



Pando
integralcooking

E-390 / E-391

EAC



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



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

Руководство по установке

www.pando.es

660066400198 -V22.1

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

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

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

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

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

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

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

Большое спасибо!

Команда PANDO

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИБОРА	8
ДРУГИЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ	8
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	10
ИНДИКАЦИЯ	10
СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ	10
ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ	10
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ	10
СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ	10
ШКАЛА НАГРЕВА И ЗОНА УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА	11
ВКЛЮЧЕНИЕ	11
КОНТРОЛЬ НАЛИЧИЯ ПОСУДЫ	11
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	12
РЕЖИМ УСКОРЕННОГО ИЛИ ДВОЙНОГО УСКОРЕННОГО НАГРЕВА	12
ТАЙМЕР	12
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	13
ПАУЗА	13
ВОССТАНОВЛЕНИЕ НАСТРОЕК	14
РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ	14
РЕЖИМ РУЧНОГО ИЛИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ КОНФОРОВ	14
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	15
РЕЖИМ CHEF	15
ГРИЛЬ	15
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ	15
ВКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ	15
РЕЖИМ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ	16
РЕЖИМ ТАЙМЕРА	16
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ	16
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	17
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВЫТЯЖКИ	17
ИНДИКАТОР ОЧИСТКИ ФИЛЬТРА	17
ДОСТУП К АЛЮМИНИЕВОМУ ФИЛЬТРУ	18
ОТКАЧКА МАСЛА	18
ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ ЖИРА	18
ДОСТУП К FCLR-AE И ЕГО ОЧИСТКА	18
ДОСТУП К FCCR-AE И ЕГО ОЧИСТКА	18
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	19
КАЧЕСТВО ПОСУДЫ	19
РАЗМЕРЫ И ВИДЫ МАТЕРИАЛА ПОСУДЫ	20
ПРИМЕРЫ НАСТРОЙКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	20
ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	22
УСТАНОВКА ПРИБОРА	22
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	24
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ PANDO	26

Меры предосторожности перед использованием

- Распакуйте все материалы.
- Установку и подключение прибора должны выполнять уполномоченные специалисты. Производитель не несет ответственность за повреждение, причиненное из-за ошибок установки или подключения.
- Чтобы использовать прибор, убедитесь, что он хорошо укомплектован и установлен в кухонном шкафу, на адаптированной и подходящей рабочей поверхности.
- Настоящий бытовой прибор предназначен только для приготовления пищи, не для иного бытового, коммерческого или промышленного использования.
- Снимите все ярлыки и наклейки со стеклокерамической панели.
- Не вносите изменения в прибор.
- Не следует использовать варочную панель в качестве опоры или рабочей поверхности.
- Прибор должен быть заземлен и подключен в соответствии с местными нормами.
- Запрещается использовать удлинитель для подключения прибора.
- Не устанавливайте прибор над посудомоечной или сушильной машиной, так как пар может повредить электронные приборы.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

- Выключайте рабочие зоны после использования.
- Следите за процессом приготовления, если используете жир или растительное масло, так как они могут внезапно воспламениться.
- Помните о том, что во время и сразу после использования прибор будет горячим, и существует риск получения ожогов.
- Убедитесь, что к стеклу или горячей металлической посуде не прикасается провод какого-нибудь стационарного или переносного прибора.
- Вблизи работающего прибора не следует размещать магнитные предметы (банковские карты, дискеты, калькуляторы).
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует оставлять на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться.
- Не рекомендуется размещать никакие металлические предметы на стеклянной поверхности, за исключением кухонной посуды. При несвоевременном включении или наличии остаточного тепла такие предметы нагреваются и могут расплавиться или даже сгореть.
- Никогда не накрывайте прибор тканью или защитной панелью. Они могут нагреться и стать причиной пожара.
- Пользоваться прибором разрешается детям старше 8 лет и лицам с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением взрослого или лица, ответственного за их безопасность, или были обучены безопасному обращению с прибором и понимают связанные с этим опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Запрещены очистка и уход за прибором детьми без присмотра.

Меры предосторожности для предотвращения повреждения прибора

- Поврежденное или необработанное (без эмалевого покрытия) дно металлической посуды может повредить стеклокерамическую панель.
- Песок и другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую панель.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую панель.
- Не допускайте ударов металлической кухонной посудой о кромку стекла.
- Убедитесь, что система вентиляции прибора работает в соответствии с указаниями производителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую металлическую кухонную посуду на стеклокерамической варочной панели.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевая фольга не должны соприкасаться с рабочими зонами. Это может привести к поломкам или другим изменениям стеклокерамики при остывании, поэтому выключите прибор и немедленно уберите их с рабочей зоны (осторожно: не обожгитесь).
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте без присмотра блюда, готовящиеся на жиру или на масле. Брызги жира или масла могут стать причиной возгорания.
- **ОСТОРОЖНО!** Процесс приготовления должен быть под контролем. Кратковременный процесс приготовления пищи должен быть под постоянным контролем.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возникновения пожара. Не оставляйте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячую емкость на панель управления.
- Если под установленным прибором расположен выдвижной ящик, убедитесь, что расстояние между содержимым ящика и дном прибора составляет не менее 2 сантиметров. Это необходимо для обеспечения достаточной вентиляции.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозольные баллоны) в выдвижном ящике, расположенном под стеклокерамической варочной панелью. Выдвижные ящики со столовыми приборами должны быть устойчивы к нагреву.

Меры предосторожности в случае отказа прибора

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

Другие средства защиты

- Обратите внимание на то, чтобы посуда для приготовления пищи всегда располагалась в центре рабочей зоны. Дно посуды должно покрывать как можно большую часть рабочей зоны.
- Магнитное поле прибора может влиять на работу кардиостимуляторов. Обратитесь к продавцу или врачу за дополнительной информацией.
- Не используйте емкости из алюминия или синтетических материалов: они могут расплавиться от тепла рабочей зоны.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. Выключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или огнезащитным материалом.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОКАЧЕСТВЕННОЙ ПОСУДЫ ИЛИ АДАПТЕРА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО ДЛЯ НЕМАГНИТНОЙ ПОСУДЫ, ПРИВЕДЕТ К ОТКАЗУ ОТ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ.

В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И/ИЛИ ОБЪЕКТОВ, НАХОДЯЩИХСЯ ВБЛИЗИ НЕЕ.



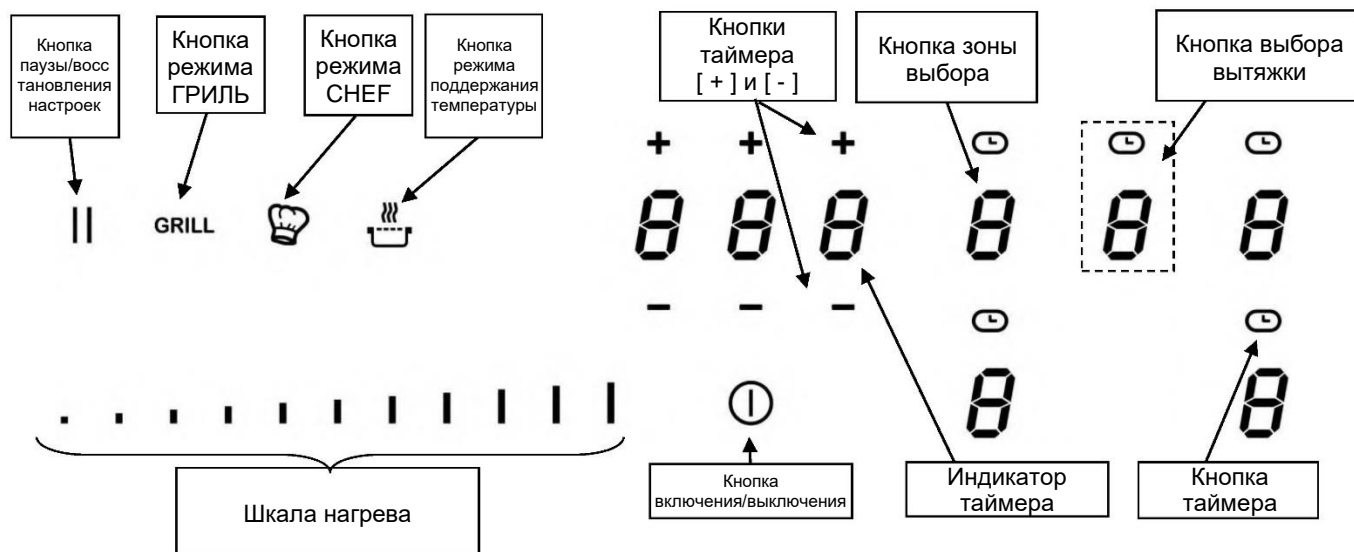
Технические характеристики

Тип	010074-E390 010064-E391
Полная мощность Потребление энергии для варочной панели EC _{hob} **	7400 Вт 180,5 Вт·ч/кг
Рабочие зоны Минимальное распознавание Номинальная мощность* Мощность ускоренного нагрева*	210 x 190 мм Ø 110 мм 2100 Вт 2500 / 3000 Вт
Стандартизованная категория посуды** Потребление энергии EC _{cw} **	A 186,4 Вт·ч/кг
Стандартизованная категория посуды** Потребление энергии EC _{cw} **	B (x2) 188 Вт·ч/кг
Стандартизованная категория посуды** Потребление энергии EC _{cw} **	C 159,5 Вт·ч/кг

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

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

Панель управления



Индикация

<u>Индикация</u>	<u>Обозначение</u>	<u>Описание</u>
0	Ноль	Рабочая зона активирована.
1...9	Мощность ускоренного нагрева	Выбор уровня мощности для приготовления.
U	Контроль отсутствия посуды	Нет посуды или неподходящая посуда.
A	Ускоритель нагрева	Автоматическое приготовление.
E	Сообщение об ошибке	Отказ электроники.
H	Остаточное тепло	Рабочая зона горячая.
P	Ускоренный нагрев	Активирован режим нагрева.
.. //	Двойной ускоренный нагрев	Активирован режим ускоренного нагрева.
u	Режим поддержания температуры	Автоматическое поддержание температуры 70 °С.
	Пауза	Варочная панель в режиме паузы.
□	Режим объединения конфорок	2 рабочие зоны объединены.
Ⓔ	Гриль	Включен гриль.

Система вентиляции

Система охлаждения работает в полностью автоматическом режиме. Охлаждающий вентилятор запускается с низкой скоростью в момент, когда калории, созданные электронной системой, достигнут определенного уровня. Система вентиляции запускается на высокой скорости, когда варочная панель используется интенсивно. Охлаждающий вентилятор замедляется и автоматически останавливается, когда элементы электронной системы управления прибором охлаждаются в достаточной степени.

ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

Перед началом эксплуатации

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

Принцип индукции

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

Необходимо использовать подходящую посуду, поэтому:

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

Зона индукционного нагрева автоматически настраивается под размер посуды. Не используйте посуду слишком малого диаметра. Этот диаметр зависит от диаметра рабочей зоны и может быть разным.

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

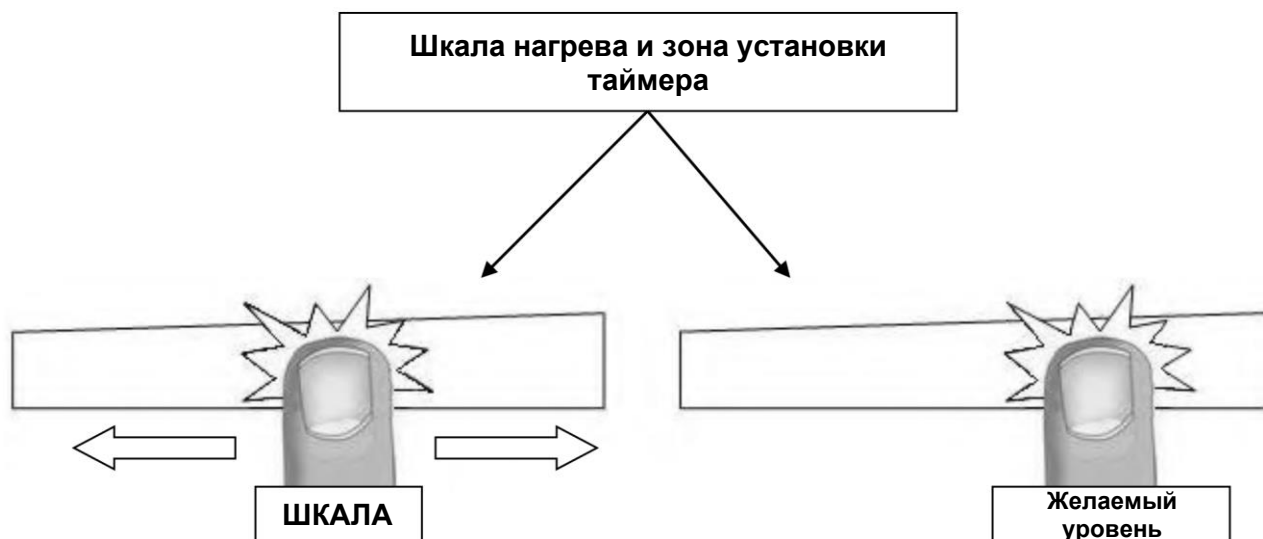
Сенсорные кнопки

Керамическая варочная панель оборудована электронным управлением с сенсорными кнопками. При нажатии на сенсорную кнопку активируется соответствующая команда. Это действие подтверждается с помощью контрольного индикатора, буквы или цифры, отображающейся на дисплее, и/или звуковым сигналом.

В случае общего пользования нажимайте по одной кнопке за раз.



Шкала нагрева и зона установки таймера

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



Включение

- **Включение/выключение варочной панели:**

Действие	Панель управления	Индикация
Включение	Нажимайте клавишу [] в течение 2 секунд	[0]
Выключение	Нажимайте клавишу [] в течение 2 секунд	Ничего или [H]




- **Включение/выключение рабочей зоны:**


Действие	Панель управления	Индикация
Для настройки (отрегулируйте мощность)	Передвиньте пальцем влево или вправо по шкале	От [1] до [P]
Выключение	Передвинуть палец по шкале на [0]	[0] или [H]

Если никаких действий не производится в течение 20 секунд, выполняется возврат в режим ожидания.

Контроль наличия посуды

Контроль наличия посуды обеспечивает высокую безопасность. Индукция не работает:

- Если нет посуды в рабочей зоне или если посуда не подходит для индукционных панелей. В таком случае нет возможности увеличить мощность, а на дисплее отображается []. Этот символ исчезает при установке посуды на рабочую зону.
- Если снять посуду с рабочей зоны, нагрев выключается. На дисплее отображается []. Символ [] исчезнет, если посуду вернуть в рабочую зону. Приготовление продолжается с ранее заданной мощностью.

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

Индикация остаточного тепла

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

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

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

Режим ускоренного или двойного ускоренного нагрева

Ускоренный нагрев [P] и двойной ускоренный нагрев [,, !!] обеспечивают усиление мощности в выбранной рабочей зоне.

Если включить этот режим, рабочие зоны будут работать в течение 10 минут с ультравысокой мощностью. Этот режим предусмотрен для того, чтобы быстро разогревать большие объемы воды, как, например, при приготовлении макаронных изделий.

- **Включение/выключение режима ускоренного нагрева:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение ускоренного нагрева	Передвиньте палец в конец шкалы Или сразу нажмите на конец шкалы	[P]
Выключение режима повышенной мощности	Проведите по шкале	От [9] к [0]

- **Включение/выключение режима двойного ускоренного нагрева:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение ускоренного нагрева	Передвиньте палец в конец шкалы Или сразу нажмите на конец шкалы	[P]
Включение двойного ускоренного нагрева	Снова нажмите на конец шкалы	[,, !!] и P]
Выключение двойного ускоренного нагрева	Проведите по шкале	От [P] к [0]
Выключение ускоренного нагрева	Проведите по шкале	От [9] к [0]

- **Управление мощностью:**

Вся варочная панель поддерживает общую максимальную мощность ускоренного нагрева. Когда включен ускоренный нагрев, электронная система автоматически регулирует все выбранные зоны с ускоренным нагревом, чтобы выровнять доступную мощность для всех элементов, используемых для ускоренного нагрева. Дисплей мигает [9] в течение нескольких секунд, а затем отображается максимально допустимая мощность ускоренного нагрева:

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

Таймер

Таймер можно использовать с 3 рабочими зонами и с разными настройками времени (от 0 до 1 ч 59 минут) для каждой рабочей зоны.


- **Настройка и изменение продолжительности приготовления:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор зоны	Нажатие зоны	[0]
Выбор уровня мощности	Проведите по шкале	От [1] до [P]
Выбор таймера	Нажмите кнопку [⏻]	Индикатор таймера включится
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	С [60] на 59, 58...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+] на таймере	Увеличение времени

Через несколько секунд индикация [⏻] прекратит мигать.

Время подтверждено и таймер запускается.

- **Чтобы остановить отсчет времени приготовления:**


<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор таймера	Нажмите кнопку []	Индикатор таймера включится
Остановка времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	[000]

Если работают несколько таймеров, повторите процесс.

- **Таймер приготовления яиц**

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

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение варочной панели	Удерживайте нажатой кнопку [] в течение 2 секунд	[0]
Выбор таймера	Нажмите [000]	[000]
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [-] на таймере	C [60] на 59, 58
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+] на таймере	Увеличение времени

По прошествии нескольких секунд, индикация [min] прекратит мигать.

Время подтверждено и таймер запускается.

- **Автоматическое прекращение в конце продолжительности приготовления**

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

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

Автоматическое приготовление

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

- **Включение**

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

- **Выключение автоматического приготовления**

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


Пауза

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

- **Включение/выключение паузы**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включить паузу	Удерживайте нажатой [II] 2 секунды	Засветится [II] и индикатор управления
Выключить паузу	Удерживайте нажатой [II] 2 секунды	Предыдущие настройки

Восстановление настроек

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

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

Порядок восстановления настроек



- Удерживайте нажатой кнопку [] в течение 2 секунд
- Потом нажмите кнопку [II] до того, как индикатор прекратит мигать.

Предыдущие настройки снова активны.

Режим поддержания температуры

Этот режим работы позволяет достичь и автоматически поддерживать температуру 70 °С. Это предотвращает перелив жидкостей и быстрое пригорание пищи ко дну посуды.





- **Включение режима поддержания температуры**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение режима поддержания температуры	Нажмите кнопку []	[U]
Выключение	Нажмите кнопку []	[0]

Максимальная продолжительность режима поддержания температуры составляет 2 часа.

Режим ручного или автоматического объединения конфорок

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение варочной панели	Удерживайте нажатой кнопку [] в течение 2 секунд	[0]
Включение режима объединения конфорок	Поставьте кастрюлю на одну из двух зон, которые будут использоваться в режиме объединения конфорок, и одновременно нажмите соответствующие кнопки выбора	[0] и []
	Или Автоматический режим: поставьте большую кастрюлю на 2 зоны и нажмите на шкалу одной из двух рабочих зон	[] замигает []
Увеличение мощности нагрева объединенных конфорок	Проведите по шкале, на которой показан уровень нагрева	От [1] до [9]
Отключение режима объединения конфорок	Одновременно нажмите кнопки двух рабочих зон	[0]

Блокировка панели управления

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

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение варочной панели	Удерживайте нажатой кнопку [⏻] в течение 2 секунд	[0]
Блокировка варочной панели	В течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку зоны, затем нажмите на шкалу и выполните смахивание слева направо.	L
Разблокировка варочной панели	В течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку зоны, затем нажмите на шкалу и выполните смахивание слева направо.	[0] или [H]

Режим CHEF

Благодаря включению 4 индукторов в режиме CHEF (Professional Kitchen Inspiration — вдохновение профессиональной кухней) автоматически объединяются 2 зоны, предоставляя различные уровни мощности для двух этих зон, которые можно регулировать вручную. С помощью этого режима можно перемещать емкость с пищей из одной зоны в другую без ручного регулирования мощности или использования элементов управления.

- Включение/выключение режима CHEF**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение режима CHEF	Нажмите [👆]	[3] и [7], [9] и [7]
Выключение режима CHEF	Нажмите [👆]	[0]

Гриль

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

- Включение/выключение режима гриля**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение режима гриля	Нажмите [ГРИЛЬ]	[E]
Выключение режима гриля	Нажмите [ГРИЛЬ]	[0]

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Включение вытяжки

- Включение/выключение вытяжки**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение вытяжки	Нажмите кнопку выбора вытяжки	[0]
Выбор уровня мощности	Проведите по шкале	От [1] до [9]
Выключение вытяжки	Проведите по шкале влево	[0]

Режим повышенной мощности

В этом режиме вытяжка в течение 10 минут работает с максимальной мощностью.

- **Включение/выключение режима повышенной мощности**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор уровня мощности	Проведите по шкале	От [1] до [9]
Включение режима повышенной мощности	Проведите до конца шкалы или нажмите на конец шкалы	[0]
Выключение режима повышенной мощности	Проведите по шкале	От [1] до [9]

Режим таймера

В этом режиме вытяжка продолжает работать в течение 15 минут после выключения варочной панели.

- **Включение таймера**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение вытяжки	Нажмите кнопку выбора вытяжки	[0]
Выбор уровня мощности	Проведите по шкале	От [1] до [P]
Включение таймера	Нажмите [⏻] над кнопкой выбора вытяжки	[⏻] вытяжки включен, на дисплее таймера отображается [015]

- **Выключение таймера**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выключение таймера	Нажмите [⏻] над кнопкой выбора вытяжки	Ничего

Автоматический режим

В этом режиме мощность вытяжки регулируется автоматически в зависимости от уровня мощности рабочих зон.

- **Включение и выключение автоматического режима**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение автоматического режима	В течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку выбора вытяжки	[A]
Выключение автоматического режима	В течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку выбора вытяжки	[0]

Примечание. Чтобы быстро изменить мощность вытяжки во включенном автоматическом режиме, проведите пальцем по шкале.

При этом автоматический режим временно выключится.

При следующем включении варочной панели автоматический режим снова включится.

Выключите прибор перед очисткой.

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

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

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Периодическая очистка вытяжки гарантирует правильную и безотказную работу и продлевает срок ее службы. Не забывайте очищать жирособирающие фильтры в соответствии с рекомендациями производителя.

Индикатор очистки фильтра

Если вытяжка включена, и задана мощность всасывания [0], на дисплее таймера отображается время, оставшееся до очистки фильтра.

Значение по умолчанию — 30 часов, но его можно изменить.

- **Отображение оставшегося времени**

Действие

Включение вытяжки

Панель управления

Нажмите кнопку выбора вытяжки

Индикация

[оставшееся время] на дисплее таймера

- **Индикатор очистки жирособирающего фильтра**

Когда требуется очистка жирособирающего фильтра, на дисплее таймера отображается [00h] и мигает точка на кнопке выбора вытяжки.

- **Сброс оставшегося времени перед очисткой фильтра вытяжки**

Действие

Включение варочной панели

Выбор вытяжки

Сброс счетчика

Подтверждение настройки

Панель управления

нажимайте клавишу [ⓘ] в течение 2 секунд

Нажмите кнопку выбора вытяжки

Удерживайте нажатой кнопку таймера 3 секунды

Нажмите кнопку таймера еще раз

Индикация

[0] и точка на кнопке выбора вытяжки мигают

[0] и [00h] на дисплее таймера

Активируется последняя заданная пользователем настройка

-

- **Изменение оставшегося времени перед очисткой фильтра вытяжки**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение варочной панели	нажимайте клавишу [0] в течение 2 секунд	[0] и точка на кнопке выбора вытяжки мигают
Выбор вытяжки	Нажмите кнопку выбора вытяжки	[оставшееся время] на дисплее таймера
Изменение времени счетчика	Удерживайте нажатой кнопку таймера в течение 3 секунд. Для изменения используйте кнопки [+] или [-]	[оставшееся время] на дисплее таймера
Подтверждение настройки	Нажмите кнопку таймера еще раз	-

Ручная очистка жироулавливающих фильтров

При ручной очистке жироулавливающих фильтров используйте щетку, теплую воду и мягкое моющее средство. Избегайте применения концентрированных моющих средств.

Средства, которые нельзя использовать

- **Средства для удаления известкового налета, чистящие порошки, жидкие абразивные чистящие средства или универсальные абразивные чистящие средства и аэрозоли для духовых шкафов.**

Очистка жироулавливающих фильтров в посудомоечной машине

Жироулавливающие фильтры необходимо установить вертикально в нижней корзине и мыть при температуре не более 60 °С с мягким моющим средством.

При очистке жироулавливающих фильтров в посудомоечной машине возможно обесцвечивание фильтров в зависимости от используемого моющего средства. Это не влияет на работу фильтров. После очистки установите жироулавливающие фильтры в вытяжку.

Когда жироулавливающие фильтры сняты, можно также очистить другие съемные компоненты. Это позволяет исключить опасность возгорания.

Доступ к алюминиевому фильтру: стр. 27

Откачка масла: стр. 28

Очистка поддона для жира: стр. 29

Доступ к FCLR-AE и его очистка: стр. 31

ФИЛЬТР С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ, С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОМЫВКИ И ВОССТАНОВЛЕНИЯ (ОПЦИЯ)

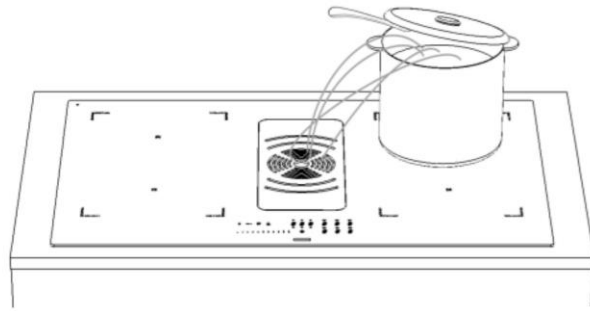
Доступ к FCCR-AE и его очистка: стр. 34

ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ КЕРАМИЧЕСКИЙ ФИЛЬТР С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ВОССТАНОВЛЕНИЯ (ОПЦИЯ)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

RU

Чтобы обеспечить эффективное улавливание паров и дыма, рекомендуется закрывать посуду крышками наполовину, при этом открытая часть посуды должна размещаться по центру вытяжной панели.



Качество посуды

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

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

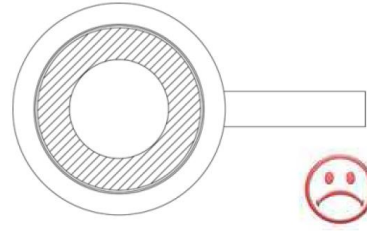
Ферромагнитная основа



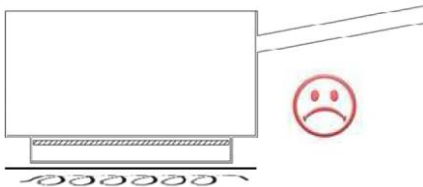
Алюминиевая основа



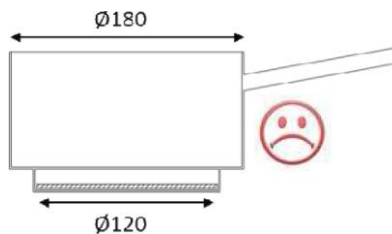
Ферромагнитное кольцо



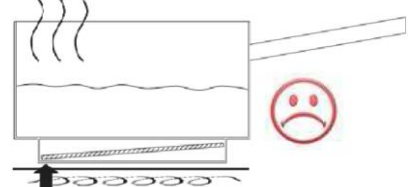
Слишком большое расстояние
Ферромагнитный элемент



Основа меньше посуды



Ферромагнитный элемент
не параллелен индуктору



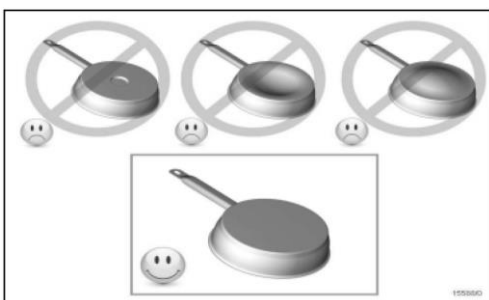
Производители указывают, что их продукция подходит для индукционных плит.

Проверка соответствия посуды:

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

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

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



ОСТОРОЖНО!
Использование
неподходящей посуды может
привести к отказу или
поломке устройства, на
которые не распространяется

ЗВУКИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- **Шумы во время приготовления.** При использовании некоторой кухонной посуды с некачественно изготовленным ферритовым основанием возможен более громкий шум.
- **Слышно негромкое потрескивание.** Это нормально. Этот звук издает индикатор безопасности, который определяет присутствие посуды на индукторе. Он активируется автоматически при включении варочной панели, а также в процессе приготовления.
- **Слышно негромкое жужжание.** Это нормальный звук, который появляется при передаче энергии от индуктора на основание посуды (электромагнитные волны).

Размеры и виды материала посуды

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

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

Осторожно! Посуда, произведенная из некоторых материалов, таких как чугун (например: сковорода для гриля), имеет низкую теплоотдачу, аккумулирует большое количество тепла, которое передается стеклокерамической панели при прямом контакте, что способствует перегреву внутри прибора и может привести к повреждениям. Поэтому при использовании такой посуды рекомендуется устанавливать не высокий, а средний уровень нагрева. **Эта модель имеет специальный режим работы ГРИЛЬ, предназначенный для такой посуды, при котором температура регулируется автоматически, чтобы достичь оптимальной производительности и защитить прибор. См. указания по использованию на стр. 14. Не следует включать режим объединения конфорок, если используете такую посуду.**

Примеры настройки мощности приготовления

(следующие значения являются справочными)

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

Варочная панель или рабочая зона не включаются.

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

На панели управления отображается [U].

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

На панели управления отображается [E]:

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

Одна или несколько рабочих зон отключены.

- Сработала система безопасности.
- Рабочая зона не выключена и проработала слишком долго.
- Одна или несколько кнопок чем-то накрыты.
- Посуда пустая, и ее дно перегрелось.
- У варочной панели также есть режим автоматического понижения уровня ускоренного нагрева и автоматического прерывания нагрева.

Система вентиляции продолжает работать после отключения варочной панели.

- Это не является поломкой: вентилятор обеспечивает защиту электроники.
- Вентилятор выключается автоматически.

Система автоматического приготовления не запускается.

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

На панели управления отображается [U].

- См. главу «Режим поддержания температуры».

На панели управления отображается [II]:

- См. главу «Пауза».

На панели управления отображается [] или [Er03]:

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

На панели управления отображается [E2].

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

На панели управления отображается [E8].

- Воздухозаборник вентилятора засорился, очистите его.

На панели управления отображается [U400].

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

На панели управления отображается [Er47].

RU

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

Слышно негромкое потрескивание, когда посуда находится на панели.

- Это нормально. Этот звук издает индикатор безопасности, который определяет присутствие посуды на индукторе. Он активируется автоматически при включении варочной панели, а также в процессе приготовления.

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Такой символ на приборе или его упаковке указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Прибор следует сдать в пункт приема вторсырья для утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизируйте этот прибор правильно, и вы поможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации. Для получения более подробной информации об утилизации этого прибора обратитесь в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или в организацию, где вы его приобрели. Этот электрический прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ. Упаковка прибора маркирована символом «Зеленая точка».

Следуя политике охраны окружающей среды, а также положениям Директивы 94/62/ЕС об упаковке и отходах упаковки и Закона Испании от 22/2011 «Об отходах и загрязнении почв», компания Pando в рамках интегрированной системы менеджмента доверяет процедуру утилизации субъектам социальной экономики, которые занимаются сбором использованной упаковки и отходов упаковки у потребителей или в местах проживания потребителей для последующей переработки.

Все материалы упаковки, включая картон, вспененный полиуретан и пленку, следует рассортировать в соответствующие контейнеры для утилизации.

Это позволит правильно переработать или повторно использовать материалы упаковки.

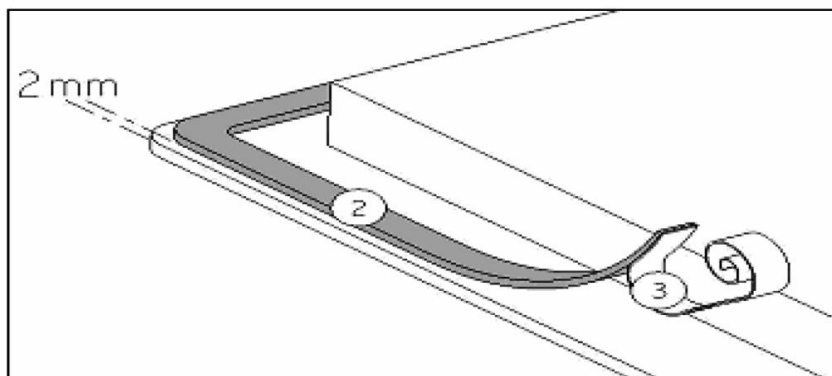
УСТАНОВКА ПРИБОРА

Установка должна выполняться квалифицированным электриком подрядной организации.

Как приклеить уплотнитель

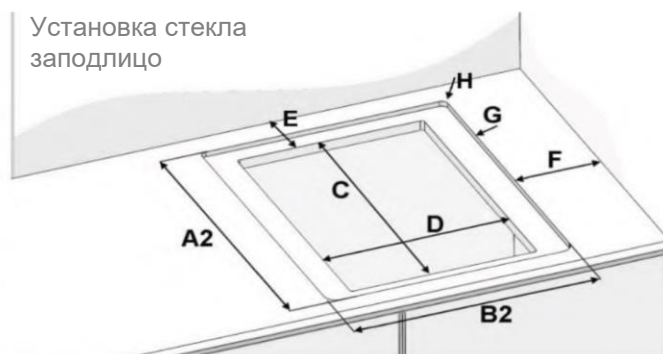
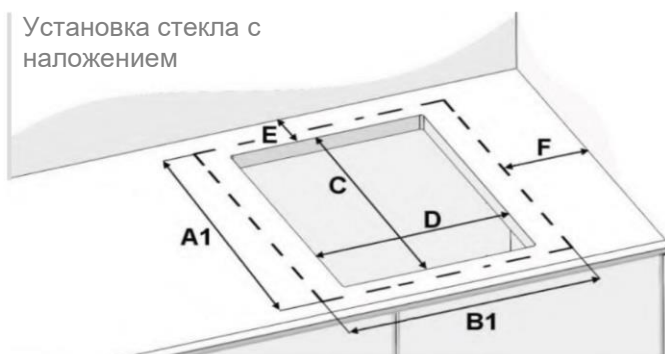
Уплотнитель поставляется вместе с прибором и предотвращает попадание влаги в кухонную мебель.

Его монтаж следует выполнить аккуратно, в соответствии с нижеприведенным рисунком.

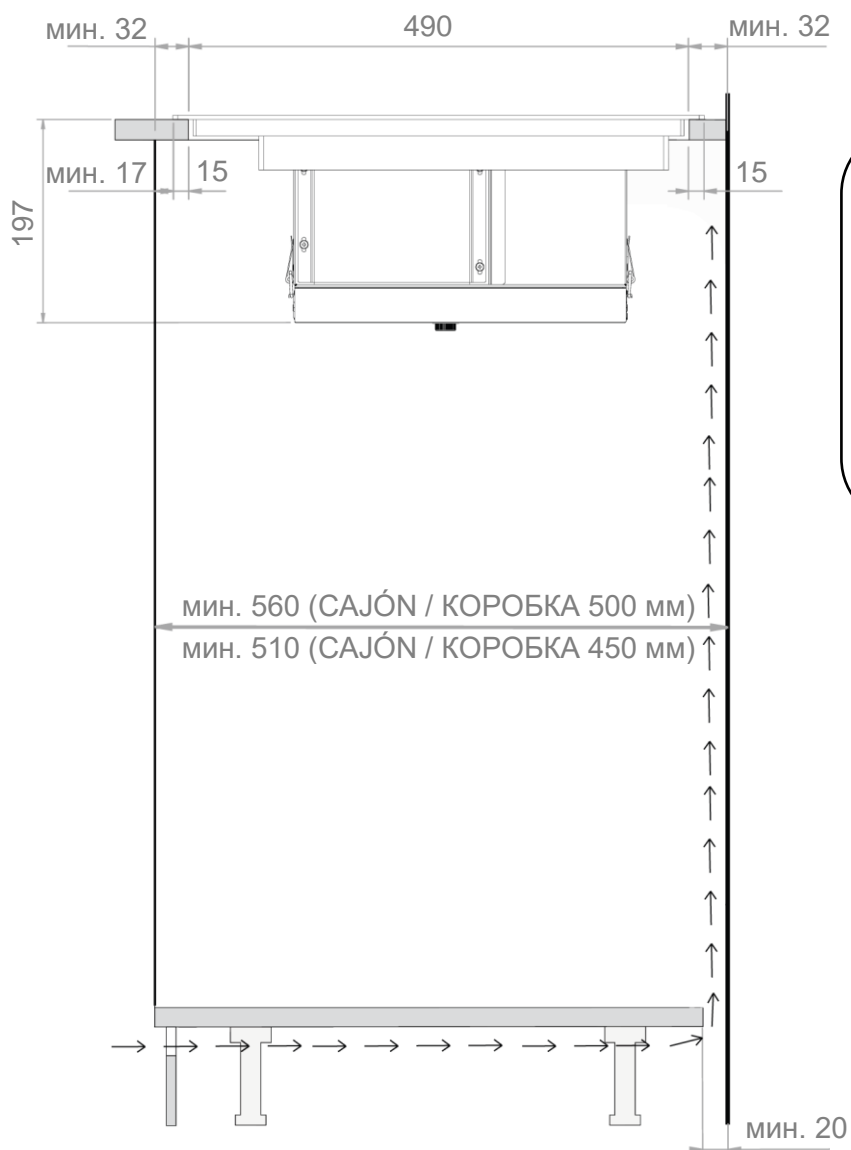


Снимите защитный слой (3) и наклейте уплотнитель (2) в двух миллиметрах от внешней кромки варочной панели.

- **Размеры выреза под варочную панель.**



Размер стекла		Размер выреза		Сзади	Сбоку	Радиус	Размер выреза		
A1	B1	C	D	E _(мин.)	F _(мин.)	H	A2	B2	G (глубокий)
520	780	490	750	38	40	8	524	784	5



ВНИМАНИЕ!
 Неправильная установка и ненадлежащая вентиляция могут привести к отказу и поломке устройства, на что не распространяется гарантия производителя.

- **Убедитесь, что между варочной панелью и стеной или по бокам есть свободные зазоры 50 мм.**
- Варочные панели сертифицированы по классу «У» теплозащиты. Следует устанавливать варочную панель так, чтобы оставалось достаточное свободное пространство с каждой стороны панели. Сзади может быть стена, а сбоку — высокий предмет или стена. **С другой стороны не должно быть предметов или разделительной перегородки, высота которых превышает высоту расположения варочной панели.**
- Предметы мебели или опора, на которые крепится варочная панель, а также края мебели, ламинированные покрытия и монтажный клей, должны выдерживать температуру до 100 °С.
- Не устанавливайте варочную панель над не оснащенной вентиляцией духовым шкафом или посудомоечной машиной.
- Убедитесь, что под нижней частью корпуса варочной панели есть **зазор 20 мм** для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха.
- Если выдвижной ящик расположен под варочной панелью, не храните в нем огнеопасные предметы (например, аэрозольные баллоны) или нетермостойкие предметы.
- Как правило, материал столешницы деформируется из-за контакта с водой. Для защиты отрезного края нанесите слой лака или специального герметика. Особое внимание необходимо уделить монтажу уплотнителя, поставляемого вместе с варочной панелью, чтобы предотвратить попадание влаги в мебель. Он обеспечивает надежную герметичность, если его использовать с гладкими поверхностями столешниц.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и размещенной над ней вытяжкой должно соответствовать рекомендациям производителя вытяжки. В случае отсутствия таких указаний следует оставить зазор не менее 760 мм.
- Кабель электропитания не должен подвергаться какому-либо механическому воздействию.
- Не используйте неподходящие защитные перегородки для детей или защиту варочных панелей. Это может привести к несчастному случаю.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной панели, разработанную производителем кухонного прибора или указанную им в руководстве по эксплуатации, или встроенную защиту. Использование ненадлежащей защиты может привести к несчастному случаю.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

Осторожно!

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

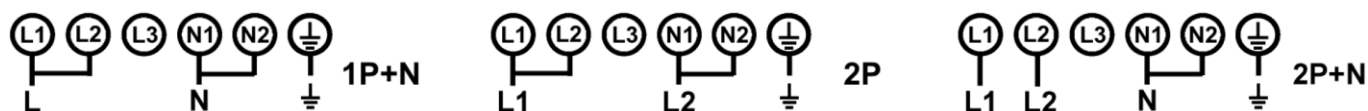
Обязательно подключайте провод заземления.

Следуйте схеме электрического подключения.

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

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

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



Подключение варочной панели

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

Однофазная сеть 230 В ~ 1 фаза + нейтраль

Поместите 1-ю перемычку между клеммами L1 и L2, а 2-ю — между N1 и N2.

Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме N1 или N2, фазу L к одной из клемм L1 или L2.

Двухфазная сеть 400 В ~ 2 фазы + нейтраль

Установите перемычку между клеммами 4 и 5.

Подключите заземление к клемме «земля», нейтраль N к клемме N1 или N2, фазу L1 к клеммам L1, а фазу L2 к клемме L2.

Частое ослабление и затяжка винтов на соединительной коробке может привести к нарушению герметичности после затяжки. Поэтому рекомендуется свести завинчивание и отвинчивание к минимуму.

Убедитесь, что кабели правильно вставлены и плотно прикручены.

Через 4 недели после установки подтяните винты в клеммной колодке.

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

INOXPAN S.L.

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

ЭЛ. ПОЧТА: divisiontecnica@pando.es

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

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

ГАРАНТИЙНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

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

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

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

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

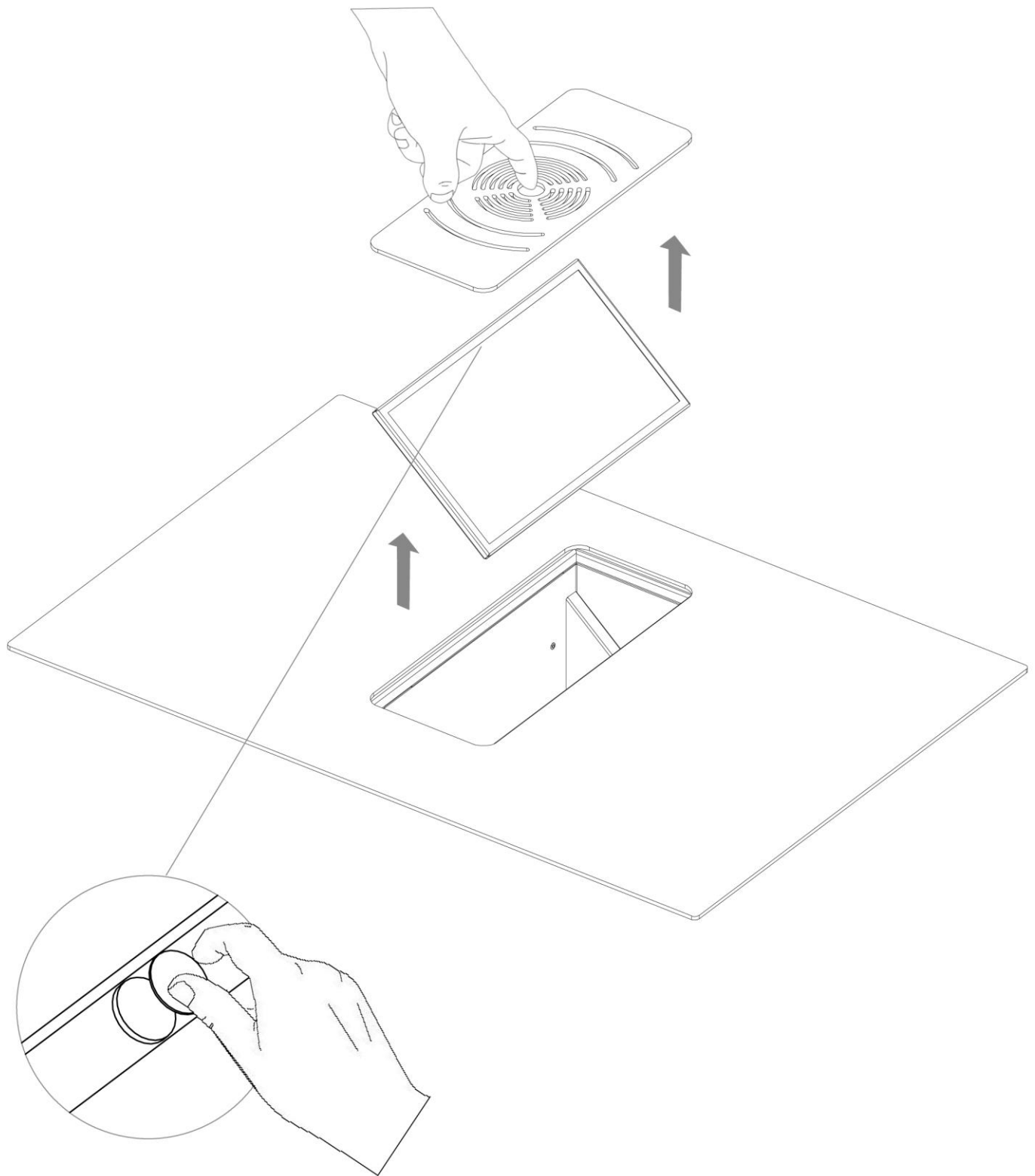
Компания INOXPAN, SL отказывается от какой-либо ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие поломки или дефектов этого прибора по причине неправильного обращения с ним.

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

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

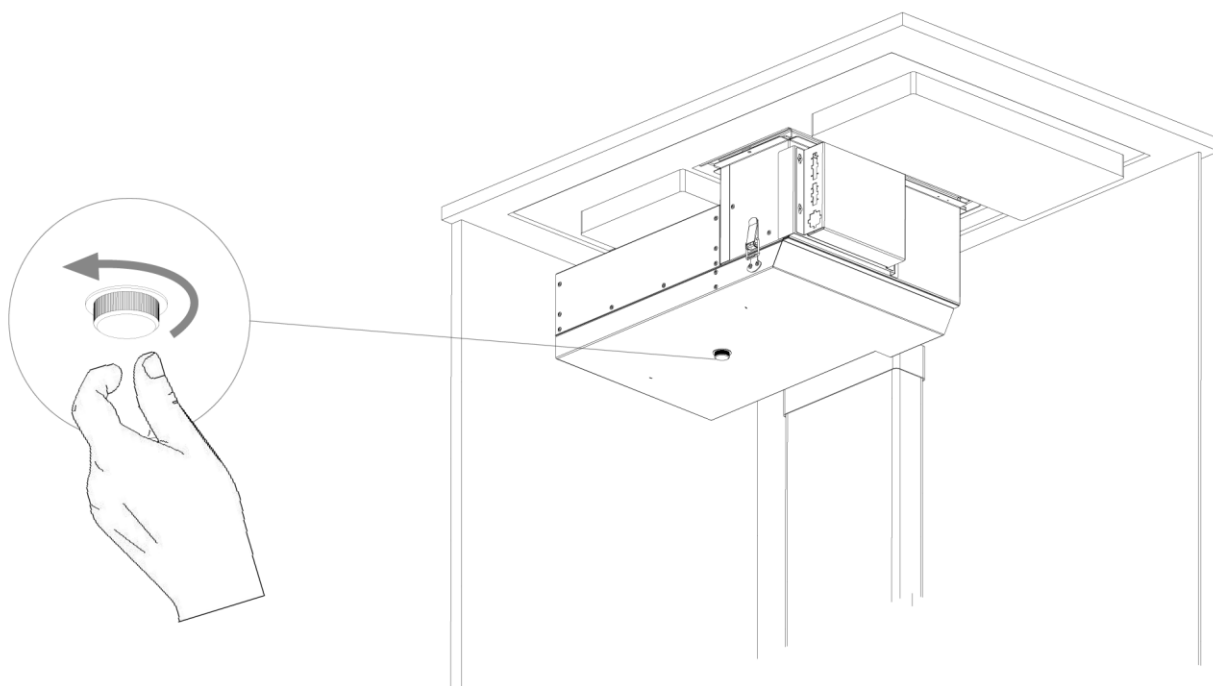
МОДЕЛЬ	
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ №	
АВТОРИЗОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ ПО УСТАНОВКЕ	
ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ	
ШТАМП ПРОДАВЦА	

АЛЮМИНИЕВЫЙ ФИЛЬТР

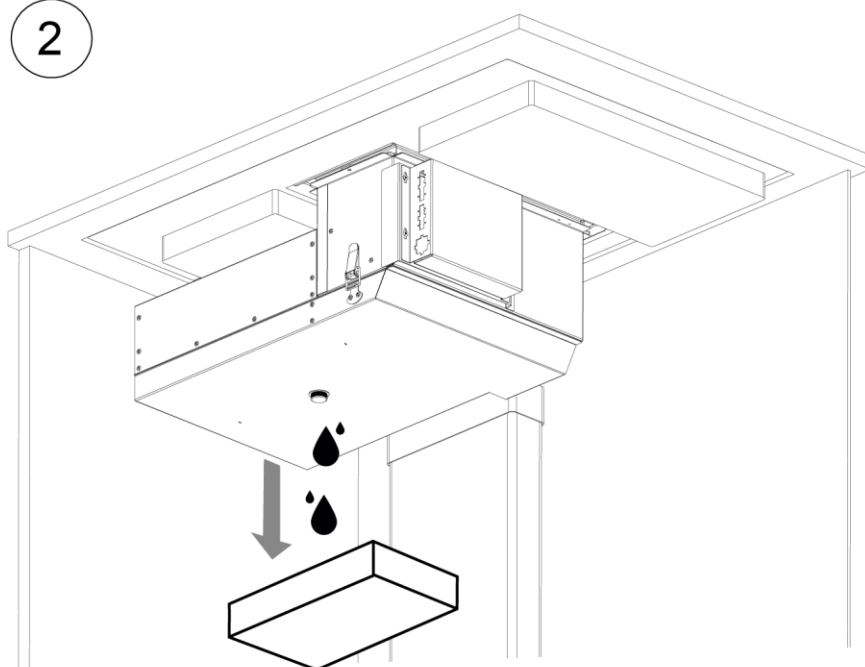


ОТВОД МАСЛА

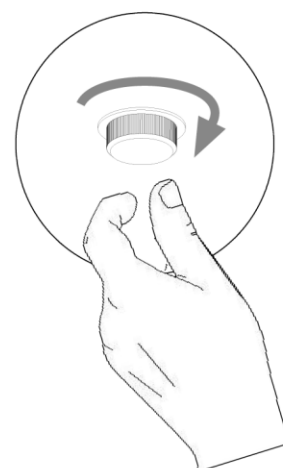
1



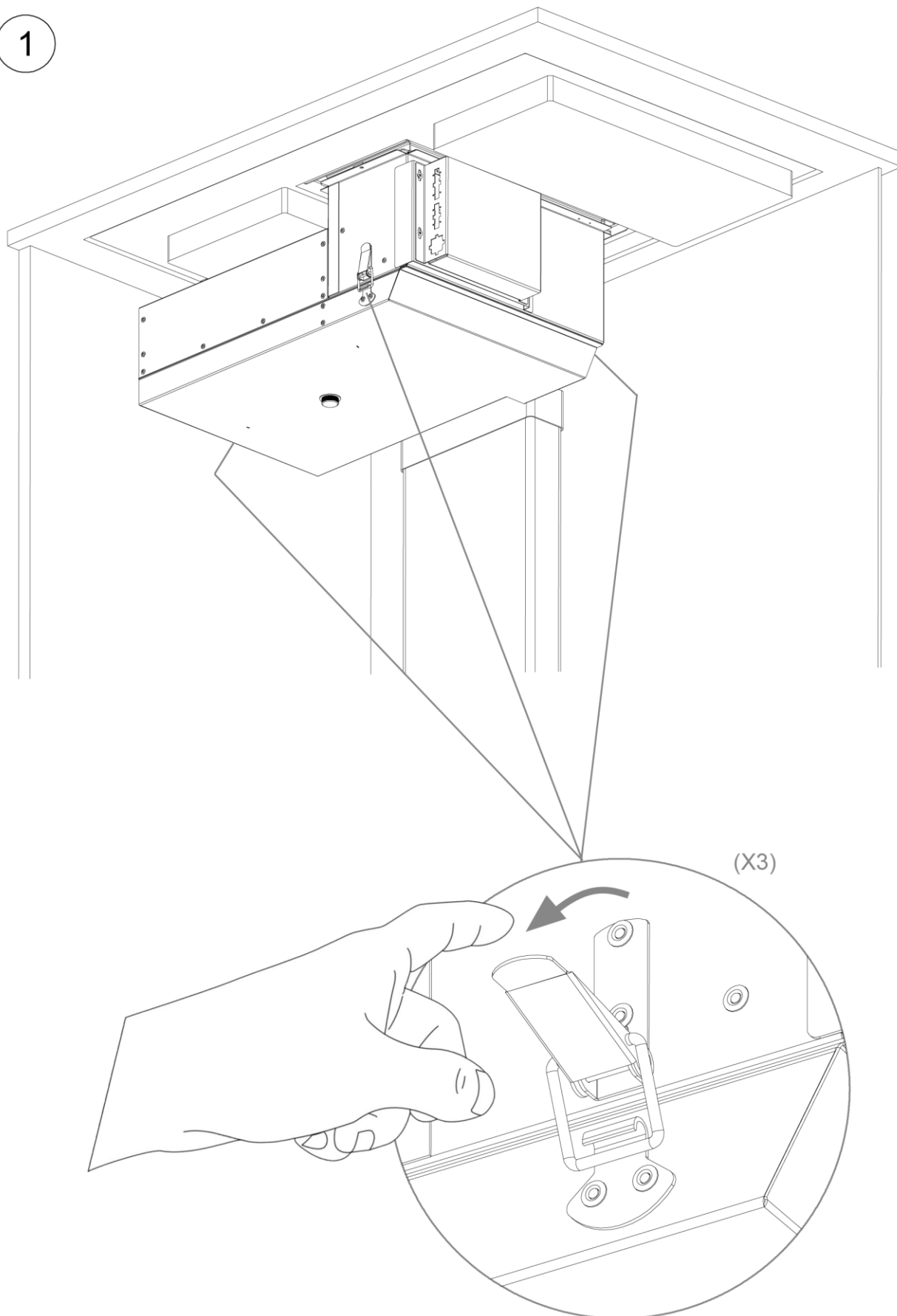
2



3

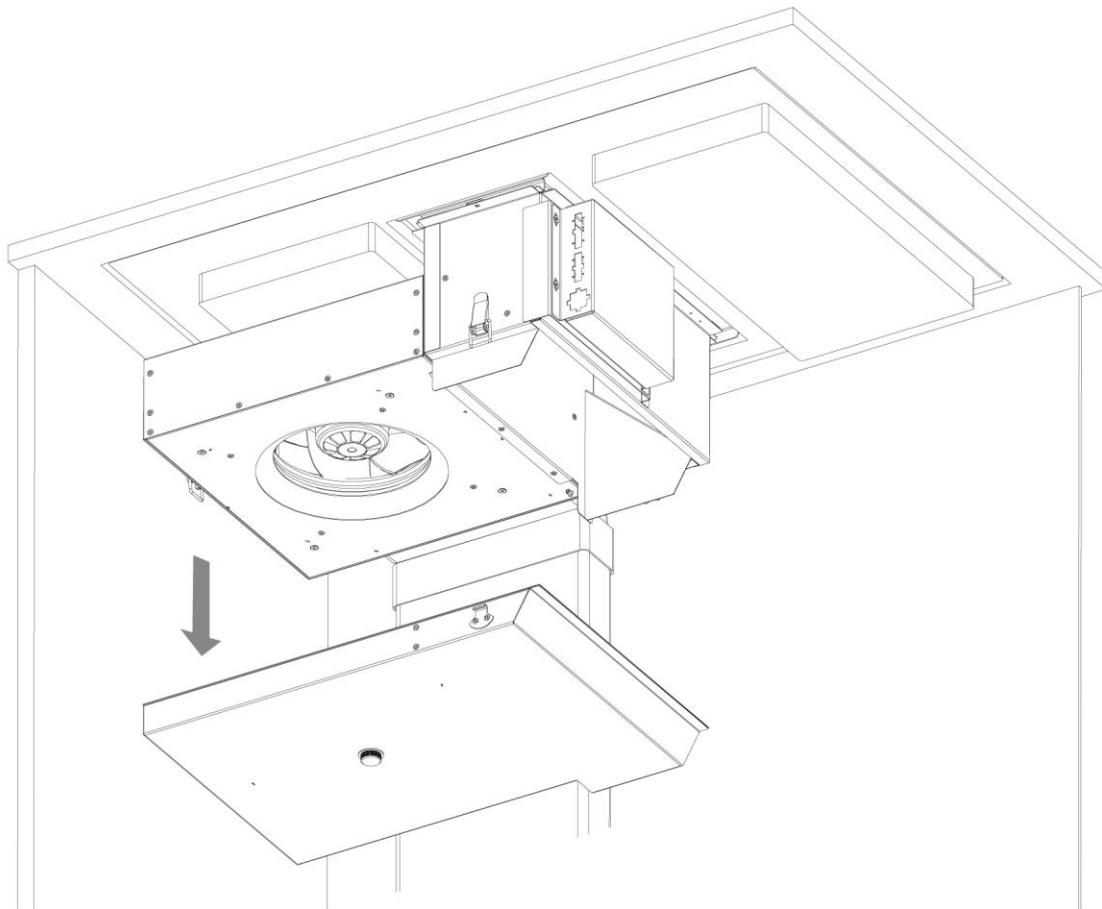


1

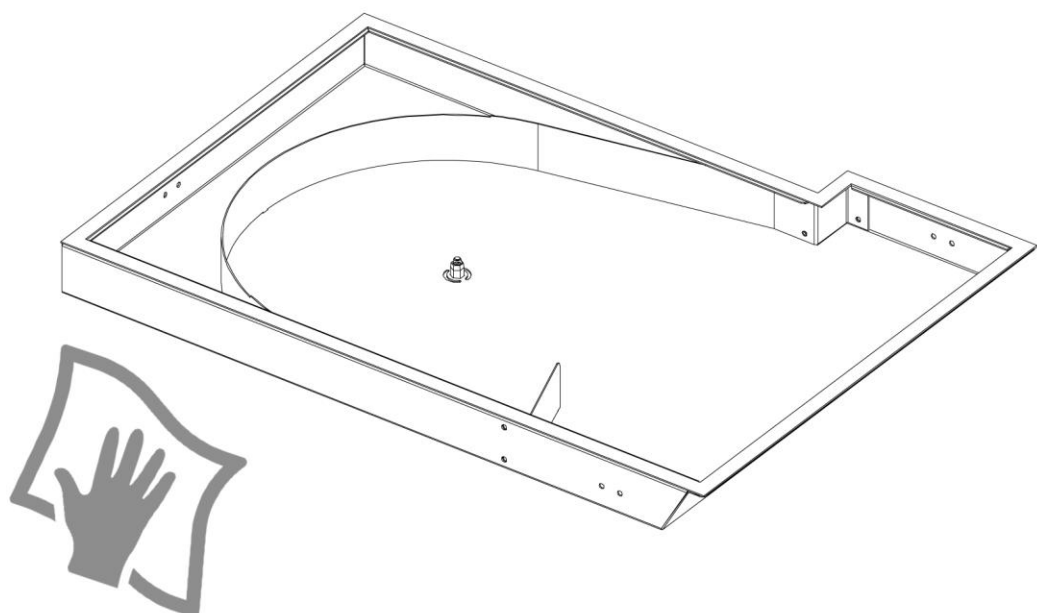


ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА

2



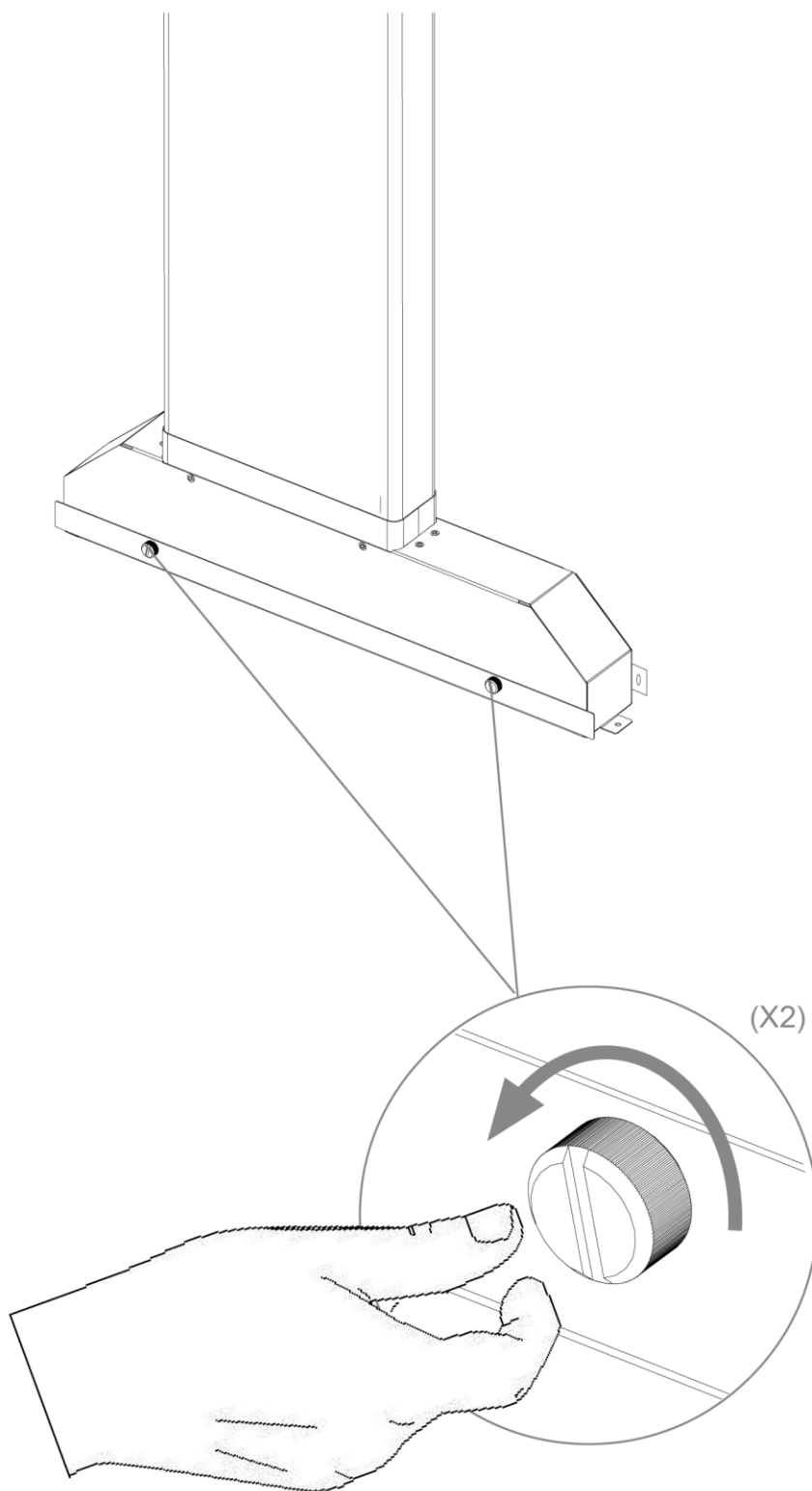
3



FCLR-AE (ОПЦИЯ)

ФИЛЬТР С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОМЫВКИ И ВОССТАНОВЛЕНИЯ

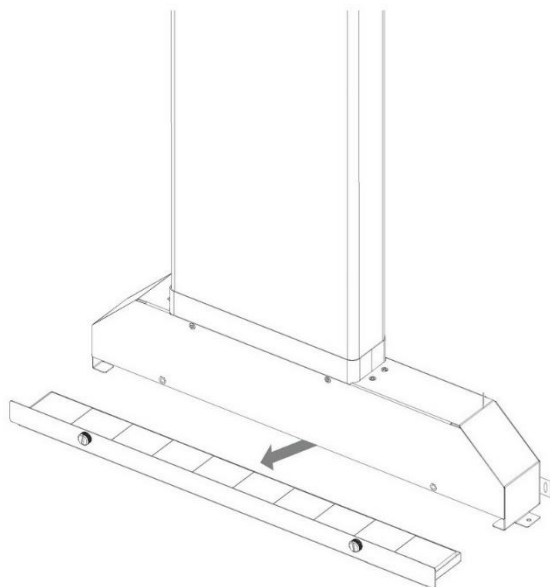
1



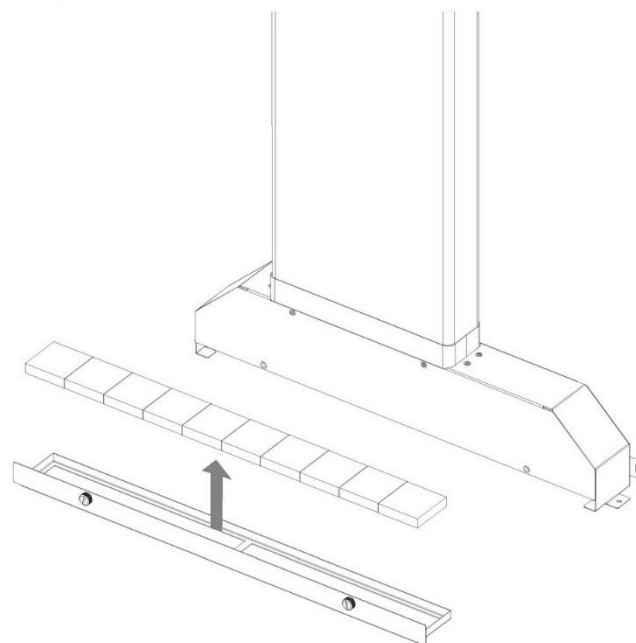
FCLR-AE (ОПЦИЯ)

ФИЛЬТР С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОМЫВКИ И ВОССТАНОВЛЕНИЯ

2



3



Только фильтры



Мойка 65 ~ 70 °C



Духовой шкаф 90 °C 60'



RU- ВОССТАНОВЛЕНИЕ через 90 часов использования или раз в 3 месяца (среднее ежедневное использование 1 ч)

FCLR-AE (ОПЦИЯ)

ФИЛЬТР С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОМЫВКИ И ВОССТАНОВЛЕНИЯ

RU

Мойте угольный фильтр с активированным углем FCLR AE в посудомоечной машине при максимальной температуре с обычным моющим средством. Минимальная температура — 65 °С, максимальная — 70 °С. Рекомендуется мыть фильтры отдельно от другой посуды, чтобы избежать неприятного запаха, образующегося при контакте загрязнений фильтра с кухонной утварью. После мойки высушите фильтры в посудомоечной машине или на открытом воздухе.

В нормальном режиме использования вытяжки после последовательно выполняемых циклов восстановления эффективность угольного фильтра **FCLR AE** по поглощению неприятных запахов ухудшается. **Рекомендуется заменять фильтр через каждые 10 циклов восстановления, 900 часов использования или раз в 2,5 года (среднее ежедневное использование 1 ч).**

Указанный срок службы является ориентировочным, так как на характеристики фильтра влияют различные факторы, среди которых:

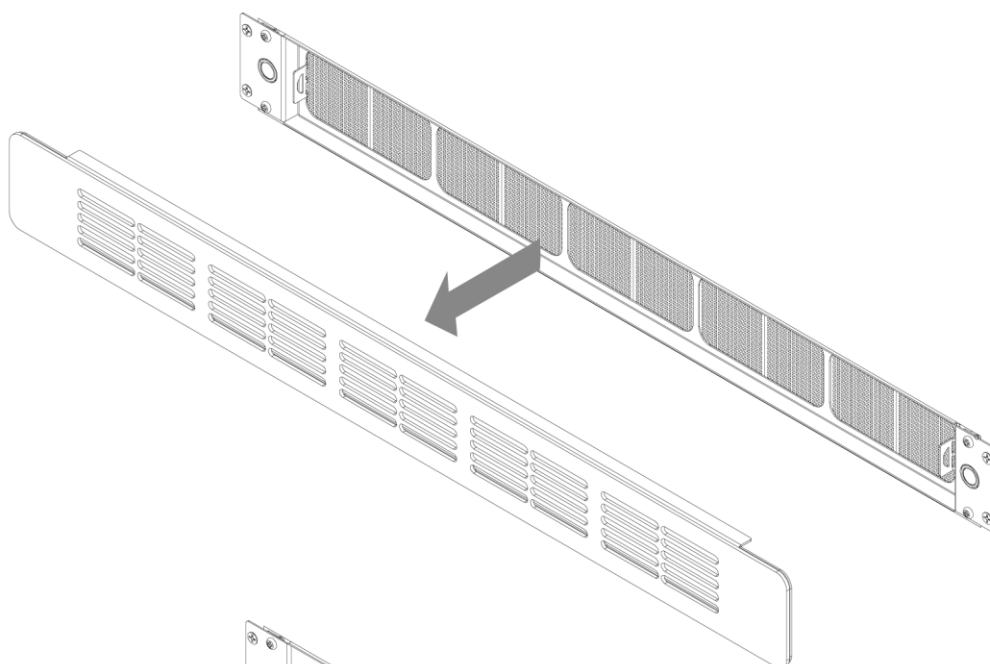
- Тип воздействующих на фильтр загрязнений и их концентрация.
- Продолжительность воздействия.
- Частота и диапазон работы вытяжки.

Это может стать причиной значительного изменения характеристик фильтра даже после его восстановления.

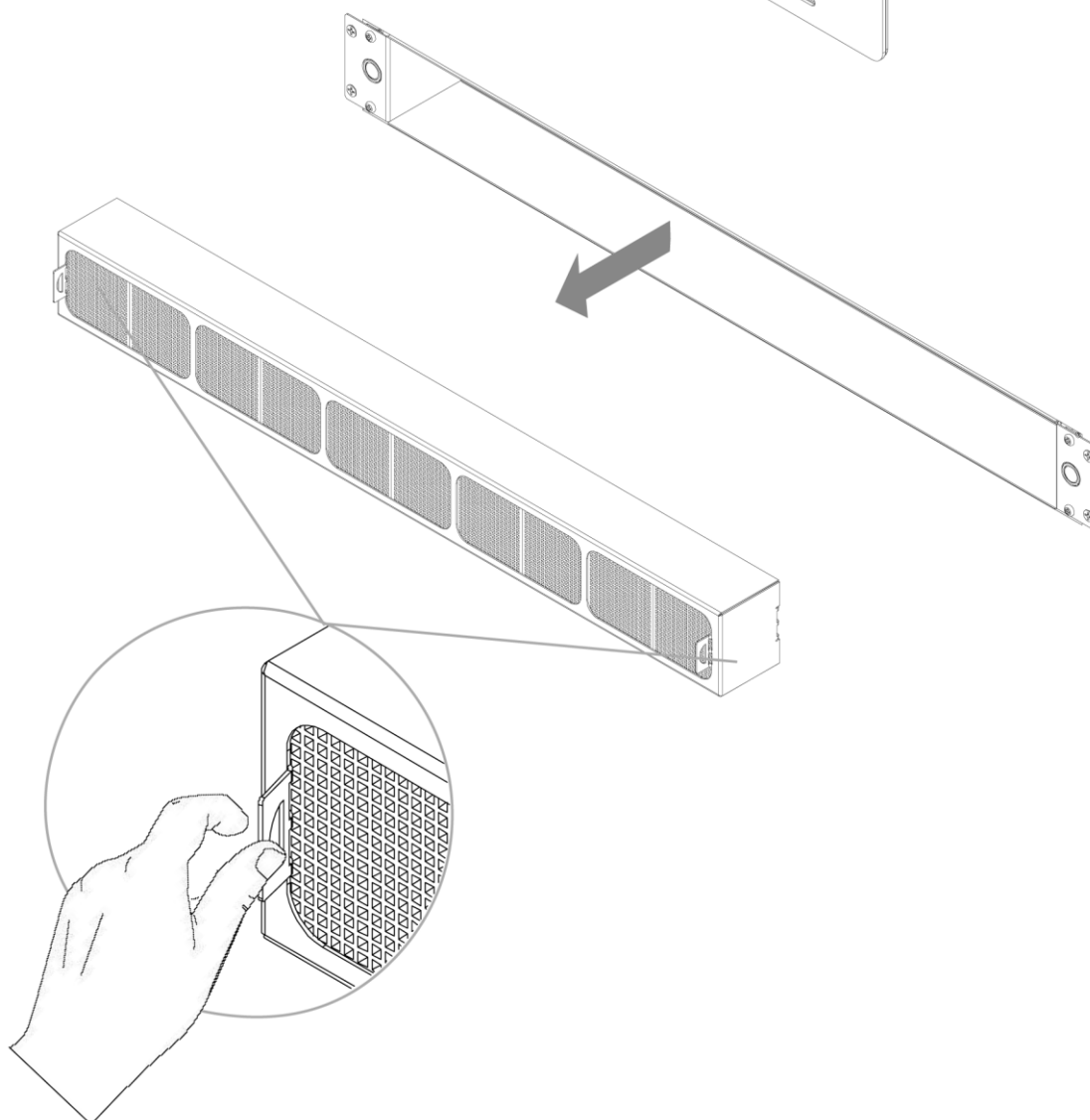
FCCR-AE (ОПЦИЯ)

ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ КЕРАМИЧЕСКИЙ ФИЛЬТР С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ВОССТАНОВЛЕНИЯ.

1



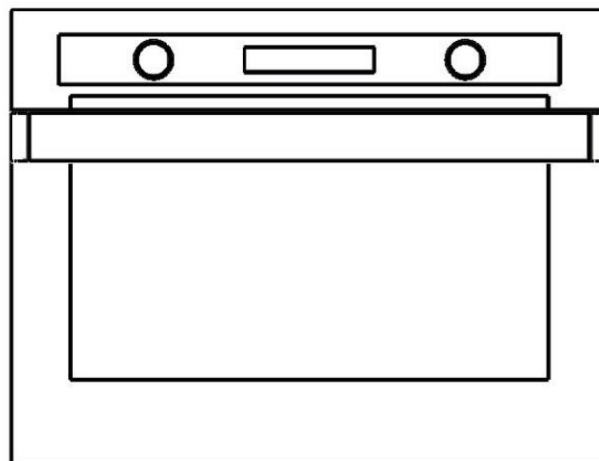
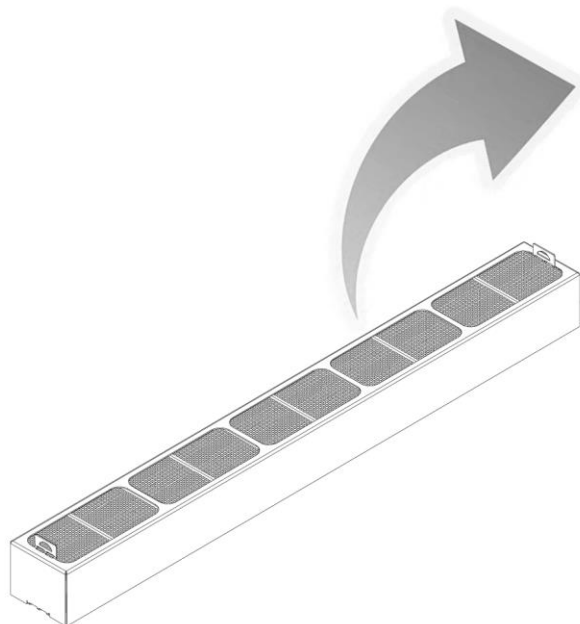
2



FCCR-AE (ОПЦИЯ)

ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ КЕРАМИЧЕСКИЙ ФИЛЬТР С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ВОССТАНОВЛЕНИЯ.

3



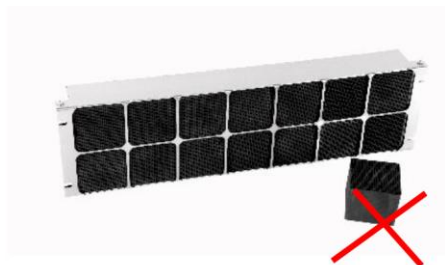
FOUR 180 ∫ C 90í

4

RU- Дождитесь, пока фильтр остынет и высохнет. Далее выполняется восстановление, после которого фильтр готов к использованию.

RU- Не извлекайте фильтрующий элемент из корпуса.

RU- Не мыть и не допускать попадания влаги.



RU- ВОССТАНОВЛЕНИЕ через 90 часов использования или раз в 3 месяца (среднее ежедневное использование 1 ч)

FCCR-AE (опция)

RU - ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ ФИЛЬТРЫ С АКТИВИРОВАННЫМ УГЛЕМ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ВОССТАНОВЛЕНИЯ.



Внимание! Используйте перчатки при обращении с фильтром, так как он содержит компоненты в виде порошка, которые могут быть токсичными. Предотвратите возможность вдыхания таких компонентов или их попадание на продукты.



Внимание! В процессе восстановления в духовом шкафу обращайтесь с компонентами осторожно, так как они очень сильно нагреваются и могут стать причиной ожогов. Перед установкой компонентов дождитесь, когда они охладятся.



ВАЖНО! Запрещено мыть компоненты фильтра в посудомоечной машине, с использованием мыла и др. **Они не должны контактировать с жидкостями, так как в этом случае можно серьезно повредить фильтр.** У фильтра очень долгий срок службы, поскольку его можно многократно восстанавливать **вплоть до тех пор, пока он не потеряет свою форму в результате износа или его будет невозможно восстановить.**

При восстановлении керамического фильтра необходимо вывести запахи/молекулы активированного угля в атмосферу, чтобы восстановить способность фильтра к поглощению. Такой процесс называется десорбцией. В зависимости от типа использования и загрязнений способность к поглощению после каждого цикла восстановления может ухудшаться аналогично эффекту памяти. Как правило, ухудшение начинается через 8–10 циклов. Рассчитанный срок службы фильтров с эффективностью выше 50 % составляет в зависимости от использования примерно 2–3 года. Рекомендуется заменять фильтры через каждые 10 циклов восстановления, 900 часов использования или раз в 2,5 года (среднее ежедневное использование 1 ч).

Из-за выделения неприятного запаха (молекул) рекомендуется проводить восстановление в хорошо проветриваемом помещении. Вход и выход фильтра должны быть свободными, чтобы обеспечить удаление очищенных молекул.

Избегайте попадания на керамические фильтры чистящих средств, растворителей, моющих средств, окислителей, жидкостей и т. д., а также контакта с другими фильтрами.

Не восстанавливайте фильтр, если он может содержать ядовитые, опасные, вредные для окружающей среды или взрывоопасные загрязнители.

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



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE
Otros países
Autres pays / Other countries
www.pando.es/en/after-sales-services/



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

