

Pando
integralcooking

PI 3200

PI 3300

PI 3500

EAC



Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Сертификация систем экологического менеджмента
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Система менеджмента качества
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

www.pando.es

V22.1

Благодарим за доверие, оказанное нашей компании при покупке одного из наших приборов! Уверены, что вы сделали правильный выбор.

Компания Pando предлагает не только приборы высшего качества, но и услуги многочисленной команды профессионалов, которые помогают решать любые проблемы, возникающие во время установки или обслуживания.

Также приглашаем вас посетить наш сайт (www.pando.es/en), на котором можно узнать о нашей компании и ознакомиться с коммерческой и технической информацией по всему ассортименту приборов.

Здесь доступен широкий выбор кухонных вытяжек: пристенных, потолочных, островных или купольных. Благодаря четырем типам установки вытяжку можно установить в кухне любого типа в зависимости от потребностей покупателя.

Также воспользуемся случаем, чтобы представить новую коллекцию бытовых приборов, среди которых новые высокопроизводительные духовые шкафы и микроволновые печи, индукционные и газовые варочные панели, с помощью которых можно приготовить любой кулинарный шедевр. Винные шкафы и шкафы для выдержки вин, в которых обеспечиваются идеальные условия для хранения вина, а также встроенные посудомоечные машины, работающие с применением современных технологий.

Наши приборы создаются настоящими мастерами под торговой маркой, история которой насчитывает более 40 лет. Мы вкладываем в свою продукцию все лучшие наработки и опыт, чтобы запросы наших клиентов были полностью удовлетворены.

Мы искренне верим, что будете сполна наслаждаться комфортом и возможностями своего нового кухонного помощника.

Большое спасибо!

Команда PANDO

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА	7
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИБОРА	8
ДРУГИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	8
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВЫТЯЖКОЙ.....	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	10
ИНДИКАЦИЯ	10
СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ.....	10
ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ	11
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ.....	11
СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ	11
ШКАЛА НАГРЕВА И ЗОНА УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА	11
ВКЛЮЧЕНИЕ.....	12
КОНТРОЛЬ НАЛИЧИЯ ПОСУДЫ	12
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	12
РЕЖИМ УСКОРЕННОГО НАГРЕВА.....	12
ТАЙМЕР	13
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	14
ПАУЗА.....	15
ВОССТАНОВЛЕНИЕ НАСТРОЕК.....	15
РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ.....	15
РЕЖИМ РУЧНОГО/АВТОМАТИЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ КОНФОРОК	16
ГРИЛЬ.....	16
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	16
ВКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ	17
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ	17
РУЧНОЙ РЕЖИМ.....	17
РЕЖИМ ПОДСВЕТКИ.....	17
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	18
КАЧЕСТВО ПОСУДЫ	18
ПРИМЕРЫ НАСТРОЙКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	19
ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	20
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	21
УСТАНОВКА ПРИБОРА	22
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.....	24
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ	26

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте все материалы.
- Установка и подключение прибора должны выполняться квалифицированным электриком. Производитель не несет ответственность за повреждение, причиненное из-за ошибок установки или подключения.
- Прибор должен быть установлен в надлежащую столешницу.
- Настоящий бытовой прибор предназначен только для приготовления пищи, не для иного бытового, коммерческого или промышленного использования.
- Снимите все ярлыки и наклейки со стеклокерамической панели.
- Не вносите изменения в прибор.
- Варочная панель не может использоваться в качестве рабочей поверхности.
- Прибор должен быть заземлен и подключен в соответствии с местными нормами.
- Запрещается использовать удлинитель для подключения прибора.
- Не устанавливайте прибор над посудомоечной или сушильной машиной, так как пар может повредить электронные компоненты.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Использование прибора

- Выключайте рабочие зоны после их использования и не полагайтесь на показания датчика посуды.
- Следите за готовящимся блюдом, если используете жир или растительное масло, так как они могут внезапно воспламениться.
- Помните о том, что во время и сразу после использования прибор будет горячим, и существует риск получения ожогов.
- Убедитесь в том, что к стеклу или горячей металлической посуде не прикасается провод какого-нибудь стационарного или переносного прибора.
- Вблизи работающего прибора не следует размещать магнитные предметы (банковские карты, дискеты, калькуляторы).
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует оставлять на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться.

- Не рекомендуется размещать никакие металлические предметы на стеклянной поверхности, за исключением кухонной посуды.
- Никогда не накрывайте прибор тканью или защитной панелью. Они могут нагреться и стать причиной пожара.
- Пользоваться печью разрешается детям старше 8 лет и лицам с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением взрослого или лица, ответственного за их безопасность, или были обучены безопасному обращению с устройством и понимают связанные с этим опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Запрещены очистка и уход детьми без присмотра.

Меры предосторожности для предотвращения повреждения прибора

- Поврежденное или необработанное (без эмалевого покрытия) дно металлической посуды может повредить стеклокерамическую панель.
- Песок и другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую панель.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую панель.
- Не допускайте ударов металлической кухонной посудой о кромку стекла.
- Убедитесь, что система вентиляции прибора работает в соответствии с указаниями производителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую металлическую кухонную посуду на стеклокерамической варочной панели.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевая фольга не должны соприкасаться с рабочими зонами. Это может привести к поломкам или другим изменениям стеклокерамики при остывании, поэтому выключите прибор и немедленно уберите их с рабочей зоны (осторожно: не обожгитесь).
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возникновения пожара. Не оставляйте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячую кастрюлю на панель управления.
- Если под установленным прибором расположен выдвижной ящик, убедитесь в том, что расстояние между содержимым ящика и дном прибора составляет не менее 2 сантиметров. Это необходимо для обеспечения достаточной вентиляции.

- Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозольные баллоны) в выдвижном ящике, расположенном под стеклокерамической варочной панелью. Выдвижные ящики со столовыми приборами должны быть устойчивы к нагреву.

Меры предосторожности в случае отказа прибора

- При обнаружении дефекта следует выключить прибор и отключить его от электросети.
- В случае если стеклокерамическая панель треснула, отключите прибор от электросети и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Ремонт должен выполняться специалистами. Не вскрывайте прибор самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность прибора треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Другие меры предосторожности

- Убедитесь в том, что варочная посуда всегда стоит в центре рабочей зоны. Дно посуды должно покрывать как можно большую часть рабочей зоны.
- Для пользователей с кардиостимулятором. Магнитное поле прибора может влиять на работу кардиостимулятора. Обратитесь к продавцу или врачу за дополнительной информацией.
- Не ставьте емкости из алюминия или синтетического материала на варочную панель, так как они могут расплавиться от остаточного тепла, исходящего из рабочей зоны.
- **НИКОГДА** не пытайтесь тушить огонь водой. Выключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или огнезащитным материалом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОКАЧЕСТВЕННОЙ ПОСУДЫ ИЛИ АДАПТЕРА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО ДЛЯ НЕМАГНИТНОЙ ПОСУДЫ, ПРИВЕДЕТ К ОТКАЗУ ОТ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И/ИЛИ ОБЪЕКТОВ, НАХОДЯЩИХСЯ ВБЛИЗИ НЕЕ.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**Технические характеристики**

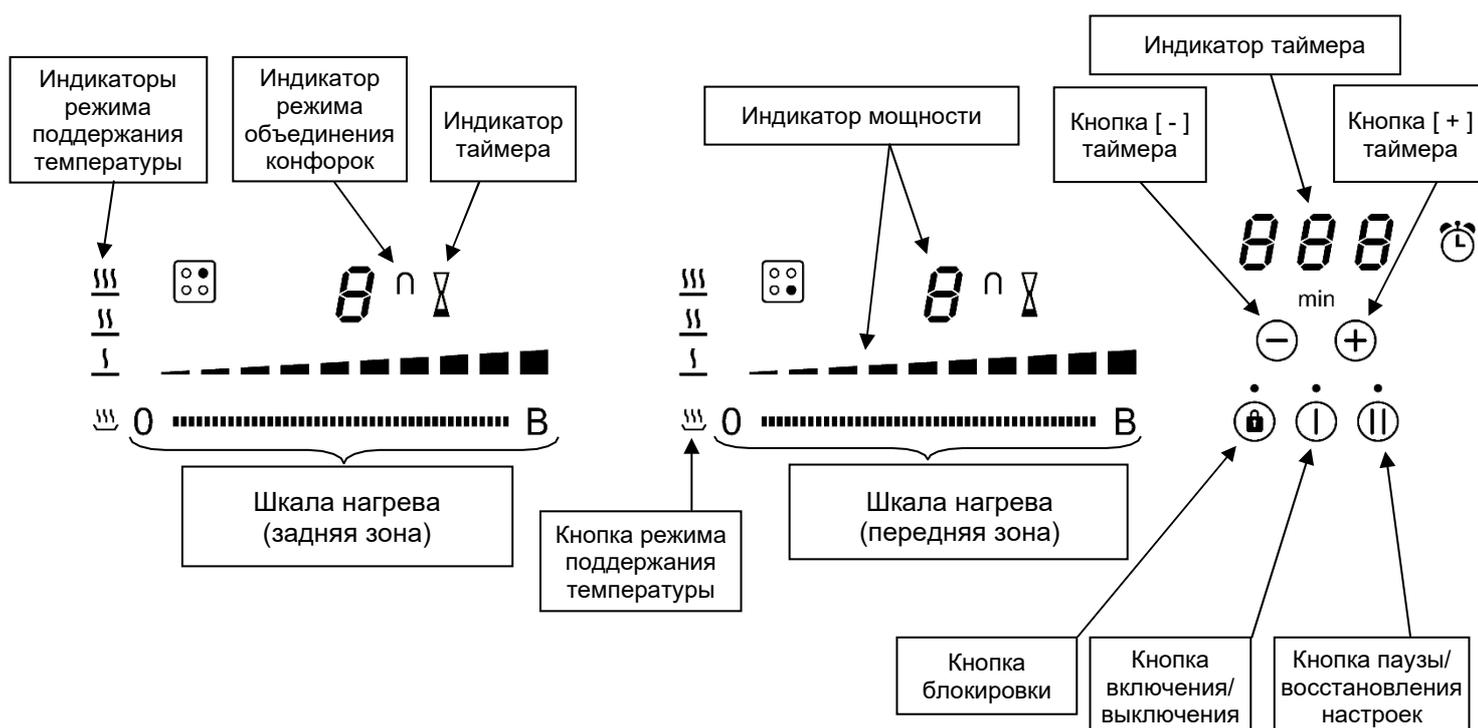
Тип	PI3200	PI3300	PI3500
Суммарная мощность	7400 Вт	7400 Вт	11 100 Вт
Потребление энергии для варочной панели EC _{hob} **	188 Вт·ч/кг	188 Вт·ч/кг	187,2 Вт·ч/кг
Рабочие зоны			
Минимальное распознавание*	220 x 180 мм Ø 100 мм	220 x 180 мм Ø 100 мм	220 x 180 мм Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт	2100 Вт	2100 Вт
Мощность ускоренного нагрева*	2600 Вт	2600 Вт	2600 Вт
Мощность двойного ускоренного нагрева*	3700 Вт	3700 Вт	3700 Вт
Стандартизованная категория посуды**	Ø 150 мм (x 1)	Ø 150 мм (x 1)	Ø 150 мм (2 x)
Потребление электроэнергии EC _{сw} **	182,8 Вт·ч/кг	182,8 Вт·ч/кг	182,8 Вт·ч/кг
Стандартизованная категория посуды**	Ø 180 мм (x 2)	Ø 180 мм (x 2)	Ø 180 мм (x 2)
Потребление электроэнергии EC _{сw}	190,6 Вт·ч/кг	190,6 Вт·ч/кг	190,6 Вт·ч/кг
Стандартизованная категория посуды**	Ø 210 мм (x 1)	Ø 210 мм (x 1)	Ø 210 мм (x 2)
Потребление электроэнергии EC _{сw}	188,1 Вт·ч/кг	188,1 Вт·ч/кг	188,1 Вт·ч/кг

* Представленная мощность может изменяться в соответствии с размерами и материалом посуды.

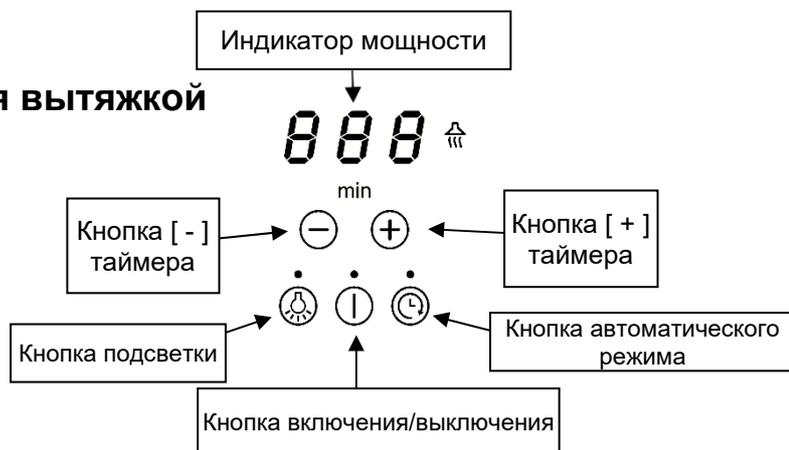
** Рассчитано в соответствии с методом измерения производительности (EN 60350-2).

Панель управления

	PI3200		PI3300		PI3500	
Ø НАРУЖ.	Ø МИН.	Ø МАКС.	Ø МИН.	Ø МАКС.	Ø МИН.	Ø МАКС.
□ 220 x 180 мм	100 мм	□ 220 x 180 мм Ø 180 мм	100 мм	□ 220 x 180 мм Ø 180 мм	100 мм	□ 220 x 180 мм Ø 180 мм
□ 220 x 360 мм	135 мм	□ 220 x 360 мм Ø 220 мм	135 мм	□ 220 x 360 мм Ø 220 мм	135 мм	□ 220 x 360 мм Ø 220 мм
□ 440 x 360 мм	330 мм	□ 440 x 360 мм Ø 360 мм	330 мм	□ 440 x 360 мм Ø 360 мм	330 мм	□ 440 x 360 мм Ø 360 мм
□ 660 x 360 мм	-	-	-	-	-	□ 660 x 360 мм



Панель управления вытяжкой



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Индикация

Индикация

<u>Индикация</u>	<u>Значение</u>
0	Ноль
1...9	Уровень мощности
U	Контроль отсутствия посуды
A	Ускоритель нагрева
E	Сообщение об ошибке
H	Остаточное тепло
P	1-й ускоренный нагрев
'' ''	2-й ускоренный нагрев
L	Блокировка
U	Режим поддержания температуры

Описание

Рабочая зона активирована.
Выбор уровня приготовления.
Нет посуды или неподходящая посуда.
Автоматическое приготовление.
Отказ электроники.
Рабочая зона горячая.
1-й ускоренный нагрев активирован.
2-й ускоренный нагрев активирован.
Блокировка панели управления.
Автоматическое поддержание температуры примерно на уровне 42, 70, 94 °C.
Варочная панель находится на паузе.
2 рабочие зоны объединены.

Система вентиляции

Система вентиляции полностью автоматическая. Охлаждающий вентилятор запускается с низкой скоростью в момент, когда тепло, созданное электронной системой, достигает определенного уровня. Система вентиляции запускается на высокой скорости, когда варочная панель используется интенсивно. Охлаждающий вентилятор снижает скорость и автоматически останавливается, когда элементы электронной системы управления прибором достаточно остыли.

ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

Перед первым использованием

Очистите варочную панель влажной тканевой салфеткой или полотенцем, а потом тщательно высушите поверхность. Не используйте моющие средства, после которых на стеклянной поверхности могут остаться синие разводы.

Принцип индукции

Под каждой рабочей зоной расположена индукционная катушка. Во время работы она создает переменное электромагнитное поле, которое вырабатывает индуктивные токи на дне посуды, изготовленной из ферромагнитных материалов. В результате происходит нагрев посуды, находящейся в рабочей зоне.

Нужна подходящая посуда, поэтому:

- Рекомендуется использовать посуду, полностью изготовленную из ферромагнитных материалов (проверьте, притягивается ли она магнитом): чугунную, стальную, эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали с ферромагнитным дном.
- НЕ подходит следующая посуда: медная, полностью изготовленная из нержавеющей стали, алюминиевая, стеклянная, деревянная, керамическая и посуда из каменной керамики.

Зона индукционного нагрева автоматически настраивается под размер посуды. Посуда слишком малого диаметра может не нагреваться. Этот диаметр зависит от диаметра рабочей зоны и, следовательно, может быть разным.

Если посуда не подходит для индукционной варочной панели, на дисплее появится [«U»].

Сенсорные кнопки

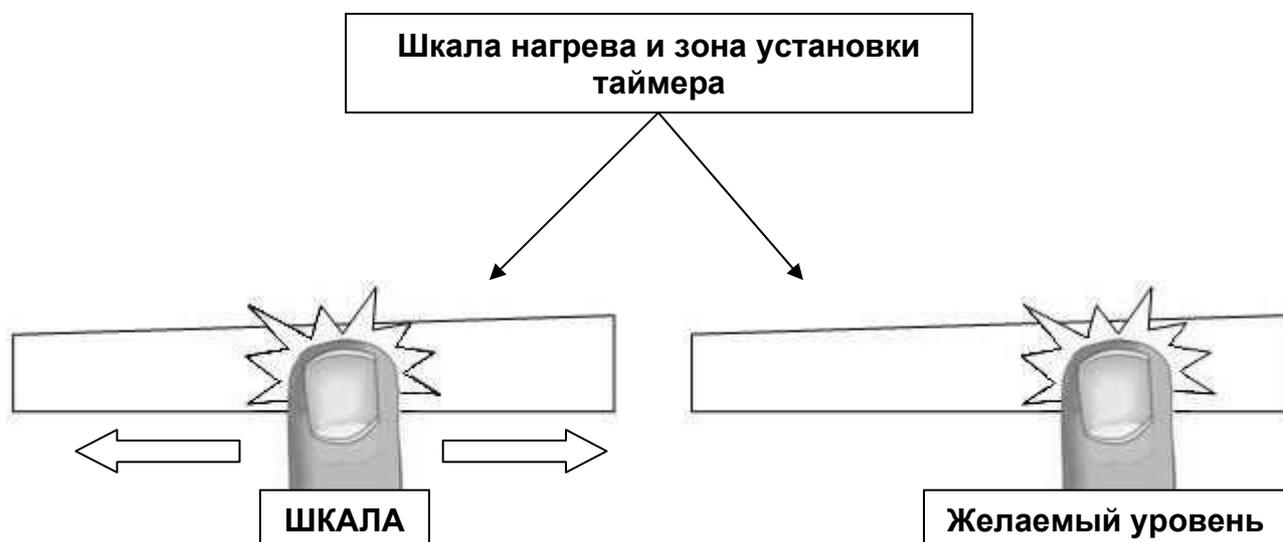
Ваша индукционная варочная панель оборудована электронным управлением, оснащенным сенсорными кнопками. При нажатии на сенсорную кнопку активируется соответствующая команда. Это действие подтверждается контрольным световым сигналом, буквой или цифрой, отображающейся на дисплее, и/или звуковым сигналом.

В нормальном режиме работы каждый раз нажимайте только одну сенсорную кнопку.

В случае общего пользования нажимайте по одной кнопке за раз.

Шкала нагрева и зона установки таймера

Чтобы выбрать мощность с помощью шкалы, проведите по ней пальцем. Также можно сразу выбрать желаемый уровень нажатием пальца в соответствующей точке.



Включение

• Включение/выключение варочной панели

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение	Нажмите кнопку [①]	[0]
Выключение	Нажмите кнопку [①]	Ничего или [H]

• Включение/выключение рабочей зоны

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Чтобы настроить, (отрегулируйте мощность)	проведите по шкале вправо или влево	[1] или [P]
Выключение	Передвиньте палец по шкале на [0]	[0] или [H]

Если никаких действий не производится в течение 20 секунд, электроника возвращается в положение ожидания.

Контроль наличия посуды

Контроль наличия посуды обеспечивает высокую безопасность. Индукция не работает:

- Если нет посуды в рабочей зоне, или если эта посуда не подходит для индукционных панелей. В таком случае нет возможности увеличить мощность, а на дисплее отобразится [«U»]. Этот символ исчезнет, когда посуда будет находиться на рабочей зоне.
- Работа прекращается, когда вы убираете посуду из рабочей зоны. На дисплее отображается [«U»]. Символ [«U»] исчезнет, если посуду вернуть в рабочую зону. Приготовление продолжается с ранее заданной мощностью.

После использования выключите конфорку. Не оставляйте функцию контроля наличия посуды [«U»] включенной.

Индикация остаточного тепла

После выключения рабочей зоны или полного выключения варочной панели рабочие зоны останутся горячими, а на дисплее отобразится [«H»].

Символ [«H»] исчезнет, когда до рабочих зон можно будет безопасно дотрагиваться.

Не дотрагивайтесь до рабочих зон и не кладите на них чувствительные к высокой температуре предметы, пока активны индикаторы остаточного тепла. **Существуют риски получения ожогов и возникновения пожара.**

Режим ускоренного нагрева

1-й ускоренный нагрев [P] и 2-й ускоренный нагрев [II] обеспечивают усиление мощности в выбранной рабочей зоне. Если включить этот режим, рабочие зоны будут работать в течение 10 минут с ультравысокой мощностью. Это предусмотрено для того, чтобы быстро разогреть большие объемы воды, как, например, при приготовлении макаронных изделий

• Включение/выключение 1-го ускоренного нагрева

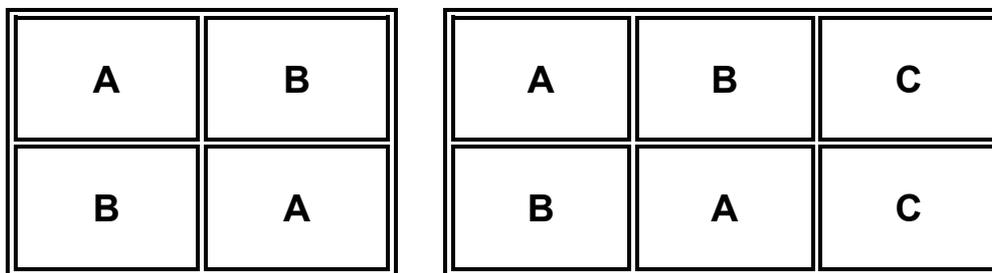
<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение/выключение 1-го ускоренного нагрева	Передвиньте палец в конец шкалы Или сразу нажмите на конец шкалы	[P]
Остановите 1-й ускоренный нагрев	Проведите по шкале	От [9] к [0]

- **Включение/выключение 2-го ускоренного нагрева**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение 2-го ускоренного нагрева	Передвиньте палец в конец шкалы Или сразу нажмите на конец шкалы	[P]
Включение 2-го ускоренного нагрева	Снова нажмите на конец шкалы	[II III и P]
Выключение 2-го ускоренного нагрева	Проведите по шкале	От [P] к [0]
Выключение мощности	Проведите по шкале	От [9] к [0]

- **Управление мощностью**

Таблица разделена на 3 отдельных комплекта рабочих зон, и у каждого комплекта имеется максимальная мощность.



Если выбранные уровни нагрева для обеих зон превышают максимально доступную мощность, режим управления мощностью автоматически снижает мощность в одной из этих зон. Индикация этой зоны сначала замигает, а затем уровень автоматически понизится до максимально допустимого.

<u>Рабочая зона выбрана</u>	<u>Другая рабочая зона (например, уровень мощности 9)</u>
[P] отображается	[9] переходит в [8] и мигает

Можно включить режим ускоренного нагрева (или двойного ускоренного нагрева) одновременно на нескольких зонах приготовления. Чтобы выполнить это, необходимо использовать зоны особым способом (A–B, A–C, B–C или A–B–C).

Таймер

Таймер можно использовать со всеми рабочими зонами и с разными настройками времени (от 0 до 999 минут) для каждой рабочей зоны.

- **Настройка и изменение продолжительности приготовления**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор уровня мощности	Проведите по шкале	[1] или [P]
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [-] и [+] от таймера, пока выбранное отображение светится	Индикатор таймера включится
Сокращение времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	C [60] на 59, 58...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+] на таймере	Увеличение времени

По прошествии нескольких секунд, индикация [«min»] прекратит мигать. Время подтверждено и таймер запускается.

- **Чтобы остановить отсчет времени приготовления**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [-] и [+] от таймера, пока выбранное отображение светится	Дисплей таймера включится
Остановка времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	[000]

Если работают несколько таймеров, повторите процесс.



- **Функция таймера приготовления яиц (символ варки яиц)**

Таймер приготовления яиц является независимым режимом работы. Он остановится, как только включится рабочая зона.

Если таймер приготовления яиц включен, а варочная панель выключена, таймер продолжит работать, пока не закончится время.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [Ⓢ]	[0]
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [-] и [+] на таймере	[000]
Сокращение времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	с [60] на 59, 58...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+] на таймере	Увеличение времени

По прошествии нескольких секунд, индикация [«min»] прекратит мигать. Время подтверждено и таймер запускается.

- **Автоматическое прекращение в конце продолжительности приготовления**

Как только закончится выбранная продолжительность приготовления, таймер замигает [«000»] и раздастся звуковой сигнал.

Для того чтобы отключить звуковой сигнал и мигание, нажмите кнопки [-] и [+].

Автоматическое приготовление

Все зоны приготовления имеют функцию автоматического приготовления. Зона приготовления включается на полную мощность на заданный отрезок времени, а потом автоматически снижает мощность до заранее выбранного уровня.

- **Включение**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор уровня мощности (например, 7)	Проведите по шкале до [7] и остановитесь на 3 секунды	[7] замигает вместе с [A]

- **Выключение автоматического приготовления**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор уровня мощности	Проведите по шкале	От [0] до [9]

Пауза

Этот режим работы прерывает все действия приготовления на варочной панели на некоторое время и позволяет перезапустить ее с теми же настройками.

- **Включение/выключение паузы**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включить паузу	Нажмите кнопку []	Засветится [II] и индикатор управления
Выключить паузу	Нажмите кнопку [] Нажмите на шкалу	Включается шкала Предыдущие настройки

Восстановление настроек

После выключения варочной панели () существует возможность восстановить последние настройки:

- Этапы приготовления на всех рабочих зонах (ускоренный нагрев).
- Минуты и секунды на запрограммированных таймерах зоны приготовления.
- Режим поддержания температуры.
- Автоматический режим приготовления.

Процедура восстановления настроек:

- Нажмите кнопку [].
- Потом нажмите кнопку паузы до того, как индикатор прекратит мигать.

Предыдущие настройки снова активны.

Режим поддержания температуры

Этот режим работы позволяет достичь и автоматически поддерживать температуру 42, 70 или 94 °C и предотвращает перелив жидкостей и быстрое пригорание пищи ко дну посуды.

- **Включение режима поддержания температуры**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Установка 42 °C	Нажмите один раз кнопку []	[U] и []
Установка 72 °C	Нажмите дважды на кнопку []	[U] и []
Установка 94 °C	Нажмите трижды на кнопку []	[U] и []
Выключение	Проведите по шкале Или нажмите кнопку [] до [0]	От [0] до [9] [0]

Максимальная продолжительность режима поддержания температуры составляет 2 часа.

Режим ручного/автоматического объединения конфорок

Этот режим позволяет использовать 2 рабочих зоны приготовления одновременно с одинаковыми параметрами как единую. С ним режим ускоренного нагрева доступен на левой и центральной зонах.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку []	[0]
Включение режима объединения конфорок	Одновременно нажмите кнопку [] или поставьте большую кастрюлю на 2 зоны и нажмите на шкалу одной из двух рабочих зон.	[0] и [П] [П] замигает
Увеличение мощности нагрева объединенных конфорок	Проведите по шкале, на которой показан уровень нагрева	от [1] до [9]
Отключение режима объединения конфорок	Одновременно нажмите кнопку [] обеих рабочих зон	[0]

ГРИЛЬ

Этот режим позволяет оптимально использовать вашу сковороду, квадратную и прямоугольную сковороду для гриля с объединением двух рабочих зон и подходящим уровнем нагрева.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку []	[0]
Активировать режим ГРИЛЬ	Поставьте сковороду на 2 зоны. Одновременно нажмите на шкалы 2 рабочих зон	[П] замигает []
Увеличить мощность режима ГРИЛЬ	Проведите по шкале, на которой показан уровень нагрева	Уровень мощности на шкале
Выключить режим ГРИЛЬ	Одновременно нажмите на шкалы 2 рабочих зон	[0]

Блокировка панели управления

Чтобы избежать изменения настроек рабочих зон, например, во время очистки, панель управления можно заблокировать (за исключением кнопки включения/выключения []).

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Блокировка варочной панели	Удерживайте кнопку блокировки [] в течение 6 секунд	Загорится индикатор блокировки
Разблокировка варочной панели	Удерживайте кнопку блокировки [] в течение 6 секунд	Выключится индикатор блокировки

Включение вытяжки

- Включить/выключить вытяжку

Действие

Включение

Выключение

Панель управления

Нажмите кнопку [①]

Нажмите кнопку [①]

Индикация

Загорится индикатор вкл./выкл.

Погаснет индикатор вкл./выкл.

Автоматический режим

- Включить/выключить автоматический режим

Действие

Включение

Выключение

Панель управления

Нажмите кнопку [ⓐ]

Нажмите кнопку [ⓐ]

Индикация

Загорится индикатор «авто»

Индикатор «авто» выключится

Ручной режим

Вытяжка имеет 4 уровня мощности: от 1 (минимальная мощность) до Int (максимальная мощность).

- Включение/выключение ручного режима

Действие

Включение

Повышение мощности

Снижение мощности

Панель управления

Нажмите кнопку [①]

Нажмите кнопку [+]

Нажмите кнопку [-]

Индикация

Загорится индикатор вкл./выкл.

От [1] до [Int]

От [Int] до [1]

Режим подсветки

- Включение/выключение режима подсветки

Действие

Включение

Выключение

Панель управления

Нажмите кнопку [ⓐ]

Нажмите кнопку [ⓐ]

Индикация

Загорится индикатор подсветки

Индикатор подсветки

выключится

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Качество посуды

Подходящие материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитными свойствами.

Неподходящие материалы: алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитных свойств, медь, латунь, стекло, керамика и фарфор.

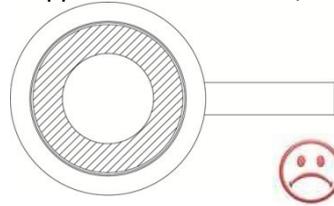
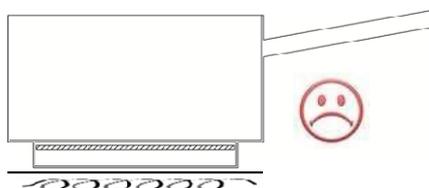
Ферромагнитная основа



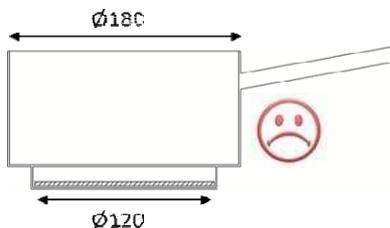
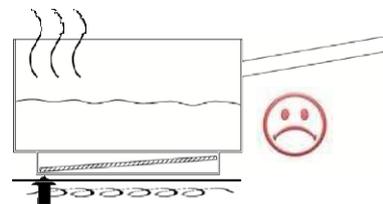
Алюминиевая основа



Ферромагнитное кольцо

Слишком большое расстояние
Ферромагнитный элемент

Основа меньше посуды

Ферромагнитный элемент не
параллелен индуктору

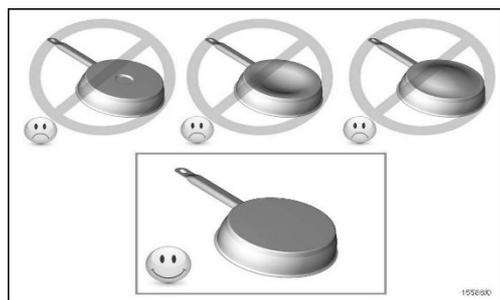
Производители указывают, что их продукция подходит для индукционных плит.

Чтобы проверить соответствие посуды:

- Наберите в кастрюлю немного воды и поставьте ее на индукционную рабочую зону, для которой задан уровень нагрева [9]. Вода должна нагреться через несколько секунд.
- Магнит прилипает ко дну емкости.

Некоторые кастрюли могут шуметь, когда их устанавливают на индукционную рабочую зону. Этот шум не означает какую-либо поломку прибора и не влияет на приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ. Перегрев пустой посуды с изогнутым основанием, или логотипом, или рельефной пустотой в центре, может привести к повреждению индуктора.



ВНИМАНИЕ!

Использование неподходящей посуды может привести к отказу или поломке устройства, на которые не распространяется гарантия производителя.

ЗВУКИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА

- **Шумы во время приготовления.** Некоторая кухонная посуда, в зависимости от качества ферритного основания, может шуметь громче обычного, если основание изготовлено некачественно.
- **Слышно негромкое потрескивание.** Это нормально. Этот звук издает индикатор безопасности, который определяет присутствие посуды на индукторе. Он активируется автоматически, когда вы включаете варочную панель, а также в процессе приготовления.
- **Слышно негромкое жужжание.** Это нормальный звук, который появляется при передаче энергии от индуктора на основание посуды (электромагнитные волны).

Размеры и виды материала посуды

Рабочие зоны, в определенных рамках, автоматически адаптируются к диаметру основания посуды. Однако диаметр дна посуды должен быть не менее определенного минимума, соответствующего рабочей зоне.

Чтобы достичь наилучшей производительности вашей варочной панели, ставьте посуду в центр рабочей зоны.

Осторожно! Посуда, произведенная из некоторых материалов, таких как чугун (например: сковорода для гриля), имеет низкую теплоотдачу, аккумулирует большое количество тепла, которое передается стеклокерамической панели при прямом контакте, что способствует перегреву внутри прибора и может привести к повреждениям. Поэтому при использовании такой посуды рекомендуется устанавливать не высокий, а средний уровень нагрева. **Эта модель имеет специальный режим работы ГРИЛЬ, предназначенный для такой посуды, при котором температура регулируется автоматически, чтобы достичь оптимальной производительности и защитить прибор. См. указания по использованию на стр. 15. Не следует включать режим объединения конфорок, если используете такую посуду.**

Примеры настройки мощности приготовления

(нижеприведенные значения являются справочными)

От 1 до 2	Растапливание Повторный нагрев	Соусы, масло, шоколад, желатин. Блюда, приготовленные заранее.
От 2 до 3	Медленное кипение Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп. Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты.
От 3 до 4	Пар	Овощи, рыба, мясо.
От 4 до 5	Вода	Картофель на пару, супы, макароны, свежие овощи.
От 6 до 7	Средняя степень приготовления Медленное кипение	Мясо, печень, яйца, сосиски. Гуляш, рулет, рубец.
От 7 до 8	Приготовление	Картофель, оладьи, вафли.
9	Жарка, поджарка. Кипячение воды.	Стейки, омлеты, жареные блюда. Вода.
Р и II II	Жарка, поджарка. Кипячение воды.	Эскалопы, стейки. Кипячение больших объемов воды.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Выключите прибор перед очисткой.

Не очищайте варочную панель, если стекло очень горячее, так как существует риск **получения ожогов**.

- Удалите легкое загрязнение влажной тканевой салфеткой или полотенцем с моющим средством, разбавленным небольшим количеством воды. Затем помойте холодной водой и дайте поверхности высохнуть.
- Не следует удалять загрязнения с помощью коррозионно-активных или абразивных веществ и чистящего оборудования, так как они могут способствовать появлению царапин.
- Никогда не используйте пароочиститель или моющий аппарат под давлением.
- Не чистите каким-либо предметом, который может поцарапать стеклокерамическую панель.
- Убедитесь в том, что посуда сухая и чистая, и на вашей керамической панели или посуде отсутствуют пыль. При скольжении неровная металлическая посуда будет царапать поверхность.
- Сразу вытирайте рассыпанный сахар, разлитый джем, желе и т. д. Так вы предотвратите поверхность от повреждения.
- Не используйте пароочиститель для очистки этого прибора.
- Перед тем как использовать посуду, убедитесь, что ее донья чистые и находятся в хорошем состоянии, чтобы избежать повреждения панели.

ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Варочная панель или рабочая зона не включаются.

- Неправильное подключение варочной панели к электрической сети.
- Перегорел предохранитель.
- Включена блокировка.
- Кнопки покрыты жиром или водой.
- На кнопке лежит предмет.

На панели управления отображается [U].

- В рабочей зоне нет посуды.
- Посуда не совместима с индукцией.
- Диаметр основания посуды слишком мал.

На панели управления отображается [E].

- Электронная система вышла из строя.
- Отключите от сети и снова включите варочную панель.
- Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Одна или несколько рабочих зон отключены.

- Сработала система безопасности.
- Вы забыли отключить рабочую зону, и она проработала слишком долго.
- Одна или несколько кнопок чем-то накрыты.
- Посуда пустая, и ее дно перегрелось.
- У варочной панели также есть режим автоматического понижения уровня ускоренного нагрева и автоматического прерывания перегрева.

Система вентиляции продолжает работать после отключения варочной панели.

- Это не является поломкой: вентилятор продолжает защищать электронное устройство.
- Охлаждающий вентилятор остановится автоматически.

Система автоматического приготовления не запускается.

- Рабочая зона все еще горячая [«H»].
- Максимальный уровень ускоренного нагрева выставлен на [9].

На панели управления отображается [«U»].

- См. главу «Режим поддержания температуры».

На панели управления отображается [«H»].

- См. главу «Пауза»

На панели управления отображается [] или [«Er03»].

- На кнопках лежит предмет, или они залиты жидкостью. Символ исчезнет сразу после того, как кнопка будет отжата или очищена.

На панели управления отображается [«E2»].

- Варочная панель перегрелась. Дайте ей остыть, а затем снова включите.

На панели управления отображается [«E8»].

- Воздухозаборник вентилятора засорился, очистите его.

На панели управления отображается [«U400»].

- Варочная панель не подключена к сети. Проверьте подключение и переподключите варочную панель.

На панели управления отображается [«Er47»].

- Варочная панель не подключена к сети. Проверьте подключение и переподключите варочную панель.

Слышно негромкое потрескивание, когда посуда находится на панели.

- Это нормально. Этот звук издает индикатор безопасности, который определяет присутствие посуды на индукторе. Он активируется автоматически, когда вы включаете варочную панель, а также в процессе приготовления.

Если один из вышеуказанных символов остается гореть, обратитесь в Службу поддержки клиентов.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



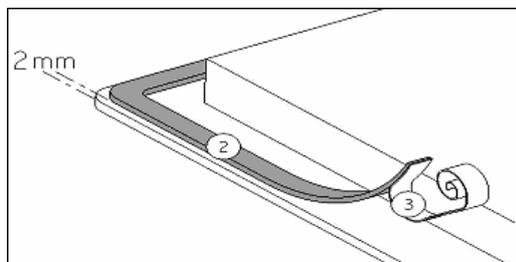
Символ на приборе или его упаковке указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Прибор следует сдать в пункт приема вторсырья для утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизируйте этот прибор правильно, и вы сможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации. Для получения более подробной информации об утилизации этого прибора обратитесь в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или в организацию, где вы его приобрели. Этот электрический прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Установка должна выполняться квалифицированным электриком подрядной организации.

Как приклеить уплотнитель

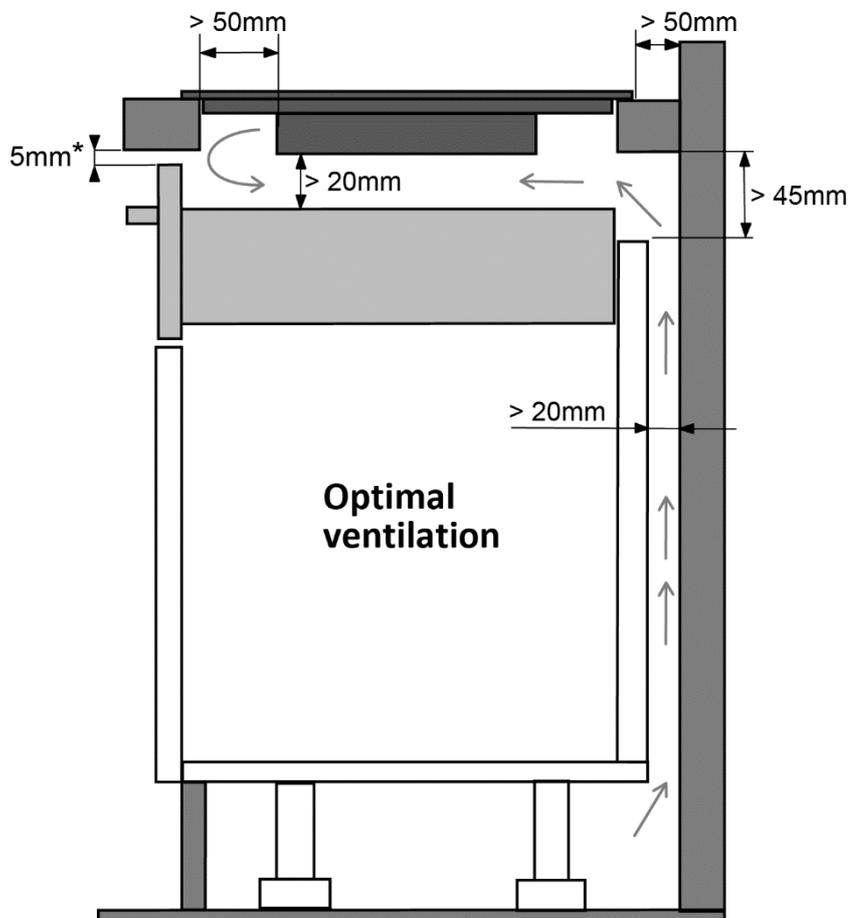
Уплотнитель поставляется вместе с прибором и предотвращает попадание влаги под панель. Его монтаж следует выполнить аккуратно, в соответствии с нижеприведенным рисунком.



Снимите защитный слой (3) и наклейте уплотнитель (2) в двух миллиметрах от внешней кромки варочной панели.

Монтаж варочной панели

- Панель оборудована двумя вентиляторами, находящимися под ней. **Соблюдайте все расстояния, предназначенные для циркуляции воздуха.**
- Убедитесь, что между варочной панелью и стеной или по бокам есть свободные зазоры **50 мм**.
- Расстояние для вентиляции между основанием панели и верхней частью духовки, оснащенной системой вентиляции, или выдвижного ящика должно составлять не менее **20 мм**. При монтаже над духовкой, не оснащенной системой вентиляции, это расстояние должно быть еще больше — соответственно рекомендациям ее производителя.
- Варочные панели сертифицированы по классу «У» теплозащиты. Следует устанавливать варочную панель так, чтобы оставалось достаточное свободное пространство с каждой стороны панели. Сзади может быть стена, а сбоку — высокий предмет или стена. **С другой стороны никакого предмета или разделительной перегородки, которые выше варочной панели, быть не должно.**
- Детали мебели или опора, на которые крепится варочная панель, а также края мебели, ламинированные покрытия и монтажный клей, должны выдерживать температуру до 100 °С.
- Не устанавливайте варочную панель над не оснащенной вентиляцией духовым шкафом или посудомоечной машиной.
- Убедитесь, что под нижней частью корпуса варочной панели есть зазор 20 мм для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха.
- Если выдвижной ящик расположен под варочной панелью, не храните в нем огнеопасные предметы (например, аэрозольные баллоны) или нетермостойкие предметы. **ОСТОРОЖНО!** Не допускайте попадания внутрь небольших предметов или бумаги, потому что они могут повредить вентилятор или вентиляционные отверстия. Аккуратно размещайте металлические предметы, такие как сковороды или столовые приборы, так как они могут сильно нагреться, повысить окружающую температуру и привести к ожогам.
- Как правило, материал столешницы деформируется из-за контакта с водой. Для защиты отрезного края нанесите слой лака или специального герметика. Особое внимание нужно уделить монтажу уплотнителя, поставляемого вместе с варочной панелью, чтобы предотвратить попадание влаги в мебель. Он обеспечивает надежную герметичность, если его использовать с гладкими поверхностями столешниц.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и размещенной над ней вытяжкой должно соответствовать рекомендациям производителя вытяжки. В случае отсутствия таких указаний следует оставить зазор не менее 760 мм.
- Кабель электропитания не должен подвергаться какому-либо механическому воздействию.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной панели, разработанную производителем кухонного прибора или указанную им в руководстве по эксплуатации, или встроенную защиту. Использование ненадлежащей защиты может привести к несчастному случаю.

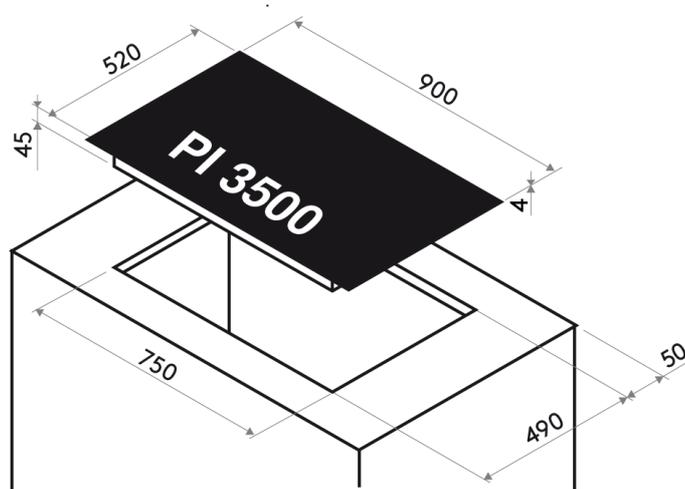
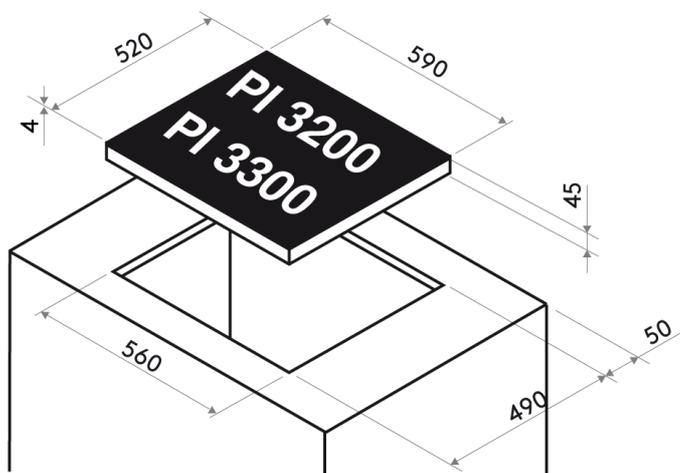
Монтаж варочной панели

ОСТОРОЖНО! Ошибки при монтаже и ненадлежащая вентиляция могут привести к отказу и поломке устройства, на что не распространяется гарантия производителя.

* Для предотвращения чрезмерного нагрева варочной панели, мебели и расположенного ниже оборудования рекомендуется использование системы охлаждения с забором воздуха с лицевой стороны прибора.

- **Размеры выреза под варочную панель:**

Модель	Размер выреза
PI3200	560 x 490 мм
PI3300	560 x 490 мм
PI3500	750 x 490 мм



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Установка данного прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только электриком, отлично знающим и в точности выполняющим нормативные правила монтажа.
- После встраивания прибора следует обеспечить отсутствие доступа к его частям, имеющим риск поражения электрическим током.
- Параметры сети питания обязательно указывают на наклейках, размещенных на корпусе варочной панели рядом с соединительной коробкой.
- Подключение к электросети должно быть выполнено с использованием заземленной вилки или через многополюсный автоматический выключатель с контактом, размыкающимся на не менее чем 3 мм.
- Цепь питания прибора должна быть отделена от общей сети посредством специальных устройств, таких как автоматические выключатели, предохранители или контакторы.
- Если прибор не оснащен подходящей вилкой, устройства отключения должны быть встроены в стационарное оборудование в соответствии с правилами монтажа.
- Кабель электропитания должен располагаться таким образом, чтобы он не касался горячих деталей варочной панели или духового шкафа.

Осторожно!

Этот прибор должен подключаться только к сети 230 В ~ 50/60 Гц.

Обязательно подключайте провод заземления.

Следуйте схеме электрического подключения.

Соединительная коробка находится внизу на задней стенке корпуса варочной панели. Чтобы вскрыть крышку, нужно использовать отвертку среднего размера. Поместите ее в паз и откройте крышку.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ R13200 И R13300

Сеть питания	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Номинал автоматического выключателя
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 2,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + N	4 x 1,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

* Рассчитано с учетом коэффициента одновременной работы и в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6.

Подключение варочной панели

Для различных видов подключения используйте латунные перемычки, которые находятся в ящике рядом с клеммой.

Однофазная сеть 230 В ~ 1P + N

Поместите 1-ю перемычку между клеммами 1 и 2, а 2-ю — между 4 и 5.

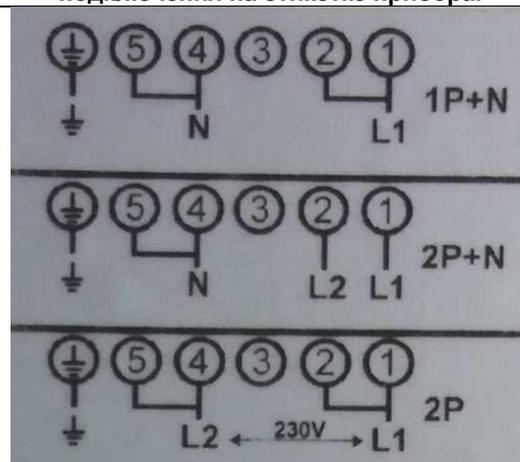
Подключите заземление к клемме «земля» (желтый/зеленый), нейтраль N к клемме 4 или 5 (синий и серый) и фазу L к одной из клемм 1 или 2 (коричневый и черный).

Двухфазная сеть 400 В ~ 2P + N

Установите перемычку между клеммами 4 и 5.

Подключите заземление к клемме «земля» (желтый/зеленый), нейтраль N к клемме 4 или 5 (синий и серый), фазу L1 к клемме 1 (коричневый) и фазу L2 к клемме 2 (черный).

Смотрите схему электрического подключения на этикетке прибора.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ P13500

Сеть питания	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Номинал автоматического выключателя
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 4 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 А *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + N	4 x 2,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400 В ~ 50/60 Гц	3 фазы + N	5 x 1,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

* Рассчитано с учетом коэффициента одновременной работы и в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6.

Подключение варочной панелиНастройка конфигурации

Для различных видов подключения используйте латунные перемычки, которые находятся в ящике рядом с клеммой.

Однофазная сеть 230 В ~ 1P + N

Поместите 1-ю перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 2 и 3, а 2-ю — между 4 и 5. Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4 или 5, фазу L к одной из клемм 1, 2 или 3.

Двухфазная сеть 400 В ~ 2P + N

Поместите 1-ю перемычку между клеммами 1 и 2, а 2-ю — между 4 и 5. Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4 или 5, фазу L1 к клеммам 1 или 2, а фазу L2 к клемме 3.

Трёхфазная сеть 400 В ~ 3P + N

Установите перемычку между клеммами 4 и 5. Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4 или 5, фазу L1 к клемме 1, фазу L2 к клемме 2, а фазу L3 к клемме 3.

Осторожно! Удостоверьтесь в том, что вы правильно подключили провода и перемычки и затянули винты надлежащим образом.

Мы не несем ответственности за какой-либо несчастный случай, возникший из-за неправильного подключения, или который мог возникнуть при использовании прибора, который не был заземлен или был заземлен неправильно.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ PANDO

INOXPAN S.L.

ТЕЛ.: 902 41 55 10 / ФАКС: 93 757 96 53

ЭЛ. ПОЧТА: divisiontecnica@pando.esСАЙТ: <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

Позвоните по вышеуказанному номеру телефона или свяжитесь с нами по факсу или электронной почте, чтобы оставить заявку на техническую помощь как покрываемую гарантией, так и нет. Мы сообщаем вам о том, что гарантией покрываются только работы, связанные с поломкой продукции.

ГАРАНТИЙНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

Компания INOXPAN, SL, как производитель этого прибора, дает гарантию, что в течение три года со дня приобретения в изделии не проявятся какие-либо производственные дефекты, которые могут повлиять на его надлежащую эксплуатацию. Чтобы воспользоваться гарантией, приложите к заявке доказательство покупки прибора.

В течение гарантийного периода компания обязуется бесплатно заменить или починить любую отказавшую из-за дефектов или производственных дефектов деталь в этом приборе, восстановить надлежащую работоспособность и возместить все расходы, понесенные в результате такого ремонта или замены.

На следующие пункты гарантия не распространяется, и пользователь должен самостоятельно покрыть стоимость материалов, рабочей силы и транспортных расходов, связанных с техническим обслуживанием в случае:

- Если установка индукционной панели выполнена не авторизованными специалистами и не официальными представителями компании Pando по техническому обслуживанию, которые работают с соблюдением требований стандартов безопасности и норм по электропитанию.
- Поломки или повреждения, появившиеся при транспортировке или в результате действий персонала неавторизованной компании.
- Проблемы, возникшие вследствие ненадлежащей установки индукционной панели, проверок установки или работы и очистки.
- Самовольные модификации электропроводки и разъемов прибора.
- Отказы и повреждения, произошедшие вследствие внешних аномалий, перепадов подачи электроэнергии или природных катастроф, таких как штормы, молнии, наводнения и т. д.
- Эстетические повреждения, такие как вмятины, трещины, царапины, а также пятна на приборе, появившиеся из-за неправильной установки или вмешательства, использования неподходящей или некачественной посуды, или не рекомендованных чистящих средств.
- Когда устройство предназначено для домашнего использования, но используется не по назначению.
- Отказ устройства из-за несоблюдения правил, указаний и рекомендаций, прописанных в руководстве по эксплуатации.

Компания INOXPAN, SL отказывается от какой-либо ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие поломки или дефектов этого прибора по причине неправильного обращения с ним.

Гарантия действует только в том случае, если соблюдаются ее условия. Обязательно наличие модели, регистрационного номера, печати торгового дилера или организации, а также чека.

Все, что не указано в этом паспорте, будет регулироваться положениями Общего закона о защите прав потребителей и пользователей 26/84 от 19 июля, а также Правилами розничной торговли 7/96 от 13 января.

МОДЕЛЬ	
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ №	
АВТОРИЗОВАННЫЙ УСТАНОВЩИК	
ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ	
ШТАМП ПРОДАВЦА	

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros Av.
El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21 08310
ARGENTONA
(Barcelona, España)
Тел.: +34 93 757 94 11
Факс: +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE

Otros países

Autres pays / Other countries

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



EAC

Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Сертификация систем экологического менеджмента
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Система менеджмента качества
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566



CE