



Pando
integral*cooking*

PGA-4130

ES - P.01

**Manual de uso e instalación
Certificado de Garantía**

PT - P.25

**Manual de uso e instalação
Certificado de Garantía**

FR - P.49

**Manuel d'installation et d'utilisation
Certificat de garantie**

EN - P.73

**Installation and user manual
Guarantee certificate**



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

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 en cualquier consulta que se le presente a la hora de su instalación o funcionamiento.

También le invitamos a que visite nuestra página web (www.pando.es) para conocer- nos mejor y donde podrá ver toda nuestra gama de productos con la información comercial y técnica necesaria.

En ella encontrará una amplia selección de Campanas Decorativas de pared, de techo, de isla y de integración. Cuatro tipos de instalación que nos permiten adaptar- nos a cualquier clase de cocina según las necesidades que se nos presenten.

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 Gas que le ayudarán a realizar las mejores de las recetas, Vinotecas y bodegas de envejecimiento para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones y Lavavajillas de integración con la tecnología más actual.

Todo ello bajo una Marca con una larguísima trayectoria de más de 40 años en el mercado, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando en ellos lo mejor de nuestra experiencia para poder satisfacer todas sus necesidades.

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

Muchas gracias

El equipo de Pando



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE Y 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.

ES - INTRODUCCIÓN

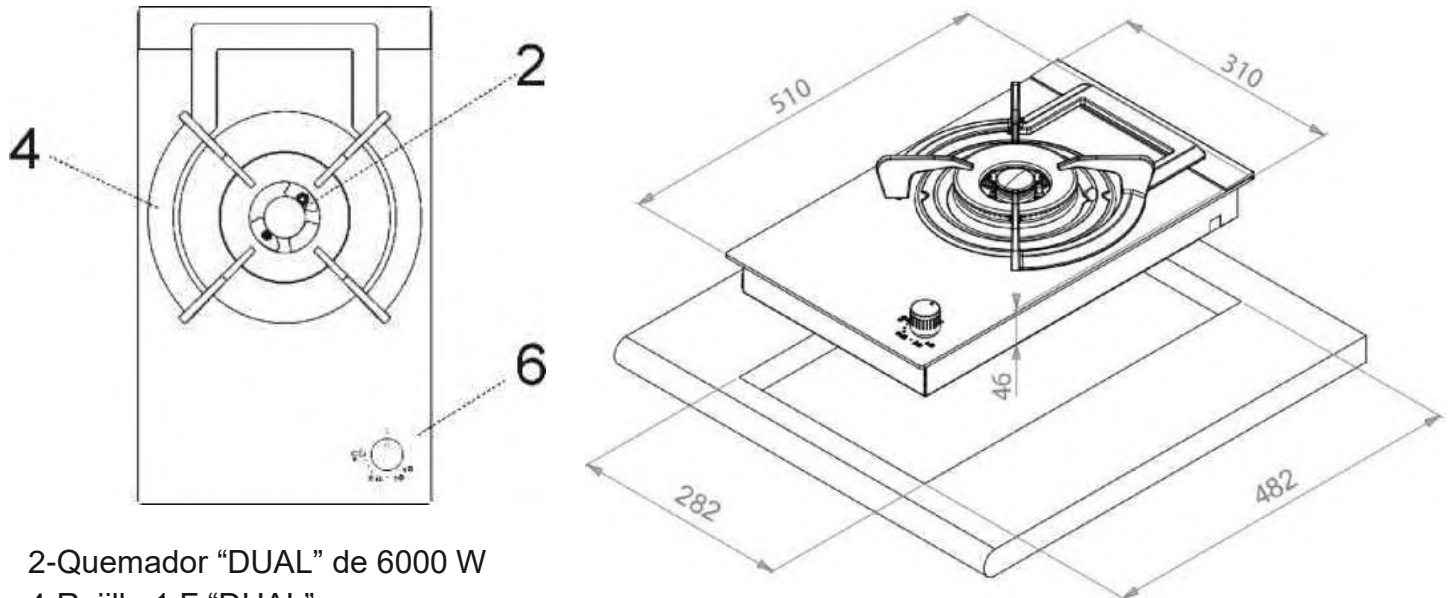
Estimado cliente:

Agradecemos sinceramente que haya adquirido uno de nuestros productos.

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

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

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

DESCRIPCION PLACAS DE COCCION**MODELO: PGA-4130**

2-Quemador "DUAL" de 6000 W

4-Rejilla 1 F "DUAL"

6-Botón giratorio mando quemador

Atención: este aparato ha sido concebido para el uso doméstico, en ambientes domésticos y por parte de sujetos privados. Debe ser utilizado por personas adultas y responsables. No permita que los niños se acerquen a jugar con el. Durante el uso el aparato puede quedar sujeto a un calentamiento considerable de las partes frontales accesibles.

Vigile a los niños y a las personas no autosuficientes mientras lo utiliza para que no toquen sus partes calientes ni permanezcan a su alrededor.

ADVERTENCIA:

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

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

USO

1) QUEMADORES TRADICIONALES

En la superficie de la placa de cocción hay serigrafiado un esquema sobre cada botón giratorio donde se indica el quemador al que se refiere. Después de abrir la llave de la red del gas o de la bombona del gas, encienda los quemadores como se describe a continuación:

• Encendido eléctrico automático

Presione y haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar hasta alcanzar la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1). A continuación, presione el mando hasta el fondo.

• Encendido quemadores dotados de termopar de seguridad

En los quemadores dotados de termopar de seguridad, gire el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1) y presiónelo al advertir un tope. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el botón giratorio durante unos 10 segundos.

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

Como utilizar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, es útil recordar lo siguiente:

- Utilice ollas adecuadas para cada quemador (ver la tabla siguiente y la fig. 2).
- Ponga el botón giratorio en la posición de "Mínimo" una vez alcanzado el punto de ebullición (llama pequeña fig. 1).
- Utilice siempre ollas con tapa.

Quegador "DUAL":

regulación de la corona interna independientemente de la externa (en práctica, un doble quemador gestionado mediante un solo botón giratorio); gran flexibilidad de uso gracias a la posibilidad de accionar solo la llama interna o todo el quemador (llama interna y externa simultáneamente).

ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR "DUAL"

Coloque la olla en el quemador antes de encender la placa.

A pesar de gestionarse con un único botón giratorio, el quemador "DUAL" puede funcionar en dos modos diferentes.

A) - Funcionamiento total del quemador:

partiendo de la posición de cerrado ● es necesario presionar el botón giratorio girándolo simultáneamente en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con la posición de máximo suministro ★ y obtener el caudal máximo de ambas llamas.

Con las llamas encendidas, mantenga presionado el botón giratorio durante algunos segundos hasta que el dispositivo mantenga el quemador encendido automáticamente.

A partir de este momento será posible regular la intensidad de las llamas girando el botón giratorio en sentido contrario al de las agujas del reloj (desde la posición de máximo caudal de las llamas interna y externa) hasta el caudal máximo de la llama interna y mínimo de la llama externa.

Para apagar el quemador, gire el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con el símbolo • de cierre.

B) - Funcionamiento solo de la llama interna:

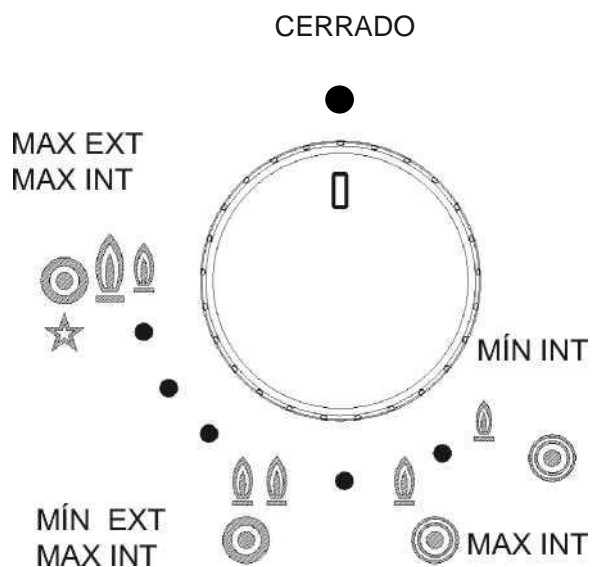
Después de haber encendido el fuego poniendo la llama interna al caudal máximo y la llama externa al caudal mínimo como se ha descrito precedentemente, haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio hasta superar un tope, la llama interna quedará regulada al caudal máximo y la externa se apagará.

Para alcanzar la posición de caudal mínimo en la llama interna, siga haciendo girar el botón en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Apagado:

para apagar el quemador, gire el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con el símbolo • de cierre.

Una vez que el quemador "DUAL" está funcionando en cualquiera de los dos modos descritos, es posible pasar de un modo al otro simplemente presionando y haciendo girar el mando hasta alcanzar la posición deseada.



USO

Quemadores	Ø Ollas (cm)
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	8 ÷ 16

ADVERTENCIAS:

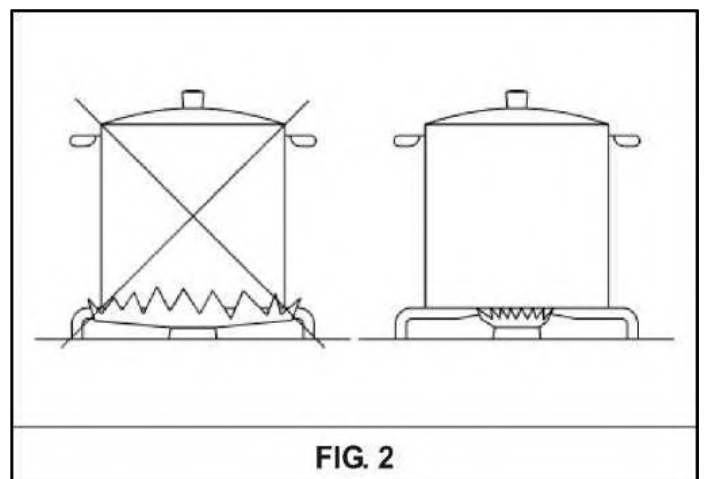
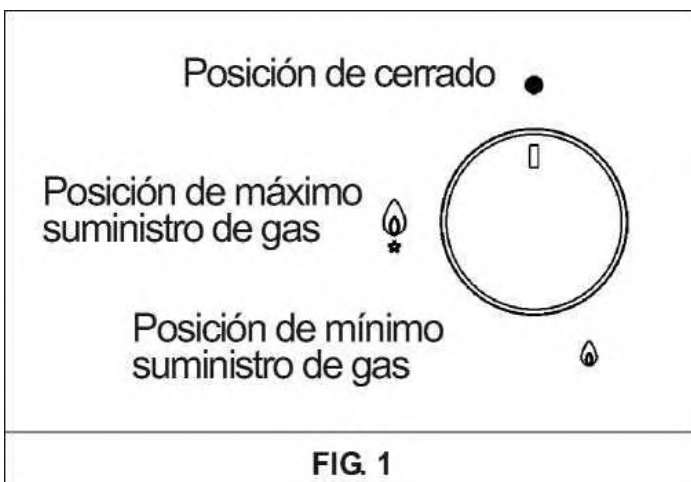
- El encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1).
- En caso de faltar la corriente eléctrica, es posible encender los quemadores utilizando fósforos.
- No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.

- No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.
- No arrastre las ollas sobre la encimera de cristal para evitar que pueda rayarse.
- Si observa algún resquebrajamiento en la superficie de cristal, desconecte inmediatamente el aparato de la red.
- No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo.
- No coloque ollas con un fondo inestable o deformado sobre el quemador, ya que podrían volcarse o derramar el líquido que contienen y provocar accidentes.
- No está permitida la utilización de este aparato a personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, o que carecen de experiencia en la utilización de equipos eléctricos, a menos que no estén controladas o reciban instrucciones por parte de personas adultas y responsables para su seguridad. Los niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.

ATENCIÓN:

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

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

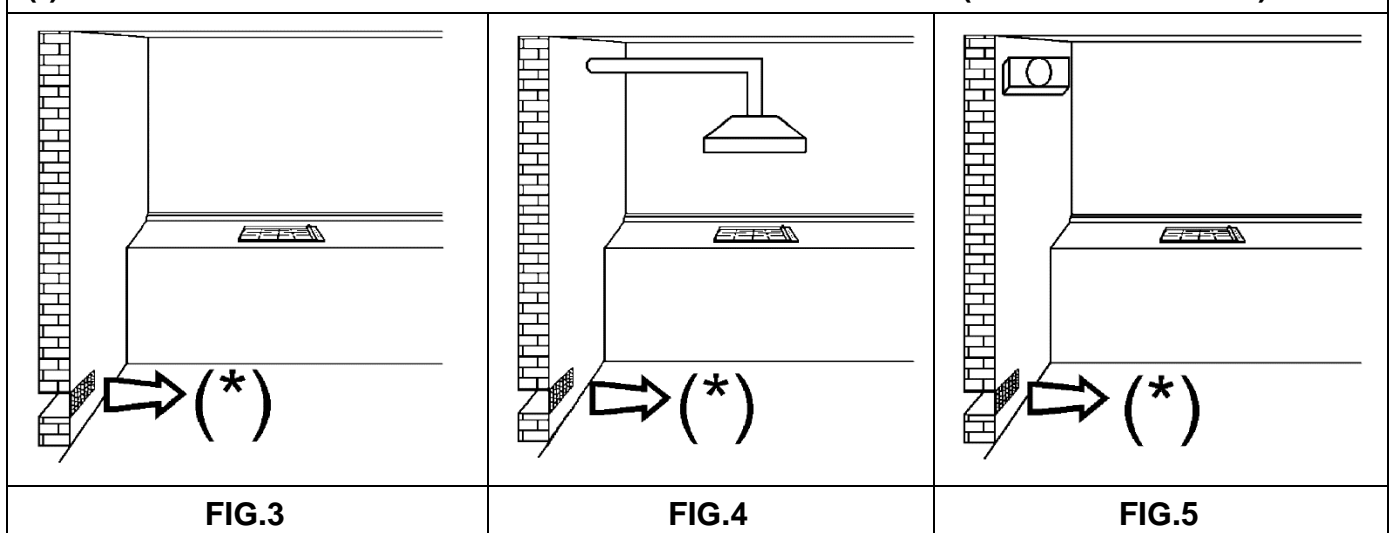


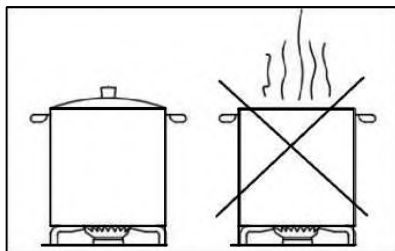
USO**ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:**

- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 3) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación mas eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.
- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No utilice el aparato descalzo.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

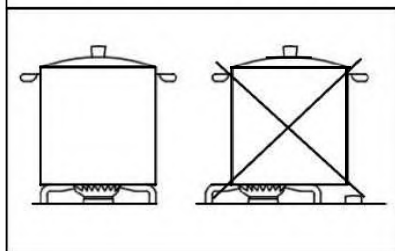
Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada solo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso. (*)

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

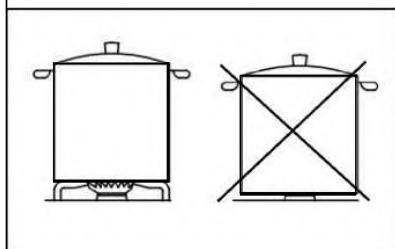


USO**CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGIA Y EVITAR DANOS EN LOS RECIPIENTES**

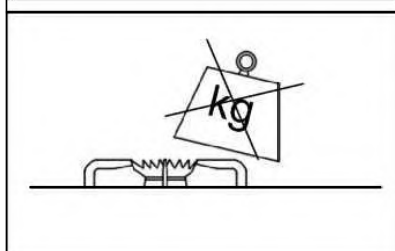
- *Para evitar desperdiciar energía no cocine sin tapa o con esta desplazada.*



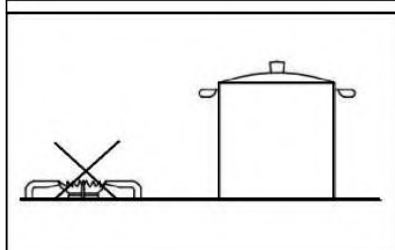
- *Centre bien el recipiente en el quemador.*
- *No coloque recipientes grandes cerca de los mandos, estos podrán dañarse con el exceso de temperatura.*



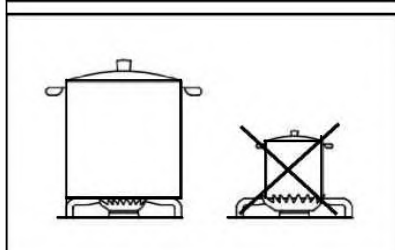
- *No coloque nunca el recipiente directamente sobre el quemador, póngalo siempre sobre las parrillas. Y asegúrese de que estas están bien situadas antes de su uso.*



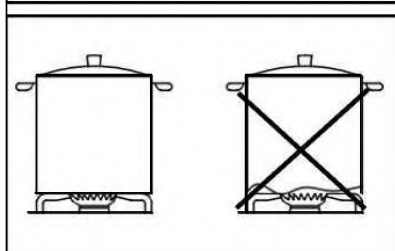
- *Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción, no la golpee y no sitúe sobre ella pesos excesivos.*



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



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



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

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

2) ENCIMERA DE TRABAJO

Para mantener brillante la superficie de cristal, es fundamental lavarla después de cada uso utilizando agua jabonosa tibia, aclararla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 6-7) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 6). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 8) y dejar secar completamente. La limpieza debe efectuarse con la placa y sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos.

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

ADVERTENCIAS:

Al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:

- Compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6/A) no estén obstruidas por cuerpos extraños.
- Asegúrese de que la tapa esmaltada "A", "B", "C" (fig.6-7) este colocada correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.
- Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.
- La rejilla debe ser colocadas en los pines de centrado apropiados (o en el perfil de aluminio). Verificación de la estabilidad perfecta.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.



FIG.6/B

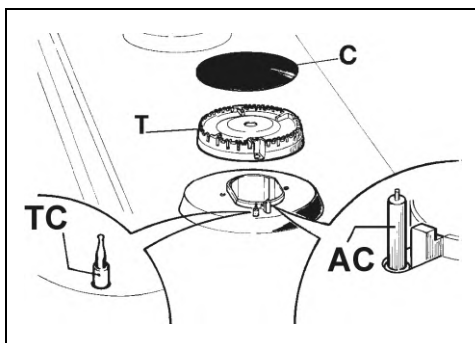


FIG.6

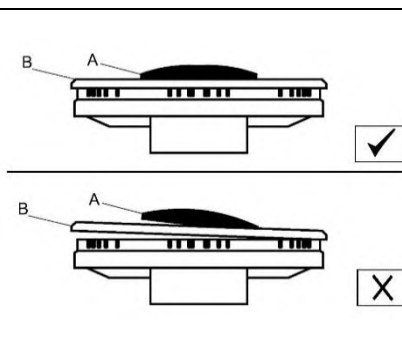


FIG.7

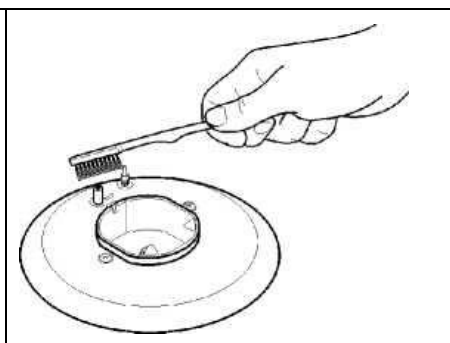


FIG.8

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

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

Vitrocerámica

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

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

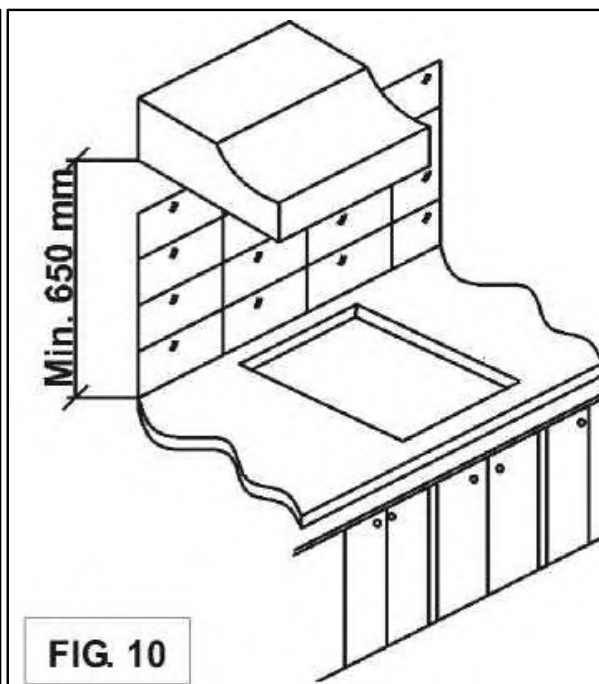
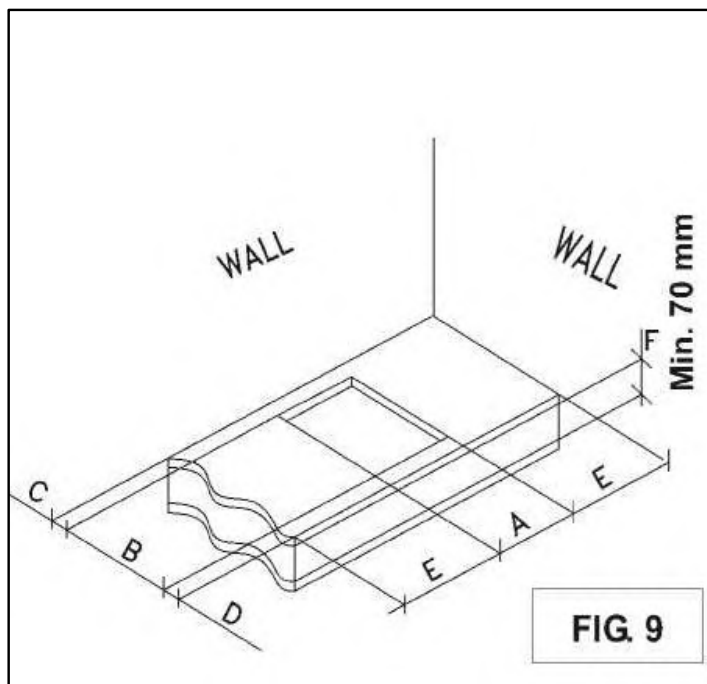
No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza.

Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:

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

MEDIDAS QUE ES PRECISO RESPETAR (en mm)

	A	B	C	D	E	F
1F (30)	282	482	59	59	300 min.	Min. 70 mm



INSTALACIÓN

INFORMACION TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACION

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.

Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

3) INCORPORACION DE LA PLACA DE COCCION

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.

Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 9 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 10).

El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.

Se informa al instalador que el aparato puede ser instalado con una sola pared lateral (a la derecha o a la izquierda de la placa), de altura superior a la placa de cocción y situada a la distancia mínima que se describe en la tabla que en la fig.9.

4) FIJACION DE LA PLACA DE COCCION

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- Quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (fig. 11) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.
- Coloque la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G" (ver fig. 12).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la encimera. (fig. 9).
- Para fijar este producto a la estructura de soporte es aconsejable no utilizar atornilladores mecánicos o eléctricos, sino ejercitar manualmente una presión moderada en los ganchos de fijación.

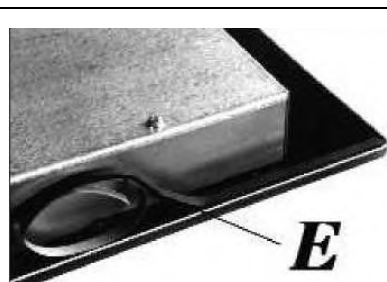


FIG.11

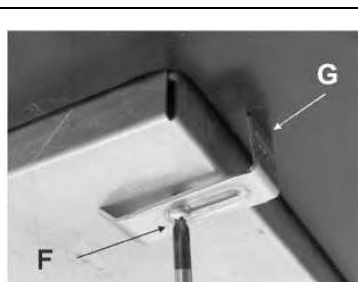


FIG.12

INSTALACIÓN

REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACION

Se informa al instalador de que el aparato puede ser instalado con una sola pared lateral (a la derecha o a la izquierda de la placa), de altura superior a la placa de cocción y situada a la distancia mínima que se describe en la figura 9. Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.

El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se desprenda el revestimiento.

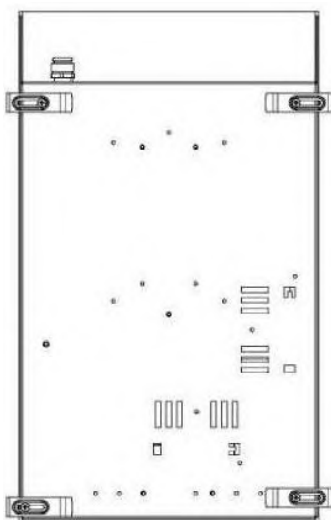
La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.

5) VENTILACIÓN LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala este ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m³.

Posicionamiento y fijación de ganchos en la parte inferior.



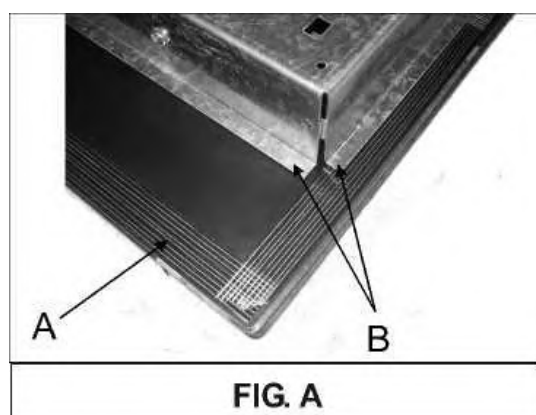
El flujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 3). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.

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

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

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o directamente al exterior (ver fig. 4). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 5).



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

Es importante respetar las medidas de encastre.

INSTALACIÓN**7) ACOMETIDA DEL GAS**

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas.

La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cajón indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:

- con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe conectarse:

- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos. Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con la boquilla de conexión, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado.

Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, sin aplicar ninguna llama.

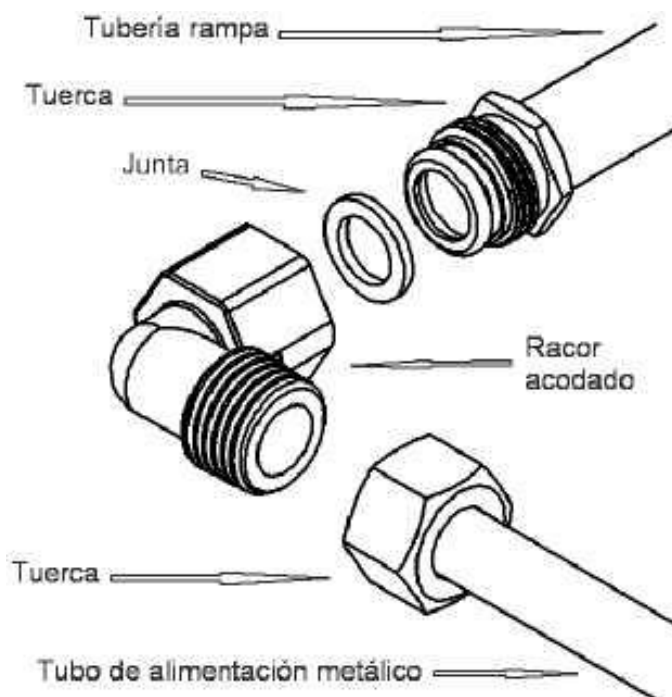
ADVERTENCIAS:

- se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.

El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:

- Reglamento (UE) 2016/426

Además, las paredes y las superficies adyacentes y circunstantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.



INSTALACIÓN

8) ACOMETIDA ELECTRICA

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

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.

- Ver las etiquetas adheridas en la parte inferior del producto, indica las características de tensión de alimentación y potencia, para usar la adecuada sección de cables de conexión eléctrica.
- Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación este provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:

- Si el cable de alimentación "C" esta desprovisto de enchufe (ver fig. 13), aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 13 prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

letra L (fase) = cable de color marrón;

letra N (neutro) = cable de color azul;

símbolo tierra (⊥) = cable de color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.
- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.
- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:

- Interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.
- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.

Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.

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

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

ADVERTENCIAS:

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

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

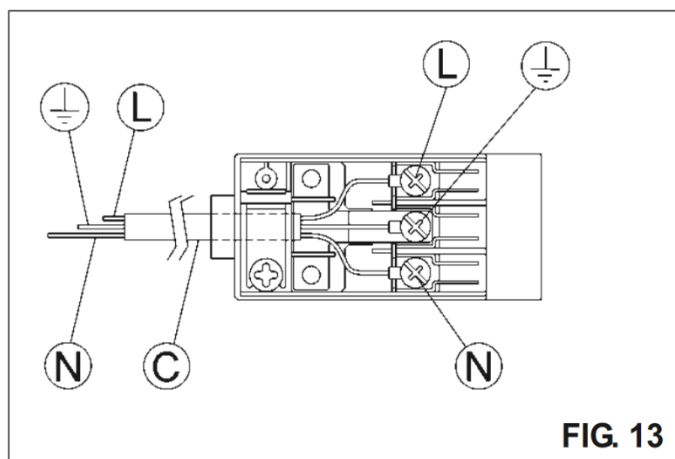


FIG. 13

REGULACIONES

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

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

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

Se sobreentiende que esta regulación solo debe efectuarse en los quemadores que funcionan con G20, mientras que en los quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo deberá bloquearse hasta el fondo (en el sentido de las agujas del reloj).

9) GRIFOS

Regulación del "Mínimo"

- Encender el quemador y poner el mando en posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quitar el mando "M" (fig. 14 - 14/A) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 14) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 14), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 14/A).
- Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

- En el caso del quemador "DUAL", el tornillo de regulación situado en el interior de la varilla de la llave de paso regula la llama central, mientras que el tornillo situado al lado de la llave regula la llama externa.

Las operaciones mencionadas pueden efectuarse cómodamente independientemente de la posición o del modo en el que se fija la placa de cocción en el mueble.

LOS QUEMADORES NO REQUIEREN NINGUNA REGULACION DEL AIRE PRIMARIO.

Lubricación de las llaves.

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

ADVERTENCIA:

antes de regular el mínimo del quemador "DUAL" quite el casquillo "E" (fig. 14).

En el caso del quemador "DUAL", el tornillo de regulación situado en el interior de la varilla de la llave de paso regula la llama central, mientras que el tornillo situado al lado de la llave regula la llama externa.

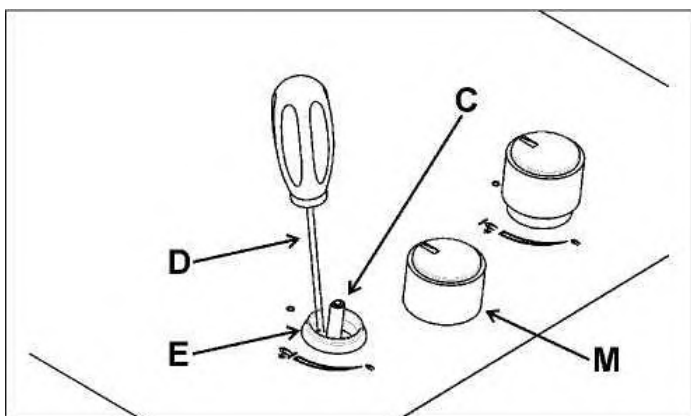


FIG. 14

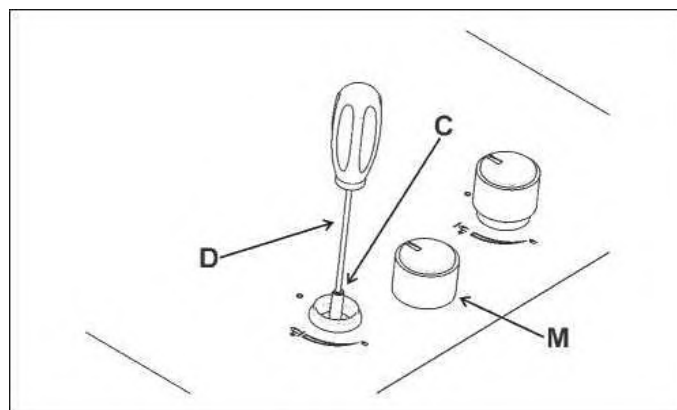


FIG. 14/A

TRANSFORMACIONES

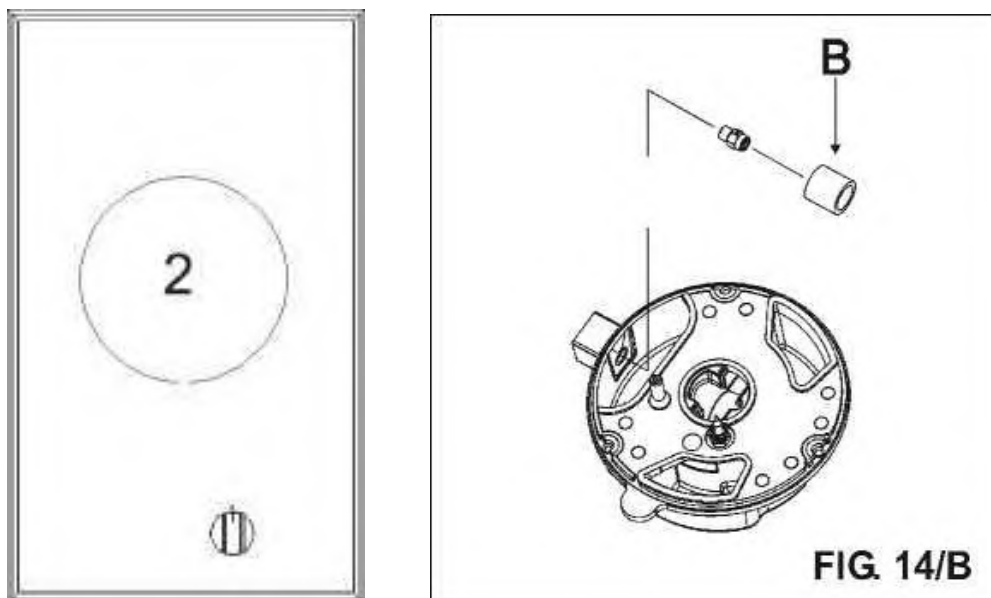
10) CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla "A" (ver fig. 15) con una llave recta "B" y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar. Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.

Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los posibles órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.

Para facilitar la labor del instalador, a continuación se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas.

DISPOSICION DE LOS QUEMADORES



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESION DE FUNCIONAMIENTO mbar	CAUDAL TERMICO		DIAMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAUDAL TERMICO (W)		EEgas burner*
No.	DENOMINACION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
2	DUAL	BUTANO- G30	30	436	571	2 x 80 B + 46 B	3500	6000	56,4 %
	total	NATURAL - G20	20			2 x 125 A + 71 A	3500	6000	
	DUAL	BUTANO - G30	30	58	76	46 B	400	800	N A
	central	NATURAL - G20	20			71 A	400	800	

De conformidad con el Reglamento N° 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EEgas quemador) se cálculo de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20. *

****Montaje con el casquillo (B) si está presente (véase la Fig. 14/B).**

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA DE COCCION	TIPO DE CABLE	ALIMENTACION MONOFÁSICA
Placa de cocción a gas	H05 RR-F	Sección 3 x 0.75 mm ²

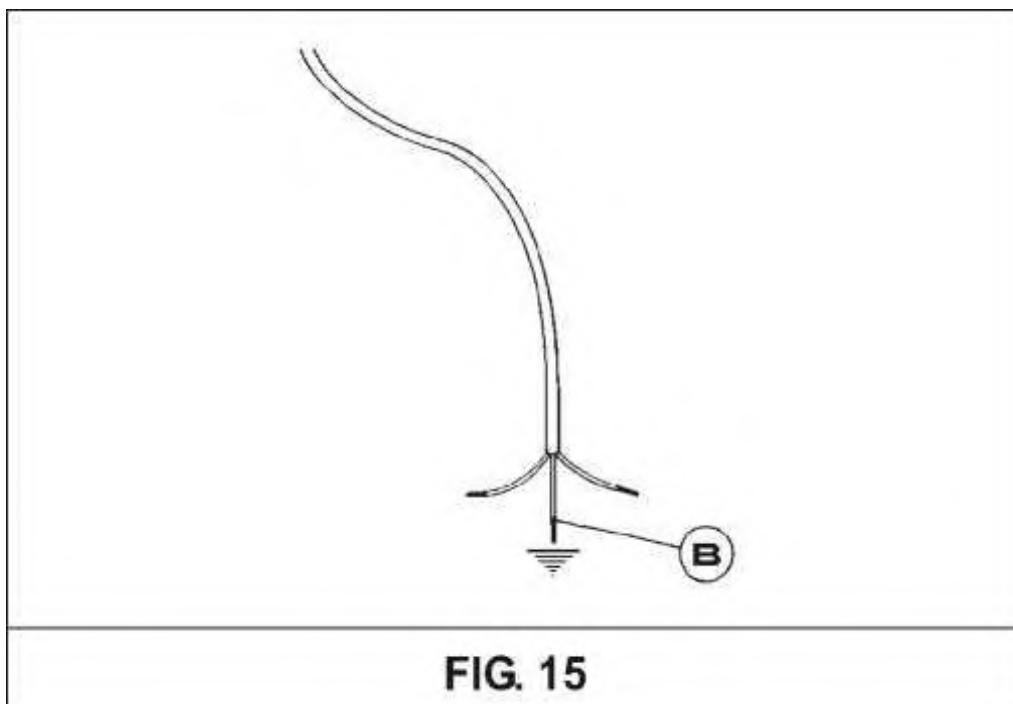
ATENCIÓN!

En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 15) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

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



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



DATOS TÉCNICOS QUE FIGURAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

1 FUEGO “DOMINO” (30) “DUAL”

Categoría = II_{2H3+}

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar

G 20 - Natural = 20 mbar

£ Qn Gas Natural = 6.0 kW

£ Qn GPL = 436 gr/h (G30)

TENSIÓN = 220 - 240 V ~

FRECUENCIA = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN GAS DEL APARATO

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

ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar un óptimo resultado de funcionamiento.

Las piezas de repuesto originales solo se encuentran disponibles en nuestros centros de asistencia técnica y en los puntos de venta autorizados.

Toda reparación o puesta a punto que sea necesario efectuar a continuación deberá ser realizada con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo, es aconsejable dirigirse siempre al concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro centro de asistencia mas cercano y especificar la marca, el modelo, el número de serie y el defecto que se ha detectado en el aparato. Los datos del aparato están grabados en la etiqueta de identificación que se encuentra en su parte inferior y en la etiqueta de la caja del embalaje.

Esta información facilitara la localización de las piezas de repuesto adecuadas por parte del asistente técnico y permitirá garantizar una intervención inmediata y especifica. Se aconseja anotar a continuación estos datos para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:.....

MODELO:.....

SERIE:

SOLUCIONES USUARIO

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

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

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

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

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

CERTIFICADO GARANTIA:

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

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTIA:

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

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

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

MODELO Y VERSION:		N° MATRICULA:	
INSTALADOR:		FECHA DE COMPRA:	
COMERCIO:		SELLO COMERCIO:	

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53

www.pando.es
com.pando@pando.es

Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



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/



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
integral*cooking*

PGA-4130



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

**Manual de uso e instalação
Certificado de Garantia**

www.pando.es

04080NQ - V22.1

Em primeiro lugar, queremos agradecer-lhe a confiança depositada na nossa empresa pela aquisição de um dos nossos produtos. Estamos certos de que tomou a decisão mais acertada.

Na Pando, não só oferecemos produtos de primeira qualidade, mas também dispomos de uma equipa de profissionais que o atenderão e o ajudarão em qualquer consulta que se justifique na hora da instalação e ao funcionamento.

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

Nela encontrará uma ampla seleção de Chaminés Decorativas de parede, de teto, de ilha e de integração. Quatro modos de instalação que nos permitem adaptar a qualquer tipo de cozinha, segundo as necessidades apresentadas.

Também lhe mostramos a nossa coleção de eletrodomésticos, imprescindíveis em qualquer cozinha, tais como: a nova coleção de Fornos e Micro Ondas com elevadas prestações; as Placas de Indução e a Gás que o ajudarão a fazer as melhores receitas; Vinotecas e “caves” de envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições; Máquinas de lavar Loiça de integração, com tecnologia inovadora.

Tudo isto sob uma Marca com uma larguíssima trajetória com mais de 40 anos no mercado; que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão, espelhando neles o melhor da sua experiência no sentido de satisfazer todas as necessidades dos nossos clientes.

Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das possibilidades do que já é o seu novo aliado na cozinha.
Muito obrigado.

A equipe Pando



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 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E 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.

PT - INTRODUÇÃO

Estimado cliente:

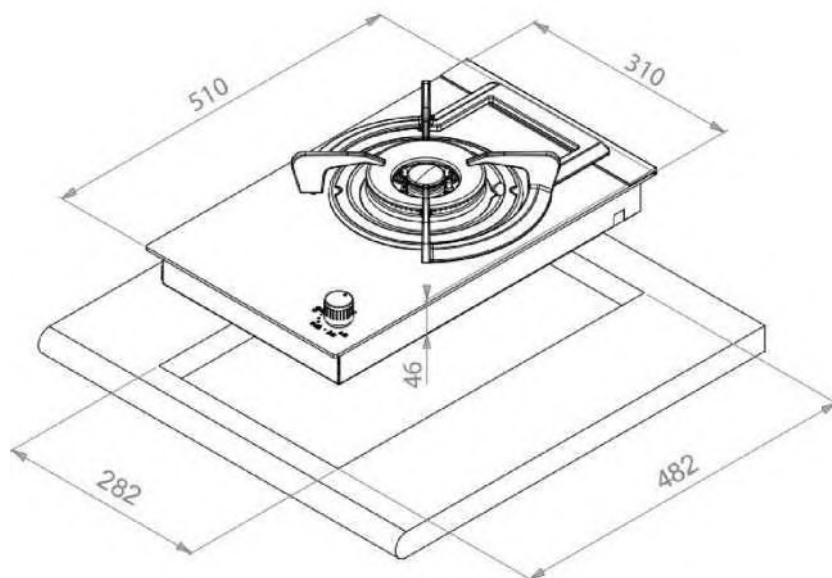
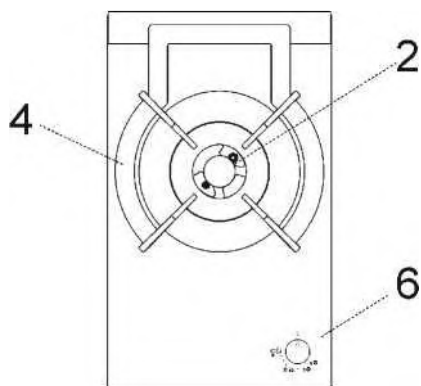
Agradecemos sinceramente por ter adquirido um dos nossos produtos.

Estamos certos de que este novo e moderno aparelho, prático e funcional, fabricado com materiais de primeira qualidade, satisfará plenamente as suas exigências. O equipamento é fácil de utilizar; todavia, para obter os melhores resultados é importante ler atentamente este manual antes de o utilizar.

As instruções apresentadas só são válidas para os países de destino cujos símbolos de identificação aparecem no início deste manual de instruções e na etiqueta do aparelho.

O fabricante não poderá ser responsabilizado pelos possíveis danos causados a pessoas ou a coisas devido a uma instalação incorreta ou pelo uso inadequado do aparelho.

A casa fabricante não responde pelas possíveis imprecisões contidas neste manual, imputáveis a erros de impressão ou transcrição. O aspeto estético das figuras tem um valor meramente indicativo. Ao fabricante reserva-se a faculdade de fazer as modificações que considere necessárias ou úteis nos seus produtos para satisfazer as necessidades do usuário, sempre que não altere as características essenciais funcionais e de segurança. **Esta placa foi projectada para ser utilizada unicamente como aparelho de cozinha: qualquer outro uso (como aquecer ambientes) deve considerar-se impróprio e perigoso.**

DESCRIÇÃO DAS PLACAS DE COZINHA**MODELO: PGA-4130**

2 Queimador "DUAL" de 6000 W
4 Grelha 1 F "DUAL"
6 Botão giratório do comando do

Atenção; este aparelho foi concebido para uso doméstico, em ambientes domésticos e por pessoas privadas. Deve ser utilizado por adultos responsáveis. Não permita que crianças brinquem com ele. Durante a utilização do aparelho este fica sujeito a um aquecimento considerável. Vigie as crianças e as pessoas sem autonomia.

ADVERTÊNCIA:

Crianças de idade inferior a 8 anos devem estar afastadas, quando não estejam sob vigilância de adultos.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com menos de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, com falta de experiência e conhecimentos de cozinha, sempre e quando estejam sob supervisão de alguém responsável, bem como, tenham recebido instruções sobre o uso seguro do aparelho e inteirados dos riscos existentes.

As crianças não devem brincar com a placa.

As crianças não devem fazer a limpeza ou a manutenção do aparelho sem supervisão de um adulto.

USO

1) QUEIMADORES TRADICIONAIS

Na superfície da placa de cozinha, está serigrafado um esquema sob cada botão giratório, que nos indica o queimador ao qual se refere.

Depois de abrir o passador da rede, ou da garrafa de gás, acenda os queimadores como abaixo se explica:

- **Acendimento eléctrico automático**

Pressione e faça girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão giratório correspondente ao queimador que deseja utilizar até alcançar a posição de "Máximo" (chama grande fig.1). De seguida pressione o comando até ao fundo.

- **Acendimento de queimadores com termopar de segurança.**

Nos queimadores com termopar de segurança, gire o botão correspondente ao queimador que deseja no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, até à posição de "Máximo" (chama grande fig.1), pressione-o até atingir o máximo. Aceso o queimador, mantenha o botão giratório pressionado durante uns 10 segundos. No caso de a chama se apagar involuntariamente, feche o botão giratório do comando do queimador e espere pelo menos 1 minuto antes de tentar acendê-lo de novo.

Como utilizar os queimadores

Para obter o máximo rendimento com o mínimo consumo de gás, lembramos o seguinte:

- Utilize tachos adequados a cada queimador (ver a tabela seguinte fig. 2)
- Ponha o botão giratório na posição de "Mínimo" uma vez atingida a ebulição chama pequena fig.1).
- Utilize sempre tachos e panelas com a tampa.

Queimador "DUAL":

Regulação da coroa interna independentemente da externa, (na prática, um queimador duplo gerido por um só botão giratório), grande flexibilidade de utilização, graças à possibilidade de acionar só a chama interna ou todo o queimador (chama interna e chama externa em simultâneo).

ACENDIMENTO E FUNCIONAMENTO DO QUEIMADOR "DUAL".

Coloque a panela sobre o queimador antes de acender a placa.

Apesar de funcionar com um único botão giratório, o queimador "DUAL" pode funcionar de dois modos distintos.

A) Funcionamento total do queimador: partindo da posição de desligado ● é necessário pressionar o botão giratório, e em simultâneo rodá-lo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao máximo do registo da saída do gás ★, obtendo assim o máximo caudal nas duas coroas do queimador.

Com as duas chamas acesas, mantenha o botão giratório pressionado até que o dispositivo suporte o queimador aceso automaticamente.

A partir deste momento será possível regular a intensidade das chamas, rodando o botão giratório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (desde a posição de máximo caudal das chamas interna e externa).

Para apagar o queimador, rode o botão giratório no sentido dos ponteiros do relógio até fazer coincidir o indicador do botão com o símbolo ● de apagado.

B) – Só funcionamento da chama interna:

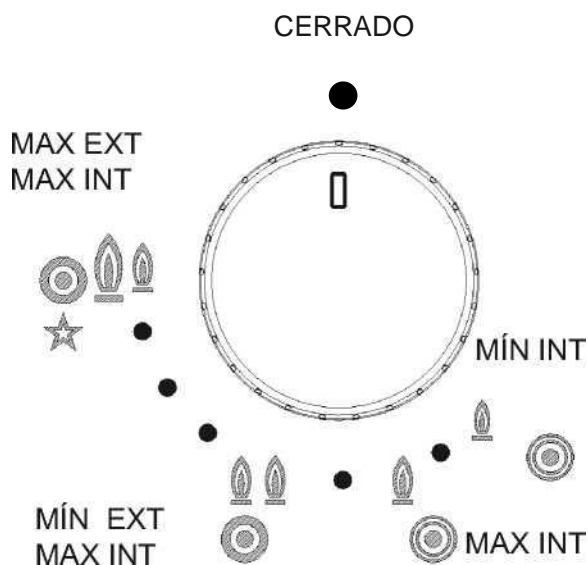
Depois de acender o queimador pondo a chama interna no máximo de caudal, e a chama externa no mínimo como se descreveu anteriormente, gire no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão giratório até atingir o máximo; a chama interna ficará no caudal máximo e a externa apagar-se-á.

Para alcançar a posição de caudal mínimo na chama interna, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Apagado:

para apagar o queimador, rode o botão giratório no sentido dos ponteiros do relógio até fazer coincidir o registo do botão com o símbolo ● de apagado.

Uma vez que o queimador "DUAL" está em funcionamento em qualquer dos dois modos descritos, é possível passar de um modo ao outro, simplesmente pressionando e rodando o botão giratório até alcançar a posição desejada.



USO

Queimadores	Ø Painelas (cm)
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	8 ÷ 16

ADVERTÊNCIAS:

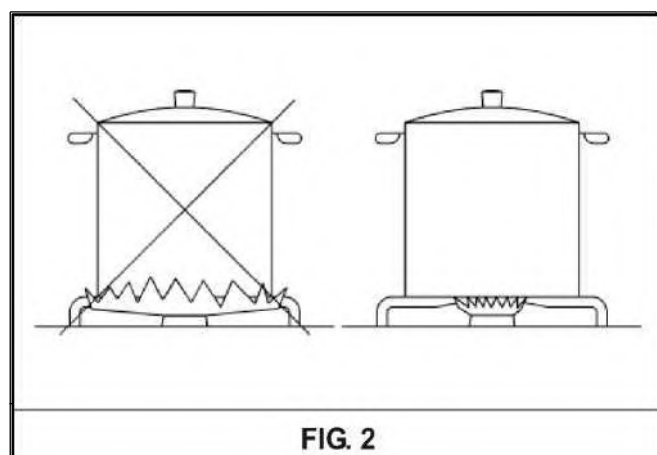
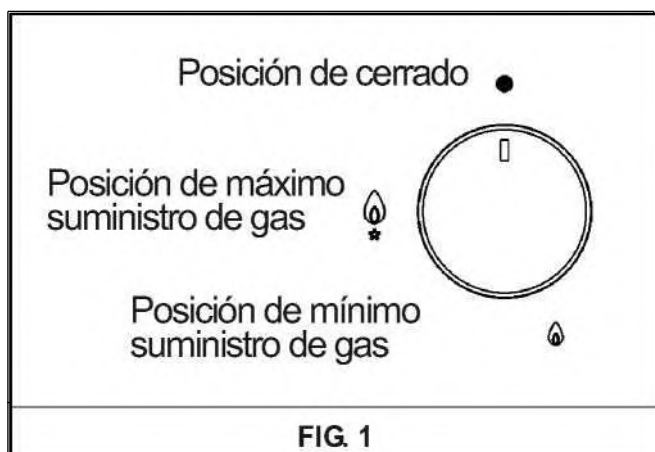
- O acendimento dos queimadores com termopares de segurança só se pode efetuar quando o botão (chama grande fig. 1) giratório se encontra na posição de "Máximo".
- No caso de faltar a corrente elétrica, é possível acender os queimadores utilizando fósforos.
- Não deixe sem vigilância o aparelho durante a sua utilização e assegure-se de que não há crianças por perto. Comprove que as asas dos tachos e painelas estejam colocadas corretamente, vigie a cozedura dos alimentos que utilizam óleos, azeites e gorduras, dado que são substâncias facilmente inflamáveis.
- Não utilize "sprays" perto do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não arraste as painelas sobre o vidro da placa, evitando assim que se risque.

- Se encontrar alguma quebra na superfície vidrada da placa, desligue imediatamente o aparelho da rede.
- Não utilize a placa de cozedura como superfície de apoio.
- Não coloque painelas com fundo instável ou deformado sobre o queimador, poderiam tombar e derramar o líquido contido, provocando acidentes.
- Não é permitida a utilização deste aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas e mentais reduzidas, ou que não tenham conhecimento de utilização de equipamentos elétricos, a menos que estejam sob controlo ou recebam instruções por parte de pessoas adultas e responsáveis para a sua segurança. Há que ter em atenção às crianças para que não brinquem com o aparelho.
- Não coloque as painelas de modo que ultrapassem os bordos da placa de cozedura.

ATENÇÃO:

Em caso de quebra do vidro da placa de cozedura:

- Apague de imediato todos os queimadores e todos os elementos elétricos à volta, desligue da alimentação elétrica a placa.
- Não toque na superfície da placa.
- Não utilize a placa.

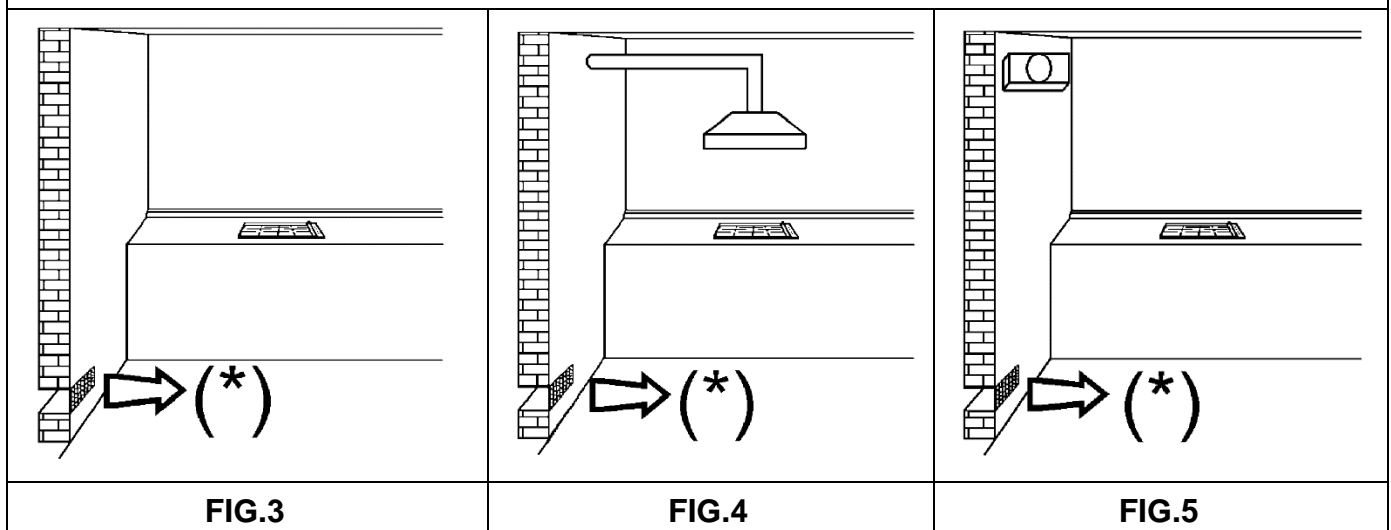


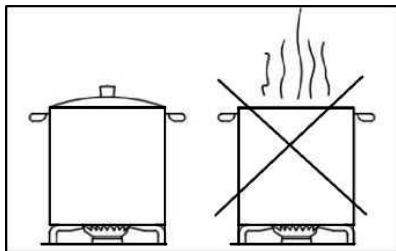
USO**ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS PARA O UTILIZADOR:**

- O uso de uma placa de gás produz calor e humidade no local onde está instalada. Por consequência, é necessário garantir uma boa ventilação do local mantendo livres de obstáculos as entradas de ar naturais (fig. 3) e ativando um dispositivo mecânico de ventilação (exaustor de cozinha ou eletro-ventilador fig. 4 e fig. 5).
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode requerer uma ventilação suplementar, como a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, aumentando a potencia da aspiração mecânica existente.
- Não altere nem modifique as características técnicas do produto, isso é perigoso.
- Se resolver deixar de utilizar este aparelho (ou substituir um modelo velho), antes de entregar no Ecoponto, recomendamos inutilizá-lo segundo a normativa vigente em matéria de tutela da Saúde e Ambiental prevista para estes casos, anulando as partes que podem provocar danos, especialmente a crianças, que poderiam utilizar o aparelho para brincar.
- Não toque no aparelho com os pés e as mãos molhadas ou húmidas.
- Não utilize o aparelho descalço.
- O fabricante não pode considerar-se responsável por eventuais danos por usos impróprios, errados e irracionais.
- Durante e imediatamente depois da utilização, algumas partes da placa de cozinha atingem temperaturas muito elevadas; evite tocar-lhe.
- Após a utilização da placa a gás, certifique-se que o manípulo se encontra em posição de fechado e, desligue o passador principal de fornecimento de gás ou feche a garrafa do gás.
- Em caso de anomalias de funcionamento dos passadores de gás, ponha-se em contacto com os serviços de assistência técnica.

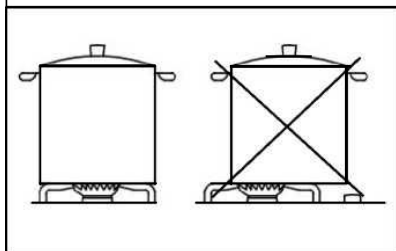
Esta placa de cozinha foi projetada para ser utilizada unicamente como aparelho de cozinha; qualquer outro uso (como aquecer ambientes) tem de ser considerado impróprio e perigoso.

(*ENTRADA DE AR: VER CAPITULO INSTALAÇÃO (PARAGRÁFOS 5 Y 6)FIG. 3

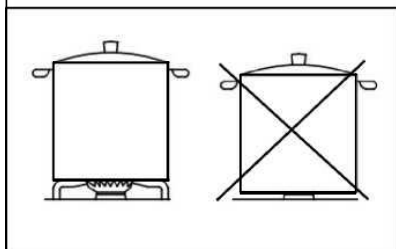


USO**CONSELHOS PARA AFORRAR ENERGÍA E EVITAR DANOS NOS RECIPIENTES**

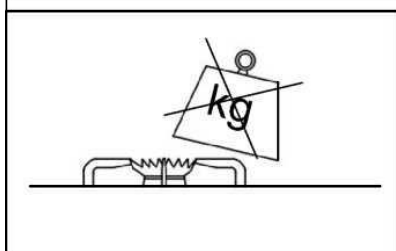
- *Para evitar desperdiçar energia não cozinhe sem tampa ou com esta mal colocada.*



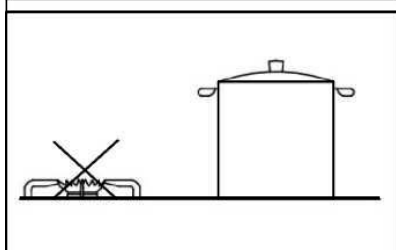
- *Centre bem o recipiente com o queimador. Não coloque recipientes grandes próximos dos manípulos, estes podem danificar-se com o excesso de temperatura.*



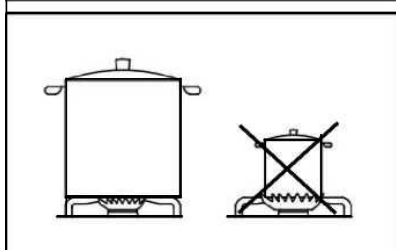
- *Nunca coloque um recipiente diretamente sobre o queimador, coloque-o sobre as grelhas; certifique-se que estão bem colocadas antes de serem usadas.*



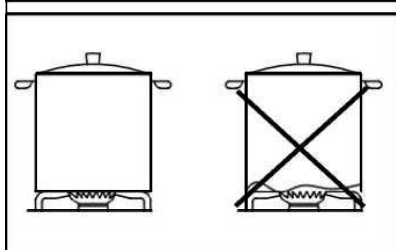
- *Movimente os recipientes com cuidado sobre a placa de cozinha, não a danifique nem coloque sobre ela pesos.*



- *Não retirar o recipiente e deixar o queimador aceso, isto pode causar graves danos.*



- *Utilize o queimador de tamanho apropriado para cada recipiente. Não utilize recipientes menores que o tamanho do queimador. A chama não deve entrar em contacto com os laterais do recipiente.*



- *Utilize sempre recipientes com o fundo em bom estado, plano e grosso. Os recipientes deformados podem tombar.*

LIMPEZA**ATENÇÃO**

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede elétrica e da rede de gás.

2) PLACA DE TRABALHO

Para manter brilhante a superfície de vidro, é fundamental lavá-la depois de cada uso utilizando água tépida de sabão, limpá-la e secá-la.

Do mesmo modo, devem lavar-se as grelhas esmaltadas "A", "B" e "C", assim como as cabeças do queimador e os espalhadores (fig.6-7) e limpar também os isqueiros "AC" e os sensores termopares "TC" (fig.6). Estes componentes não se devem lavar na máquina de lavar loiça.

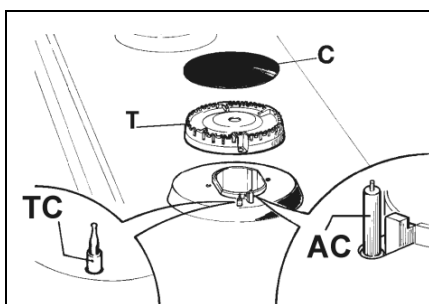
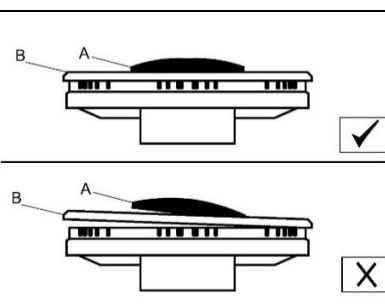
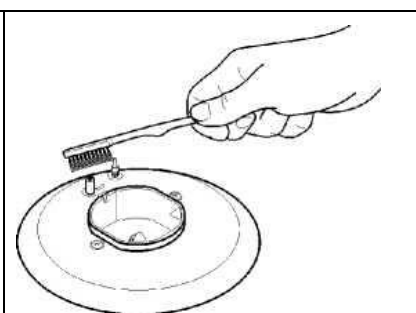
Lave-os suavemente com uma pequena escova de nylon, como se vê (fig.8) e deixe-os secar completamente. A limpeza deve efetivar-se com a placa e os seus componentes a frio, sem utilizar esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó, nem sprays corrosivos.

Não permita que as superfícies da placa permaneçam em contacto com produtos como vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou tomate.

ADVERTÊNCIAS:

Ao voltar a montar os componentes da placa, é necessário seguir os seguintes conselhos:

- **Certifique-se que as ranhuras dos espalhadores "T" (fig. 6/A) não estejam obstruídas por corpos estranhos.**
- **Certifique-se que o espalhador "A", "B", "C" (fig.6-7) está colocado corretamente na cabeça do queimador.**
- **Isto comprova-se quando o espalhador está corretamente estável.**
- **Se encontrar alguma dificuldade na abertura ou fecho de algum passador, não force, solicite com urgência o serviço de assistência técnica.**
- **As grelhas devem ser colocadas e centradas nos encaixes. Deve ser verificada a sua correta estabilidade.**
- **Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.**

**FIG.6/B****FIG.6****FIG.7****FIG.8**

LIMPEZA

ATENÇÃO :

Antes de cada operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de gás e da alimentação elétrica.

Vitrocerâmica

Para manter brilhante a superfície da vitrocerâmica, é aconselhável tratar a superfície vítrea antes da primeira utilização com um produto à base de silicone, formando uma película protetora contra a água e a sujidade. Esta película protetora não é duradoura, pelo que se aconselha a renová-la com frequência.

É fundamental limpar sempre a superfície depois da sua utilização, quando o vidro ainda se encontra quente.

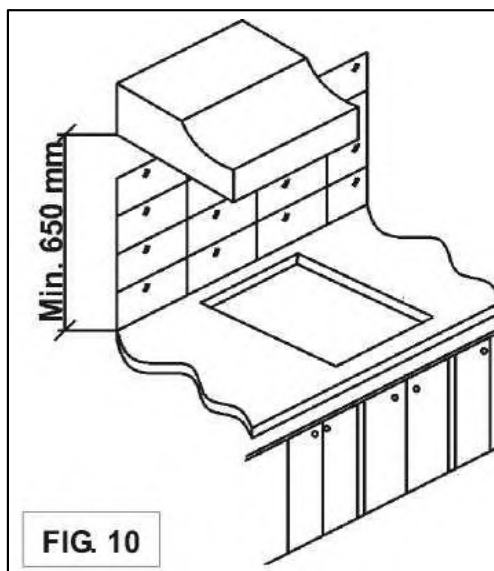
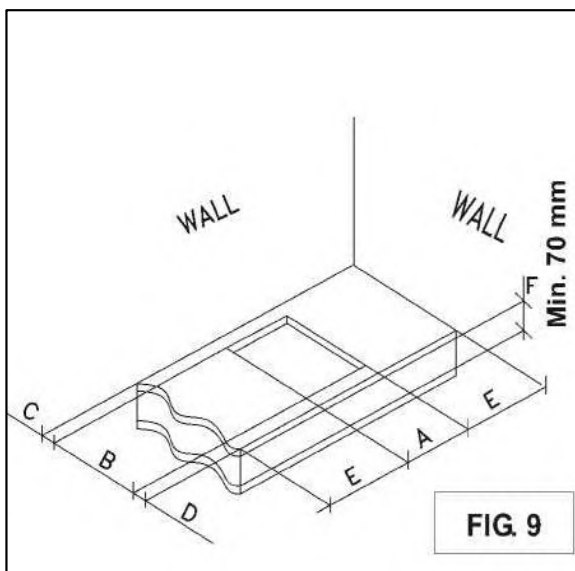
Não utilize esponjas metálicas, produtos abrasivos, nem sprays corrosivos para efetuar a limpeza.

Dependendo do grau de sujidade, cabe recordar o seguinte:

- Para manchas ligeiras é suficiente utilizar uma esponja húmida.
- A sujidade resistente e encrustada, elimina-se facilmente com uma raspadora (fig. 6/B), não incluída com a placa de cozinha, que encontrará facilmente no mercado local. Utilize-a com precaução, pois poderá provocar golpes.
- Os restos dos líquidos derramados pelas panelas, eliminam-se com vinagre ou limão.
- Tome atenção para não deixar cair açúcar ou alimentos açucarados sobre a placa durante o seu funcionamento. Se isso suceder, desligue a placa e lave imediatamente as manchas ainda quentes, utilizando água quente e uma raspadora.
- No caso de limpar mal a placa ou manipular incorretamente os recipientes, com o tempo é possível que apareçam manchas, reflexos metálicos ou riscos.
- Ainda que sejam difíceis de eliminar, estes riscos não tem qualquer influência no normal funcionamento da placa de cozinha.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.

MEDIDAS QUE É PRECISO RESPEITAR (eM mm)

	A	B	C	D	E	F
1F (30)	282	482	59	59	300 min.	Min. 70 mm



INSTALAÇÃO**INFORMAÇÃO TÉCNICA PARA O PESSOAL ENCARGADO DA INSTALAÇÃO**

A instalação, todas as regulações, as transformações e as operações de manutenção citadas nestes textos, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal qualificado.

O fabricante não poderá ser responsável pelos possíveis danos causados a pessoas, animais ou coisas, por uma instalação deficiente do equipamento.

Durante a vida útil dos aparelhos, os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos só poderão ser modificados pelo fabricante ou por um técnico devidamente autorizado.

3) MONTAGEM DA PLACA DE COZINHA

Depois de abrir a embalagem externa e de retirar todos os componentes da embalagem interna, certifique-se que a placa de cozinha se encontra em bom estado. Em caso de dúvida recorra ao revendedor.

Os componentes da embalagem (cartão, sacos plásticos, poliestireno expandido, agrafos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças, dado que constituem fontes potenciais de perigo.

Para encastrar a placa, é necessário efetuar um cort no tampo do móvel de cozinha com as medida indicadas na fig.9 e verificar as medidas mínimas d espaço em que vamos encastrar o aparelho (fig. 10).

O aparelho está classificado como produto de classe 3, pelo que está sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas destinadas a estes aparelhos.

Informa-se o instalador que o aparelho pode ser instalado junto a uma parede lateral, (à esquerda ou à direita), com uma altura superior à placa de cozinha como se demonstra na fig.9.

4) FIXAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

A placa está dotada de uma junta especial que impede qualquer tipo de infiltração de líquidos no móvel. Para aplicar corretamente esta junta, é necessário atender escrupulosamente às seguintes instruções:

- Retire todas as partes móveis da placa de cozinha.
- Corte a junta em 4 partes com o comprimento necessário para a colocar nos 4 rebordos do vidro.
- Volte a placa e coloque devidamente o lado adesivo da junta "E" (fig.11) debaixo do rebordo de maneira que o lado externo da junta coincida perfeitamente com o bordo perimétrico do vidro. Os extremos das tiras da junta devem encaixar-se sem sobreposição.
- Cole a junta ao vidro de modo uniforme e seguro com os dedos.
- Coloque a placa de no orifício aberto no tampo da cozinha e aperte-a com parafusos "F" dos ganchos de fixação "G" (ver fig.12).
- Para evitar o contacto involuntário com a caixa da placa sobreaquecida durante o seu funcionamento, é necessário colocar um frontal em madeira com uma largura mínima de 70 mm, imediatamente abaixo do tampo da cozinha (fig.9).
- Para fixar a placa ao tampo de cozinha é aconselhável não utilizar aparafusadoras elétricas, mas utilizar chaves manuais para exercer uma pressão moderada nos ganchos de fixação.



FIG.11

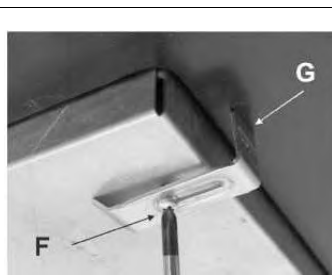


FIG.12

INSTALAÇÃO

REGRAS IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Informa-se o instalador que o aparelho pode ser instalado junto a uma parede lateral, (à esquerda ou à direita), com uma altura superior à placa de cozinha como se demonstra na fig.9.

Além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes à placa devem resistir a uma temperatura de 90° C.

No caso de o tampo da bancada ser em laminado, este deve resistir a temperaturas nunca inferiores a 150° C, para evitar que se descole o seu revestimento.

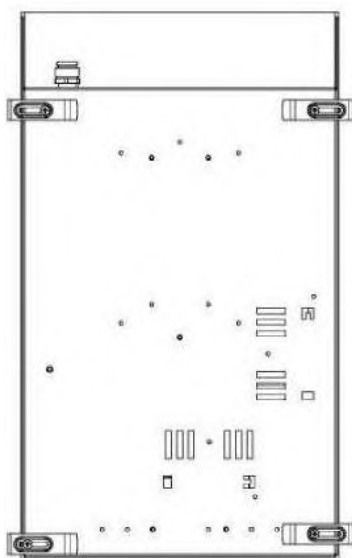
A instalação do aparelho deve cumprir as disposições das normas vigentes.

Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Por isso, deve ser ligado conforme as regras de instalação mencionadas anteriormente. É necessário prestar uma atenção especial às disposições aplicáveis em matéria de ventilação e climatização que se descrevem a seguir.

5) VENTILAÇÃO LOCAL

Para garantir o correto funcionamento do aparelho, é indispensável que o local onde é instalado, seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária deverá ser a requerida para uma combustão normal de gás e com ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³.

Posicionamento e fixação dos ganchos na parte inferior



O fluxo natural do ar deve ter lugar por via direta, através de aberturas permanentes, efetuadas nas paredes do local que se pretende ventilado. Essas aberturas devem dar para o exterior e terem uma secção mínima de 100cm² (ver fig.3). Devem ser feitas de modo a não serem obstruídas.

Também é permitida a ventilação indireta mediante extração do ar de locais contíguos os quais se devem ventilar, sempre que se observem escrupulosamente as disposições das normas vigentes.

ATENÇÃO: *se os queimadores da placa de cozinha estão desprovidos do termopar de segurança, a abertura de ventilação deve ter uma secção mínima de 200cm².*

6) COLOCAÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos de cozinha a gás devem descarregar os produtos da combustão através de exaustores ou chaminés de extração de fumos, ligados por tubos de extração de fumos e odores, diretamente ao exterior, (ver fig.4).

No caso de que não seja possível aplicar o exaustor e que se respeitem totalmente as disposições relativas à ventilação, mencionadas nas normas vigentes, podemos utilizar um ventilador montado junto a uma janela ou sobre uma parede que dê para o exterior, o qual deverá ser ligado ao mesmo tempo que o aparelho (ver fig.5).

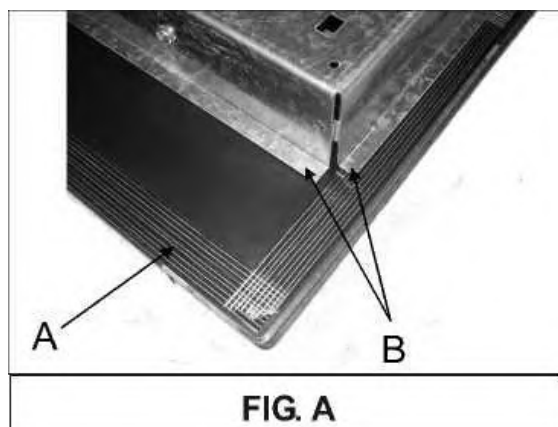


FIG. A

Atenção: *Não permita que o rebordo em vidro (A) seja apoiado sobre o tampo de cozinha ou sobre a superfície de trabalho, será o rebordo da caixa de metal (B) que será apoiado no tampo (fig. A). É muito importante respeitar as medidas de encaixe.*

INSTALAÇÃO**7) LIGAÇÃO DO GÁS.**

Antes de ligar o aparelho, certifique-se que os dados técnicos da etiqueta de identificação, situada na parte inferior da placa, estão de acordo com os da rede de distribuição de gás.

As instruções contidas neste manual e as que se encontram na parte inferior da placa, indicam como regular o aparelho: tipo de gás e pressão de funcionamento.

Quando o gás é distribuído pela rede, é necessário ligar o aparelho à instalação de gás da vivenda.

- Com tubo metálico de aço, conforme as normas vigentes, cujas uniões devem ser feitas com conectores roscados segundo a norma EN 10226.
- Com tubo de cobre em conformidade com as normas vigentes, cujas uniões devem ser feitas com conectores de vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, de acordo com as normas vigentes, com uma extensão máxima de 2 metros e junta de união também segundo as normas vigentes. Este tubo deve ser instalado de modo a não entrar em contacto com partes móveis do mobiliário da cozinha (por exemplo, gavetas), nem atravessar zonas de mobiliário de cozinha em que se guardem objetos.

Quando o fornecimento de gás provém diretamente de uma garrafa, deve ligar-se o aparelho através de um regulador de pressão em conformidade com as normas vigentes:

- Com tubo de cobre em conformidade com as normas vigentes, cujas uniões devem ser feitas com conectores roscados de vedação mecânica.
- Com tubos flexíveis em aço inoxidável de parede contínua segundo as normas vigentes, com uma extensão máxima de 2 metros e com juntas de união também segundo as normas vigentes. Este tubo deve ser instalado de modo a não entrar em contacto com partes móveis do mobiliário de cozinha (por exemplo, gavetas), nem atravessar zonas do mobiliário de cozinha em que se guardem objetos. Para facilitar a ligação do regulador de pressão montado na botija do gás com um bocal de conexão, é aconselhável utilizar um adaptador especial no tubo flexível. Este tipo de adaptador encontra-se facilmente no mercado.

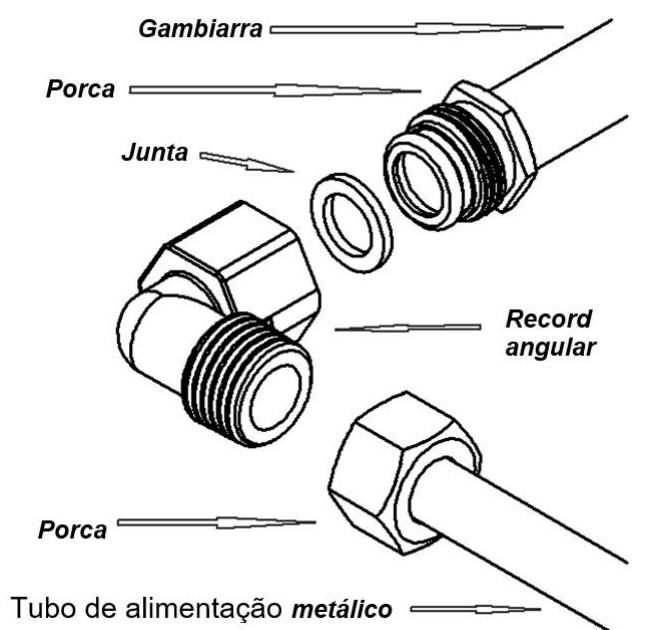
Uma vez efetuada a ligação, certifique-se da sua perfeita estanquicidade utilizando uma solução de água e sabão, sem aplicar nenhuma chama.

ADVERTÊNCIAS:

- Lembramos que o conector de entrada de gás no aparelho é roscado 1/2 " gás cónico macho, segundo as normas EN 10226.

O aparelho cumpre com as disposições das sub-regulações para Diretivas Europeias:
-Regulamento (EU) 2016/426.

Além disso, as paredes e as superfícies adjacentes e circundantes à placa de cozinha devem resistir a uma temperatura de 90 °.



INSTALAÇÃO**8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA**

IMPORTANTE: a instalação tem que ser executada segundo as instruções do fabricante. Uma instalação defeituosa pode provocar danos em pessoas, animais ou coisas, prejuízos pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

A ligação eléctrica deve ser feita em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

- Verificar as etiquetas na parte inferior da placa, onde se encontram as características de tensão, alimentação e potência, para o uso adequado na utilização dos cabos de ligação eléctrica.
- Antes de efetuar a ligação, constate que a tomada e a instalação estão providas de uma ligação terra eficaz, segundo as normas e disposições legais, atualmente em vigor. Declina-se toda e qualquer responsabilidade pela não observância destas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação se efetua mediante tomada de corrente:

- Se o cabo de alimentação "C" não tem ficha (ver fig.13), aplique uma ficha normalizada e adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação. Ligue os cabos segundo o esquema da fig.13 tendo em atenção o respeito pelas seguintes correspondências:

letra L (fase) = cabo de cor castanha;
letra N (neutro) = cabo de cor azul;
símbolo terra (⊕) = cabo verde e amarelo.

- O cabo de alimentação deve colocar-se de modo a que não alcance em nenhum ponto a temperatura de 90°.
- Não utilize reduções, adaptações ou derivações para efetuar a ligação, pois podem provocar falsos contactos e perigosos sobreaquecimentos.
- A tomada deve ficar em local acessível, depois de efetuar o encaixe.

Quando a ligação se efetua diretamente à rede eléctrica:

- Interponha um interruptor omnipolar entre a rede e o aparelho, capacitado para a carga do aparelho, segundo as normas vigentes.
- Lembre-se que o cabo terra não pode ser interrompido por um interruptor.

Para obter maior segurança, também é possível proteger a ligação eléctrica com um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomenda-se, vivamente, fixar o cabo terra de cor verde-amarelo a um eficiente ponto terra.

Antes de efetuar uma qualquer intervenção na parte eléctrica do aparelho, é absolutamente necessário desligá-lo da rede.

Se houver necessidade de alterações na instalação eléctrica doméstica, ou se houver incompatibilidade entre a ficha e a tomada do aparelho, terá sempre de ser pessoal qualificado profissionalmente a comprovar que a secção dos cabos da ficha sejam adequados à potencia absorvida pelo aparelho.

ADVERTENCIAS:

todos os nossos produtos estão conforme as Normas Europeias e as respetivas emendas. Pelo que o produto está conforme os requisitos das Diretivas Europeias em vigor referentes a:

- Compatibilidade magnética (EMC);
- Segurança eléctrica (LVD);
- Restrição do uso de certas substancias perigosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP)

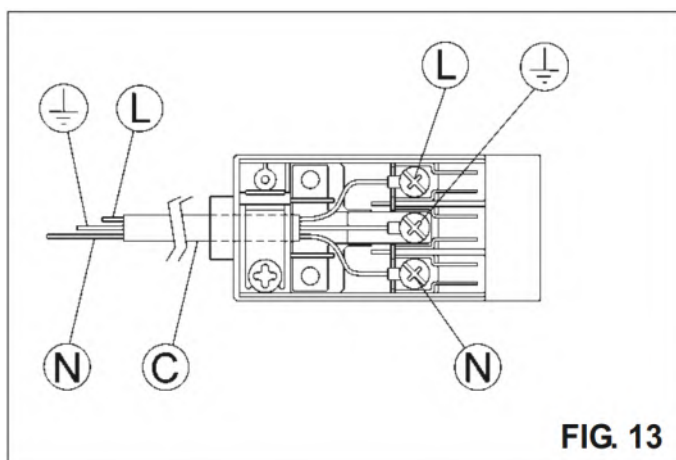


FIG. 13

AFINAÇÕES

Há que desligar o equipamento antes de efetuar qualquer afinação.

Uma vez terminadas as afinações ou pré-afinações, os selos devem ser restabelecidos por um técnico.

Não é necessária a afinação de ar primário nos nossos queimadores.

Subentende-se que esta afinação só se deve efetuar nos queimadores que funcionam com G20, enquanto que os queimadores que funcionam com G30 ou G31 o parafuso deverá apertar-se até ao fundo (no sentido dos ponteiros do relógio).

- No caso do queimador "DUAL", o parafuso de regulação situado no interior do pino da torneira regula a chama central, enquanto o parafuso situado ao lado da torneira regula a chama externa.

As referidas operações podem efetuar-se comodamente, independentemente da posição em que está colocada a placa de cozinha, no móvel.

OS QUEIMADORES NÃO REQUEREM NENHUMA AFINAÇÃO DE AR PRIMÁRIO.

9) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo".

- Acender o queimador e pôr o manípulo na posição de "Mínimo" (chama pequena fig.1).
- Retirar o manípulo "M" (fig.14 – 14/A) da torneira, que está posto à pressão no pino da mesma.
- O by-pass para o ajuste do caudal mínimo pode estar: ao lado da chave (fig.14) ou no interior da barra. Em qualquer dos casos, o ajuste faz-se mediante a introdução de uma pequena chave de parafusos "D" ao lado da chave (fig.14), ou no furo "C" dentro da chave do gás (fig.14/A).
- Gire para a direita ou para a esquerda do by-pass, o ajuste correto da chama até à posição do alcance limitado.

ADVERTÊNCIA:

Antes de regular o mínimo do queimador "DUAL" retire o casquilho "E" (fig. 14).

No caso do queimador "DUAL", o parafuso de afinação situado no interior do pino do passador, regula a chama central, enquanto que o parafuso situado ao lado do passador regula a chama externa.

Lubrificação dos passadores.

Se um passador estiver bloqueado, não forçar e pedir assistência técnica.

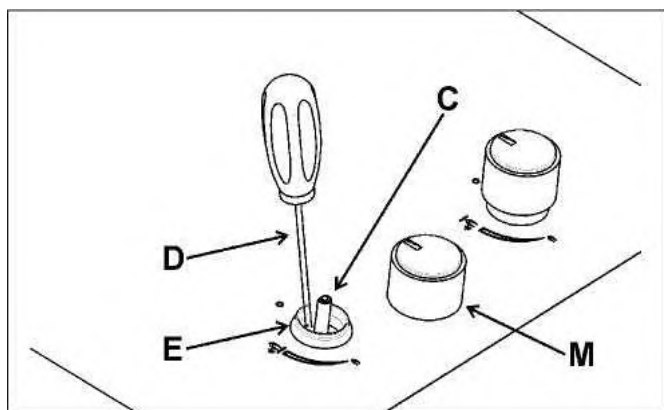


FIG. 14

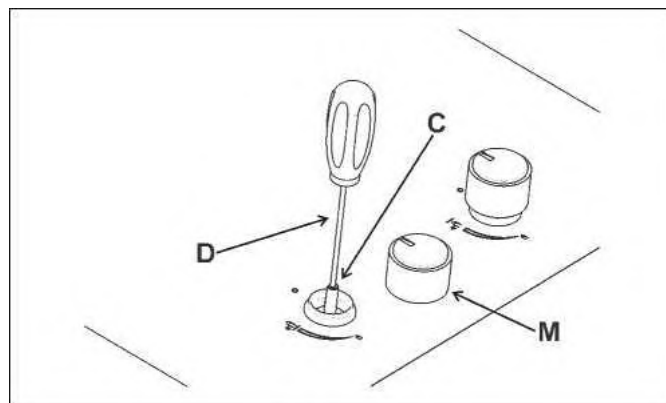


FIG. 14/A

TRANSFORMAÇÕES

10) MUDANÇA DE INJECTORES.

Os queimadores podem adaptar-se a diferentes injetores de gás.

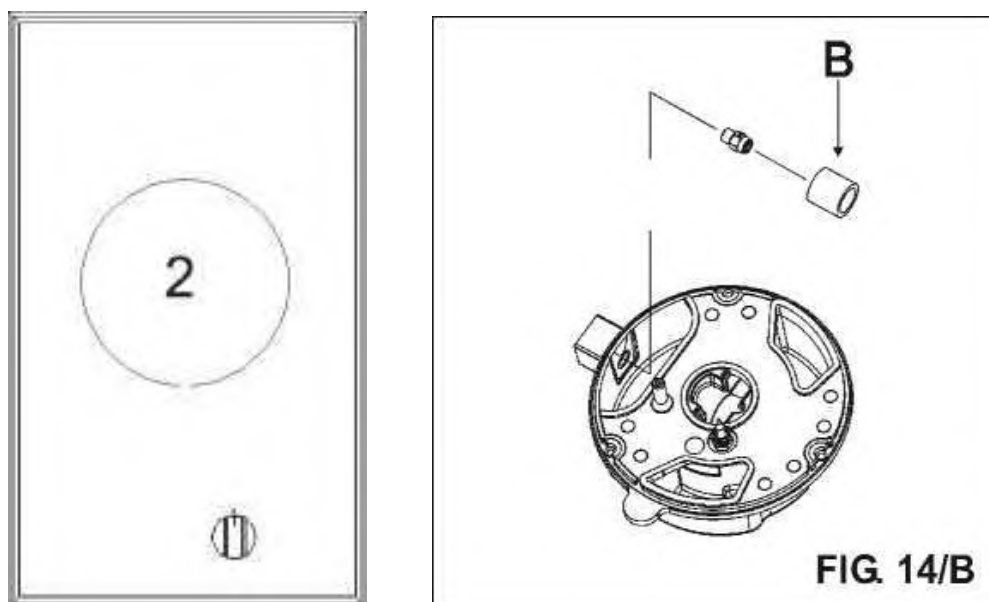
Para efetuar a operação de troca de injetores, é necessário retirar os espalhadores dos queimadores, desenroscar o injetor "A" (ver fig.15) com a chave correta "B" e trocá-lo pelo injetor adequado que se pretende usar.

É aconselhável apertar o injetor com firmeza.

Depois de realizar as mudanças mencionadas, o técnico deve regular os queimadores como se explica no parágrafo 9, selar os órgãos de regulação ou pré-regulação e substituir a etiqueta de identificação por uma nova etiqueta correspondente à nova regulação de gás efetuada no aparelho. Esta etiqueta está incluída na pequena bolsa de peças para troca.

Para facilitar o trabalho do instalador, de seguida apresentamos uma tabela com os caudais, os caudais térmicos dos queimadores, o diâmetro dos injetores e a pressão de exercício para os diferentes tipos de gás.

DISPOSICION DE LOS QUEMADORES



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO mbar	CAUDAL TÉRMICO		DIÂMETRO INJETOR	CAUDAL TÉRMICO (W)		EEgas burner*
No.	DENOMINAÇÃO			gr/h	l/h		Min.	Max.	
2	DUAL	BUTANO - G30	30	436	571	2 x 80 B + 46 B	3500	6000	56,4 %
	total	NATURAL - G20	20			2 x 125 A + 71 A	3500	6000	
	DUAL	BUTANO - G30	30	58	76	46 B	400	800	N A
	central	NATURAL - G20	20			71 A	400	800	

**Em conformidade com o Regulamento No 66/2014 da UE em que se estabelecem medidas para a aplicação da Diretiva 2009/125/CE, o rendimento (EEgas queimador) foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última revisão com o G-20.*

****Montagem com o casquilho (B), (ver a Fig. 14/B).**

MANUTENÇÃO**TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO**

TIPO DE PLACA DE COZINHA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa de cozinha a gás	H05 RR-F	Secção 3 x 0.75 mm ²

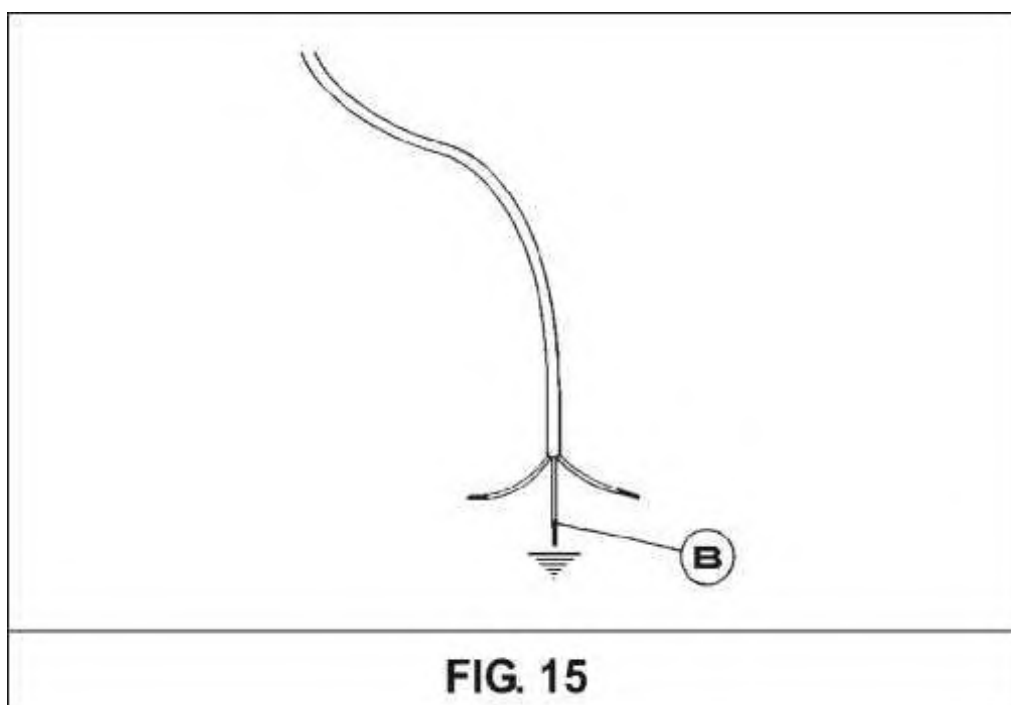
ATENÇÃO!

No caso de substituir o cabo de alimentação, o instalador deve dispor de um cabo de terra "B" mais comprido que os condutores de fase (fig.15) e deverá respeitar as advertências indicadas no parágrafo 8.

ADVERTÊNCIA: A MANUTENÇÃO DEVE SER FEITA SÓ E EXCLUSIVAMENTE POR PESSOAL



No caso de falha ou rutura do cabo, retire-o e não lhe toque. Mais, deverá desligar a ficha do dispositivo eléctrico e também não acender a chama. Contacte o centro de serviço técnico autorizado mais perto, para que solucionem o problema.



DADOS TÉCNICOS QUE FIGURAM NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

1 QUEIMADOR “DOMINÓ” (30)
“DUAL”

Categoria = II_{2H3+}

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar

G 20 - Natural = 20 mbar

£ Qn Gas Natural = 6.0 kW

£ Qn GPL = 436 gr/h (G30)

Tensão = 220 - 240 V ~

Frequência = 50/60 Hz

DADOS TÉCNICOS DA AFINAÇÃO DO GÁS DO APARELHO

No caso de alterar a cozinha para outro tipo de gás, fazê-lo como se descreve nas instruções para a instalação e uso, bem como substituir a etiqueta pela fornecida com a bolsa de material de substituição.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E REPOSIÇÃO DE PEÇAS.

Antes de sair de fábrica, este equipamento foi testado e provado por pessoal especializado afim de garantir um ótimo resultado de funcionamento.

As peças originais de substituição só se encontram disponíveis nos nossos centros de assistência técnica e em pontos de venda autorizados.

Toda a reparação e reposição que seja necessário efetuar, deverá ser executada com o máximo cuidado e atenção, por pessoal qualificado para o efeito.

Por este motivo, é aconselhável dirigir-se sempre ao concessionário que fez a venda ou ao nosso centro de assistência técnica e especificar a marca, o modelo, o número de série e o defeito detectado no aparelho.

Os dados do aparelho estão gravados na etiqueta de identificação que se encontra na sua parte inferior e na etiqueta da caixa da embalagem.

Esta informação facilitará a localização das peças de substituição adequadas por parte do assistente técnico e permitirá garantir uma intervenção imediata e específica.

De seguida aconselhamos a anotar estes dados, para os ter sempre disponíveis:

MARCA:.....

MODELO:

SERIE:.....

SOLUÇÕES UTILIZADOR

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A chama do queimador não é uniforme.	Existe sujidade no queimador.	Limpe a coroa do queimador.
	Ajuste incorreto do gás.	Chame o serviço técnico.
A chama do queimador muda repentinamente/estala.	Montagem incorreta dos componentes do queimador.	Montar os componentes do queimador corretamente.
A chama demora a acender.	Montagem incorreta do queimador.	Montar os componentes do queimador corretamente.
A chama apaga-se depois de se acender.	Alívio antecipado do manípulo.	Mantenha o manípulo pressionado por mais tempo.
	Problemas no termopar.	Mova o termopar.
		Chame o serviço técnico.
Mudança de cor nas grelhas na zona do queimador.	Situação normal, causada por alta temperatura ou sujidade.	Limpe as grelhas e os componentes do queimador com produtos de limpeza apropriados.
A chama não se acende, quando pressionamos o manípulo (o isqueiro emite chama).	Falta de gás ou resíduos de sujidade no isqueiro.	Abra a válvula de entrada de gás. Limpe o isqueiro com se explica no capítulo , Limpeza.
A chama não se acende, quando pressionamos o manípulo, (o isqueiro não emite chama).	Problemas com o isqueiro ou com a ignição.	Chame um serviço técnico Pando.
O acendimento elétrico não funciona.	Falta de corrente elétrica.	Verifique se a tomada de corrente está ligada, ou se o contador está ligado.
	Montagem incorreta ou falha na ignição.	Chame o serviço técnico da Pando.
Os isqueiros emitem continuamente chispas.	Humidade.	Desligue a alimentação durante 24 horas e deixe que a parte superior seque. Verifique que todos os casquilhos estão montados corretamente.
	Montagem incorreta ou rutura no micro.	Chame o serviço técnico da Pando.

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

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

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

Para solicitar assistência técnica, dentro ou fora de garantia, pode chamar ao telefone acima indicado, ou através do fax ou e-mail. Informamos que as intervenções em garantia cobriram apenas defeito do produto.

CERTIFICADO GARANTIA:

INOXPAN, S.L., como fabricante deste aparelho, garante o mesmo pelo prazo de três anos a partir da data da compra, conforme as seguintes condições:

- 1.A amplitude e extensão da presente garantia assume a reparação, o custo das peças de substituição e a mão de obra, dentro das zonas ou países de distribuição e venda.
- 2.Para exercer o direito de Garantia é necessário apresentar este certificado ao técnico do Serviço Autorizado da Inoxpan, SL (PANDO) quando este o peça, junto com o documento comprovativo da compra (fatura) onde se encontra a identificação do vendedor, data de entrega do produto, os dados identificativos do aparelho e o preço de venda do mesmo.
- 3.Recomenda-se firmemente, que o consumidor ou usuário final deste produto, leia atentamente as instruções de uso e manutenção do produto, bem como as características do mesmo, por forma à aplicação correta da presente garantia e a um melhor conhecimento do produto.
- 4.A presente garantia não afeta os direitos que a legislação vigente de consumo, outorgue aos consumidores, assim como aos direitos estabelecidos no Real Decreto Legislativo 1/2007, de 15 de Novembro.

EXCLUSÕES DA GARANTIA:

Não estão incluídas dentro da presente garantia, aquelas incidências, avarias ou anomalias dos produtos objeto desta garantia, que tenham como causa, alguma das seguintes:

- a) Se a instalação não foi efetuada por um Profissional Especialista Autorizado, Eletricista Qualificado, ou pessoal do Serviço Técnico Autorizado Pando, que cumpram os requisitos standard de segurança e normativa de gás e eletricidade.
- b) Agentes externos: fenómenos atmosféricos, geológicos, inundações, insetos, roedores, pancadas ou utilização sob condições de fornecimento de eletricidade, de água ou de gás inadequadas, etc.
- c) Os inícios e demonstrações de funcionamento ao consumidor ou cliente final.
- d) A inadequada colocação, instalação incorreta ou defeituosa do produto, que não sigam as indicações do manual do utilizador e respetiva instalação.
- e) As partes estéticas de metal, silicone, madeira, plástico, vidro.
- f) Danos estéticos como amolgadelas, riscos, manchas.
- g) Acessórios ou componentes consumíveis, como os queimadores e seus componentes; grelhas ou suportes, e demais peças.
- h) Ausência da placa ou etiqueta de características identificativas do produto.
- i) As alterações de gás.
- j) Negligência, usos indevidos e destinos do produto que não sejam os indicados ou contidos na documentação do produto. A presente garantia cobrirá o produto sempre e quando este seja utilizado para uso doméstico, e nunca em usos de cariz profissional, comercial ou industrial.
- k) As incidências produzidas pelo uso e desgaste normal do aparelho.
- l) Defeitos e danos do produto causados pelo transporte do mesmo, sempre e quando não sejam atribuídos à Inoxpan.SL, sob as condições indicadas no catálogo, secção de devoluções, 24 horas limite a reclamação desde la entrega do produto,
- m) As reparações, modificações ou alterações produzidas no produto por pessoal que não seja do Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando. Por tal motivo a garantia ficaria anulada.
- n) Aquelas deficiências derivadas de uma deficiente utilização e falta de manutenção periódica do produto, tal como se reflete nas pautas com referencia ao manual de instalação do mesmo.

A presente garantia só será válida quando estiver devidamente preenchida. Nela constará o modelo, carimbo do estabelecimento ou loja distribuidor, e deve ir acompanhada da fatura de compra, onde constará a data de aquisição.

MODELO E VERSÃO :		Nº MATRÍCULA:	
INSTALADOR:		DATA DE COMPRA:	
COMÉRCIO:		CARIMBO DO COMÉRCIO:	

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53

www.pando.es
com.pando@pando.es

Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



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/



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
integral*cooking*

PGA-4130



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

Manuel d'installation et d'utilisation
Certificat de garantie

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance accordée à notre entreprise pour l'acquisition d'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la bonne décision.

Chez Pando, nous offrons non seulement des produits de qualité supérieure, mais nous avons également une grande équipe de professionnels qui vous assisteront et vous conseilleront sur toute question pouvant survenir au moment de l'installation ou de l'exploitation.

Nous vous invitons également à visiter notre site Web (www.pando.es/fr) pour mieux nous connaître et où vous pouvez retrouver toute nos gammes de produits avec les informations commerciales et techniques nécessaires.

Vous y trouverez une large sélection de hottes décoratives murales, plafond, îlot et intégration. Quatre types d'installation qui nous permettent de nous adapter à tout type de cuisine en fonction des besoins qui se présentent.

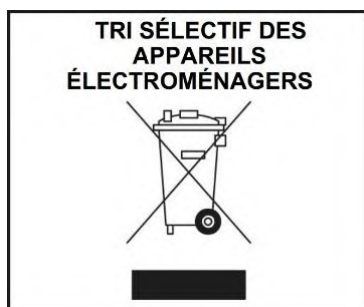
Nous vous montrons également notre collection d'appareils électroménagers essentiels dans n'importe quelle maison. Des appareils tels que notre collection de fours et micro-ondes à hautes performances, des plaques à induction et à gaz qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, des caves à vin pour entretenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions et des lave-vaisselle de intégration avec les dernières technologies disponibles.

Tout cela sous une marque avec une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nous y concentrons le meilleur de notre expérience pour satisfaire tous vos besoins.

Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et apprécierez le confort et les capacités de votre nouvel allié de cuisine.

Merci beaucoup

L'équipe Pando



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 2002/96 / CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET 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

FR - INTRODUCTION

Cher client :

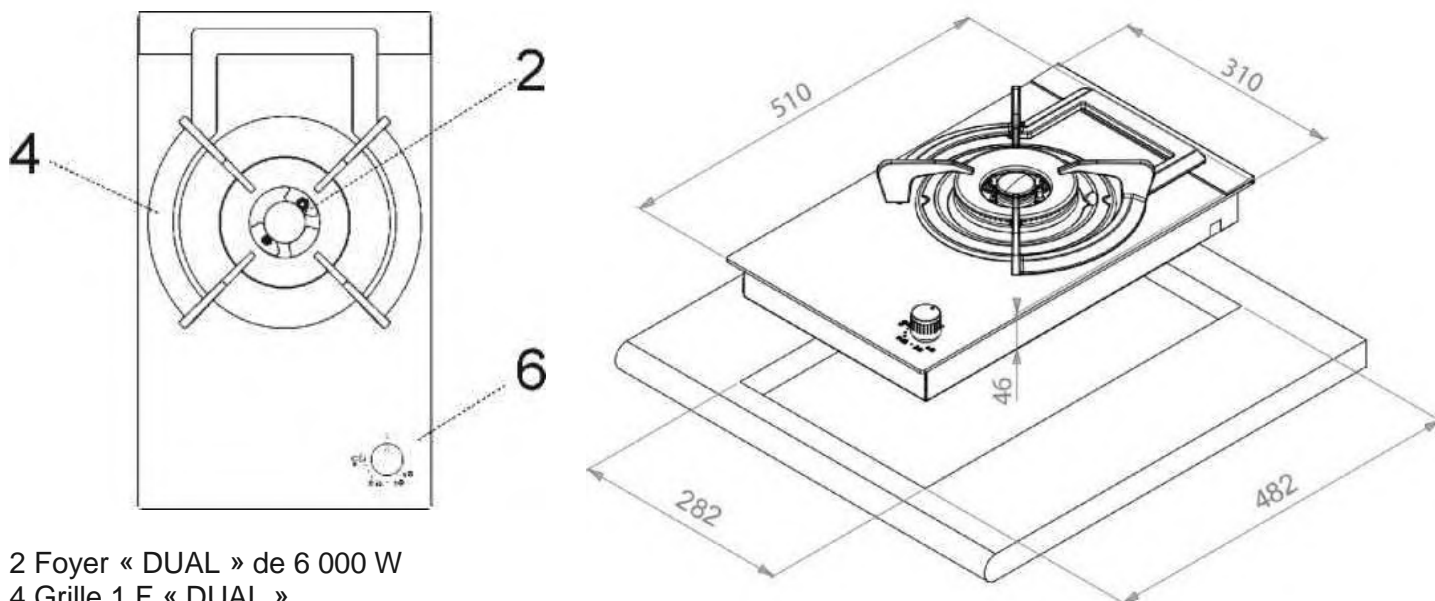
Nous vous remercions sincèrement d'avoir acheté un de nos produits.

Nous sommes sûrs que ce nouveau appareil moderne, pratique et fonctionnel, fabriqué des matériaux de la plus haute qualité, satisfera complètement vos exigences. Il est facile d'utiliser l'équipement ; néanmoins, pour assurer des meilleurs résultats, il est important de lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser.

Les instructions fournies sont valides seulement pour les pays de destination, dont les symboles d'identification sont présentés dans la couverture du manuel d'instructions et dans l'étiquette de l'appareil.

Le fabricant ne peut pas être considéré responsable des dommages éventuels, causés aux personnes ou aux objets comme résultat d'une installation incorrecte ou de l'utilisation inadéquate de l'appareil.

La société fabricante n'est pas responsable des imprécisions éventuelles, contenues dans le manuel, dont les causes sont les erreurs d'impression ou de transcription. L'aspect esthétique des figures n'a qu'une valeur indicative. Le fabricant se réserve la faculté d'apporter des modifications qu'il considère nécessaires ou utiles dans ses produits pour satisfaire les nécessités de l'utilisateur à condition qu'elles ne changent pas ses caractéristiques essentielles fonctionnelles et de sécurité. **Cette plaque n'a pas été conçue que pour s'utiliser comme appareil de cuisson : tout autre utilisation (pour chauffer locaux) doit se considérer comme impropre et dangereuse.**

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON**MODÈLE : PGA-4130**

- 2 Foyer « DUAL » de 6 000 W
 4 Grille 1 F « DUAL »
 6 Bouton rotatif de commande du foyer

Attention : cet appareil a été conçu pour l'utilisation domestique, dans ambiances domestiques et par sujets privés. Il doit être utilisé par personnes adultes et responsables. Il n'est pas admis que les enfants s'approchent à l'appareil pour jouer. Pendant son utilisation, l'appareil peut se soumettre au chauffage considérable de ses parties frontales accessibles.

Il faut surveiller aux enfants et aux personnes dépendantes pendant l'utilisation de l'appareil, pour qu'ils ne touchent pas ses parties chaudes et ne restent pas à sa portée.

AVERTISSEMENT:

Les enfants de l'âge inférieur à 8 ans devront se trouver à distance quand ils ne sont pas sous supervision permanente.

Cet appareil peut être utilisé par enfants de l'âge non inférieur à 8 ans et par personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par personnes sans expérience ou connaissances, à condition qu'elles soient sous surveillance ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et soient informées des risques existants.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas réaliser le nettoyage ni l'entretien d'utilisateur sans supervision.

UTILISATION

1) FOYERS TRADITIONNELLES

Le schéma concernant chaque bouton rotatif, qui indique le foyer correspondant, est sérigraphié sur la surface de la plaque de cuisson. Après avoir ouvert le robinet du réseau du gaz ou de la bouteille de gaz, il faut allumer les foyers comme il est décrit ci-dessous :

- Allumage électrique automatique

Enfoncer et tourner en sens antihoraire le bouton rotatif qui correspond au foyer qu'il faut utiliser, jusqu'à prendre la position de « Maximum » (grande flamme, fig. 1). Ensuite, enfoncer la commande jusqu'au fond.

- Allumage des foyers, munis de thermocouples de sécurité

Si les foyers sont munis de thermocouples de sécurité, il faut tourner le bouton rotatif qui correspond au foyer qu'il faut utiliser en sens antihoraire, jusqu'à la position de « Maximum » (grande flamme, fig. 1) et l'enfoncer jusqu'au bout. Après l'allumage du foyer, maintenir enfoncé le bouton rotatif pendant 10 secondes environ.

En cas où les flammes s'éteignent involontairement, fermer le bouton rotatif de commande du foyer et attendre 1 min., comme minimum, avant de tenter de l'allumer de nouveau.

Comment utiliser les foyers

Pour assurer le rendement maximal avec la consommation minimale de gaz, il est utile de se rappeler des indications suivantes :

- Utiliser casseroles adaptés pour chaque foyer (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Quand le point d'ébullition sera obtenu, mettre le bouton rotatif en position de « Minimum » (petite flamme, fig. 1).
- Utiliser toujours casseroles avec couvercles.

Foyer « DUAL » :

régulation de la couronne intérieure indépendamment de la couronne extérieure (c'est, pratiquement, un double foyer, commandé au moyen d'un seul bouton rotatif) ; grande flexibilité d'utilisation grâce à la possibilité d'activer seulement la flamme intérieure ou tout le foyer (flamme intérieure et extérieure simultanément).

ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DU FOYER « DUAL »

Avant d'allumer la plaque, mettre la casserole sur le foyer.

Bien que le foyer « DUAL » se commande par un seul bouton rotatif, il peut fonctionner en deux modes différents.

A) – Fonctionnement de tout le foyer :

Il est nécessaire de partir de la position de fermeture ●, ensuite d'enfoncer le bouton rotatif et le tourner simultanément en sens antihoraire jusqu'à sa coïncidence avec le signe de la position de l'alimentation maximale ★ et de brancher le caudal maximale des deux flammes.

Quand les flammes sont allumées, maintenir enfoncé

le bouton rotatif pendant quelques secondes, jusqu'au moment, où le dispositif maintiendra automatiquement l'allumage du foyer.

A partir de ce moment, il sera possible de régler l'intensité des flammes par tourner le bouton rotatif en sens antihoraire (de la position du débit maximal des flammes intérieure et extérieure) jusqu'au débit maximal de la flamme intérieure et minimal de la flamme extérieure.

Pour éteindre le foyer, il faut tourner le bouton rotatif en sens horaire jusqu'à sa coïncidence avec le signe

- de fermeture.

B) – Fonctionnement de la flamme intérieure seulement :

Après avoir allumé le feu et mis la flamme intérieure au débit maximal et la flamme extérieure au débit minimal, comme il est décrit ci-dessus, il faut tourner, en sens antihoraire, le bouton rotatif jusqu'à surpasser un obstacle, la flamme intérieure restera réglée au débit maximal et la flamme extérieure s'éteindra.

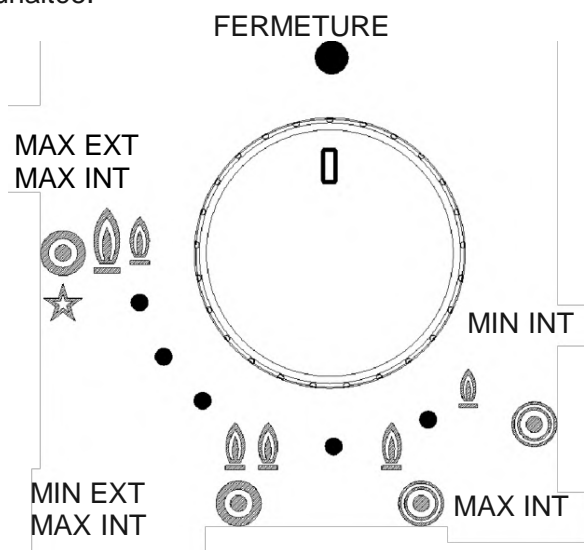
Pour mettre le bouton dans la position du débit minimal de la flamme intérieure, il faut continuer à le tourner en sens antihoraire.

Extinction :

Pour éteindre le foyer, il faut tourner le bouton rotatif en sens horaire jusqu'à sa coïncidence avec le signe

- de fermeture.

Quand le foyer « DUAL » fonctionne en un des deux modes décrites, il est possible de passer d'un mode à l'autre mode juste par presser et faire tourner la commande jusqu'au sa mise dans la position souhaitée.



AVERTISSEMENTS :

UTILISATION

Foyers	Ø Casseroles(cm)
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	8 ÷ 16

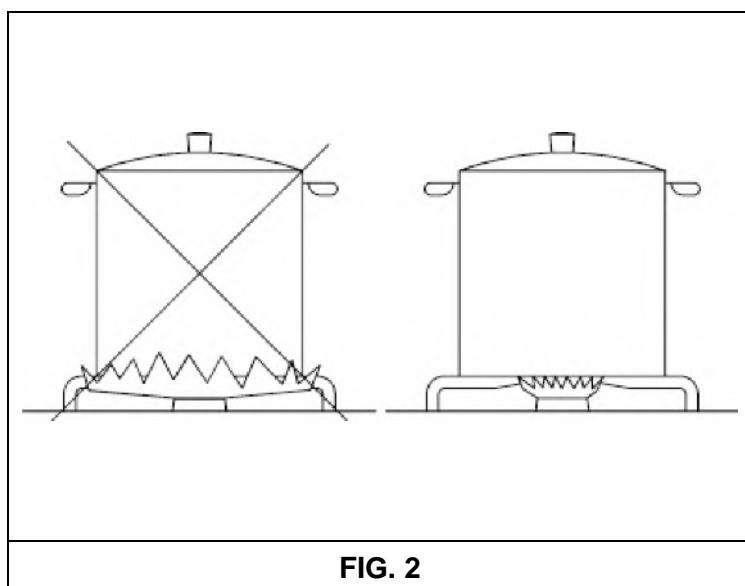
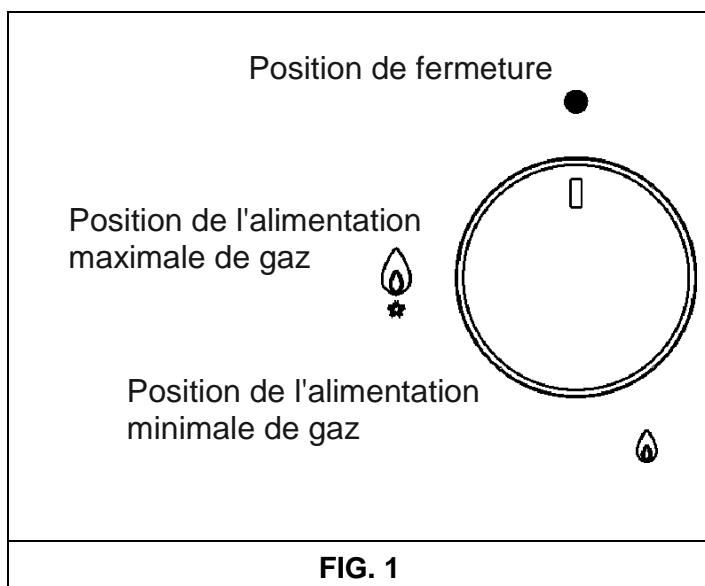
- L'allumage des foyers avec thermocouples de sécurité peut se réaliser seulement quand la commande se trouve dans la position de « Maximum » (grande flamme, fig. 1).
- En cas d'absence du courant électrique, il est possible d'allumer les foyers avec allumettes.
- Ne pas laisser sans surveillance l'appareil pendant son fonctionnement, s'assurer qu'il n'y a pas d'enfants à sa proximité. En particulier, il faut s'assurer que les poignées des casseroles sont placées correctement et contrôler la cuisson des aliments qui demande des huiles ou graisses, puisqu'il s'agit des substances facilement inflammables.
- Ne pas utiliser sprays à proximité de l'appareil quand il fonctionne.

- Ne pas tirer les casseroles sur la plaque en verre pour exclure la formation des éraflures superficielles.
- En cas de détection d'une cassure dans la surface du verre, déconnecter immédiatement l'appareil du réseau.
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme surface d'appui.
- Ne pas placer sur le foyer casseroles avec fonds instables ou déformés, puisqu'elles peuvent basculer ou renverser le liquide qu'elles contiennent et causer accidents.
- La utilisation de cet appareil par personnes (y compris enfants) avec capacités physiques et mentales réduites, ou par personnes qui n'ont pas d'expérience en l'utilisation d'équipements électriques est admise seulement à condition que lesdites personnes soient contrôlées ou reçoivent instructions des personnes adultes et responsables de sa sécurité ; il faut contrôler les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas placer les casseroles de telle manière qu'elles sortent des bords de la plaque de cuisson.

ATTENTION :

En cas de rupture du verre de la plaque de cuisson :

- Éteindre immédiatement toutes les flammes et les éléments de chauffage électriques, ensuite déconnecter l'appareil de l'électricité,
- Ne pas toucher la surface de l'appareil,
- Ne pas utiliser l'appareil.



UTILISATION**AVERTISSEMENTS ET CONSEILLES POUR L'UTILISATEUR :**

- *L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère chaleur et humidité dans le local où il a été installé. Par conséquent, il est nécessaire d'assurer une bonne ventilation du local, par maintenir libres des obstacles les rainures de ventilation naturelle (fig. 3) et par brancher le dispositif mécanique de ventilation (hotte aspirante ou ventilateur électrique, fig. 4 et fig. 5).*
- *Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace par l'augmentation de la puissance de la ventilation mécanique existante.*
- *Si l'appareil s'utilise de la manière intensive et prolongée, une aération supplémentaire peut être nécessaire ; en ce cas, il est possible d'ouvrir une fenêtre ou d'améliorer l'aération par augmenter la puissance de l'aspiration mécanique, en cas de sa disponibilité.*
- *Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques du produit, puisque cela peut être dangereux.*
- *En cas de décision de terminer l'utilisation de cet appareil (ou de remplacer un vieux modèle), avant de le mettre au rebut, nous recommandons le désarmer, en observant la norme en vigueur dans le domaine de protection de santé et de pollution environnementale, prévue pour les cas pareilles, et démonter les parties qui peuvent présenter danger, surtout pour les enfants, qui puissent utiliser l'appareil mis au rebut pour jouer.*
- *Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pies mouillés ou humides.*
- *Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.*
- *Le fabricant ne peut pas se considérer responsable pour dommages éventuelles, causés par les utilisations impropres, incorrectes et déraisonnables.*
- *Au cours et juste après le fonctionnement, certaines parties de la plaque de cuisson se chauffent jusqu'aux températures très hautes : il faut éviter de les toucher.*
- *Après l'utilisation de la plaque, il faut s'assurer que la commande rotative se trouve en position de fermeture et qu'elle ferme le robinet principal du conduit de distribution de gaz ou le robinet de la bouteille.*
- *En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets de gaz, il faut contacter le service d'assistance.*

Cette plaque n'a pas été conçue que pour s'utiliser comme appareil de cuisson : tout autre utilisation (pour chauffer locaux) doit se considérer comme impropre et dangereuse.

(*) ENTRÉE D'AIR : VOIR LE CHAPITRE « INSTALLATION » (PARAGRAPHERS 5 ET 6)

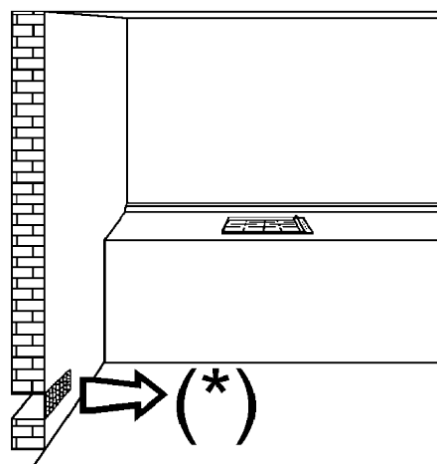


FIG. 3

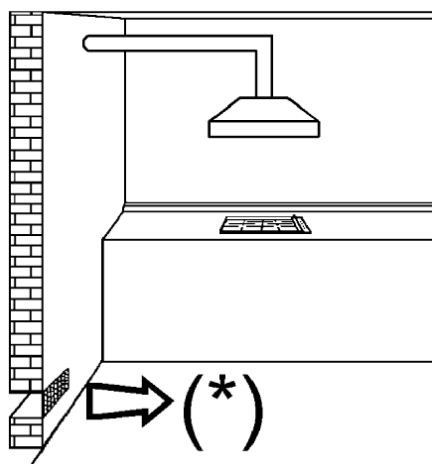


FIG. 4

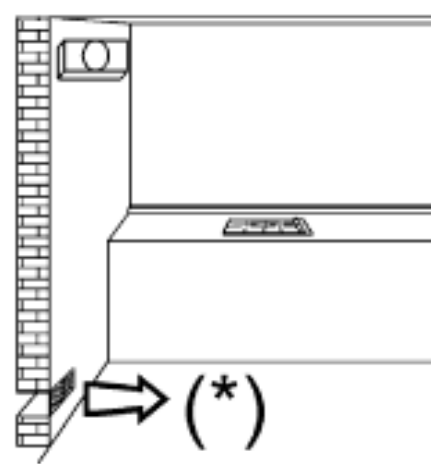
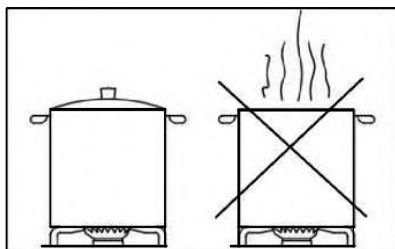
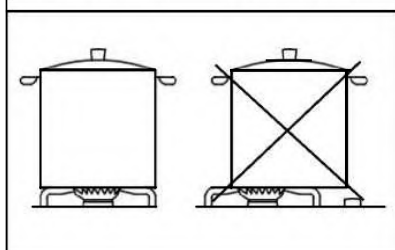


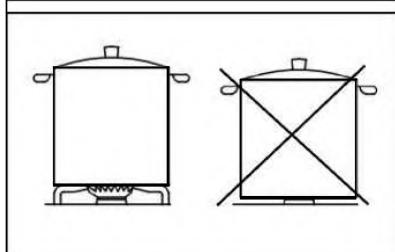
FIG. 5

UTILISATION**CONSEILLES POUR ECONOMISER ENERGIE ET EVITER DOMMAGES DES RECIPIENTS**

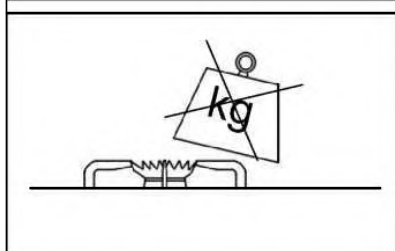
- **Pour éviter pertes d'énergie, ne pas cuisiner sans couvercle ou avec couvercle déplacé.**



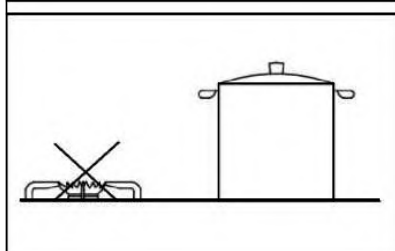
- **Centrer bien le récipient sur le foyer.**
- **Ne pas placer des grands récipients près des commandes, elles puissent être endommagées par l'excès de température.**



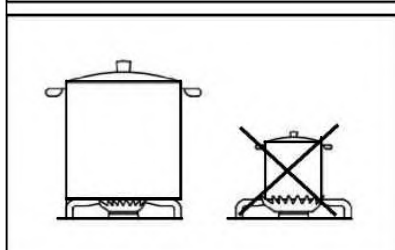
- **Ne jamais placer le récipient directement sur le foyer, il faut toujours le placer sur les grilles. Avant de l'utilisation, il faut s'assurer que les grilles sont bien placées.**



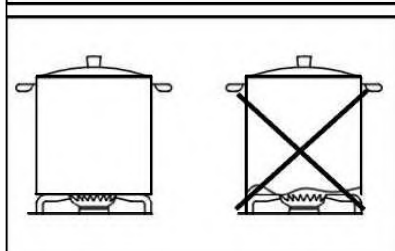
- **Sur la plaque de cuisson, il faut manipuler les récipients prudemment, no pas frapper ni situer sur la plaque des poids excessives.**



- **Ne pas enlever le récipient et laisser la flamme allumée, cela peut causer des graves dommages.**



- **Utiliser le foyer de dimension adaptée pour chaque récipient. Ne pas utiliser récipients dont les dimensions sont inférieures à la dimension du foyer, la flamme ne peut pas contacter avec les côtés du récipient.**



- **Utiliser toujours les récipients dont la base soit en bon état, plan et épaisse. Les récipients déformés risquent de basculer.**

NETTOYAGE**ATTENTION :**

Avant de réaliser chaque opération de nettoyage, déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation électrique et en gaz.

2) PLAQUE DE TRAVAIL

Pour maintenir brillante la surface en verre, il est très important de la laver après chaque utilisation, avec eau tiède et savon, puis de la rincer et sécher. De la même manière, il faut laver les grilles émaillées, les couvercles émaillés « A », « B » et « C » et les têtes des foyers (voir la fig. 6-7) et nettoyer les bougies d'allumage « AC » et les capteurs de thermocouples « TC » (voir la fig.6). Il est interdit de laver ces composants dans le lave-vaisselle.

Nettoyer doucement avec une petite brosse en nylon, comme ii est montré dans la figure (voir la Fig. 8) et laisser sécher complètement. Il faut réaliser le nettoyage quand la plaque et ses composants sont froids, sans utiliser éponges métalliques, produits abrasifs en poudre ni sprays corrosifs.

Il n'est pas admis de rester ses surfaces en contact avec les produits comme vinaigre, café, lait, eau salé ou jus de limon ou de tomate.

AVERTISSEMENTS :

Pendant le montage des composants de la plaque à leurs places, il est nécessaire de suivre les conseils suivants :

- **S'assurer que les rainures des têtes des foyers « T » (fig. 6/A) ne soient pas obstruées par corps étrangers.**
- **S'assurer que les couvercles émaillés « A », « B » et « C » (fig. 6-7) soient montés correctement sur les têtes des foyers. Cela se vérifie quand le couvercle, monté sur la tête, est complètement stable.**
- **Si les mouvements d'ouverture et de fermeture d'un robinet sont difficiles, il ne faut pas le forcer : il faut demander avec urgence le service d'assistance technique.**
- **Il faut monter les grilles sur les pines de centrage correspondants (ou sur le profile d'aluminium, s'il est disponible). Vérification de la parfaite stabilité.**
- **Ne pas utiliser jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.**



FIG. 6/B

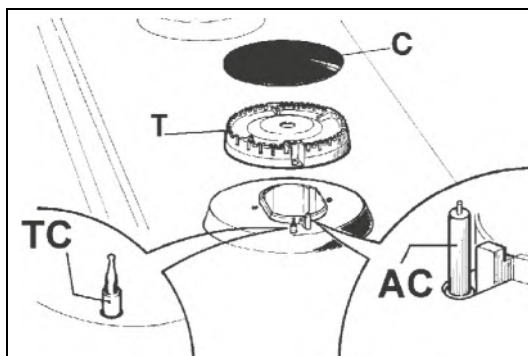


FIG. 6

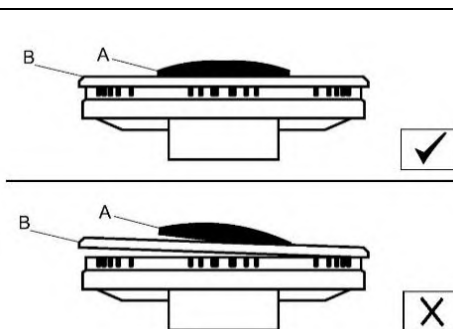


FIG. 7

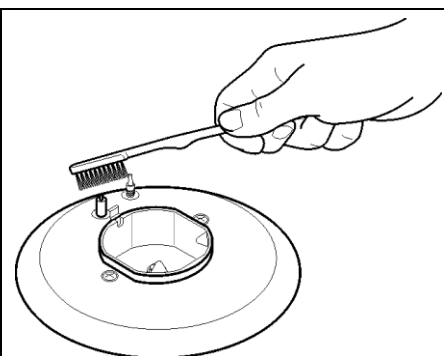


FIG. 8

NETTOYAGE**ATTENTION :**

Avant de chaque opération de nettoyage, déconnecter l'appareil de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

Vitrocéramique

Pour maintenir brillante la surface vitrocéramique, il est conseillé de traiter la surface en verre, avant de l'utilisation, avec un produit sur base de silicone, pour former une pellicule protectrice contre eau et encrassements. Cette pellicule protectrice n'est pas durable, c'est pourquoi il faut renouveler souvent l'application du produit.

Il est très important de nettoyer toujours la surface après l'utilisation, quand le verre est encore chaud.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser éponges métalliques, produits abrasifs ni sprays corrosifs.

En dépendance du niveau d'encrassement, il faut rappeler ce qui suit :

- Pour les manches légères, il est suffisant d'utiliser une éponge humide.
- Les encrassements résistants et incrustés peuvent s'éliminer facilement avec une raclette (fig. 6/B), qui n'est pas incluse dans le jeu de la plaque de cuisson, mais qui peut être trouvée facilement au marché local. Il faut l'utiliser avec attention, puisqu'elle peut causer blessures.
- Il faut éliminer les résidus des liquides versés par les casseroles au moyen du vinaigre ou limon.
- Prêter attention pour ne pas laisser tomber sucre ou aliments sucrés sur la plaque pendant la cuisson. Si tel est le cas, il faut éteindre la plaque de cuisson et nettoyer immédiatement les manches encore chaudes au moyen d'eau chaude et une raclette.
- En cas de mauvais nettoyage de la plaque ou de manipulation incorrecte avec les récipients, il est possible que couleurs, reflets métalliques ou éraflures apparaissent avec le temps. Ces éraflures, bien qu'ils soient difficiles d'éliminer, n'influent pas sur bon fonctionnement de la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

MESURES QU'IL FAUT RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E	F
1F (30)	282	482	59	59	300 min.	Min. 70 mm

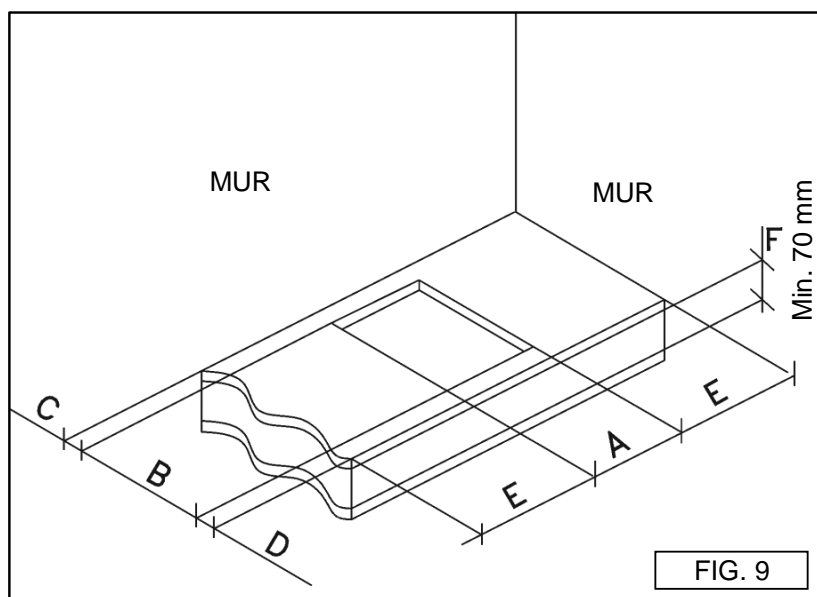


FIG. 9

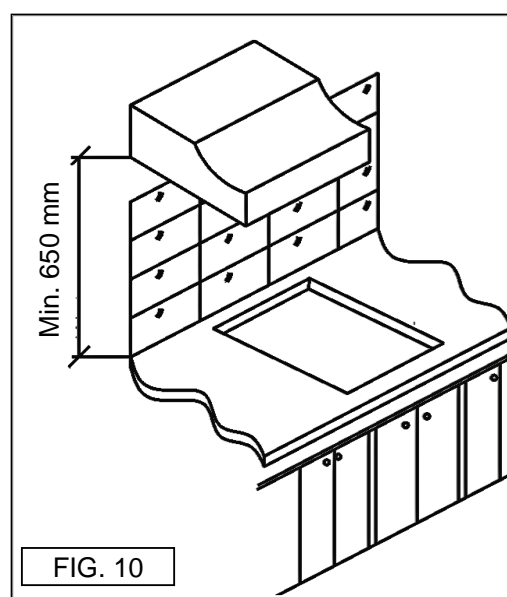


FIG. 10

INSTALLATION**INFORMATION TECHNIQUE POUR LE PERSONNEL, CHARGÉ DE L'INSTALLATION**

Seulement le personnel qualifié peut réaliser l'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien, indiquées dans ce chapitre.

Le fabricant ne peut pas être responsable des dommages éventuels causés à personnes, animaux ou objets par une installation incorrecte de l'équipement.

Au cours de la vie utile de l'installation, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) INTÉGRATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage extérieur et tous les emballages intérieurs des parties mobiles diverses, il faut s'assurer que la plaque se trouve en état parfait. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter personnel qualifié.

Il ne faut pas laisser les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) à la portée des enfants, ils sont sources potentielles de danger.

Pour encastrer la plaque, il est nécessaire de faire une découpe dans le plateau supérieur du meuble modulaire avec les mesures, indiquées dans la fig. 9, et s'assurer de l'observation des mesures critiques de l'espace où l'appareil doit être installé (voir la fig. 10).

L'appareil a été classifié comme produit de la classe 3, conséquemment, il est soumis aux toutes les prescriptions, prévues pour lesdits appareils.

L'installateur doit être informé que l'appareil peut être installé avec une seule paroi latérale (à droite ou à gauche de la plaque), dont la hauteur est supérieure au niveau de la plaque de cuisson, cette paroi doit être située à la distance minimale, décrite dans le tableau présenté ci-dessous.

4) FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

La plaque est munie d'un joint spécial qui exclut tous types d'infiltration de liquides dans el meuble. Pour utiliser correctement ce joint, il est nécessaire de respecter scrupuleusement les instructions suivantes :

- Enlever toutes les parties mobiles de la plaque de cuisson.
- Couper le joint en 4 parties de la longueur, nécessaire pour les placer en 4 bordes du verre.
- Renverser la plaque et placer correctement le côté adhésif du joint « E » (fig. 11) sous le bord de la plaque de telle manière, que le côté extérieur du joint coïncide complètement avec le bord périmétral extérieur du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans chevauchement.
- Coller le joint au verre par doigts de manière uniforme et sûre.
- Il faut installer la plaque de cuisson dans l'orifice, coupée dans le meuble, et la bloquer avec les vis « F » des crochets de fixation « G » (voir la fig. 12).
- Pour exclure le contact involontaire avec la surface de la caisse de la plaque, surchauffée pendant son fonctionnement, il est nécessaire de placer un séparateur en bois, fixé par vis, à la distance minimale de 70 mm de la plaque (fig. 9).
- Pour fixer ce produit à la structure d'appui, il est conseillé de ne pas utiliser visseuses mécaniques ou électriques, mais d'exercer à la main une pression modérée sur les crochets de fixation.

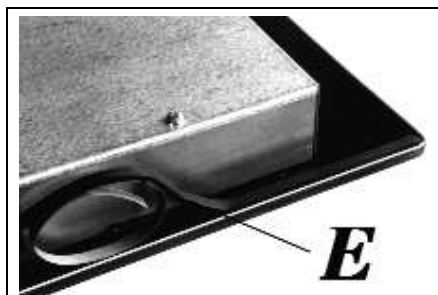


FIG. 11

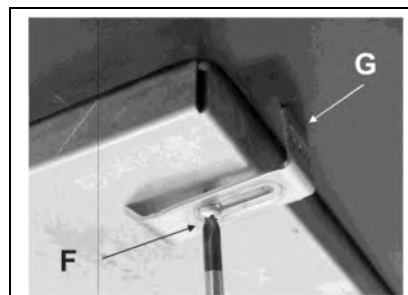


FIG. 12

INSTALLATION**RÈGLES IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION**

L'installateur doit être informé que l'appareil peut être installé avec une seule paroi latérale (à droite ou à gauche de la plaque), dont la hauteur est supérieure au niveau de la plaque de cuisson, cette paroi doit être située à la distance minimale, décrite dans la figure 9. Aussi, la paroi derrière et les surfaces adjacentes et environnantes à la plaque de cuisson doivent résister la température de 90 °C.

L'adhésif qui unie la feuille en plastique au meuble doit résister les températures non inférieures à 150 °C pour exclure la séparation du revêtement.

L'installation de l'appareil doit se conformer aux dispositions des normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Conséquemment, il doit être connecté conformément aux règles d'installation ci-dessus indiquées. Il est nécessaire de prêter l'attention particulière aux dispositions applicables dans le domaine de ventilation et aération ci-dessous décrites.

5) VENTILATION DES LOCAUX

Pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable que le local, où il est installé, soit ventilé en permanence. La quantité de l'air nécessaire est celle que la combustion normale du gaz et la ventilation du local demandent, son volume ne peut pas être inférieur à 20 m³.

Le flux naturel de l'air doit se réaliser par chemin direct à travers des ouvertures permanentes, faites dans les parois du local qu'il faut ventiler. Ces ouvertures doivent se connecter avec l'extérieure et avoir une section minimale de 100 cm² (voir la fig. 3). Il faut les organiser de la manière qui exclut son obstruction.

Egalement, il est admis d'organiser la ventilation indirecte par extraction de l'air des locaux contigus au local qu'il faut ventiler, à condition de stricte observance des dispositions des normes en vigueur.

ATTENTION : *si les foyers de la plaque de cuisson ne sont pas munis des thermocouples de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir la section minimale de 200 cm².*

6) EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson à gaz doivent toujours évacuer les produits de combustion au moyen de hottes connectées à cheminées, aux conduits pour fumée ou directement à l'extérieur (voir la fig. 4). En cas où il n'est pas possible d'utiliser la cheminée et à condition que les dispositions concernant la ventilation, indiquées dans les normes en vigueur, s'observent strictement, il est admis d'utiliser un ventilateur, installé sur une fenêtre ou sur une paroi avec sortie à l'extérieur; qui devra se brancher simultanément avec l'appareil (voir la fig. 5),

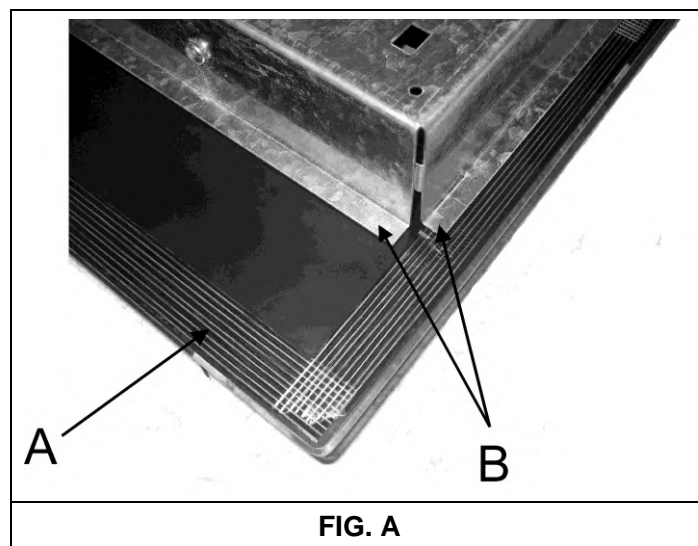
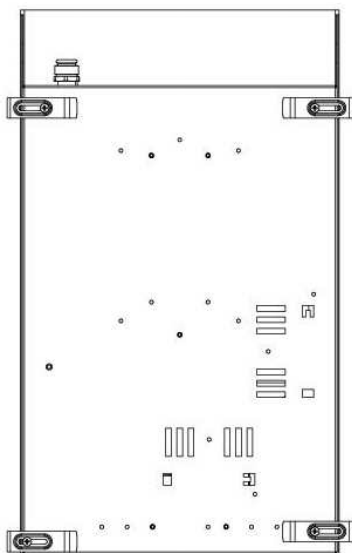


FIG. A

Précaution : *il ne faut pas permettre que le borde en verre (A) s'appuie seulement sur la plaque ou la surface de travail, il faut que le bord en métal (B) s'appuie sur cette surface, qui doit être en contact avec la plaque (voir la fig. A).*

Il est important d'observer les mesures d'encastrement.

Placement et fixation des crochets dans la parie inférieure.



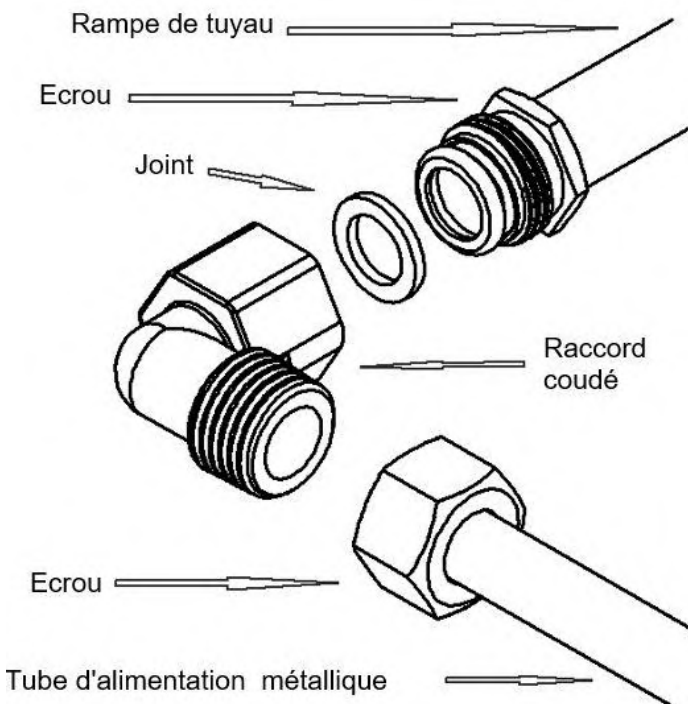
INSTALLATION**7) RACCORDEMENT DU GAZ**

Avant de connecter l'appareil, il faut s'assurer que les données dans l'étiquette d'identification, placée sur la partie inférieure de la caisse, soient compatibles avec les données du réseau de distribution de gaz.

Une étiquette, présentée dans ce manuel, et une étiquette qui se trouve sur la partie inférieure de la caisse, indiquent les conditions pour le réglage de l'appareil : type du gaz et pression de travail.

Quand le gaz est distribué au moyen de canalisation, il est nécessaire de connecter l'appareil à l'installation de conduite de gaz :

- Par tube métallique rigide d'acier, conformément aux normes en vigueur, dont les connexions doivent se réaliser par raccords vissés conformément à la norme EN 10226.
- Par tube en cuivre, conformément aux normes en vigueur, dont les connexions doivent se réaliser par raccords avec joint mécanique conformément aux normes en vigueur.
- Par un tube flexible d'acier inoxydable de paroi continue, conformément aux normes en vigueur, avec l'extension maximale de 2 mètres et joint d'étanchéité conformément aux normes en vigueur. Il faut installer ce tube de telle manière, qu'il ne peut pas entrer en contact avec les parties mobiles du module encastré (par exemple, caisses) ni traverser les compartiments qui puissent servir pour stockage des objets.



Quand l'alimentation en gaz se réalise directement d'une bouteille, l'appareil, muni avec un régulateur de pression conformément aux normes en vigueur, doit être connecté :

- par tube en cuivre, conformément aux normes en vigueur, dont les connexions doivent se réaliser par raccords avec joint mécanique conformément aux normes en vigueur.
- Par tubes flexibles d'acier inoxydable de paroi continue, conformément aux normes en vigueur, avec l'extension maximale de 2 mètres et joints d'étanchéité conformément aux normes en vigueur. Il faut installer ce tube de telle manière, qu'il ne peut pas entrer en contact avec les parties mobiles du module encastré (par exemple, caisses) ni traverser les compartiments qui puissent servir pour stockage des objets. Pour faciliter la connexion entre le régulateur de pression, monté à la bouteille, et la buse de connexion, il est conseillé d'utiliser un adaptateur spécial dans le tube flexible. Il est facile de trouver ce type d'adaptateur au marché.

Après la réalisation de la connexion, il faut s'assurer de son étanchéité complète au moyen d'une solution savonneuse, sans appliquer aucune flamme.

AVERTISSEMENTS :

- *il faut se rappeler que le raccord d'entrée de gaz de l'appareil est fileté de 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.*

L'appareil est conforme aux dispositions des sub-régulations des Directives Européennes :

- *Règlement (UE) 2016/426.*

Aussi, les parois et les surfaces adjacentes et environnantes à la plaque de cuisson doivent résister la température de 90 °C.

INSTALLATION**8) RACCORDEMENT D'ÉLECTRICITÉ**

IMPORTANT : il faut réaliser l'installation conformément aux instructions du fabricant. Une installation avec erreurs peut causer dommages à personnes, animaux ou objets, dont le fabricant ne peut pas être considéré responsable.

Il faut réaliser la connexion électrique conformément aux normes et dispositions légales en vigueur.

- Voir les étiquettes collées sur la partie inférieure du produit, elles indiquent les caractéristiques de tension d'alimentation et puissance pour utiliser la section adaptée des câbles de connexion électrique.

- Avant de réaliser le raccordement, vérifier que la prise ou l'installation soient munis d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Toute la responsabilité pour le non-respect de ces dispositions est déclinée.

Quand la connexion au réseau d'alimentation se réalise au moyen de la prise de courant :

- si le câble d'alimentation « C » n'est pas muni de la prise mâle (voir la fig. 13), il faut monter une prise mâle normalisée, adaptée pour la charge indiquée dans l'étiquette d'identification. Connecter les câbles conformément au schéma de la fig. 13, prêter attention à l'observance des correspondances suivantes :

lettre L (phase) = câble de couleur marron ;

lettre N (neutre) = câble de couleur bleue ;

symbole terre  = câble de couleur verte-jaune.

- Il faut placer le câble d'alimentation de telle manière, qu'il jamais, dans aucun point, se chauffe jusqu'à la température de 90 °C.

- Ne pas utiliser réductions, adaptateurs ou dérivations pour réaliser la connexion, puisque elles peuvent causer contacts faux et surchauffes dangereux.

- Après l'encastrement, la prise mâle doit rester accessible.

Quand la connexion s'est réalisée directement au réseau électrique :

- interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur unipolaire, adapté à la charge de l'appareil conformément aux normes en vigueur concernant l'installation.

- Il faut se rappeler que le câble de mise à la terre ne peut pas être interrompu par l'interrupteur.

Pour assurer meilleure sécurité, il est possible également de protéger la connexion électrique par un interrupteur différentiel de haute sensibilité.

Il est fortement recommandé de fixer le câble de mise à la terre de couleur verte-jaune à une installation de mise à la terre efficace.

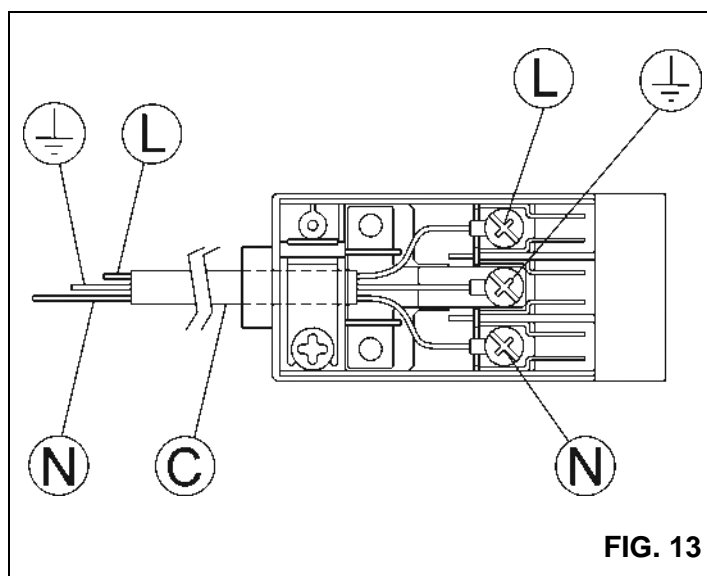
Avant de réaliser une intervention dans la partie électrique de l'appareil, il est nécessaire de déconnecter complètement la connexion au réseau.

Si pour l'installation il faudra faire des modifications dans l'installation électrique domestique ou si l'incompatibilité se détecte entre la prise mâle et la fiche femelle de l'appareil, il sera nécessaire de réaliser lesdits remplacements avec participation du personnel qualifié professionnellement. Le professionnel devra vérifier spécialement que la section des câbles de la prise mâle soit adaptée à la puissance consommée par l'appareil.

AVERTISSEMENTS :

Tous nos produits sont conformes aux Normes Européennes et aux amendements correspondants. Par conséquent, le produit est conforme aux exigences des Directives Européennes en vigueur concernant :

- **Compatibilité électromagnétique (EMC) ;**
- **Sécurité électrique (LVD) ;**
- **Restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS) ;**
- **EcoDesign (ERP).**

**FIG. 13**

RÉGLAGES

Avant de réaliser tous les réglages, il faut déconnecter l'équipement.

Après l'achèvement des réglages ou préréglages, le technicien doit récupérer tous les plombs.

Le réglage de l'air primaire dans nos foyers n'est pas nécessaire.

9) ROBINETS**Réglage du « Minimum »**

- Allumer le foyer et mettre la commande en position de « Minimum » (petite flamme, fig. 1).
- Enlever la commande « M » (fig. 14-14/A) du robinet, qui est fixée à pression sur sa tige.
- Le by-pass pour régler le débit minimal peut être : à côté du robinet (Fig. 14) ou à l'intérieur de la tige. En tout cas, le réglage se réalise par l'insertion d'un petit tournevis « D » à côté du robinet (Fig. 14) ou dans l'orifice « C » dans le robinet de gaz (Fig. 14/A).
- Il faut le tourner à droit ou à gauche de by-pass, conformément au réglage de la flamme à la position du débit limité.

Il est entendu que ce réglage doit se réaliser seulement dans les foyers qui fonctionnent à G20, et dans les foyers qui fonctionnent à G30 ou G31, il faut bloquer la vis jusqu'au fond (en sens horaire).

- En cas du foyer « DUAL », la vis de réglage est placée à l'intérieure de la tige du robinet by-pass qui ajuste la flamme centrale, et la vis, située au côté du robinet, ajuste la flamme extérieure.

Les opérations décrites peuvent se réaliser avec confort, indépendamment de la position ou du mode de fixation de la plaque de cuisson dans le meuble.

LES FOYERS NE NÉCESSITENT PAS AUCUNE RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE.

Lubrification des robinets

Si un robinet est bloqué, ne le forcez pas, demandez de l'assistance technique.

AVERTISSEMENT :

avant d'ajuster le minimum du foyer « DUAL », il faut enlever la douille « E » (fig. 14).

En cas du foyer « DUAL », la vis de réglage est placée à l'intérieure de la tige du robinet by-pass qui ajuste la flamme centrale, et la vis, située au côté du robinet, ajuste la flamme extérieure.

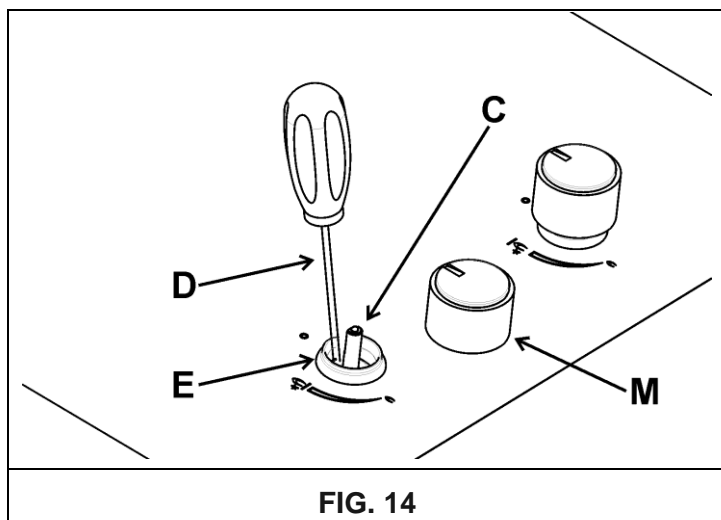


FIG. 14

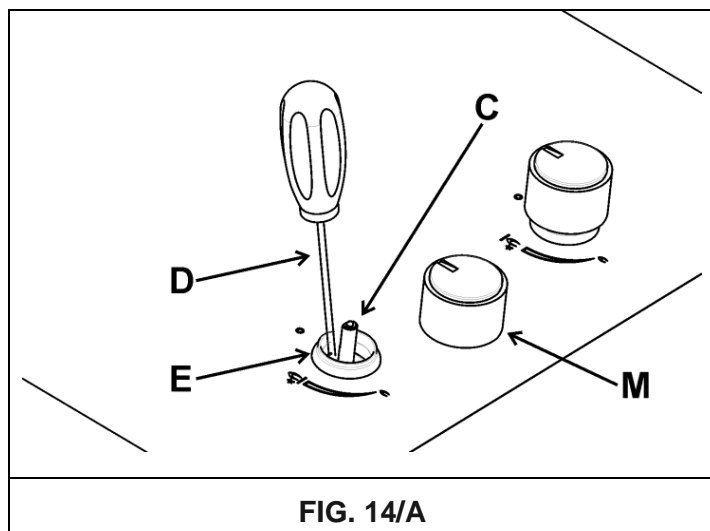


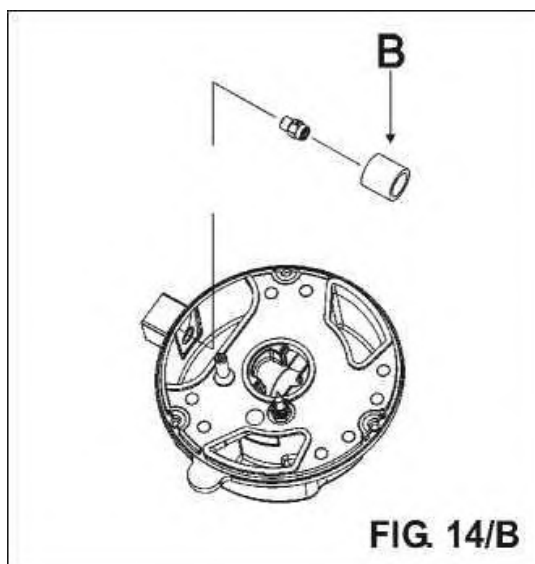
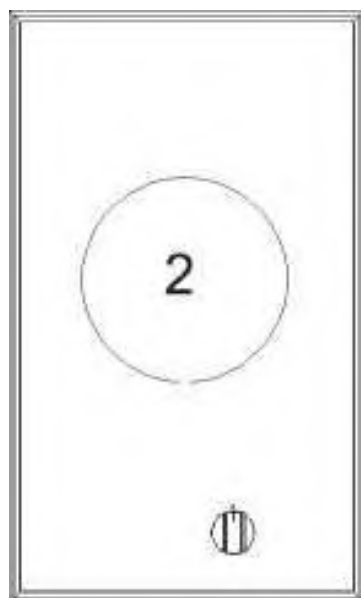
FIG. 14/A

TRANSFORMATIONS**10) REMPLACEMENT DES BUSES**

Les foyers peuvent être adaptés aux types différents de gaz par monter les buses correspondantes dans chaque foyer. Pour réaliser cette opération, il est nécessaire d'enlever les têtes des foyers, dévisser la buse « A » (voir la fig. 15) avec une clé polygonale « B » et la replacer par une buse adaptée au gaz à utiliser. Il est conseillé de serrer la buse fortement.

Après l'achèvement des remplacements indiqués, le technicien devra ajuster les foyers, comme il est décrit dans le paragraphe 9, plomber les organes éventuels de réglage ou pré-réglage et remplacer l'étiquette d'identification par l'étiquette correspondante au nouveau réglage de gaz, ajusté dans l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet pour les buses de rechange.

Pour faciliter le travail de l'installateur, nous présentons ci-dessous le tableau avec les capacités, les capacités thermiques des foyers, les diamètres des buses et les pressions de travail pour divers types des gaz.

DISPOSITION DES FOYERS**TABLEAU**

N°	FOYERS DENOMINATION	GAZ	PRESSION DE TRAVAIL mbar	CAPACITÉ THERMIQUE		DIAMÈTRES DES BUSES 1/100 mm	CAPACITÉ THERMIQUE (W)		EE _{foyer de gaz} *
				gr/h	l/h		Min.	Max.	
2	DUAL total	BUTANE - G30 GAZ NATUREL - G20	30 20	436	571	2 x 80 B + 46 B 2 x 125 A + 71 A	3 500 3 500	6 000 6 000	56,4 %
	DUAL central	BUTANE - G30 GAZ NATUREL - G20	30 20	58	76	46 B 71 A	400 400	800 800	N.A.

* Conformément au Règlement n° 66/2014 de l'UE, qui établit des mesures pour l'application de la Directive 2009/125/CE, le rendement (EE_{foyer de gaz}) a été calculé conformément à la norme EN 30-2-1, la dernière révision pour le G-20.

** Montage avec la douille (B) est présenté (voir la Fig. 14/B).

ENTRETEIN**TYPES ET SECTIONS DES CÂBLES D'ALIMENTATION**

TYPE DE PLAQUE DE CUISSON	TYPE DE CÂBLE	ALIMENTATION MONOPHASIQUE
Plaque de cuisson à gaz	H05 RR-F	Section 3 x 0,75 mm ²

ATTENTION !

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra disposer du conducteur de mise à la terre (B) plus large que les conducteurs de phase (voir la fig. 15) et il devra observer les avertissements indiqués dans le paragraphe 8.

AVERTISSEMENT : L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE RÉALISÉ SEULEMENT ET EXCLUSIVEMENT POUR PERSONNEL AUTORISÉ.



En cas de défaillance ou rupture du câble, enlevez-le et ne le touchez pas. Ensuite, vous devez débrancher le dispositif et ne pas l'allumer. Contactez le centre de service technique autorisé le plus proche pour que son personnel résolve le problème.

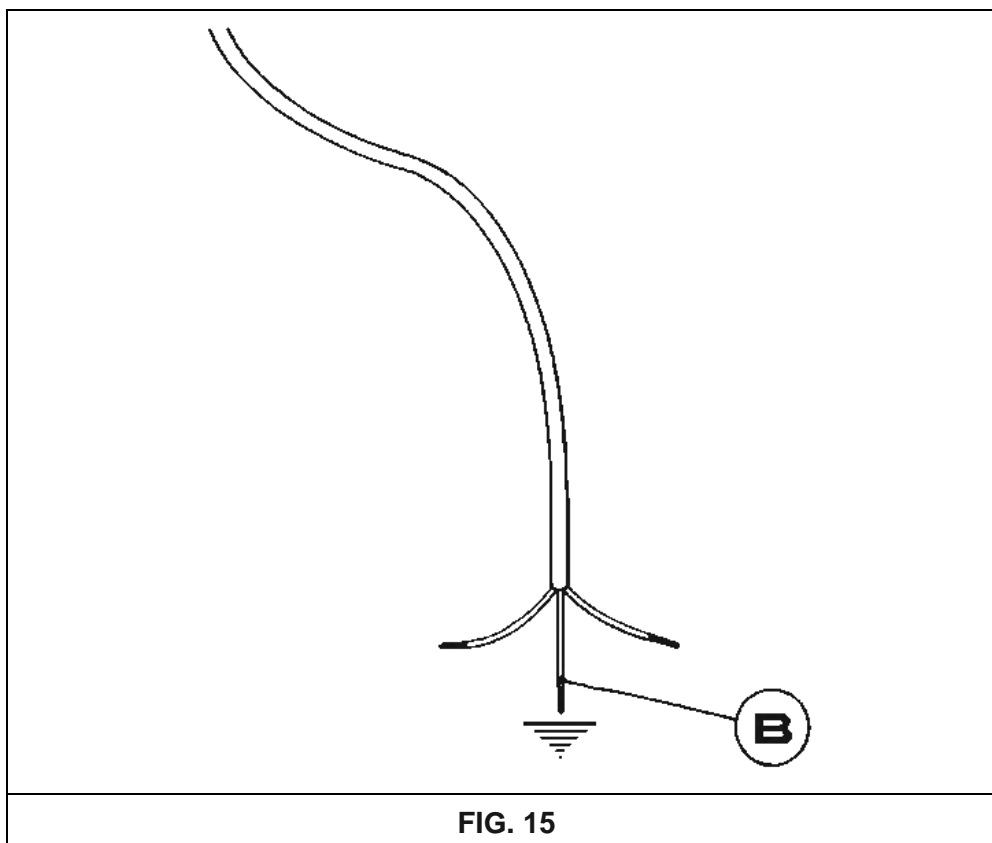


FIG. 15

DONNÉES TECHNIQUES CONTENUES DANS L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION

1 FOYER "DOMINO" (30) "DUAL "

Catégorie = II_{2H3+}

G 30 - Butane = 28-30 mbar

G 20 - Naturel = 20 mbar

Σ Qn Gaz Naturel = 6,0 kW

Σ Qn GPL = 436 gr/h (G30)

Tension = 220-240 V ~

Fréquence = 50/60 Hz

DONNÉES TECHNIQUES DU RÉGLAGE DE GAZ DE L'APPAREIL

En cas d'adaptation de la cuisine à autre type de gaz, il faut agir comme il est décrit dans les instructions pour l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette dans le fond par l'étiquette qui se trouve dans le sachet des pièces de rechange

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour garantir les résultats optimaux de fonctionnement, cet équipement, avant d'être expédié de l'usine, a été essayé et mis au point par personnel expert et spécialisé.

Les pièces de rechange d'origine sont disponibles seulement aux nos Centres d'assistance technique et aux points de vente autorisés.

Toutes les réparations ou mises au point qui puissent être nécessaires dans l'avenir, devront être réalisées avec soin et attention maximale, par personnel qualifié.

Par cette raison, il est conseillé de contacter toujours le concessionnaire, qui a réalisé la vente, ou notre centre d'assistance le plus proche, et indiquer la marque, le modèle, el numéro de série et la défaillance de l'appareil détectée. Les données de l'appareil sont enregistrées dans l'étiquette d'identification qui se trouve dans sa partie inférieure et dans l'étiquette sur la caisse d'emballage.

Cette information facilitera à l'assistant technique la localisation des pièces de rechange adaptées et permettra la garantie d'une intervention immédiate et précise. Il est conseillé d'enregistrer lesdites données ci-dessous pour les avoir toujours à la portée de la main :

MARQUE :

MODÈLE :

SÉRIE :

SOLUTIONS POUR L'UTILISATEUR

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
La flamme du foyer n'est pas uniforme	Encrassements à l'intérieur de la couronne du foyer.	Nettoyer la couronne du foyer des corps étrangers.
	Réglage incorrect du gaz.	Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.
La flamme du foyer se change brusquement / explose	Montage incorrect des composants du foyer.	Monter les composants du foyer correctement.
La flamme s'allume avec grand retard.	Montage incorrect des composants du foyer.	Monter les composants du foyer correctement.
La flamme s'éteint après l'allumage	Libération précipité de la commande d'allumage.	Maintenez le bouton enfoncé pendant plus de temps et, avant de libérer le bouton, enfoncez-le finalement avec effort.
	Problèmes de thermocouple	Mouvez le thermocouple Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.
Changement de la couleur des grilles dans la zone de cuisson.	Situation normale, causée par haute température ou encrassements.	Nettoyez les grilles et les composants du foyer avec produits de nettoyage pour métal correspondants
La flamme ne s'allume pas quand le bouton est enfoncé (les bougies incandescentes émettent étincelles)	Absence de gaz ou résidus d'encrassements ou détergents dans les bougies d'incandescence	Ouvrez le compteur de la soupape de gaz ; nettoyez les bougies d'incandescence comme il est décrit dans le chapitre « Nettoyage ».
La flamme ne s'allume pas quand le bouton est enfoncé (les bougies incandescentes n'émettent pas étincelles)	Problèmes avec la bougie ou l'allumage.	Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.
L'allumage électrique ne fonctionne pas.	Absence de courant électrique.	Assurez-vous que la prise de courant est connectée. Assurez-vous que le compteur est branché.
	Montage incorrect ou défaillance d'allumage.	Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.
Les bougies incandescentes émettent étincelles continuellement.	Humidité	Déconnectez l'alimentation pendant 24 heures et laissez la partie supérieure se sécher ; assurez-vous que toutes les douilles soient montées correctement.
	Montage incorrect ou rupture du micro	Contactez le Service d'Assistance Technique Officiel Pando.

PANDO / Plaques de GAZ - SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE :

INOXPAN S.L.

TÉL. 902 41 55 10 / FAX: 93 757 96 53

E-MAIL : divisiontecnica@pando.es

WEB : <http://www.pando.es/asistencia-tecnica/>

Pour demander d'assistance technique, pendant et après la période de garantie, vous pouvez appeler le numéro ci-dessus indiqué ou envoyer la demande par fax ou e-mail. Nous vous informons que la garantie couvrira les interventions seulement en cas des défauts du produit.

CERTIFICAT DE GARANTIE :

INOXPAN, S.L., comme fabricant de cet appareil, garantit son fonctionnement pour le terme de trois ans, à partir de la date d'achat, conformément aux conditions suivantes :

1. La portée et l'étendue de la garantie présente comprennent la réparation, le prix des pièces de rechange et la main d'œuvre, dans les zones ou pays de distribution de la vente.
2. Pour exercer le droit de Garantie, il est nécessaire que ce certificat soit présenté au technicien du Service officiel autorisé d'Inoxpan S.L. (Pando) quand il le demande, avec le document qui confirme l'achat (facture), qui contient l'identification du Vendeur, la date de livraison du produit, les données d'identification de l'appareil et son prix de vente.
3. Il est fortement recommandé que le consommateur ou utilisateur final du produit étudie attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien du produit, et aussi ses caractéristiques, pour assurer l'application correcte de la présente garantie et meilleure compréhension du fonctionnement du produit.
4. La présente garantie n'affecte pas les droits que la loi de consommation en vigueur, octroie aux consommateurs, ni les droits établis par le Décret royal législatif 1/2007, du 15 novembre.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE :

La présente garantie ne couvre pas les incidents, avaries ou dysfonctionnements des produits qui sont objets de cette garantie, dont les causes sont ci-dessous indiquées :

- a) Si l'installation du produit n'a pas été réalisée par un spécialiste professionnel autorisé, lampiste ou électricien qualifié, ou personnel du Service technique officiel autorisé Pando, qui conformément aux exigences des standards de sécurité et normes de gaz et électricité.
- b) Acteurs extérieurs : phénomènes atmosphériques, géologiques, inondations, insectes, rongeurs, coups, ou utilisation en conditions inappropriées d'alimentation d'électricité, d'eau ou gaz, etc.
- c) Les mises en marche et démonstrations de fonctionnement aux consommateurs ou clients finaux.
- d) L'emplacement inapproprié, l'installation incorrecte ou défectueuse du produit, sans observation des indications de son manuel d'utilisation et installation.
- e) Les parties esthétiques en métal, silicone, bois, plastique, verre.
- f) Dommages cosmétiques comme bosses, usures, manches, rouillures.
- g) Accessoires ou composants consommables, comme les foyers et ses pièces, grilles et barreaux, etc.
- h) Absence de la plaque ou étiquette identificatrice avec caractéristiques du produit.
- i) Les transformations de gaz.
- j) Négligence, usage inapproprié et utilisations du produit qui ne soient pas indiquées ou contenues dans la documentation du produit. La présente garantie couvrira le produit quand il est utilisé pour usage domestique et non dans les activités professionnelle, commerciale ou industrielle.
- k) Les défaillances causées par l'utilisation et l'usure normale de l'appareil.
- l) Défauts et dommages du produit, causés par son transport, à condition qu'ils ne soient pas attribuables à Inoxpan S.L., conformément aux conditions indiquées dans catalogue, section « Dévolutions », avec la limite de 24 heures après la livraison du produit pour présenter réclamation.
- m) Les réparations, manipulations ou altérations, réalisées dans le produit par personnel qui ne soit pas du Service technique officiel autorisé Pando. Si tel est le cas, la garantie sera annulée.
- n) Les défaillances, causées par incorrecte utilisation et entretien périodique du produit, conformément aux dispositions correspondants dans son manuel d'utilisation et installation.

La présente garantie sera valide seulement quand elle sera dûment complétée. Elle doit contenir modèle, immatriculation, sceau de l'établissement ou distributeur commercial, et doit être accompagnée de la facture d'achat, où la date d'acquisition doit être indiquée.

MODÈLE ET VERSION :		N° D'IMMATRICULATION :	
INSTALLATEUR :		DATE D'ACHAT :	
VENDEUR :		SCEAU DU VENDEUR :	

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53

www.pando.es
com.pando@pando.es

Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



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/



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
integral*cooking*

PGA-4130



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

Installation and user manual
Guarantee certificate

www.pando.es

04080NQ - V22.1

First of all we wish to thank you for the trust shown on our Company by purchasing one of our products. We are sure you have made the right choice.

In Pando, not only we offer first quality products, but also we make available a large professional team to serve and assist you on any query you may have regarding installation and/or performance.

We also suggest you to pay a visit to our web site (www.pando.es/en) to get to know us better and where you will find all product range containing all necessary commercial and technical information.

A wide selection of extractor hoods can be found there; Wall Hoods, Ceiling, Island or Canopy Hoods. Four types of installation making possible to adapt ourselves to any type of kitchen based on different needs.

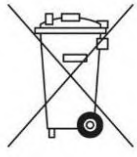
At the same time, we take the opportunity to introduce you our collection of in house essential appliances, such our new high performance Ovens and Microwaves, Induction and Gas Hobs to make real your best recipes. Wine Coolers and Aging Wine Coolers to maintain and keep your wines in best of conditions and built-in Dishwashers with latest technology.

All that under a brand with over 40 year history in the market, making products like a real craftsman, and gathering in them the best of our experience to please all your needs.

We sincerely look forward you to have fun, experience and enjoy with the comfort and capacity of what already became your new kitchen ally.

Many Thanks

The PANDO Team

**COLLECTION OF
APPLIANCES**

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 2002/96/EC on electrical and electronic appliance waste (WEEE).

**ENVIRONMENTAL PROTECTION AND 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 Contaminated Residues and Soils, 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.

EN - INTRODUCTION

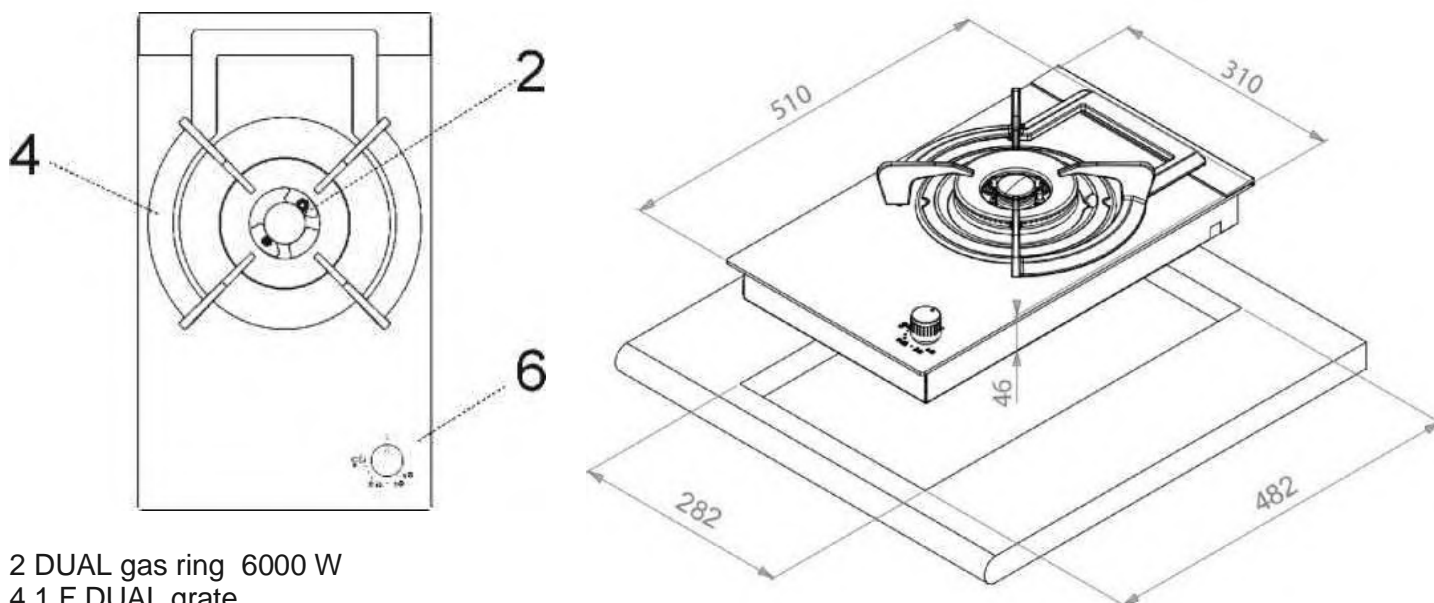
Dear Customer:

We sincerely thank you for purchasing our product.

We are sure that this new appliances, state-of-the-art, practical and functional, manufactured of the highest quality materials, will fully meet your expectations. The appliance is very simple to operate. However, to ensure optimum results when using it, please read and understand this manual.

Provided instructions are valid only in the countries whose symbols are shown on the operating manual title page and on the appliance label. The manufacturer accepts no liability for potential personal harm or property damage resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturing company accepts no liability for discrepancies in the manual that may arise as a result of misprints or copying error. Figures in the text are given for reference only. The manufacturer reserves the right to make modifications of its products that are required or necessary for meeting user needs in the opinion of the manufacturer, but that do not affect basic safety and operating specifications of the appliance. **This cooktop is designed to be used exclusively as food preparation equipment. Using it for other purposes (such as room heating) is improper and dangerous.**

OPERATION**MODEL: PGA-4130**

2 DUAL gas ring 6000 W

4 1 F DUAL grate

6 Rotary Control Knob

Attention: this appliance is designed for domestic use in a home environment by normal consumers. The appliance may be used only by adult, completely sane persons. It is prohibited to let children approach the appliance or play with it. Easily accessible parts on the appliance front may become very hot during use.

Make sure that children and handicapped persons do not touch hot surfaces and keep away from the appliance during its operation.

WARNING:

Children under 8 years of age can stay near the product only providing constant control.

This appliance can be used by children over the age of 8 as well as physical, sensorial or mentally handicapped people or inexperienced people if they are appropriately supervised or trained regarding the safe usage of the appliance and they are aware of the possible dangers its use could entail.

Children are not allowed to play with the appliance.

Children are allowed cleaning and performing maintenance of the product only under control.

OPERATION

1) STANDARD GAS RINGS

The scheme indicating the gas ring, which is controlled by the knob, is specified on the cooktop surface above each control knob. When tap of gas network or gas cylinder is opened, ignite gas rings performing actions, which will be described below:

- Automatic Electrical Ignition

Press and turn the control knob counterclockwise corresponding to the gas ring, which is planned to be used, until the knob is in "Maximum" position (high flame, Fig. 1). Then press the knob to stop.

- Ignition of Gas Rings Equipped with Control Thermocouple

If gas rings are equipped with control thermocouple, then turn the control knob counterclockwise corresponding to the gas ring, which is planned to be used, until the knob is in "Maximum" position (high flame, Fig. 1) and press it, when it comes to stop. When gas ring ignites, hold the control knob within about 10 second.

If flame goes out suddenly, turn off the gas ring by the control knob and wait within at least 1 minute, then try to turn on the gas ring.

Gas Ring Use

To achieve the maximum result at minimum gas consumption, you should remember that:

- It is necessary to use pans corresponding to each gas ring (refer to the Table below and Fig. 2).
- Upon achievement of the boiling point, place the control knob into "Minimum" position (low flame, Fig. 1).
- Use only pans with covers.

DUAL gas ring:

regulation of internal flame line independent from external line (in practice, dual gas ring, which is controlled by one knob); high flexibility during operation due to the possibility to use only internal flame line or the whole gas ring (internal and external flame lines simultaneously).

IGNITION AND OPERATION OF DUAL GAS RING

Place the pan on the cooktop before igniting the gas ring.

Notwithstanding that DUAL gas ring is controlled by the rotary knob, it can be operated in two different modes.

A) – Operation of the whole gas ring:

in "off" position ● it is necessary to press the rotary control knob simultaneously turning it counterclockwise until it gets into the position designated with a sign of maximum supply position ★ that will ensure maximum supply for both flame lines.

When the flame ignites, hold the rotary control knob in pressed position within several seconds until the device can automatically sustain gas ring ignition.

Then it will be possible to regulate flame intensity turning the rotary control knob counterclockwise (from the position of maximum supply for internal and external flame lines) to the position of maximum supply for internal line and minimum supply for external line.

In order to go out the gas ring turn the rotary control knob clockwise, until it gets into "off" position indicated with sign ●.

B) – Operation only with internal flame line:

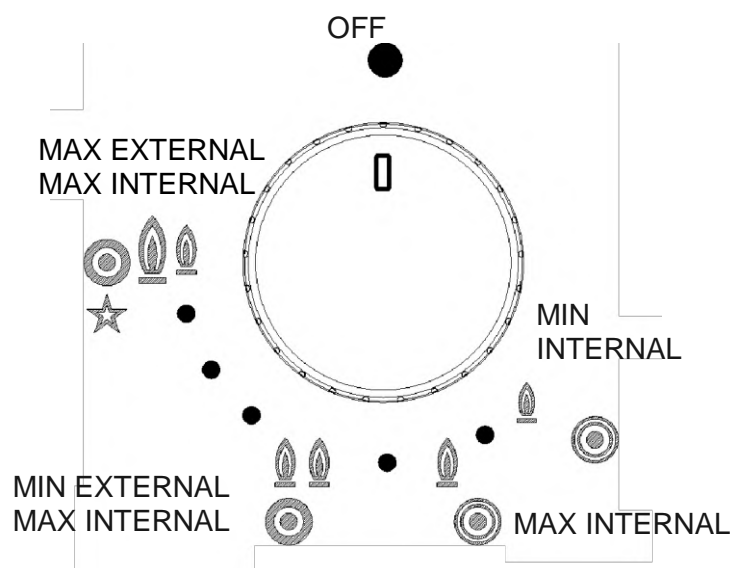
When flame is ignited, with maximum supply for internal flame line and minimum supply for external flame line as it was mentioned above, turn the rotary control knob counterclockwise until it overcomes a small obstacle, then supply to the internal line will be maximum, and external line goes out.

To set the minimum supply to internal flame line, continue turn the control knob counterclockwise.

Turning off:

In order to go out the gas ring turn the rotary control knob clockwise, until it gets into "off" position indicated with sign ●.

If DUAL gas ring has already operated in one of the above mentioned modes, you can go from one mode into the other pressing and turning the control knob until it gets into the required position.



OPERATION

Gas Rings	Pan Ø (cm)
Whole DUAL gas ring	22 ÷ 30
DUAL internal flame line	8 ÷ 16

WARNING:

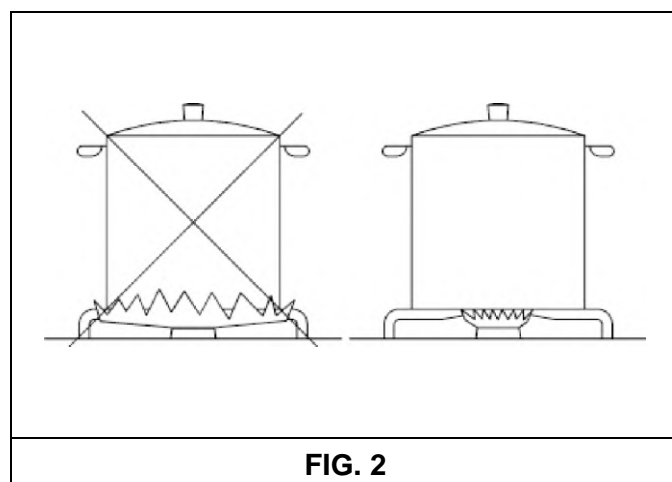
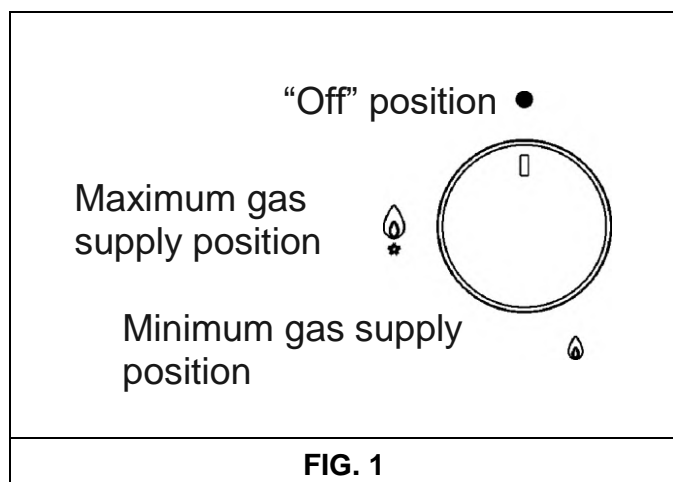
- Ignition of gas rings equipped with control thermocouple is possible, only if the control knob is in "Maximum" position (high flame, Fig. 1).
- In the absence of electricity, gas rings can be ignited with matches.
- Don't leave the product without control during gas ring operation, make sure that there are no children near the product. Among other issues, make sure that pan handles are in correct position, carefully control cooking with use of oils or fats, as there are highly inflammable substances.

- It is prohibited to use sprays near the operating product.
- Don't move the pans on glass surface, they can leave scratches.
- If you notice cracks on glass surface, immediately disconnect the product from the mains.
- Don't lean on the cooktop.
- Don't put pans on gas rings with unstable or deformed bottom, they can turn over, liquid contained in them can flow out and cause injuries.
- Persons (including children) with limited physical and mental abilities or persons, who don't have experience in electrical equipment handling are allowed using this product only provided that they are under control and receive instructions from grown-ups, who are responsible for their safety. It is necessary to control that children don't play with the product.
- Place pans so that they don't protrude beyond the cooktop.

ATTENTION:

In case of cooktop glass damage:

- Immediately go out all gas rings and turn off electrical heating elements, then disconnect the product from the mains.
- Don't touch the product surface.
- Don't use the product.



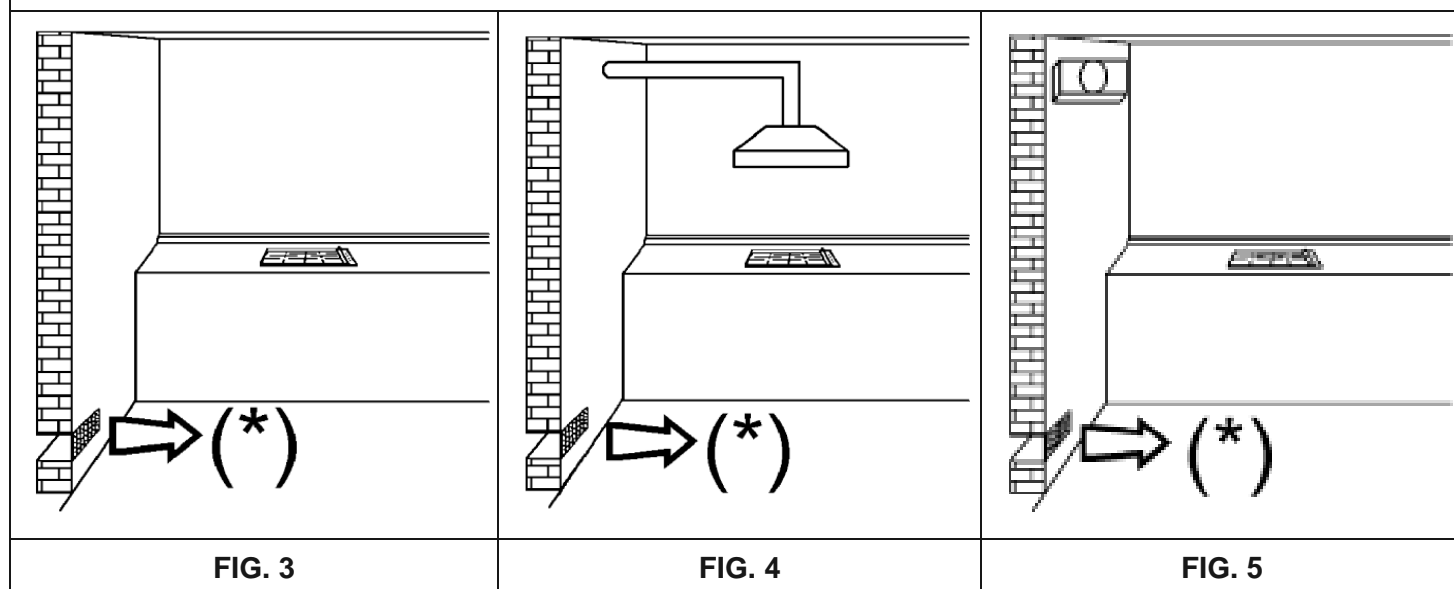
OPERATION

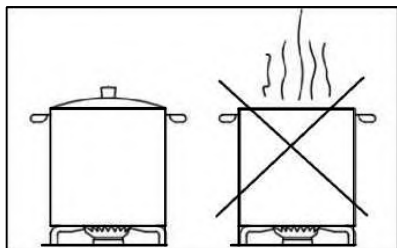
WARNINGS AND RECOMMENDATIONS FOR THE USER:

- *During operation of cooking gas equipment in the room, where it is installed, heat and moisture are generated. Thus it is necessary to ensure proper ventilation of the room, control that openings for natural ventilation (Fig. 3) are not closed and turn on mechanical device for ventilation (cooker hood or electric fan Fig. 4 and Fig. 5).*
- *During intensive or long-term operation of the product additional ventilation can be required, for example, you will have to open the window or ensure more efficient ventilation increasing power of the available forced ventilation.*
- *If equipment is operated within a long term period and intensively, the necessity in addition ventilation can occur; in this case you will have to open the window or improve ventilation increasing power of forced ventilation, if installed.*
- *Don't try to change the product specifications, it can be dangerous.*
- *If the decision to stop operation of this product (or replace the out-of-date model) is made, then before disposal, it is recommended to make the product worthless observing the applicable regulations in the area of health and environment protection, which are provided for such cases, and remove parts, which can constitute a threat especially for children, who can use the disposed product as a toy.*
- *Don't touch the product, if you have wet or humid hands or legs.*
- *Use the product only after shoes putting on.*
- *The manufacturer shall not be responsible for damage, which can occur as a result of improper, wrong or incorrect operation.*
- *During operation and immediately upon its completion some part of cooktop is heated to very high temperature: don't touch them.*
- *After cooktop operation, make sure that the rotary control knobs are set into "off" position and close the main tap of gas supply system or cylinder tap.*
- *In case of failure in gas supply tap operation, contact with the technical support service.*

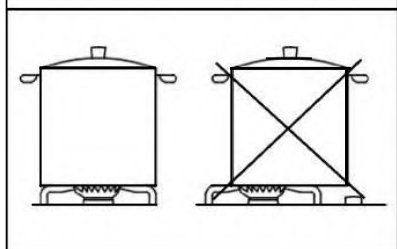
This cooktop is exceptionally developed for use as equipment for cooking, use for any other purposes (for example, for room heating) is improper and dangerous.

(*) AIR ACCESS: REFER TO CHAPTER "INSTALLATION" (SECTIONS 5 AND 6)

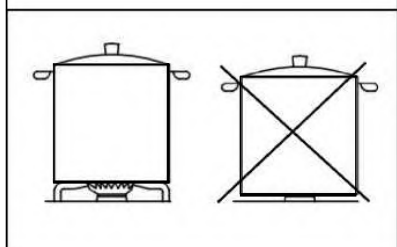


OPERATION**ENERGY AND COOKWARE SAVING TIPS**

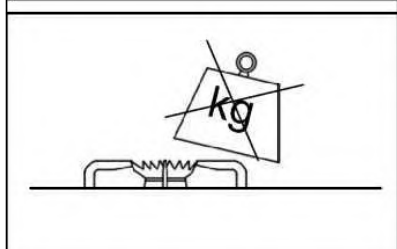
- **To avoid energy loss, do not use pots without lids or with partially closed lids when cooking.**



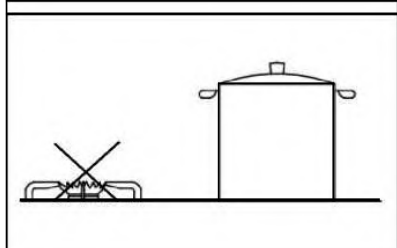
- **Position cookware precisely in the burner center.**
- **Do not place large-sized cookware near control knobs. These can be damaged by excessively high temperature.**



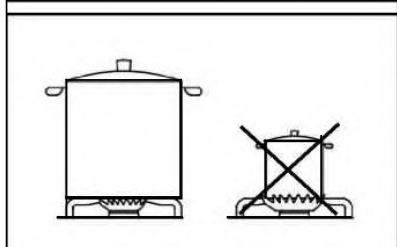
- **Never place cookware directly on the burner, but only on the grate. Before that, make sure that grates are installed correctly.**



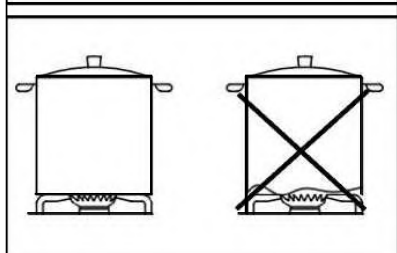
- **Be careful when handling cookware on the cooktop. Avoid shocks and do not place objects that are too heavy.**



- **Do not remove cookware when the flame is still burning. This may result in heavy injuries.**



- **Use cookware with the size appropriate for each burner. Do not use cookware with the size that is smaller than burner size. Flame should not be touching cookware sides.**



- **Use only cookware with good, flat and thick bottom. Deformed cookware can overturn.**

CLEANING

ATTENTION:

Before performing any works on cleaning, disconnect the product from the gas network and the mains.

2) OPERATING PANEL

In order the glass surface keeps shine, it shall be washed with warm water with soap after each use, rinsed and dried. Moreover, it is necessary to wash enamelled grates, enamelled caps "A", "B" and "C" and gas ring heads (refer to Fig. 6-7) and clean ignition plugs "A" and thermocouple probes "TC" (refer to Fig. 6). It is prohibited to wash all these parts in dishwashing machine.

Cleaning shall be performed carefully with small nylon brush, as shown in the Figure (refer to Fig. 8) and the product shall be left till complete drying. Cleaning shall be performed after complete cooling of cooktop and its components, it is prohibited to use metallic sponges, abrasive powders or sprays causing corrosion.

It is necessary to exclude long-term contact of the surface with such products as vinegar, coffee, milk, salt water or lemon or tomato juice.

WARNING:

When arranging cooktop components in their places, it is necessary to observe the following recommendations:

- Make sure that slits of gas ring heads "T" (Fig. 6/A) are not blocked with foreign articles.
- Make sure that enamelled caps "A", "B", "C" (Fig. 6-7) are correctly installed on the gas ring heads. In the correct position the cap installed on the head shall be completely stable.
- If any tap is opened and closed hardly, don't apply force: immediately contact with the technical support service.
- Grates shall be installed on the appropriate centering pins (or on aluminium shape, if any). Make sure in complete stability.
- It is prohibited to use steam jet when cleaning the product.

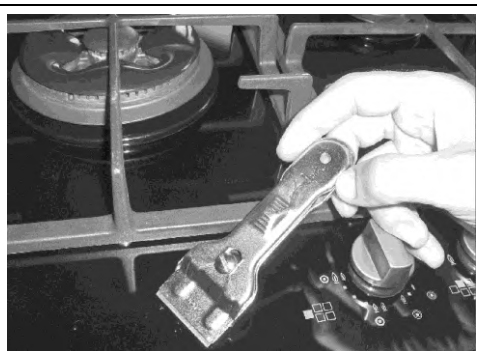


FIG. 6/B

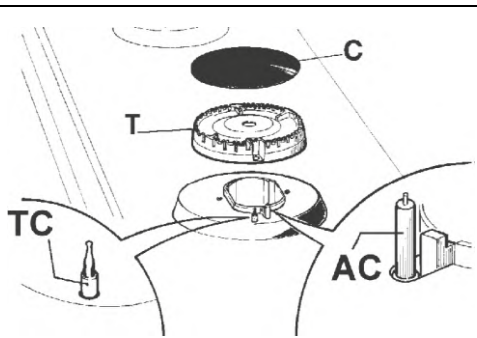


FIG. 6

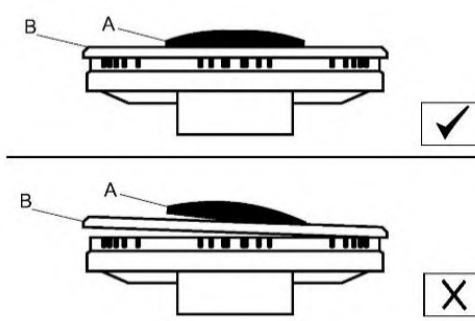


FIG. 7

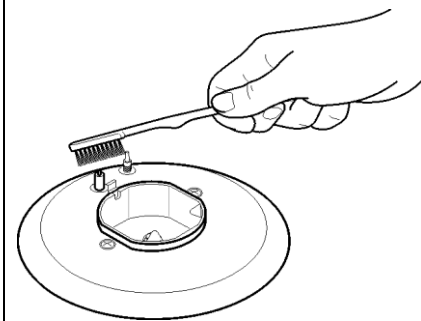


FIG. 8

CLEANING**ATTENTION:**

Before each cleaning it is necessary to disconnect the product from the gas network or the mains.

Ceramic-Glass

In order to maintain shine for ceramic-glass surface, it is recommended to treat the glass surface with substance on the basis of silicon before operation commencement to create a film, which ensures protection from water and contamination. This protective film is nondurable, thus, treatment shall often be repeated with use of such a substance.

It is very important always clean the glass after use, till it is warm.

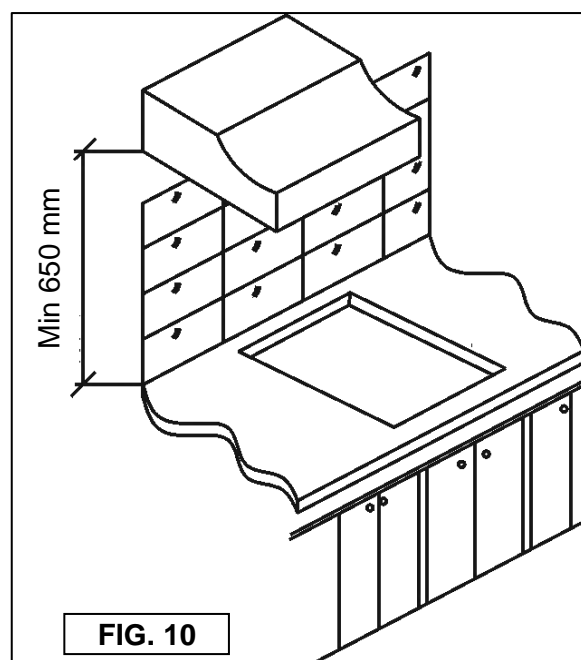
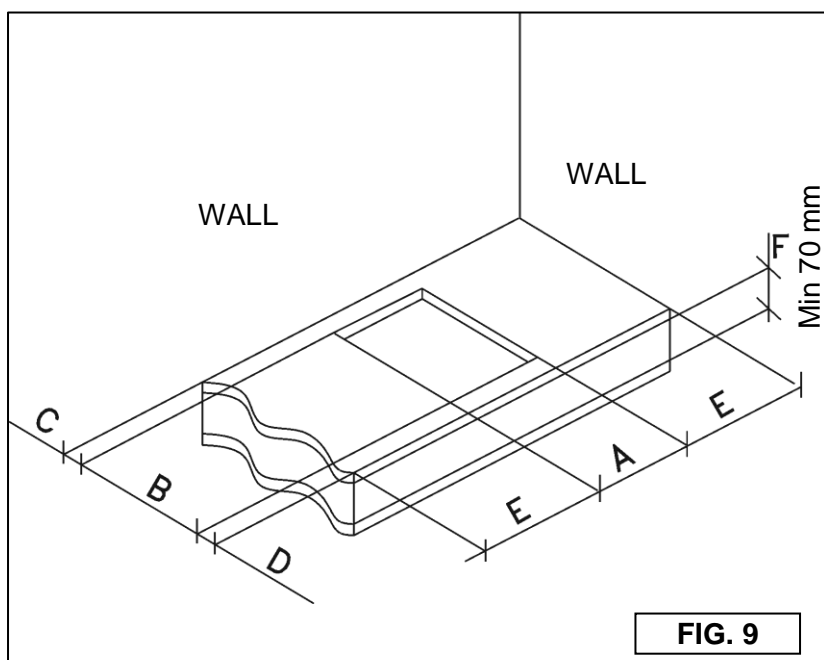
When cleaning never use metallic sponges, abrasive products and sprays, which cause corrosion.

Considering contamination degree, you should remember that:

- Small contaminations can be removed by means of soft sponge.
- Resistant and hardened contaminations can be easily removed by means of scraper (Fig. 6/B), which is not included into the cooktop delivery set, but which can freely be purchased in the local network. Use the scraper carefully not to injure.
- Remaining liquid having spilled from the pans shall be removed with vinegar or lemon.
- Be careful, prevent sugar or products containing sugar getting on the cooktop during cooking. If it occurs, turn off the cooktop and immediately remove spots, until they cool, with warm water and scrapper.
- At insufficient cleaning of the cooktop or incorrect cookware handling, in course of time colour spots, metal glares or strips can occur on the cooktop. Though it is difficult to remove them, these strips are not a sign of failure in the cooktop operation.
- It is prohibited to use steam jet when cleaning the product.

SIZES, WHICH SHALL BE MET (mm)

	A	B	C	D	E	F
1F (30)	282	482	59	59	300 min.	Min 70 mm



INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR PERSONNEL BEING RESPONSIBLE FOR INSTALLATION

Only qualified people can perform installation, any regulations, modifications and operations on maintenance, which are described in this chapter. The manufacturer can't be considered to be responsible for damage, which can be caused to the persons, animals or property as a result of incorrect installation of the product.

Within the product service life, changes in the devices, which ensure safety or automatic regulation of equipment, can be made by the manufacturer or its properly authorized supplier.

3) COOKTOP BUILDING IN

Remove outer package and inner packages of all movable components, make sure that the cooktop is in serviceable condition. If the product condition raises doubt, the product operation shall be prohibited, it is necessary to contact with the qualified personnel.

Package elements (cardboard, bags, foam polystyrene, nails...) shall be keep out from children, as they represent sources of potential hazard.

For cooktop building in, opening with sizes given in Figure 9 shall be cut out on the countertop of your furniture and it is necessary to make sure in strict observance of the limit distances within the area, where the product will be installed (refer to Fig. 10).

The equipment belongs to the products of the 3 class, thus it shall meet all the requirements specified in the standards, which cover the indicated products.

The installer shall consider that the product can be installed only with one side wall (from the right or from the left of the cooktop), which height shall be higher than the level of the cooktop and which shall be located observing the minimum distance, which is indicated in the Table given below.

4) COOKTOP FASTENING

The cooktop is equipped with special gasket, which excludes any leakage of liquid inside the furniture. For correct installation of this gasket, the following instructions shall be strictly observed:

- Remove moving parts of the cooktop.
- Cut the gasket into 4 parts with the required length in order to install them on 4 edges of the glass surface.
- Turn over the cooktop and correctly arrange adhesive surface of gasket "E" (Fig. 11) under the cooktop edge so that external edge of the gasket aligns with the cooktop perimeter edge. External edges of the strips shall mate without overlapping.
- Attach the gasket to the glass uniformly and reliably pressing with fingers.
- Install the cooktop into the opening made in the furniture and secure it with screws "F" using fastening hooks "G" (refer to Fig. 12).
- In order to exclude possible accidental contacts with the surface of cooktop casing, which is highly heated during operation, wood pad shall be placed at a distance of at least 70 mm from the countertop and fixed with screws (Fig. 9).
- To fix the product on the supporting structure, it is not recommended to use electrical electric screwdrivers, fastening hooks shall be tightened manually with average force.

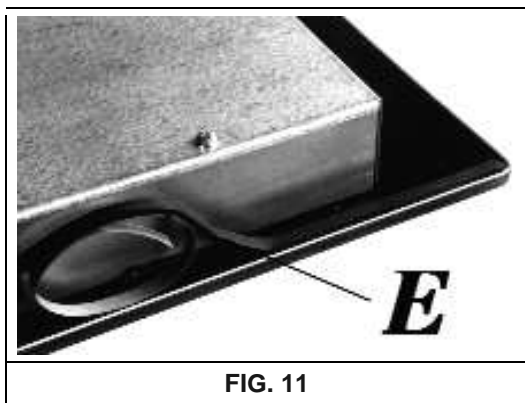


FIG. 11

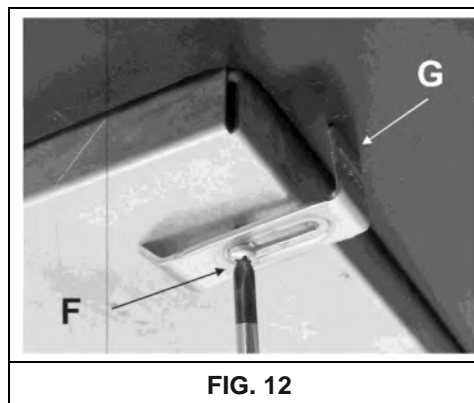


FIG. 12

INSTALLATION

IMPORTANT RULES, WHICH SHALL BE OBSERVED DURING INSTALLATION

The installer shall consider that the product can be installed only with one side wall (from the right or from the left of the cooktop), which height shall be higher than the level of the cooktop and which shall be located at the minimum distance, which is indicated in Table 9.

Moreover, the rear wall and surfaces, which adjoin and enclose the cooktop, shall withstand temperature of 90°C.

Binding agent, by means of which plastic plate is fixed on the furniture, shall withstand temperature not less than 150°C, in order to exclude coating separation.

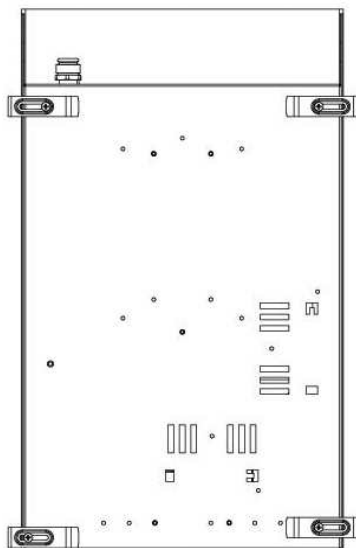
When installing the product, the provisions of the applicable standards shall be observed.

The device for combustion residual removal is not attached to the product. Thus, the product shall be installed observing the requirements for installation, which were mentioned above. The special attention shall be paid to the applicable provisions in the area of ventilation and airing, which will be stated below.

5) ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the product it is necessary to provide constant ventilation in the room, where it is installed. The amount of air, which is required for normal gas combustion and room ventilation shall be provided, this amount shall not be less than 20 m³.

Arrangement and Fastening of Hooks on the Inside.



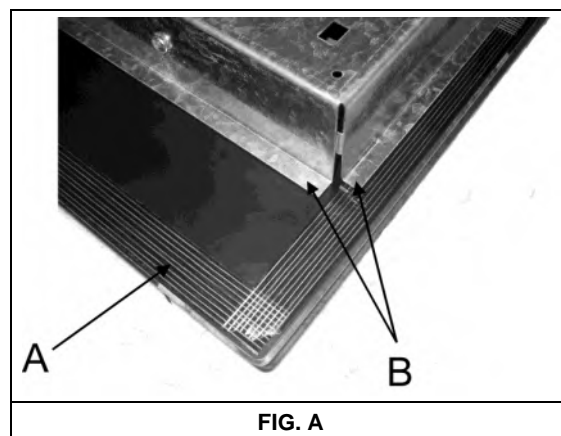
Natural air access shall be provided directly through constant openings made in the walls of the room, which is planned to be ventilated. The specified openings shall come outside and have cross section not less than 100 cm² (refer to Fig. 3). They shall be made so that the possibility of their blocking shall be excluded.

Moreover, it is allowed to perform indirect ventilation by air injection from the rooms being adjacent to the room, where ventilation is required, besides, the provisions of the applicable standards shall be strictly observed.

ATTENTION: *if gas rings of the cooktop are not equipped with control thermocouple, ventilation opening shall have cross section not less than 200 cm².*

6) ARRANGEMENT AND AIRING

It is necessary to ensure removal of combustion residuals from cooktops by means of cooker hoods, which shall be connected with ventilation ducts, flue funnels or have outlet directly outdoor (refer to Fig. 4). If ventilation duct can't be used providing strict observance of the provisions about ventilation stated in the applicable standards, it is allowed to use a fan, which shall be installed on the window or on the wall with outlet outdoor and which shall be turned on simultaneously with the product (refer to Fig. 5).



Warning: *The edge of glass part (A) shall not rest on the panel or the working area, the edge of metal part (B), which shall touch the panel, shall rest on it (refer to Fig. A).*

It is important to consider the cut-in size.

INSTALLATION

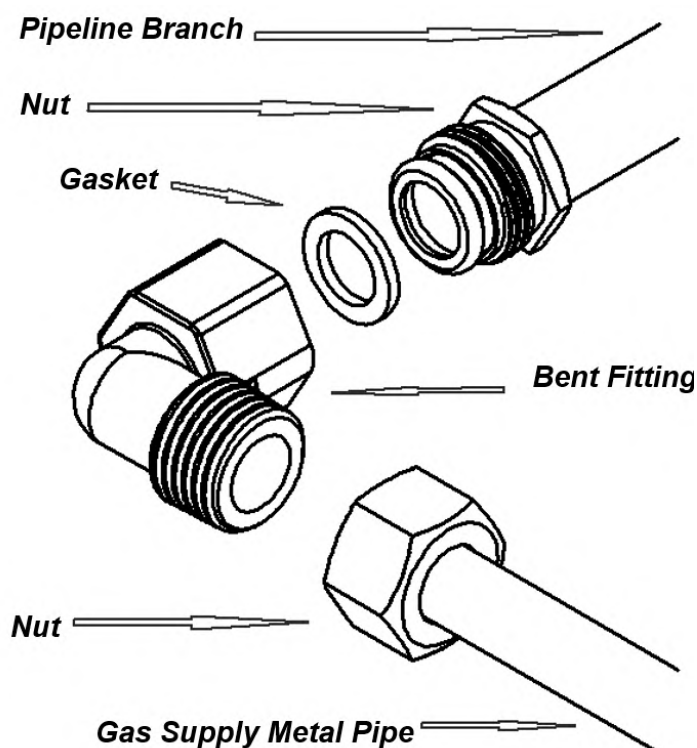
7) GAS SUPPLY

Before installing the product, make sure that data on the label located on the inner part of the box, meet specifications of the gas network.

On the label, which is given in the manual, and on the label, which is located on the inner part of the box, data for product regulation are given: gas type and operating pressure.

If gas is supplied via pipeline, then the product shall be attached to the gas supply device:

- Using rigid steel pipe, according to the applicable standards, connections shall be performed with threaded fittings as per EN 10226.
- Using copper pipe according to the applicable standards, connection shall be performed with fittings with mechanical seal as per the applicable standards.
- Using flexible pipe made of stainless steel with solid walls, according to the applicable standards, with length of 2 meters maximum and with sealing gasket as per the applicable standards. This pipe shall be installed so that it could touch the moving parts of the built-in module (for example, boxes) and don't intersect sections, in which any objects can be arranged.



If gas is supplied directly from cylinder, then the product shall be equipped with pressure controller as per the applicable standards and shall be connected as follows:

- Using copper pipe according to the applicable standards, connection shall be performed with fittings with mechanical seal as per the applicable standards.
- Using flexible pipe made of stainless steel with solid walls, according to the applicable standards, with length of 2 meters maximum and with sealing gasket as per the applicable standards. This pipe shall be installed so that it could touch the moving parts of the built-in module (for example, boxes) and don't intersect sections, in which any objects can be arranged. In order to simplify connection of the pressure controller installed on the cylinder with connection fitting, it is recommended to install special adapter on the flexible pipe.

Adapter of such a type can be easily purchased in the shop.

Upon connection make sure in its complete tightness using soap solution, use of flame during check shall be prohibited.

WARNING:

- **You should remember that gas inlet fitting of the product is threaded, 1/2", taper, with male screw and meet EN 10226.**

The product corresponds to the provisions of additional legal regulations of EU directive:

- Regulation (UE) 2016/426

Moreover, walls and surfaces, which adjoin and enclose the cooktop, shall withstand temperature of 90°C.

INSTALLATION

8) POWER SUPPLY

IMPORTANT: *installation shall be performed according to the manufacturer's instructions. Errors during installation can be a cause of damage made to people, animals or property, for which the manufacturer can't be responsible.*

Connection to the mains shall be performed observing the applicable standards and provisions of the legislation.


- Specifications of supply voltage and power are indicated on the labels from the inner side of the product, they shall be observed when choosing the appropriate cable section for connection with the mains.
- Before energizing make sure that connector or installation are equipped with the reliable grounding according to the currently applicable standards and provisions. The manufacturer shall not be responsible in case of non-fulfilment of these provisions.

When connecting with the mains via socket:

- If plug connector is not provided for power cable "C" (refer to Fig. 13), install standard plug connector corresponding to the load, which is indicated on the label. Connect the cable according to the diagram in Fig. 13, carefully observe the following conditions:

Letter L (phase) = brown cable;

Letter N (zero) = blue cable;

Grounding symbol  = green and yellow cable.

- The power cable shall be installed so that it is never heated to the temperature of 90°C in any point.
- When connecting, don't use changers, adapters or taps, as they can be a cause of reliable contacts and hazardous overheating.
- Upon cut-in completion, access shall be ensured to the plug connector.

When connecting directly to the mains:

- According to the applicable standards, install a single pole circuit-breaker between the product and the mains, which size shall meet the product load.
- Remember that grounding cable can't be interrupted by the circuit breaker installation.
- It is strongly recommended to connect yellow-green grounding cable to the reliable grounding installation.

To ensure greater safety, connection to the mains can also be protected with differential circuit breaker with sharp response.

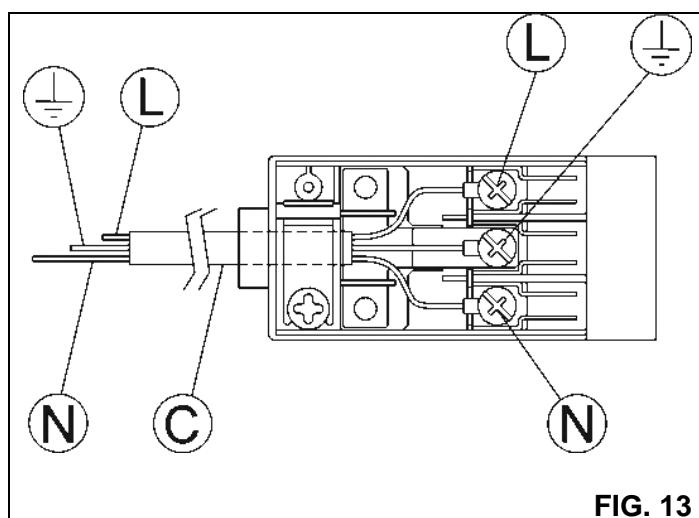
Before starting any works with the product electrical part, it shall be completely disconnected from the mains.

If it is necessary to make changes in the domestic mains for installation or if incompatibility between socket or plug connector of the product is detected, then such works shall be performed by the professional competent personnel. Professional electrician shall make sure that among other issues the plug connector cable cross section corresponds to the power consumed by the product.

WARNING:

The whole our products correspond to the European Standards and the appropriate amendment to them. Thus, this product meets the requirements of the applicable EU directives belonging to the following:

- **electromagnetic compatibility (EMC);**
- **electrical safety (LVD);**
- **restriction on use of some hazardous substances (RoHS);**
- **ecodesign (ERP)**



REGULATION

Before any regulations it is necessary to disconnect the product from the mains.

Upon regulation or preliminary regulation completion, the technician shall restore the seals. Gas rings of our production don't require regulation of primary air.

9) TAPS

"Minimum" Position Regulation

- Turn on the gas ring and install the control knob in "Minimum" position (low flame, Fig. 1).
- Remove control knob "M" (Fig. 14 - 14/A), which is put on the tap pin.
- Point for minimum supply setting can be arranged as follows: on the side of the tap (Fig. 14) or in the bottom part of the strip. In any case, regulation is performed by entering the small screwdriver "D" into hole near the tap (Fig. 14), or into hole "C" inside the gas supply tap (Fig. 14/A).
- Turn the screwdriver to the right or to the left from the setup point in order to regulate the flame according to the restricted supply position.

It is supposed that this regulation can be performed only for gas rings, which are installed on G20, for gas rings, which are installed on G30 or G31, the screw shall be tightened to stop (clockwise).

- For **DUAL** gas ring the regulation screw is located inside the pin of bypass cock, which control the central flame line, moreover, the screw is located on the side and controls the external flame line.

The above described operations can be performed conveniently regardless of position or method, with which the cooktop is attached to the furniture.

GAS RINGS DON'T REQUIRE ANY REGULATION OF PRIMARY AIR.

Tap Lubrication

If the tap doesn't turn, don't apply force, call for technical assistance.

WARNING:

Before starting regulation of minimum position for DUAL gas ring, remove bushing "E" (Fig. 14).

For **DUAL** gas ring the regulation screw is located inside the pin of bypass cock, which control the central flame line, moreover, the screw is located on the side and controls the external flame line.

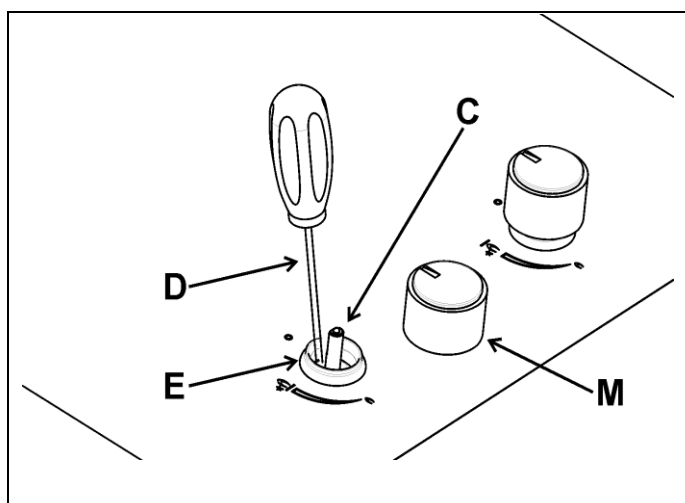


FIG. 14

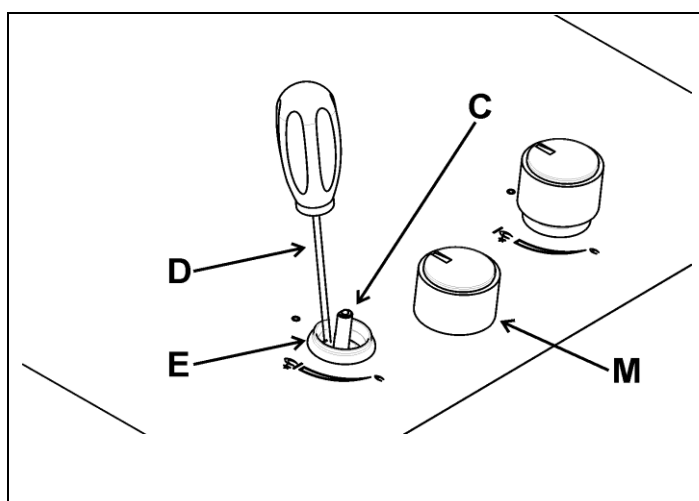


FIG. 14/A

MODIFICATIONS

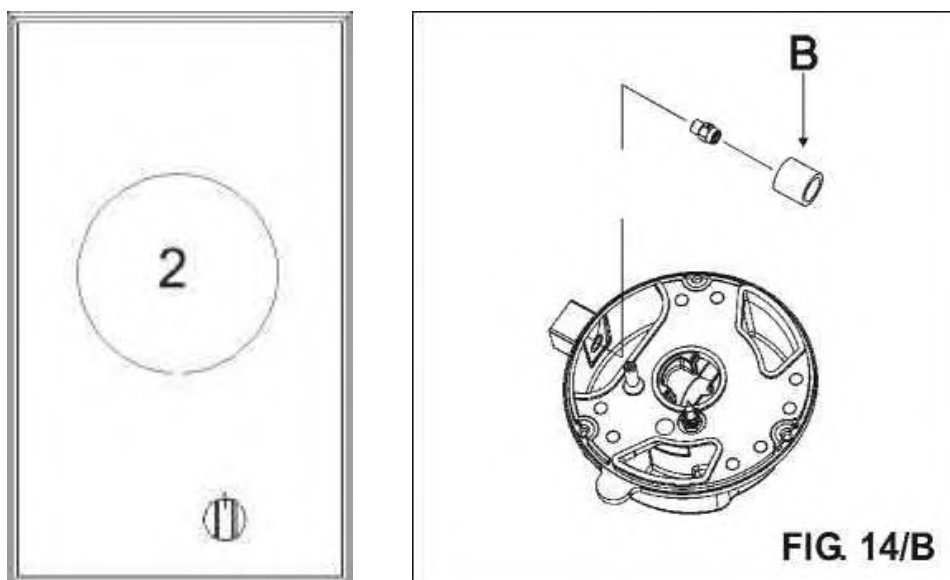
10) ONNECTION REPLACEMENT

The gas rings can be adapted for work with different gas types installing connections corresponding to each type of gas. To perform this operation, it is necessary to remove gas ring heads, using box wrench "B" loosen connection "A" (refer to Fig. 15) and install the connection corresponding to gas type, which is planned to be used, instead it. It is recommended to reliably tighten the connection.

Upon performance of the above mentioned replacement, the technician shall regulate gas rings as described in para. 9, install seals on available devices for regulation or preliminary regulation and replace the label corresponding to new regulation of gas supply to the product This label is in the bag for replaceable connections.

To simplify work of the installer, the table with indication of power and heat capacity of gas rings, connection diameters and operating pressure for different gas types is given below.

GAS RING ARRANGEMENT



TABLE

GAS RINGS		GASES	OPERATING PRESSURE mbar	HEAT TRANSFER		CONNECTION DIAMETER 1/100 mm	HEAT TRANSFER (W)		EE _{gas ring} *
No.	DESCRIPTION			g/h	l/h		min	max	
2	DUAL whole	BUTANE - G30 NATURAL GAS - G20	30 20	436	571	2 x 80 B + 46 B 2 x 125 A + 71 A	3500 3500	6000 6000	56.4 %
	DUAL Central flame line	BUTANE - G30 NATURAL GAS - G20	30 20	58	76	46 B 71 A	400 400	800 800	N.A.

*According to Regulation No. 66/2014 of European Union, which states the rules for application of Directive 2009/125/CE, capacity (EE_{gas ring}) was calculated according to EN 30-2-1, last revision for G-20.

**Installation with bushing (B), if any (refer to Fig. 14/B).

MAINTENANCE

TYPES AND CROSS SECTIONS OF POWER CABLES

COOKTOP TYPES	CABLE TYPE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY
Gas cooktop	H05 RR-F	Cross section 3 x 0.75 mm ²

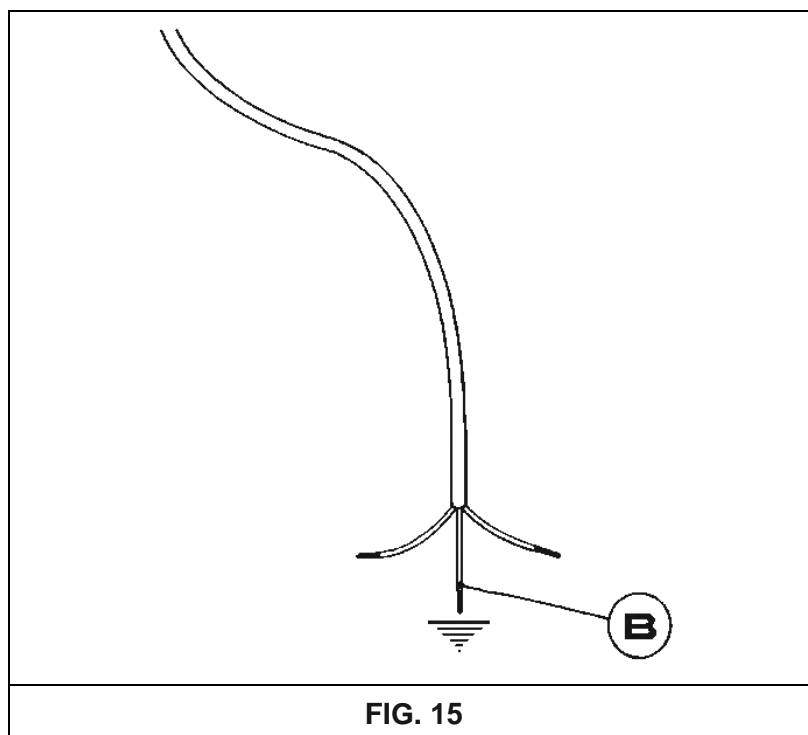
ATTENTION!

When replacing power cable, the installer shall have protective ground conductor (B) with larger length than phase conductors (refer to Fig. 15) and shall observe the requirements stated in para. 8.

WARNING: MAINTENANCE CAN BE PERFORMED ONLY AND EXCEPTIONALLY BY THE AUTHORIZED PERSONNEL.



In case of failure or cable breaking, remove it and don't touch it. Moreover, the product shall be disconnected from socket and flame shall not be ignited. Contact with the nearest authorized service centre for solving the problem.



SPECIFICATIONS INDICATED ON THE FACTORY LABEL

1 DOMINO (30) DUAL GAS RING

Category = II_{2H3+}

G 30 - Butane = 28 - 30 mbar

G 20 - Natural gas = 20 mbar

$\sum Q_n$ Natural gas = 6.0 kW

$\sum Q_n$ Liquefied petroleum gas
= 436 g/h (G30)

Voltage = 220 - 240 V ~

Frequency = 50/60 Hz

TECHNICAL DATA FOR REGULATION OF GAS USED BY THE PRODUCT

If the kitchen is converted to another type of gas, follow the installation and operation instructions and replace the bottom label with the label stored in the spare parts bag.

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

In order to ensure the best results during operation, the product was checked and regulated by competent and specially trained personnel before shipment from the plant.

Original spare parts are available only in our technical service centres and authorized sales points.

Each repair or adjustment, which can be required in future, must be performed qualified personnel with utmost care and attention.

Therefore, we recommend to always contact the dealer where the product was purchased, or our nearest technical assistance center, specifying the brand, model, serial number and malfunction type of your appliance. Appliance data are specified on the factory label located on the appliance bottom part and on the label attached to the packaging box.

This information will help the technician find appropriate spare parts and promptly perform the work required. We recommend that you note these data below so that you always have them at hand:

BRAND:

MODEL:

SERIES:

USER SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The gas ring burns unevenly	Contamination inside the gas ring head.	Remove foreign articles from gas ring head.
	Wrong gas regulation	Contact with official technical support service of Pando.
Gas ring flame suddenly changes / flashes	Wrong assembly of gas ring components.	Correctly install the gas ring components.
Flame is ignited with a great delay.	Wrong assembly of gas ring components.	Correctly install the gas ring components.
Flame goes out immediately after ignition	Ignition handle was released too early.	Hold the handle pressed within longer period of time and before finally releasing it, strongly press it.
	Problem with thermocouple	Move thermocouple
Contact with official technical support service of Pando.		
Change in colour of grates within burning area.	Normal situation caused by high temperature or contamination.	Clean grates and components of gas ring using the appropriate metal cleaning agents
When pressing the control knob flame is not ignited (the spark plugs emit spark)	Gas absence or presence of residuals of contamination or cleaning agent on the spark plugs	Open the gas valve meter; clean the spark plugs as described in chapter "Cleaning"
When pressing the control knob flame is not ignited (the spark plugs don't emit spark)	Problems with plug or with ignition.	Contact with official technical support service of Pando.
Electric ignition doesn't operate.	Power supply absence.	Make sure that electrical connector is connected with the mains. Check, whether the meter is turn on.
	Wrong assembly or ignition failure.	Contact with official technical support service of Pando.
The spark plugs constantly emit spark.	Humidity	Power off for 24 hours and give the top part to dry; Make sure that all bushings are installed correctly.
	Wrong assembly or fault of micro switch	Contact with official technical support service of Pando.

PANDO / Gas cooktops – AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE (SAT) AND WARRANTY:

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

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

Use the above phone number, fax or e-mail to request technical assistance, under warranty or outside warranty. Please note that warranty covers only the work to eliminate appliance faults.

WARRANTY CERTIFICATE:

INOXPAN, S.L., being the manufacturer of this appliance, guarantees it for a period of three years from the moment of purchase, on the following terms.

- 1.T his warranty covers repair, spare parts and labor costs in the zones and countries where the appliance is available for sale.
- 2.T o use the warranty service right, upon demand of a technician of Inoxpan S.L. (Pando) official authorized service it is necessary to provide this certificate, as well as purchase confirmation document (invoice), stating the seller's name, date of appliance transfer, appliance identification data and the price of its sale.
- 3.A customer or end user is strongly advised to thoroughly read the operation and maintenance manual of the appliance, as well as its specifications, to correctly apply this warranty and better understand the principles of appliance operation.
- 4.T his warranty does not diminish rights provided to customers by current legislation, as well as rights provided under Royal Decree Law 1/2007 dated November 15th.

WARRANTY SERVICE RESTRICTIONS:

This warranty does not cover failures, accidents or faults of the appliance being the object of this warranty, if they have resulted from one of the following reasons:

- a) If appliance installation has not been performed by an authorized professional, qualified electrician or electrical installer, or Pando's official authorized technical service personnel, in line with the requirements of safety standards and gas and electrical work regulations.
- b) External effects: atmospheric and geological phenomena, floods, insects, rodents, shocks and operation under non-conforming conditions of power, water, gas supply, etc.
- c) Start-up and functional demonstration for a customer or end user.
- d) Improper location, incorrect or defective installation of appliance, not complying with instructions in the appliance operation and installation manual.
- e) Using jewelry made of metal, silicone, wood, plastic, or glass.
- f) External defects, such as indents, rubbing marks, stains, or rust.
- g) Accessories and wear parts, such as burners and their components, grates or fire bars, and others.
- h) Absence of nameplate or appliance specifications label.
- i) Modifications of gas composition.
- j) Negligence, improper operation or use of appliance for purposes not specified or contained in the appliance documentation. This warranty covers only appliances used in households, and not in any professional, commercial or industrial operations.
- k) Failures that appear as a result of appliance operation and normal wear.
- l) Defects and damages that occurred during appliance transportation, unless liability therefor can be placed on Inoxpan S.L. under the terms provided in the catalog, section Return. In this case, the claim must be presented within 24 hours from appliance delivery.
- m) Repair, handling or modifications to the appliance done by persons other than Pando's official authorized service personnel. In this case, the warranty is void.
- n) Faults resulting from incorrect operation and periodical maintenance of the appliance, in breach of requirements in the appliance operation and installation manual.

This warranty is valid only if duly drawn up. It must contain the model and factory number, and be verified by the seal of sales company or distributor. An invoice must be enclosed specifying the purchase date.

MODEL AND VERSION:		FACTORY NUMBER:	
INSTALLER:		PURCHASING DATE:	
SELLER:		SELLER'S SEAL:	

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



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/



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

