateur central:

1. Appuyez sur la touche **H**. L'écran **DT** sera activé.
2. Réglez l'heure souhaitée à partir des commandes **T**.
3. Touchez l'écran **RH** pour voir le temps restant.

Pour annuler la minuterie, réglez les heures et les minutes sur 0.00.



◇ CLEAN AIR: PURIFICATION DE L'AIR

La fonction Clean Air est utile pour purifier l'air à l'intérieur de la pièce 24 heures par jour. Lorsque la fonction est activée, l'aspirateur se met en marche toutes les heures pendant 10 minutes à la vitesse 1, pendant 24 cycles.

Il est possible d'activer la fonction lorsque la table de cuisson est allumée.

Pour activer la fonction Clean Air:

1. Appuyez sur la touche **C** et maintenez-la enfoncée.
2. Lorsque le moteur est actif (10 minutes toutes les heures), les symboles **C** et **H** sont allumés à 100%. En revanche, lorsque la fonction est en stand-by (50 minutes toutes les heures), le symbole **C** est allumé à 30 %.
3. A la fin des 24 cycles, la fonction est automatiquement désactivée et le symbole s'éteint.

Note: La fonction peut être désactivée à tout moment en maintenant enfoncée la touche **C** ou en appuyant sur la touche **O**.

Remarque: La fonction sera à nouveau disponible lorsque l'appareil sera rallumé.

◇ ARRÊT DIFFÉRÉ

Lorsque la cuisson est terminée et que la table de cuisson est éteinte, l'extracteur reste actif pendant 5 minutes supplémentaires, en réglant la vitesse sur le niveau 2.

La touche **H** et le curseur restent visibles sur l'écran tactile, la lumière étant à 100 %.

Pour interrompre l'arrêt différé:

4. Appuyez sur la touche **O** pendant environ 3 secondes et attendez que le symbole s'éteigne.

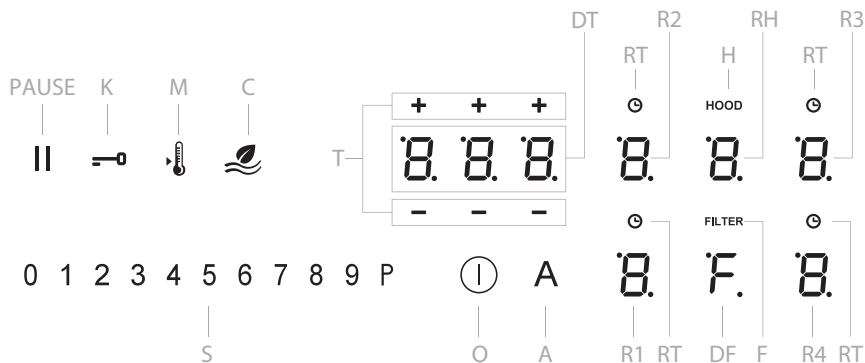
Note: La fonction ne sera pas activée dans les cas suivants: La valeur 2 et le temps restant restent visibles avec la lumière à 30 %.

5. A la fin de la fonction Air pur.
6. Si la table de cuisson est allumée ou éteinte sans activer aucune fonction.
7. En fin de cuisson avec la hotte éteinte.

Note: la fonction d'extinction différée est toujours active, aussi bien en mode manuel qu'en mode automatique.

◇ INDICATEUR DE SATURATION DU FILTRE À GRAISSES

L'indicateur de saturation du filtre à graisses est activé par défaut. Le signal est activé après 40 heures d'utilisation de l'aspirateur.



L'appareil étant éteint, la touche **F** est activée sur l'unité de commande et l'écran **DF** affiche le symbole **F**.

Pour réinitialiser l'indicateur de saturation:

- Nettoyez les filtres anti-graisse.
- Appuyez sur la touche **F** pendant 3 secondes. **F** et l'écran **DF**.

INDICATEUR DE RÉACTIVATION DES FILTRES ANTI-ODEURS

Cet indicateur vous rappelle qu'il est temps de réactiver les filtres Nanotec de votre plaque à vide¹. L'indicateur est désactivé par défaut et est indépendant de l'indicateur de saturation des filtres métalliques anti-graisse.

Pour activer l'indicateur:

1. Appuyez sur l'écran **RH**.
2. Appuyez sur la touche **H** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la touche **F** soit activée et que l'écran **DF** soit éclairé à 100 %. L'écran **DF** indique la valeur de la méthode d'aspiration de la hotte. La valeur 0 est réglée par défaut.

Valeur	Mode	Temps de réarmement
--------	------	---------------------

0	Aspirant	Jamais
1	Cuisson intensive	120 heures
2	Cuisson moyenne	180 heures
3	Cuisson peu fréquente	240 heures

Pour modifier la valeur:

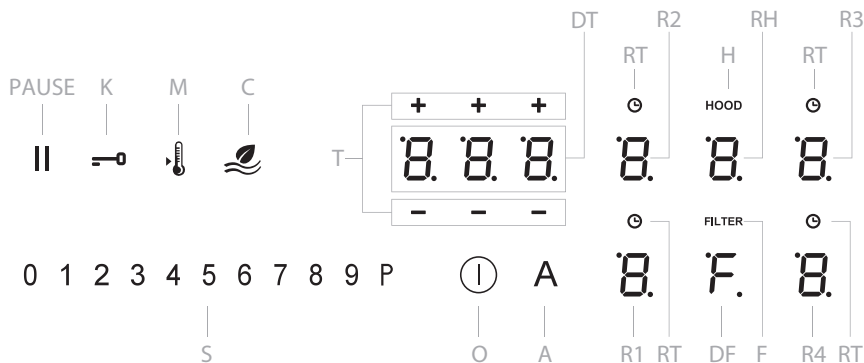
1. Appuyez sur la touche **F** et sélectionnez la valeur souhaitée (0, 1, 2 ou 3).
2. Pour confirmer la sélection, appuyez sur la touche **F** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que la touche **F** et l'afficheur **DF** s'éteignent.

Une fois le temps programmé écoulé, en fonction du mode sélectionné, les touches **F** et **DF** sont activées simultanément pour indiquer que les filtres anti-odeurs doivent être lavés ou remplacés.

Une fois les filtres réactivés, pour réinitialiser l'indicateur:

1. Insérez les filtres.

1. Pour savoir comment réactiver les filtres Nanotec, veuillez lire la section "Maintenance" - "Maintenance des filtres".



- Remettez l'heure en appuyant sur la touche **F** pendant 3 secondes jusqu'à ce que la touche **F** et l'écran **DF** s'éteignent.

Note : à ce stade, il est possible de changer le mode d'aspiration en appuyant brièvement sur la touche **F**.

MAINTENANCE

AVERTISSEMENT: Le non-respect des avertissements concernant le nettoyage de la hotte et le remplacement et le nettoyage des filtres entraîne des risques d'incendie. Il est donc recommandé de suivre les instructions indiquées.

Nettoyez fréquemment la hotte, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, à l'aide d'un chiffon imbibé d'alcool dénaturé ou de détergents liquides neutres et non abrasifs.

NETTOYAGE DE LA PLATEAU DE CUISSON

- Nettoyez régulièrement la surface de cuisson, de préférence après chaque utilisation.
- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne nettoyez pas la plaque si le verre est très chaud, car vous risquez de vous brûler.
- Éliminez les taches légères à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge non abrasive et d'un détergent liquide dilué dans un peu d'eau. Rincez à l'eau froide et séchez soigneusement.
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser une spatule ou un grattoir.

AVERTISSEMENTS

- Évitez à tout prix les détergents et les

ustensiles de nettoyage hautement corrosifs ou abrasifs, tels que les éponges abrasives, car ils peuvent rayer la surface.

- N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur ni de nettoyeurs haute pression.
- N'utilisez aucun objet susceptible de rayer le vitrocéramique.
- Assurez-vous que l'extérieur de la poêle est sec et propre. Assurez-vous qu'il n'y a pas de particules de poussière sur la plaque vitrocéramique ni sous les ustensiles de cuisine.
- Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez pour éviter de rayer la surface.
- Les éclaboussures de sucre, de confiture, de gelée, etc., doivent être nettoyées immédiatement pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

Pour votre vitrocéramique **mate**, en cas de traces et de taches tenaces:

Résidus alimentaires, taches sombres:

- Appliquez généreusement une crème alcaline et légèrement abrasive.
- Laissez agir pendant 5 à 10 minutes.
- Nettoyez avec une éponge douce anti-rayures (côté abrasif) en effectuant des mouvements circulaires et en exerçant une pression modérée.
- Rincez à l'eau.
- Essuyez avec un chiffon en microfibre.

Traces métalliques:

- Appliquez de l'acide citrique mélangé à du sel et laissez agir pendant 5 minutes.
- Nettoyez avec une éponge douce anti-rayures (côté abrasif) en effectuant des mouvements circulaires et en exerçant une pression modérée.
- Rincez à l'eau.
- Nettoyez avec un chiffon en

microfibre.

MAINTENANCE DES FILTRES

Le bon fonctionnement de la hotte dépend d'un entretien correct et constant ; une attention particulière doit être accordée au filtre anti-graisse et au filtre à charbon actif.

Les filtres anti-odeurs servent à purifier l'air qui est réinjecté dans l'environnement, dans le but de réduire les mauvaises odeurs générées par la cuisson.

◇◇◇ FILTRES A GRAISSE EN ALUMINIUM

Le filtre à graisse a pour fonction de retenir les particules de graisse en suspension dans l'air, il peut donc s'encrasser en fonction du temps d'utilisation.

- Pour éviter tout risque d'incendie, les filtres anti-graisse doivent être lavés à la main tous les 2 mois au plus tard, à l'aide de détergents liquides neutres et non abrasifs, ou au lave-vaisselle à basse température et à cycles courts.

- Après quelques lavages, il peut changer de couleur. Cela n'affecte pas ses performances et ne vous donne pas le droit de demander son remplacement.
- Avant de remonter les filtres à graisse, il faut les sécher soigneusement.

◇◇◇ NANOTEC ACTIVE CARBON ANTI-ODOUR FILTERS

Votre hotte est équipée de filtres Nanotec Pando. Ces filtres sont conçus pour une haute performance de filtration des odeurs. Pour obtenir des performances optimales le plus longtemps possible:

Vous devez la laver fréquemment de l'une des manières suivantes:

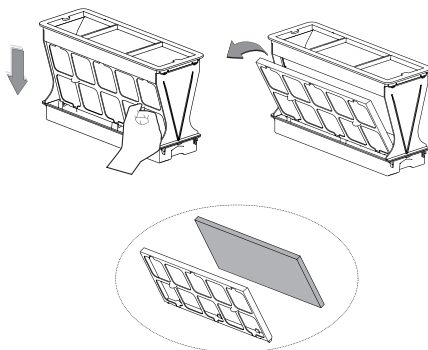
- Laver à l'eau chaude et laisser sécher à l'air libre, en recouvrant d'un chiffon propre pour empêcher les particules de poussière de se déposer.
- Laver au lave-vaisselle avec un programme de lavage rapide, sans détergent et sans vaisselle, à une température maximale de 60°C et pendant une

MODO DE USO	TIEMPO HASTA REGENERACIÓN (h)	USO MEDIO DIARIO (h)	TOTAL VIDA ÚTIL (h)	TOTAL DÍAS (uso medio 2h/día)	TOTAL MESES (uso medio 2h/día)
Aspirante	-	-	-	-	-
Cocción intensa (alta en grasas)	120	2	1080	540	18
Cocción media (moderada en grasas)	180	2	1620	810	27
Cocción poco frecuente (natural o sin grasas)	240	2	2160	1080	36

durée maximale de 7 minutes.

Lorsque votre table de cuisson vous l'indique, en fonction des réglages que vous avez sélectionnés précédemment, ou au plus tard tous les deux mois, vous devez régénérer les filtres Nanotec de la manière suivante:

1. Retirez le boîtier en plastique en veillant à ne pas endommager le filtre.

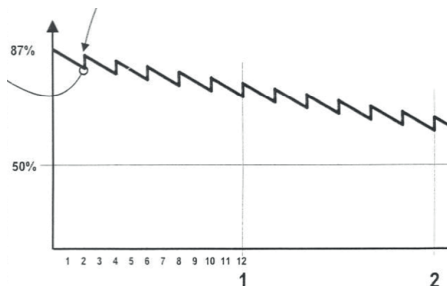


ATTENTION: Avant de chauffer les filtres au four, retirez la grille en plastique sur laquelle ils sont fixés.

2. Retirez l'excès d'eau.
3. Placez les filtres dans le four à 60°C

pendant 15 minutes.

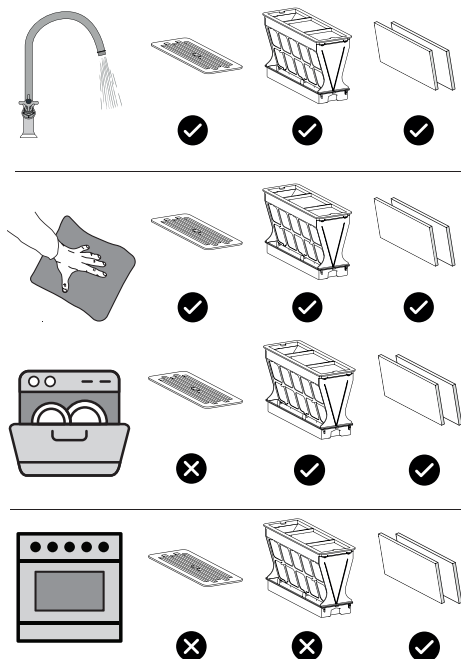
La durée de vie des filtres atteindra un maximum de 9 régénérations. Chaque régénération rétablit l'efficacité mais les filtres s'usent progressivement, comme le montre le graphique. Le graphique indique le pourcentage d'efficacité atteint après chaque régénération et les mois écoulés.



Le nombre de régénérations, l'efficacité et la durée de vie du filtre Nanotec dépendent du type de cuisson. Par exemple, si vous cuisinez souvent des aliments frits et très gras, la durée de vie du filtre sera plus courte, mais si vous cuisinez sans graisses ni huiles, la durabilité et l'efficacité seront plus longues. Le filtre est considéré comme épuisé lorsque sa capacité d'absorption des odeurs est inférieure à 50 %.

Les filtres à charbon actif régénérable doivent être lavés à la main, avec des détergents

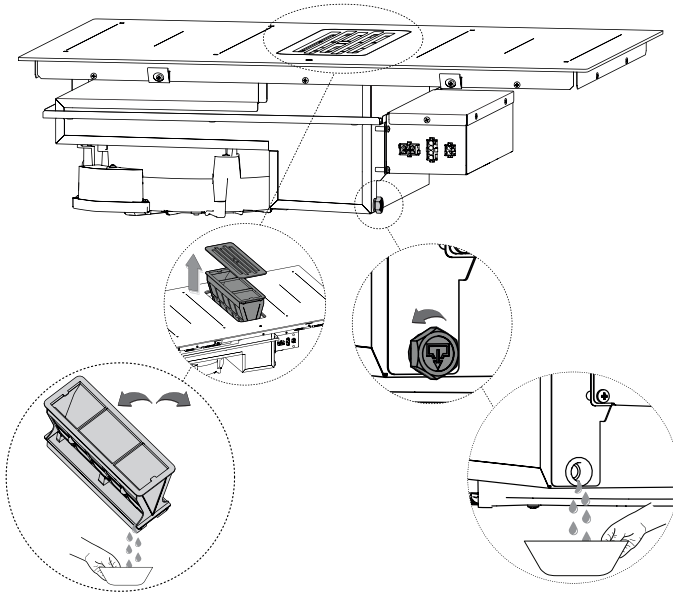
neutres et non abrasifs, ou dans un lave-vaisselle à une température maximale de 65 °C (le cycle de lavage doit être effectué sans vaisselle). Retirer l'excès d'eau sans endommager le filtre et enlever également les parties en plastique, puis sécher le tapis au four pendant au moins 15 minutes à une température maximale de 60°C. Pour maintenir le bon fonctionnement du filtre régénérateur, il est recommandé de ne pas dépasser 8/9 régénérations.



NETTOYAGE DU PLATEAU DE COLLECTE DES LIQUIDES

En cas de déversement accidentel ou abondant de liquides des bacs, il est possible d'intervenir à travers le filtre anti-graisse et la soupape de vidange, situés sur la partie inférieure de la plaque d'aspiration, pour éliminer tout résidu, en garantissant une sécurité hygiénique maximale.

Nota: Contrôler périodiquement les bacs de collecte des liquides en fonction de leur temps d'utilisation.



CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
E2	Surchauffe de la zone de cuisson.	Température électronique trop élevée.	Retirez toutes les casseroles et laissez la table de cuisson refroidir. Redémarrez ensuite. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.
E3	Poêle inadaptée.	La poêle crée un point de fonctionnement inadapté dans le module, ce qui peut détruire les appareils.	L'erreur disparaît automatiquement au bout de 8 secondes et la zone de cuisson peut à nouveau être utilisée. Si d'autres erreurs se produisent, le récipient doit être remplacé.
E4	Le module de démarrage n'est pas configuré.	Le module de démarrage n'est pas configuré.	<ol style="list-style-type: none"> Effacer la configuration des zones de cuisson et activer la configuration manuelle. Lancer l'affichage pour configurer le module de démarrage.
E5	Pas de communication entre le panneau de contrôle et le module de démarrage.	Pas d'alimentation du module de démarrage.	Contactez le service technique.
E6	Interruption de l'alimentation principale.	<ol style="list-style-type: none"> Défaut de détection de la fréquence de l'alimentation principale. Excès de tension. 	Contactez le service technique.
E7	Erreur interne.	- Contacter le service technique.	Contactez le service après-vente.
E8	Défaillance du ventilateur.	Défaut dans le ventilateur ou la commande électronique.	Contactez le service après-vente.
E9	Erreur du capteur de température de la zone de cuisson.	La ligne du capteur de température est ouverte ou court-circuitée.	Contactez le service après-vente.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
EA	Défaut matériel du module de démarrage.	Dispositif matériel défectueux détecté par l'autotest du module.	Contactez le service après-vente.
EH	Capteur de température bloqué.	-	Verre froid.

FICHE TECHNIQUE

Pando - Fiche technique	E398-59	E398-78
Dimensions du produit (mm)	590 x 520	780 x 520
Dimensions d'encastrement (mm)	560 x 490	750 x 490
Tension (VCA)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Puissance totale (W)	7620 W	7620 W
Poids net (kg)	-	-
Verre vitrocéramique trempé (bords)	Verre droit noir matte	Verre droit noir matte
Verre - Qualité Keraspectrum	Si	Si
Verre - Qualité Schott	-	-
Niveaux de puissance	10	10
Couleur de l'écran	Bleu	Bleu
Zones de cuisson (nb d'inducteurs)	4	4
Flexizones Bridge	2	2
210 x 190 mm (3000 W)	4	4

Pando - Fiche technique Moteur hotte	V930e NE/BI	
Consommation énergétique annuelle	AEC _{hood} (KWh/a)	42,7
Efficacité énergétique	EEI _{class}	A+
Efficacité dynamique des fluides	FDE _{hood}	32,0
Efficacité énergétique dynamique des fluides	FDE _{class}	A
Efficacité lumineuse	LE _{hood} (lux/W)	-
Classe d'efficacité lumineuse	LE _{class}	-
Efficacité de filtration des graisses	GFE _{hood} (%)	86,5
Indice d'efficacité de filtration des graisses	GFE _{class}	B
Débit d'air en conditions normales d'utilisation	Q _{min} m ³ /h	198,0
Débit d'air en conditions normales d'utilisation	Q _{max} m ³ /h	540,0
Débit d'air en mode boost	Q _{boost} m ³ /h	614,0
Puissance sonore en utilisation normale	SPE _{min} dB(A)	52,0
Puissance sonore en utilisation normale	SPE _{max} dB(A)	71,0
Puissance sonore en mode boost	SPE _{boost} dB(A)	72,0
Consommation d'énergie en mode arrêt	P _o (W)	0,0
Consommation d'énergie en mode veille	P _s (W)	0,49
Directive	(EU) N° 66/2014	
Évolution du facteur dans le temps	f	0,8
Indice d'efficacité énergétique	EEI _{hood} (%)	44,6
Débit d'air au point d'efficacité maximale	Q _{bep} (m ³ /h)	327,6
Pression d'air au point d'efficacité maximale	P _{bep} (Pa)	514,0
Débit d'air maximal	Q _{max} (m ³ /h)	540,0
Puissance consommée au point d'efficacité maximale	W _{bep} (W)	146,2
Puissance nominale du système d'éclairage	WL (W)	0,0
Éclairage moyen de la surface de cuisson	E _{middle} (lux)	0

GARANTIE DU PRODUIT

CERTIFICAT DE GARANTIE PANDO :

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat, la société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse d'origine due à un défaut ou à un vice de fabrication du produit, ainsi que la main-d'œuvre nécessaire et les frais occasionnés par cette réparation ou ce remplacement (le consommateur peut choisir entre la réparation et le remplacement, sauf si la mesure corrective choisie est impossible ou si, par rapport à l'autre mesure corrective, elle entraîne des coûts disproportionnés pour le vendeur). Le consommateur n'a pas le droit de résilier le contrat lorsque le défaut de conformité est mineur. La charge de la preuve du caractère mineur du défaut de conformité incombe à l'entreprise).

Pour que la garantie soit valable, il est indispensable de respecter les conditions suivantes :

- Joindre une photographie de la facture d'achat et de l'étiquette du produit lors de la demande d'assistance technique, en utilisant le formulaire disponible à l'adresse : <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.
- Présenter la facture ou l'original du ticket de caisse au technicien du Service Agréé Pando au moment de la visite.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

Les cas suivants ne seront pas couverts par la garantie ou pourront constituer un motif d'annulation de celle-ci, et le consommateur sera responsable du coût des matériaux, de la main-d'œuvre et des frais de déplacement du service technique :

- Vérifications de l'installation ou du fonctionnement, nettoyage ou entretien du produit, mise en service et explication de l'utilisation.
- Non-conformité, défauts ou dommages causés par le non-respect des normes, recommandations, consignes de sécurité, instructions d'utilisation, d'installation et d'entretien contenues dans les manuels du produit.
- Non-conformité, défauts ou dommages causés par le transport, les transferts ou les déménagements et la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé n'appartenant pas à cette société ou à la marque Pando.
- Lorsque l'appareil est destiné à un usage commercial, professionnel ou similaire et non à un usage domestique, ou lorsqu'il est utilisé avec d'autres produits de nature professionnelle ou similaire (le produit est conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement).
- Coups, bosses, éraflures ou rayures, bris de verre, et dommages dus à la présence ou aux signes de corps étrangers à l'intérieur ou à l'extérieur du produit, tels qu'insectes, rongeurs, sable, liquides, objets métalliques...
- Dommages de nature esthétique, tels que corrosion, rouille, taches ou altérations de la couleur ou de la tonalité du produit. Ils peuvent être causés par des facteurs externes tels que : L'exposition prolongée ou non protégée à des sources intenses de lumière, de chaleur ou de rayonnement solaire ; l'emplacement du produit à l'extérieur ou dans des environnements non contrôlés, exposé à la poussière, à la pluie, à l'humidité ou à la brise de mer (salpêtre), qui est très corrosive ; l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés ou non recommandés par le fabricant, y compris le contact, direct ou à l'état gazeux, avec des agents corrosifs. Accumulation de saletés, de résidus calcaires provenant de l'eau ou d'autres dépôts qui n'ont pas été éliminés par un entretien régulier et adéquat.
- Non-conformité, pannes ou dommages causés par des anomalies dans l'alimentation ou l'installation électrique, des dépôts de calcaire dans l'eau, des causes naturelles fortuites d'origine atmosphérique ou géologique telles que les tempêtes, la foudre, les tremblements de terre, les inondations, le vandalisme, etc.
- Ne pas avoir un accès facile et sûr pour désinstaller ou manipuler le produit du meuble ou du lieu d'installation, ainsi que l'accès aux connexions électriques, à l'arrivée d'eau et à l'évacuation du même, ou que les éléments du meuble empêchent le technicien de l'extraire facilement et en toute sécurité, dans ces cas, le consommateur sera entièrement responsable de l'organisation et de la facilitation de l'accès sûr et facile à l'appareil, en assumant les coûts de main-d'œuvre et de déplacement dérivés du service technique agréé Pando ou de l'installateur si cela doit se produire.
- Les travaux de démontage, d'enlèvement ou de modification du produit nécessitent la manipulation ou le démontage de meubles tels que : enlèvement de portes, fenêtres, tiroirs, plinthes, étagères, corniches... Un accès facile et sûr doit être prévu pour le technicien pour l'entrée et la sortie du produit au domicile et au lieu d'implantation, sinon il incombe au consommateur de supporter les coûts d'accès.
- Dommages au mobilier ou aux éléments extérieurs du produit qui ne sont pas adaptés ou résistants aux caractéristiques d'utilisation du produit.
- Appareils provenant de la revente, de l'occasion, du changement du propriétaire initial de l'appareil ou d'expositions qui ont plus de trois ans d'âge à partir de leur date de fabrication.
- Les non-conformités résultant d'une mauvaise installation de la table de cuisson à induction, telles que l'absence de mise à la terre, la coupure et la manipulation du câble d'alimentation ou l'utilisation de composants ou d'accessoires Pando non originaux.
- Les éléments et accessoires soumis à une usure naturelle, tels que les filtres, les conduits et les joints d'étanchéité.
- Les dommages causés au produit ou aux éléments externes par les effets chimiques ou électrochimiques de l'eau ou par des conditions environnementales extrêmes.
- Les dommages causés aux éléments externes du produit par une utilisation ou un entretien inadéquats, en violation des instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
- Le verre est collé, scellé ou siliciné sur le plan de travail.

INOXPAN, S.L., est expressément exclu de toute responsabilité pour tout dommage causé à l'environnement ou aux éléments externes du produit, décline expressément toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés à des personnes ou à des choses par un produit installé, manipulé, utilisé et/ou entretenu de manière incorrecte.

Coordonnées Service technique officiel agréé Pando:

ESPAGNE, PORTUGAL ET ANDORRE	AUTRES PAYS
www.pando.es/asistencia-tecnica/	https://www.pando.es/en/after-sales-services/

GARANTIE PANDO

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

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

Pendant cette période, la Société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse due à un défaut ou à un vice de fabrication de l'appareil, jusqu'à ce qu'il fonctionne correctement, ainsi que la main-d'œuvre nécessaire et les frais encourus à la suite de cette réparation ou de ce remplacement.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

Les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie ou peuvent être un motif d'annulation de celle-ci, auquel cas les frais de matériel, de main-d'œuvre et de déplacement du service technique seront à la charge de l'utilisateur :

- Contrôles d'installation ou de fonctionnement, nettoyage ou entretien de la hotte et des conduits.
- Pannes ou dommages causés par le non-respect ou l'inobservation des consignes de sécurité, des recommandations d'utilisation et d'entretien figurant dans les manuels de l'appareil.
- Lorsque la hotte est destinée à un usage commercial ou non domestique, pour lequel elle n'est pas prévue.
- Dysfonctionnements de la hotte dus au non-respect des normes, instructions et recommandations indiquées dans les manuels de l'appareil.
- Problèmes dus à une mauvaise installation de la hotte ou du conduit d'extraction des fumées.
- Pannes ou dommages causés par le transport ou le déplacement, et manipulation de la hotte par du personnel non autorisé par cette entreprise ou par la marque Pando.
- Coups, bosses, rayures ou égratignures, bris de verre.
- Présence de corps étrangers à l'extérieur de l'appareil, à l'intérieur ou à l'extérieur du produit.
- Si la hotte ou des parties périphériques telles que le moteur externe ne sont pas accessibles, parce qu'il y a des éléments qui en empêchent l'accès facile et sûr. Les moyens nécessaires pour que le technicien agréé Pando puisse accéder à l'appareil seront à la charge de l'utilisateur.
- Manipulation incorrecte du câblage et des connexions du moteur interne, externe ou de toit et de la hotte.
- Composants esthétiques, usure, tels que les écrans lumineux, les filtres et les lampes.
- Rouille, taches, altérations de teinte dues à une mauvaise application ou à une exposition non protégée à des éléments corrosifs tels que les produits de nettoyage non recommandés par le fabricant et ceux qui ne sont pas adaptés, comme ceux qui contiennent des agents chimiques corrosifs, et l'exposition à la brise de mer (salpêtre).
- Les pannes ou dommages causés par des variations de l'alimentation électrique ou des causes fortuites et naturelles d'origine atmosphérique ou géologique telles que les tempêtes, la foudre, les tremblements de terre, les inondations, etc.
- Les appareils provenant de la revente, de l'occasion, du changement de propriétaire initial de l'appareil ou d'expositions qui ont plus de deux ans depuis leur date de fabrication.

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

Coordonnées Service technique officiel agréé Pando :

ESPAGNE, PORTUGAL ET ANDORRE :		AUTRES PAYS :	
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/		EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/	
		FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/	

Pando reserves the right to change or cancel any measures of the articles in the manual without prior notice, without affecting the essential characteristics of functionality and safety, and is not responsible for any errors or omissions that may occur in the manual.

Technical specifications valid except for typographical errors, omission, or printing.

The images and content of this manual are the exclusive property of Pando - INOXPAN S.L., and any appropriation of images and total or partial reproduction without prior written authorization is strictly prohibited.

THE IMAGES SHOWN IN THIS MANUAL ARE NOT CONTRACTUAL.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Thank you
Pando team

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

COLLECTION OF HOUSEHOLD APPLIANCES



WASTE TREATMENT

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

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

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

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INDEX

SAFETY WARNINGS	146
CONTENTS OF THE BOX	152
INSTALLATION INSTRUCTIONS	153
• ELECTRICAL INSTALLATION	153
• INSTALLING THE DISH	155
RECOMMENDED UTENSILS	163
DISPLAY	164
COOK TOP OPERATION	165
• INITIAL SETUP.....	165
• USING THE DISPLAY	165
• USE OF THE INTEGRATED HOOD	171
MAINTENANCE	175
• CLEANING THE COOKING DISH	175
• MAINTENANCE OF THE FILTERS.....	176
• CLEANING THE LIQUID COLLECTION TRAY	179
ERROR CODES	179
DATA SHEET	181
WARRANTY	183

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Read this information carefully before using the cooktop.

Make this information available to the person responsible for the installation of the appliance.

- If the cooktop surface becomes cracked or broken, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact the manufacturer.
- To avoid hazards, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- Remove all packaging, labels and stickers from the glass ceramic.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- The appliance must not be used on top of a dishwasher or clothes dryer: the water vapours released could damage the electronics.
- Do not transform or modify the appliance.
- Do not place or leave magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they could

be affected by its electromagnetic field.

- Never use the appliance to heat or warm the room.
- The appliance must only be used if it is mounted and installed on an approved and suitable piece of furniture or work surface.
- It is intended for domestic use only (food preparation), to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Do not use the hob as a stand or work surface.
- Do not use extension cords for connection to the mains.
- This appliance is not intended for operation with an external timer or remote control.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience if they have been given supervision when using the appliance and understand the hazards involved.
- Children or persons with a disability that limits their ability to use the appliance must have a responsible and

competent person to instruct them in its use. The instructor must be convinced that they can use the appliance without danger to themselves or their environment.

- Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision. Do not allow children to play with the appliance or to sit, stand or climb on it. Do not store objects of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured. Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is used.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the hob surface as they may become hot.
- As regards the technical and safety measures to be taken for the smoke outlet, it is important to carefully follow the regulations laid down by the local authorities.

Not covered by warranty:

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Handling

must be carried out by a Pando SAT specialist. If any damage occurs during this process by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!

- If you repair or replace any part of the appliance, unless specifically recommended in the manual, it must be carried out by a Pando SAT specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!
- Incorrect installation of the appliance may invalidate any warranty or liability claims.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it was designed.

Precautions during use

- After use, always switch off the cooking zones and hob as described in this manual (i.e. using the touch controls). Do not rely on the pot detection function to switch off the cooking zones when removing pots.
- Keep a constant eye on

stews that use fats and oils, as they are susceptible to rapid ignition. Never leave the appliance unattended when in use. Boiling produces smoke and fat spillage which can ignite.

- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not drop heavy objects on the hob.
- Do not stand on the hob.
- Make sure that no electrical cords, fixed or mobile, from the appliance touch the glass or hot pan.
- Do not place any metal objects on the appliance, except for the containers to be heated.
- Never cover the appliance with a cloth or a protective sheet, as it could become very hot and ignite.
- Always make sure that the cooking container is centred in the cooking zone. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above.
- Do not use pans with serrated edges or drag pans

across the induction glass surface, as this could scratch the glass.

- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the hob as they may scratch the induction glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care must be taken not to touch the heating elements.

- Always ensure that the cooking pan is centred in the cooking zone. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- For users who wear a pacemaker, the magnetic field may influence its operation. We recommend that you seek advice from your supplier or doctor.
- Disposal of this appliance requires a special procedure. Check with your local authority for recycling possibilities.
- Never put out a fire with water. Instead, turn off the cooking area and carefully smother the flames with a lid, extinguisher cap or other similar means.
- Do not attempt to tamper with the filters while the hood

is in operation.

- Air should not be exhausted into a duct used as a chimney for gas or other fuel-fired appliances.
- Do not cut or prepare food directly on the surface of your cooktop.
- For wearers of cardiac stimulators and active equipment it is important to check before using the induction hob that the stimulator is compatible with the appliance.

Precautions during cleaning

- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- Switch off the hob before cleaning or maintenance.

Risk of electric shock!

- Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance on it. Failure to comply with this warning may result in electric shock or death.
- Wear protective gloves before performing any maintenance.
- This appliance must be connected to a circuit incorporating an isolation switch which provides a complete disconnection of the power supply.

- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Modifications to the domestic electrical installation must only be carried out by a qualified electrician.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!

Cut and burn hazard

- Be careful: the edges of the panel are sharp.
- The sharp blade of a worktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store in a safe place out of the reach of children.
- Failure to use caution may result in injury or cuts.
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or any object other than suitable cooking utensils to come into contact with

the induction glass until the surface is cool.

- Keep children away. Failure to comply with this advice may result in burns and scalds.
- Pan handles may be hot to the touch. Check that pan handles do not protrude from other cooking zones that are lit. Keep the handles out of the reach of children.

WARNING: Fats and oils on the hob can catch fire.

WARNING: The cooking process must be monitored at all times. Short cooking times must be monitored continuously.

WARNING: Fire hazard. Do not store objects on cooking surfaces.

WARNING: Never try to put out a fire with water. Instead, turn off the appliance and cover the flame with a lid or fire blanket.

Precautions to avoid damaging the appliance

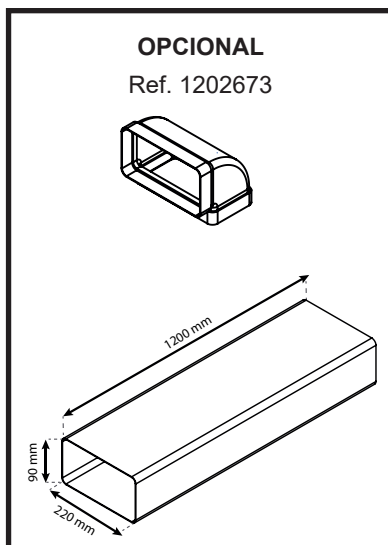
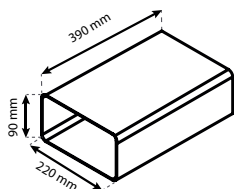
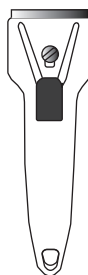
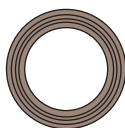
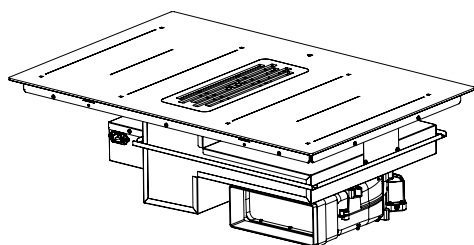
- Unpolished (unglazed cast iron) or damaged pans can damage the glass ceramic.
- The presence of sand or other abrasive materials can damage the hob.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the hob.

- Do not strike the edges of the glass with pans.
- Ensure that the appliance is ventilated according to the manufacturer's instructions.
- Do not place or leave empty pans on the hob.
- Avoid letting sugar, synthetic materials or aluminium foil touch the hot zones. These substances may cause breakage or other changes to the product as it cools.
- It is important to take great care when using fats or oils for cooking or frying. The cooking process must be monitored at all times.
- Do not store objects on the hob.
- Never place hot containers on the control panel area.
- If there is a drawer under the built-in appliance, ensure that there is sufficient distance (2 cm) between the contents of this drawer and the bottom of the appliance in order to ensure good ventilation.
- Do not place flammable objects in the drawer under the hob. The cutlery trays must be made of heat-resistant material.

Precautions in the event of appliance failure

- If a fault is detected, the appliance must be switched off and the power supply must be disconnected.
- In the event of chipping or cracks in the hob, the appliance must be disconnected from the power supply and the after-sales service must be notified.
- Repairs may only be carried out by qualified personnel.
- Under no circumstances should you dismantle the appliance yourself.
- If a fault is detected, the appliance must be switched off and the mains power supply disconnected.
- The use of unsuitable pans or containers may cause malfunctions or faults and lead to premature termination of the warranty. (see section on recommended utensils).

CONTENTS OF THE BOX



INSTALLATION INSTRUCTIONS

Precautions before starting installation:

- Assembly and electrical connection operations must be carried out by specialised personnel.
- Wear protective gloves before carrying out assembly operations.
- **WARNING:** If screws or fasteners are not installed in accordance with these instructions, electrical hazards may occur.

ELECTRICAL INSTALLATION

Important! Observe the information on the rating plate inside the appliance.

Check that the position of the mains plug is easily accessible. If connected directly to the mains, an omnipolar switch with an opening of at least 3 mm between the contacts, dimensioned in relation to the load and complying with current standards, must be installed between the appliance and the mains.

Insulation class I

This appliance belongs to class I and must therefore be connected to earth.

Please note:

BROWN = L (line)

BLUE = N (neutral)

YELLOW/GREEN = Earth

The neutral cable must be connected to the terminal with the N symbol, while the YELLOW/GREEN cable must be connected to the terminal near the earth symbol.

The power cable corresponding to the

earth wire must be 2 cm longer than the other two wires.

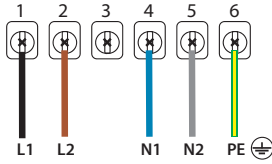
If a cable is not included with the appliance, use a H05V2V2-F type cable, which has the necessary conditions for the total power consumption of the device.

Make sure that at no point is the cable in contact with an element that can get hot. It must never reach a temperature 50 °C higher than the ambient temperature.

The device must be connected to the mains permanently. For this reason, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, dimensioned with respect to the load and complying with current standards, must be installed upstream. In this way it can be completely disconnected in the event of overvoltage III conditions.

The yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch. Once the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily accessible.

H05V2V2-F
5 x 2.5 mm²

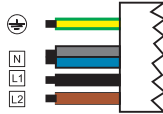


220V - 240V 1N ~



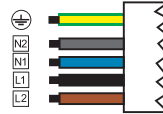
L	Negro
L	Marrón
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo / Verde

380V - 415V 2N ~

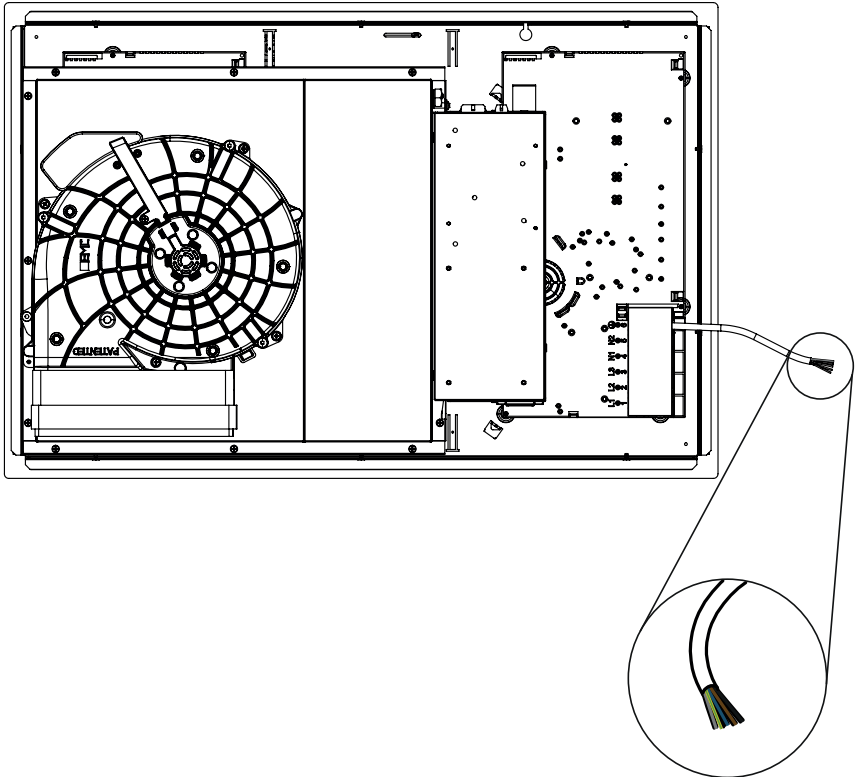


L1	Negro
L2	Marrón
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo / Verde

380V - 415V 2N ~

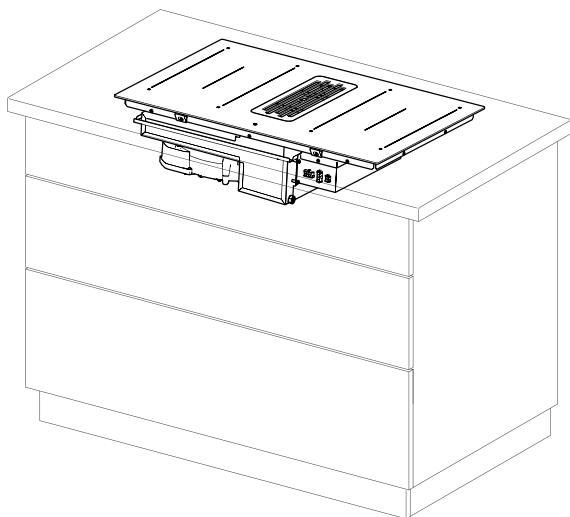


L1	Negro
L2	Marrón
N1	Azul
N2	Gris
⊕	Amarillo / Verde

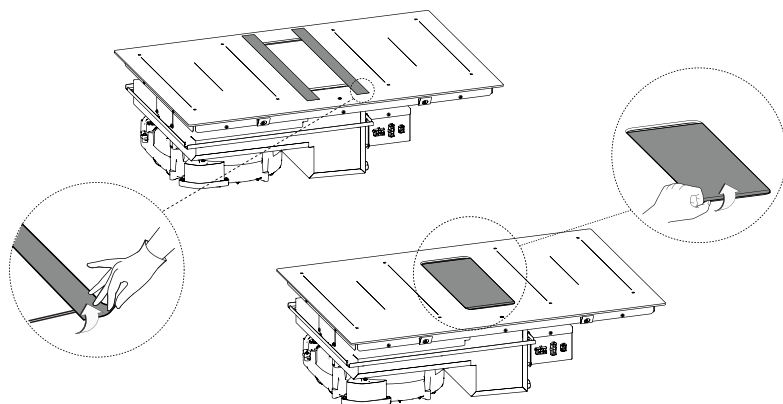


INSTALLING THE DISH

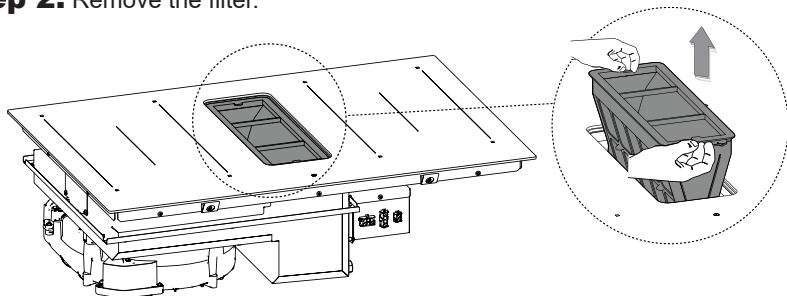
This appliance is designed to be fitted into a worktop.



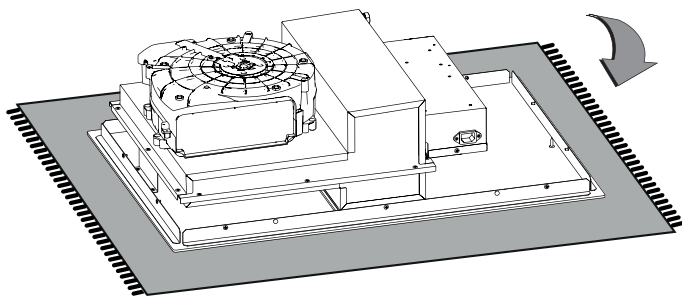
Step 1. Remove the adhesive tape and cardboard.



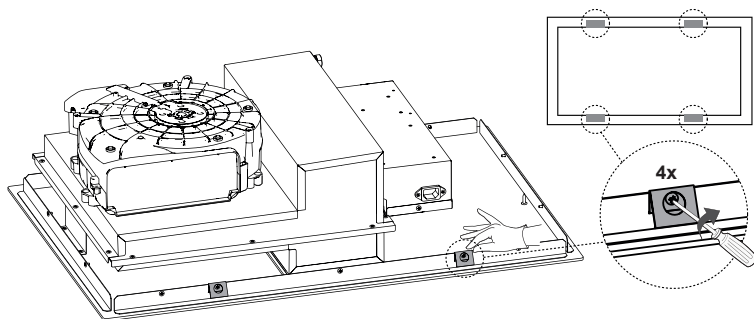
Step 2. Remove the filter.



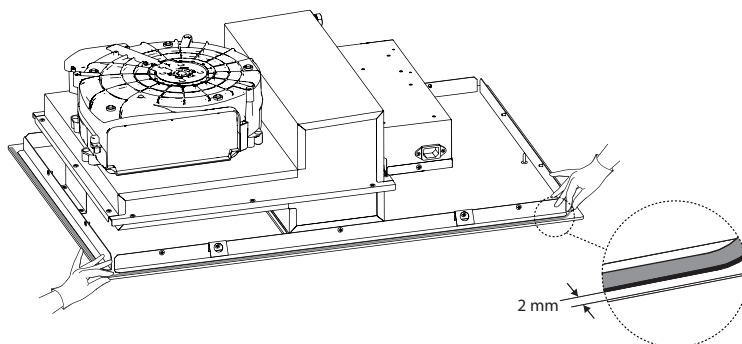
Step 3. Turn the plate over and place it on a soft surface to ensure that it does not scratch the glass.



Step 4. Place the supplied fixing brackets on the long sides of the hob.

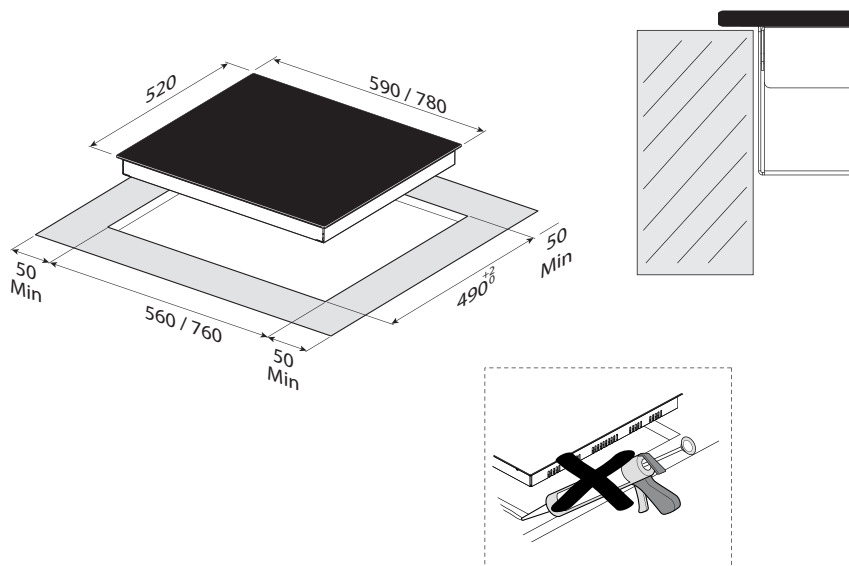


Step 5. Place the supplied sealing material around the entire perimeter of the hob.

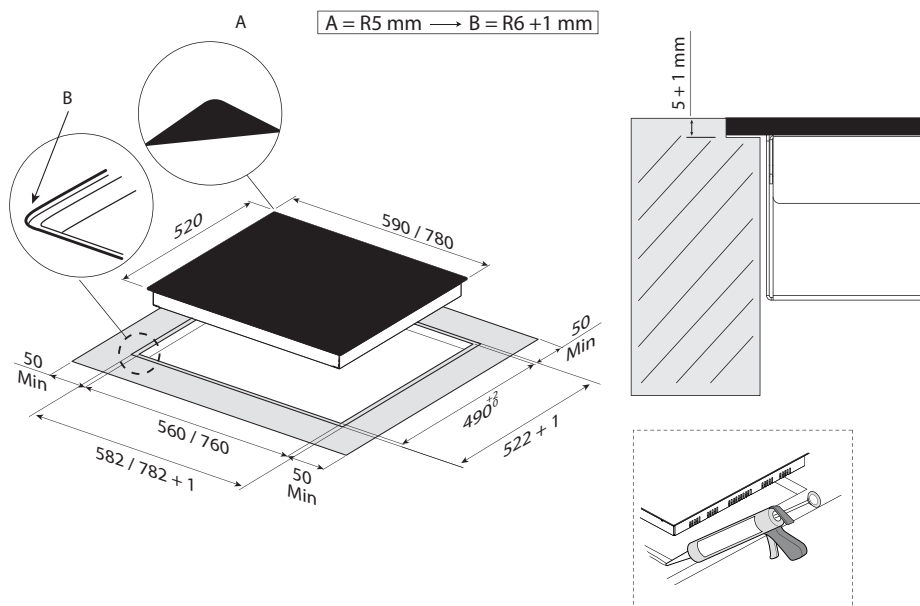


Step 6. Make a worktop cutout following the measurements given in this manual, taking into account whether you want to install your hob on a worktop or recessed at the same level as your worktop.

◇ **WORKTOP CUTOUT DIMENSIONS FOR COUNTERTOP**



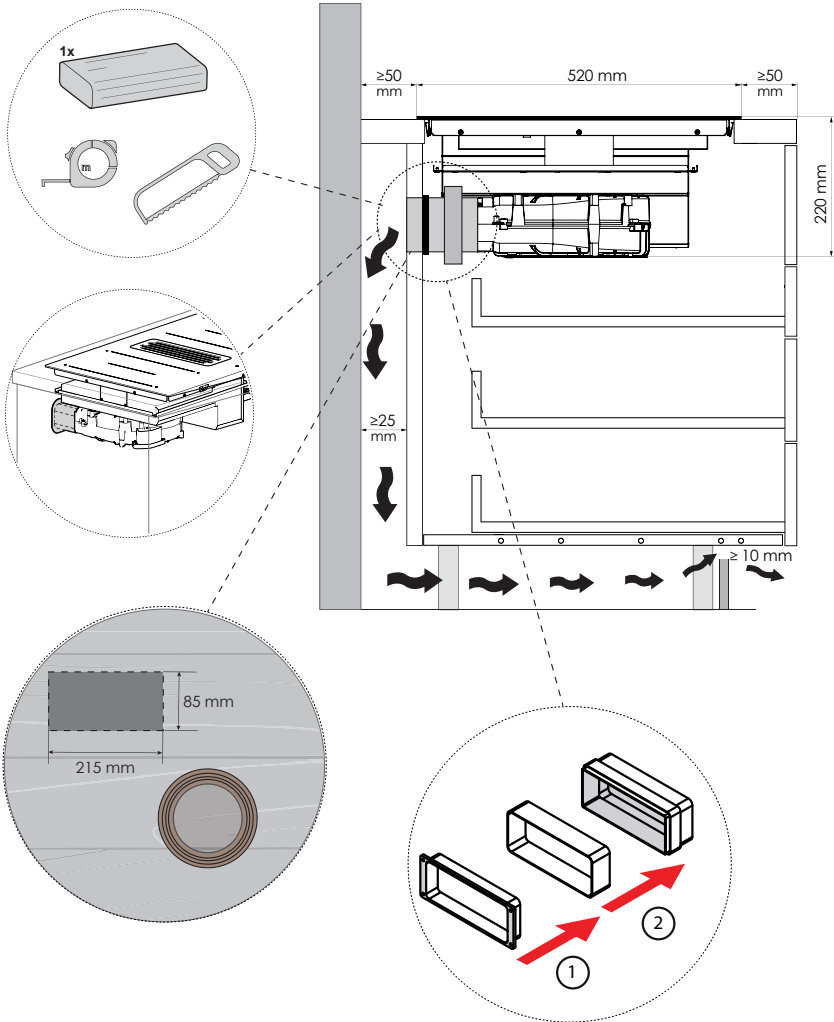
WORKTOP CUTOUT DIMENSIONS FOR RECESSED HOB



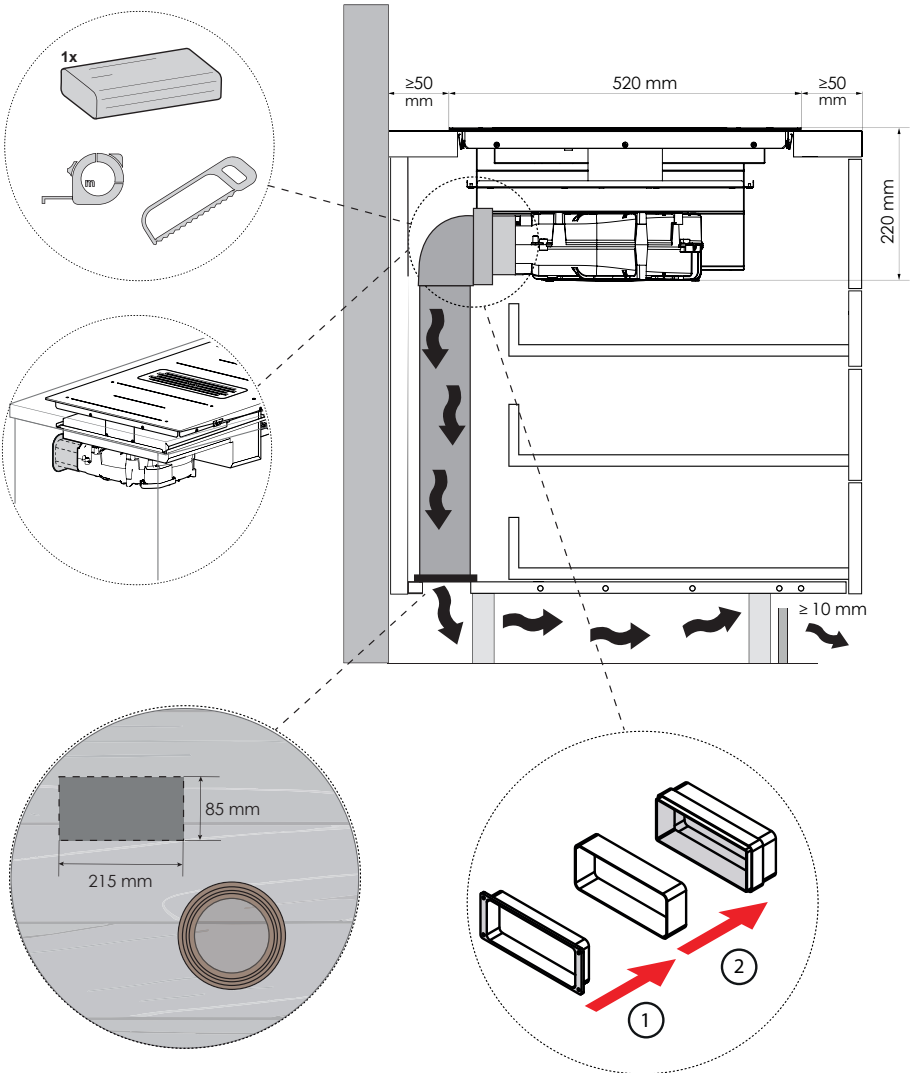
WARNING: During the assembly process, make sure that the power cable is perpendicular to the worktop and that it does not come into contact with any adjacent metal parts.

Step 7. Select the type of extraction you wish to install.

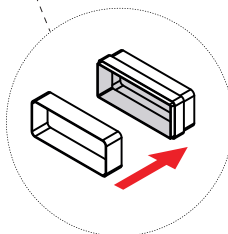
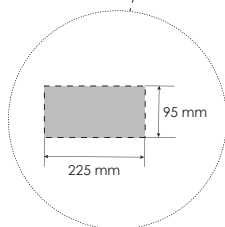
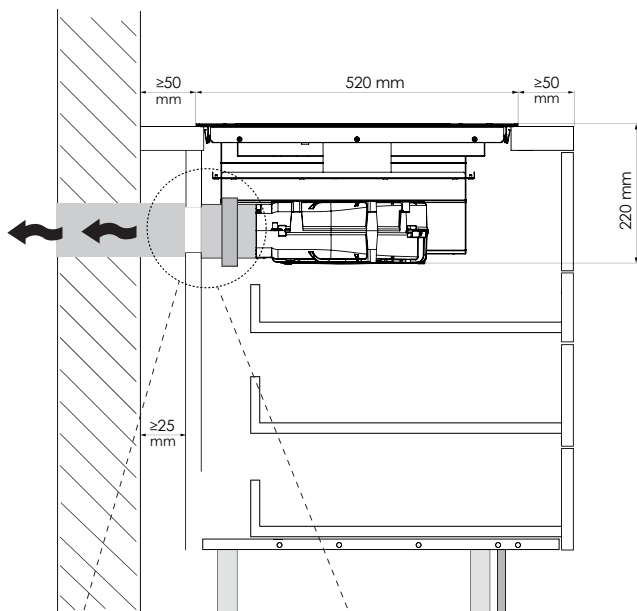
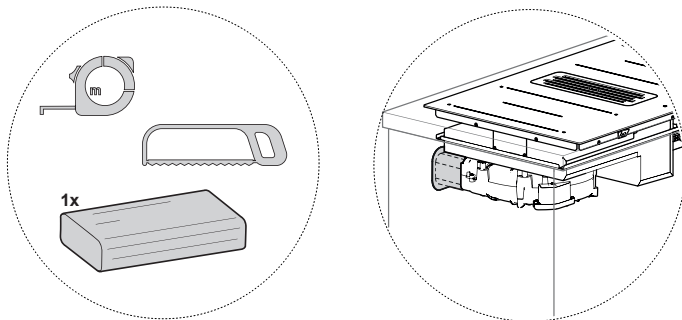
◆◆◆ OPTION 1: FILTER SYSTEM WITH RECIRCULATION TO A DOUBLE-BOTTOMED CABINET



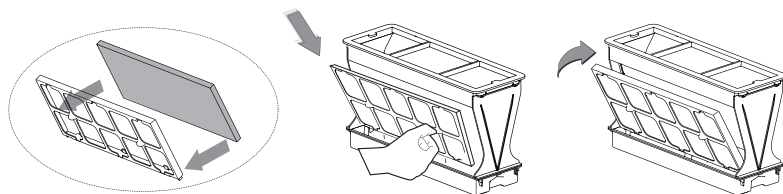
❖ OPTION 2: FILTER SYSTEM WITH RECIRCULATION TO THE SKIRTING BOARD



❖ OPTION 3: EXTRACTOR FAN SYSTEM WITH EXTERNAL OUTLET



Once the hob has been installed following all the installation instructions, you must order the regenerative odour filters and install them as indicated:



RECOMMENDED UTENSILS

Induction cooking uses magnetism to generate heat. The cookware must therefore contain iron.

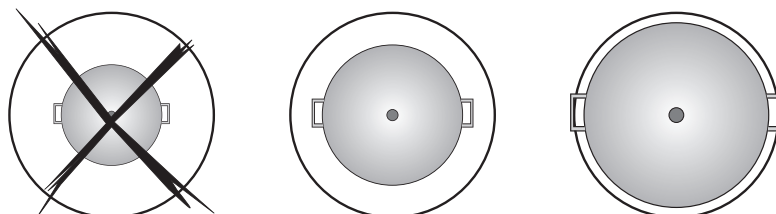
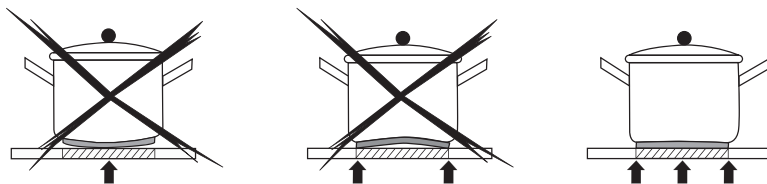
You can find out if your cooker is compatible:

- By using a magnet on the bottom of the cooker.
- By checking for the presence of the induction symbol.

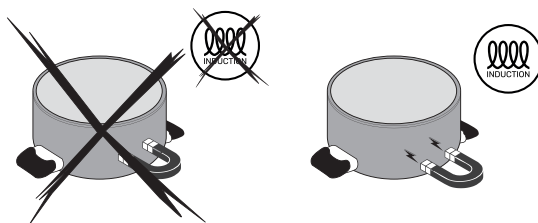
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the hob surface:

- Use only cookware with a perfectly flat bottom.
- Use pans with a smooth base to avoid scratching the surface.
- Avoid metal pans with enamelled bottoms.

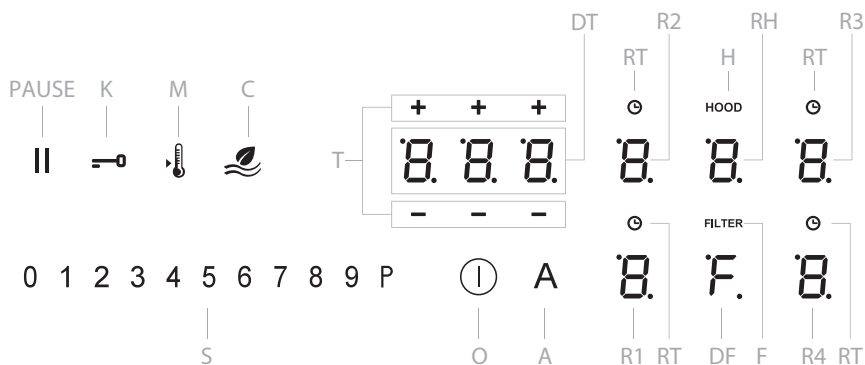
Pans to be used for cooking:



- 40 %



DISPLAY



ICON	FUNCTION
O	ON/OFF of the hob and Hoover
S	Hob and Hoover slider
R(1/2/3/4)	Cooking zone selection and display
RT	Timer activation for cooking zone
H	Vacuum indicator and setting menu for saturation of regenerative filters
RH	Selection and display of Hoover
F	Saturation indicator for metal grease filters
DF	Saturation display for regenerative and metal grease filters
T	Timer area
DT	Timer display
A	Automatic function for the Hoover
PAUSE	Stop & go function
K	Control lock function
M	Melting function
C	Clean air function

COOK TOP OPERATION

Your hob is equipped with a safety system which protects the electronic circuits from overheating in the event of prolonged use at high power. The system temporarily deactivates one or more cooking zones until optimum temperatures are restored.

INITIAL SETUP

When you switch on your vacuum hob for the first time, all the fields on the display will light up for a few seconds. Then the displays will turn off and only the key **A** will remain active and flashing.

ADAPTING THE CONSUMPTION

Within 2 minutes of connecting or reconnecting the suction plate to the mains, the power of the cooking zones can be adjusted to one of the following values: 7400 W (default setting), 4500 W, 3500 W or 2800 W.

This procedure will allow you to adapt the consumption to the actual capacities of the electrical system in which you are installing.

Adapt the consumption by following the steps below:

1. Press and hold down the icon **A**.
2. While pressing **A**, press consecutively **R4**, **R3**, **R2** and **R1**.

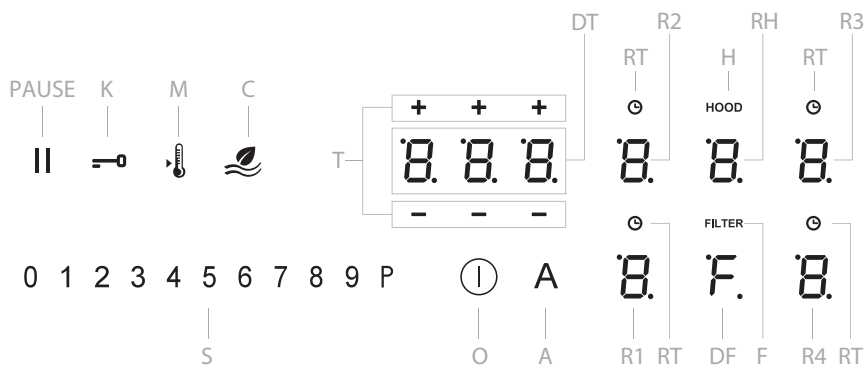
Note: With each press a short beep will sound and the display **R2** will show the letters **C** and **O** alternately.

3. Press the display **R2**.
4. The number bar will light up. Select the power by pressing the kW value you wish to set your product to:

Value	kW
0 (default)	7.4
1	4.5
2	3.5
3	2,8

5. Confirm the setting by pressing the power icon (**OR**) for 2 seconds. An acoustic signal will sound to confirm the change.
6. Press any icon to finish (except the power icon **OR**).

USING THE DISPLAY



◇ ON/OFF

Switch on the appliance by pressing the icon **OR**.

All activatable functions are switched on with brightness reduced to 30 %. The luminous intensity will increase as the different functions are activated.

To switch off the hob, press the icon **OR** again.

Note: If no function is activated within 20 seconds, the hob switches off automatically.

◇ MANUAL ACTIVATION

1. Switch on one or more cooking zones by pressing the key corresponding to the desired zone (**R1*/R2*/R3*/R4***). (The selected display lights up 100%.)
2. To adjust the power level, slide your finger from left to right or by pressing directly on the specific point of the slider bar **S** (the power range goes from 0 to 9).
3. The display **DT** shows the activity during the first 10 seconds.

Note 1: If after about 10 seconds no operation is performed and one or more cooking zones are active, the selected display will return to stand-by status (with 30% brightness).

Note 2: If after about 10 seconds no operation is performed and no zone is active, the suction plate switches off automatically.

Note 3: If you press on the zone display while it is in operation, it is possible to see in real time on the display **DT** how much time has elapsed since it was switched on.

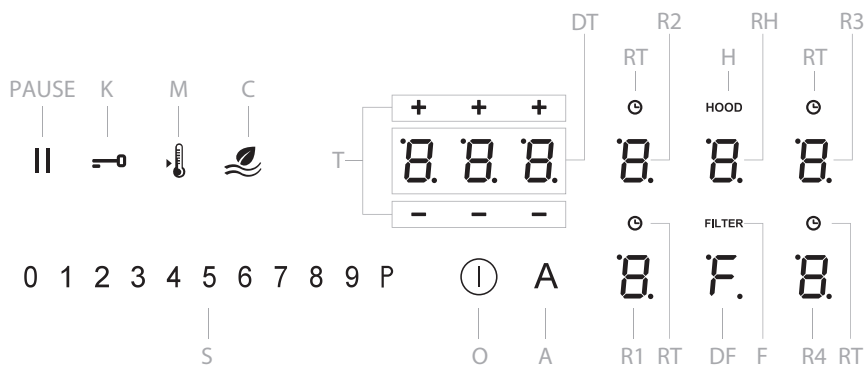
◇ MINUTE MINDER (COUNTDOWN)

The Minute Minder function is an independent countdown of the cooking zone and the suction zone.

The time can be set up to a maximum of 1 hour and 59 minutes.

Activation procedure:


1. Press the display **DT**.
2. Use the keys **T** to set the time.
3. Wait 10 seconds without pressing any key for the timer to be activated.
4. At the end of the countdown the displays will show 0. The cooking zones will continue to operate. An acoustic signal will sound. The signal can be interrupted by pressing any key.
5. To deactivate the function before the time runs out, select the zone and set the timer duration to 0.00 using the keys **T**.



Note: when there are less than 10 minutes remaining, the display **DT** will show a fixed dot after the first number and the remaining minutes and seconds will be displayed.

Note: the remaining time can be viewed even when the hob is switched off.

◇ MAGNETIC DETECTOR

The hob is equipped with a pot detector in the cooking zones. If no pot is detected (or also if the pot is removed or if the pot is not suitable) the symbol  will appear.

Note: Wait for the surface to cool down before handling it.

◇ BOOSTER FUNCTION

The appliance is equipped with the Booster system, which allows cooking times to be accelerated by applying higher power for a defined period of time.

To activate the Booster function:


1. Select the desired cooking zone.
2. Slide your finger on the slider bar from left to right (0-P) or press P directly.
3. The P icon will appear on the display corresponding to the cooking zone.
4. The function will be active for 5 minutes. When finished, it will beep and cooking will continue at level 9.

5. To deactivate the function manually, select the zone and set the slider back to 0 or to the desired power.

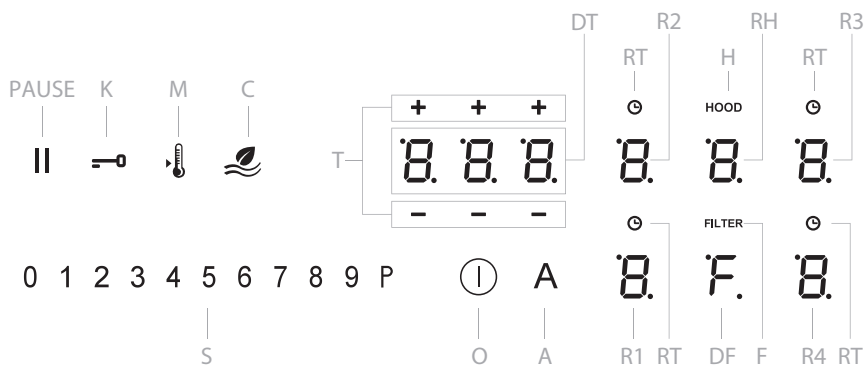
◇ BRIDGE FUNCTION

The Bridge function allows cooking zones to operate in a connected manner, to create a single, larger cooking area. This offers the opportunity to use larger pans while maintaining an identical power level and thus promotes more even cooking of food.

To activate the Bridge function:

1. Press simultaneously the icons of the zones that can be linked together (**R1+R2** or **R3+R4**). The symbol  will appear on the upper display of the activated zone (**R2** or **R3**).
2. Set the desired power using the slider by pressing on the lower cooking zone of the configured Bridge zone (**R1** or **R4**).
3. To deactivate the Bridge function, simultaneously select the unified zones.

Note: if the cooking zones timer is activated during the Bridge function, both unified zones will be switched off simultaneously, as they are considered as a single area.



◇ COOKING ZONES TIMER

This function allows you to set the time for the automatic switch-off of the selected cooking zone. All cooking zones can be programmed simultaneously at any power level, as each one has its own timer.

It is necessary to have the cooking zone with a power level higher than zero. To activate the timer:

1. Press the key **RT** of the corresponding zone.
2. Use the keys **T** to set the time.
3. The display **DT** will show hours and/or minutes.
4. Wait 5 seconds without pressing any key to let the timer activate.
5. At the end of the countdown, the displays will be reset to zero and an acoustic signal will be emitted.
6. The signal can be interrupted by pressing any key. The cooking zone will switch off.
7. To deactivate the function before the time runs out, select the zone and set the timer duration to 0.00 using the keys **T**.

Note: if the timer is active for several zones at the same time, the display **DT** will always

show the timer that is closest to its end.

◇ RECALL FUNCTION

In case of unintentional shutdown of the fan heater, the previously activated settings can be restored within 6 seconds.

Restore procedure:

1. Switch on the fan heater again with the key **O**. The key **P** will flash.
2. Press the key **P** to restore the settings.

If you wish to reject the configuration, wait 15 seconds or press and hold the key **P**.

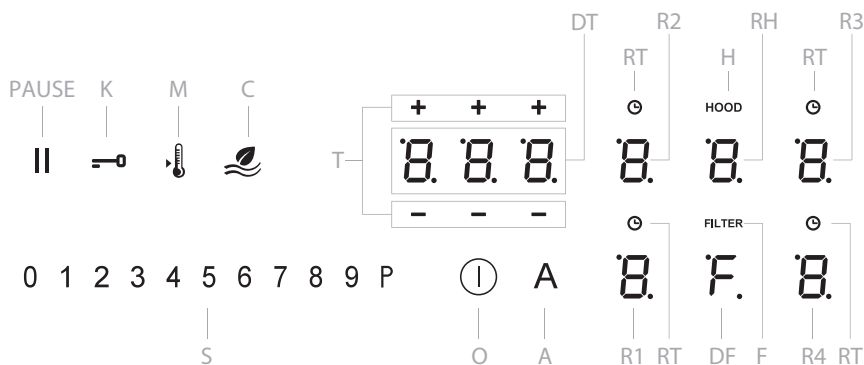
◇ CONTROLS LOCK

This function allows you to lock the panel settings to prevent accidental manipulation, leaving the already configured functions active..

To activate or deactivate the lock, press the key **K** for about 3 seconds.

Note: If any other key is pressed with the control lock activated, the symbol will flash to indicate that the function is in use.

Note: The function remains active even after the hob has been switched off and on again. In the event of a power failure, the



function is deactivated.

◇ HEAT-UP

The Heat-Up function allows you to quickly bring a pan to full power before cooking to the desired level.

POWER	DURATION (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Select the desired cooking zone.
2. Press and hold down a point on the slider (1 to 8).
3. Wait for the icon **A** to appear, alternating at the set power level (e.g. power level 5 - 408 sec.)
4. The cooking zone operates at maximum power for the preset time (e.g.408 sec.). When it finishes, the cooking zone automatically switches

to the initial power setting.

5. By successively increasing the power level with the slider **S**, the function remains active.
6. When this function is deactivated, the cooking zone display will show the power setting.

◇ CHILD LOCK

It is possible to prevent the hob from being used by children or persons in need of supervision.

Activation procedure:

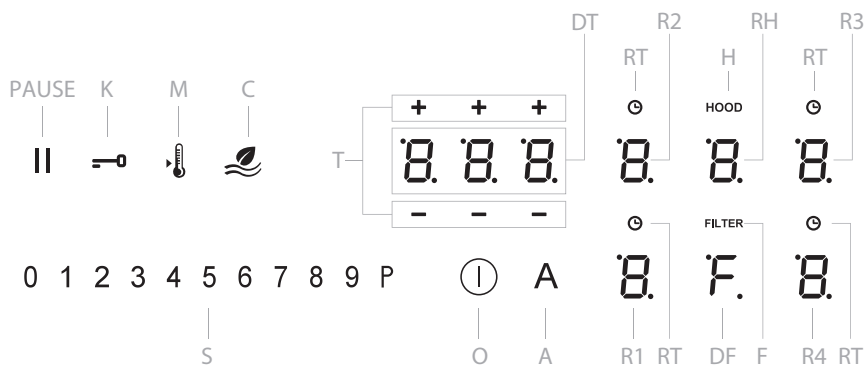
1. If there are no pots with cooking zones in operation, press any cooking zone selection key for 3 seconds and slide the slider from 0 to 9.

Note: the sequences must be carried out in less than 20 seconds. The displays indicate L to confirm activation.

2. To deactivate safety, repeat the reverse procedure.

◇ STOP & GO

This function allows you to temporarily suspend the operation of the hob if you need to interrupt cooking.



Activation procedure:

1. Press the key **P**. An acoustic signal will be emitted. All cooking zones are locked and the corresponding displays show the symbol **///**. Only the keys **PAUSE** and **O** will remain active.
2. To reactivate cooking, press the key **PAUSE** again and then press any of the cooking zones.
3. To deactivate the function, press any other key within 10 seconds. The hob continues with the previous settings.

Note: Cooking processes can be interrupted for a maximum of 10 minutes, after which the hob switches off automatically.

❖ Spill Safety (O.S.D.)

The hob has a safety system which switches off all cooking zones and activates the safety lock in the presence of liquids or objects in the control zone.

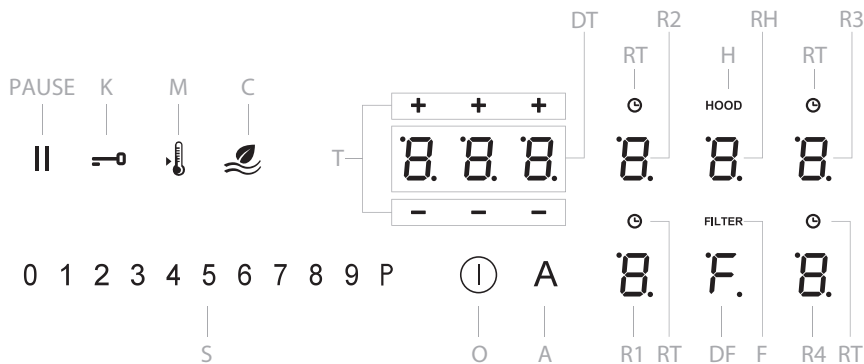
These flashing symbols will appear on the display and will be deactivated by removing the object or liquid. The hob will switch off automatically.

❖ KEEP WARM FUNCTION (MELTING)

With the keep warm function, food that has already been cooked can be kept warm at low power without burning.

To activate the function:

1. Select the desired cooking zone.
2. Press the key **M**.
3. Verify activation by the symbol on the display of the desired zone.
4. To deactivate, repeat the same steps.



⚡ SAFETY SHUTDOWN

The appliance is equipped with a safety system which automatically switches off the cooking zones after the switch-on time limit has elapsed at a certain power level (see table).

POWER	ON TIME LIMIT (hours)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

⚡ RESIDUAL HEAT

After one or more cooking zones have been switched off, the H symbol shown on the display of the corresponding zone indicates the presence of residual heat.

USE OF THE INTEGRATED HOOD

It is recommended that the cooker hood is switched on before starting to cook. It is also recommended to let the appliance run for 15 minutes after the end of cooking for complete evacuation of the stale air.

⚡ SWITCHING ON THE CENTRAL HOOVER

Activation procedure:

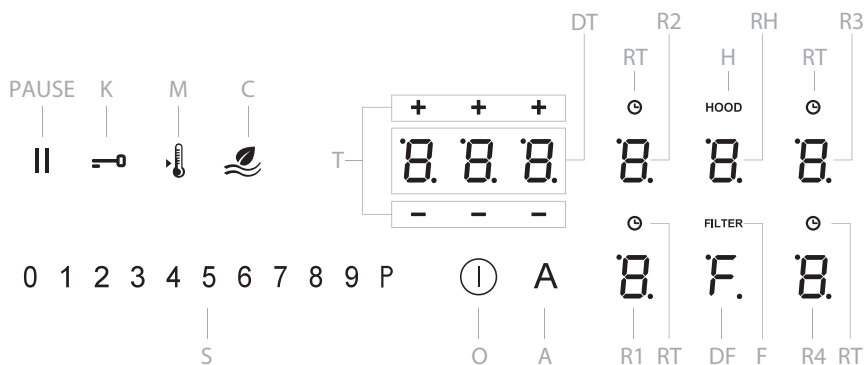
1. Switch on the suction plate with the key **O**.
2. Press the key **RH**.
3. Increase or decrease the suction power using the slider control.

⚡ BOOSTER FUNCTION OF THE CENTRAL HOOVER

The hoover is equipped with a "Booster" system which allows an additional level of suction by applying more power for a defined period of time.

Activation procedure:

1. Select the display **RH**.
2. Increase the suction power using the



slider to **P**.

3. The function remains active for 15 minutes. After that, the suction plate switches off automatically.
4. The remaining time can be seen on the display **DT**.
5. To deactivate the function, select the key **RH** and set the slider to 0 or to the desired power.

◇ AUTOMATIC SUCTION

The automatic suction function is activated by default when the plate is switched on for the first time.

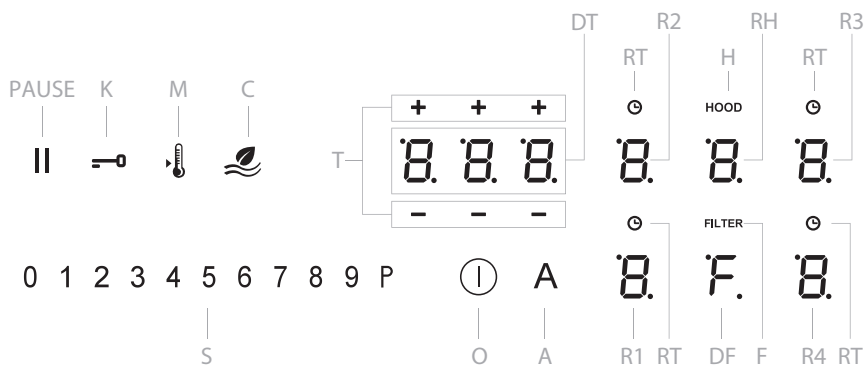
When the hood starts operating, the motor speed is shown on the display **RH** and on the slider. The key **A** lights up at 100%. The key **H** also always remains active.

If the power of at least one cooking zone is greater than or equal to 1, the hood switches on at the most appropriate speed, adapting the suction capacity to the cooking level used.

Induction level	1	2	3	4	5
Motor speed	1	1	1	1	1

Induction level	6	7	8	9	P
Motor speed	2	3	5	7	8

- When the cooking zones are switched off, the hood adjusts its suction speed, gradually decreasing it, to eliminate residual vapours and odours.
- If the booster is selected, the hob switches off after 15 minutes.
- If speeds between 1 and 9 are selected with the active function using the slider, automatic operation is temporarily interrupted (until the hob is switched off) and the Hoover switches to manual mode. When switching on again, the automatic mode will be active again.
- If the hob is switched off with the automatic vacuum function active, the hood will automatically switch off gradually. When the hob is switched on again, the automatic suction function remains active.
- To deactivate the automatic function



and return to manual control, press the key **A** for about 3 seconds after switching on the hob. The display **RH** shows the value 0 to indicate deactivation. The next time it is switched on, the Hoover will be in manual mode.

◇ CENTRAL HOOVER TIMER

The timer can be activated up to a maximum of 1 hour and 59 minutes with the Hoover active in manual mode and power between 1 and 9.

To activate the central Hoover timer:

1. Press the key **H**. The display **DT** will be activated.
2. Set the desired time from the controls **T**.
3. Touch the display **RH** to view the remaining time.

To cancel the timer, set the hours and minutes to 0.00.

◇ CLEAN AIR: AIR PURIFICATION

The Clean Air function is useful for purifying the air inside the room 24 hours a day. When the function is activated, the Hoover switches on every hour for 10 minutes at speed 1, for 24 cycles.

It is possible to activate the function when the hob is switched on.

To activate the clean air function:

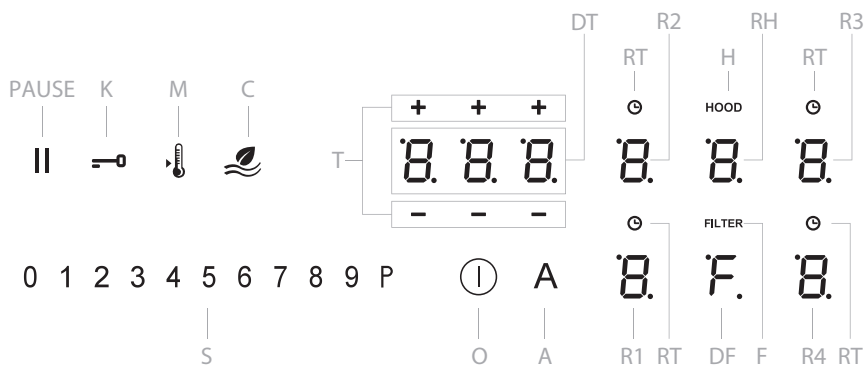
1. Press and hold down the key **C**.
2. When the motor is active (10 minutes every hour) the symbols **C** and **H** are lit up at 100%. On the other hand, when the function is in stand-by (50 minutes every hour) the symbol **C** is illuminated at 30 %.
3. At the end of the 24 cycles, the function is automatically deactivated and the symbol goes out.

Note: The function can be deactivated at any time by holding down the key **C** or by pressing the key **O**.

Note: The function will be available again when the appliance is switched on again.

◇ DEFERRED SWITCH-OFF

When cooking has finished and the hob is switched off, the extractor remains active



for 5 more minutes, setting the speed to level 2.

The key **H** and the slider will remain visible on the touch panel with the light at 100 %.

To interrupt the delayed switch-off:

- Press the key **O** for about 3 seconds and wait for the symbol to go out.

Note: The function will not be activated in the following cases: The value 2 and the remaining time will remain visible with the light at 30 %.

- At the end of the Clean Air function.
- If the hob is switched on or off without activating any function.
- At the end of cooking with the hood switched off.

Note: the delayed switch-off function is always active, both in manual and automatic mode.

◇◇◇ GREASE FILTER SATURATION INDICATOR

The grease filter saturation indicator is activated by default. The signal is activated after 40 hours of use of the hood.

With the appliance switched off, the key **F** is activated on the control unit and the display **DF** shows the symbol **F**.

To reset the saturation indicator:

- Clean the anti-grease filters.
- Press the key **F** for 3 seconds. **F** and the display **DF**.

◇◇◇ ANTI-ODOUR FILTERS REACTIVATION INDICATOR

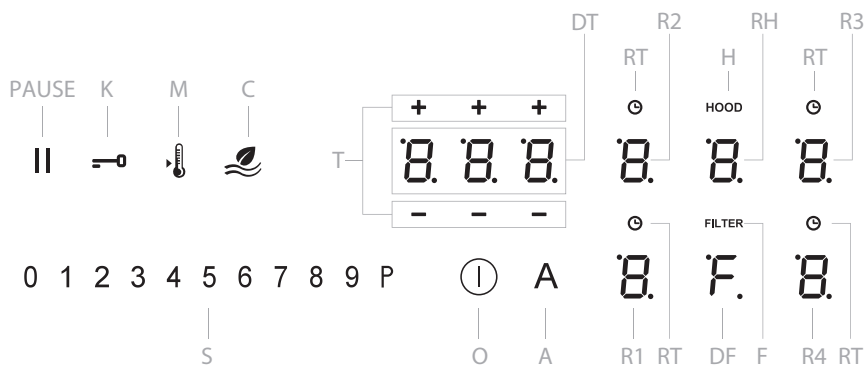
This indicator reminds you when it is time to reactivate the Nanotec filters on your vacuum plate¹. The indicator is deactivated by default and is independent of the anti-grease metal filter saturation indicator.

To activate the indicator:

- Press the display **RH**.
- Press and hold down the key **H** until the key **F** is activated and the display **DF** is 100% bright. The display **DF** will indicate the value of the hood suction method. The value 0 is set by default.

Value	Mode	Time to reset
0	Aspirant	Never
1	Intensive cooking	120 hours
2	Medium cooking	180 hours

- To find out how to reactivate the Nanotec filters, please read the section "Maintenance" - "Filter maintenance".



3	Infrequent cooking frequent	240 hours
---	-----------------------------	-----------

To change the value:

1. Press the key **F** and select the desired value (0, 1, 2 or 3).
2. To confirm the selection, press and hold the key **F** for 3 seconds, until the key **F** and the display **DF** go off.

After the set time has elapsed, depending on the selected mode, the keys **F** and **DF** are activated simultaneously to indicate that the odour filters need to be washed or replaced.

Once the filters have been reactivated, to reset the indicator:

1. Insert the filters.
2. Reset the time by pressing the key **F** for 3 seconds until the key **F** and the display **DF** go off.

Note: at this stage it is possible to change the suction mode by briefly pressing the key **F**.

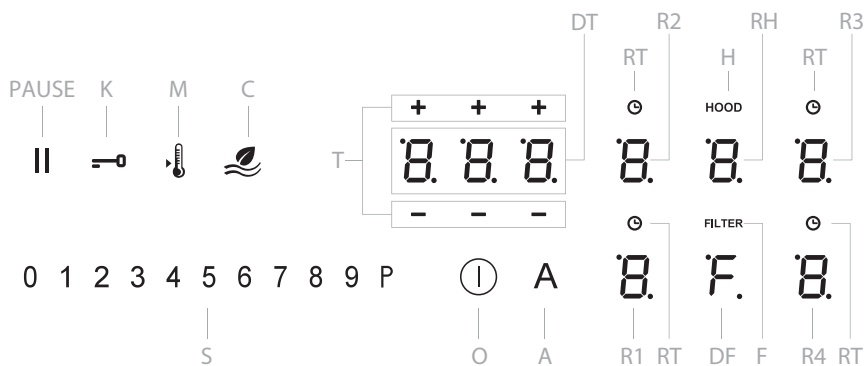
MAINTENANCE

WARNING: Failure to follow the warnings on cleaning the hood and replacing and cleaning the filters causes fire hazards. It is therefore recommended to follow the instructions indicated.

Clean the hood frequently, both internally and externally, using a cloth dampened with denatured alcohol or neutral, non-abrasive liquid detergents.

CLEANING THE COOKING DISH

- Clean the hob regularly, ideally after each use.
- Switch off the appliance before cleaning it.
- Do not clean the hob if the glass is very hot, as there is a risk of burns.
- Remove light stains with a damp cloth or a non-abrasive sponge and liquid detergent diluted in a little water. Rinse with cold water and dry thoroughly.
- For stubborn stains, you can use a spatula or scraper.



WARNINGS

- Avoid using highly corrosive or abrasive detergents and cleaning tools, such as abrasive sponges, as these may scratch the surface.
- Never use steam cleaners or pressure washers.
- Do not use any objects that could scratch the ceramic glass.
- Ensure that the outside of the pan is dry and clean.
- Ensure there are no dust particles on the ceramic hob or underneath the cookware.
- Lift the cookware when moving it to avoid scratching the surface.
- Spills of sugar, jam, jelly, etc., must be cleaned up immediately to avoid damaging the cooking surface.

For matt glass, in the case of stubborn marks and stains:

Food residues, dark stains:

1. Apply a generous amount of an alkaline, slightly abrasive cream.
2. Leave to work for 5 to 10 minutes.
3. Clean with a soft, non-scratch sponge (abrasive side) using circular movements and moderate pressure.
4. Rinse with water.
5. Wipe with a microfibre cloth.

Metal marks:

1. Apply citric acid mixed with salt and leave for 5 minutes.
2. Clean with a soft, non-scratch sponge (abrasive side) using circular movements and moderate pressure.
3. Rinse with water.
4. Wipe with a microfibre cloth.

MAINTENANCE OF THE FILTERS

The proper functioning of the hood depends on correct and constant maintenance; particular attention must be paid to the anti-grease filter and the active carbon filter.

The odour filters are used to purify the air that is injected back into the environment, with the aim of reducing the unpleasant smells generated by cooking.

◇ ALUMINIUM GREASE FILTERS

The grease filter has the function of retaining the grease particles in suspension in the air, so it can become clogged in relation to the time of use.

- To prevent the danger of fire, the anti-grease filters should be washed by hand every 2 months at the latest, using neutral, non-abrasive liquid detergents, or in the dishwasher at low temperature and short cycles.
- After a few washes it may change colour. This does not affect its performance and does not entitle you to claim for its replacement.
- Before refitting the grease filters, they must be thoroughly dried.

◇ NANOTEC ACTIVE CARBON ANTI-ODOUR FILTERS

Your cooker hood is equipped with Nanotec Pando filters. These filters are designed for high odour filtering performance. To achieve optimum performance for as long as possible:

You should wash it frequently in one of the following ways:

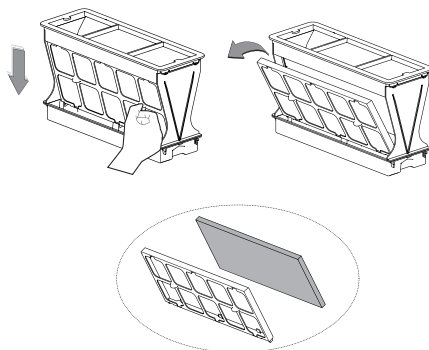
- Wash with hot water and leave to air dry, covering with a clean cloth to pre-

vent dust particles from settling.

- Wash in a dishwasher with a quick wash programme, without detergent and without crockery, at a maximum temperature of 60°C and for a maximum time of 7 minutes.

When your hob tells you to do so, depending on the settings you have previously selected, or every two months at the latest, you should regenerate the Nanotec filters as follows:

- Remove the plastic casing taking care not to damage the filter.



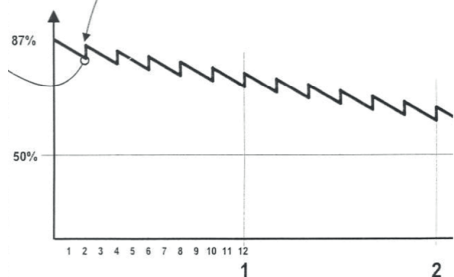
WARNING: Before heating the filters in the oven, remove the plastic grille on which they are attached.

- Remove excess water.
- Place the filters in the oven at 60°C for 15 minutes.

The lifetime of the filters will reach a maximum of 9 regenerations. Each regeneration will restore efficiency but will gradually wear out, as shown in the graph. The graph shows the percentage of efficiency reached after each regeneration and the months

MODO DE USO	TIEMPO HASTA REGENERACIÓN (h)	USO MEDIO DIARIO (h)	TOTAL VIDA ÚTIL (h)	TOTAL DÍAS (uso medio 2h/día)	TOTAL MESES (uso medio 2h/día)
Aspirante	-	-	-	-	-
Cocción intensa (alta en grasas)	120	2	1080	540	18
Cocción media (moderada en grasas)	180	2	1620	810	27
Cocción poco frecuente (natural o sin grasas)	240	2	2160	1080	36

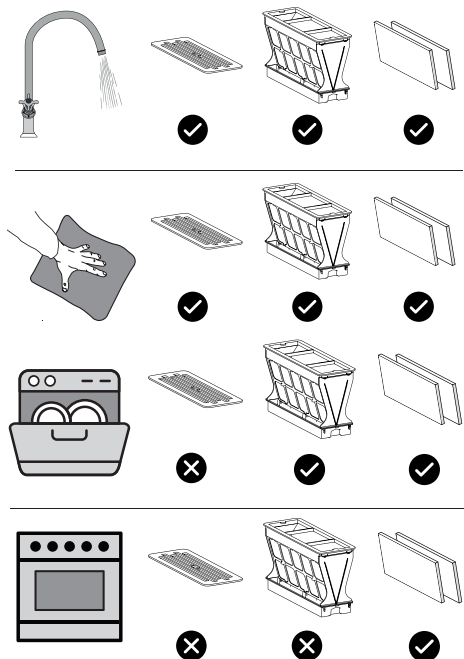
elapsed.



The number of regenerations, efficiency and lifetime of the Nanotec filter will depend on the type of cooking. For example, if you often cook fried and very fatty foods, the filter life will be shorter, but if you cook without fats and oils, the durability and efficiency will be longer. The filter is consi-

dered exhausted when it falls below 50% odour absorption capacity.

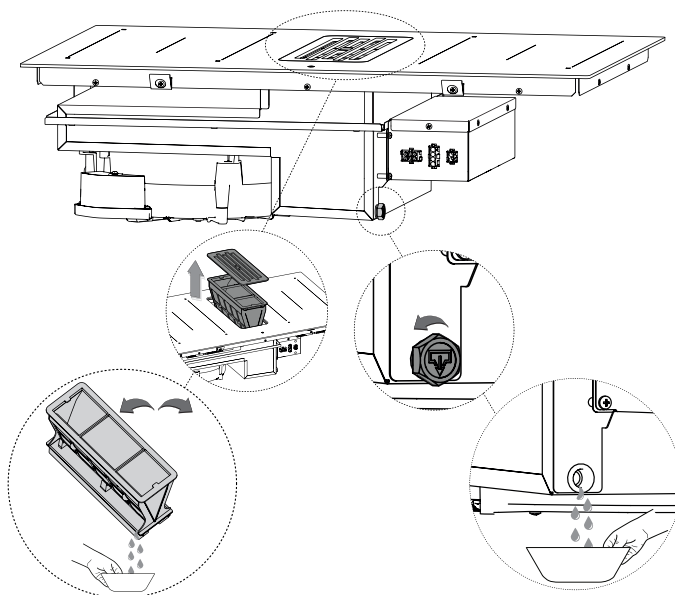
Regenerable activated carbon filters should be washed by hand, with neutral, non-abrasive detergents, or in a dishwasher at a maximum temperature of 65°C (the washing cycle should be carried out without dishes). Remove excess water without damaging the filter and also remove the plastic parts, then dry the mat in the oven for at least 15 minutes at a maximum temperature of 60°C. To maintain the effective functioning of the regenerative filter, it is recommended not to exceed 8/9 regenerations.



CLEANING THE LIQUID COLLECTION TRAY

In the event of accidental or abundant spillage of liquids from the pans, it is possible to intervene through the anti-grease filter and the drain valve, located on the lower part of the suction plate, to remove any residue, guaranteeing maximum hygienic safety.

Nota: Periodically check the liquid collection trays according to the time of use.



ERROR CODES

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
E2	Overheating of the cooking zone.	Electronic temperature too high.	Remove all pans and let the hob cool down. Restart afterwards. If the error persists, contact service.

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
E3	Unsuitable pan.	The pan creates an unsuitable operating point in the module which can destroy the devices.	The error disappears automatically after 8 seconds and the cooking zone can be used again. If further errors occur, the pan must be replaced.
E4	Start module not configured.	The start module is not configured.	1. Delete the cooking zones configuration and activate the manual configuration. 2. Start the display to configure the starter module.
E5	No communication between the control panel and the starter module.	No power supply to the starter module.	Contact technical service.
E6	Main power interruption.	1. Main power frequency detection failure. 2. Excess voltage.	Contact service.
E7	Internal error.	- Contact service.	Contact service.
E8	Fan failure.	Defect in fan or electronic control.	Contact service.
E9	Cooking zone temperature sensor error.	Temperature sensor line is open or short-circuited.	Contact service.
EA	Hardware defect of the starter module.	Faulty hardware device detected by module self-test.	Contact service.
EH	Temperature sensor blocked.	-	Cool glass.

DATA SHEET

Pando - Technical Specifications	E398-59	E398-78
Product dimensions (mm)	590 x 520	780 x 520
Cut-out dimensions (mm)	560 x 490	750 x 490
Voltage (VAC)	220 - 240	220 - 240
Frequency (Hz)	50 - 60	50 - 60
Total power (W)	7620 W	7620 W
Net weight (kg)	-	-
Tempered glass-ceramic (edges)	Straight, matt black glass	Straight, matt black glass
Glass - Keraspectrum quality	Yes	Yes
Glass - Schott quality	-	-
Power levels	10	10
Display colour	Blue	Blue
Cooking zones (no. of induction hobs)	4	4
Flexizones Bridge	2	2
210 x 190 mm (3000 W)	4	4

Pando - Technical Specifications: Cooker Hood Motor	V930e NE/BI	
Annual energy consumption	AEC_{hood} (KWh/a)	42,7
Energy efficiency	EEl_{class}	A+
Fluid dynamics efficiency	FDE_{hood}	32,0
Fluid dynamics energy efficiency	FDE_{class}	A
Luminous efficacy	LE_{hood} (lux/W)	-
Luminous efficacy class	LE_{class}	-
Grease filtration efficiency	GFE_{hood} (%)	86,5
Grease filtration efficiency index	GFE_{class}	B
Airflow under normal operating conditions	Q_{min} m ³ /h	198,0
Airflow under normal operating conditions	Q_{max} m ³ /h	540,0
Airflow in boost mode	Q_{boost} m ³ /h	614,0
Sound power during normal use	SPE_{min} dB(A)	52,0
Sound power during normal use	SPE_{max} dB(A)	71,0
Sound power in boost mode	SPE_{boost} dB(A)	72,0
Energy consumption in off mode	P_o (W)	0,0
Power consumption in standby mode	P_s (W)	0,49
Directive	(EU) N° 66/2014	
Time-dependent factor increase	f	0,8
Energy efficiency index	EEl_{hood} (%)	44,6
Air flow at maximum efficiency point	Q_{bep} (m ³ /h)	327,6
Air pressure at maximum efficiency point	P_{bep} (Pa)	514,0
Maximum air flow rate	Q_{max} (m ³ /h)	540,0
Power consumption at maximum efficiency point	W_{bep} (W)	146,2
Nominal power of the lighting system	WL (W)	0,0
Average illumination of the cooking surface	E_{middle} (lux)	0

PANDO WARRANTY

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

PANDO WARRANTY CONDITIONS:

This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase and covers it against any manufacturing defect affecting its proper operation. In order for this warranty to be valid, it is essential to present the invoice or purchase receipt to the Pando Authorised Service technician.

During this period, the Company undertakes to replace or repair free of charge any defective part due to a defect or manufacturing defect in the appliance, until it is working properly, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement.



EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY:

The following cases will not be covered by the guarantee or could be cause for cancellation of the same, in which case the user will be responsible for the cost of materials, labour and travel expenses of the technical service:

- Installation or operation checks, cleaning or maintenance of the Hood and ducts.
- Breakdowns or damage caused by not respecting or following the safety instructions, recommendations for use and maintenance in the appliance's manuals.
- When the Hood is intended for commercial or non-domestic use, for which it is not intended.
- Malfunctions of the Hood due to non-compliance with the standards, instructions and recommendations indicated in the appliance's manuals.
- Problems caused by improper installation of the Hood or fume extraction duct.
- Breakdowns or damage caused by transport or moving, and handling of the Hood by unauthorised personnel not authorised by this company or the Pando brand.
- Blows, dents, scratches or scratches, broken glass.
- Presence of foreign bodies outside the appliance, inside or outside the product.
- If the Hood or peripheral parts such as the external motor are not accessible, because there are elements that prevent easy and safe access to it. The means required for the Pando Authorised technician to access the appliance will be the responsibility of the user.
- Improper handling of the wiring and connections of the internal, external or roof motor and the Hood.
- Aesthetic components, wear and tear, such as light screens, filters and lamps.
- Rust, stains, changes in tone caused by improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning products not recommended by the manufacturer and unsuitable ones, such as those containing corrosive chemical agents, and exposure to sea breeze (saltpetre).
- Breakdowns or damage caused by variations in electricity supply or fortuitous and natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Appliances from resales, second hand, change of original owner of the appliance or from exhibitions that are more than two years old since their date of manufacture.

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

Contact details Official Pando Authorised Technical Service:

SPAIN, PORTUGAL AND ANDORRA:		OTHER COUNTRIES:	
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/		EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/	
		FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/ https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/	

PRODUCT WARRANTY

PANDO WARRANTY CERTIFICATE:

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

PANDO WARRANTY CONDITIONS:

This product is guaranteed for 3 years from the date of purchase, the company undertakes to replace or repair free of charge any defective part of origin due to defect or manufacturing defect of the product, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement. (The consumer may choose between repair or replacement, except when the corrective measure chosen is impossible or that, compared to the other corrective measure, involves disproportionate costs to the seller. The consumer does not have the right to terminate the contract where the lack of conformity is minor. The burden of proof that the lack of conformity is minor shall be borne by the company).

For the warranty to be valid, it is essential to comply with the following requirements:

- Attach a photograph of the purchase invoice and the product label when requesting technical assistance, using the form available at: <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>
- Present the invoice or original purchase receipt to the Pando Authorised Service technician at the time of the visit.

EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY:

The following cases will not be covered by the guarantee or could be cause for cancellation of the same, and the consumer will be responsible for the cost of materials, labour and travel expenses of the technical service:

- Installation or operation checks, cleaning or maintenance of the product, start-up and explanation of use.
- Non-compliance, faults or damage caused by not following the standards, recommendations, safety instructions, instructions for use, installation and maintenance contained in the product manuals.
- Non-compliance, faults or damage caused by transport, transfers or removals and handling of the appliance by unauthorised personnel not belonging to this company or to the Pando brand.
- When the appliance is intended for commercial, professional or similar use and not for domestic use, or when it is used with other products of a professional or similar nature (the product is designed and manufactured for domestic use only).
- Blows, dents, scratches or scratches, broken glass, and damage due to the presence or signs of foreign bodies inside or outside the product, such as insects, rodents, sand, liquids, metallic objects...
- Damage of an aesthetic nature, such as corrosion, rust, stains or alterations in the colour or tone of the product. These may be caused by external factors such as: Prolonged or unprotected exposure to intense sources of light, heat or solar radiation; location of the product outdoors or in uncontrolled environments, exposed to dust, rain, humidity or sea breeze (saltpetre), which is highly corrosive; use of unsuitable cleaning products or those not recommended by the manufacturer, including contact, direct or in a gaseous state, with corrosive agents. Accumulation of dirt, limescale residues from water or other deposits which have not been removed by regular and proper maintenance.
- Non-conformity, breakdowns or damage caused by anomalies in the electrical supply or installation, limescale deposits in the water, fortuitous natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, vandalism, etc.
- Not having easy and safe access to the uninstallation or manipulation of the product from the furniture or place of installation, as well as access to the power connections, water and drainage of the same, or that the elements of the furniture prevent the technician from its easy and safe extraction, in these cases the consumer will be fully responsible for arranging and facilitating that the appliance is safe and easily accessible, assuming the costs of labour and travel derived from the Pando Authorised Technical Service or installer if this has to proceed.
- Work to dismantle, remove or change the product requires manipulation or dismantling of furniture such as: removing doors, windows, drawers, skirting boards, shelves, cornices... Easy and safe access must be provided for the technician for the entry and exit of the product to the home and the place of location, otherwise it is the responsibility of the consumer to bear the costs of access.
- Damage to furniture or external elements of the product that are not suitable or resistant to the characteristics of use of the product.
- Appliances from resales, second hand, change of the original owner of the appliance or from exhibitions that are more than three years old from their date of manufacture.
- Non-conformities resulting from improper installation of the induction hob, such as lack of earthing, cutting and manipulation of the power cable or the use of non-original Pando components or accessories.
- Elements and accessories that are subject to natural wear and tear, such as filters, ducts and gaskets.
- Damage to the product or external elements caused by chemical or electrochemical effects of water or due to extreme environmental conditions.
- Damage caused to external elements of the product due to improper use or maintenance, in breach of the instructions specified in the user manual of the product.
- The glass is glued, sealed or siliconed to the worktop.

INOXPAN, S.L., is expressly excluded from any liability for any direct or indirect damage to persons or things caused by a product installed, handled, used and/or maintained improperly.

Contact details Official Authorised Pando Technical Service:

SPAIN, PORTUGAL AND ANDORRA		OTHER COUNTRIES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

C/ Can Carmany, 1
Pol. Ind. Nord,
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)

INOXPAN S.L

Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export: export@pando.es
Tel. 93 741 55 11



Pando

www.pando.es



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

SERVICE APRÈS VENTE
AFTERSALES SERVICE
Otros países
Autres pays / Other countries
www.pando.es/en/after-sales-services/



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



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

