



Pando
integral**cooking**

PI-3110 / PI-3111

PI-3150 / PI-3151

PI-3210 / PI-3211



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 instalación
Manual de instalação
Manuel d'installation
Installation manual

Pando integral*cooking*

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

HOODS
OVENS&MICROWAVES
INDUCTION & GAS HOBS
REFRIGERATORS
DISHWASHERS
WINE COOLERS

The Global Kitchen *Partner*

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

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

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

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

Características técnicas válidas salvo errores tipográficos, omisión o impresión.

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

LAS IMAGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

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

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

Querido cliente... 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 con cualquier consulta que se le presente durante la instalación o el funcionamiento.

Le invitamos a que visite nuestra página web (www.pando.es) para conocernos mejor y donde podrá ver toda nuestra gama de productos con la información comercial y técnica al completo.

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 permitirá elevar sus recetas a otro nivel, Vinotecas y Bodegas de envejecimiento para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones, Frigoríficos y Congeladores de integración panelables y de libre instalación, donde destacamos nuestros modelos Combi de gran tamaño 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 estos lo mejor de nuestra experiencia para poder satisfacer todas sus necesidades.

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

Muchas gracias
El equipo de Pando

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



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.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....	8
Uso del aparato:	10
Precauciones durante la limpieza:.....	11
Antes de utilizar su placa de inducción	14
Funcionamiento.....	14
Controles táctiles.....	14
DISPLAY PI3110 - 3111.....	16
DISPLAY PI3150 - 3151	17
DISPLAY PI3210 - 3211	18
Cómo utilizar su placa de inducción	19
Inicio de la cocción.....	19
Fin de la cocción	19
Cuidado con las superficies calientes	19
Uso de la función Booster	20
Bloqueo de los mandos.....	20
Control temporizador.....	20
Zona flexible/bridge (<i>Solo para modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211</i>).....	22
Pausa	22
Pautas De Cocción.....	23
Consejos de cocina	23
Detección de artículos pequeños	23
Ajustes de temperatura.....	24
Cuidado y limpieza	25
Consejos y sugerencias	26
Visualización de fallos e inspección	27
Específico para PI3110 - 3111.....	28
Específico para PI3150 - 3151	28
Específico para PI3210 - 3211	29
Instalación.....	30
Antes De Instalar La Placa De Cocción	30
Ventilación	31
Medidas De Encastre Modelo PI - 3110.....	34
Medidas De Encastre Modelo PI - 3111	34
Medidas De Encastre Modelo PI - 3150	35
Medidas De Encastre Modelo PI - 3151	35
Medidas De Encastre Modelo PI - 3210	36
Medidas De Encastre Modelo PI - 3211.....	36
Después de instalar la placa de cocción.....	37
Conexión De La Placa A La Red Eléctica	38
FICHAS TÉCNICAS	40
GARANTÍA DEL PRODUCTO	44

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

SU SEGURIDAD ES IMPORTANTE PARA NOSOTROS. LEA ATENTAMENTE ESTA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR LA PLAZA DE COCCIÓN.

No quedará cubierto por garantía:

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro mayor. *Debe realizarse por un especialista sat de pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, jaunque siga vigente!*
- Si repara o sustituye alguna pieza del aparato a menos que se recomienda específicamente en el manual. Cualquier otra reparación *debe realizarse por un especialista sat de pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, jaunque siga vigente!*
- Si cocina sobre una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red

eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con el fabricante. *Debe realizarse por un especialista sat de pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía, jaunque siga vigente!*

La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Instrucciones de seguridad importantes:

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

- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Retire todos los elementos del embalaje, etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- No transforme ni modifique el aparato.

- No coloque ni deje cerca del aparato objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3), ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- El aparato solo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble o una superficie de trabajo homologada y adaptada.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- No use la placa como soporte ni como superficie de trabajo.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia si están bajo supervisión durante el uso del aparato y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él. No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves. No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

Uso del aparato:

- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar.
- En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección, podría calentarse mucho y encenderse.
- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión e instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Precauciones durante la limpieza:

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

Peligro de descarga eléctrica:

Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él. (El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.)

- Atención: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.

Las modificaciones en la instalación eléctrica doméstica sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado. SI SE PRODUCE CUALQUIER DAÑO DURANTE ESTE PROCESO QUE HAYA SIDO REALIZADO POR UN USUARIO O PERSONAL NO AUTORIZADO, NO QUEDARÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA, ¡AUNQUE SIGA VIGENTE!

Peligro de corte:

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Peligro de superficie caliente:

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga alejados a los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente **NUNCA** apagar el fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

Precauciones para no deteriorar el aparato:

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitro-cerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitro-cerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar.
- Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve debe ser supervisada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio. No colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato:

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado.
- En ningún caso abra el aparato usted mismo.

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

Otras precauciones:

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

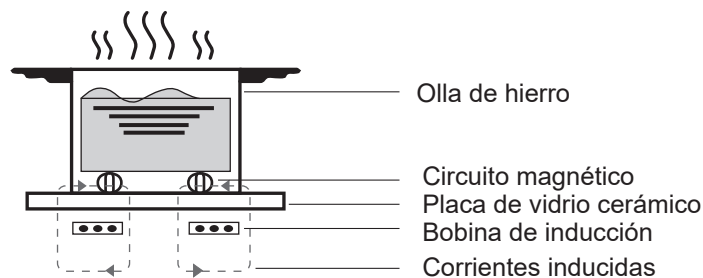
EL USO DE OLLAS O RECIPIENTES INADECUADAS O DE UN CRISTAL ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN PUEDE PROVOCAR UN MAL FUNCIONAMIENTO O AVERÍA Y ORIGINARÍA LA CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA. EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU ENTORNO.

Antes de utilizar su placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección “Advertencias de seguridad”.
- Retire cualquier película protectora que pueda haber aún en su placa de inducción.
- Límpiela con un paño húmedo y a continuación séquela.

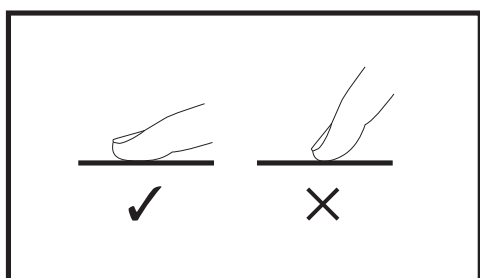
Funcionamiento

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta sólo porque la sartén acaba calentándolo.



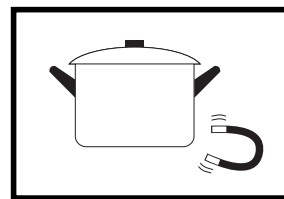
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utiliza la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede entorpecer el funcionamiento de los mandos.



CONSEJOS DE COCCIÓN: Calidad de las cacerolas

- Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es adecuada por inducción.

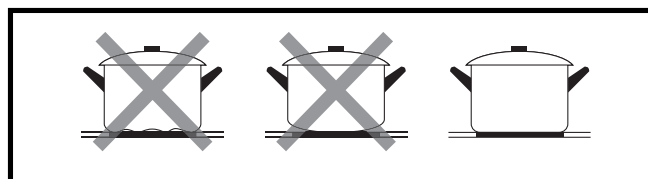


Si no dispone de imán:

1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Si no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre, sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

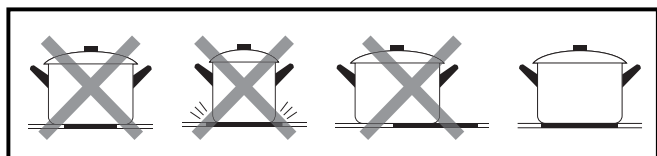
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva



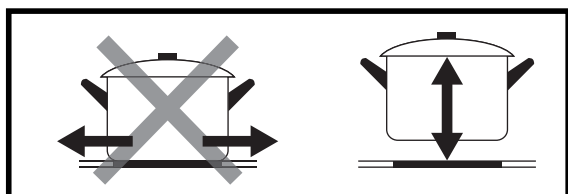
Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Utilizando una olla un poco más ancha se aprovechará al máximo la energía. Si utiliza una olla más pequeña la eficiencia podría ser menor de lo esperado.

Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa de cocción.

Centre siempre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



CONSEJOS DE COCCIÓN: Dimensiones

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de la olla	
	Ø Mínimo (mm)	Ø Máximo (mm)
A-B-C-D	100	220
Flexi zonas Bridge	210	220 x 380

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

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

Base ferromagnética

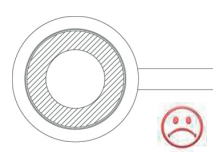
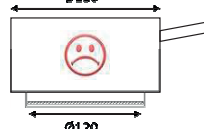


Vidrio, cerámica, porcelana

Base aluminio



Anillo ferromagnético

Demasiada distancia
Elemento ferromagnéticoBase más pequeña
que la ollaElemento ferromagnético
no paralelo al inductor

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

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

SONIDOS DURANTE EL USO:

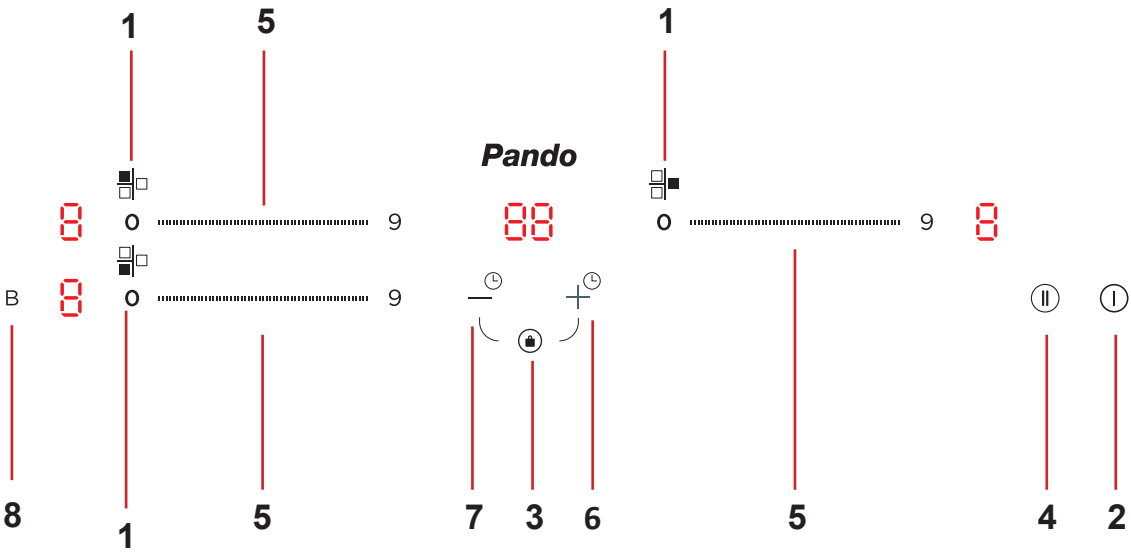
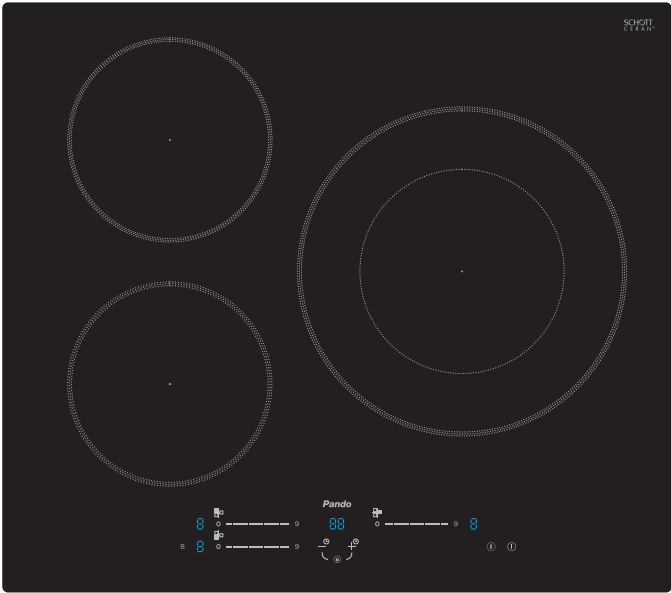
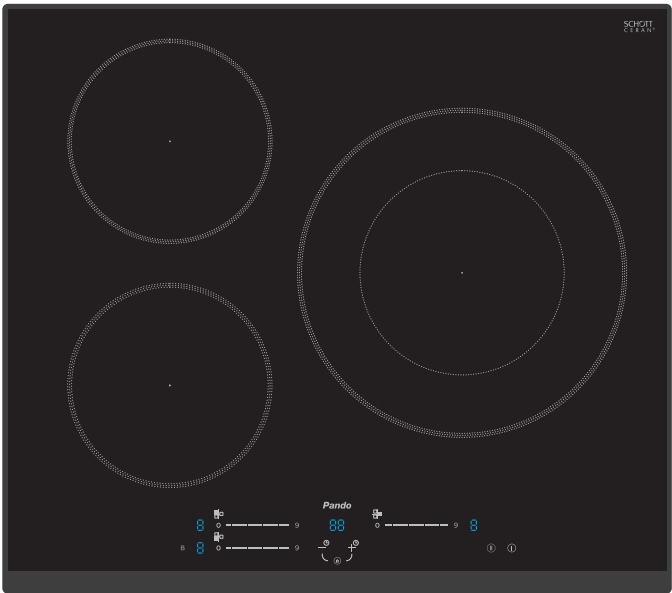
- **Ruidos durante la cocción.** Puede deberse a la calidad de la base ferrítica de los recipientes.
- **Se escucha un leve sonido de “click click”.** Este sonido es normal. Es un indicador de seguridad de detección de presencia del recipiente sobre el inductor. Se acciona automáticamente al encender la placa y durante la cocción.
- **Se escucha un leve zumbido.** Es un sonido normal que proviene de la transmisión de energía del inductor a la base del recipiente (ondas electromagnéticas)

Si la cacerola o la sartén no es detectada, es posible que se deba a que dicho útil de cocina no este adaptado para la inducción. Tener en cuenta las recomendaciones anteriores para no tener ningún problema ni inconveniente a la hora de cocinar.



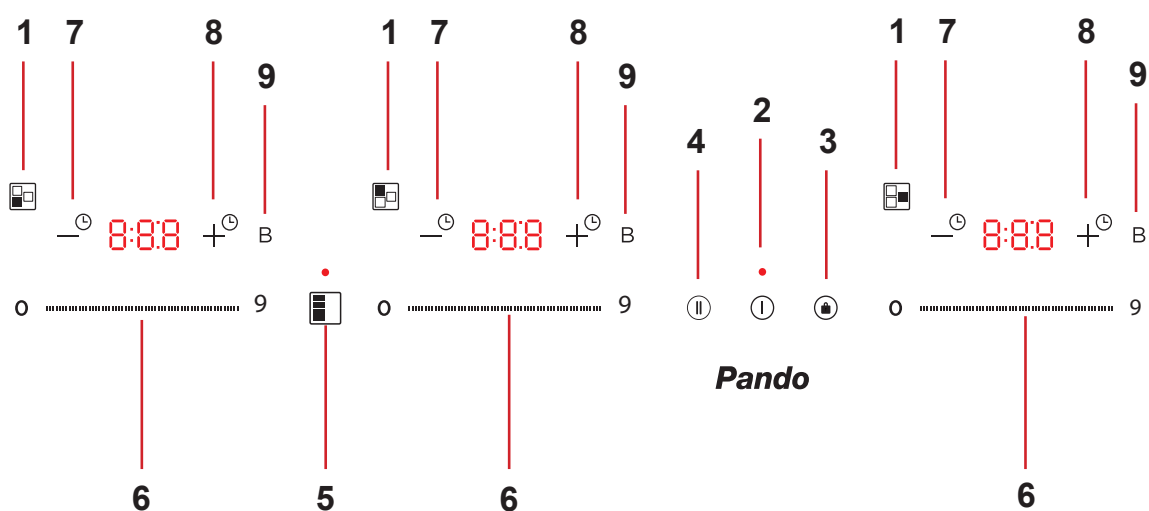
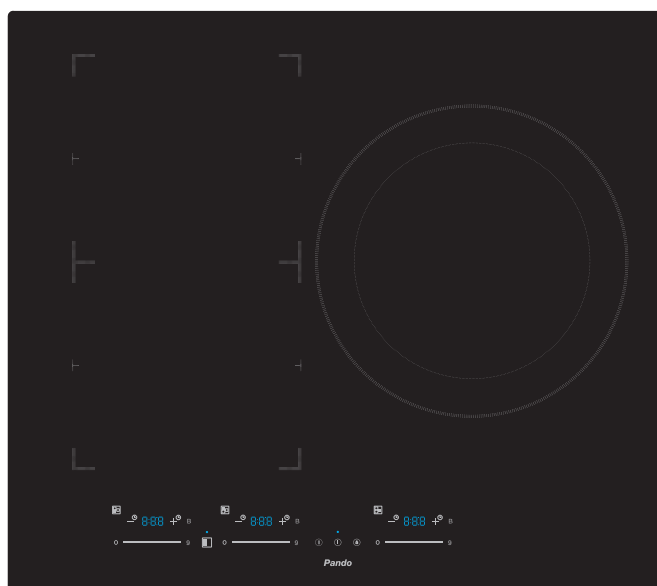
DISPLAY PI3110 - 3111

BISELADO



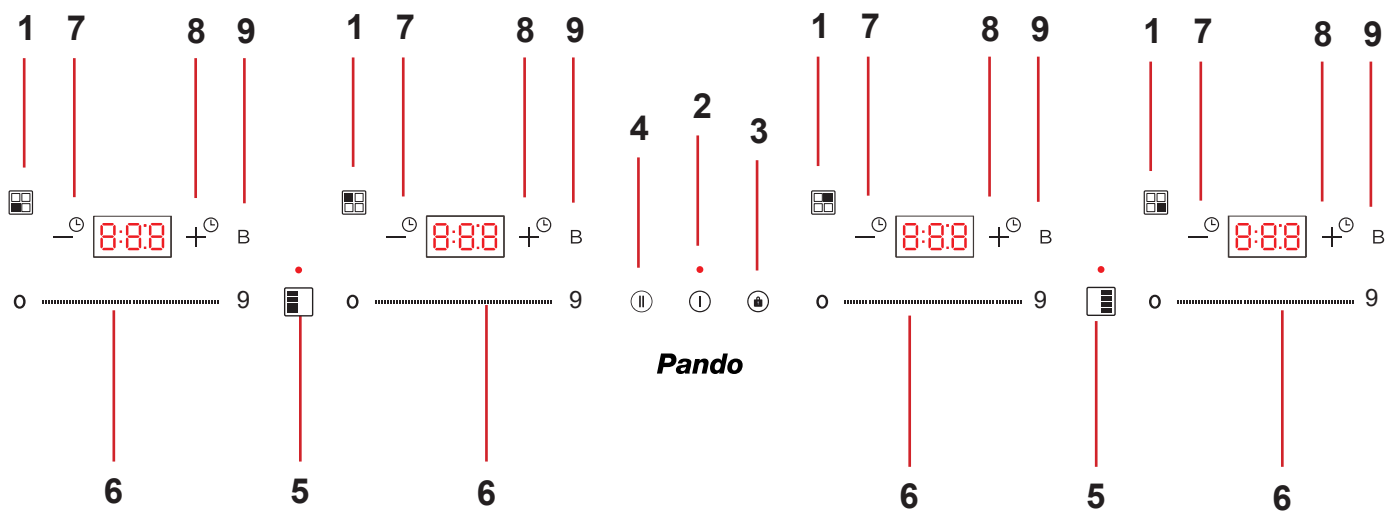
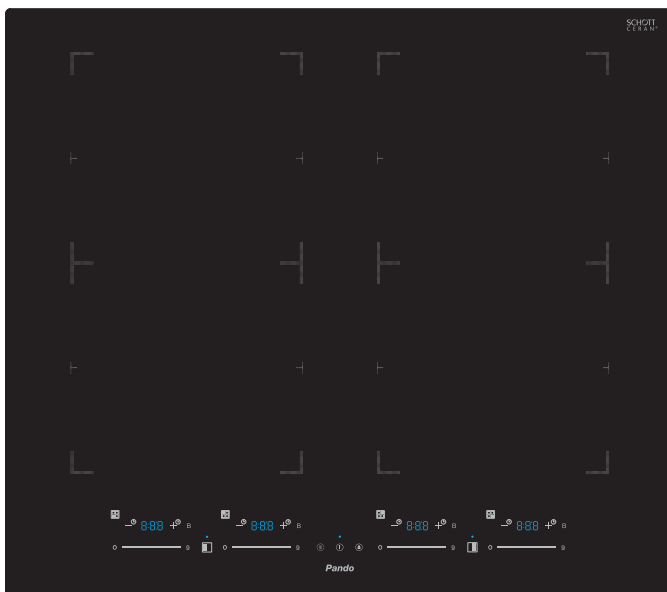
- 1. Icono indicativo de zona de cocción
- 2. Control ON/OFF
- 3. Bloqueo
- 4. Pausa

- 5. Control táctil deslizable de potencia
- 6. Aumento del tiempo del temporizador
- 7. Disminución del tiempo del temporizador
- 8. Booster

DISPLAY PI3150 - 3151**BISELADO**

1. Icono indicativo de zona de cocción
2. Control ON/OFF
3. Bloqueo
4. Pausa
5. Activación/Desactivación del área flexible/Brigde

6. Control táctil deslizante de potencia
7. Disminución del tiempo del temporizador
8. Aumento del tiempo del temporizador
9. Booster

DISPLAY PI3210 - 3211**BISELADO**

1. Icono indicativo de zona de cocción
2. Control ON/OFF
3. Bloqueo
4. Pausa
5. Activación/Desactivación del área flexible/Brigde

6. Control táctil deslizante de potencia
7. Disminución del tiempo del temporizador
8. Aumento del tiempo del temporizador
9. Booster

Cómo utilizar su placa de inducción

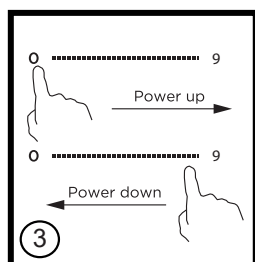
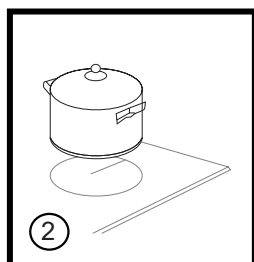
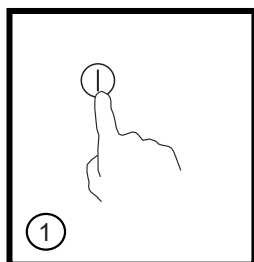
Inicio de la cocción

Pulse el sensor ON/OFF durante tres segundos. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas mostrarán “-” o “- -”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo espera.

Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.

Ajuste el nivel de potencia deseado, con el control táctil deslizante de ajuste de potencia:

- Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente y deberá empezar de nuevo.
- Puede modificar el ajuste de temperatura en cualquier momento

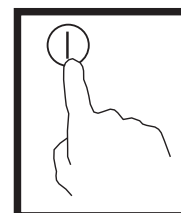
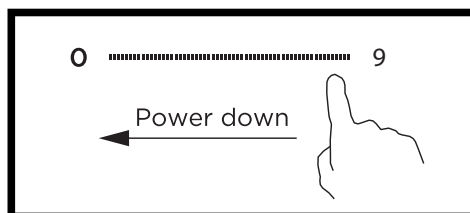


Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura significa que:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta
- La sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción
- La sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- No se produce ningún calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una sartén adecuada

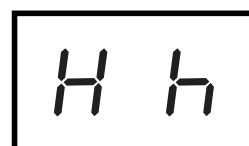
Fin de la cocción

Apague la zona de cocción desplazándola hasta “0” o Pulse la Tecla sensora ON/OFF durante tres segundos.



Cuidado con las superficies calientes

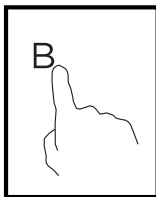
El indicador de calor residual mostrará H indicando qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa de cocción que aún esté caliente.



Uso de la función Booster

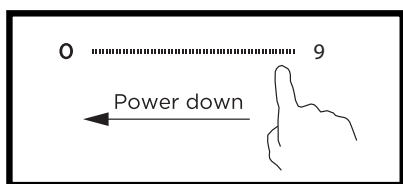
Activar la función booster

Una vez ajustado el nivel de potencia deseado, pulse el sensor B, el indicador de valor de potencia cambia y alcanza la potencia de calentamiento máxima.



Desactivar la función booster

Para cancelar la función booster pulse el sensor B de nuevo o deslice el slider hasta 0



Nota:

- La función BOOSTER puede funcionar en todas las zonas de cocción
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original transcurridos 10 minutos.
- Al activarse la función booster de la 1ª zona de cocción, inicie la 2ª zona de cocción, y la 1ª zona de cocción cambiará automáticamente al nivel 9. Y viceversa.

Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos excepto el mando ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los mandos

Mantenga pulsado de forma simultanea los iconos $\ominus$ y $\oplus$ durante unos segundos hasta que la placa emita un pitido conforme la función de bloqueo ha comenzado y aparezca el icono "Lo" parpadeando.

Para desbloquear los mandos

Mantenga pulsado los iconos $\ominus$ y $\oplus$ durante unos instantes.

ATENCIÓN

Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Control temporizador

- Los modelos PI-3150,3151 y PI-3210,3211 tienen botones independientes de aumento y disminución del tiempo en cada zona de cocción.
- Al pulsar el sensor de configuración de temporizador aparecerá:



- Pulse la tecla para aumentar o disminuir el tiempo.



- Si tiene el temporizador ya programado y entonces activa el modo flex/bridge, el temporizador se desactivará y tendrá que configurarlo nuevamente (sólo para los modelos PI 3150 - 3151 - 3210 -3211)
- El tiempo máximo ajustable es 9:59.
- Después de programar el tiempo de cocción, la pantalla sólo mostrará el tiempo restante.

Tablas de tiempos de apagado de seguridad automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la placa. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para distintos niveles de potencia se muestran en la tabla siguiente

PI 3110 - 3111

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (Hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PI 3150 - 3151

Nivel de potencia	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (Hora)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

PI 3210 - 3211

Nivel de potencia	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (Hora)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos



Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad



Zona flexible/bridge (Solo para modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211)

Esta zona puede utilizarse como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.

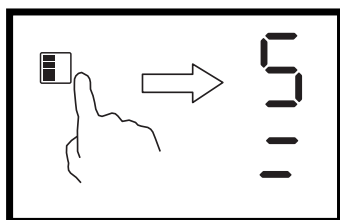
La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

Cuando funciona como una sola zona, la parte que no está cubierta por los utensilios de cocina se apaga automáticamente después de un minuto.

Para garantizar una detección correcta de las ollas y una distribución uniforme del calor, las ollas deben colocarse correctamente:

En la parte delantera o trasera de la zona flexible cuando la batería de cocina sea inferior a 22 cm.

1. En cualquier lugar con ollas más grandes
2. Para activar la zona bridge hay que pulsar el sensor con el icono



El ajuste de potencia funciona como cualquier otra zona normal.

Si la olla se mueve de la parte delantera a la trasera (o viceversa), la zona flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.

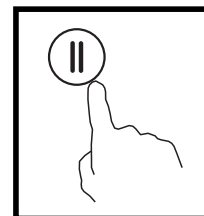
Para añadir otra olla, pulse de nuevo las teclas dedicadas, para detectar la batería de cocina.

Como dos zonas independientes

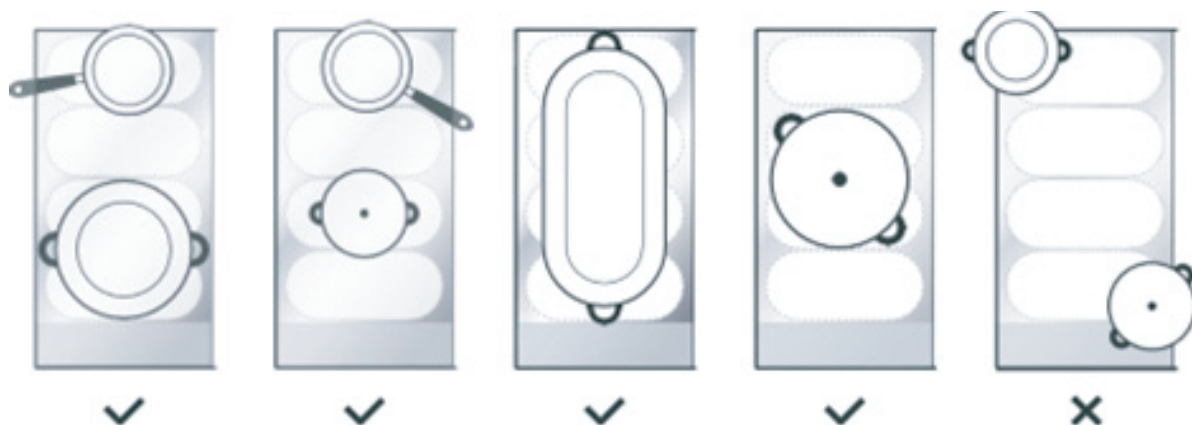
Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes con distintas potencias, pulse el mando Área flexible.

Pausa

1. Cuando las zonas de cocción estén en marcha, toque la tecla "II". control, todas las pantallas mostrarán " " y calefacción por nivel 2 en este momento sólo se pueden accionar los mandos " II " y " ".
2. Toque de nuevo " II ", las pantallas muestran el ajuste original y las zonas de cocción siguen calentándose.



Ejemplos de buena y mala colocación:



Pautas De Cocción

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.

El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.

Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando los alimentos estén bien calientes.

► Cocer el arroz a fuego lento

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas deliciosas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

► Filete a la plancha

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, baje la carne a la sartén caliente.

4. Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más firme esté, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

► Para saltear

1. Elige un wok plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. La cocción debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cueza primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, baja la zona de cocción, vuelve a poner la carne en la sartén y añade la salsa.
6. Remover suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan
7. Servir inmediatamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que cocine.

Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

AJUSTE TÉRMICO	FUNCIONES
1-2	Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida.
	Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que arden rápidamente.
	Cocción/calentamiento a fuego lento.
3-4	Recalentamiento
	Cocción rápida a fuego lento.
	Cocina arroz
5-6	Tortitas
7-8	Salteado
	Cocinar pasta.
9 / B	Salteado.
	Abrasador.
	Llevar la sopa a ebullición
	Agua hirviendo

Cuidado y limpieza

¿QUÉ?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no gaseosos en el cristal).	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de placas de cocina mientras el cristal está todavía templado (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	- Cuando se desconecte la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Extreme las precauciones. - Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. - No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.
Hervidos, fundidos y derrames azucarados calientes sobre el cristal	Retírelos con una espátula o una rasqueta de hoja de afeitar adecuada para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción en la pared. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en el cristal".	- Elimine las manchas dejadas por los fundidos y alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie del cristal. - Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla de un rascador es afiladísima. Utilizar con extrema cuidado y almacenar siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Desbordamiento de controles táctiles	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Absorber el vertido 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Secar completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	- La placa de cocción puede emitir un pitido apagarse y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

Consejos y sugerencias

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
La placa de inducción no se puede encender.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y que esté encendido. Compruebe si hay corriente, (apagón en su casa o zona) Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Ver sección “Consulte las instrucciones de uso de la placa de inducción.”
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los mandos	Asegúrese de que la zona de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. No adecuado, estropajo abrasivo o productos de limpieza utilizados.	Utilice baterías de cocina con bases planas y lisas. Véase “Consejos de cocción” – Véase “Cuidado y limpieza”
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales vibrando de forma diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza en un ajuste de calor alto.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calor.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	El ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten Puede funcionar incluso después de que la placa de inducción se apague.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocinas de inducción. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice una batería de cocina adecuada para la cocción por inducción. Consulte la sección “Consejos de cocción” Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
Se ha apagado la placa de inducción o una zona de cocción inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error. (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote el error letras y números, cambiar la alimentación de la placa de inducción en la pared, y póngase en contacto con un SAT PANDO .

Visualización de fallos e inspección

FALLO	PROBLEMA	SOLUCIÓN A
El LED no se encienden cuando la unidad está enchufada.	No se suministra energía.	Compruebe que el enchufe está bien sujeto en la toma de corriente y que ésta funciona.
	La placa de alimentación accesoria y la placa de pantalla conectadas fallan.	Compruebe la conexión.
	La placa de alimentación accesoria está dañada.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	La placa de la pantalla está dañada.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	La placa de la pantalla está dañada.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Alta temperatura de la placa de cocción.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada o salida de aire puede estar bloqueada. Si el problema persiste póngase en contacto con el servicio técnico.
	Algo va mal con el ventilador.	
	La placa de alimentación está dañada.	
La calefacción separa de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	Pan Type está mal.	Utilice la olla adecuada (consulte el manual de instrucciones).
	El diámetro de la maceta es demasiado pequeño.	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
	La olla se ha sobrecalentado;	
Las zonas de calefacción del mismo lado (Como la primera y la segunda zona) mostrarían "u" .	Fallo en la conexión de la placa de potencia y la placa de pantalla;	Compruebe la conexión.
	La placa de visualización de la pieza de comunicación está dañada.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	La placa principal está dañada.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	

Específico para PI3110 - 3111

CODIGO DE FALLO	PROBLEMA	SOLUCIÓN
Recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Compruebe si la fuente de alimentación es normal.
E2	Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.	Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E3	Alta temperatura del sensor de la placa cerámica. (1#)	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad.
E4	Alta temperatura del sensor de la placa cerámica. (2#)	Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E5	Alta temperatura del IGBT. (1#)	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad.
E6	Alta temperatura del IGBT. (2#)	Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si hay alguna obstrucción en la ventilación. Si el problema persiste llame al servicio técnico.

Específico para PI3150 - 3151

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
E1、E2、E7	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E3、E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
UE	La conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal falla o falla la comunicación del IC táctil.	Póngase en contacto con el proveedor.
EL/EH	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si la alimentación es normal.
C1	Sensor de temperatura de la placa de vidrio cerámico Es alta	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
C2	Sensor de temperatura del IGBT Es alto	
F5	Anomalía del ventilador	Póngase en contacto con el proveedor.
EF	Se disparan dos o más teclas durante un tiempo prolongado.	Limpie de la zona de operaciones

Específico para PI3210 - 3211**Solución de problemas para zonas 1 y 2**

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
E1,E2,E7,C1	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E3,E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
EU	Falla la conexión entre la placa de visualización y la placa principal	Póngase en contacto con el proveedor.
EL,EH	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si la alimentación es normal. Encienda después de que la es normal.
C3	Sensor de temperatura de la placa vitrocerámica Es alta	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
C2	Sensor de temperatura del IGBT Está alto	

Solución de problemas para zonas 3 y 4

Código de Fallo	Problema	Solución
Auto-Recuperación		
EL	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Compruebe si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
EH	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	
C1,C3	Alta temperatura del sensor de la placa cerámica.	Espera a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
C2	Alta temperatura del IGBT . (1#)	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; Si no es así, llame al servicio técnico de SAT Pando.

Instalación

Antes De Instalar La Placa De Cocción

- Asegurese de que la superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y no hay obstáculos estructurales o de otro tipo que interfieran con los requisitos de espacio.
- Certifique que la superficie de trabajo es de un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un horno, compruebe que lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- Asegurese de que la instalación cumplirá todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- Asegurese de que en el cableado permanente se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales sobre cableado.
- El interruptor de aislamiento debe cumplir la normativa eléctrica y proporcionar una separación de 3 mm entre los contactos en todos los polos.
- El cliente ha de poder acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte. SAT PANDO

Precauciones

- La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
- La placa de cocción NO SE INSTALARÁ directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico de la placa.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador de vapor.

Antes de colocar las grapas

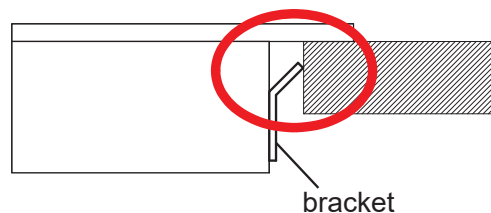
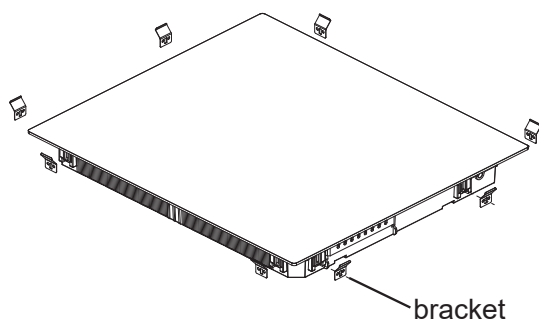
El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje).

Ajuste de la posición de las grapas

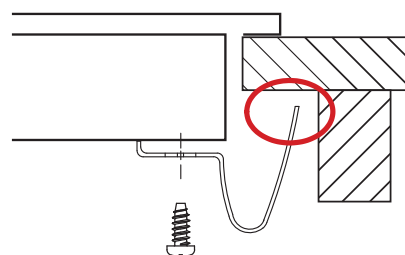
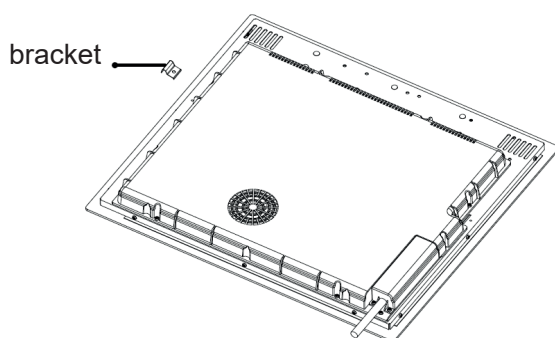
Fije la encimera a la superficie de trabajo insertando de 2 a 8 grapas en la parte inferior de la placa (véase la imagen) antes de la instalación.

Ajuste la posición de las grapas para adaptarlo a diferentes grosores de tablero de mesa.

PI3150-3151
PI3210-3211



PI3110-3111



Ventilación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el dibujo.

A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

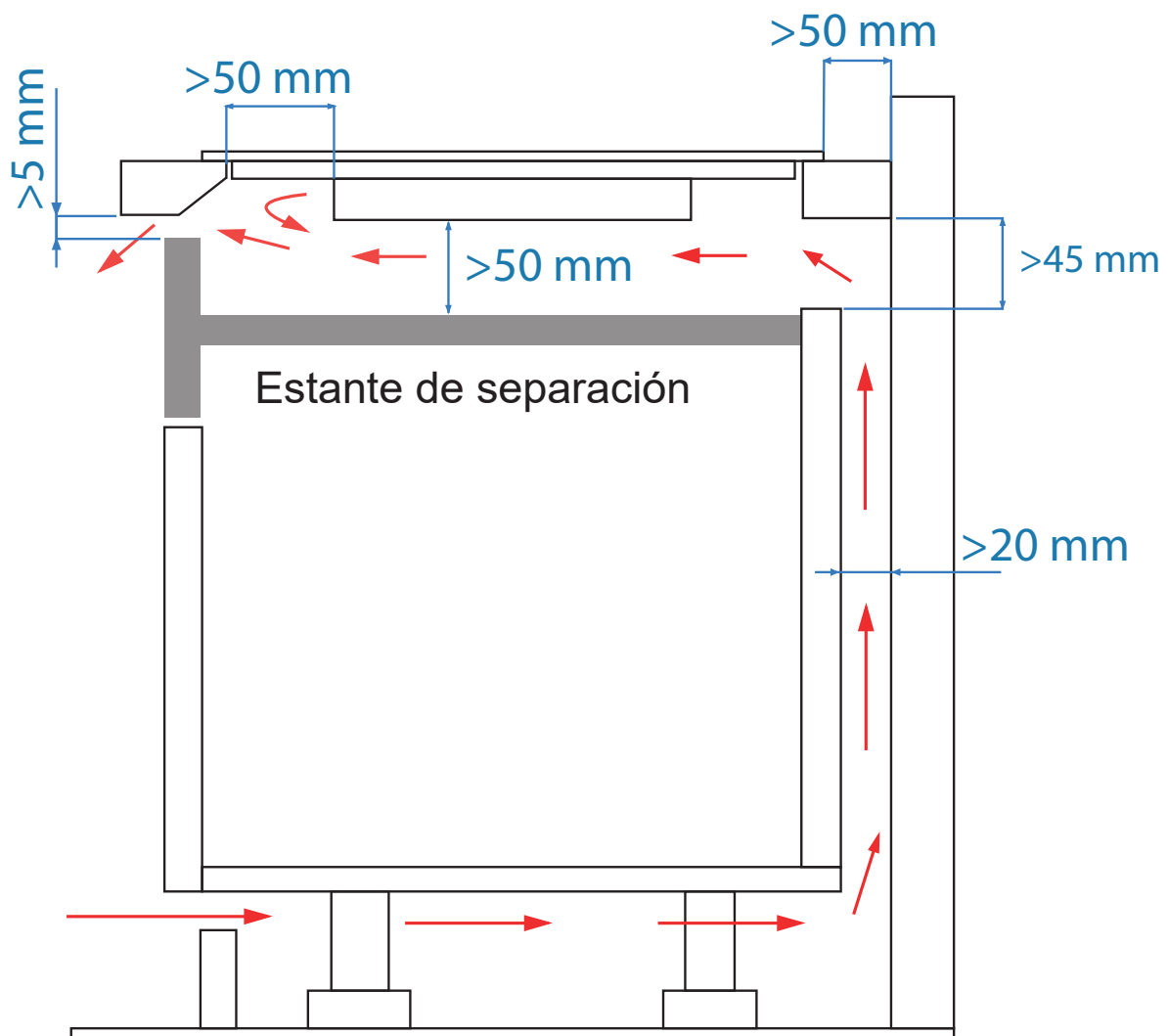
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor y aislante (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra en la página siguiente:

**ADVERTENCIA: Garantizar una ventilación adecuada**

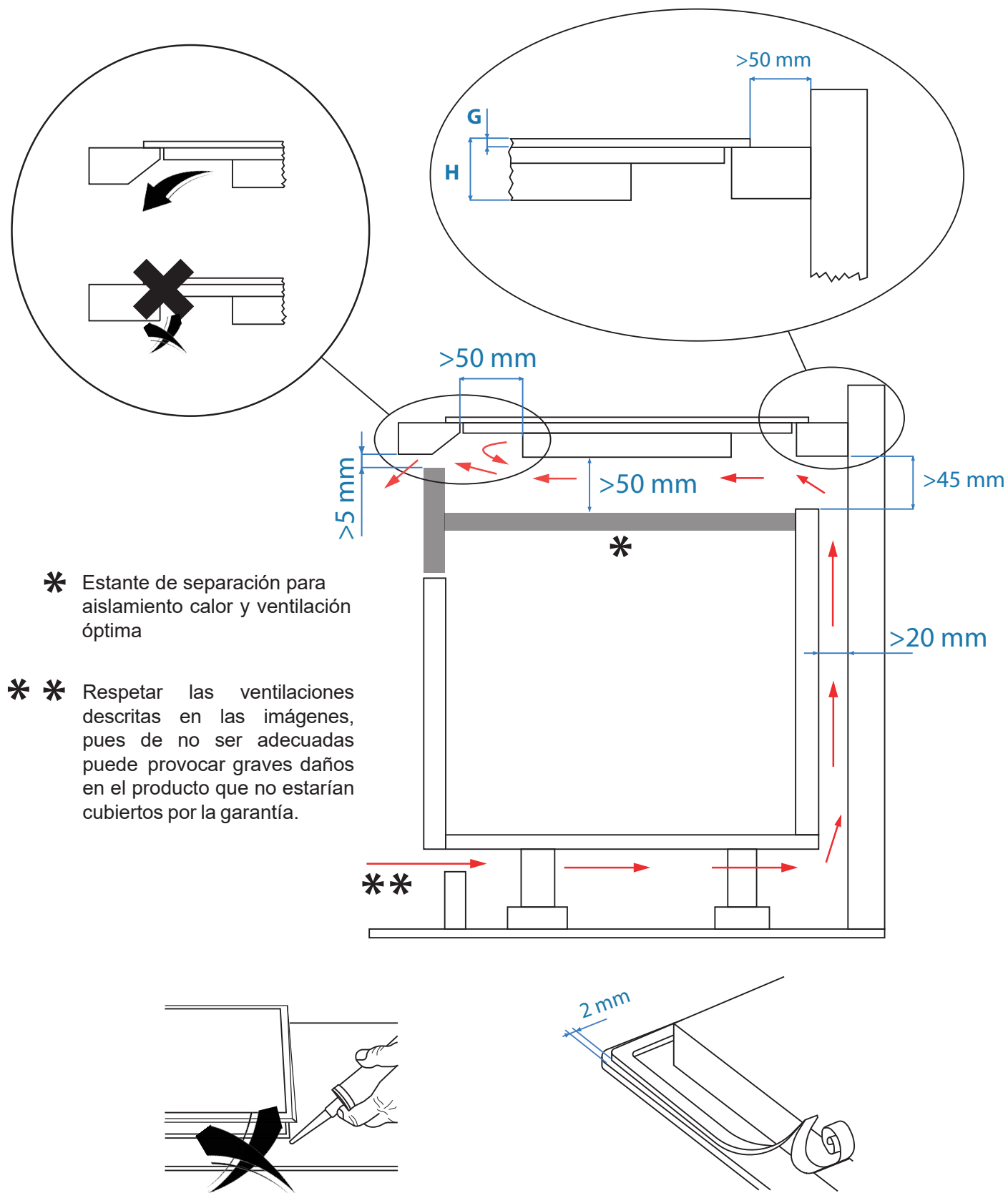
Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa de cocción, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50mm de la parte inferior de la placa de cocción. Siga los siguientes requisitos.

Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa de cocción. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa de cocción.

- Tener en cuenta que la cola que une el material plástico o de madera al mueble, tiene que resistir temperaturas no inferiores a 150°C, para evitar el despegado del panelado.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C

**VENTILACIÓN CORRECTA Y NECESARIA**

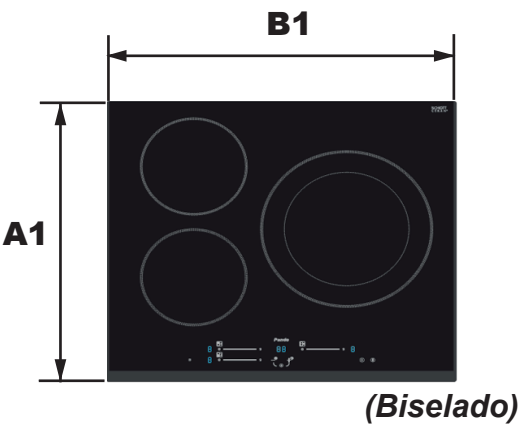
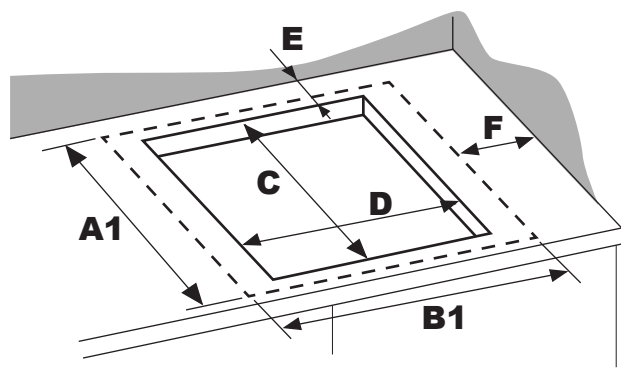
ESQUEMA DE INSTALACIÓN



La junta entre la placa de cocción y la encimera NO se debe hacer con selladores ni silicona. El uso de este tipo de productos en la instalación puede dañar el producto y dificultar el acceso o desmontaje para el servicio técnico. Los daños o gastos derivados por incumplimiento no estarán cubiertos por la garantía del producto.

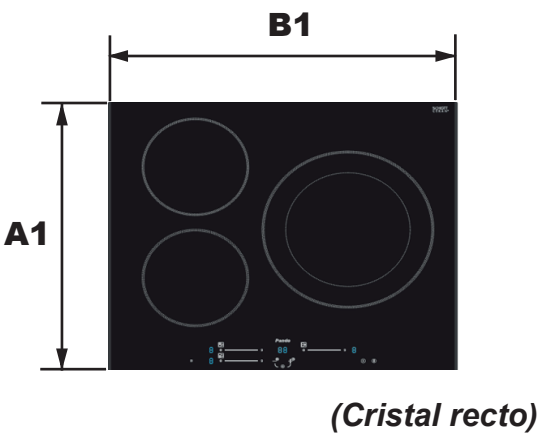
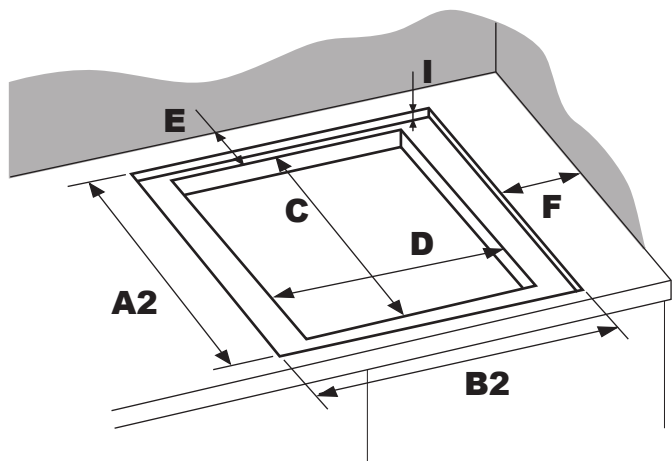
El remate perimetral debe realizarse con la junta incluida en el producto pegandola en el reborde inferior de la placa a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección.

Medidas De Encastre Modelo PI - 3110



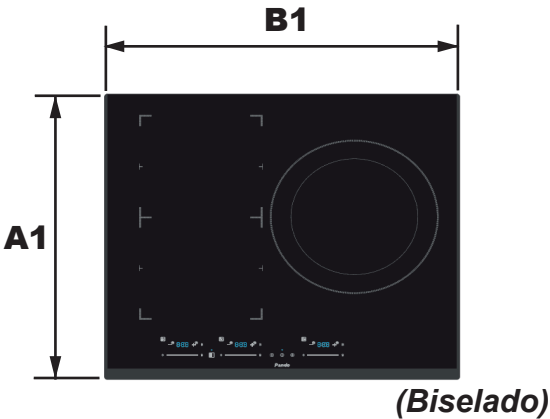
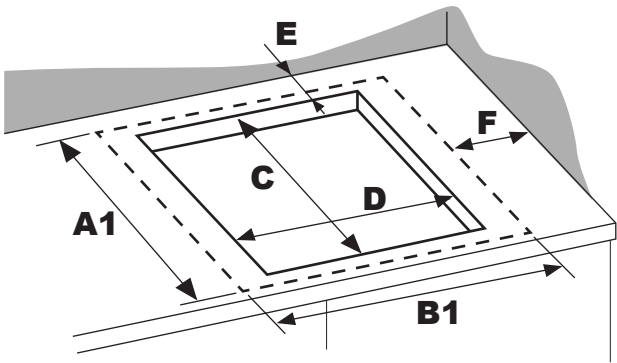
Tamaño de vidrio		Tamaño del corte		Espesor vidrio		Altura total producto	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	495 ± 1	565 ± 1	50	50	4	60

Medidas De Encastre Modelo PI - 3111



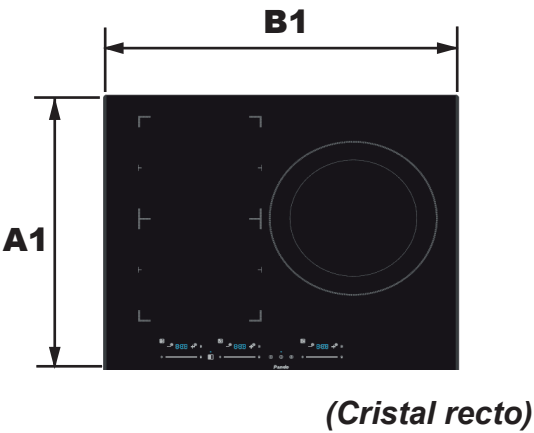
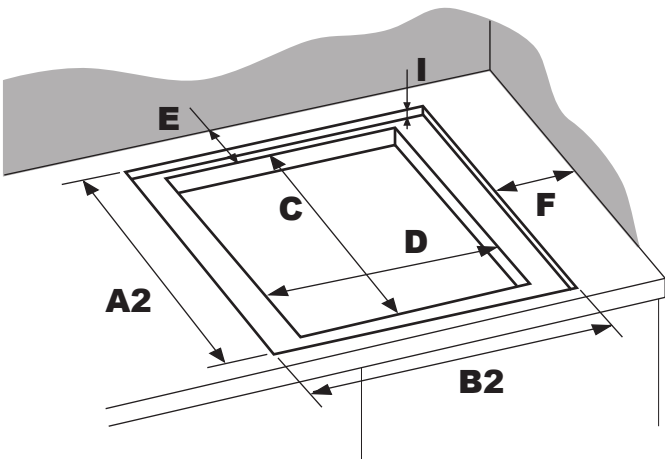
Tamaño de vidrio		Tamaño del corte		Espesor vidrio		Altura total producto		Instalación del vidrio encastrado		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	495 ± 1	565 ± 1	50	50	4	60	524	594	5

Medidas De Encastre Modelo PI - 3150



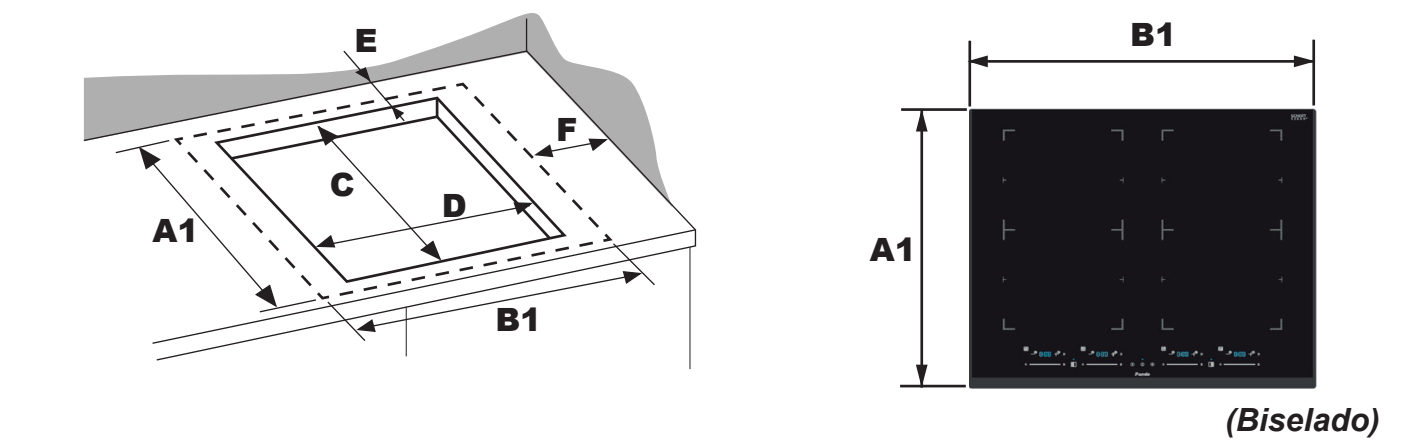
Tamaño de vidrio		Tamaño del corte		Espesor vidrio		Altura total producto	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50

Medidas De Encastre Modelo PI - 3151



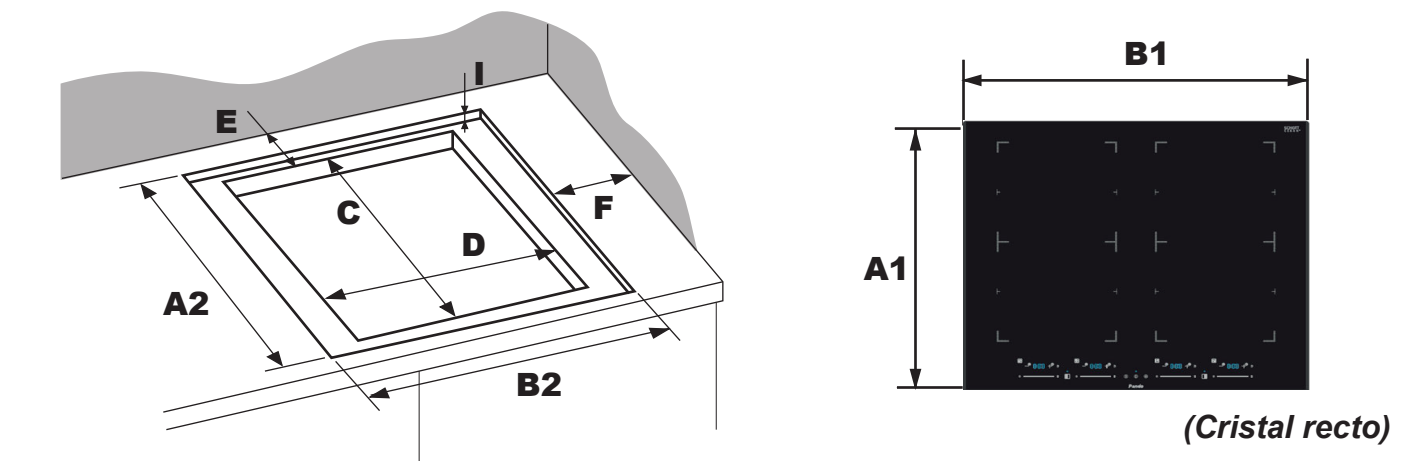
Tamaño de vidrio		Tamaño del corte		Espesor vidrio		Altura total producto		Instalación del vidrio encastrado		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50	524	594	5

Medidas De Encastre Modelo PI - 3210



Tamaño de vidrio		Tamaño del corte		Espesor vidrio		Altura total producto	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50

Medidas De Encastre Modelo PI - 3211



Tamaño de vidrio		Tamaño del corte		Espesor vidrio		Altura total producto		Instalación del vidrio encastrado		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50	524	594	5

Después de instalar la placa de cocción

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala encima de un cajón o armario, se instalará una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Conexión De La Placa A La Red Eléctrica

Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

- 1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia consumida por la placa de cocción.
- 2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
- 3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún momento.

Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones.

Cualquier modificación debe ser realizada exclusivamente por un electricista cualificado o SAT PANDO

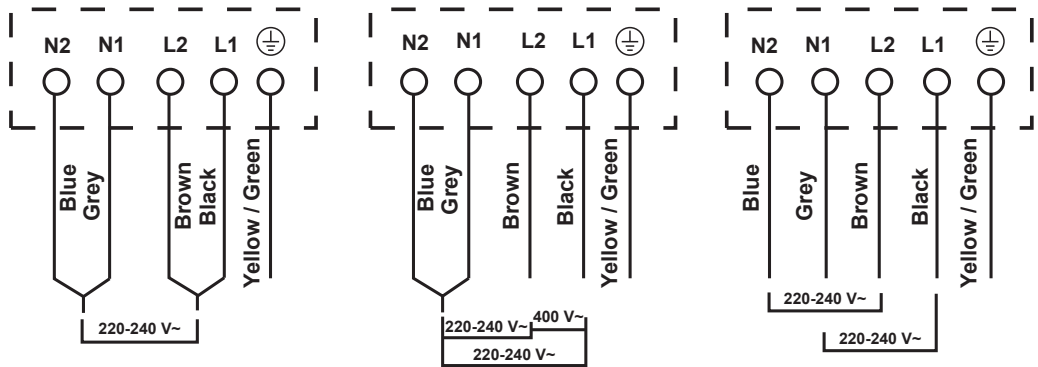
- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omni-polar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido por técnicos autorizados.

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no ha de ser accesibles después de la instalación.

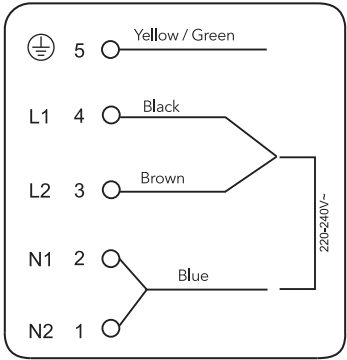
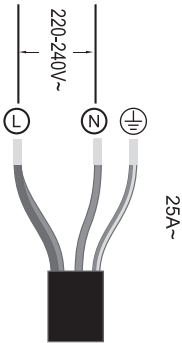
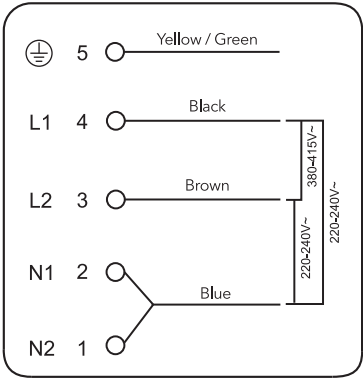
Red	Conexión	ØCable	Cable	Calibre de protección
220-240V~ 50-60Hz	L1+N1 L1+N L2+N2 L2+N	5x1.5mm^2	H07RN-F	16A
220-240V~ 50-60Hz	L1&L2+N1&N2 L1&L2+N	5x2.5mm^2		32A
400V~ 50-60Hz	L1+L2; N1&N2 L1+L2; N1	4x2.5mm^2		16A
* Calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6. * Calculated with the simultaneity coefficient according to the standard EN 60 335-2-6.				

Símbolo	Conexión	Color Cable
	Tierra / Earth	Amarillo / Verde - Yellow / Green
L1	Fase / Phase	Negro / Black
L2	Fase / Phase	Marrón / Brown
N1	Neutro / Neutral	Azul / Blue
N2	Neutro / Neutral	Gris / Grey

PI-3110* / 3111* / 3150 / 3151 / 3210 / 3211



*220-240 V~ / 400V~ 50/60Hz



* Modelo /PI-3110 / 3111 Cable Gris no instalado

FICHAS TÉCNICAS

MODELOS	PI - 3110 PI - 3111
Especificaciones - ES	DATA / DATOS
INSTALACIÓN	
Tensión (V)	220 - 240
Frecuencia (Hz)	50 - 60
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Superficie de cocción	Cristal Schott
Zona de cocción A - dimensión serigrafía (mm)	Ø 180
Zona de cocción A - potencia (W)	1.500
Zona de cocción A - potencia Boost (W)	2.100
Zona de cocción B - dimensión serigrafía (mm)	Ø 180
Zona de cocción B - potencia (W)	1.500
Zona de cocción B - potencia Boost (W)	2.100
Zona de cocción C - dimensión serigrafía (mm)	Anillo doble Ø 290 mm
Zona de cocción C - potencia (W)	3.000
Zona de cocción C - potencia Boost (W)	3.800
CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS	
Color panel de control	Azul / Blue
Cristal Vitroceramico templado biselado	PI 3110
Cristal Vitroceramico templado canto recto	PI 3111
FUNCIONES	
Cocción constante e ininterrumpida	✓
Temporizador 99 min	✓
Zona bridge	0
Ajuste de potencia	10
Detección de sartén	✓
Ventilador de refrigeración con bajo nivel de ruido	✓
Apagado automático de seguridad	✓
Indicadores de calor residual	✓
Bloqueo de seguridad	✓
Inducción completa	✓

MODELOS	PI - 3150 PI - 3151
Especificaciones - ES	DATA / DATOS
INSTALACIÓN	
Tensión (V)	220 - 240
Frecuencia (Hz)	50 - 60
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Superficie de cocción	Cristal Schoot
Zona de cocción A - dimensión serigrafía (mm)	205 x 185
Zona de cocción A - potencia (W)	2.000
Zona de cocción A - potencia Boost (W)	3.200
Zona de cocción B - dimensión serigrafía (mm)	205 x 185
Zona de cocción B - potencia (W)	2.000
Zona de cocción B - potencia Boost (W)	3.200
Zona de cocción C - dimensión serigrafía (mm)	Ø 280
Zona de cocción C - potencia (W)	2.800
Zona de cocción C - potencia Boost (W)	3.700
CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS	
Color panel de control	Azul / Blue
Cristal Vitroceramico templado biselado	PI 3150
Cristal Vitroceramico templado canto recto	PI 3151
FUNCIONES	
Cocción constante e ininterrumpida	✓
Temporizador 99 min	✓
Zona bridge	2
Ajuste de potencia	10
Detección de sartén	✓
Ventilador de refrigeración con bajo nivel de ruido	✓
Apagado automático de seguridad	✓
Indicadores de calor residual	✓
Bloqueo de seguridad	✓
Inducción completa	✓
Panel de control del circuto de la zona flexible	✓

MODELOS PI - 3210 PI - 3211	
Especificaciones - ES	DATA / DATOS
INSTALACIÓN	
Tensión (V)	220 - 240
Frecuencia (Hz)	50 - 60
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Superficie de cocción	Cristal Schoot
Zona de cocción A - dimensión serigrafía (mm)	205 x 185
Zona de cocción A - potencia (W)	2.200
Zona de cocción A - potencia Boost (W)	3.200
Zona de cocción B - dimensión serigrafía (mm)	205 x 185
Zona de cocción B - potencia (W)	2.200
Zona de cocción B - potencia Boost (W)	3.200
Zona de cocción C - dimensión serigrafía (mm)	205 x 185
Zona de cocción C - potencia (W)	2.200
Zona de cocción C - potencia Boost (W)	3.200
Zona de cocción D - dimensión serigrafía (mm)	205 x 185
Zona de cocción D - potencia (W)	2.200
Zona de cocción D - potencia Boost (W)	3.200
CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS	
Color panel de control	Azul / Blue
Cristal Vitroceramico templado biselado	PI 3210
Cristal Vitroceramico templado canto recto	PI 3211
FUNCIONES	
Cocción constante e ininterrumpida	✓
Temporizador 99 min	✓
Zona bridge	2
Ajuste de potencia	10
Detección de sartén	✓
Ventilador de refrigeración con bajo nivel de ruido	✓
Apagado automático de seguridad	✓
Indicadores de calor residual	✓
Bloqueo de seguridad	✓
Inducción completa	✓
Panel de control del circuto de la zona flexible	✓

GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

Este aparato dispone de una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Esta garantía cubre exclusivamente al producto Pando contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para la validez de la misma es imprescindible presentar la factura o ticket de compra junto con una foto de la etiqueta o matrícula del producto ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando.

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

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

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

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

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

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

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

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

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

AS IMAGENS MOSTRADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO CONTRATUAIS.

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

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

Caro cliente... antes de mais, gostaríamos de agradecer a sua confiança depositou a sua confiança em nós ao adquirir um dos nossos produtos. Temos a certeza de que tomou a decisão correcta.

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

Convidamo-lo a visitar o nosso sítio Web (www.pando.es) para nos conhecer melhor e onde poderá ver toda a nossa gama de produtos com informações comerciais e técnicas completas.

Também lhe mostramos a nossa coleção de electrodomésticos essenciais em qualquer casa. Electrodomésticos como a nossa coleção de Fornos e Micro-ondas de alto desempenho, Placas de indução e a gás que lhe permitirão levar as suas receitas a outro nível, Adegas e caves de envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições e máquinas de lavar louça integradas com a mais recente tecnologia.

Tudo isto sob uma marca com uma história muito longa de mais de 40 anos no mercado, que produz os seus produtos como um verdadeiro artesão. Os nossos produtos reflectem o melhor da nossa experiência para satisfazer todas as suas necessidades.

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

Equipa Pando
A equipa Pando

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

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

RECOLHA DE ELECTRODOMÉSTICOS



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.

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA	50
Utilização do aparelho	52
Precauções durante a limpeza:	52
Antes de utilizar a placa de indução	56
Funcionamento	56
Controlos tácteis	56
DISPLAY PI3110 - 3111	58
DISPLAY PI3150 - 3151	59
DISPLAY PI3210 - 3211	60
Como utilizar a sua placa de indução	61
Início da cozedura	61
Fim da cozedura	61
Cuidado com as superfícies quentes	61
Utilizar a função Booster	62
Bloquear os comandos	62
Controlo do temporizador	62
Zona flexível/ponte (<i>Solo para modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211</i>)	64
Pausa	64
Padrões De Cozedura	65
Dicas de cozinha	65
Deteção de artigos pequenos pequenos	65
Definições de temperatura	66
Cuidados e limpeza	67
Dicas e sugestões	68
Visualização e inspeção de avarias	69
Específico para PI3110 - 3111	70
Específico para PI3150 - 3151	70
Específico para PI3210 - 3211	71
Instalação	72
Antes de instalar a placa de fogão	72
Ventilação	73
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3110	76
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3111	76
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3150	77
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3151	77
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3210	78
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3211	78
Depois de instalar a placa de fogão	79
Ligação da placa de alimentação eléctrica	80
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	82
GARANTIA DO PRODUTO	86

AVISOS DE SEGURANÇA

A SUA SEGURANÇA É IMPORTANTE PARA NÓS. LEIA ATENTAMENTE ESTAS INFORMAÇÕES ANTES DE UTILIZAR O FOGÃO.

Não está coberto pela garantia:

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar mais perigos. A substituição deve ser efectuada por um especialista em sat de pando. Se, durante este processo, ocorrerem danos realizados por um utilizador não autorizado ou por pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta se mantenha válida!
- Se reparar ou substituir qualquer parte do aparelho, exceto se for especificamente recomendado no manual. Qualquer outra reparação deve ser efectuada por um especialista sat pando. Se, durante este processo, ocorrerem danos efectuados por um utilizador ou pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida!
- Se cozinhar sobre uma superfície de cozedura partida ou rachada.

Se a superfície de cozedura estiver partida ou rachada, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica. (interrutor de parede) e contactar o fabricante. Esta operação deve ser efectuada por um especialista da pando sat. *Se, durante este processo, ocorrerem danos realizados por um utilizador ou pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida!*

Uma instalação incorrecta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.

Instruções de segurança importante:

Colocar estas informações à disposição da pessoa responsável pela instalação do aparelho.

- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Retirar todas as embalagens, etiquetas e autocolantes do vidro cerâmico.
- O aparelho não deve ser utilizado em cima de uma máquina de lavar louça ou de uma máquina de secar roupa: os vapores de água libertados podem danificar o sistema eletrónico.

- Nunca deixar o aparelho sem vigi-lância quando estiver a ser utilizado.
- Não transformar ou modificar o aparelho..
- Não coloque nem deixe objectos magnetizáveis (por exemplo, car-tões de crédito, cartões de memó-ria) ou aparelhos electrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afectados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer ou aquecer a divisão.
- O aparelho só pode ser utilizado se estiver montado e instalado num móvel ou numa superfície de trabalho aprovados e adequados.
- O aparelho destina-se exclusiva-mente a uso doméstico (prepa-ração de alimentos), com exclusão de qualquer outro uso doméstico, comercial ou industrial.
- Não utilizar a placa como suporte ou superfície de trabalho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capaci-dades físicas, sensoriais ou men-tais reduzidas ou com falta de ex-periência, desde que tenham sido supervisionadas durante a utili-zação do aparelho e compreen-dam os perigos envolvidos.
- Não utilizar cabos de extensão para a ligação à rede eléctrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador ex-terno ou um controlo remoto. As crianças ou pessoas com uma de-ficiência que limite a sua capaci-dade de utilizar o aparelho devem ser instruídas por uma pessoa res-ponsável e competente. O instru-tor deve estar convencido de que as crianças podem utilizar o apa-relho sem perigo para si próprias ou para o seu ambiente.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a ma-nutenção não devem ser efectua-das por crianças sem supervisão. Não permitir que as crianças brin-quem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem em pé ou subam para cima dele. Não guardar objec-tos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparel-ho. As crianças que sobem para a placa de cozedura podem sofrer ferimentos graves. Não deixar as crianças sozinhas ou sem vigilân-cia no local onde o aparelho está a ser utilizado.
- Os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.

Utilização do aparelho

- Após a utilização, desligar sempre as zonas de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis). Não confie na função de deteção de painéis para desligar as zonas de cozedura quando retirar as painéis.
- Vigiar constantemente os guisados que utilizam gorduras e óleos, pois são susceptíveis de se inflamar rapidamente. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. A cozedura produz fumo e derrames de gordura que podem inflamar-se. No deje nunca objetos o utensílios sobre el aparato.
- Não deixar cair objectos pesados sobre a placa de cozedura.
- Não se apoie sobre a placa de cozedura.
- Certifique-se de que nenhum cabo eléctrico, fixo ou móvel, do aparelho toca no vidro ou na panela quente.
- Não colocar nenhum objeto metálico sobre o aparelho, exceto os recipientes a aquecer.
- Em caso de ignição accidental ou de calor residual, este objeto, consoante o material, pode derreter ou começar a arder.
- Não utilizar recipientes de plástico ou de alumínio: estes podem derreter sobre o fogão quente.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou uma folha de proteção, pois pode ficar muito quente e incendiar-se.

- Certifique-se sempre de que o recipiente de cozedura está centrado na zona de cozedura. O fundo do recipiente deve cobrir o mais possível a zona de cozedura.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento do produto, desde que tenham recebido supervisão e instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.
- Não utilize frigideiras com bordos serrilhados nem arraste frigideiras sobre a superfície de vidro da placa de indução, pois pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a placa, pois podem riscar o vidro de indução.
- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- É necessário ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

Precauções durante a limpeza:

- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa de cozedura.
- Desligue a placa de cozinhar antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.

Perigo de choque eléctrico:

Desligue o aparelho da rede eléctrica antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo. (O não cumprimento deste aviso pode provocar choques eléctricos ou a morte).

- Atenção: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita desligar completamente a alimentação eléctrica.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.

As modificações na instalação eléctrica doméstica só podem ser efectuadas por um electricista qualificado. SE OCORRER ALGUM DANO DURANTE ESTE PROCESSO QUE TENHA SIDO EFECTUADO POR UM UTILIZADOR NÃO AUTORIZADO OU POR UM UTILIZADOR NÃO AUTORIZADO OU POR PESSOAL NÃO AUTORIZADO, NÃO SERÃO COBERTOS PELA GARANTIA, MESMO QUE ESTA AINDA SEJA VÁLIDA!

Perigo de corte:

- Cuidado: as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

- A lâmina afiada de um raspador de bancada fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre num local seguro, fora do alcance das crianças.

Perigo de superfície quente:

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecem o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, a sua roupa ou qualquer outro objeto que não seja um utensílio de cozinha adequado entrem em contacto com o vidro de indução até que a superfície arrefeça
- Manter as crianças afastadas.
- O não cumprimento deste conselho pode provocar queimaduras e escaldões.
- As pegadas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se os cabos das panelas não sobressaem de outras zonas de cozedura que estejam acesas. Manter as pegadas fora do alcance das crianças.
- AVISÓ: Perigo de incêndio: não guardar objectos sobre as superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser continuamente monitorizado.
- ATENÇÃO: Cozinhar sem vigilância numa placa de cozedura com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

Precauções para não danificar o aparelho:

- As panelas com uma base não polida (ferro fundido não esmaltado,...) ou uma base danificada podem danificar o vitrocerâmico.
- A presença de areia ou de outros materiais abrasivos pode danificar a vitrocerâmica.
- Evitar deixar cair objectos, mesmo pequenos, sobre a vitrocerâmica.
- Não bater nos bordos do vidro com panelas.
- Assegurar-se de que o aparelho é ventilado de acordo com as instruções do fabricante.
- Não colocar ou deixar panelas vazias sobre a placa de cozedura.
- Não deixar que o açúcar, os materiais sintéticos ou a folha de alumínio toquem nas zonas quentes. Estas substâncias podem provocar fissuras ou outras alterações na superfície vitrocerâmica quando arrefecem: desligue o aparelho e retire-as imediatamente da zona de cozedura enquanto esta ainda estiver quente (atenção: perigo de queimaduras).
- ATENÇÃO: As gorduras e os óleos na placa de cozedura podem incendiar-se.
- É importante ter muito cuidado ao utilizar gorduras ou óleos para cozinhar/fritar e controlar permanentemente o processo de cozedura.

- É importante ter muito cuidado ao utilizar gorduras ou óleos para cozinhar/fritar e monitorizar sempre o processo de cozedura.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser sempre supervisionado, em todos os momentos. Um tempo de cozedura curto deve ser monitorizado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio. Não colocar nem guardar objectos sobre a placa de cozedura.
- Não guardar objectos sobre a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Se existir uma gaveta por baixo do aparelho de encastrar, certifique-se de que existe uma distância suficiente (2 cm) entre o conteúdo desta gaveta e a parte inferior do aparelho para garantir uma boa ventilação.
- Não colocar objectos inflamáveis (por exemplo, sprays) na gaveta debaixo da placa. Os tabuleiros de talheres devem ser de material resistente ao calor.

Precauções em caso de avaria do aparelho:

- Se for detectada uma avaria, o aparelho deve ser desligado e a alimentação eléctrica deve ser desconectada.
- Em caso de lascas ou fissuras na placa vitrocerâmica, é imperativo desligar o aparelho da rede eléctrica e avisar o serviço de apoio ao cliente.
- As reparações só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Não abrir o aparelho em caso algum.

- Se for detectada uma avaria, o aparelho deve ser desligado e a alimentação eléctrica deve ser desconectada.
- Em caso de lascas ou fissuras na placa vitrocerâmica, é imperativo desligar o aparelho da rede eléctrica e avisar o serviço de apoio ao cliente.
- As reparações só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Não abrir o aparelho em caso algum.
- **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico. a posibilidad de descargas eléctricas.

Outras precauções:

- Certifique-se sempre de que o recipiente de cozedura está centrado na zona de cozedura. O fundo do recipiente deve cobrir o mais possível a zona de cozedura.
- Para os utilizadores com pacemaker, o campo magnético pode influenciar o funcionamento do pacemaker. Recomendamos que se aconselhe com o seu fornecedor ou médico.
- Não utilizar recipientes de plástico ou de alumínio: estes podem derreter no fogão quente.
- A eliminação deste aparelho requer um procedimento especial. Informe-se junto das autoridades locais sobre as possibilidades de reciclagem.
- Nunca apagar um incêndio com água. Desligue a zona de cozedura. Abafar cuidadosamente as chamas com uma tampa, um tampão de extinção ou outro meio semelhante.

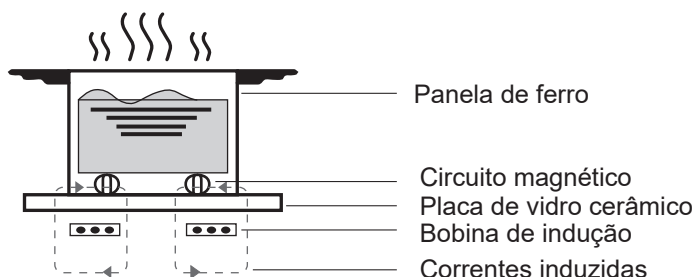
A UTILIZAÇÃO DE TACHOS OU PANELAS INADEQUADOS, OU A UTILIZAÇÃO DE UM ADAPTADOR DE VIDRO DE INDUÇÃO PODE CAUSAR UM MAU FUNCIONAMENTO OU AVARIA E PODE RESULTAR NA ANULAÇÃO PREMATURA DA GARANTIA. CANCELAMENTO PREMATURO DA GARANTIA. O FABRICANTE NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS NA PLACA DE COZINHAR OU NAS SUAS IMEDIAÇÕES.

Antes de utilizar a placa de indução

- Ler este manual, prestando especial atenção à secção “Avisos de segurança”.
- Retire a película de proteção que ainda possa estar presente na sua placa de indução.
- Limpe-a com um pano húmido e depois seque-a.

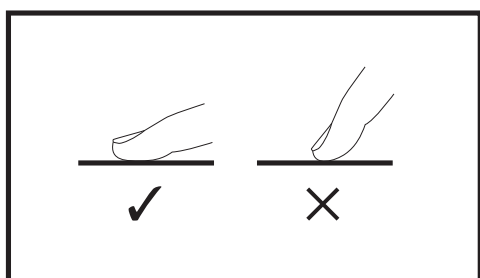
Funcionamento

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações electromagnéticas que geram calor diretamente na frigideira, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro só é aquecido porque a frigideira acaba por o aquecer.



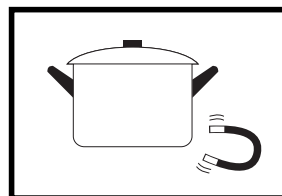
Controlos tácteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Utilize a ponta do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que for registado um toque.
- Certifique-se de que os botões estão sempre limpos e secos e de que não há objectos (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma fina película de água pode impedir o funcionamento dos comandos.



DICAS DE COZINHA: Qualidade das panelas

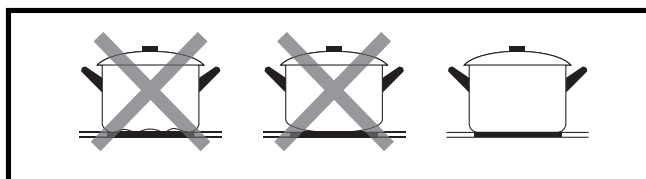
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada à cozedura por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do recipiente.
- Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado efectuando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.



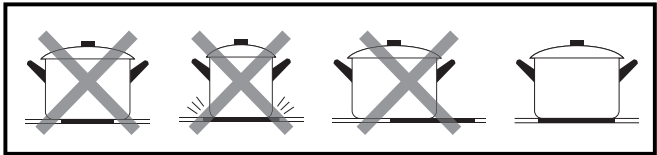
Se não tiver um íman:

1. Coloque um pouco de água na panela que pretende testar.
2. Se não piscar no ecrã e a água ficar quente, a panela é adequada.

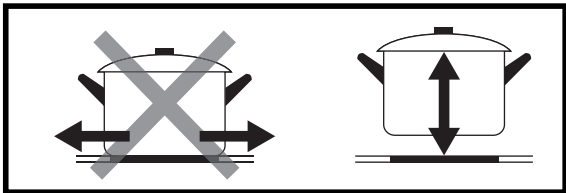
Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre, sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança. Não utilizar utensílios de cozinha com arestas serrilhadas ou bases curvas.



Certifique-se de que a base da panela é lisa, plana contra o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilizar recipientes com um diâmetro igual ao da zona seleccionada. A utilização de um recipiente ligeiramente mais largo maximiza a utilização de energia. A utilização de um recipiente mais pequeno pode resultar numa eficiência inferior à esperada. Um recipiente inferior a 140 mm pode não ser detectado pela placa de cozedura. Centrar sempre o recipiente na zona de cozedura.



Levante sempre as panelas da placa de indução, não as faça deslizar, pois podem riscar o vidro.



DICAS DE COZINHA:

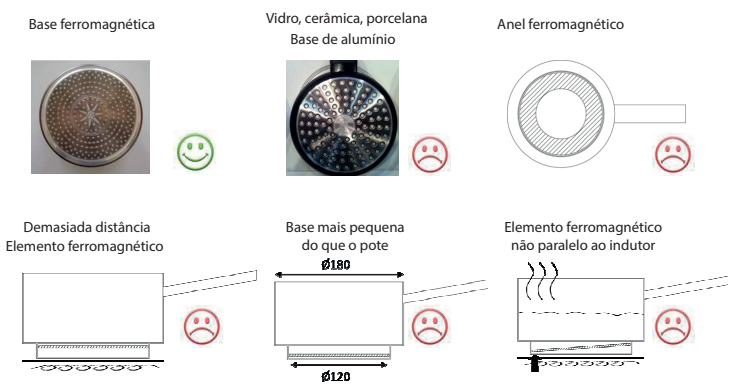
Dimensões

As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente, até um certo limite, ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo do recipiente deve ter um diâmetro mínimo correspondente à zona de cozedura correspondente. Para tirar o melhor partido da sua placa, coloque o recipiente no centro da zona de cozedura.

Zona de cocción	Diámetro de la base de la olla	
	Ø Mínimo (mm)	Ø Máximo (mm)
A-B-C-D	100	220
Flexi zonas Bridge	210	220 x 380

Materiais adequados aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável com suporte ferromagnético, alumínio com suporte ferromagnético

Materiais inadequados: alumínio e aço inoxidável com fundo não ferromagnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana, etc.



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

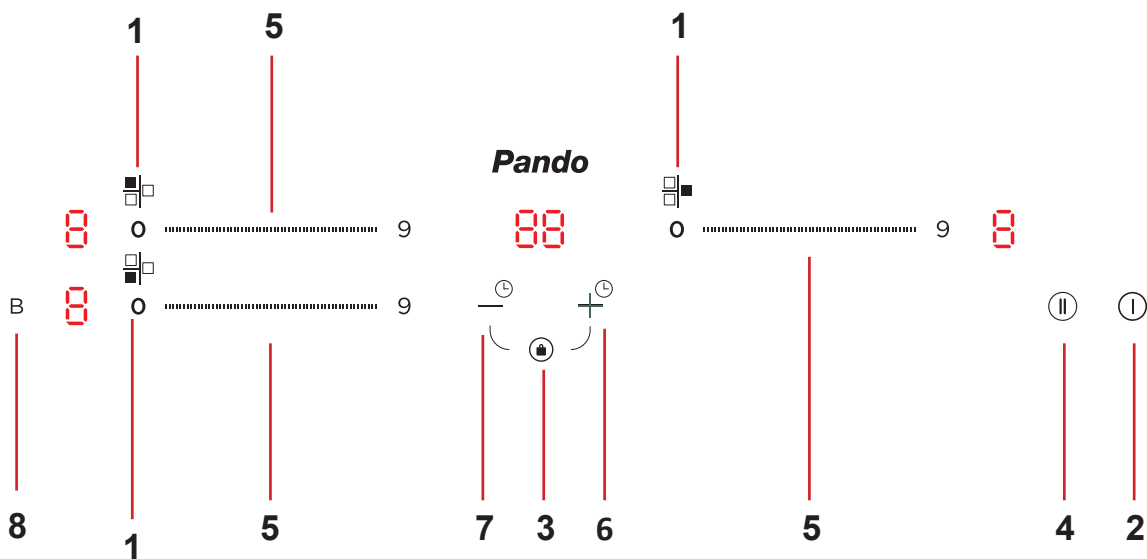
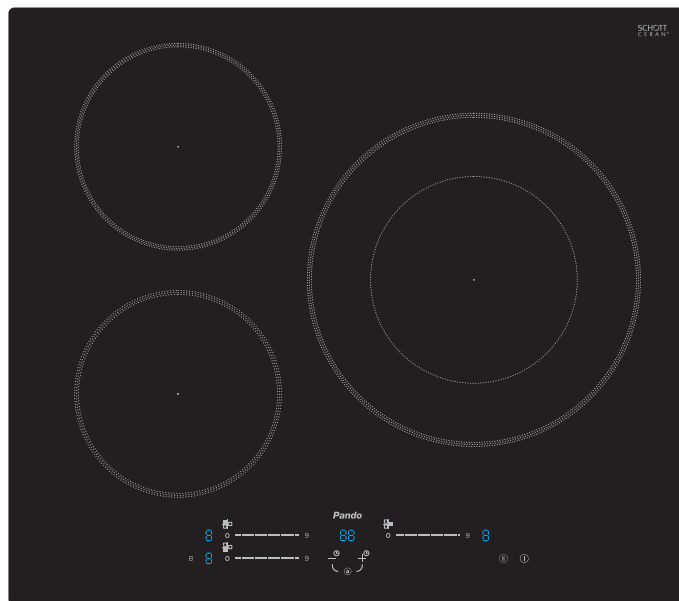
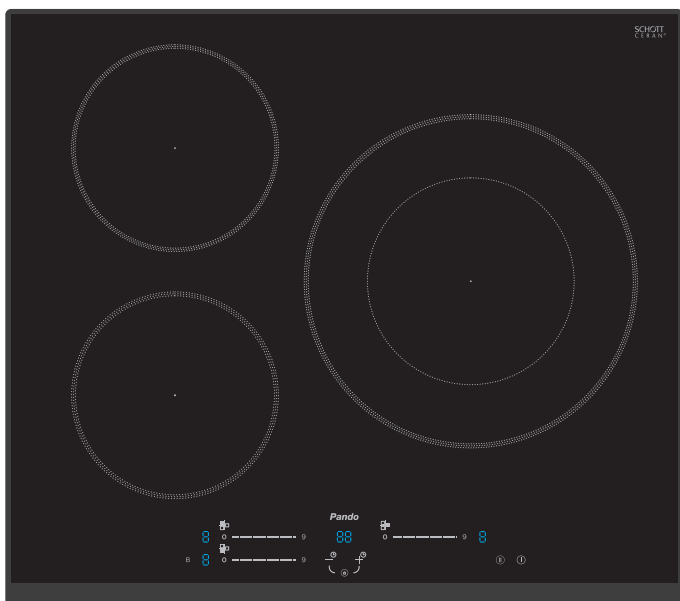
NOTA: O sobreaquecimento de um recipiente vazio com um fundo curvo ou com um logótipo ou uma reentrância estampada no centro pode danificar o indutor.

SONS DURANTE A UTILIZAÇÃO:

- Ruídos durante a cozedura.** Isto pode dever-se à qualidade da base ferrítica dos contentores.
- Ouve-se um ligeiro som de “clique clique”.** Este som é normal. É um indicador de segurança que detecta a presença da panela no indutor. Ativa-se automaticamente quando a placa é ligada e durante a cozedura.
- Ouve-se um zumbido fraco.** É um som normal que provém da transmissão de energia do indutor para a base do recipiente (ondas electromagnéticas).

Se a panela ou frigideira não for detectada, é possível que o utensílio de cozinha não seja adequado para a indução. Tenha em conta as recomendações acima referidas para evitar quaisquer problemas ou inconvenientes durante a cozedura.



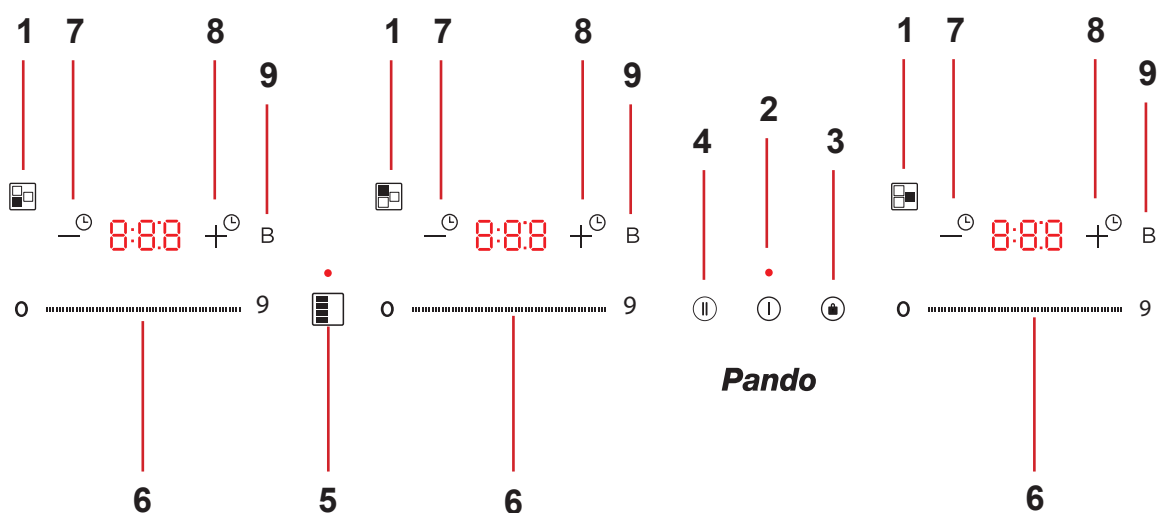
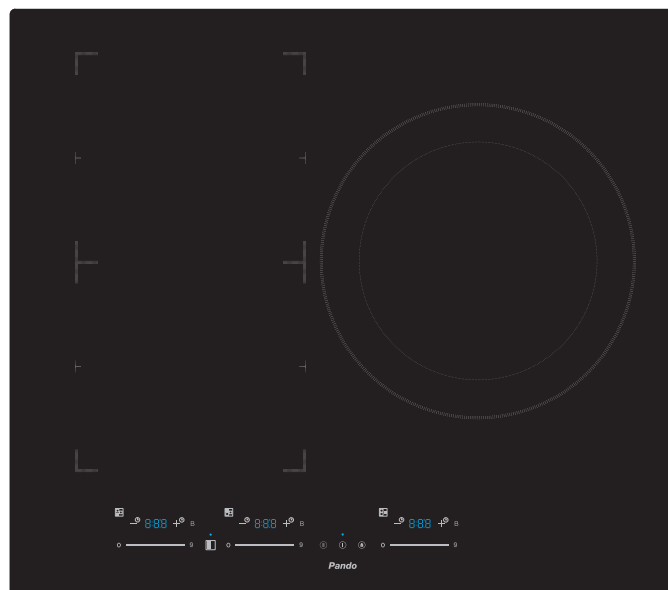
DISPLAY PI3110 - 3111**BEVELING**

1. Ícone indicador da zona de cozedura
2. Controlo ON/OFF
3. Bloqueio
4. Pausa

5. Controlo tátil do seletor de potência
6. Diminuição do tempo do temporizador
7. Aumentar o tempo do temporizador
8. Booster

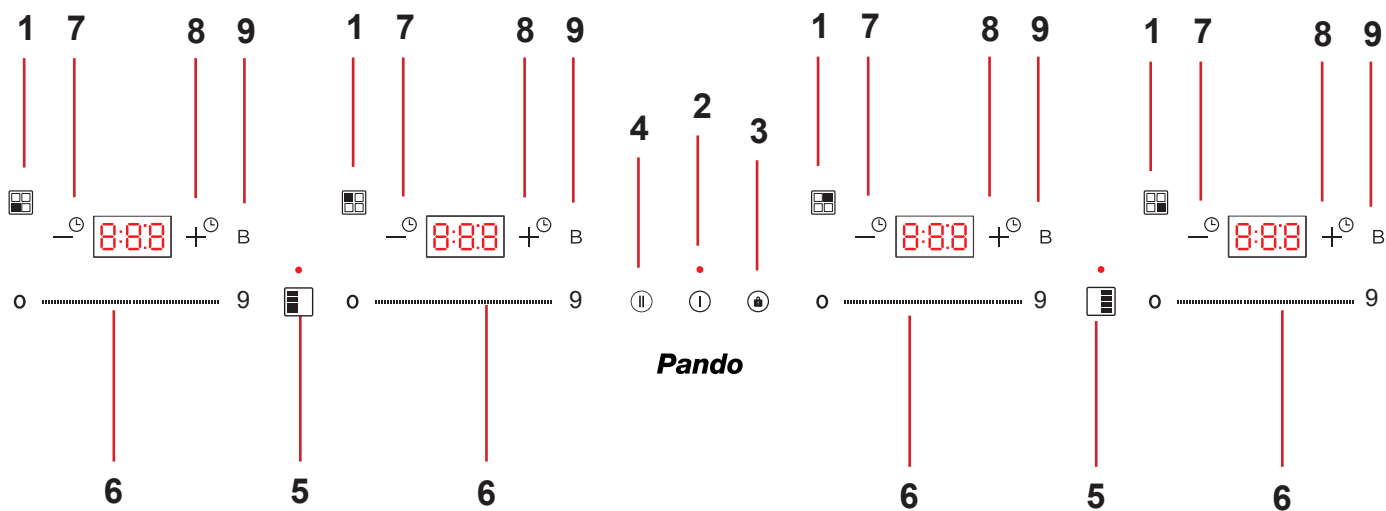
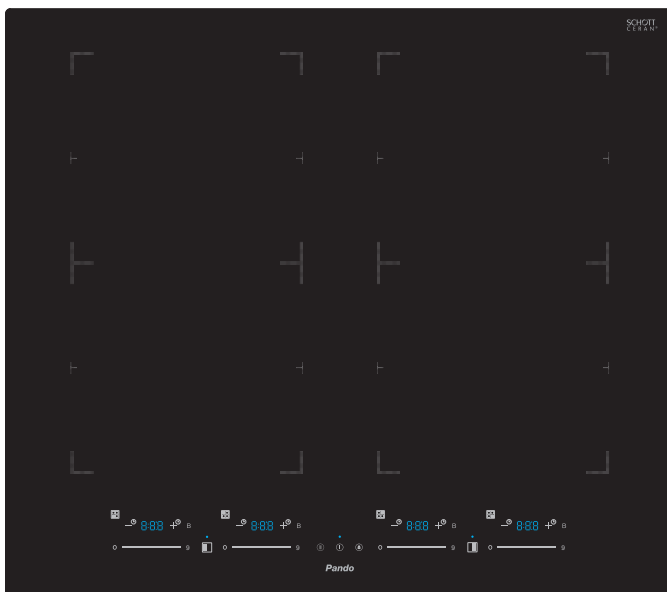
DISPLAY PI3150 - 3151

BEVELING



- Ícone indicador da zona de cozedura
- Controlo ON/OFF
- Bloqueio
- Pausa
- Ativação/Desativação do flexível/Brigde

- Controlo tátil do seletor de potência
- Diminuição do tempo do temporizador
- Aumentar o tempo do temporizador
- Booster

DISPLAY PI3210 - 3211**BEVELING**

1. Ícone indicador da zona de cozedura
2. Controlo ON/OFF
3. Bloqueio
4. Pausa
5. Ativação/Desativação do flexível/Brigde

6. Controlo tátil do seletor de potência
7. Diminuição do tempo do temporizador
8. Aumentar o tempo do temporizador
9. Booster

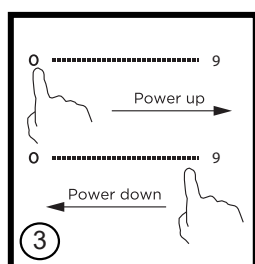
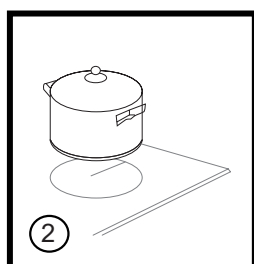
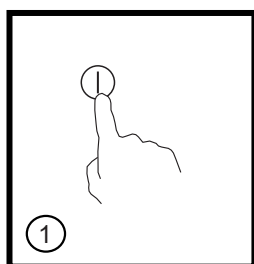
Como utilizar a sua placa de indução

Início da cozedura

Pressione o sensor ON/OFF por três segundos. Após ligar, o zumbador emitirá um bip e todas as telas mostrarão “-” ou “- -”, indicando que a placa de indução entrou no modo de espera. Coloque um recipiente adequado na zona de cocção que deseja utilizar.

Ajuste o nível de potência desejado usando o controle deslizante de ajuste de potência:

- Se não selecionar um ajuste de temperatura em 1 minuto, a placa de indução desligará automaticamente e você terá que começar novamente.
- Você pode modificar o ajuste de temperatura a qualquer momento.

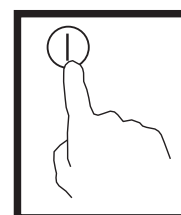
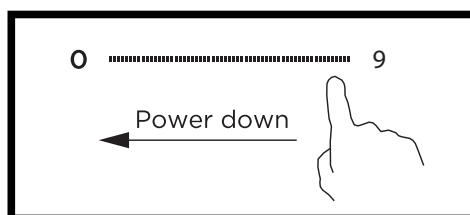


Se a tela piscar alternadamente com o ajuste de temperatura, significa que:

- Não foi colocada uma frigideira na zona de cocção correta.
- A frigideira que está utilizando não é adequada para a cocção por indução.
- A frigideira é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cocção.
- Não ocorrerá nenhum aquecimento a menos que haja uma frigideira adequada na zona de cocção.
- A tela se apagará automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma frigideira adequada.

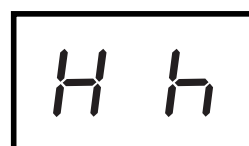
Fim da cozedura

Apague a zona de cocção deslizando-a até “0” ou pressione a tecla sensível ao toque ON/OFF por três segundos.



Cuidado com as superfícies quentes

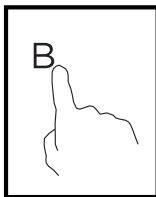
O indicador de calor residual mostrará “H” indicando qual zona de cocção está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície esfriar a uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de economia de energia; se desejar aquecer mais frigideiras, utilize a placa de cocção que ainda estiver quente.



Utilizar a função Booster

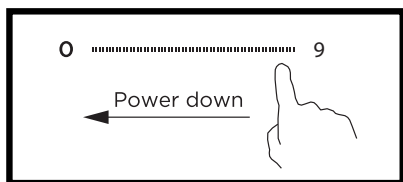
Ativar a função “booster”.

Após ajustar o nível de potência desejado, pressione o sensor B, o indicador de valor de potência mudará e alcançará a potência máxima de aquecimento.



Desativar a função “booster”.

Para cancelar a função “booster”, pressione novamente o sensor B ou deslize o controle deslizante até 0.



Note:

- A função BOOSTER pode ser utilizada em todas as zonas de cocção.
- A zona de cocção retorna à sua configuração original após 10 minutos.
- Ao ativar a função booster na 1ª zona de cocção, inicie a 2ª zona de cocção e a 1ª zona de cocção mudará automaticamente para o nível 9. E vice-versa.

Bloquear os comandos

- Você pode bloquear os controles para evitar uso involuntário (por exemplo, crianças ligando as zonas de cocção acidentalmente).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles exceto o controle ON/OFF estão desativados.

Para bloquear os controles:

Mantenha pressionados simultaneamente os ícones —[⌚] e +[⌚] por alguns segundos até que o fogão emita um bipe indicando que a função de bloqueio foi ativada e o ícone “Lo” comece a piscar.

Para desbloquear os controles:

Mantenha pressionados os ícones —[⌚] e +[⌚] por alguns instantes.

ATENÇÃO:

Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controles estão desativados, exceto o ON/OFF. Você sempre pode desligar a placa de indução usando o controle ON/OFF em caso de emergência, mas primeiro você deve desbloquear a placa na próxima operação.

Controlo do temporizador

- Os modelos PI-3150, 3151 e PI-3210, 3211 possuem botões independentes de aumento e diminuição do tempo em cada zona de cocção.
- Ao pressionar o sensor de configuração do temporizador, aparecerá:



- Pressione a tecla para aumentar ou diminuir o tempo.



- Si tiene el temporizador ya programado y enSe o temporizador já estiver programado e então você ativar o modo flex/bridge, o temporizador será desativado e você terá que configurá-lo novamente (apenas para os modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211).
- O tempo máximo ajustável é de 9:59.
- Depois de programar o tempo de cocção, a tela mostrará apenas o tempo restante.

Tabelas de tempos de desligamento automático de segurança

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para sua placa de indução. Ele desliga automaticamente se você esquecer de desligar a placa. Os tempos de funcionamento padrão para diferentes níveis de potência são mostrados na tabela a seguir.

PI 3110 - 3111

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho predefinido (Tempo)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PI 3150 - 3151

Nível de potência	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho predefinido (Tempo)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

PI 3210 - 3211

Nível de potência	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho predefinido (Tempo)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Quando a panela é removida, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente, e a placa se desliga automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com um marcapasso cardíaco devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.



Zona flexível/ponte (Solo para modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211)

Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, dependendo das necessidades de cocção em cada momento.

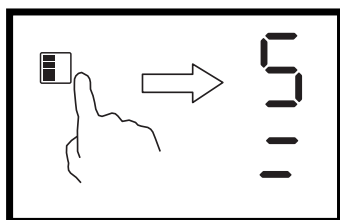
A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Quando funciona como uma única zona, a parte que não está coberta pelos utensílios de cozinha desliga automaticamente após um minuto.

Para garantir uma detecção correta das panelas e uma distribuição uniforme do calor, as panelas devem ser colocadas corretamente:

Na parte da frente ou de trás da zona flexível quando a bateria de cozinha for inferior a 22 cm.

1. Em qualquer lugar com panelas maiores.
2. Para ativar a zona bridge, pressione o sensor com o ícone.



O ajuste de potência funciona como em qualquer outra zona normal.

Se a panela for movida da parte da frente para a parte de trás (ou vice-versa), a zona flexível detecta automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência.

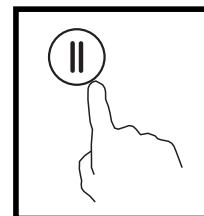
Para adicionar outra panela, pressione novamente as teclas dedicadas para detectar a bateria de cozinha.

Como duas zonas independentes.

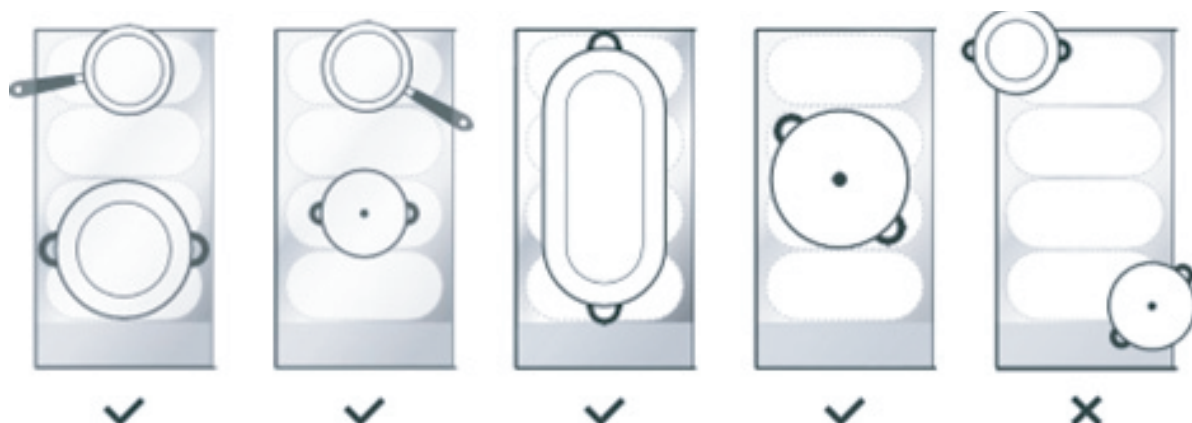
Para usar a área flexível como duas zonas diferentes com potências distintas, pressione o botão Área Flexível.

Pausa

1. Quando as zonas de cocção estiverem funcionando, toque a tecla "II" do controle; todas as telas mostrarão " " e o aquecimento estará no nível 2, neste momento apenas os controles "II" e " " podem ser operados.
2. Toque novamente em "II", as telas mostrarão a configuração original e as zonas de cocção continuarão aquecendo



Ejemplos de buena y mala colocación:



Padrões De Cozedura

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver utilizando o PowerBoost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura podem inflamar espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.

Dicas de cozinha

Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a temperatura.

O uso de uma tampa reduzirá o tempo de cocção e economizará energia ao reter o calor.

Reduza ao mínimo a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cocção.

Comece a cozinhar em fogo alto e reduza o fogo quando os alimentos estiverem bem quentes.

► Cocer o arroz em fogo baixo.

- A cocção em fogo lento ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta de 85 °C, quando as bolhas sobem apenas ocasionalmente à superfície do líquido de cocção. É a chave para sopas deliciosas e guisados macios, pois os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Também é importante cozinhar molhos engrossados com ovos e farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo a cocção de arroz pelo método de absorção, podem requerer um ajuste um pouco mais alto do que o mínimo para garantir que os alimentos sejam cozidos corretamente no tempo recomendado.

► Bife grelhado

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne atingir a temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira grossa.
3. Unte ambos os lados do bife com óleo. Asperja uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne na frigideira quente.

4. Dê apenas uma virada no bife durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do ponto desejado. O tempo pode variar entre 2 e 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para medir o grau de cozimento: quanto mais firme estiver, mais cozido estará.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para relaxar e amaciar antes de servir.

► Para saltear

1. Escolha um wok plano compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. O cozimento deve ser rápido. Se estiver cozinhando grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções menores.
3. Pré-aqueça rapidamente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro, retire-a e mantenha-a quente.
5. Refogue os legumes. Quando estiverem quentes mas crocantes, abaixe o fogo, coloque a carne de volta na frigideira e adicione o molho.
6. Mexa suavemente os ingredientes para garantir que aqueçam.
7. Sirva imediatamente.

Deteção de artigos pequenos pequenos

Quando uma frigideira de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, de alumínio), ou qualquer outro objeto pequeno (como uma faca, um garfo, uma chave) é deixado sobre a placa, a placa entra automaticamente no modo de espera em 1 minuto. O ventilador continuará funcionando na placa de indução por mais 1 minuto.

Definições de temperatura

Os ajustes indicados abaixo são apenas orientativos. O ajuste exato dependerá de vários fatores, incluindo os utensílios de cozinha e a quantidade que você está cozinhando. Experimente com a placa de indução para encontrar os ajustes que melhor se adequam a você.

AJUSTE DE TEMPERATURA	FUNÇÕES
1-2	Aquecimento suave para pequenas quantidades de comida
	Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente
	Cozimento/aquecimento em fogo baixo
3-4	Reaquecimento
	Cozimento rápido em fogo baixo
	Cozinhe arroz
5-6	Panquecas
7-8	Salteado
	Cozinhar massa
9 / B	Salteado.
	Churrasco
	Levar a sopa para ferver
	Água fervente

Cuidados e limpeza

O QUE?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou derrames não gasosos no vidro).	1. Desligar a alimentação eléctrica da placa de cozedura. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está temperado (mas não quente!). 3. Enxaguar e secar com um pano ou papel limpo. 4. Voltar a ligar a placa de cozedura.	- Quando a placa de cozedura é desligada, não há indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! É preciso ter muito cuidado. - Os esfregões fortes, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou disco é adequado. - Nunca deixar resíduos de limpeza na placa de cozedura: o vidro pode ficar manchado.
Derrames de açúcar fervido, derretido e quente no vidro	Retire-os com uma espátula ou um raspador de lâmina de barbear adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação eléctrica da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame numa zona fria da placa. 3. Limpe qualquer sujidade ou derrame com um pano de cozinha ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro".	- Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixadas a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover. remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. - Perigo de corte: quando a tampa de segurança A lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilizar com extremo cuidado e armazenamento seguro em todas as circunstâncias y fora do alcance das crianças.
Excesso de controlos tácteis	1. Desligue a alimentação eléctrica da placa de cozedura. 2. Absorver o derrame 3. Limpe a área de controlo táctil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Secar completamente a área com uma toalha de papel. 5. 5. Voltar a ligar a placa de cozedura.	- A placa pode emitir um sinal sonoro e os comandos tácteis podem ser ligados e desligados. pode não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Não se esqueça de secar a zona de controlo táctil antes de voltar a ligar a placa.

Dicas e sugestões

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
A placa de indução não pode ser ligada.	Não há poder.	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à alimentação eléctrica. e que está ligado. Verificar a existência de energia, (falta de energia em sua casa ou na sua área) Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não responder.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os comandos. Ver secção "Consultar as instruções de utilização da placa de indução".
Os controlos tácteis são difíceis de utilizar.	Pode haver uma ligeira película de água nos comandos.	Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e utilize a ponta do dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a riscar.	Utensílios de cozinha com arestas rugosas. Não adequado, esfregão abrasivo ou produtos de limpeza utilizado.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Ver "Conselhos de cozinha" - Ver "Cuidados e limpeza".
Algumas frigideiras fazem ruídos de crepitação ou de estalido.	Isto pode dever-se à construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram em conjunto numa diferente).	Isto é normal nos utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada em uma regulação de calor elevado.	Isto deve-se à tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve atenuar-se ou desaparecer completamente, reduzindo a regulação do calor.
Ruído da ventoinha da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento integrada na sua placa de indução foi ligada para evitar o sobreaquecimento dos componentes electrónicos. desligar.	Isto é normal e não requer qualquer intervenção. Não desligar a alimentação eléctrica da placa de indução da parede enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas não aquecem e aparece no ecrã.	A placa de indução não detecta a frigideira porque esta não é adequada para os fogões de indução. A placa de indução não detecta a frigideira porque esta é demasiado pequena para a zona de cozedura. ou não está bem concentrado nele.	Utilizar utensílios de cozinha adequados à utilização no fogão. indução. Ver secção "Conselhos de cozinha". Centre a frigideira e certifique-se de que a base da frigideira corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura foi desligada inesperadamente, ouve-se um sinal sonoro e aparece um código de erro (geralmente alternado). Com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anotar as letras e os números de erro, mudar a alimentação da placa de indução na parede e contactar um especialista PANDO SAT. DEVE SER EFECTUADO POR UM ESPECIALISTA PANDO SAT. SE OCORREREM DANOS DURANTE ESTE PROCESSO REALIZADO POR UM UTILIZADOR OU POR UM ESPECIALISTA PANDO SAT, CONTACTAR UM PANDO TAS. PESSOAL NÃO AUTORIZADO NÃO SERÁ ABRANGIDO PELA GARANTIA, MESMO QUE ESTA AINDA SEJA VÁLIDA!

Visualização e inspeção de avarias

FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
O LED não se acende quando a unidade está ligada à corrente.	Não é fornecida energia.	Verificar se a ficha está bem encaixada na tomada e se a tomada está a funcionar.
	A placa da fonte de alimentação do acessório ligado e a placa do ecrã falham.	Verificar a ligação.
	A placa da fonte de alimentação do acessório está danificada.	Contactar o serviço técnico.
	A placa do ecrã está danificada.	
Alguns botões não funcionam ou o ecrã LED não está normal.	A placa do ecrã está danificada.	
O indicador do modo de cozedura acende-se, mas o aquecimento não se inicia.	Temperatura elevada da placa de aquecimento.	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A entrada ou a saída de ar pode estar bloqueada. Se o problema persistir, contacte a assistência técnica.
	Há algo de errado com a ventoinha.	
	A placa de alimentação eléctrica está danificada.	
O aquecimento pára subitamente durante o funcionamento e "u" pisca no visor.	O tipo de panela está errado.	Utilizar a panela adequada (ver manual de instruções).
	O diâmetro da panela é demasiado pequeno.	
	A panela sobreaqueceu;	A unidade está sobreaquecida. Aguardar que a temperatura regresse ao normal. Premir o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) mostrariam "u" .	Falha na ligação da placa de alimentação e da placa do ecrã;	Verificar a ligação.
	A placa de visualização da parte de comunicação está danificada.	Contactar o serviço técnico.
	A placa principal está danificada.	
O motor do ventilador soa de forma anómala.	O motor do ventilador está danificado.	

Específico para PI3110 - 3111

CÓDIGO DE AVARIA	PROBLEMA	Solução
Recuperação automática		
E1	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Verificar se a alimentação eléctrica está normal.
E2	Ligar após a alimentação eléctrica a alimentação é normal.	Ligar após a alimentação eléctrica a alimentação é normal.
E3	Temperatura elevada do sensor da placa cerâmica. (1#)	Aguardar que a temperatura da placa de vitrocerâmica volte ao normal.
E4	Temperatura elevada do sensor da placa cerâmica. (2#)	Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar o unidade.
E5	Alta temperatura do IGBT. (1#)	Aguardar que a temperatura do IGBT volte ao normal.
E6	Alta temperatura do IGBT. (2#)	Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho. Verificar se existe alguma obstrução na ventilação. Se o problema persistir, contactar o serviço de assistência técnica.

Específico para PI3150 - 3151

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
E1、E2、E7	Falha do sensor de temperatura	Contactar o fornecedor.
E3、E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contactar o fornecedor.
UE	A ligação entre a placa do ecrã e a placa principal falha, ou falha na comunicação do IC tátil.	Contactar o fornecedor.
EL/EH	Tensão de alimentação anormal	Verificar se a alimentação eléctrica está normal.
C1	Sensor de temperatura de placa de vidro cerâmico É elevado	Reinicie o funcionamento depois de a placa de indução arrefecer.
C2	Sensor de temperatura IGBT É elevado	
F5	Mau funcionamento do ventilador	Contactar o fornecedor.
EF	Duas ou mais teclas são accionadas durante um período de tempo prolongado.	Limpeza da zona de operações

Específico para PI3210 - 3211**Solución de problemas para zonas 1 y 2**

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
E1,E2,E7,C1	Falha do sensor de temperatura	Contactar o fornecedor.
E3,E4	alho do sensor de temperatura do IGBT.	Contactar o fornecedor.
UE	Falha na ligação entre o ecrã e placa principal	Contactar o fornecedor.
EL,EH	Tensão de alimentação anormal	Verificar se a alimentação eléctrica está normal. Ligar depois de o é normal.
C3	O sensor de temperatura da placa vitrocerâmica está alto	Reinicie o funcionamento depois de a placa de indução arrefecer.
C2	Sensor de temperatura IGBT É elevado	

Solución de problemas para zonas 3 y 4

CÓDIGO DE AVARIA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
Auto-recuperação		
EL	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Verificar se a alimentação eléctrica está normal.
EH	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Ligar depois da alimentação eléctrica a alimentação é normal.
C1,C3	Temperatura elevada do sensor de placa de cerâmica.	Aguardar que a temperatura da placa de vitrocerâmica volte ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho.
C2	IGBT de alta temperatura (1)	Aguardar que a temperatura do IGBT volte ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho. Verificar se o ventilador está a funcionar correctamente; se não estiver, contactar a Serviço técnico SAT Pando.

Instalação

Antes de instalar a placa de fogão

- Certifique-se de que a superfície de trabalho seja quadrada e nivelada, e não há obstáculos estruturais ou outros que interfiram nos requisitos de espaço.
- Certifique-se de que a superfície de trabalho seja feita de um material resistente ao calor e isolante.
- Se a placa de cocção estiver instalada sobre um forno, verifique se ele possui um ventilador de resfriamento incorporado.
- Certifique-se de que a instalação atenda a todos os requisitos de espaço livre e às normas e regulamentos aplicáveis.
- Certifique-se de que o cabeamento permanente inclua um interruptor de isolamento adequado que forneça a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de acordo com as normas e regulamentos locais sobre cabeamento.
- O interruptor de isolamento deve estar em conformidade com as regulamentações elétricas e fornecer uma separação de 3 mm entre os contatos em todos os polos.
- O cliente deve ser capaz de acessar facilmente o interruptor de isolamento com a placa de cocção instalada.
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consulte o SAT PANDO.

Precauções

- A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Por favor, nunca realize a operação por conta própria.
- A placa de cocção NÃO DEVE SER INSTALADA diretamente sobre um lava-louças, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade poderia danificar o sistema eletrônico da placa.
- A parede e a área de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem suportar o calor.
- Para evitar danos, os adesivos devem ser resistentes ao calor.
- Não se deve utilizar um limpador de vapor.

Antes de colocar os grampos.

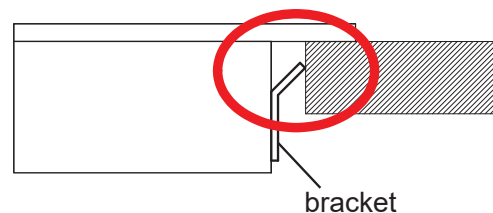
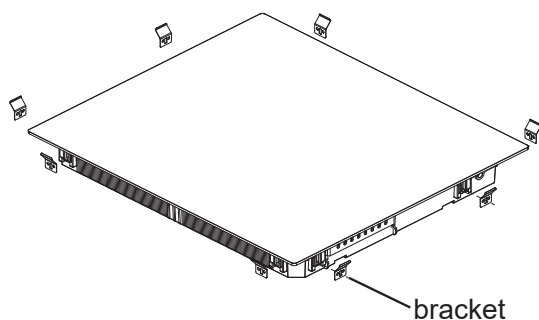
O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem).

Ajuste da posição dos grampos.

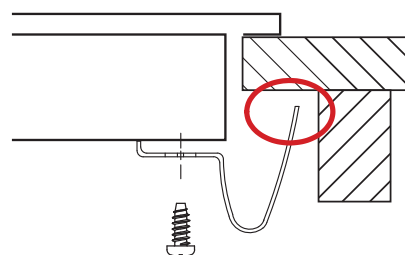
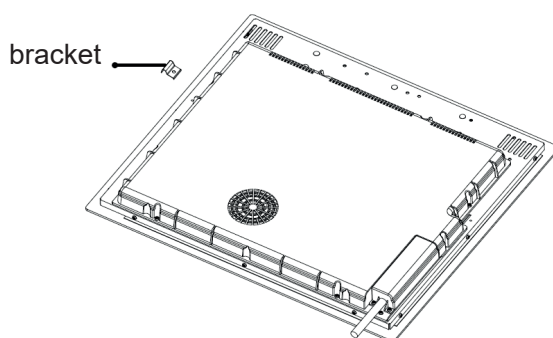
Fixe a bancada à superfície de trabalho inserindo de 2 a 8 grampos na parte inferior da placa (consulte a imagem) antes da instalação.

Ajuste a posição dos grampos para se adaptar a diferentes espessuras da mesa.

PI3150-3151
PI3210-3211



PI3110-3111



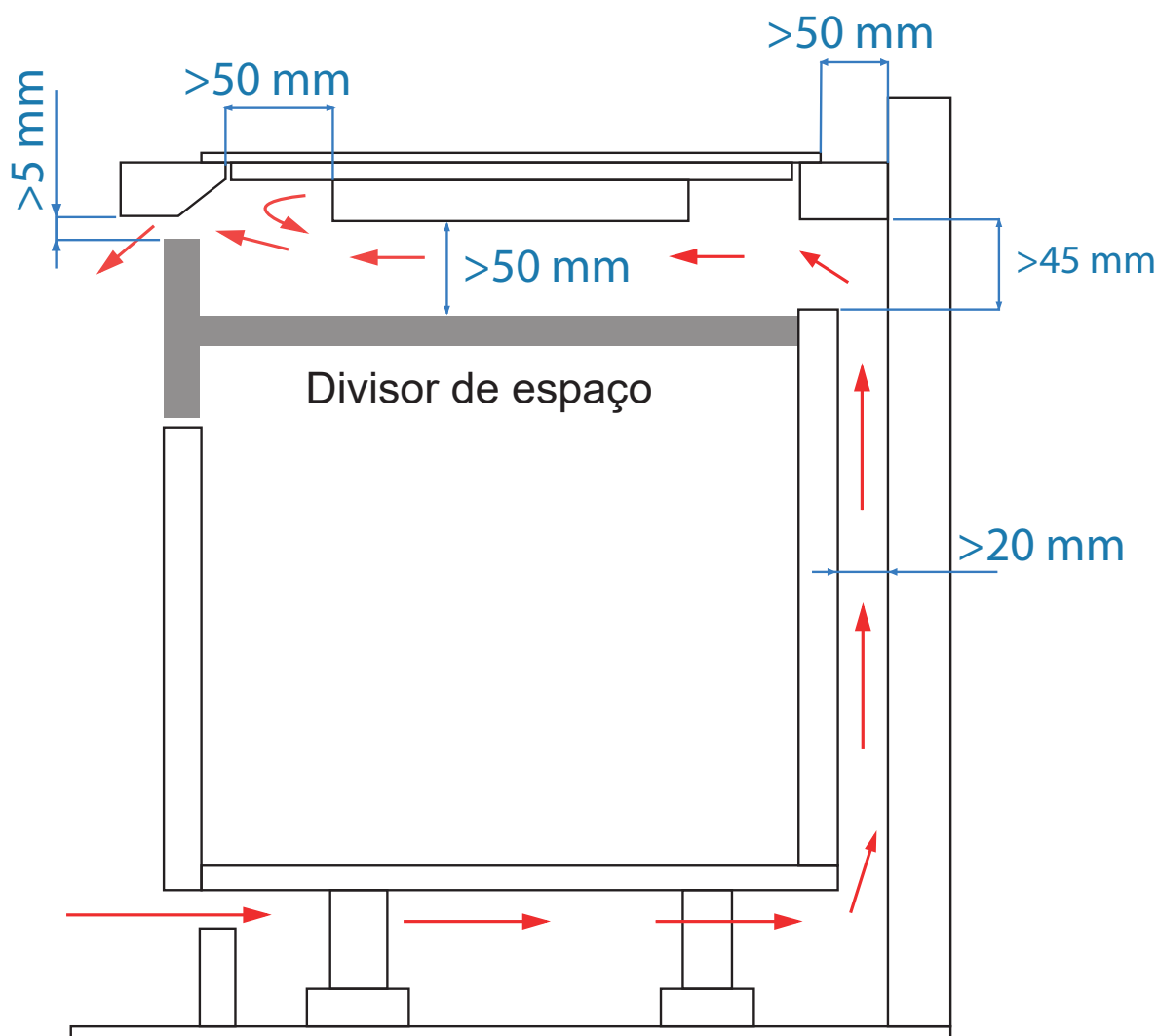
Ventilação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com as medidas indicadas no desenho. Para fins de instalação e uso, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm ao redor do furo. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolante (madeira e outros materiais fibrosos ou higroscópicos similares não devem ser usados como material de superfície de trabalho, a menos que estejam impregnados) para evitar choques elétricos e deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa de cocção. Como mostrado na próxima página:

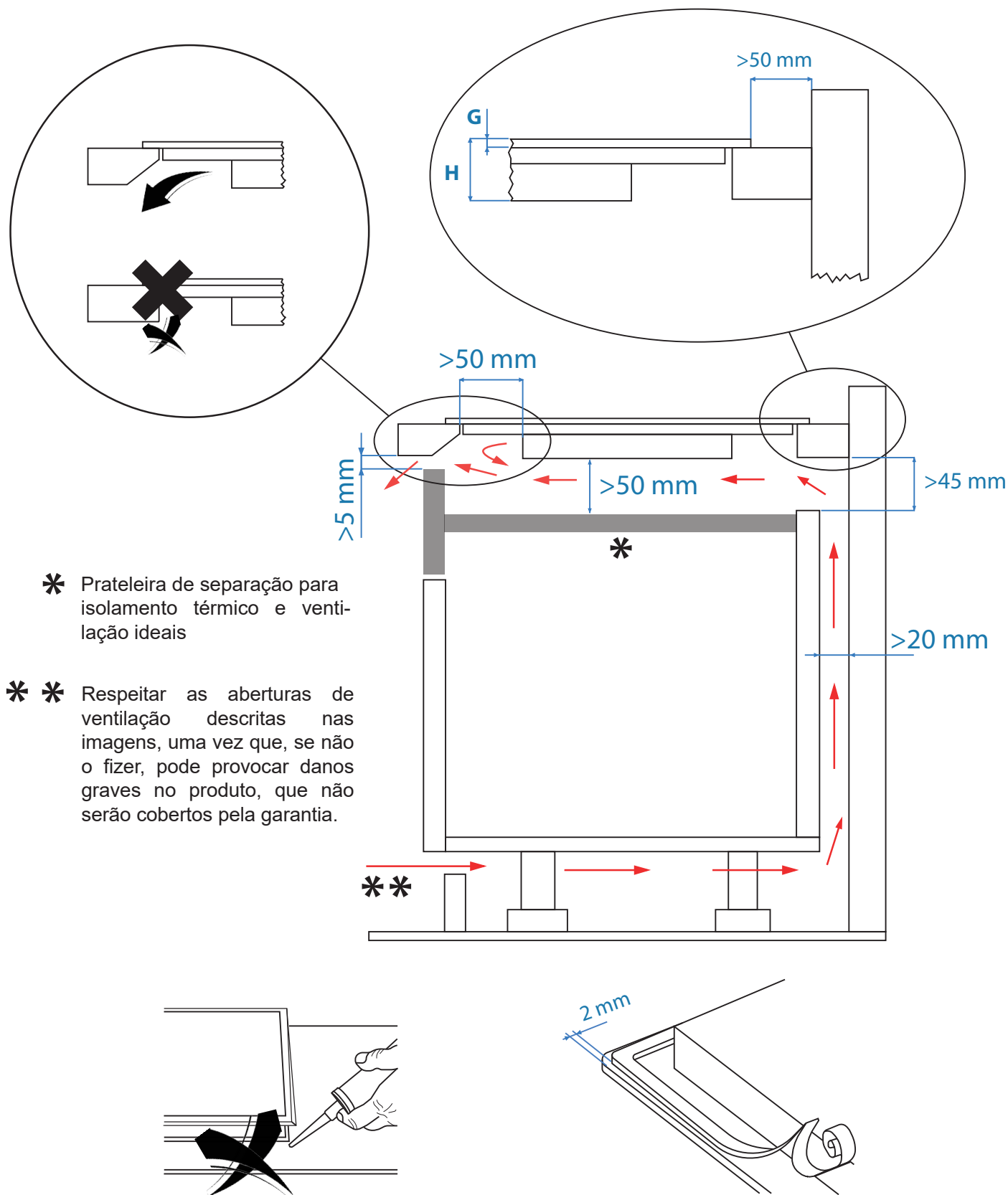
**ADVERTÊNCIA: Garantir uma ventilação adequada.**

Asegure-se de que a placa de indução esteja bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estejam bloqueadas. Para evitar contato acidental com a parte inferior superaquecida da placa de cocção ou receber um choque elétrico inesperado durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da parte inferior da placa de cocção. Siga os seguintes requisitos:

- Há orifícios de ventilação ao redor do exterior da placa de cocção. DEVE garantir que esses orifícios não estejam bloqueados pela bancada ao colocar a placa de cocção.
- Tenha em mente que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150°C para evitar o descolamento do revestimento.
- Portanto, a parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

**VENTILAÇÃO CORRETA E NECESSÁRIA**

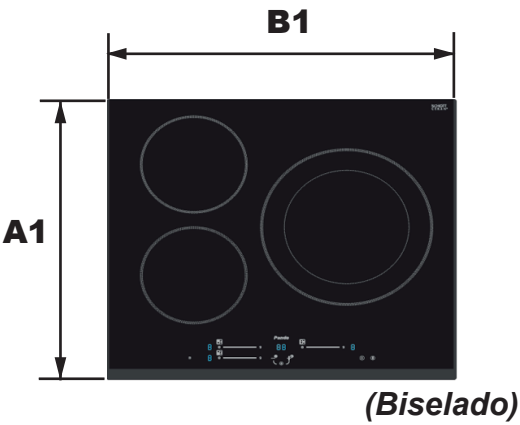
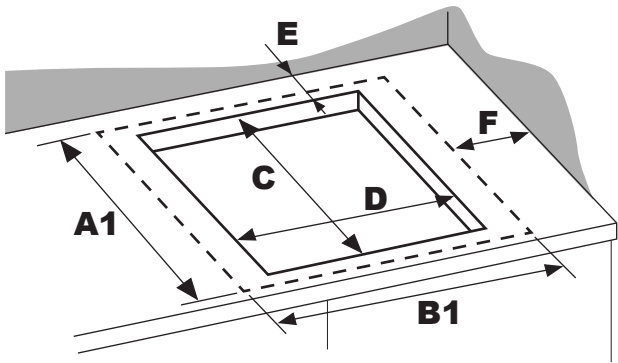
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



A junção entre a placa e a bancada NÃO deve ser efectuada com vedantes ou silicone. A utilização deste tipo de produtos na instalação pode danificar o produto e dificultar o acesso ou a remoção por parte do técnico de assistência. Os danos ou despesas resultantes da não conformidade não serão cobertos pela garantia do produto.

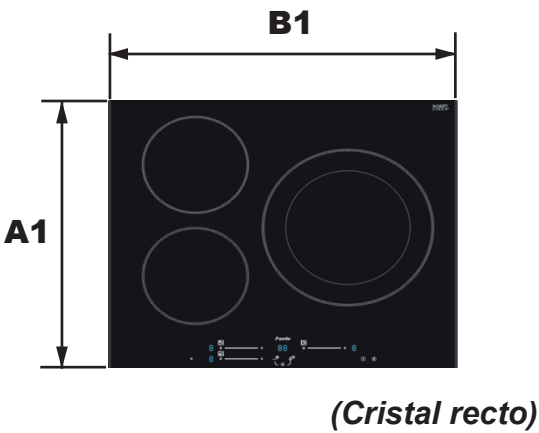
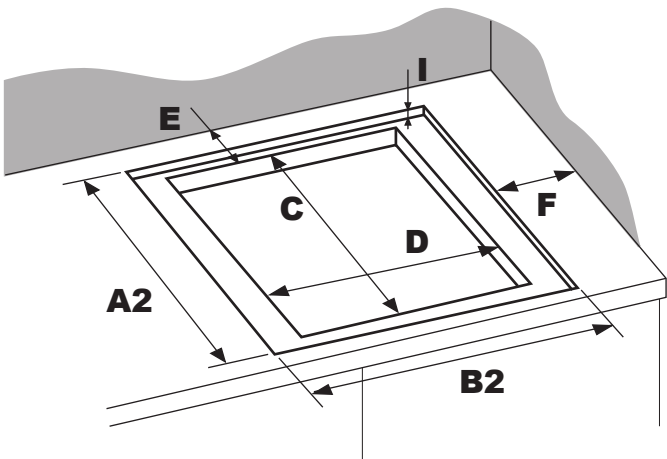
O remate perimetral deve ser feito com o vedante incluído no produto, colando-o no bordo inferior do painel a 2 mm do bordo exterior, depois de retirar a folha de proteção.

Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3110



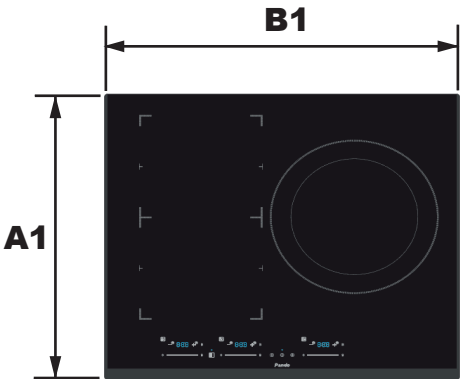
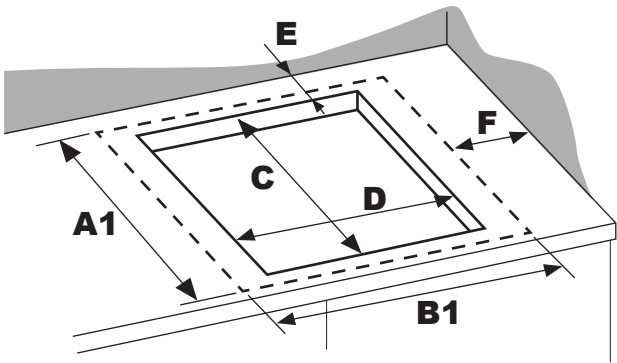
Tamanho do vidro		Tamanho do corte		Espessura do vidro		Altura total produto	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	495 ± 1	565 ± 1	50	50	4	60

Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3111



Tamanho do vidro		Tamanho do corte		Espessura do vidro		Altura total produto		Instalação de vidro encastrado		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	495 ± 1	565 ± 1	50	50	4	60	524	594	5

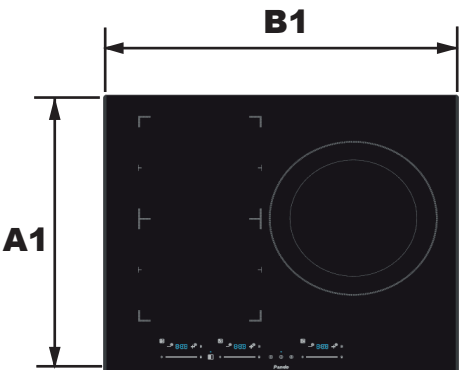
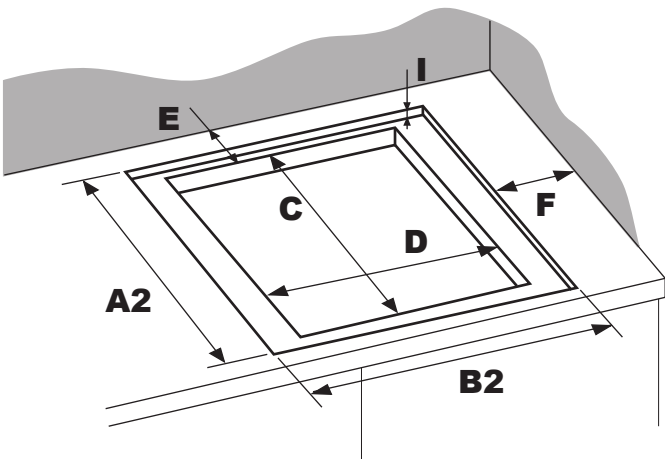
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3150



(Biselado)

Tamanho do vidro		Tamanho do corte		Espessura do vidro		Altura total produto	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50

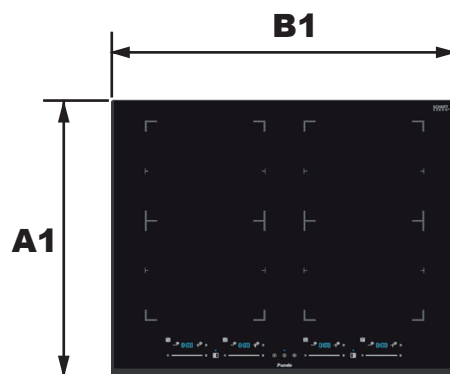
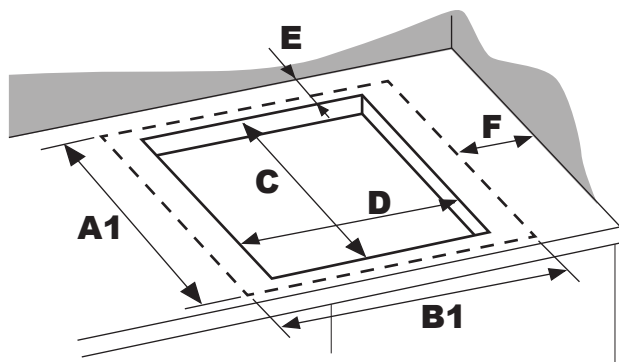
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3151



(Cristal recto)

Tamanho do vidro		Tamanho do corte		Espessura do vidro		Altura total produto		Instalação de vidro encastrado		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50	524	594	5

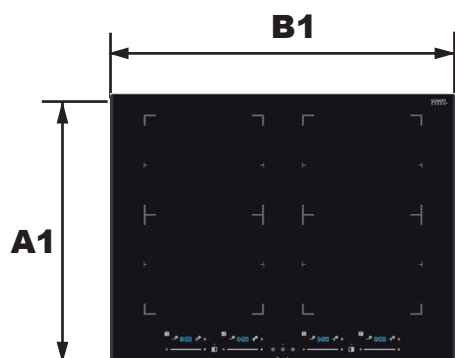
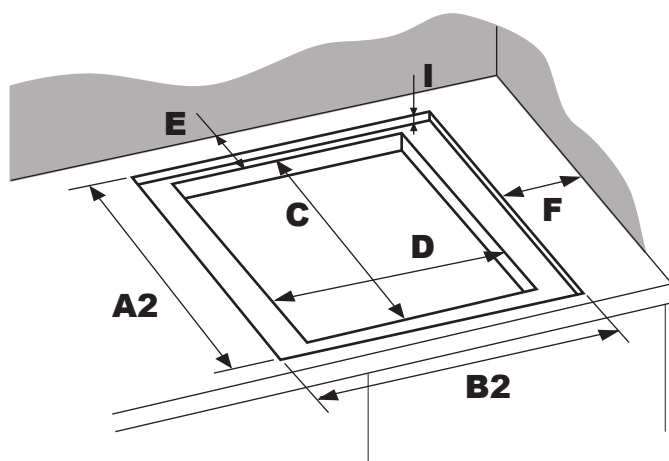
Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3210



(Biselado)

Tamanho do vidro		Tamanho do corte		Espessura do vidro		Altura total produto	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50

Tamanhos de encastrar Modelo PI - 3211



(Cristal recto)

Tamanho do vidro		Tamanho do corte		Espessura do vidro		Altura total produto		Instalação de vidro encastrado		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50	524	594	5

Depois de instalar a placa de fogão

- El cabo de alimentación no é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário até a base da placa de cocção.
- Se a placa de cocção for instalada sobre uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica será instalada sob a base da placa.
- O cliente pode acessar facilmente o interruptor de isolamento.

Ligação da placa de alimentação eléctrica

Esta placa de cocção só deve ser conectada à rede eléctrica por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa de cozedura à rede eléctrica, verificar se:

1. A instalação eléctrica doméstica está adaptada à potência consumida pela placa.

2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa sinalética.

3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga indicada na placa sinalética.

Para ligar a placa à rede eléctrica, não utilizar adaptadores, redutores ou derivações, pois podem provocar um sobreaquecimento e um incêndio. Não utilizar adaptadores, redutores ou derivações, pois podem provocar um sobreaquecimento e um incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda os 75°C em qualquer altura.

Verifique com um eletricista se o sistema de cabeamento doméstico é adequado sem alterações. Qualquer modificação deve ser realizada exclusivamente por um eletricista qualificado ou pelo SAT PANDO.

- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, a operação deve ser efectuada pelo agente pós-venda com ferramentas específicas para evitar acidentes.

• Se o aparelho for ligado diretamente à rede eléctrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contactos.

• O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi feita corretamente e que respeita as normas de segurança.

• O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.

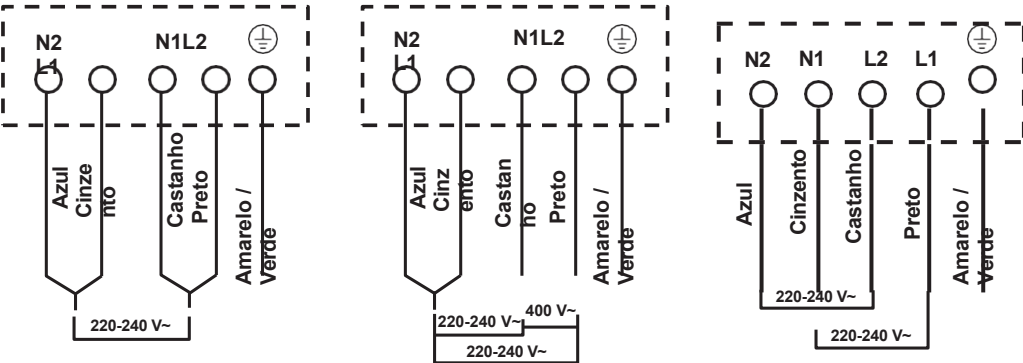
• O cabo deve ser controlado periodicamente e substituído por técnicos autorizados.

A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa de cozinhar não devem estar acessíveis após a instalação.

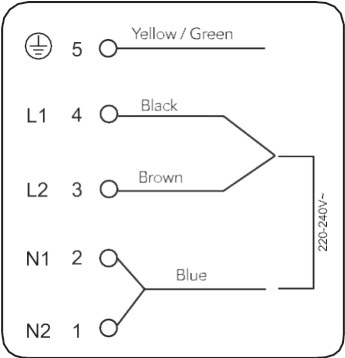
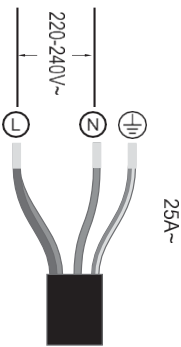
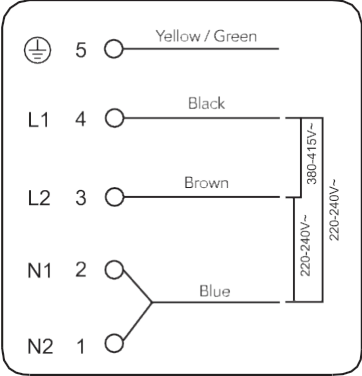
Web	Ligação	Ø Cabo	Cable	Medidores de proteção
220-240V~ 50-60Hz	L1+N1 L1+N L2+N2 L2+N	5x1,5mm^2	H07RN-F	16A
220-240V~ 50-60Hz	L1&L2+N1&N2 L1&L2+N	5x2,5mm^2		32A
400V~ 50-60Hz	L1+L2; N1&N2 L1+L2; N1	4x2,5mm^2		16A
* Calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6. * Calculated with the simultaneity coefficient according to the standard EN 60 335-2-6.				

Símbolo	Conexión	Color Cable
	Tierra / Earth	Amarillo / Verde - Yellow / Green
L1	Fase / Phase	Negro / Black
L2	Fase / Phase	Marrón / Brown
N1	Neutro / Neutral	Azul / Blue
N2	Neutro / Neutral	Gris / Grey

PI-3110* / 3111* / 3150 / 3151 / 3210 / 3211



***220-240V~ / 400V~ 50/60Hz**



*** Modelo /PI-3110 / 3111 Cable Gris no instalado**

Pando 81

Integral Cooking

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELOS	PI - 3110 PI - 3111
Especificações - PT	DADOS / DADOS
INSTALAÇÃO	
Tensão (V)	220 - 240
Frequência (Hz)	50 - 60
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Superfície de cozedura	Crystal Schoot
Zona de cozedura A - dimensão da serigrafia (mm)	Ø 180
Zona de cozedura A - potência (W)	1.500
Zona de cozedura A - Potência de arranque (W)	2.100
Zona de cozedura B - dimensão da serigrafia (mm)	Ø 180
Zona de cozedura B - potência (W)	1.500
Zona de cozedura B - Potência de arranque (W)	2.100
Zona de cozedura C - dimensão da serigrafia (mm)	Anel duplo Ø 290 mm
Zona de cozedura C - potência (W)	3.000
Zona de cozedura C - Potência de arranque (W)	3.800
CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS	
Cor do painel de controlo	Azul / Blue
Vidro temperado biselado Vidro cerâmico	PI 3110
Vidro temperado com arestas rectas	PI 3111
FUNÇÕES	
Cozedura constante e sem interrupções	✓
Temporizador 99 min	✓
Zona da ponte	0
Regulação da potência	10
Deteção de frigideiras	✓
Ventoinha de arrefecimento de baixo ruído	✓
Desligamento automático de segurança	✓
Indicadores de calor residual	✓
Fechadura de segurança	✓
Indução total	✓

MODELOS	PI - 3150 PI - 3151
Especificações - PT	DADOS / DADOS
INSTALAÇÃO	
Tensão (V)	220 - 240
Frequência (Hz)	50 - 60
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Superfície de cozedura	Crystal Schoot
Zona de queima A - serigrafia dimensão (mm)	205 x 185
Zona de cozedura A - potência (W)	2.000
Zona de cozedura A - Potência de arranque (W)	3.200
Zona de cozedura B - dimensão da serigrafia (mm)	205 x 185
Zona de cozedura B - potência (W)	2.000
Zona de cozedura B - Potência de arranque (W)	3.200
Zona de cozedura C - dimensão da serigrafia (mm)	Ø 280
Zona de cozedura C - potência (W)	2.800
Zona de cozedura C - Potência de arranque (W)	3.700
CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS	
Cor do painel de controlo	Azul / Blue
Vidro temperado biselado Vidro cerâmico	PI 3150
Vidro temperado Vidro cerâmico com rebordo reto	PI 3151
FUNÇÕES	
Cozedura constante e ininterrupta	✓
Temporizador 99 min	✓
Zona da ponte	
Regulação da potência	10
Deteção de frigideiras	✓
Ventoinha de arrefecimento de baixo ruído	✓
Encerramento automático de segurança	✓
Indicadores de calor residual	✓
Fechadura de segurança	✓
Indução total	✓
Painel de controlo do circuito de zona flexível	✓

MODELOS	PI - 3210 PI - 3211
Especificações - PT	DADOS / DADOS
INSTALAÇÃO	
Tensão (V)	220 - 240
Frequência (Hz)	50 - 60
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Superfície de cozedura	Crystal Schoot
Zona de cozedura A - dimensão da serigrafia (mm)	205 x 185
Zona de cozedura A - potência (W)	2.200
Zona de cozedura A - Potência de arranque (W)	3.200
Zona de queima B - serigrafia dimensão (mm)	205 x 185
Zona de cozedura B - potência (W)	2.200
Zona de cozedura B - Potência de arranque (W)	3.200
Zona de cozedura C - dimensão da serigrafia (mm)	205 x 185
Zona de cozedura C - potência (W)	2.200
Zona de cozedura C - Potência de arranque (W)	3.200
Zona de cozedura D - dimensão da serigrafia (mm)	205 x 185
Zona de cozedura D - potência (W)	2.200
Zona de cozedura D - Potência de arranque (W)	3.200
CARACTERÍSTICAS ESTÉTICAS	
Cor do painel de controlo	Azul / Blue
Vidro temperado biselado-vidro cerâmico	PI 3210
Vidro temperado Vidro cerâmico com rebordo reto	PI 3211
FUNÇÕES	
Cozedura constante e ininterrupta	✓
Temporizador 99 min	✓
Zona da ponte	
Regulação da potência	10
Deteção de frigideiras	✓
Ventoinha de arrefecimento de baixo ruído	✓
Desligamento automático de segurança	✓
Indicadores de calor residual	✓
Fechadura de segurança	✓
Indução total	✓
Painel de controlo do circuito de zona flexível	✓

GARANTIA DO PRODUTO

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este eletrodoméstico tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra. Esta garantia cobre exclusivamente o produto Pando contra qualquer defeito de fabrico que afecte o seu bom funcionamento. Para que a garantia seja válida, é indispensável apresentar ao técnico do Serviço Autorizado Pando a fatura ou o recibo de compra juntamente com uma fotografia da etiqueta ou do número de registo do produto.

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

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Não será coberto pela garantia do produto ou da indústria, podendo ser motivo de anulação da mesma, e nestes casos o utilizador será responsável pelos custos de materiais, mão de obra e deslocação do serviço técnico, nos seguintes casos:

- A instalação, assistência técnica, limpeza ou manutenção do dispositivo.
- Se a instalação da placa de indução não tiver sido efectuada por um profissional autorizado, por um electricista qualificado ou por pessoal do Serviço Técnico Pando, que satisfaça os requisitos das normas de segurança e dos regulamentos relativos à energia eléctrica.
- Qualquer avaria, mau funcionamento ou mau funcionamento causado por instalação ou utilização incorrectas.
- Avarias ou danos causados pela inobservância ou cumprimento das instruções de segurança, recomendações de utilização e manutenção constantes dos manuais do equipamento.
- Quando o produto se destina a uma utilização comercial ou não residencial, para a qual não foi concebido.
- Avarias ou danos no aparelho devido ao incumprimento das instruções descritas no manual do utilizador, nas instruções de instalação e de ventilação do aparelho.
- Avarias ou danos causados pelo transporte ou transferência, bem como pelo manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado por esta empresa ou pela marca Pando.
- Manchas, descoloração, mossas, amolgadelas, arranhões, riscos ou quebra de vidros.
- Presença de corpos estranhos ao aparelho, no interior ou no exterior do produto.
- O produto não é acessível porque existem elementos que impedem um acesso fácil e seguro. Os meios necessários para que o técnico autorizado de Pando possa aceder ao aparelho serão suportados e da responsabilidade do utilizador.
- Manuseamento incorreto da cablagem e das ligações do produto.
- Avarias ou danos no produto causados por uma alimentação eléctrica ou ligação eléctrica incorrecta.
- Avarias ou danos causados por variações no fornecimento de electricidade ou por causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, raios, terremotos, inundações, etc.
- Aparelhos provenientes de revenda, segunda mão, troca, troca do proprietário original do aparelho ou de exposições que tenham mais de três anos a contar da data de fabrico.

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

Dados de contacto do serviço técnico oficial da Autorizado Pando

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

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

Caractéristiques techniques valides sauf erreur typographique, omission ou impression.

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

LES IMAGES PRÉSENTÉES DANS CE MANUEL NE SONT PAS CONTRACTUELLES.

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

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

Chère cliente... 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, non seulement nous offrons des produits de qualité supérieure, mais nous disposons également d'une grande équipe de professionnels qui vous aideront et vous conseilleront pour toutes les questions que vous pourriez avoir pendant l'installation ou le fonctionnement.

Nous vous invitons à visiter notre site web (www.pando.es) pour mieux nous connaître et où vous pourrez voir toute notre gamme de produits avec des informations commerciales et techniques complètes.

Nous vous présentons également notre collection d'appareils ménagers essentiels. Des appareils tels que notre collection de fours et de micro-ondes de haute performance, les tables de cuisson à induction et à gaz qui vous permettront d'élever vos recettes à un autre niveau, les caves à vin et les caves de vieillissement pour garder et conserver vos vins dans les meilleures conditions, les réfrigérateurs et les congélateurs d'intégration encastrable et d'installation libre, où nous mettons en évidence nos grands modèles Combi et lave-vaisselle d'intégration avec la technologie la plus récente.

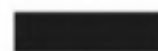
Tout cela sous une marque avec une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nous mettons à votre disposition le meilleur de notre expérience afin de satisfaire tous vos besoins. Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et apprécierez le confort et les capacités de ce qui est déjà votre nouvel allié dans la cuisine.

Merci beaucoup
L'équipe Pando

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



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

ÍNDICE

AVIS DE SÉCURITÉ	92
Utilisation de l'appareil	94
Précautions à prendre lors du nettoyage:	95
Avant d'utiliser la table de cuisson à induction	98
Fonctionnement.....	98
Commandes tactiles.....	98
DISPLAY PI3110 - 3111.....	100
DISPLAY PI3150 - 3151.....	101
DISPLAY PI3210 - 3211	102
Comment utiliser votre plaque de cuisson à induction.....	103
Début de la cuisson.....	103
Fim da cozedura	103
Attention aux surfaces chaudes	103
Utilisation de la fonction booster	104
Blocage des commandes.....	104
Contrôle de la minuterie	104
Zone flexible/bridge (<i>Solo para modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211</i>).....	106
Pause	106
Modèles de cuisson	107
Conseils pour la cuisine	107
Détection de petits objets.....	107
Réglage de la température.....	108
Entretien et nettoyage.....	109
Conseils et astuces	110
Visualisation et inspection des défauts	111
Spécifique à PI3110 - 3111.....	112
Spécifique à PI3150 - 3151.....	112
Spécifique à PI3210 - 3211	113
Installation.....	114
Avant d'installer la table de cuisson	114
Ventilation.....	115
Modèle Dimensions de montage PI - 3110	118
Modèle Dimensions de montage PI - 3111.....	118
Modèle Dimensions de montage PI - 3150	119
Modèle Dimensions de montage PI - 3151	119
Modèle Dimensions de montage PI - 3210	120
Modèle Dimensions de montage PI - 3211	120
Après l'installation de la table de cuisson	121
Raccordement de la carte d'alimentation	122
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	124
GARANTIE DES PRODUITS.....	128

AVIS DE SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ EST IMPORTANTE POUR NOUS. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS AVANT D'UTILISER LE CUISEUR.

Il n'est pas couvert par la garantie :

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger supplémentaire. Cette opération doit être effectuée par un spécialiste du sat de pando. Si un dommage survient au cours de cette opération effectuée par un utilisateur non autorisé ou du personnel non autorisé, il ne sera pas couvert par la garantie, même si elle reste valable !
- Si vous réparez ou remplacez une partie de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un spécialiste sat pando. Si un dommage survient au cours de cette opération effectuée par un utilisateur ou un personnel non autorisé, il ne sera pas couvert par la garantie, même si elle est encore valable !
- Si vous cuisinez sur une surface de cuisson cassée ou fissurée.

Si la surface de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez immédiatement l'appareil. (*interrupteur mural*) et contacter le fabricant. Cette opération doit être effectuée par un spécialiste pando sat. Si un dommage survient au cours de cette opération effectuée par un utilisateur non autorisé ou du personnel non autorisé, il ne sera pas couvert par la garantie, même si elle reste valable !

Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Consignes de sécurité importantes :

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

- Pour éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Retirez tous les emballages, étiquettes et autocollants de la vitre en céramique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient endommager l'électronique.

- Ne pas transformer ou modifier l'appareil. Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (cartes de crédit, cartes mémoire, etc.) ou d'appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- L'appareil ne peut être utilisé que s'il est monté et installé sur un meuble ou un plan de travail homologué et adapté. Il est destiné à un usage domestique uniquement (préparation des aliments), à l'exclusion de tout autre usage domestique, commercial ou industriel.
- Ne pas utiliser la plaque comme support ou plan de travail. Ne pas utiliser de rallonges pour le raccordement au réseau électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées lors de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être initiés à son utilisation par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement. Ne laissez pas les enfants sans surveillance ou dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Utilisation de l'appareil

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles).
- Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Surveillez constamment les ragôts contenant des graisses et des huiles, car ils sont susceptibles de s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. L'ébullition produit de la fumée et des écoulements de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson. Veillez à ce qu'aucun câble électrique, fixe ou mobile, de l'appareil ne touche le verre ou la casserole chaude.
- Ne placez aucun objet métallique, à l'exception des récipients à chauffer.
- En cas d'allumage accidentel ou de chaleur résiduelle, cet objet, selon le matériau, peut fondre ou commencer à brûler.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur les plaques de cuisson chaudes.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou une feuille de protection, car il pourrait devenir très chaud et s'enflammer

- Veillez toujours à ce que le récipient de cuisson soit centré dans la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir la zone de cuisson autant que possible.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissance du produit, à condition qu'ils aient reçu une surveillance et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- N'utilisez pas de casseroles à bords dentelés et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de la table de cuisson à induction, car vous risqueriez de rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre de la table de cuisson à induction.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

Précautions à prendre lors du nettoyage:

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Débranchez la table de cuisson avant de la nettoyer ou de l'entretenir.

Risque d'électrocution :

Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance. (Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un choc électrique ou la mort)

- Attention : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement qui assure une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.

Les modifications de l'installation électrique domestique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.

EN CAS DE TOUT DOMMAGE SURVENU AU COURS DE CE PROCESSUS ET CAUSÉ PAR UN UTILISATEUR NON AUTORISÉ OU PAR UN UTILISATEUR NON AUTORISÉ OU DU PERSONNEL NON AUTORISÉ, IL NE SERA PAS COUVERT PAR LA GARANTIE, MÊME SI ELLE EST ENCORE VALABLE !

Risque de coupure :

- Attention : les bords du panneau sont tranchants.
- La lame tranchante d'un grattoir pour plan de travail est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez l'appareil avec une extrême prudence et rangez-le toujours dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Risque de surface chaude :

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec la vitre à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Précautions à prendre pour éviter d'endommager l'appareil :

- Les casseroles dont le fond n'est pas poli (fonte non émaillée,...) ou dont le fond est endommagé peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Évitez de laisser tomber des objets, même petits, sur la vitrocéramique.
- Ne frappez pas les bords de la vitrocéramique avec des casseroles.
- Veillez à ce que l'appareil soit ventilé conformément aux instructions du fabricant.
- Ne placez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Ne laissez pas de sucre, de matériaux synthétiques ou de feuilles d'aluminium toucher les zones chaudes. Ces substances peuvent provoquer des fissures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique lorsqu'elles refroidissent : éteignez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson lorsqu'elle est encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **AVERTISSEMENT** : Les graisses et les huiles présentes sur la table de cuisson peuvent s'enflammer.
- Il est important de faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de graisses ou d'huiles pour la cuisson/friture et de surveiller le processus de cuisson à tout moment.
- Il est important d'être très prudent lors de l'utilisation de graisses ou d'huiles pour la cuisson/friture et de surveiller le processus de cuisson à tout moment.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé en permanence. Le processus de cuisson doit être surveillé en permanence. Un temps de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie. Ne placez pas ou ne rangez pas d'objets sur la table de cuisson.
- Ne rangez pas d'objets sur la table de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds sur le panneau de commande.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il y ait une distance suffisante (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et le fond de l'appareil pour assurer une bonne ventilation.
- Ne placez pas d'objets inflammables (par exemple des sprays) dans le tiroir situé sous la table de cuisson.
- Les éventuels range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.

Précautions à prendre en cas de panne de l'appareil :

- Si un défaut est détecté, l'appareil doit être éteint et l'alimentation électrique doit être coupée.
- En cas d'ébréchure ou de fissure de la plaque vitrocéramique, il est impératif de débrancher l'appareil et d'avertir le service après-vente.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié.

- N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même. Si un défaut est détecté, l'appareil doit être éteint et l'alimentation électrique doit être coupée.
 - En cas d'ébréchure ou de fissure de la plaque vitrocéramique, il est impératif de débrancher l'appareil et d'avertir le service après-vente.
 - Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié.
 - N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
 - **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Éteignez la zone de cuisson. Étouffez soigneusement les flammes à l'aide d'un couvercle, d'un bouchon d'extinction ou d'un autre moyen similaire.

Autres précautions :

- Veillez toujours à ce que le récipient de cuisson soit centré dans la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir la zone de cuisson autant que possible.
- Pour les utilisateurs munis d'un stimulateur cardiaque, le champ magnétique peut influencer le fonctionnement du stimulateur.
- Nous vous recommandons de demander conseil à votre fournisseur ou à votre médecin.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium : ils risquent de fondre sur la cuisinière chaude.
- La mise au rebut de cet appareil nécessite une procédure spéciale. Renseignez-vous auprès des autorités locales sur les possibilités de recyclage. N'éteignez jamais un feu avec de l'eau.

L'UTILISATION DE CASSEROLLES OU DE RÉCIPIENTS INADAPTÉS, OU L'UTILISATION D'UN ADAPTATEUR EN VERRE POUR INDUCTION PEUT ENTRAÎNER UN DYS-FONCTIONNEMENT OU UNE PANNE Y ENTRAÎNERAIT LA FIN PRÉMATURÉE DE LA GARANTIE.

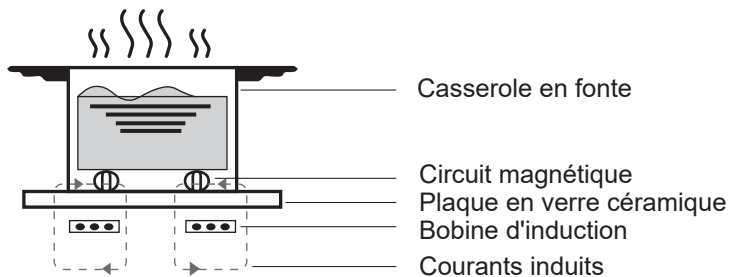
LE FABRICANT N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES QUI POURRAIENT ÊTRE CAUSÉS PAR LE FABRICANT SE PRODUISENT SUR OU AUTOUR DE LA TABLE DE CUISSON.

Avant d'utiliser la table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.
- Essuyez-le avec un chiffon humide, puis séchez-le.

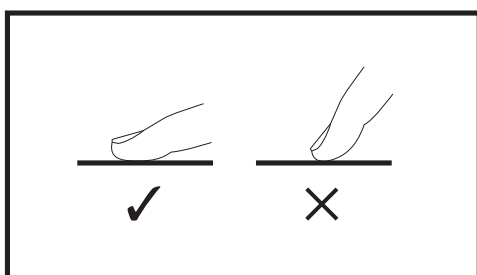
Fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre n'est chauffé que parce que la poêle finit par le chauffer.



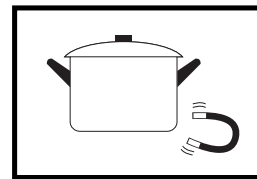
Commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut entraver le fonctionnement des commandes.



CONSEILS DE CUISSON : Qualité des poêles

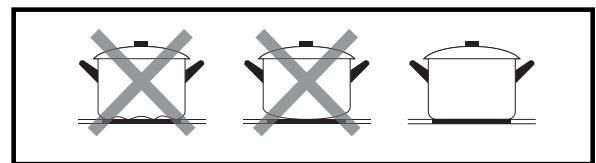
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient à la cuisson par induction.



Si vous n'avez pas d'aimant :

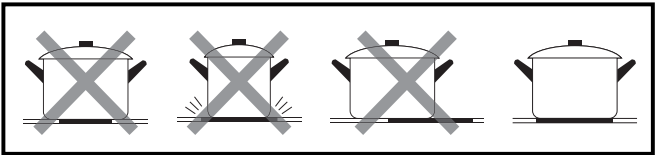
1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
2. Si l'écran ne clignote pas et que l'eau devient chaude, la casserole convient.

No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre, sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva

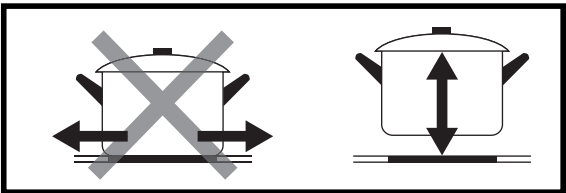


Assurez-vous que la base de la casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. La base doit être de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que la zone de cuisson. de la zone sélectionnée.

L'utilisation d'une casserole légèrement plus large permet de maximiser l'utilisation de l'énergie. L'utilisation d'une casserole plus petite peut entraîner une efficacité inférieure à celle attendue. Une casserole de moins de 140 mm peut ne pas être détectée par la table de cuisson. Centrez toujours la casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction, ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.

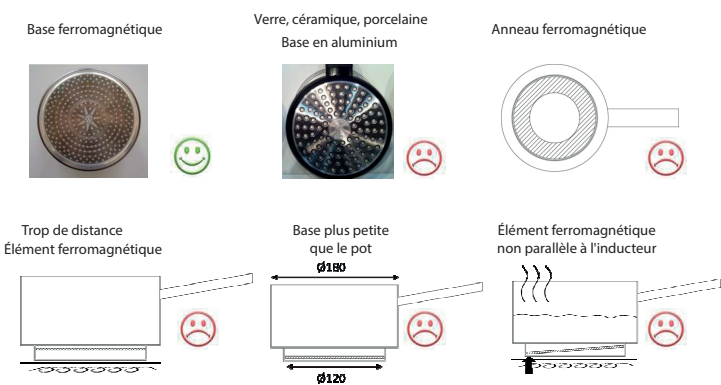


CONSEILS DE CUISSON :
Dimensions

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, jusqu'à une certaine limite, au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum correspondant à la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Cuisson zone	Diamètre de la base du pot	
	Ø Mínimo (mm)	Ø Máximo (mm)
A-B-C-D	100	220
Flexi zonas Bridge	210	220 x 380

Materiales adecuados: acier, acier émaillé, fonte, acier inoxydable avec base ferro-magnétique, aluminium avec fond ferro-magnétique
Materiales no adecuados: aluminium et acier inoxydable avec fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine, etc.



Les fabricants précisent si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

NOTE: La surchauffe d'une casserole vide dont le fond est incurvé ou orné d'un logo ou dont le centre est embouti peut endommager l'inducteur.

DES SONS PENDANT L'UTILISATION :

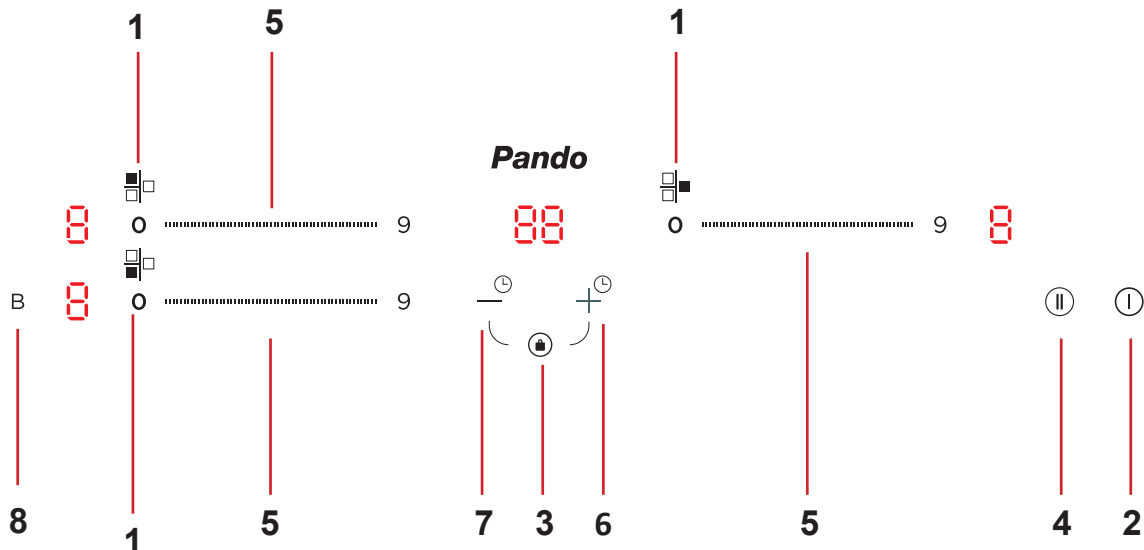
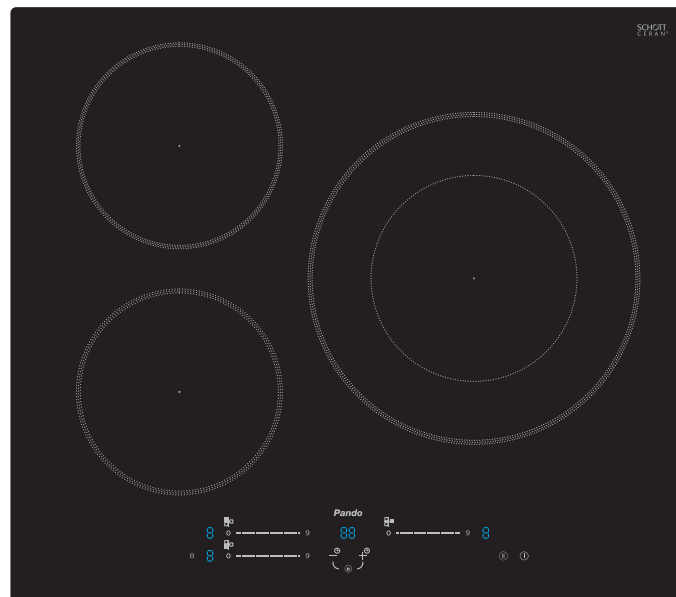
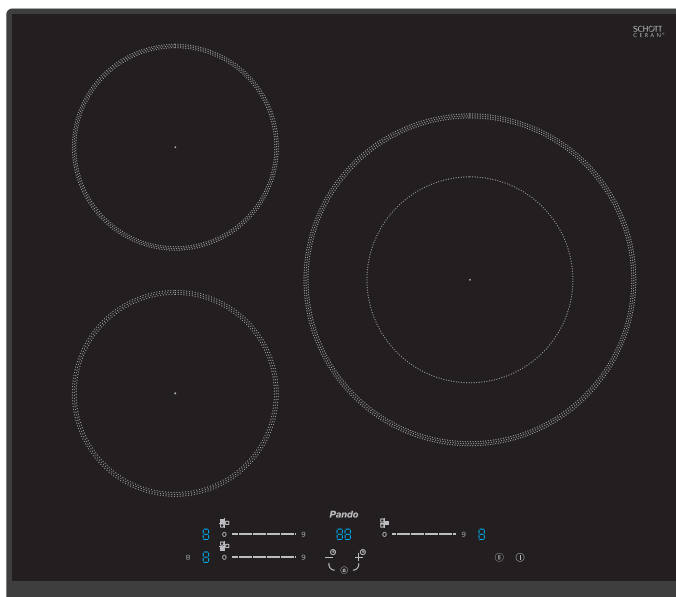
- **Bruits pendant la cuisson.** Cela peut être dû à la qualité de la base ferritique des conteneurs.
- **Un léger "clik clik" se fait entendre.** Ce son est normal. Il s'agit d'un indicateur de sécurité qui détecte la présence de la casserole sur l'inducteur. Il s'active automatiquement à l'allumage de la table de cuisson et pendant la cuisson.
- **Un léger bourdonnement se fait entendre.** Il s'agit d'un son normal qui provient de la transmission d'énergie de l'inducteur à la base de la cuve (ondes électromagnétiques).

Si la poêle ou la sauteuse n'est pas détectée, il est possible que l'ustensile de cuisine ne soit pas adapté à l'induction. Gardez à l'esprit les recommandations ci-dessus pour éviter tout problème ou inconfort lors de la cuisson.



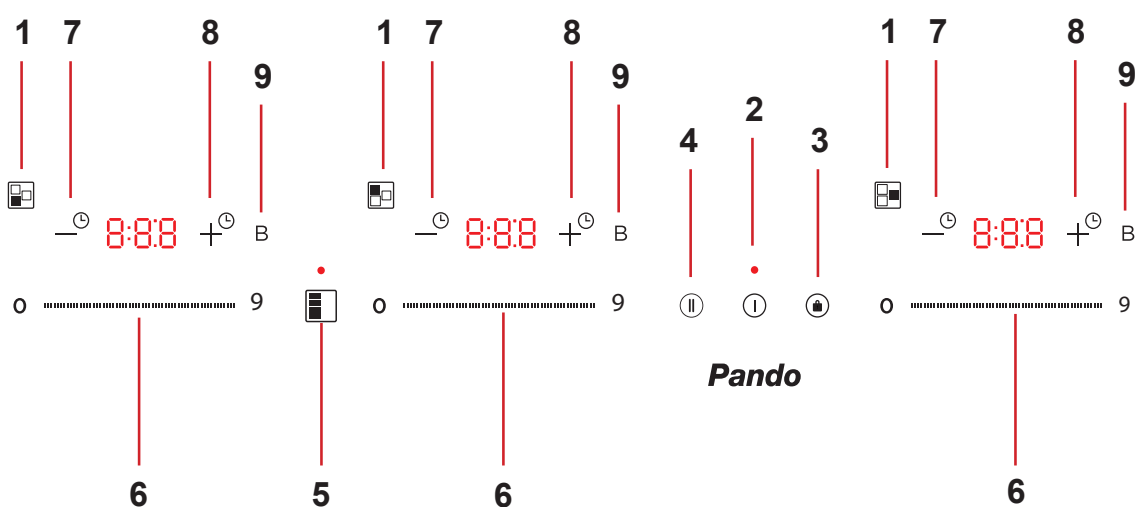
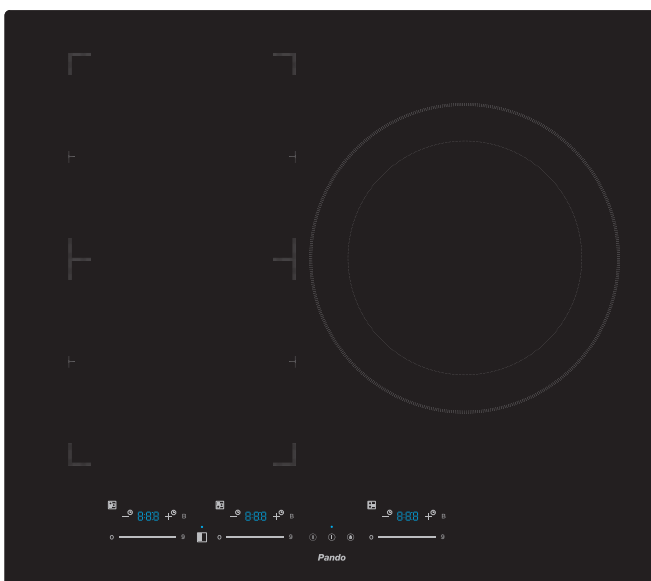
DISPLAY PI3110 - 3111

BEVELING



1. Icône de l'indicateur de la zone de cuisson
2. Contrôle ON/OFF
3. Blocage
4. Pause

5. Contrôle tactile du curseur de puissance
6. Diminution du temps de la minuterie
7. Augmentation de la durée de la minuterie
8. Booster

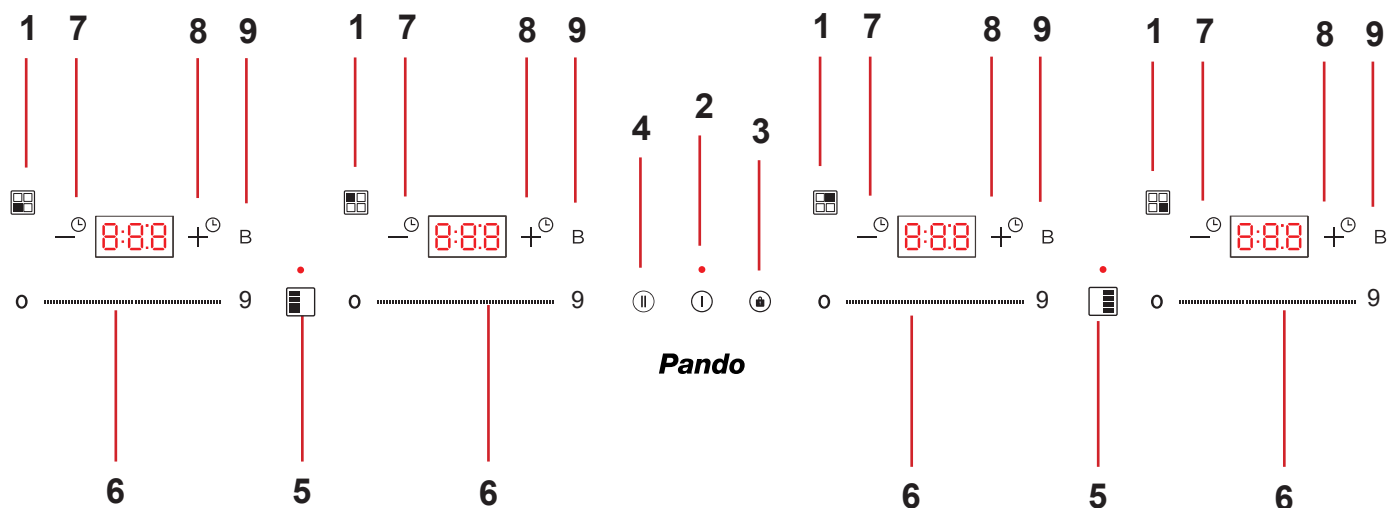
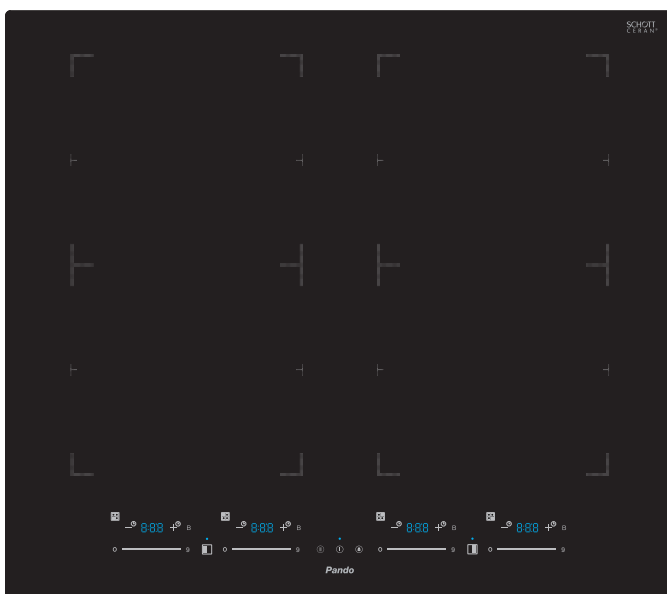
DISPLAY PI3150 - 3151**BEVELING**

1. Icône de l'indicateur de la zone de cuisson
2. Contrôle ON/OFF
3. Blocage
4. Pause
5. Activation/désactivation de la fonction flexible/Brigde

6. Contrôle tactile du curseur de puissance
7. Diminution du temps de la minuterie
8. Augmentation de la durée de la minuterie
9. Booster

DISPLAY PI3210 - 3211

BEVELING



1. Icône de l'indicateur de la zone de cuisson
2. Contrôle ON/OFF
3. Blocage
4. Pause
5. Activation/désactivation de la fonction flexible/Brigde

6. Contrôle tactile du curseur de puissance
7. Diminution du temps de la minuterie
8. Augmentation de la durée de la minuterie
9. Booster

Comment utiliser votre plaque de cuisson à induction

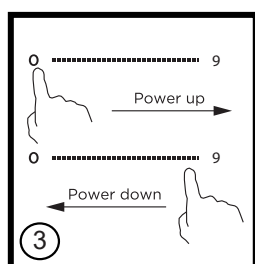
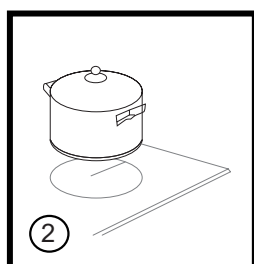
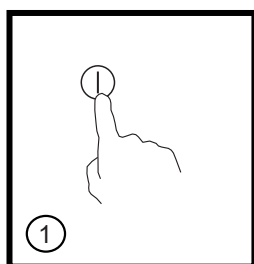
Début de la cuisson

Appuyez sur la touche ON/OFF pendant trois secondes. Après la mise en marche, le signal sonore retentit et tous les écrans affichent “-” ou “- -”, ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.

Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Réglez le niveau de puissance souhaité à l'aide du curseur de réglage de la puissance :

- Si vous ne sélectionnez pas un réglage de température dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement et vous devez recommencer.
- Vous pouvez modifier la température à tout moment

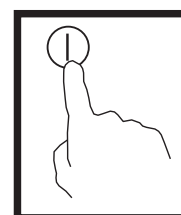
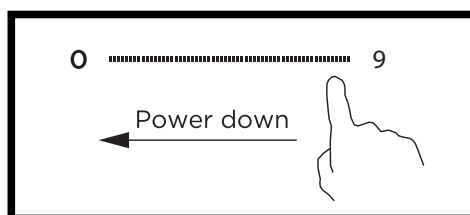


Si l'écran clignote en alternance avec le réglage de la température, cela signifie que:

- Vous n'avez pas placé une poêle sur la bonne zone de cuisson.
- La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction.
- La poêle est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
- Aucun chauffage n'a lieu si une poêle appropriée n'est pas placée sur la zone de cuisson.
- L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si une poêle appropriée n'est pas placée sur la zone de cuisson.

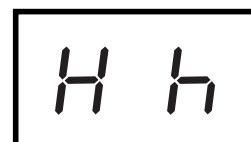
Fim da cozedura

Désactiver la zone de cuisson en la plaçant sur “0” ou Appuyer sur la touche sensitive ON/OFF pendant trois secondes.



Attention aux surfaces chaudes

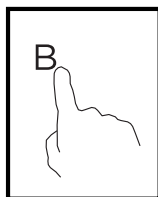
L'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche H pour indiquer la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi jusqu'à atteindre une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez faire chauffer davantage de casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.



Utilisation de la fonction booster

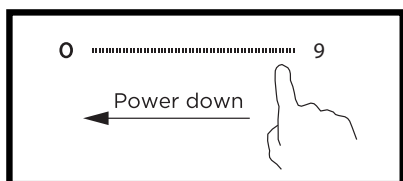
Activer la fonction booster

Une fois la puissance souhaitée réglée, appuyez sur le capteur B, l'indicateur de puissance change et la puissance de chauffe maximale est atteinte.



Désactiver la fonction booster

Pour annuler la fonction booster, appuyez à nouveau sur le capteur B ou faites glisser le curseur jusqu'à 0.



Nota:

- La fonction BOOSTER peut être utilisée sur toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 10 minutes.
- Lorsque la fonction booster de la 1ère zone de cuisson est activée, démarrez la 2ème zone de cuisson et la 1ère zone de cuisson passera automatiquement au niveau 9 et vice versa.

Blocage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si un enfant allume accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Maintenez enfoncées simultanément les icônes $\ominus$ et $\oplus$ pendant quelques secondes jusqu'à ce que la plaque émette un bip indiquant que la fonction de verrouillage a commencé et que l'icône "Lo" commence à clignoter.

Pour déverrouiller les commandes

Maintenez enfoncés les icônes $\ominus$ et $\oplus$ pendant quelques instants.

ATTENTION

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Contrôle de la minuterie

- Les modèles PI-3150,3151 et PI-3210,3211 ont des boutons indépendants d'augmentation et de diminution du temps pour chaque zone de cuisson.
- En appuyant sur le capteur de réglage de la minuterie, l'écran s'affiche :



- Appuyez sur la touche pour augmenter ou diminuer le temps.



- Si vous avez déjà réglé la minuterie et que vous activez ensuite le mode flex/bridge, la minuterie sera désactivée et vous devrez la régler à nouveau (uniquement pour les modèles PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211).
- La durée maximale réglable est de 9:59.
- Après avoir programmé le temps de cuisson, l'écran n'affichera que le temps restant.

Tableaux des temps d'arrêt de sécurité automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson à induction. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la table de cuisson. Les durées de fonctionnement préréglées pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

PI 3110 - 3111

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (Time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PI 3150 - 3151

Niveau de puissance	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (Time)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

PI 3210 - 3211

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (Time)	8	8	8	8	6	6	6	6	4

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.



Zone flexible/bridge (Solo para modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211)

Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à un moment donné. La zone flexible se compose de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.

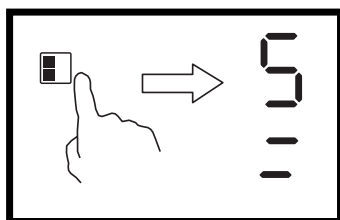
En cas de fonctionnement en zone unique, la partie non couverte par les ustensiles de cuisson est automatiquement éteinte au bout d'une minute.

La partie couverte par les ustensiles de cuisine est automatiquement éteinte après une minute.

Pour assurer une détection correcte des casseroles et une répartition uniforme de la chaleur, les casseroles doivent être positionnées correctement :

À l'avant ou à l'arrière de la zone flexible lorsque l'ustensile de cuisson mesure moins de 22 cm..

1. Partout où les pots sont plus grands
2. Pour activer la zone pont, appuyez sur le capteur avec l'icône



Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone flex détecte automatiquement la nouvelle position et maintient la même puissance.

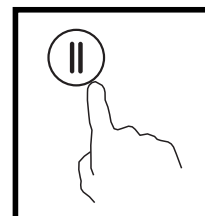
Pour ajouter une autre casserole, il suffit d'appuyer à nouveau sur les touches dédiées pour détecter l'ustensile de cuisson.

Deux zones indépendantes

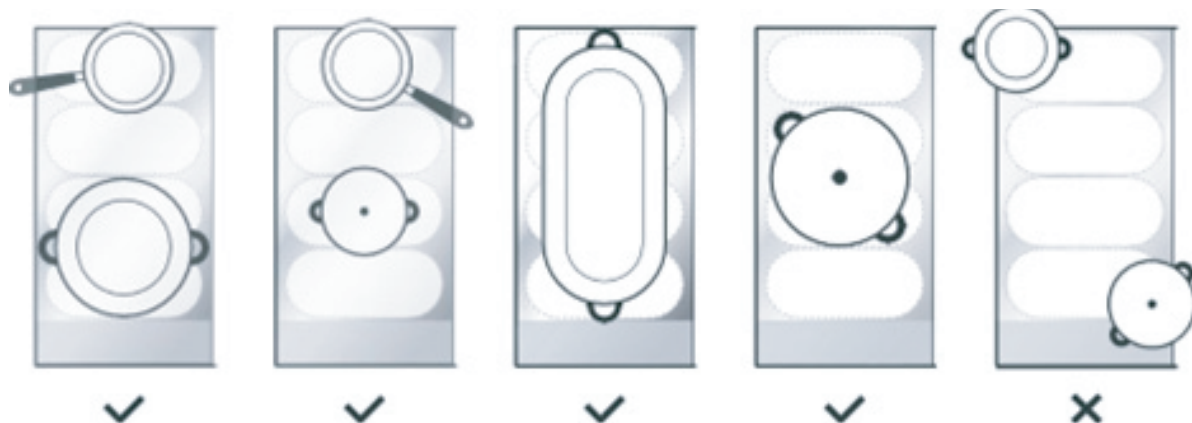
Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des puissances différentes, appuyez sur le bouton Flex zone.

Pause

1. Lorsque les zones de cuisson sont en service, effleurez la touche "II". Lorsque les zones de cuisson sont en service, tous les affichages indiquent " " et le chauffage de niveau 2 à ce stade, seules les commandes " II " et " " peuvent être actionnées.
2. Effleurez à nouveau la touche "II", l'écran affiche le réglage initial et les zones de cuisson continuent à chauffer.



Exemples de bons et de mauvais placements :



Modèles de cuisson

Soyez prudent lorsque vous faites de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier lorsque vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un grave risque d'incendie.

Conseils pour la cuisine

Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la température.

L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.

Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.

Commencez la cuisson à feu vif et réduisez la température lorsque les aliments sont très chauds.

► Faire mijoter le riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles ne remontent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces épaisses à base d'œufs et de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin de garantir que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

► Steak de filet grillé

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux :

1. Laisser la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faire chauffer une poêle à frire épaisse.
3. Badigeonner d'huile les deux côtés du steak. Verser un filet d'huile dans la poêle chaude, puis y plonger la viande..

4. Retournez le filet une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Pressez le steak pour mesurer le degré de cuisson : plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et s'attendrisse avant de le servir.

► Pour faire sauter

1. Choisissez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais croquants, baissez la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

Détection de petits objets

Lorsqu'une poêle à frire de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est laissé sur la table de cuisson, celle-ci passe automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de cuire sur la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Réglage de la température

Les réglages indiqués ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de l'ustensile de cuisson et de la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

RÉGLAGE THERMIQUE	FONCTIONS
1-2	Chauffage en douceur pour de petites quantités d'aliments.
	Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement.
	Cuisson/miroir rapide.
3-4	Réchauffage
	Mijotage rapide.
	Cuiseur de riz
5-6	Crêpes
7-8	Sauté
	Cuisson des pâtes.
9 / B	Sauté.
	Abrasador.
	Porter la soupe à ébullition
	Eau bouillante

Entretien et nettoyage

Qu'est-ce que c'est ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture ou déversements non gazeux sur le verre).	1. Couper l'alimentation électrique de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour plaques de cuisson lorsque le verre est encore trempé (mais pas chaud !). 3. Rincer et sécher avec un chiffon propre ou du papier. 4. Remettre la table de cuisson en marche.	- Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Il convient d'être extrêmement prudent. - Les tampons à récurer puissants, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage puissants/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou votre tampon est adapté. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.
Des éclaboussures de sucre bouilli, fondu et chaud sur le verre	Retirez-les à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes dans la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou les débordements sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Essuyez toute saleté ou débordement à l'aide d'un essuie-tout ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour "Salissures quotidiennes sur la vitre".	- Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever. d'enlever ou même d'endommager de façon permanente la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité se rétracte, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. À utiliser avec une extrême prudence l'entretien et le stockage en toute sécurité à tout moment y hors de portée des enfants.
Débordement des commandes tactiles	1. Couper l'alimentation électrique de la table de cuisson. 2. Absorber le déversement 3. Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Sécher complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson en marche.	- La table de cuisson peut émettre un signal sonore et les commandes tactiles peuvent être activées ou désactivées. peut ne pas fonctionner tant qu'il y a liquide sur celles-ci. Veillez à sécher la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Conseils et astuces

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Il n'y a pas de pouvoir.	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée sur le réseau électrique. et qu'il est allumé. Si le problème persiste, appelez un centre d'appels.technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section "Se référer au mode d'emploi de la table de cuisson à induction".
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une légère pellicule d'eau sur les commandes.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de vos doigts lorsque vous touchez les commandes.
Le verre se raye.	Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Ne convient pas, tampon à récurer abrasif ou des produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir "Conseils de cuisson" - Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines poêles à frire font des bruits de craquement ou d'éclatement.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisine (couches de différents métaux vibrant l'une contre l'autre en un différents).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée sur une table de cuisson à induction. Une température élevée.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître. complètement en réduisant le réglage de la chaleur.
Bruit du ventilateur de la plaque à induction.	Le ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction a été mis en marche pour éviter que les composants électroniques ne surchauffent.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne débranchez pas l'alimentation électrique de la table de cuisson à induction du mur lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la poêle à frire car elle n'est pas adaptée aux plaques à induction. La table de cuisson à induction ne détecte pas la poêle à frire car elle est trop petite pour la zone de cuisson.ou n'est pas bien ciblée.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à l'utilisation de l'appareil. Centrez la casserole et assurez-vous que la base de la casserole correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte inopinément, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance). avec un ou deux chiffres sur l'écran du minuteur de cuisson).	Défaillance technique.	Notez les lettres et les chiffres d'erreur, changez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson induction sur le mur et contactez un PANDO SAT!

Visualisation et inspection des défauts

ÉCHEC	PROBLÈME	SOLUTION A
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la fiche est bien insérée dans la prise et que la prise fonctionne.
	La carte d'alimentation des accessoires connectés et la carte d'affichage sont défectueuses.	Vérifier la connexion.
	La carte d'alimentation des accessoires est endommagée.	Veuillez contacter le service technique.
	Le tableau d'affichage est endommagé.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le tableau d'affichage est endommagé.	
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la plaque chauffante.	La température ambiante peut être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air peut être bloquée. Si le problème persiste, contactez le support technique.
	Il y a un problème avec le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	
Le chauffage s'arrête soudainement en cours de fonctionnement et "u" clignote sur l'écran.	Le type de pan est erroné.	Utiliser le pot approprié (voir le manuel d'instructions).
	Le diamètre du pot est trop petit.	
	La casserole a surchauffé ;	L'appareil est en surchauffe. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil.
Les zones de chauffage situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) affichent "u".	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage ;	Vérifier la connexion.
	Le tableau d'affichage de la partie communication est endommagé.	Veuillez contacter le service technique.
	La carte principale est endommagée.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	

Spécifique à PI3110 - 3111

CODE DE DÉFAUT	PROBLÈME	SOLUTION
Récupération automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifier que l'alimentation électrique est normale.
E2	Mise sous tension après l'alimentation électrique l'alimentation est normale.	Mise sous tension après l'alimentation électrique l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de la carte céramique. (1#)	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Appuyez sur la touche "ON/OFF" pour redémarrer l'appareil. l'unité.
E4	Température élevée du capteur de la carte céramique. (2#)	
E5	Température élevée de l'IGBT(1#)	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale.
E6	Température élevée de l'IGBT. (2#)	Appuyez sur la touche "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil. Vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction dans la ventilation. Si le problème persiste, appelez le service technique.

Spécifique à PI3150 - 3151

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
E1 E2 E7	Défaillance du capteur de température	Contactez le fournisseur.
E3 E4	Défaillance du capteur de température du IGBT.	Contactez le fournisseur.
L'UE	La connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal est défectueuse, ou La communication avec l'IC tactile échoue.	Contactez le fournisseur.
EL/EH	Tension d'alimentation anormale	Vérifier que l'alimentation électrique est normale.
C1	Capteur de température à plaque de verre céramique	Veuillez redémarrer après que la plaque à induction ait refroidi.
C2	Capteur de température IGBT Il est élevé	
F5	Mauvais fonctionnement du ventilateur	Contactez le fournisseur.
EF	Deux touches ou plus sont déclenchées pendant une période prolongée.	Nettoyage de la zone d'opérations

Spécifique à PI3210 - 3211

Dépannage pour les zones 1 et 2

Code d'erreur	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
E1,E2,E7,C1	Défaillance du capteur de température	Contactez le fournisseur.
E3,E4	allo du capteur de température du IGBT.	Contactez le fournisseur.
L'UE	Défaillance de la connexion entre le l'affichage et la carte principale	Contactez le fournisseur.
EL,EH	Tension d'alimentation anormale	Vérifier que l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil sous tension après que le est normal.
C3	Le capteur de température de la plaque vitrocéramique est élevé	Veuillez redémarrer après que la plaque à induction ait refroidi.
C2	Capteur de température IGBT Il est élevé	

Dépannage pour les zones 3 et 4

Code d'erreur	Problème	Solution
Auto-récupération		
EL	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifier que l'alimentation électrique est normale. Mise sous tension après l'alimentation électrique l'alimentation est normale.
EH	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
C1,C3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Appuyez sur la touche "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil.
C2	Température élevée de l'IGBT(1#)	Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur la touche"ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, appelez le service d'assistance technique. Service technique SAT Pando.

Installation

Avant d'installer la table de cuisson

- S'assurer que le plan de travail est d'équerre et de niveau, et qu'il n'y a pas d'obstacles structurels ou autres qui interfèrent avec l'espace requis.
- Vérifiez que le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, vérifiez que ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- Assurez-vous que l'installation est conforme à toutes les exigences en matière d'espace libre et aux normes et réglementations applicables.
- Assurez-vous qu'un interrupteur d'isolement approprié permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur est incorporé au câblage permanent, monté et installé conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur d'isolement doit être conforme à la réglementation électrique et prévoir une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles.
- Le sectionneur doit être facilement accessible au client lorsque la table de cuisson est installée.
- En cas de doute sur l'installation, veuillez consulter. SAT PANDO

Précautions

- La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous mettons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La table de cuisson NE DOIT PAS être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
- Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter d'endommager l'adhésif, ils doivent être résistants à la chaleur.
- L'utilisation d'un nettoyeur à vapeur est déconseillée.

Avant de placer les agrafes.

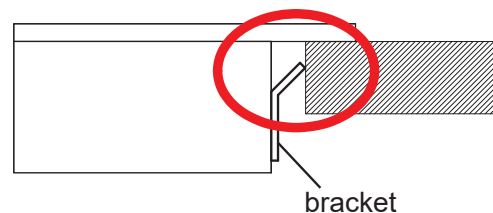
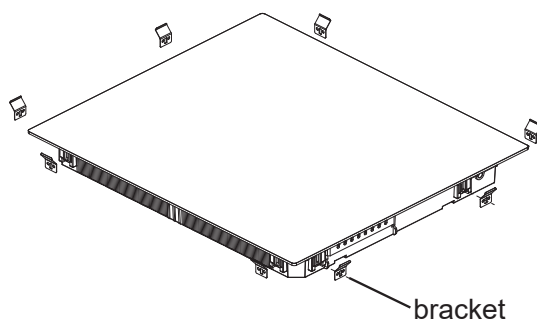
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage).

Réglage de la position des agrafes.

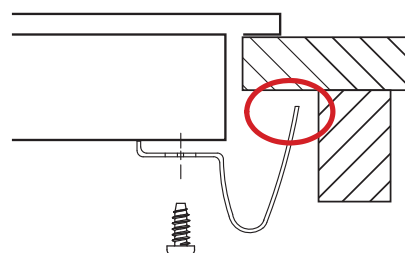
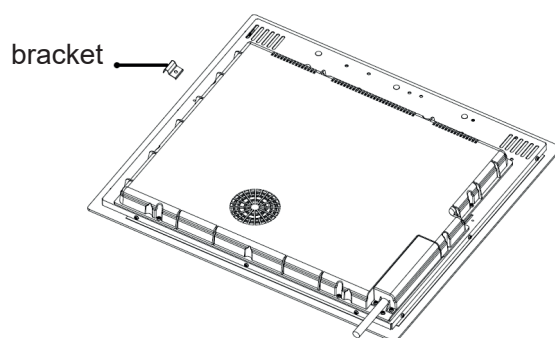
Fixez le plan de travail à la surface de travail en insérant de 2 à 8 agrafes sur le dessous de la plaque (voir l'image) avant l'installation.

Ajustez la position des agrafes pour s'adapter à différentes épaisseurs de planche de table.

PI3150-3151
PI3210-3211



PI3110-3111



Ventilation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm autour du trou doit être respecté. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolant (le bois et d'autres matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la table de cuisson. Comme indiqué à la page suivante :


AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate.

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Pour éviter tout contact accidentel avec la face inférieure surchauffée de la table de cuisson ou tout choc électrique inattendu pendant les travaux, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé à l'aide de vis, à une distance minimale de 50 mm de la face inférieure de la table de cuisson. Respectez les exigences suivantes. L'extérieur de la table de cuisson est percé de trous d'aération. Veillez impérativement à ce que ces trous ne soient pas obstrués par la table de cuisson lors du montage de celle-ci.

- Veuillez noter que la colle qui relie le plastique ou le bois à l'armoire doit pouvoir résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter que le panneau ne se décolle.
- Par conséquent, la paroi arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90°C.

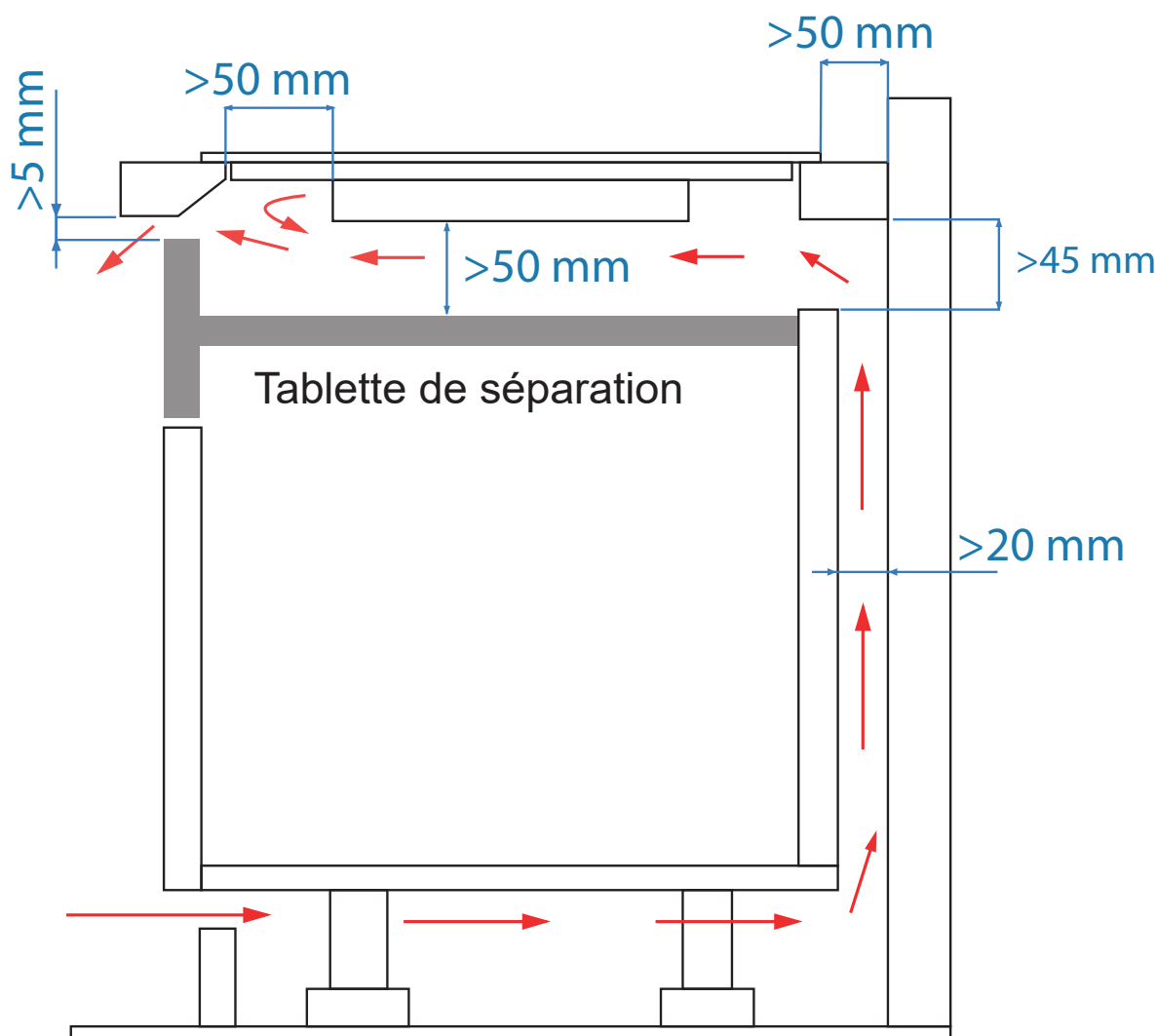
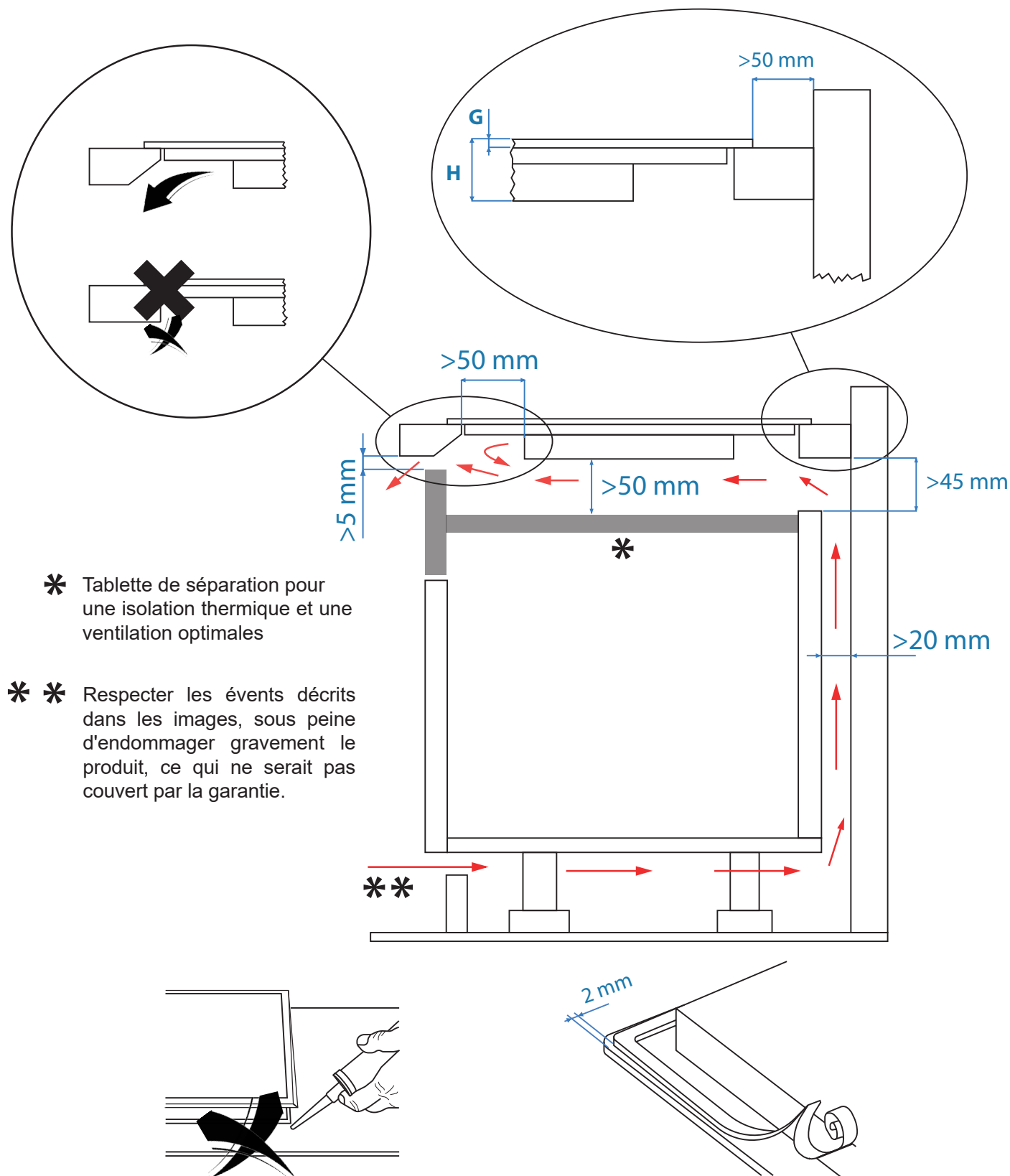

UNE VENTILATION CORRECTE ET NÉCESSAIRE

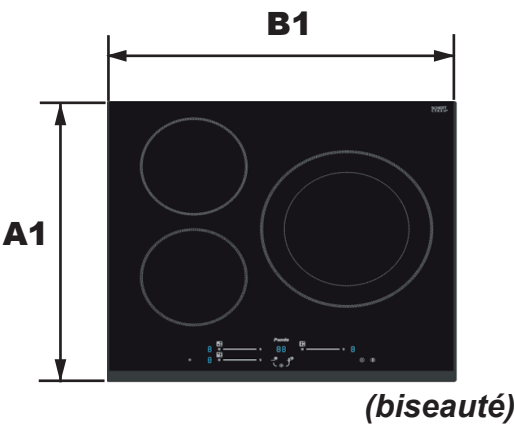
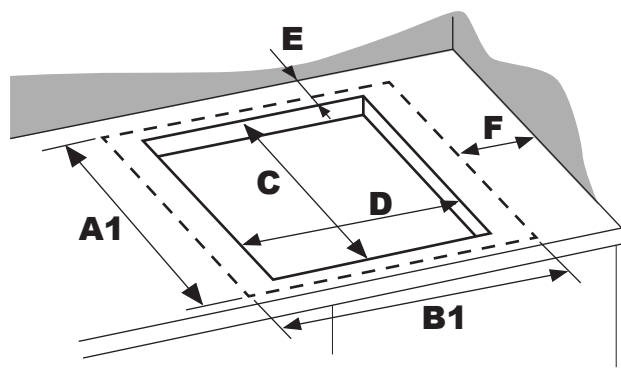
SCHÉMA D'INSTALLATION



Le joint entre la table de cuisson et le plan de travail ne doit PAS être réalisé avec des produits d'étanchéité ou du silicone. L'utilisation de ce type de produits dans l'installation peut endommager le produit et rendre difficile l'accès ou le démontage pour le service technique. Les dommages ou les frais résultant du non-respect de cette règle ne sont pas couverts par la garantie du produit.

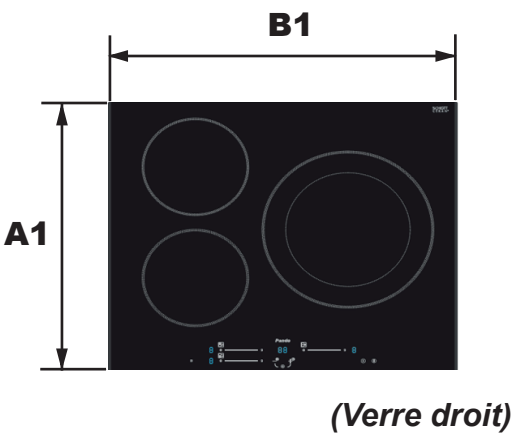
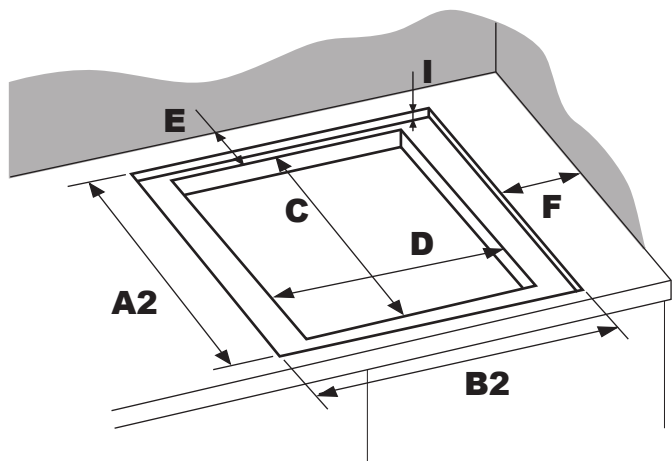
Le bord périphérique doit être fini avec le joint inclus dans le produit en le collant sur le bord inférieur du panneau à 2 mm du bord extérieur, après avoir enlevé le film de protection.

Modèle Dimensions de montage PI - 3110



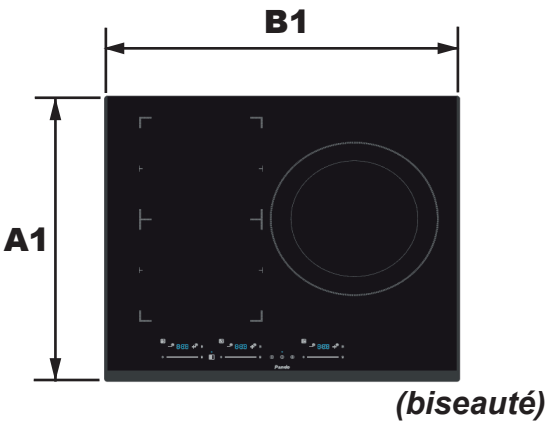
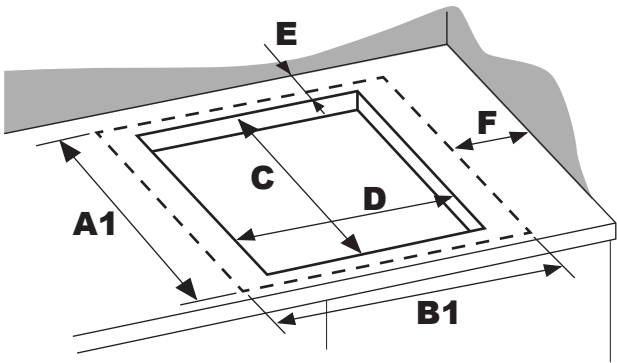
Taille du verre		Taille de la coupe		Epaisseur du verre		Hauteur totale produit	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	495 ± 1	565 ± 1	50	50	4	60

Modèle Dimensions de montage PI - 3111



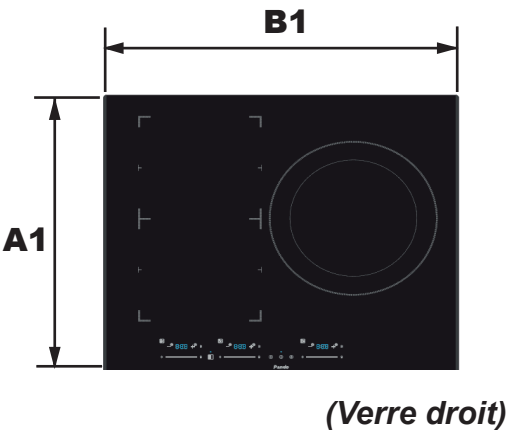
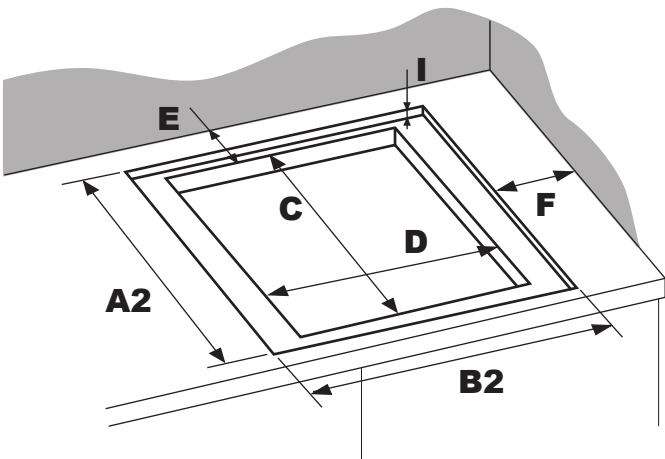
Taille du verre		Taille de la coupe		Epaisseur du verre		Hauteur totale produit		Installation du verre encastré		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	495 ± 1	565 ± 1	50	50	4	60	524	594	5

Modèle Dimensions de montage PI - 3150



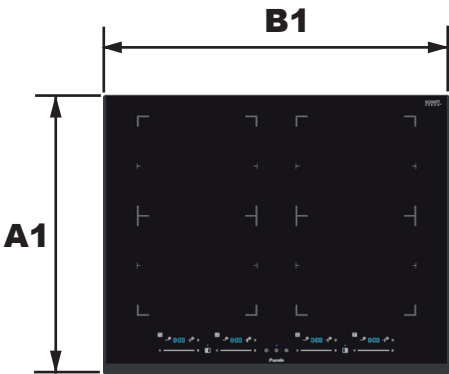
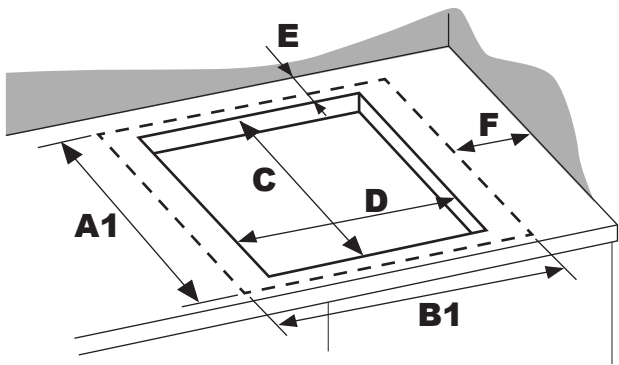
Taille du verre		Taille de la coupe		Epaisseur du verre		Hauteur totale produit	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50

Modèle Dimensions de montage PI - 3151



Taille du verre		Taille de la coupe		Epaisseur du verre		Hauteur totale produit		Installation du verre encastré		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50	524	594	5

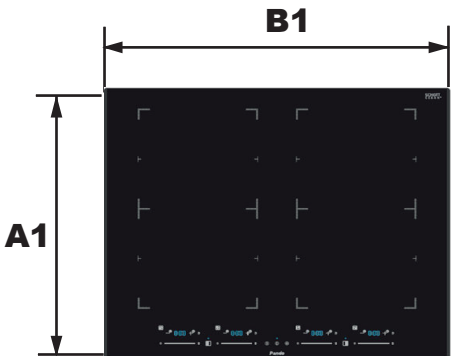
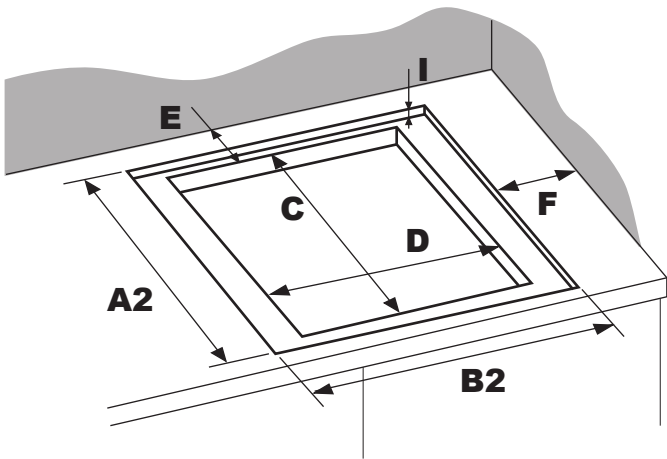
Modèle Dimensions de montage PI - 3210



(biseauté)

Taille du verre		Taille de la coupe		Epaisseur du verre		Hauteur totale produit	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50

Modèle Dimensions de montage PI - 3211



(Verre droit)

Taille du verre		Taille de la coupe		Epaisseur du verre		Hauteur totale produit		Installation du verre encastré		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50	524	594	5

Après l'installation de la table de cuisson

- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs de l'armoire.
- Le flux d'air frais entre l'extérieur de l'armoire et la base du réchaud est suffisant.
- Si le réchaud est installé au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique est installée sous la base du réchaud.
- Le client peut facilement accéder à l'interrupteur d'isolement.

Raccordement de la carte d'alimentation

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

1. L'installation électrique domestique est adaptée à la puissance consommée par la table de cuisson.

2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Lors du raccordement de la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de shunts, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un incendie. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de shunts, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un incendie.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C à tout moment.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications.

Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié ou par SAT PANDO.

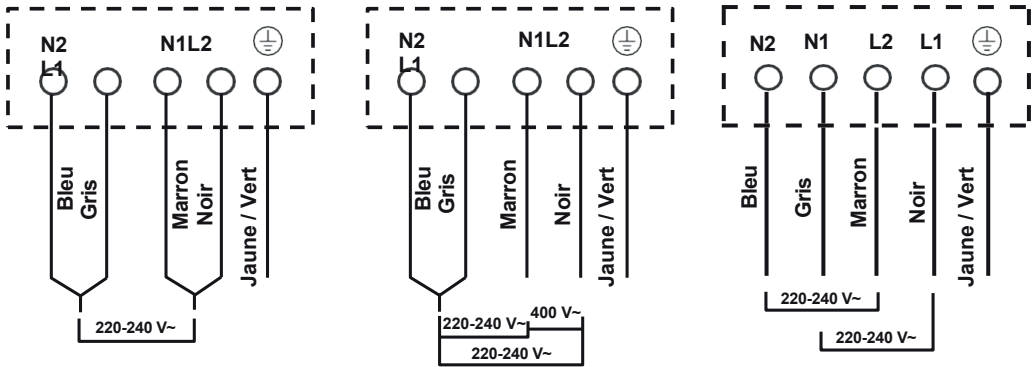
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par l'agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, il faut installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié périodiquement et remplacé par des techniciens agréés.

La surface inférieure et le câble d'alimentation de la table de cuisson ne doivent pas être accessibles après l'installation.

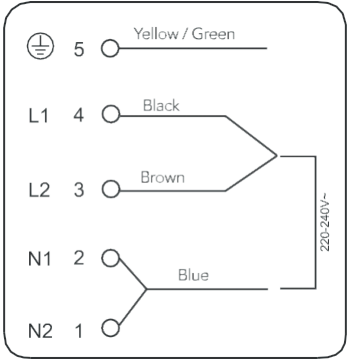
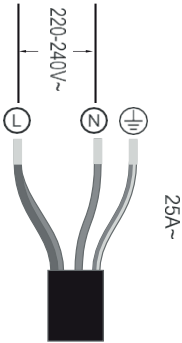
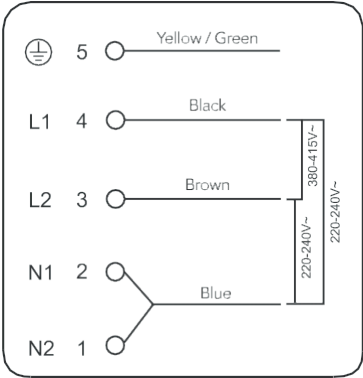
Web	Connexion	Ø Câble	Cable	Jauges de protection
220-240V~ 50-60Hz	L1+N1 L1+N L2+N2 L2+N	5x1,5mm^2	H07RN-F	16A
220-240V~ 50-60Hz	L1&L2+N1&N2 L1&L2+N	5x2,5mm^2		32A
400V~ 50-60Hz	L1+L2 ; N1&N2 L1+L2 ; N1	4x2.5mm^2		16A
* Calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6. * Calculated with the simultaneity coefficient according to the standard EN 60 335-2-6.				

Símbolo	Conexión	Color Cable
	Tierra / Earth	Amarillo / Verde - Yellow / Green
L1	Fase / Phase	Negro / Black
L2	Fase / Phase	Marrón / Brown
N1	Neutro / Neutral	Azul / Blue
N2	Neutro / Neutral	Gris / Grey

PI-3110* / 3111* / 3150 / 3151 / 3210 / 3211



*220-240 V~ / 400V~ 50/60Hz



* Modelo /PI-3110 / 3111 Cable Gris no instalado

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLES	PI - 3110 PI - 3111
Spécifications - FR	DATA / DATA
INSTALLATION	
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Surface de cuisson	Crystal Shoot
Zone de cuisson A - dimension de la sérigraphie (mm)	Ø 180
Zone de cuisson A - puissance (W)	1.500
Zone de cuisson A - Puissance d'appoint (W)	2.100
Zone de cuisson B - dimension de la sérigraphie (mm)	Ø 180
Zone de cuisson B - puissance (W)	1.500
Zone de cuisson B - Puissance d'appoint (W)	2.100
Zone de cuisson C - dimension de la sérigraphie (mm)	Anneau double Ø 290 mm
Zone de cuisson C - puissance (W)	3.000
Zone de cuisson C - Puissance d'appoint (W)	3.800
CARACTÉRISTIQUES ESTHÉTIQUES	
Couleur du panneau de contrôle	Azul / Bleu
Verre trempé biseauté Verre céramique	PI 3110
Verre trempé verre céramique avec bord droit	PI 3111
FONCTIONS	
Cuisson constante et ininterrompue	✓
Minuterie 99 min	✓
Zone de pont	0
Réglage de la puissance	10
Détection des poêles à frire	✓
Ventilateur de refroidissement à faible bruit	✓
Arrêt automatique de la sécurité	✓
Indicateurs de chaleur résiduelle	✓
Serrure de sécurité	✓
Induction complète	✓

MODÈLES	PI - 3150 PI - 3151
Spécifications - FR	DATA / DATA
INSTALLATION	
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Surface de cuisson	Crystal Schoot
Zone de cuisson A - dimension de la sérigraphie (mm)	205 x 185
Zone de cuisson A - puissance (W)	2.000
Zone de cuisson A - Puissance d'appoint (W)	3.200
Zone de cuisson B - dimension de la sérigraphie (mm)	205 x 185
Zone de cuisson B - puissance (W)	2.000
Zone de cuisson B - Puissance d'appoint (W)	3.200
Zone de cuisson C - dimension de la sérigraphie (mm)	Ø 280
Zone de cuisson C - puissance (W)	2.800
Zone de cuisson C - Puissance d'appoint (W)	3.700
CARACTÉRISTIQUES ESTHÉTIQUES	
Couleur du panneau de contrôle	Azul / Bleu
Verre trempé biseauté Verre céramique	PI 3150
Verre trempé verre céramique avec bord droit	PI 3151
FONCTIONS	
Cuisson constante et ininterrompue	✓
Minuterie 99 min	✓
Zone de pont	
Réglage de la puissance	10
Détection des poêles à frire	✓
Ventilateur de refroidissement à faible bruit	✓
Arrêt automatique de la sécurité	✓
Indicateurs de chaleur résiduelle	✓
Serrure de sécurité	✓
Induction complète	✓
Panneau de contrôle du circuit de la zone flexible	✓

MODÈLES	PI - 3210 PI - 3211
Spécifications - FR	DATA / DATA
INSTALLATION	
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Surface de cuisson	Crystal Schott
Zone de cuisson A - dimension de la sérigraphie (mm)	205 x 185
Zone de cuisson A - puissance (W)	2.200
Zone de cuisson A - Puissance d'appoint (W)	3.200
Zone de cuisson B - sérigraphie dimension (mm)	205 x 185
Zone de cuisson B - puissance (W)	2.200
Zone de cuisson B - Puissance d'appoint (W)	3.200
Zone de cuisson C - dimension de la sérigraphie (mm)	205 x 185
Zone de cuisson C - puissance (W)	2.200
Zone de cuisson C - Puissance d'appoint (W)	3.200
Zone de cuisson D - dimension de la sérigraphie (mm)	205 x 185
Zone de cuisson D puissance (W)	2.200
Zone de cuisson D Puissance d'appoint (W)	3.200
CARACTÉRISTIQUES ESTHÉTIQUES	
Couleur du panneau de contrôle	Azul / Bleu
Verre trempé biseauté Verre céramique	PI 3210
Verre trempé verre céramique avec bord droit	PI 3211
FONCTIONS	
Cuisson constante et ininterrompue	✓
Minuterie 99 min	✓
Zone de pont	
Réglage de la puissance	10
Détection des poêles à frire	✓
Ventilateur de refroidissement à faible bruit	✓
Arrêt automatique de la sécurité	✓
Indicateurs de chaleur résiduelle	✓
Serrure de sécurité	✓
Induction complète	✓
Panneau de contrôle du circuit de la zone flexible	✓

GARANTIE DES PRODUITS

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

Cet appareil est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre exclusivement le produit Pando contre tout défaut de fabrication affectant son bon fonctionnement. Pour que la garantie soit valable, il est indispensable de présenter la facture ou le reçu d'achat ainsi qu'une photo de l'étiquette ou du numéro d'enregistrement du produit au technicien du Service Agréé Pando.

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

Il ne sera pas couvert par la garantie du produit ou de l'induction, et pourrait être un motif d'annulation de celle-ci, et dans ces cas, l'utilisateur sera responsable des coûts des matériaux, de la main-d'œuvre et du déplacement du service technique, dans les cas suivants :

- L'installation, l'entretien, le nettoyage ou la maintenance de l'appareil.
- Si l'installation de la table de cuisson à induction n'a pas été effectuée par un professionnel agréé, un électricien qualifié ou le personnel du service technique de Pando, qui répond aux exigences des normes de sécurité et des réglementations en matière d'énergie électrique.
- Toute panne, tout dysfonctionnement ou toute défaillance résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte.
- Les pannes ou dommages causés par le non-respect ou l'inobservation des consignes de sécurité, des recommandations d'utilisation et d'entretien figurant dans les manuels de l'équipement.
- Lorsque le produit est destiné à un usage commercial ou non résidentiel, pour lequel il n'est pas prévu.
- Dysfonctionnements ou dommages à l'appareil dus au non-respect des instructions décrites dans le manuel d'utilisation, les instructions d'installation et de ventilation de l'appareil.
- Les pannes ou dommages causés par le transport ou le transfert, et la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé par cette société ou la marque Pando.
- Taches, décoloration, bosses, creux, éraflures, rayures ou bris de verre.
- Présence de corps étrangers à l'appareil, à l'intérieur ou à l'extérieur du produit.
- Le produit n'est pas accessible parce qu'il y a des éléments qui empêchent un accès facile et sûr. Les moyens nécessaires pour que le technicien agréé Pando puisse accéder à l'appareil sont à la charge et sous la responsabilité de l'utilisateur.
- Manipulation incorrecte du câblage et des connexions du produit.
- Défauts ou dommages causés au produit par une alimentation ou une connexion électrique incorrecte.
- Les pannes ou dommages causés par des variations de la fourniture d'électricité ou des causes fortuites et naturelles d'origine atmosphérique ou géologique telles que les tempêtes, la foudre, les tremblements de terre, les inondations, etc.
- Appareils provenant de la revente, de l'occasion, de la reprise, de la reprise du propriétaire initial de l'appareil ou d'expositions qui ont plus de trois ans à compter de la date de fabrication.

INOXPAN, S.L., décline expressément toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects causés à des personnes ou à des choses par un produit installé, manipulé, utilisé et/ou entretenu de manière incorrecte.

Service technique officiel Auto riz ado Pando Données de contact:

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

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

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

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

THE IMAGES SHOWN IN THIS MANUAL ARE NOT CONTRACTUAL.

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

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

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

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

We invite you to visit our website (www.pando.es) to get to know us better and where you will be able to see our full range of products with complete commercial and technical information.

We also show you our collection of essential appliances in any home. Appliances such as our collection of high-performance Ovens and Microwaves, Induction and Gas Hobs that will allow you to take your recipes to another level, Wine cellars and ageing cellars to maintain and preserve your wines in the best conditions and integrated dishwashers with the latest technology.

All this under a brand with a very long history of more than 40 years in the market, which produces its products as a true craftsman. Our products reflect the best of our experience in order to satisfy all your needs.

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

Many Thanks
El equipo de Pando

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

COLLECTION OF HOUSEHOLD APPLIANCES



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.

ÍNDICE

SAFETY WARNINGS	134
Use of the device:	136
Precautions during cleaning:	136
Before using your induction hob	140
Operation	140
Touch controls	140
DISPLAY PI3110 - 3111	142
DISPLAY PI3150 - 3151	143
DISPLAY PI3210 - 3211	144
How to use your induction hob	145
Start of cooking	145
End of cooking	145
Beware of hot surfaces	145
Using the Booster function	146
Locking the controls	146
Timer control	146
Flexible zone/bridge (<i>Solo para modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211</i>)	148
Pause	148
Cooking Guidelines	149
Cooking tips	149
Detection of small items	149
Temperature settings	150
Care and cleaning	151
Tips and suggestions	152
Fault visualisation and inspection	153
Specific for PI3110 - 3111	154
Specific for PI3150 - 3151	154
Specific for PI3210 - 3211	155
Installation	156
Before Installing the Hob	156
Ventilation	157
Scope of delivery Model PI - 3110	160
Scope of delivery Model PI - 3111	160
Scope of delivery Model PI - 3150	161
Scope of delivery Model PI - 3151	161
Scope of delivery Model PI - 3210	162
Scope of delivery Model PI - 3211	162
After installing the hob	163
Mains Power Board Connection	164
TECHNICAL SPECIFICATIONS	166
PRODUCT WARRANTY	170

SAFETY WARNINGS

YOUR SAFETY IS IMPORTANT TO US. PLEASE READ THIS INFORMATION CAREFULLY BEFORE USING THE COOKER.

It will not be covered by warranty:

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid further danger. It must be carried out by a sat de pando specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or unauthorised personnel, it will not be covered by the warranty, even if it remains valid!
- If you repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. Any other repairs must be carried out by a sat pando specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid! If you cook on a broken or cracked cooking surface.
- If the cooktop surface is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains.

(wall switch) and contact the manufacturer. It must be carried out by a pando sat specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unauthorised user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!

Incorrect installation of the appliance may invalidate any warranty or liability claims.

Safety instructions important:

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

- To avoid hazards, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- Remove all packaging, labels and stickers from the ceramic glass.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- The appliance must not be used on top of a dishwasher or tumble dryer: the water vapours given off could damage the electronics.
- Do not transform or modify the appliance.

- Do not place or leave magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the device as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use the appliance to heat or warm the room.
- The appliance must only be used if it is mounted and installed on an approved and suitable piece of furniture or work surface.
- It is intended for domestic use only (food preparation), to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Do not use the plate as a support or work surface.
- Do not use extension cords for connection to the mains.
- This appliance is not intended for operation with an external timer or remote control.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience if they have been given supervision when using the appliance and understand the hazards involved.
- Children or persons with a disability that limits their ability to use the appliance must have a responsible and competent person instruct them in its use. The instructor must be convinced that they can use the appliance without danger to themselves or their environment.
- Children must not play with the device. Cleaning and maintenance must not be carried out by unsupervised children. Do not allow children to play with the appliance or to sit, stand or climb on it. Do not store objects of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured. Do not leave children unattended or unattended in the area where the appliance is in use.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the hob surface as they may become hot.

Use of the device:

- After use, always turn off the cooking zones and hob as described in this manual (i.e. using the touch controls). Do not rely on the pot detection function to turn off the cooking zones when removing pots.
- Keep a constant eye on stews that use fats and oils, as they are susceptible to rapid ignition.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boiling produces smoke and fat spillage which can ignite.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not drop heavy objects on the hob.
- Do not stand on the hob.
- Make sure that no electrical cables, fixed or mobile, from the appliance touch the glass or hot pan.
- Do not place any metal objects, except for the containers to be heated. In the event of accidental ignition or residual heat, this object, depending on the material, may melt or start to burn.
- Do not use plastic or aluminium containers: they could melt on hot hobs.
- Never cover the appliance with a cloth or a protective sheet, as it could become very hot and ignite.
- Always make sure that the cooking pan is centred in the cooking zone. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the product if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not use pans with serrated edges or drag pans across the Induction Cooktop glass surface as this may scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the hob as they may scratch the induction glass.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care must be taken not to touch the heating elements.

Precautions during cleaning:

- Do not use a steam cleaner to clean the hotplate.
- Unplug the cooktop before cleaning or maintenance.

Danger of electric shock:

Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance on it.

(Failure to comply with this warning can result in electric shock or death). Caution: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- This appliance must be connected to a circuit incorporating an isolation switch which provides a complete disconnection from the power supply.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

Modifications to the domestic electrical installation may only be carried out by a qualified electrician must only be carried out by a qualified electrician.

IF ANY DAMAGE DURING THIS PROCESS THAT WAS DONE BY AN UNAUTHORISED USER OR BY AN UNAUTHORISED USER OR UNAUTHORISED PERSONNEL, IT WILL NOT BE COVERED BY THE WARRANTY, EVEN IF IT IS STILL VALID!

Cutting hazard:

- Be careful: the edges of the panel are sharp.
- The sharp blade of a worktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store in a safe place out of the reach of children.
- Failure to use caution may result in injury or cuts.

Danger of hot surface:

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or any object other than a suitable cooking utensil to come into contact with the induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Failure to comply with this advice may result in burns and scalds.
- Pan handles may be hot to the touch. Check that pan handles do not protrude from other cooking zones that are lit. Keep handles out of the reach of children.
- WARNING: Fire hazard: do not store objects on cooking surfaces.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be continuously monitored.
- WARNING: Unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to extinguish the fire with water, turn off the appliance and cover the flame, e.g. with a lid or fire blanket.

Precautions to avoid damaging the appliance:

- Pans with an unpolished base (un-glazed cast iron,...) or a damaged base can damage the glass ceramic.
- The presence of sand or other abrasive materials may damage the glass ceramic.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the glass ceramic.
- Do not strike the edges of the glass with pans.
- Make sure that the appliance is ventilated according to the manufacturer's instructions.
- Do not place or leave empty pans on the hob.
- Do not allow sugar, synthetic materials or aluminium foil to touch hot areas. These substances may cause cracks or other changes to the glass ceramic surface when they cool down: switch off the appliance and remove them immediately from the cooking zone while it is still hot (caution: danger of burns).
- WARNING: Fats and oils on the hob can catch fire.
- It is important to take great care when using fats or oils for cooking/frying and to monitor the cooking process at all times.
- It is important to be very careful when using fats or oils for cooking/frying and to monitor the cooking process at all times.

- CAUTION: The cooking process must be supervised at all times. at all times. A short cooking time must be monitored continuously.
- WARNING: Danger of fire. Do not place or store objects on the hob.
- Do not store objects on the hob.
- Never place hot containers on the control panel.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure that there is sufficient distance (2 cm) between the contents of this drawer and the bottom of the appliance to ensure good ventilation.
- Do not place flammable objects (e.g. sprays) in the drawer under the hob. Any cutlery trays must be made of heat-resistant material.

Precautions in case of appliance failure:

- If a fault is detected, the appliance must be switched off and the power supply must be disconnected.
- In the event of chipping or cracks in the glass ceramic hob, it is imperative that the appliance is disconnected from the mains and the customer service department is notified.
- Repairs may only be carried out by qualified personnel.
- Do not open the appliance yourself under any circumstances.

- If a fault is detected, the appliance must be switched off and the power supply must be disconnected.
 - In the event of chipping or cracks in the glass ceramic hob, it is imperative that the appliance is disconnected from the mains and the customer service department is notified.
 - Repairs may only be carried out by qualified personnel.
 - Do not open the appliance yourself under any circumstances.
 - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Check with your local authority for recycling possibilities. Never put out a fire with water. Switch off the cooking area. Carefully smother the flames with a lid, extinguishing cap or other similar means.

Other precautions:

- Always ensure that the cooking vessel is centred in the cooking zone. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- For users with a pacemaker, the magnetic field may influence the function of the pacemaker. We recommend that you seek advice from your supplier or doctor.
- Do not use plastic or aluminium containers: they may melt on the hot cooker.
- Disposal of this device requires a special procedure.

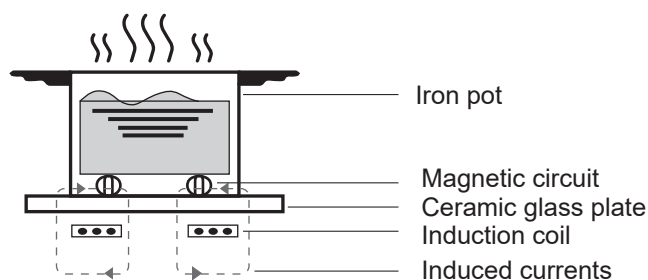
THE USE OF UNSUITABLE POTS OR CONTAINERS, OR THE USE OF AN GLASS ADAPTER FOR INDUCTION MAY CAUSE A MALFUNCTION OR BREAKDOWN AND WOULD LEAD TO THE WOULD RESULT IN PREMATURE TERMINATION OF THE WARRANTY. PREMATURE TERMINATION OF THE WARRANTY. THE MANUFACTURER ASSUMES MANUFACTURER ASSUMES NO LIABILITY FOR DAMAGE TO THE COOKTOP OR ITS THE COOKTOP OR ITS SURROUNDINGS.

Before using your induction hob

- Read this guide, paying particular attention to the “Safety warnings” section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.
- Wipe it with a damp cloth and then dry it.

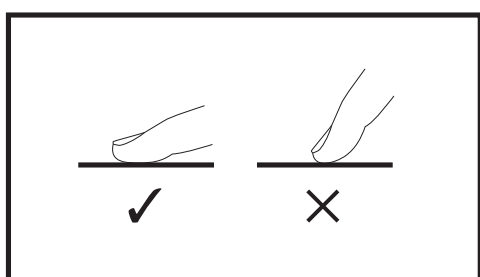
Operation

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It works by means of electromagnetic vibrations that generate heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass is heated only because the frying pan eventually heats it.



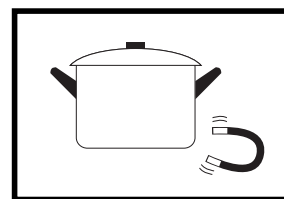
Touch controls

- Controls respond to touch, so there is no need to apply pressure.
- Use your fingertip, not the tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure that the knobs are always clean, dry and that there are no objects (e.g. a utensil or cloth) covering them. Even a thin film of water can hinder the operation of the controls.



COOKING TIPS: Quality of pans

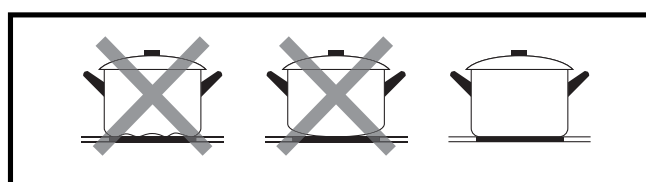
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by performing a magnetic test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction cooking.



If you do not have a magnet:

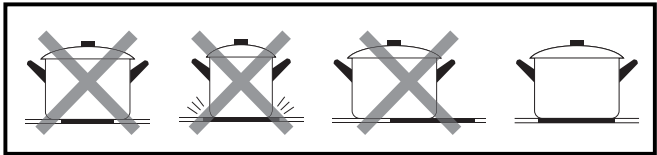
1. Put some water in the pan you want to test.
2. If it does not flash on the display and the water gets hot, the pot is suitable.

Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper, without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware. Do not use cookware with serrated edges or curved bases.

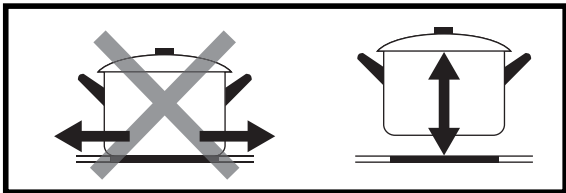


Make sure that the base of the pan is smooth, lies flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Size as the cooking zone. Use pans with a diameter that is as large as the of the selected zone. Using a slightly wider pan will maximise the use of energy. Using a smaller pan may result in lower efficiency than expected. A pan smaller than 140 mm may not be detected by the hob.

Always centre the pan on the cooking zone.



Always lift frying pans from the induction hob, do not slide them, as they could scratch the glass.



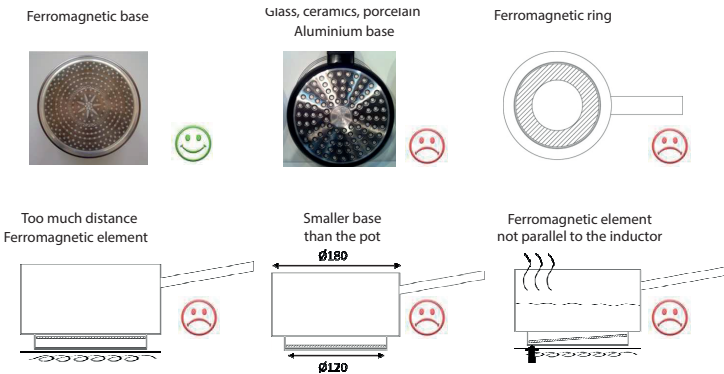
COOKING TIPS: Dimensions

The cooking zones adapt automatically, up to a certain limit, to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter corresponding to the corresponding cooking zone. To get the best performance from your hob, place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	Pot base diameter	
	Ø Mínimo (mm)	Ø Máximo (mm)
A-B-C-D	100	220
Flexi Bridge zones	210	220 x 380

Suitable materials: steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with ferro-magnetic base, aluminium with ferro-magnetic bottom

Unsuitable materials: aluminium and stainless steel with non-ferro-magnetic bottom, copper, brass, glass, ceramics, porcelain, etc.



Manufacturers specify whether their products are induction compatible.

NOTE: Overheating of an empty pot with a curved or logoed bottom or a recess stamped in the centre could damage the inductor.

SONIDOS DURANTE EL USO:

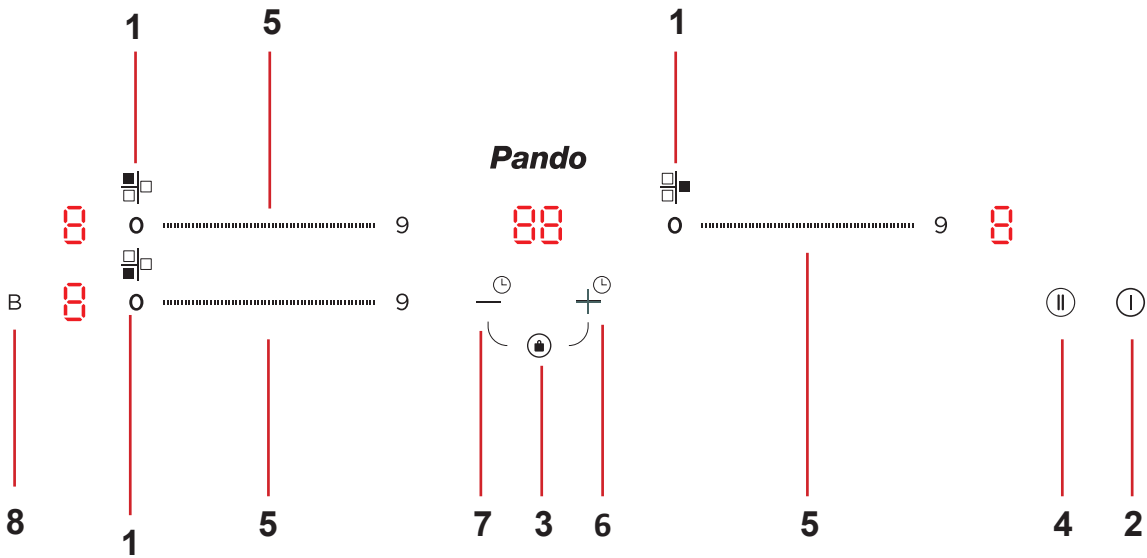
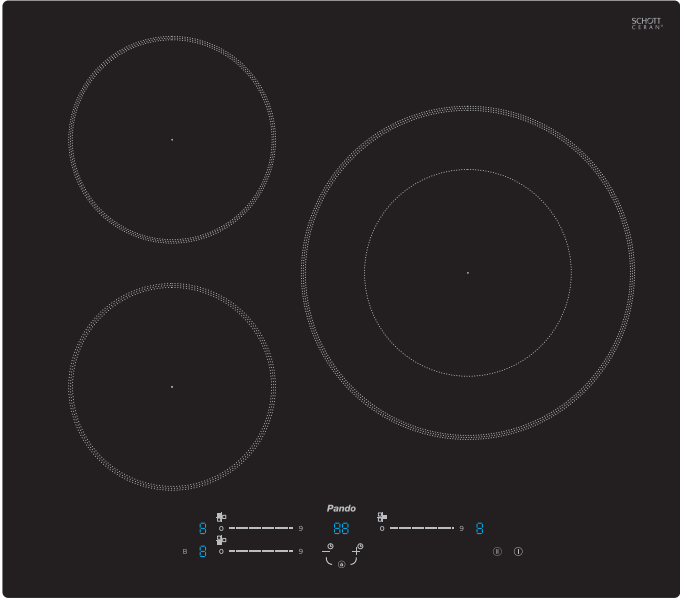
- **Noises during firing.** May be due to the quality of the ferritic base of the vessels.
- **A faint “click click” sound is heard.** This sound is normal. It is a safety indicator which detects the presence of the pan on the inductor. It is activated automatically when the hob is switched on and during cooking.
- **A slight humming sound is heard.** This is a normal sound that comes from the transmission of energy from the inductor to the base of the vessel (electromagnetic waves).

If the pan or frying pan is not detected, it is possible that the cookware is not suitable for induction. Bear in mind the above recommendations to avoid any problems or inconveniences when cooking.



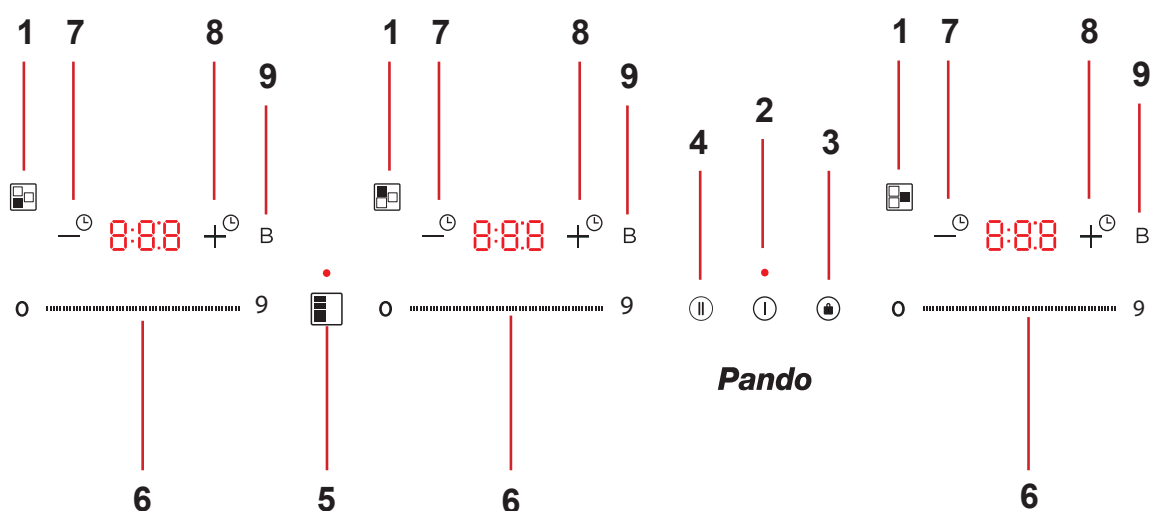
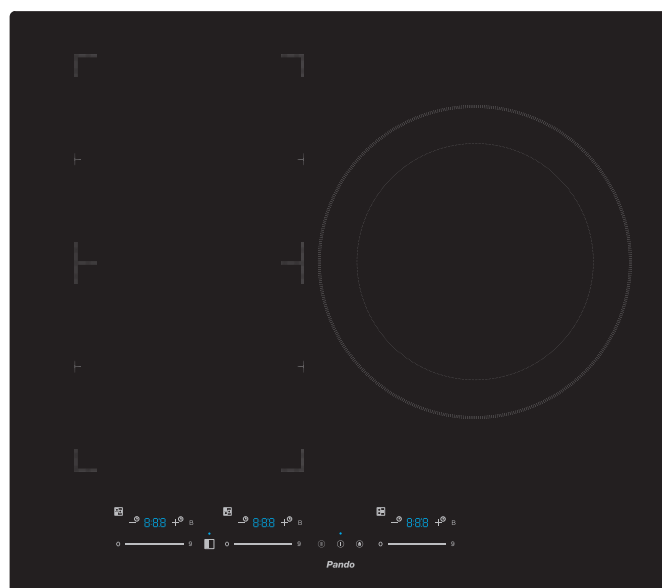
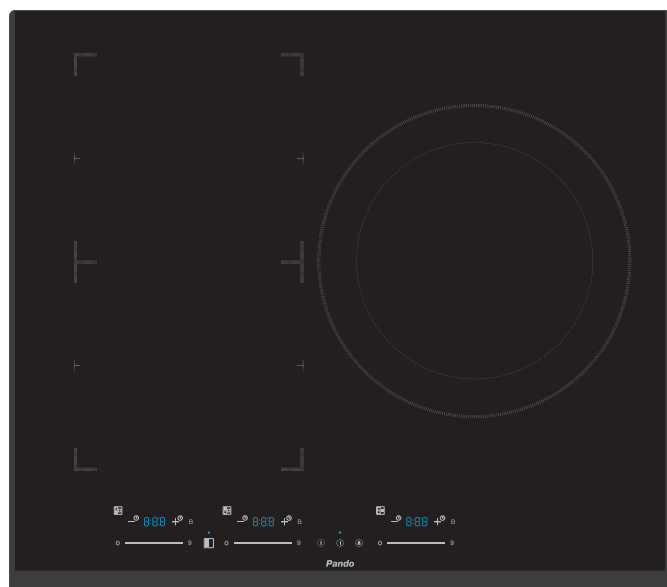
DISPLAY PI3110 - 3111

BEVELING



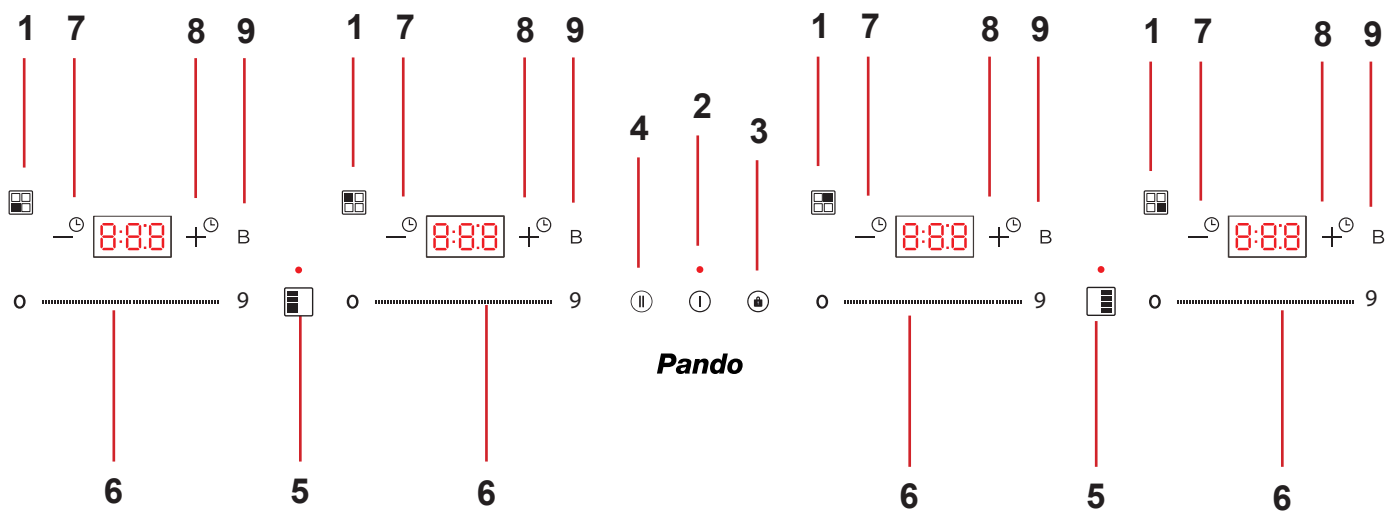
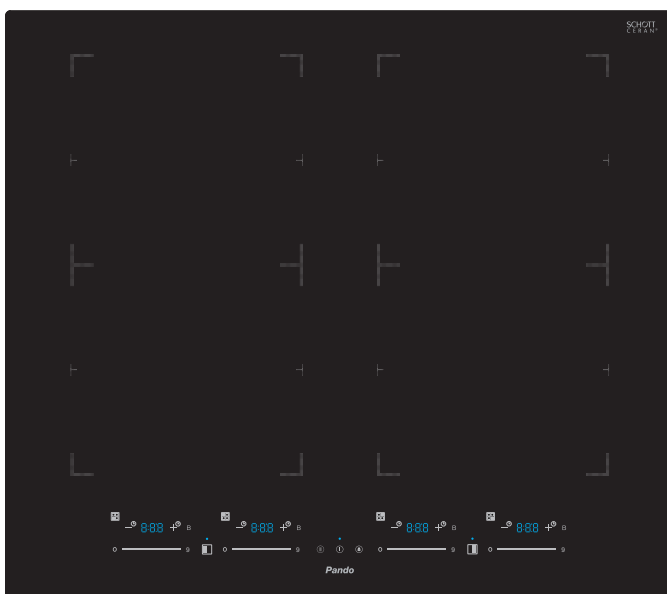
- 1. Cooking zone indicator icon
- 2. ON/OFF control
- 3. Blocking
- 4. Pause

- 5. Power slider touch control
- 6. Decrease of timer time
- 7. Increasing the timer time
- 8. Booster

DISPLAY PI3150 - 3151**BEVELING**

1. Cooking zone indicator icon
2. ON/OFF control
3. Blocking
4. Pause
5. Activation/Deactivation of the flexible/Brigde

6. Power slider touch control
7. Decrease of timer time
8. Increasing the timer time
9. Booster

DISPLAY PI3210 - 3211**BEVELING**

1. Cooking zone indicator icon
2. ON/OFF control
3. Blocking
4. Pause
5. Activation/Deactivation of the flexible/Brigde

6. Power slider touch control
7. Decrease of timer time
8. Increasing the timer time
9. Booster

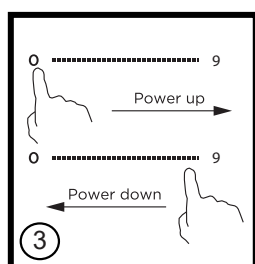
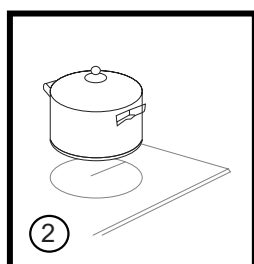
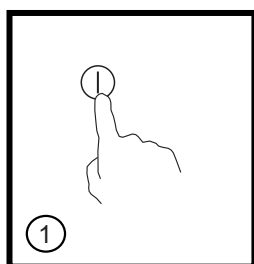
How to use your induction hob

Start of cooking

Press the ON/OFF sensor for three seconds. After switching on, the buzzer will beep and all displays will show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered standby mode. Place a suitable container on the cooking zone you wish to use.

Set the desired power level, using the power adjustment slider:

- If you do not choose a temperature setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off and you will have to start again.
- You can change the temperature setting at any time

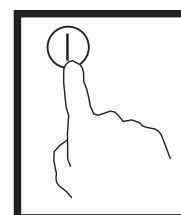
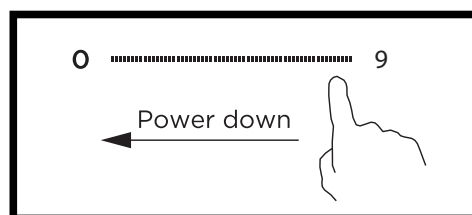


If the display flashes alternately with the temperature setting it means that:

- You have not placed a frying pan on the correct cooking zone.
- The pan you are using is not suitable for induction cooking.
- The pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- No heating occurs unless there is a suitable pan on the cooking zone.
- The display will automatically switch off after 2 minutes if a suitable pan is not placed on the cooking zone.

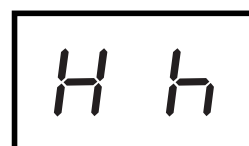
End of cooking

Switch off the cooking zone by moving it to “0” or Press the ON/OFF sensor key for three seconds.



Beware of hot surfaces

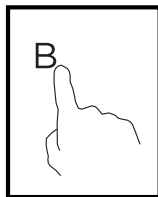
The residual heat indicator will display H indicating which cooking zone is hot to the touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat more pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Booster function

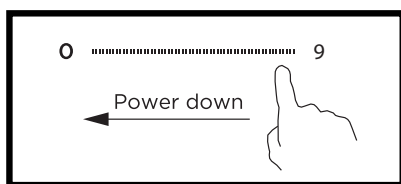
Activate the booster function

Once the desired power level has been set, press sensor B, the power value indicator changes and the maximum heating power is reached.



Deactivate the booster function

To cancel the booster function press sensor B again or slide the slider to 0.



Note:

- The BOOSTER function can be used on all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- When the booster function of the 1st cooking zone is activated, start the 2nd cooking zone, and the 1st cooking zone will automatically change to level 9 and vice versa.

Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintentional use (e.g. children accidentally switching on the cooking zones).
- When the controls are locked, all controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Press and hold the icons $\ominus$ and $\oplus$ simultaneously for a few seconds until the hob emits a beep indicating that the locking function has started and the “Lo” icon starts flashing.

To unlock the controls

Press and hold down both the $\ominus$ and $\oplus$ icons for a moment.

ATTENTION

When the hob is in lock mode, all controls are disabled except ON/OFF, you can always switch off the induction hob with the ON/OFF control in case of emergency, but you must unlock the hob first in the next operation.

Timer control

- Models PI-3150,3151 and PI-3210,3211 have independent time increase and decrease buttons for each cooking zone.
- Pressing the timer setting sensor will display:



- Press the key to increase or decrease the time.



- If you have the timer already set and then activate the flex/bridge mode, the timer will be deactivated and you will have to set it again (only for PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211 models).
- The maximum adjustable time is 9:59.
- After programming the cooking time, the display will only show the remaining time.

Tables of automatic safety shutdown times

The automatic switch-off is a safety protection function for your induction hob. It switches off automatically if you ever forget to turn off the hob. The preset operating times for different power levels are shown in the table below.

PI 3110 - 3111

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (Time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PI 3150 - 3151

Power level	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (Time)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

PI 3210 - 3211

Power level	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (Time)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

When the pan is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob switches off automatically after 2 minutes.



Persons with a cardiac pacemaker should consult their physician before using this unit.



Flexible zone/bridge (Solo para modelos PI 3150 - 3151 - 3210 - 3211)

This zone can be used as a single zone or as two different zones, depending on the cooking requirements at any given time.

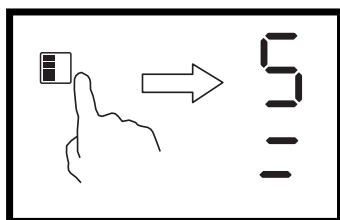
The flexible zone consists of two independent inductors which can be controlled separately. When operating as a single zone, the part that is not covered by the cookware is automatically switched off after one minute.

Cooking utensils is automatically switched off after one minute.

To ensure correct detection of the pans and even heat distribution, the pans must be positioned correctly:

At the front or rear of the flexible zone when the cookware is less than 22 cm.

1. Anywhere with larger pots
2. To activate the bridge zone press the sensor with the icon



The power adjustment works like any other normal zone.

If the pot is moved from the front to the back (or vice versa), the flex zone automatically detects the new position, maintaining the same power.

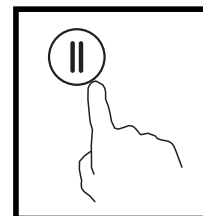
To add another pot, press the dedicated keys again, to detect the cookware.

As two independent zones

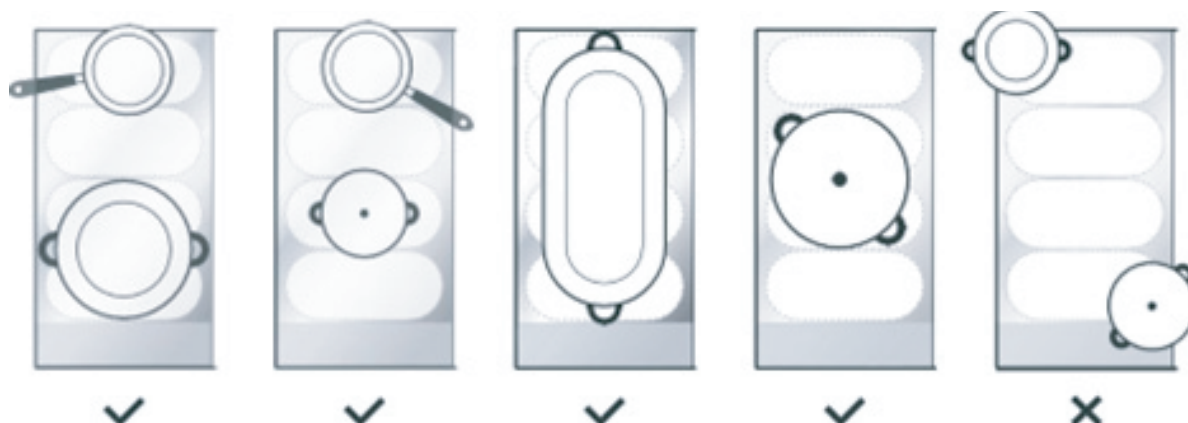
To use the flex zone as two different zones with different powers, press the Flex zone knob.

Pause

1. When the cooking zones are in operation, touch the "II" key. control, all the displays will show "II" and heating by level 2 at this point only the "II" and "II" controls can be operated.
2. Touch "II" again, the displays show the original setting and the cooking zones continue to heat up.



Examples of good and bad placement:



Cooking Guidelines

Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially when using PowerBoost. At extremely high temperatures, oil and fat ignite spontaneously, posing a serious fire hazard.

Cooking tips

When food starts to boil, reduce the temperature. Using a lid will reduce cooking time and save energy by retaining heat.

Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on high heat and reduce heat when food is very hot.

► **Simmer the rice**

- Simmering occurs below boiling point, at about 85 °C, when bubbles only occasionally rise to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews, because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook thickened egg and flour-based sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure that the food is cooked properly in the recommended time.

► **Grilled fillet steak**

For cooking juicy and tasty steaks:

1. Allow the meat to stand at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan, then lower the meat into the hot pan.

4. Turn the fillet only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how well done you want it. The time can vary between 2 and 8 minutes per side. Press the steak to measure the degree of doneness: the firmer it is, the more done it is.
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes to relax and tenderise before serving.

► **Para saltear**

1. Choose an induction-compatible flat wok or a large frying pan.
2. Have all ingredients and equipment ready. Cooking should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first, set aside and keep warm.
5. Sauté the vegetables. When they are hot but crisp, lower the cooking zone, return the meat to the pan and add the sauce.
6. Gently stir the ingredients to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Detection of small items

When an improperly sized or non-magnetic frying pan (e.g. aluminium), or any other small object (e.g. knife, fork, key) is left on the hob, the hob automatically switches to standby mode in 1 minute. The fan will continue to cook on the induction hob for a further 1 minute.

Temperature settings

The settings given below are for guidance only. The exact setting will depend on a number of factors, including the cookware and the amount you cook.

Experiment with the induction hob to find the settings that suit you best.

THERMAL SETTING	FUNCTIONS
1-2	Gentle heating for small quantities of food.
	Melt chocolate, butter and foods that burn quickly.
	Simmering/heating.
3-4	Reheating
	Fast simmering.
	Rice cooker
5-6	Pancakes
7-8	Sautéed
	Cooking pasta.
9 / B	Sautéed.
	Abrasador.
	Bring the soup to the boil
	Boiling water

Care and cleaning

WHAT?	How?	Important!
Everyday dirt on the glass (fingerprints, marks, food stains or non-gaseous spills on the glass).	1. Switch off the power supply to the hob. 2. Apply a hob cleaner while the glass is still tempered (but not hot!). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper. 4. Switch the hob back on.	- When the power to the hob is switched off, there will be no "hot surface" indication, but the cooking zone may still be hot! Extreme caution should be exercised. - Strong scouring pads, some nylon scouring pads and strong/abrasive cleaning products can scratch glass. Always read the label to check your cleaner or pad is suitable. - Never leave cleaning residues on the hob: the glass may become stained.
Boiled, melted and hot sugary spills on glass	Remove them with a spatula or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but be careful of hot surfaces in the cooking zone: 1. Switch off the power supply to the hob at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the hob. 3. Wipe off any dirt or spillage with a kitchen towel or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Daily dirt on the glass".	- Remove stains left by melted and sugary food or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove, remove or even permanently damage the surface of the glass. - Cutting hazard: when the safety cover retracts, the blade of a scraper is razor-sharp. Use with extreme caution and safe storage at all times. - Keep out of the reach of children.
Overflow of touch controls	1. Switch off the power supply to the hob. 2. Absorb the spill 3. Clean the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Switch the hob back on.	- The hob can beep off and the touch controls can be switched on and off. It may not work as long as there is liquid on them. Be sure to dry the touch control area before switching the hob back on.

Tips and suggestions

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The induction hob cannot be switched on.	There is no power.	Make sure that the induction hob is connected to the power supply. and that it is switched on. Check for power, (power outage in your home or area) you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
Touch controls do not respond.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section "Refer to the instructions for use of the induction hob".
Touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water on the controls.	Make sure the touch control area is dry and use your fingertip when touching the controls.
The glass is scratching.	Kitchen utensils with rough edges. Not suitable, abrasive scouring pad or cleaning products used.	Use cookware with flat, smooth bases. See "Cooking tips" - See "Care and cleaning".
Some frying pans make crackling or popping noises.	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals vibrating together in a different).	This is normal for kitchen utensils and does not indicate a fault.
The induction cooktop emits a slight buzzing sound when used on a high heat setting.	This is due to the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should attenuate or disappear completely by reducing the heat setting.
Fan noise from the induction hob.	The cooling fan integrated in your induction cooktop has been switched on to prevent the electronic components from overheating. switch off.	This is normal and does not require any action. Do not disconnect the induction hob power supply from the wall while the fan is operating.
The pans do not heat up and appears on the display.	The induction hob cannot detect the frying pan because it is not suitable for induction cookers. The induction hob does not detect the frying pan because it is too small for the cooking zone or is not well focused on it.	Use cookware that is suitable for use in the cooker. induction. See section "Cooking tips". Centre the pan and ensure that the base of the pan matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has been switched off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed. (usually alternating with one or two digits on the display of the cooking timer).	Technical failure.	Note the error letters and numbers, change the power supply to the induction hob on the wall, and contact a PANDO SAT. MUST BE PERFORMED BY A PANDO SAT SPECIALIST IF ANY DAMAGE OCCURS DURING THIS PROCESS THAT HAS BEEN CARRIED OUT BY A USER OR A PANDO SAT SPECIALIST, PLEASE CONTACT A PANDO TAS. UNAUTHORISED PERSONNEL WILL NOT BE COVERED BY THE WARRANTY, EVEN IF IT IS STILL VALID!

Fault visualisation and inspection

FAIL	PROBLEM	SOLUTION
The LED does not light up when the unit is plugged in.	No power is supplied.	Check that the plug is securely fitted into the socket and that the socket is working.
	Connected accessory power supply board and display board fail.	Check the connection.
	The accessory power supply board is damaged.	Please contact the technical service.
	The display board is damaged.	
Some buttons do not work or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	
The cooking mode indicator lights up, but heating does not start.	High hotplate temperature.	Ambient temperature may be too high. The air inlet or outlet may be blocked. If the problem persists, contact technical support.
	Something is wrong with the fan.	
	The power supply board is damaged.	
The heating suddenly stops during operation and "u" flashes on the display.	Pan Type is wrong.	Use the appropriate pot (see instruction manual).
	The diameter of the pot is too small.	
	The pan has overheated;	The unit is overheated. Wait for the temperature to return to normal. Press the "ON/OFF" button to reset the unit.
Heating zones on the same side (such as the first and second zone) would show "u" .	Failure in the connection of the power board and the display board;	Check the connection.
	The display board of the communication part is damaged.	Please contact the technical service.
	The main board is damaged.	
The fan motor sounds abnormally.	The fan motor is damaged.	

Specific for PI3110 - 3111

FAULT CODE	PROBLEM	SOLUTION
Automatic recovery		
E1	The supply voltage is higher than the nominal voltage.	Check if the power supply is normal. Switch on after the power supply food is normal.
E2	Switch on after the power supply food is normal.	
E3	High board sensor temperature ceramics. (1#)	Wait for the temperature of the ceramic h to return to normal. Touch the "ON/OFF" button to restart the unit.
E4	High board sensor temperature ceramics. (2#)	
E5	High temperature of IGBT.(1#)	Wait for the IGBT temperature to return to normal. Touch the "ON/OFF" button to reset the unit. Check for any obstruction in the ventilation If the problem persists call the service technical.
E6	High temperature of the IGB (2#)	

Specific for PI3150 - 3151

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
E1, E2, E7	Temperature sensor failure	Contact the supplier.
E3, E4	Failure of the temperature sensor of the IGBT.	Contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board fails, or touch IC communication fails.	Contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage	Check if the power supply is normal.
C1	Ceramic glass plate temperature sensor Is high	Please restart after the induction hob cools down.
C2	IGBT temperature sensor It is high	
F5	Fan malfunction	Contact the supplier.
EF	Two or more keys are triggered for an extended period of time.	Clean up of the area of operations

Specific for PI3210 - 3211

Troubleshooting for zones 1 and 2

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
E1,E2,E7,C1	Temperature sensor failure	Contact the supplier.
E3,E4	allo of the temperature sensor of the IGBT.	Contact the supplier.
EU	Failure of the connection between the display and the main board	Contact the supplier.
EL,EH	Abnormal supply voltage	Check if the power supply is normal. Switch on after the is normal.
C3	Temperature sensor of the glass ceramic hob is high	Please restart after the induction hob cools down.
C2	IGBT temperature sensor It is high	

Troubleshooting for zones 3 and 4

Fault code	Problem	Solution
Self-Recovery		
EL	The supply voltage is higher than the nominal voltage.	Check if the power supply is normal. Switch on after the power supply food is normal.
EH	The supply voltage is lower than the nominal voltage.	
C1,C3	High temperature of the ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of the ceramic hob to return to normal. Touch the "ON/OFF" button to reset the unit.
C2	High temperature of IGBT (1#)	Wait for the IGBT temperature to return to normal. Touch the "ON/OFF" button to reset the unit. Check if the fan is working properly; if it is not, call the SAT Pando technical service.

Installation

Before Installing the Hob

- Ensure that the work surface is square and level, and there are no structural or other obstructions that interfere with the space requirements.
- Certify that the work surface is of a heat-resistant and insulating material.
- If the hob is installed above an oven, check that it has a built-in cooling fan.
- Ensure that the installation will meet all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- Ensure that a suitable isolation switch providing total disconnection from the mains supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and fitted in accordance with local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must comply with electrical regulations and provide 3 mm contact separation on all poles.
- The isolating switch must be easily accessible to the customer with the hob installed.
- If in doubt about the installation, please consult. SAT PANDO

Precautions

- The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never carry out the operation on your own.
- The hob SHALL NOT be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or clothes dryer, as moisture may damage the electronics of the hob.
- The wall and induced heating zone above the table surface must withstand the heat.
- To avoid any damage to the adhesive they must be heat resistant.
- A steam cleaner should not be used.

Before placing the staples.

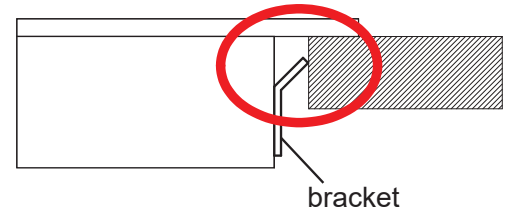
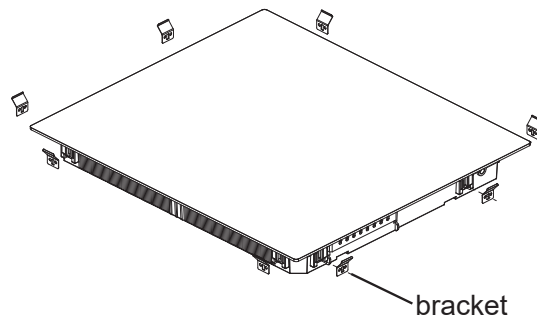
The appliance should be placed on a stable and smooth surface (use the packaging).

Adjustment of the staple position.

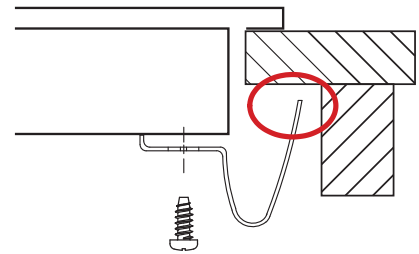
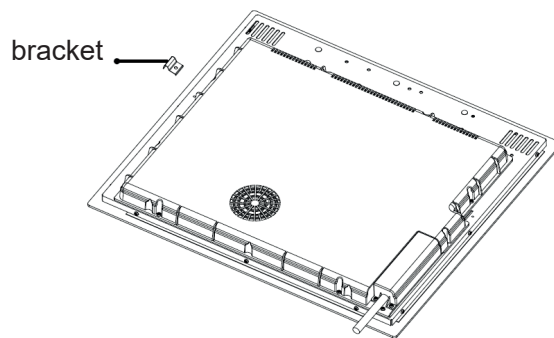
Secure the countertop to the work surface by inserting 2 to 8 staples on the underside of the board (see image) prior to installation.

Adjust the staple position to accommodate different tabletop thicknesses.

PI3150-3151
PI3210-3211



PI3110-3111



Ventilation

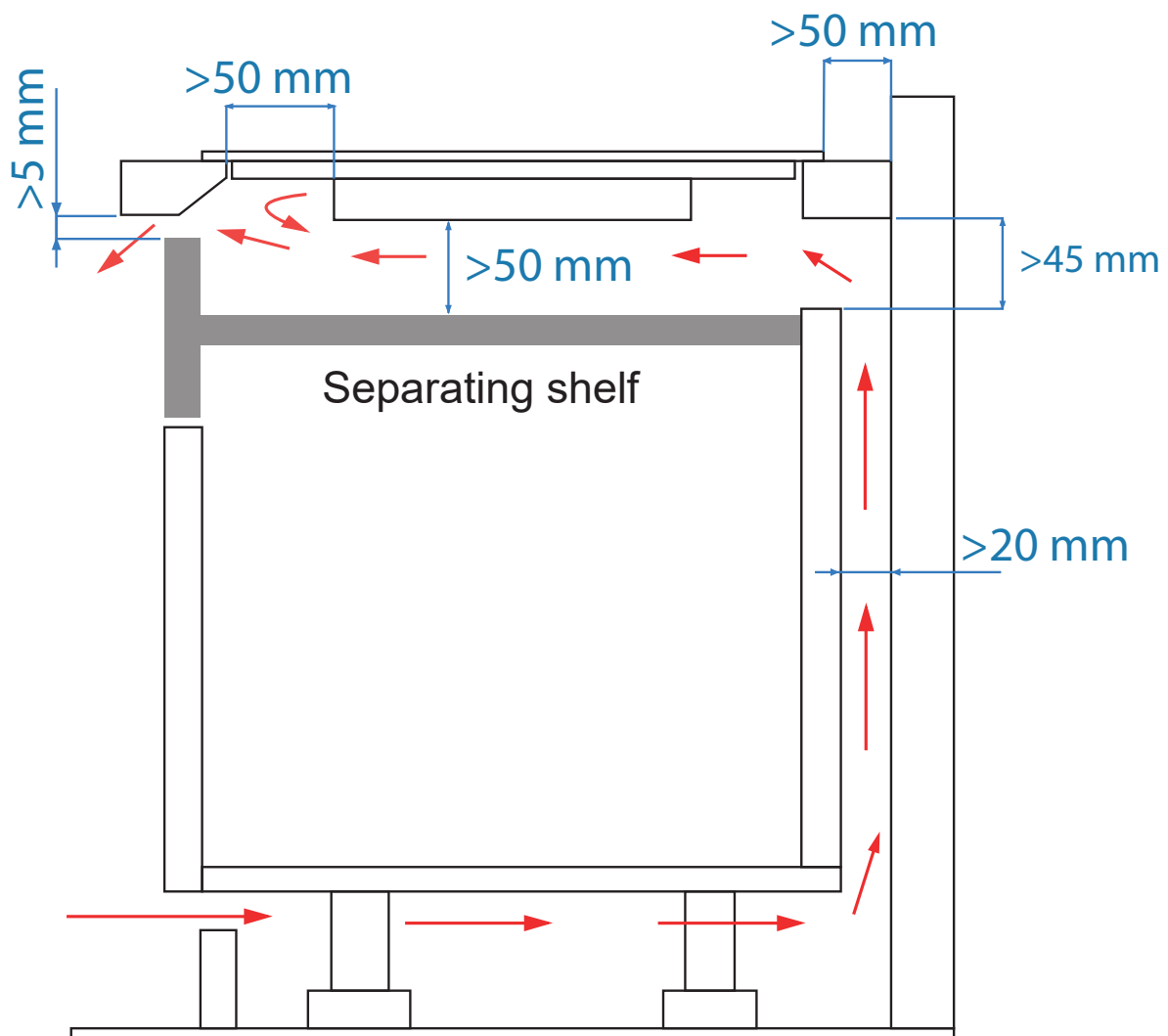
Cut out the work surface according to the dimensions shown in the drawing. For installation and use, a minimum clearance of 5 cm around the hole must be maintained. Make sure that the thickness of the work surface is at least 30 mm. Select a heat-resistant and insulating work surface material (wood and other similar fibrous or hygroscopic materials should not be used as work surface material unless impregnated) to avoid electric shocks and major deformations caused by heat radiation from the hob. As shown below:


WARNING: Ensure adequate ventilation.

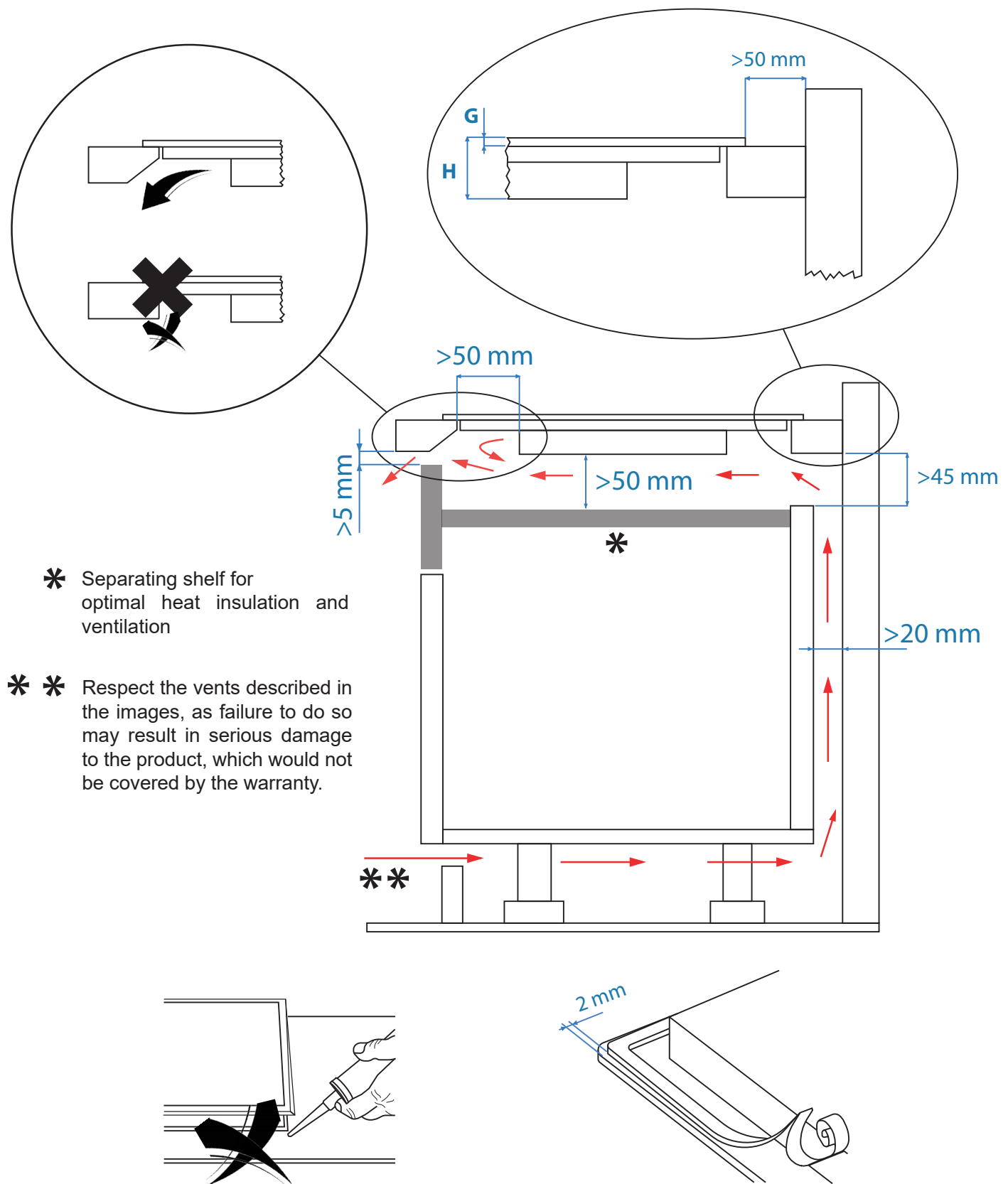
Make sure that the induction hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. To avoid accidental contact with the overheated underside of the hob, or receiving an unexpected electric shock during work, it is necessary to place a wooden insert, fixed with screws, at a minimum distance of 50 mm from the underside of the hob. Observe the following requirements.

There are ventilation holes around the outside of the hob. **MUST** ensure that these holes are not blocked by the hob when fitting the hob.

- Please note that the glue that joins the plastic or wood material to the cabinet must be able to withstand temperatures of not less than 150°C to prevent the paneling from peeling off.
- Therefore, the back wall and the adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.


CORRECT AND NECESSARY VENTILATION

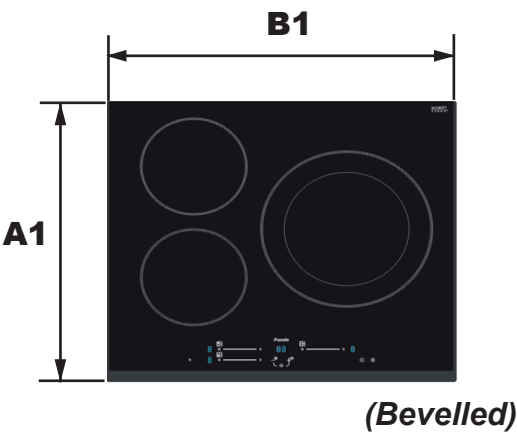
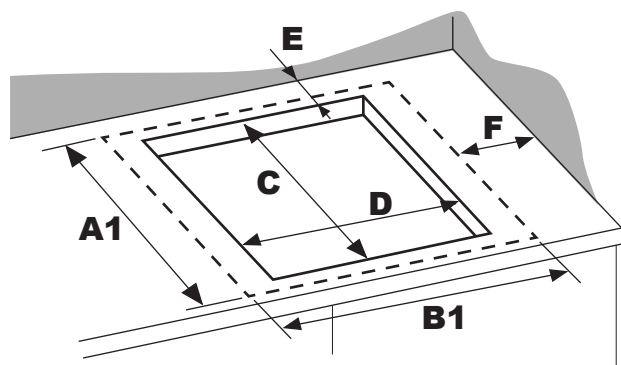
INSTALLATION DIAGRAM



The joint between the hob and the worktop must NOT be made with sealants or silicone. The use of these types of products in the installation may damage the product and make it difficult for the service technician to access or remove. Damage or expenses resulting from non-compliance will not be covered by the product warranty.

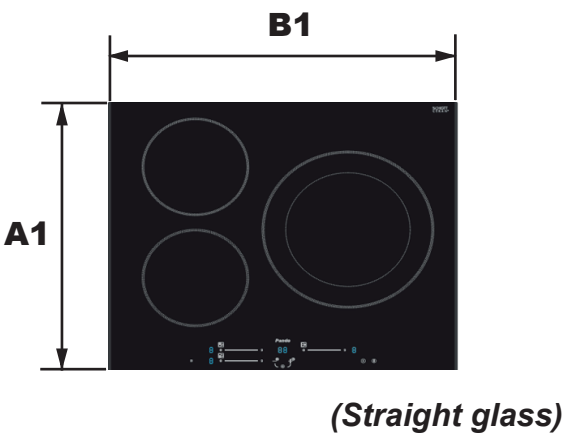
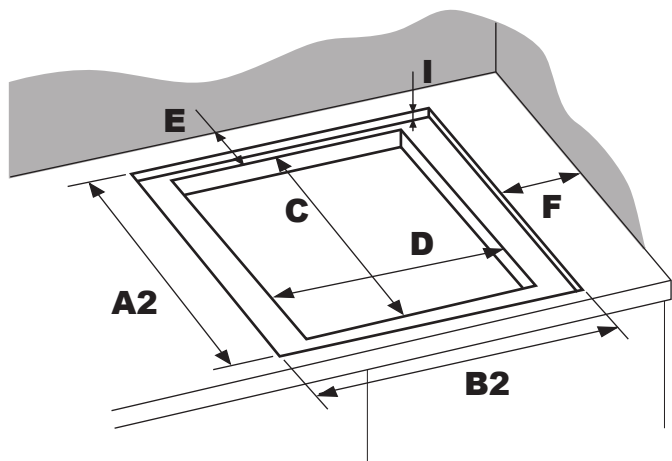
The perimeter edge must be finished with the gasket included in the product by gluing it to the lower edge of the panel 2 mm from the outer edge, after removing the protective film.

Scope of delivery Model PI - 3110



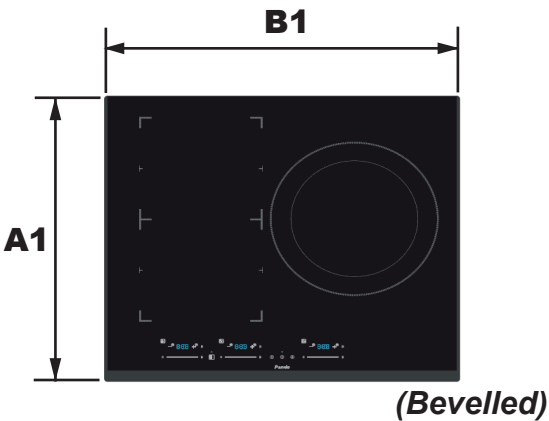
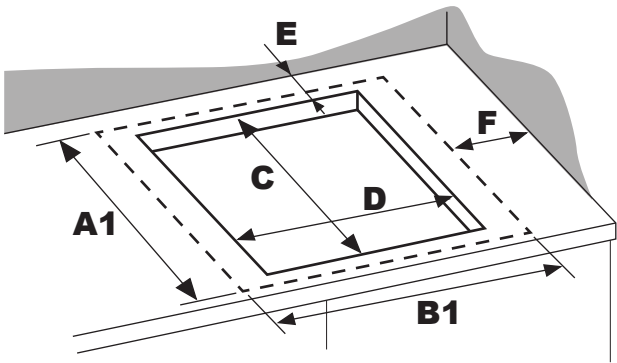
Glass size		Size of the cut		Glass thickness		Total height product	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	495 ± 1	565 ± 1	50	50	4	60

Scope of delivery Model PI - 3111



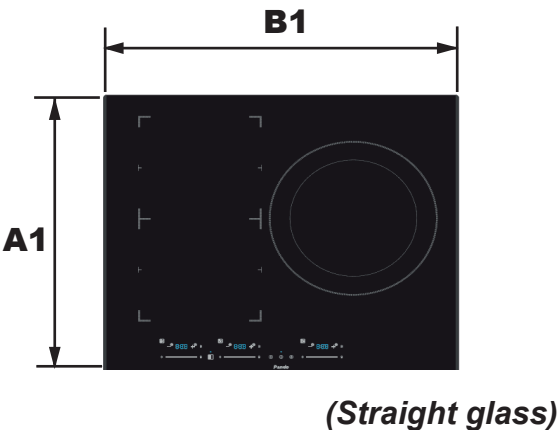
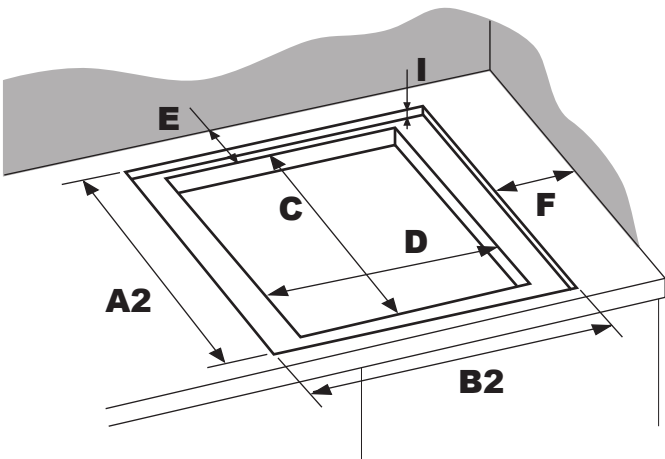
Glass size		Size of the cut		Glass thickness		Total height product		Installation of glass recessedo		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	495 ± 1	565 ± 1	50	50	4	60	524	594	5

Scope of delivery Model PI - 3150



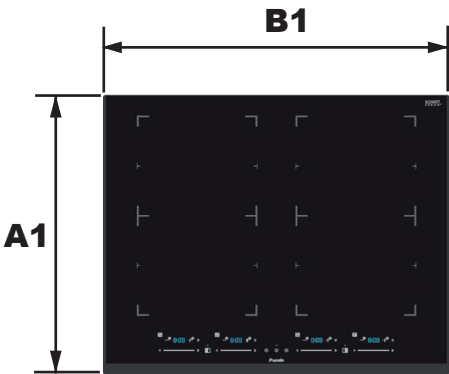
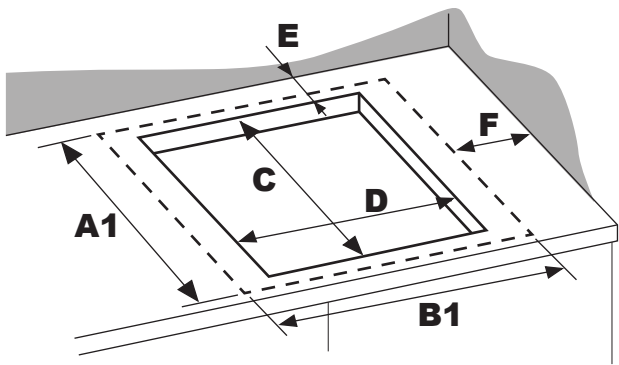
Glass size		Size of the cut		Glass thickness		Total height product	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50

Scope of delivery Model PI - 3151



Glass size		Size of the cut		Glass thickness		Total height product		Installation of glass recessed		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50	524	594	5

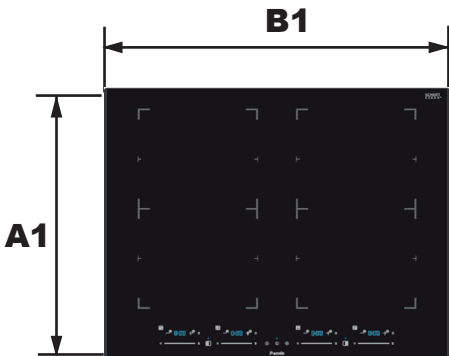
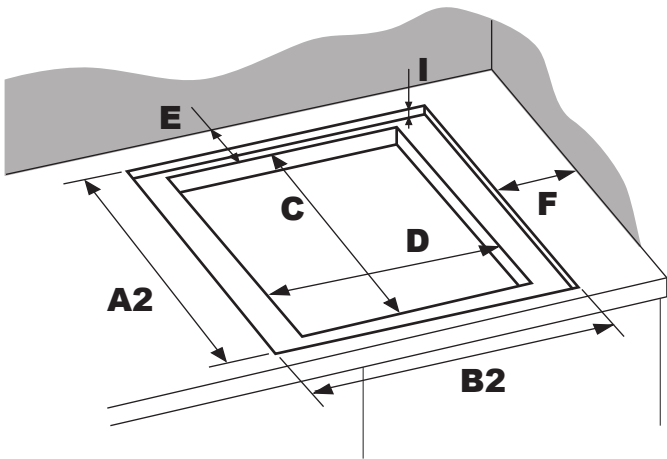
Scope of delivery Model PI - 3210



(Bevelled)

Glass size		Size of the cut		Glass thickness		Installation of glass recessed	
A1	B1	C	D	E	F	G	H
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50

Scope of delivery Model PI - 3211



(Straight glass)

Glass size		Size of the cut		Glass thickness		Total height product		Installation of glass recessed		
A1	B1	C	D	E	F	G	H	A2	B2	I
520	590	480 ± 1	560 ± 1	50	50	4	50	524	594	5

After installing the hob

- The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.
- There is an adequate flow of fresh air from the outside of the cabinet to the base of the hotplate.
- If the hotplate is installed above a drawer or cabinet, a thermal protection barrier is installed under the base of the hotplate.
- The customer can easily access the isolation switch.

Mains Power Board Connection

This hob must only be connected to the mains by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains, check that:

1. The domestic electrical installation is suitable for the power consumed by the hob.
2. The voltage corresponds to the value indicated on the rating plate.
3. The power cable cross-sections can withstand the load specified on the rating plate.

When connecting the hob to the mains, do not use adapters, reducers or shunts, as these can cause overheating and fire.

The power cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any time.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any modifications must only be carried out by a qualified electrician or SAT PANDO.

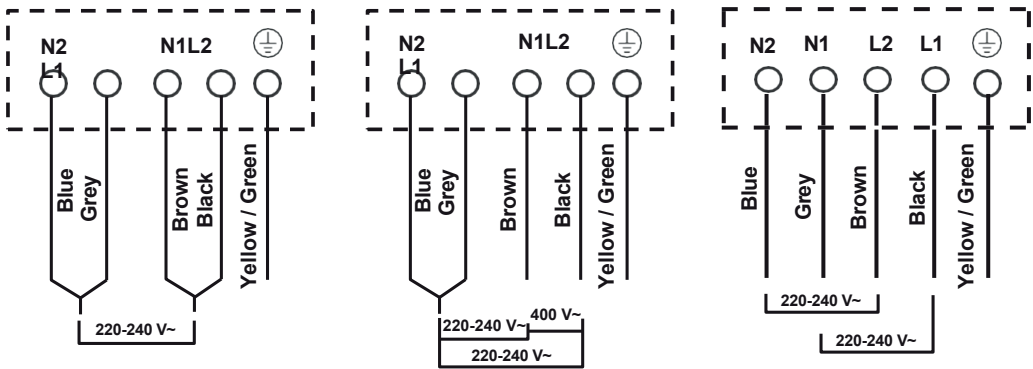
- If the cable is damaged or needs to be replaced, the operation must be carried out by the after-sales agent with specific tools to avoid any accidents.
- If the appliance is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker with an opening of at least 3 mm between the contacts must be installed.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked periodically and replaced by authorised technicians.

The bottom surface and the power cable of the cooktop must not be accessible after installation.

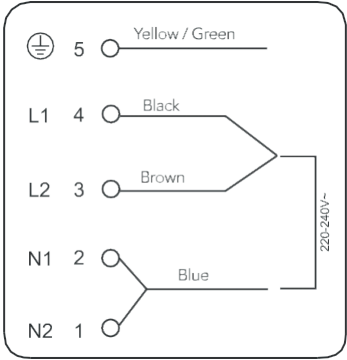
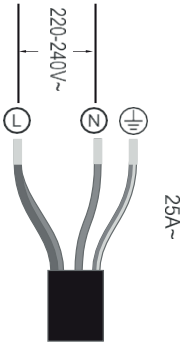
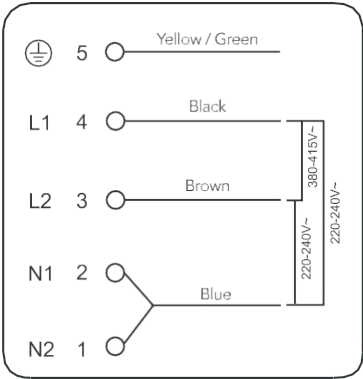
Web	Connection	Ø Cable	Cable	Protective gauges
220-240V~ 50-60Hz	L1+N1 L1+N L2+N2 L2+N	5x1.5mm^2	H07RN-F	16A
220-240V~ 50-60Hz	L1&L2+N1&N2 L1&L2+N	5x2.5mm^2		32A
400V~ 50-60Hz	L1+L2; N1&N2 L1+L2; N1	4x2.5mm^2		16A
* Calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6. * Calculated with the simultaneity coefficient according to the standard EN 60 335-2-6.				

Símbolo	Conexión	Color Cable
	Tierra / Earth	Amarillo / Verde - Yellow / Green
L1	Fase / Phase	Negro / Black
L2	Fase / Phase	Marrón / Brown
N1	Neutro / Neutral	Azul / Blue
N2	Neutro / Neutral	Gris / Grey

PI-3110* / 3111* / 3150 / 3151 / 3210 / 3211



*220-240 V~ / 400V~ 50/60Hz



* Modelo /PI-3110 / 3111 Cable Gris no instalado

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODELOS	PI - 3110 PI - 3111
Specifications - EN	DATA / DATA
INSTALLATION	
Voltage (V)	220 - 240
Frequency (Hz)	50 - 60
TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Cooking surface	Crystal Shoot
Firing zone A - silk-screen printing dimension (mm)	Ø 180
Cooking zone A - power (W)	1.500
Cooking zone A - Boost power (W)	2.100
Firing zone B - screen printing dimension (mm)	Ø 180
Cooking zone B - power (W)	1.500
Cooking zone B - Boost power (W)	2.100
Firing zone C - screen printing dimension (mm)	Double ring Ø 290 mm
Cooking zone C - power (W)	3.000
Cooking zone C - Boost power (W)	3.800
AESTHETIC FEATURES	
Control panel colour	Azul / Blue
Bevelled tempered glass ceramic glass	PI 3110
Tempered glass, straight edge tempered glass	PI 3111
FUNCTIONS	
Constant and uninterrupted cooking	✓
Timer 99 min	✓
Bridge zone	0
Power adjustment	10
Frying pan detection	✓
Low noise cooling fan	✓
Automatic safety shutdown	✓
Residual heat indicators	✓
Security lock	✓
Full induction	✓

MODELS	PI - 3150 PI - 3151
Specifications - EN	DATA / DATA
INSTALLATION	
Voltage (V)	220 - 240
Frequency (Hz)	50 - 60
TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Cooking surface	Crystal Shoot
Firing zone A - screen printing dimension (mm)	205 x 185
Cooking zone A - power (W)	2.000
Cooking zone A - Boost power (W)	3.200
Firing zone B - screen printing dimension (mm)	205 x 185
Cooking zone B - power (W)	2.000
Cooking zone B - Boost power (W)	3.200
Firing zone C - screen printing dimension (mm)	Ø 280
Cooking zone C - power (W)	2.800
Cooking zone C - Boost power (W)	3.700
AESTHETIC FEATURES	
Control panel colour	Azul / Blue
Bevelled tempered glass ceramic glass	PI 3150
Tempered glass ceramic glass with straight edge	PI 3151
FUNCTIONS	
Constant and uninterrupted cooking	✓
Timer 99 min	✓
Bridge zone	2
Power adjustment	10
Frying pan detection	✓
Low noise cooling fan	✓
Automatic safety shutdown	✓
Residual heat indicators	✓
Security lock	✓
Full induction	✓
Flexible zone circuit control panel	✓

MODELS	PI - 3210 PI - 3211
Specifications - EN	DATA / DATA
INSTALLATION	
Voltage (V)	220 - 240
Frequency (Hz)	50 - 60
TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Cooking surface	Crystal School
Firing zone A screen printing dimension (mm)	205 x 185
Cooking zone A - power (W)	2.200
Cooking zone A - Boost power (W)	3.200
Firing zone B - silk-screen printing dimension (mm)	205 x 185
Cooking zone B - power (W)	2.200
Cooking zone B - Boost power (W)	3.200
Firing zone C - screen printing dimension (mm)	205 x 185
Cooking zone C - power (W)	2.200
Cooking zone C - Boost power (W)	3.200
Firing zone D - screen printing dimension (mm)	205 x 185
Cooking zone D - power (W)	2.200
Cooking zone D - Boost power (W)	3.200
AESTHETIC FEATURES	
Control panel colour	Azul / Blue
Bevelled tempered glass ceramic glass	PI 3210
Tempered glass with straight edges	PI 3211
FUNCTIONS	
Constant and uninterrupted cooking	✓
Timer 99 min	✓
Bridge zone	2
Power adjustment	10
Frying pan detection	✓
Low noise cooling fan	✓
Automatic safety shutdown	✓
Residual heat indicators	✓
Security lock	✓
Full induction	✓
Flexible zone circuit control panel	✓

PRODUCT WARRANTY

INOXPAN S.L., thanks you for choosing and placing your trust in a product of our brand Pando, which is distinguished by its Quality, Design and Innovation, being faithful to its origins and commitments.

CONDITIONS OF GUARANTEE PANDO:

This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase. This warranty exclusively covers the Pando product against any manufacturing defect that affects its proper functioning. In order for the warranty to be valid, it is essential to present the invoice or purchase receipt together with a photo of the label or registration number of the product to the Pando Authorised Service technician.

During this period, the Company undertakes to replace or repair free of charge any defective part due to a defect or manufacturing defect in the appliance, until it is working properly, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement.

EXCLUSIONS FROM THE WARRANTY PANDO:

It will not be covered by the guarantee of the product or induction, and could be cause for cancellation of the same, and in these cases the user will be responsible for the costs of materials, labour and travel of the technical service, in the following cases:

- The installation, servicing, cleaning or maintenance of the device.
- If the installation of the induction hob has not been carried out by an Authorised Professional, Qualified Electrician or Pando Technical Service personnel, who meet the requirements of the safety standards and electrical power regulations.
- Any breakdown, malfunction or malfunction caused by incorrect installation or use.
- Breakdowns or damage caused by failure to observe or follow the safety instructions, recommendations for use and maintenance in the equipment manuals.
- Where the product is intended for commercial or non-residential use, for which it is not intended.
- Malfunctions or damage to the appliance due to non-compliance with the instructions described in the user manual, installation and ventilation instructions for the appliance.
- Breakdowns or damage caused by transport or transfer, and handling of the appliance by unauthorised personnel not authorised by this company or the Pando brand or.
- Stains, discolouration, dents, dings, scratches, scratches or glass breakage.
- Presence of foreign bodies foreign to the apparatus, inside or outside the product.
- The product is not accessible because there are elements that prevent easy and safe access. The means required for the authorised Pando technician to access the appliance shall be at the user's expense and responsibility.
- Improper handling of product wiring and connections.
- Faults or damage to the product caused by incorrect power supply or electrical connection.
- Breakdowns or damage caused by variations in the electricity supply or fortuitous and natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Appliances from resale, second-hand, trade-in, trade-in of the original owner of the appliance or from exhibitions which are more than three years old from the date of manufacture.

INOXPAN, S.L., is expressly excluded from any liability for any direct or indirect damage to persons or things caused by a product improperly installed, handled, used and/or maintained.

Official Authorised Pando Technical Service Contact Data

ESPAÑA, PORTUGAL AND ANDORRA		OTHER COUNTRIES:	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

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

INOXPAN S.L



Pandowww.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

