



Pando
integral**cooking**



Consulte la versión
más actualizada
siempre disponible
en nuestra web.

Please check our latest
version always available at
our website.

Manual de uso e instalación - ES 

Manual de utilização e instalação - PT 

Manuel d'utilisation et d'installation - FR 

User and Installation Manual - EN 



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

PCP-1615

Pando

integral**cooking**

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

Ovens & microwaves
INDUCTION & GAS HOBS
REFRIGERATORS
DISHWASHERS
WINE COOLERS

CALIDAD CERTIFICADA
CERTIFIED QUALITY



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



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



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

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

*El uso de la certificación y de la marca es exclusivo para los modelos marcados con este símbolo en su etiqueta identificativa.
*The use of the certification and marking is exclusive for models marked with this symbol on their identification label.



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.

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

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

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

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

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

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

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

Muchas gracias
El equipo de **Pando**

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

Características técnicas válidas salvo errores tipográficos, omisión o impresión.

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

LAS IMÁGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

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

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

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

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

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



TRATAMIENTO DEL RESIDUO

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

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



ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....	8
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	11
ANTES DEL PRIMER USO	11
LIMPIEZA Y PRIMER CALENTAMIENTO	11
FUNCIONAMIENTO.....	11
• DISPLAY	11
• USO DEL CAJÓN.....	12
• SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA.....	12
• CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	12
• CALENTAMIENTO DE PLATOS	14
• COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA.....	15
• OTROS USOS.....	19
LIMPIEZA Y CUIDADOS	20
• FRONTAL, PANEL DE CONTROL E INTERIOR.....	20
• FRONTALES DE ALUMINIO	20
• FRONTALES DE ACERO INOXIDABLE	20
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	21
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	23
• ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	23
• DIMENSIONES DEL NICHOS	23
• COLOCACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO EN EL MUEBLE.....	24
• CONEXIÓN ELÉCTRICA	24
GARANTÍA.....	26
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	93

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Este aparato cumple con todos los requisitos legales de seguridad pertinentes.

No obstante, un uso inadecuado del aparato puede suponer un riesgo tanto de lesiones personales como de daños materiales.

Antes de instalar y utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones de uso e instalación. En ellas se ofrece información sobre seguridad, funcionamiento y mantenimiento del aparato.

De este modo, evitará el riesgo de accidentes y daños en el aparato.

No permita que los niños tengan acceso al aparato ni a sus mandos. Supervise su uso por parte de personas mayores o con movilidad reducida.

Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para consultarlas y entréguelas a cualquier usuario futuro.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión y la frecuencia se correspondan con los valores indicados en la placa de características.

Cumpla estas indicaciones para evitar el riesgo de daños en el aparato. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.

Este aparato puede conectarse mediante un enchufe y una toma de corriente con fusible. Si desea conectarlo a un interruptor de aislamiento, o si el aparato se suministra sin enchufe, debe ser instalado y conectado por una persona debidamente cualificada y competente, en estricto cumplimiento de la normativa de seguridad local y nacional. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una instalación o conexión incorrectas.

La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse cuando

exista continuidad completa entre el aparato y un sistema de puesta a tierra eficaz que cumpla con la normativa de seguridad local y nacional. Es de suma importancia que se cumpla este requisito básico de seguridad y que se compruebe periódicamente; en caso de duda, el sistema eléctrico de la vivienda debe ser revisado por un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de las consecuencias de un sistema de puesta a tierra inadecuado (p.

ej., descarga eléctrica).

No conecte el electrodoméstico a la red eléctrica mediante un alargador. Los alargadores no garantizan la seguridad necesaria del electrodoméstico (p. ej., peligro de sobrecalentamiento).

Por razones de seguridad, el cajón solo debe utilizarse una vez que haya sido empotrado.

Esto es necesario para garantizar que todos los componentes eléctricos estén protegidos.

No abra nunca la carcasa del electrodoméstico.

La manipulación de las conexiones o componentes eléctricos es muy peligrosa para el usuario y puede provocar fallos de funcionamiento.

Los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación solo deben ser realizados por personas debidamente cualificadas y competentes, de conformidad con las normas de seguridad nacionales y locales, para garantizar la seguridad.

Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no cualificadas podrían resultar peligrosos y el fabricante no se hará responsable de ello. Asegúrese de que el

aparato no reciba corriente eléctrica mientras se realizan trabajos de mantenimiento o reparación.

Mientras el aparato esté en garantía, las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico de servicio autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará invalidada.

Durante los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica. El aparato solo queda completamente aislado de la red eléctrica cuando:

- se extraiga el fusible de la red eléctrica.
- se retira el fusible de rosca (en los países donde sea aplicable).
- se desconecta en el seccionador o en la toma de corriente y se retira el enchufe.

Este electrodoméstico cumple con todos los requisitos legales de seguridad pertinentes. Un uso incorrecto puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Para evitar el riesgo de accidentes y daños en el cajón, debe leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizarlo por pri-

mera vez. Contienen indicaciones importantes sobre la seguridad, el funcionamiento y el cuidado del cajón.

Este aparato está destinado al uso doméstico para calentar platos, fuentes y otra vajilla. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso incorrecto o inadecuado del aparato.

Dependiendo de la temperatura seleccionada y del tiempo de funcionamiento del aparato

se utilice el aparato, el interior del cajón puede alcanzar una temperatura de hasta 80.

La piel de un niño sufre lesiones por calor con mayor facilidad que la de un adulto. Mantenga a los niños alejados del aparato y no les permita jugar con él ni cerca de él. Encender el aparato de forma involuntaria hace que se caliente, con el consiguiente riesgo de lesiones por calor.

¡Este aparato no es un juguete! No permita que los niños accedan al cajón ni a sus mandos. Supervise su uso por parte de personas mayores o con movilidad reducida.

No utilices el aparato para recalentar, cocinar o mantener calientes alimentos y bebidas, ya que

la humedad de estos podría provocar daños por corrosión en el cajón.

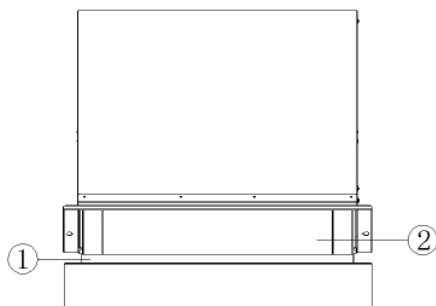
No te sientes ni te apoyes en el cajón abierto. Esto puede dañar las guías telescópicas. El cajón tiene una capacidad de carga máxima de 25 kg.

No guarde en el cajón calentador ningún recipiente de plástico, papel de aluminio ni envoltorios de uso doméstico, ni ningún objeto inflamable. Podrían derretirse o incendiarse cuando el aparato esté encendido.

No utilice el aparato para calentar la habitación. Debido a las altas temperaturas que irradia, los objetos cercanos al aparato podrían incendiarse.

No utilice un limpiador a vapor para limpiar este electrodoméstico. El vapor podría llegar a los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito. El vapor a presión también podría causar daños permanentes en la superficie y en otros componentes, de los que el fabricante no se hace responsable.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Panel de control
2. Cajón calentaplatos

ANTES DEL PRIMER USO

LIMPIEZA Y PRIMER CALENTAMIENTO

1. Limpia el electrodoméstico únicamente con un paño húmedo y, a continuación, sécalo con un paño suave.
2. A continuación, calienta el cajón vacío durante al menos dos horas.
3. Pulse el botón de encendido.
4. Pulsa el botón «Menú» hasta que se ilumine.
5. Pulse el botón «Temperatura» hasta que se ilumine el indicador de la temperatura correcta.
6. Pulsa el botón «Duración» hasta que se ilumine la luz «2 h»;

7. Cierra el cajón.

Dos horas más tarde, el cajón se cerrará automáticamente.

Es importante asegurarse de que la habitación esté bien ventilada.

Los componentes metálicos tienen un recubrimiento protector que puede desprender un ligero olor al calentarse por primera vez.

El olor y cualquier vapor se disiparán al cabo de poco tiempo. Esto no indica que haya una conexión defectuosa ni un fallo en el aparato.

FUNCIONAMIENTO

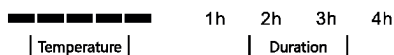
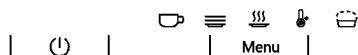
Utilice siempre guantes resistentes al calor para sacar la vajilla caliente del cajón.

La capacidad de carga del aparato, independientemente de su altura, es de 25 kg como máximo.

DISPLAY

Presione la superficie del cajón. Se abrirá automáticamente.

ICONO	SIGNIFICADO
	Sensor de encendido/apagado
Menú	Selección de funciones
	Calentador de tazas



	Placa calefactora
	Conservación de alimentos
	Cocción a baja temperatura
	Fermentación
Temperatura	Selección de temperatura
	Visualización de la temperatura
Duración (1 h, 2 h, 3 h, 4 h)	Ajuste del tiempo

USO DEL CAJÓN

El botón de encendido/apagado debe mantenerse limpio. La presencia de grasa o líquido en el botón puede provocar un fallo o una activación eléctrica accidental.

1. Abra el cajón.
2. Pulsa el botón táctil.
3. Pulsa el botón «Menú» hasta que se ilumine el indicador de la función deseada.
4. Pulsa el botón «Temperatura» hasta que se ilumine el indicador de la temperatura deseada.
5. Pulsa el botón «Duración» hasta que

se ilumine el indicador del tiempo deseado.

6. Cierra el cajón.

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

Cada función tiene su propio rango de temperatura. La temperatura recomendada de fábrica aparece en negrita. Pulsa el botón «Temperatura» para cambiar la temperatura en incrementos de 5 °C.

La próxima vez se activará automáticamente al iniciar el programa con la temperatura seleccionada y se mostrará en la pantalla. (Excepto en el modo de cocción a baja temperatura).

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Esta función sirve únicamente para mantener calientes los alimentos recién cocinados, no para calentar alimentos que ya se han enfriado.

1. Selecciona la función.
2. Selecciona el tiempo.
3. Cuando se haya calentado, coloque los platos vacíos en el cajón.
4. Precalienta el horno durante 15 minutos para garantizar que alcance la temperatura adecuada. Precalienta

NIVEL	TEMPERATURA (°C)				
	40	60	65	65	30
	45	65	70	70	/
	50	70	75	75	/
	55	75	80	80	/
	60	80	85	85	/

también un plato hondo al mismo tiempo. Utiliza guantes aislantes para sacar el plato precalentado y añade la comida recién cocinada.

5. A continuación, coloque el plato en el cajón, con cuidado de que no entre líquido en el interior del aparato.

AVISO

Para garantizar la mejor calidad de los alimentos, ten en cuenta lo siguiente:

- No es necesario mantener crujientes los alimentos asados o fritos. Este tipo de alimentos debe prepararse a una temperatura más alta para conservar el calor.
- Utilice la tapa adecuada o papel de aluminio resistente al calor para cubrir los alimentos con mayor contenido de líquido y humedad, a fin de evitar la evaporación del agua y la condensación en los platos
- Para evitar desbordamientos, no llene demasiado el plato.
- Cocine los alimentos a una temperatura ligeramente superior a la de mantenimiento del calor. Utilice platos precalentados para mantener la comida caliente.
- Los alimentos pierden nutrientes al cocinarse, y el mantenimiento del calor provoca una mayor pérdida de nutrientes. Cuanto más tiempo se mantengan calientes, mayor será la pérdida de nutrientes.
- Al abrir o cerrar el cajón, no lo haga con demasiada fuerza; de lo contrario, la sopa podría derramarse y salpicar por las rejillas de ventilación.
- Si se abre y se cierra el cajón con demasiada frecuencia, puede verse afectado el efecto de conservación del calor de los alimentos.

■ CONFIGURACIÓN

ALIMENTOS	UTENSILIOS DE REPOSTERÍA	SELLO	TEMPERATURA
filete, fino	platillo	no	■ □ □ □ □
gratinado	sartén	sí	□ □ □ ■ □
comida al horno	platillo	sí	□ □ ■ □ □
clase de cazuela	cuenco, cacerola	sí	□ □ □ ■ □
pastel de pescado	sartén	no	□ □ □ □ ■
caldo	cuenco, cacerola	sí	□ □ □ ■ □
sopa de verduras	cuenco, cacerola	sí	□ □ □ ■ □
cocinar a fuego lento para la clase	cuenco, cacerola	sí	□ □ □ ■ □
puré de patatas	cuenco, cacerola	sí	□ □ ■ □ □
clase alimentaria	platillo	sí	□ □ □ ■ □
patatas al horno con piel	platillo, cuenco, cazuela	sí	□ □ ■ □ □

ALIMENTOS	UTENSILIOS DE REPOSTERÍA	SELLO	TEMPERATURA
comida con pan rallado	plato	no	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
tortitas	platillo	no	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
pizza	platillo	no	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
patatas asadas sin piel	cuenco, cacerola	sí	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
salsa	cuenco, cacerola	sí	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
comidas y aperitivos	platillo	no	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
rebanada de pan	-	no	☒ ☐ ☐ ☐ ☐
panecillo	-	no	☒ ☐ ☐ ☐ ☐

CALENTAMIENTO DE PLATOS

AVISO

- Los platos deben colocarse uno al lado del otro dentro del aparato. Los platos apilados tardan más en calentarse que los colocados por separado. Si desea apilarlos, coloque los platos en la parte delantera del calentador.
- No apiles platos voluminosos en la zona de ventilación, ya que esto bloquearía el flujo de aire caliente y provocaría un calentamiento desigual de la vajilla.
- En el caso de tazas y vasos de porcelana, selecciona la función para asegurarte de que no se supere la temperatura máxima (65 °C).
- La vajilla calentada se enfriará rápidamente. Sácala cuando vayas a utilizarla.

■ TIEMPO DE CALENTAMIENTO

El tiempo de calentamiento depende de varios factores:

- el material y el grosor de la vajilla

- el número de piezas de vajilla
- la disposición de los platos
- el ajuste de temperatura

Por lo tanto, no es posible determinar el tiempo con exactitud. No obstante, a modo de referencia, se ofrece la siguiente información:

En el caso de:

- seis juegos de vajilla para comida occidental según la norma internacional, el tiempo de calentamiento uniforme es de 30 a 35 minutos.
- 12 juegos de vajilla de estilo occidental según la norma internacional, con un tiempo de calentamiento uniforme de 40-45 minutos.

A medida que lo utilice, irá comprendiendo poco a poco qué juego se adapta mejor a sus necesidades.

■ CAPACIDAD

La capacidad máxima de carga del cajón es de 25 kg. Evita sobrecargar el equipo de horneado.

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

La cocción de la carne a baja temperatura durante un tiempo prolongado es una técnica culinaria; el uso de este método moderado permite reducir la pérdida de jugos y mantener la carne fresca y jugosa. Este método de cocción es especialmente adecuado para piezas grandes de carne. La calidad de la carne es muy importante para el resultado de la cocción.

Para mayor precisión, recomendamos utilizar un termómetro profesional de alimentos para medir la temperatura interna.

■ TEMPERATURA INTERNA

Al cocinar alimentos en un horno, la temperatura interna debe alcanzar los 70 °C. No es adecuado cocinar carne en un horno si la temperatura no supera los 70 °C. Según las lecturas de la temperatura interna, se puede observar la temperatura de cocción en el centro de la carne. Cuanto más baja sea la temperatura interna, más tierna quedará la carne:

- 45-50 °C = poco hecho
- 55-60 °C = al punto
- 65 °C = muy hecho

■ TIEMPO DE COCCIÓN

El tiempo de cocción depende del tamaño de la carne y oscila entre 1 y 6 horas.

Selecciona una temperatura superior a la indicada para aumentar el tiempo de precalentamiento en 15 minutos.

Por ejemplo: si selecciona una duración de 1 hora, el tiempo de funcionamiento real será de 1 hora y 15 minutos.

AVISO

- Deje reposar la carne unos minutos; así tendrá mejor sabor.
- La calidad de la carne es muy impor-

tante para el resultado de la cocción.

- Los trozos deben estar a temperatura ambiente. Deben sacarse del frigorífico con una hora de antelación

antes de sacarlas del frigorífico para cocinarlas.

- Cocina la carne en el horno para que se dore uniformemente por todos los lados.

■ PASOS

- Seleccione la función . El horno se precalentará automáticamente durante 15 minutos, según la temperatura y el tiempo preestablecidos para la operación, por ejemplo, a 85 °C durante 4 horas (ajuste para lomo de vacuno al punto, 1 kilogramo, de unos 3 cm de grosor). Una vez que el horno se haya precalentado, la carne se cocinará de manera uniforme.
- Coloca la carne en la bandeja caliente.
- Introduzca la bandeja en el cajón. Si desea utilizar un termómetro para alimentos: inserte la punta del termómetro en el centro de la carne. Asegúrese de que el termómetro no entre en contacto con el hueso ni con la capa de grasa, ya que de lo contrario se producirán errores en la lectura. Si desea utilizar otros ajustes de cocción, consulte la tabla.
- Seleccione la función de cocción a baja temperatura.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Seleccione la duración deseada.

■ AVISO

- Las porciones se pueden sacar directamente del horno.
- Gracias a la cocción a baja temperatura, la temperatura interna de la carne se mantiene dentro de los límites de seguridad de la bandeja de horno, hasta que se sirva en la mesa. Esto

no afectará al resultado.

- Coloca la carne en una fuente precalentada sobre la mesa para evitar que se enfríe demasiado rápido.

■ PROGRAMAS RECOMENDADOS PARA LA COCCIÓN DE CARNE

TERNERAS

Poco hecha: 45-50 °C

Al punto: 55-60 °C

Bien hecha: 65 °C

CARNE DE AVE

Al punto: 65 °C

Bien hecho: 70 °C

CARNE DE CERDO Y CORDERO

Al punto: 60 °C

Bien hecho: 65 °C

OTRAS CARNES

Punto medio: 60 °C

Muy hecho: 65-70 °C

CARNE	TIEMPO DE COCCIÓN (min)	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA PRECONFIGURADA
filete de ternera 1200 g	4-6 6-8 8	45-50 55-60 65	105-135 160-190 195-225	
filete de ternera de 600 g	4-6 6-8 8	45-50 55-60 65	90-120 130-155 160-190	
filete de ternera de 3-4 cm de grosor	1 minuto cada una 1-2 min cada uno 2 min cada uno	45-50 55-60 65	40-50 60-80 90-110	
lomo de ternera 400 g	4-6 6 8	45-50 55-60 65	90-120 120-145 145-175	
lomo de ternera 600 g	4 6-8 8	45-50 55-60 65	115-135 150-180 225-255	

CARNE	TIEMPO DE COCCIÓN (min)	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA PRECONFIGURADA
lomo de ternera 1500 g	8 8-10 12	45-50 55-60 65	120-150 250-280 300-330	
filete de cadera de 180 g	1 min cada una 1-2 min cada uno 2 min cada uno	45-50 55-60 65	50-60 80-90 120-140	
filete de ternera 1200 g	5 6 6-7	45-50 55-60 65	115-145 150-180 155-185	
cubitos de ternera de 2 cm de grosor, 160 h	1 min cada uno 1-2 min cada uno 2 min cada uno	45-50 55-60 65	35-50 60-80 75-90	
350 g de pechuga de pato	5-6	65 70	45-65 80-95	
pechuga de pollo 160 g	2-3 min cada una	70	45-60	
250 g de pechuga de pollo	2-3 min cada una	70	60-80	
pechuga de pavo 800 g	6-8	70	150-180	
filete de cerdo 350 g	5-6	60 65	90-110 120-140	
700 g de muslo deshuesado	6-8	65	180-200	
de carne de muslo deshuesada 1500 g	8	65	195-225	
de lomo 700 g	6-8	65	180-210	
de lomo 1500 g	8-10	65	210-240	

CARNE	TIEMPO DE COCCIÓN (min)	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA PRECONFIGURADA
costillas de cerdo de 3-4 cm de grosor	2 min cada una 2-3 min cada una	60 65	75-95 100-120	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
rollito de cerdo de 150 g y 0,5 cm de grosor	4-6	65	150-180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
costillas	4-6 min cada una	65	165-195	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
chuleta de cordero de 170 g	3 4	60 65	90-110 110-130	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
chuleta de cordero de 400 g	3-4 4-6	60 65	100-130 120-150	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
lomo de oveja deshuesado 600 g	3 6	60 65	90-120 130-160	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
1200 g de pierna de cordero deshuesada	8-10	65	330-360	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
de carne de ciervo de 3-4 cm de grosor	1-2 min cada una 2 min cada uno	60 65	80-100 110-140	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
lomo de ciervo 800 g	5-6 6-8	60 65	120-135 150-165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
lomo de corzo 800 g	4 6	60 65	120-135 150-165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
lomo de conejo 250 g	5-7	65	210-230	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
jabalí asado 600 g	6-8	70	190-220	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

OTROS USOS

TIPO	ENVASE	SELLO	TEMPERA- TURA	TEMPERA- TURA	TEMPERA- TURA	TIEM- PO (min)
Descon- gelar las bayas	bol/plato	no	■ □ □ □ □			12:50
gelatina derretida	bol	no	□ □ □ □ ■			12:15
masa fer- mentada	bol	sí			■ □ □ □ □	12:30
prepara- ción de yogur	recipiente con tapa			□ ■ □ □ □		5:00
derretir chocolate	bol	no	□ □ □ □ ■			12:20
Descon- gelar verduras congeladas	bol	no	□ □ ■ □ □			1:00

LIMPIEZA Y CUIDADOS

FRONTAL, PANEL DE CONTROL E INTERIOR

- Todas las superficies y mandos deben limpiarse con agua tibia y un poco de detergente líquido, aplicándolo con una esponja o un paño suave.
- Seque las superficies con un paño suave.
- Deje que el electrodoméstico se enfríe hasta alcanzar una temperatura segura antes de limpiarlo.

Para evitar el riesgo de arañazos y daños en la superficie de los electrodomésticos con frente de cristal, acero inoxidable y aluminio, preste especial atención a las siguientes instrucciones de limpieza.

FRONTALES DE ALUMINIO

Visualmente, el aluminio se ve afectado por la forma en que incide la luz sobre él, por el entorno que lo rodea y por el ángulo desde el que se observa.

Las superficies y los mandos de aluminio pueden sufrir decoloración o daños si se deja la suciedad sobre ellos durante demasiado tiempo. Elimina cualquier resto de suciedad inmediatamente.

El frente del electrodoméstico es susceptible de sufrir arañazos y abrasiones.

Evite:

- productos de limpieza que contengan sosa, ácidos o cloruros.
- productos de limpieza abrasivos, como los limpiadores en polvo y en crema.
- esponjas abrasivas, p. ej., estropajos o esponjas que se hayan utilizado previamente con productos de limpie-

za abrasivos.

- limpiadores para acero inoxidable.
- productos de limpieza que contengan descalcificantes.
- Detergente para lavavajillas.
- Sprays para hornos.

FRONTALES DE ACERO INOXIDABLE

El frente del electrodoméstico es susceptible de sufrir arañazos y abrasiones. Las superficies de acero inoxidable pueden limpiarse con un producto de limpieza no abrasivo específico para este material.

No utilice productos de limpieza para acero inoxidable en los mandos.

Evite:

- productos de limpieza que contengan sosa, ácidos o cloruros.
- productos de limpieza abrasivos, como los limpiadores en polvo y en crema.
- esponjas abrasivas, por ejemplo, estropajos o esponjas que se hayan utilizado anteriormente con productos de limpieza abrasivos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los trabajos de instalación y reparación de los componentes eléctricos de este electrodoméstico solo deben ser realizados por una persona debidamente cualificada y competente, de conformidad con la normativa de seguridad local y nacional. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no cualificadas podrían resultar peligrosos. El fabricante no se hace responsable de los trabajos no autorizados.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El cajón no calienta.	El electrodoméstico no está bien enchufado o el interruptor de la toma de corriente principal no está en posición de encendido.	Enchufa el electrodoméstico y activa el interruptor de la toma de corriente.
La comida no está lo suficientemente caliente.	No ha seleccionado la función de calentamiento correcta.	Seleccione la función adecuada.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione una temperatura más alta.
	Las rejillas de ventilación están tapadas.	Asegúrate de que el aire circule correctamente.
La comida se está sobrecalentando.	No has seleccionado la función de calentamiento correcta.	Seleccione la función adecuada.
	La temperatura seleccionada es demasiado alta.	Selecciona un ajuste de temperatura más bajo.
La vajilla no está lo suficientemente caliente.	No ha seleccionado la función de calentamiento correcta.	Seleccione la función adecuada.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione una temperatura más alta.
	Las rejillas de ventilación están tapadas.	Asegúrate de que el aire circule correctamente.
	El tiempo de calentamiento de la vajilla no es suficiente.	Espere hasta que la vajilla alcance la temperatura deseada.
La vajilla se está sobrecalentando.	No ha seleccionado la función de calentamiento correcta.	Seleccione la función adecuada.
	La temperatura seleccionada es demasiado alta.	Seleccione un ajuste de temperatura más bajo.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El cajón hace ruido.	No se trata de un fallo de funcionamiento. El ruido lo produce el ventilador, que distribuye el calor de manera uniforme por todo el cajón.	

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

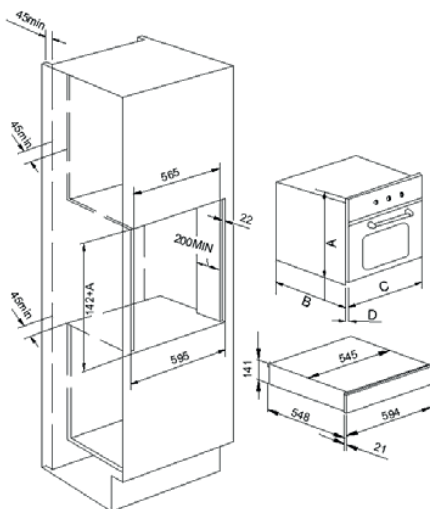
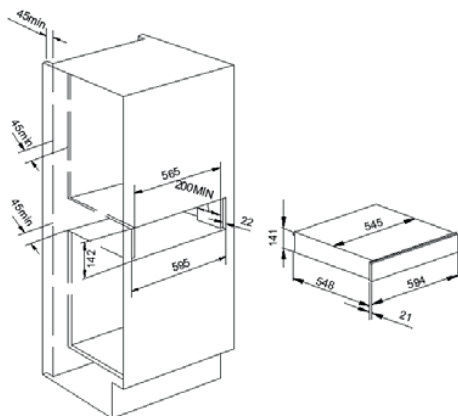
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de conectar el electrodoméstico a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión y la frecuencia se correspondan con los valores indicados en la placa de características. Es imprescindible respetar estos datos para evitar el riesgo de daños en el electrodoméstico. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
- La toma de corriente y el interruptor de encendido y apagado deben quedar fácilmente accesibles una vez empotrado el aparato.
- El calentador de platos solo puede empotrarse junto con los electrodomésticos que el fabricante haya indicado como compatibles. El fabricante no puede garantizar un funcionamiento sin problemas si el aparato se utiliza junto con otros electrodomésticos distintos de los indicados por el fabricante como compatibles.

- Al empotrar el calentador de platos junto con otro electrodoméstico adecuado, el calentador de platos debe instalarse por encima de un estante intermedio fijo en el mueble, para garantizar que este pueda soportar tanto su peso como el del otro electrodoméstico.
- Dado que el electrodoméstico combinado se coloca directamente sobre el calentador de platos una vez empotrado, no es necesario un estante intermedio entre ambos aparatos.
- Al empotrar el aparato combinado, es imprescindible seguir las instrucciones que figuran en el manual de uso e instalación suministrado con el mismo.

DIMENSIONES DEL NICHOS

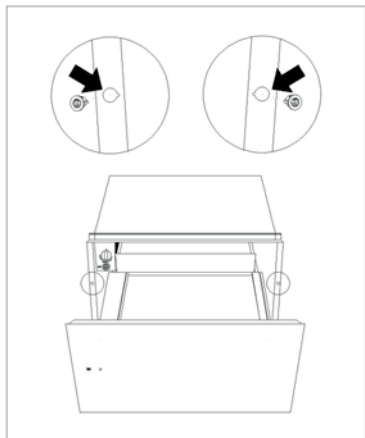
Existen dos cajones calentadores de platos diferentes que varían en altura. Las dimensiones de empotramiento del calentador de platos deben sumarse a las del electrodoméstico combinado para determinar el tamaño de nicho necesario. Todas las dimensiones de este manual de



instrucciones se indican en mm.

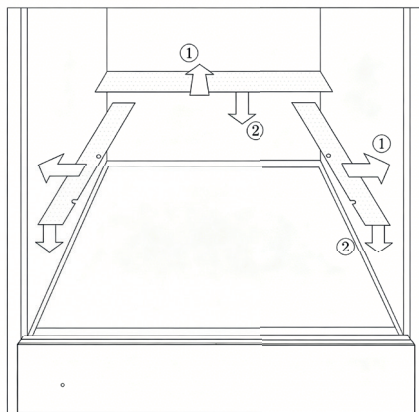
COLOCACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO EN EL MUEBLE

1. Introduzca el electrodoméstico en el mueble hasta la banda de vapor y alinéelo.



2. Asegúrese de que el mueble esté alineado en ángulo recto.
3. Abra el cajón y utilice los 2 tornillos suministrados para fijar el electrodoméstico a las paredes laterales del mueble.
4. El electrodoméstico se suministra con tres embellecedores metálicos que tienen una cara adhesiva en la parte inferior. Estos embellecedores deben pegarse al cajón de manera que sellen cualquier hueco entre el mueble y el electrodoméstico. Cualquier espacio de aire que se cree actúa como aislamiento adicional y ayuda a evitar la pérdida de calor.
5. Retire con cuidado la lámina protectora de la parte inferior de cada embellecedor.
6. A continuación, coloque los embellecedores tal y como se muestra en la

ilustración, de modo que queden a ras con las paredes laterales y la pared trasera del mueble, y péguelos al calentador de platos. Si el mueble no tiene pared trasera, no es necesario utilizar el tercer embellecedor.



Para garantizar una ventilación adecuada, es necesario retirar el panel trasero del armario. Es preferible instalar el cajón calentador de forma que descansa sobre dos listones de madera. Si el cajón calentador descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45 x 560 mm.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Todos los trabajos eléctricos deben ser realizados únicamente por una persona debidamente cualificada y competente, de estricta conformidad con la normativa de seguridad nacional y local.

El aparato se suministra con un cable de alimentación y un enchufe para su conexión a una red eléctrica de 230-240 V.

La tensión, la carga nominal y la potencia nominal del enchufe figuran en la placa de características. Asegúrese de que

estos datos coincidan con la red eléctrica doméstica.

La conexión debe realizarse a través de una toma de corriente con interruptor a la que se pueda acceder fácilmente tras la instalación. Para mayor seguridad, se recomienda instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente de disparo de 30 mA. No lo conecte mediante un alargador.

¡ADVERTENCIA! Este aparato debe estar conectado a tierra.

¡IMPORTANTE! Los cables del cable de alimentación están codificados por colores según el siguiente código:

Verde/amarillo = toma de tierra

Azul = neutro

Marrón = fase

Dado que es posible que los colores de los cables del cable de alimentación de este aparato no coincidan con las marcas de color que identifican los bornes de su enchufe, proceda de la siguiente manera cuando sea necesario cambiar el enchufe:

- El cable de color verde y amarillo debe conectarse al borne del enchufe marcado con la letra E, con el símbolo de tierra o de color verde o verde y amarillo.
- El cable de color azul debe conectarse al borne marcado con la letra N o de color negro.
- El cable de color marrón debe conectarse al borne marcado con la letra A o de color rojo.

CERTIFICADO GARANTÍA PANDO

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

CONDICIONES GARANTÍA PANDO

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

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

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO

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

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos del producto, puesta en marcha y explicación de uso.
- No conformidad, averías o desperfectos ocasionados por no seguir las normas, recomendaciones, instrucciones de seguridad, de uso, de instalación y mantenimiento contenidos en los manuales del producto.
- No conformidad, averías o desperfectos producidos por transportes, traslados o mudanzas y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa, o a la marca Pando.
- Cuando el aparato se destine a un uso comercial, profesional o similar y no doméstico, o que se use con otros productos de índole profesional o similar. (El producto está diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico).
- Golpes, abolladuras, ralladuras o rozaduras, cristales rotos, y daños por presencia o muestras de esta, en el interior o exterior del producto de cuerpos extraños ajenos a este, como insectos, roedores, arena, líquidos, objetos metálicos...
- Daños de carácter estético, tales como corrosión, óxido, manchas o alteraciones en el color o tonalidad del producto. Estos pueden ser ocasionados por factores externos como: Exposición prolongada o sin protección a fuentes intensas de luz, calor o radiación solar; ubicación del producto en exteriores o ambientes no controlados, expuestos a polvo, lluvia, humedad o brisa marina (salitre), la cual es altamente corrosiva; uso de productos de limpieza inadecuados o no recomendados por el fabricante, incluyendo el contacto, directo o en estado gaseoso, con agentes corrosivos. Acumulación de suciedad, residuos de cal del agua u otros depósitos que no hayan sido retirados mediante un mantenimiento regular y adecuado.
- No conformidad, averías o desperfectos producidos por anomalías del suministro o instalación eléctrica, depósitos de cal del agua, causas fortuitas naturales de origen atmosférico o geológicos como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, vandalismo...
- No disponer de un fácil y seguro acceso a la desinstalación o manipulación del producto del mobiliario o lugar de la instalación, al igual que acceso a las conexiones de corriente o que los elementos del mobiliario impidan al técnico su fácil y segura extracción, en estos supuestos el consumidor será responsable total de disponer y facilitar que el aparato sea seguro y fácilmente accesible, asumiendo este los gastos de mano de obra y desplazamiento derivados del Servicio Técnico Autorizado Pando o instalador si ha de proceder este.
- Trabajos para desmontar, retirar o cambiar el producto requieran manipulaciones o desmontaje de mobiliario como: sacar puertas, ventanas, cajones, zócalos, estantes, cornisas... Se ha de prever fácil y seguro acceso al técnico para la entrada y salida del producto a la vivienda y al lugar de ubicación, caso contrario es responsabilidad del consumidor correr con los gastos para acceso.
- Daños en mobiliario o elementos externos al producto que no son adecuados o resistentes a las características de uso de este.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de tres años desde su fecha de fabricación.
- Variaciones estéticas que no excedan el margen de tolerancia establecido por el fabricante (± 3 mm), tales como pequeños desalineamientos en puertas, frentes o elementos similares.
- No conformidades derivadas por inadecuada instalación de la placa de inducción, como falta de toma a tierra, cortar y manipular el cable alimentación o el uso de componentes o accesorios no originales Pando.
- Elementos y accesorios de uso y desgaste natural, como filtros, conductos y juntas.
- Daños en el producto o mal funcionamiento ocasionados por una ventilación ausente o deficiente, no acorde a lo indicado en el manual de instalación.
- Daños ocasionados en elementos externos al producto debido a un uso o mantenimiento inadecuado, en incumplimiento de las instrucciones especificadas en el manual del usuario del producto.

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

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

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

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

AS IMAGENS MOSTRADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO CONTRATUAIS.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Muito obrigado
A equipa **Pando**

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

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

RECOLHA DE ELECTRODOMÉSTICOS



TRATAMENTO DE RESÍDUOS

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

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA	31
DESCRIÇÃO DO APARELHO.....	34
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	34
• LIMPEZA E PRIMEIRO AQUECIMENTO.....	34
FUNCIONAMENTO.....	34
• COMANDOS	34
• UTILIZAÇÃO DA GAVETA.....	35
• SELEÇÃO DE UMA TEMPERATURA	35
• CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	35
• AQUECIMENTO DOS PRATOS.....	37
• COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA.....	38
• OUTROS USOS	42
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	43
• FRENTE DO APARELHO, PAINEL DE CONTROLO E INTERIOR	43
• FRENTES DE ALUMÍNIO.....	43
• FRENTES EM AÇO INOXIDÁVEL	43
GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	44
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	45
• AVISOS DE SEGURANÇA.....	45
• DIMENSÕES DO NICHOS	45
• POSICIONAMENTO DO APARELHO NO MÓVEL	46
• LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	46
GARANTIA.....	48
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	93

AVISOS DE SEGURANÇA

Este aparelho cumpre todos os requisitos legais de segurança aplicáveis.

No entanto, a utilização inadequada do aparelho pode representar um risco tanto de lesões pessoais como de danos materiais.

Antes de instalar e utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente as instruções de utilização e instalação. Estas fornecem informações sobre segurança, funcionamento e manutenção do aparelho.

Desta forma, evitará o risco de acidentes e danos no aparelho.

Não permita que as crianças tenham acesso ao aparelho ou aos seus comandos. Supervisione a sua utilização por pessoas idosas ou com mobilidade reduzida.

Guarde estas instruções num local seguro para consulta futura e entregue-as a qualquer futuro utilizador.

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, certifique-se de que a tensão e a frequência correspondem aos valores indicados na placa de identificação.

Cumpra estas instruções para evitar o risco de danos no aparelho. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

Este aparelho pode ser ligado através de uma ficha e de uma tomada com fusível. Se pretender ligá-lo a um interruptor de isolamento, ou se o aparelho for fornecido sem ficha, a instalação e ligação devem ser efetuadas por uma pessoa devidamente qualificada e competente, em estrita conformidade com os regulamentos de segurança locais e nacionais. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma instalação ou ligação incorreta.

A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida quando

existir continuidade total entre o aparelho e um sistema de ligação à terra eficaz, que cumpra os regulamentos de segurança locais e nacionais. É da maior importância que este requisito básico de segurança esteja presente e seja testado regularmente e, em caso de dúvida, que o sistema elétrico da habitação seja verificado por um eletricista qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado pelas consequências de um sistema de ligação à terra inadequado (por

exemplo, choque elétrico).

Não ligue o aparelho à rede elétrica através de uma extensão. As extensões não garantem a segurança necessária do aparelho (por exemplo, perigo de sobreaquecimento).

Por razões de segurança, a gaveta só deve ser utilizada após ter sido embutida.

Isto é necessário para garantir que todos os componentes elétricos estejam protegidos.

Nunca abra a caixa do aparelho.

A manipulação das ligações ou componentes elétricos é extremamente perigosa para o utilizador e pode causar avarias de funcionamento.

Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só podem ser realizados por pessoas devidamente qualificadas e competentes, em conformidade com os regulamentos de segurança nacionais e locais, de modo a garantir a segurança.

Reparações e outros trabalhos realizados por pessoas não qualificadas podem ser perigosos, e o fabricante não se responsabiliza por quaisquer consequências.

Certifique-se de que o aparelho não está ligado à corrente durante a realização de trabalhos de manutenção ou reparação.

Enquanto o aparelho estiver na garantia, as reparações só devem ser realizadas por um técnico de assistência autorizado pelo fabricante. Caso contrário, a garantia será invalidada.

Durante os trabalhos de instalação, manutenção e reparação, o aparelho deve ser desligado da rede elétrica. O aparelho só fica completamente isolado da rede elétrica quando:

- o fusível da rede elétrica for retirado.
- o fusível de rosca for removido (nos países onde tal for aplicável).
- for desligado no seccionador ou na tomada de parede e a ficha for retirada.

Este aparelho cumpre todos os requisitos legais de segurança aplicáveis. A utilização incorreta pode causar ferimentos pessoais e danos materiais.

Para evitar o risco de acidentes e danos na gaveta, deve ler atentamente estas instruções de

utilização antes de a utilizar pela primeira vez. Estas contêm notas importantes sobre a segurança, o funcionamento e a manutenção da gaveta.

Este aparelho destina-se a uso doméstico para aquecer pratos, travessas e outros utensílios de mesa. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pela utilização incorreta ou inadequada do aparelho.

Dependendo da temperatura selecionada e do tempo durante o qual o aparelho

estiver a ser utilizado, o interior da gaveta pode atingir uma temperatura de até 80.

A pele de uma criança sofre lesões mais facilmente do que a de um adulto devido ao calor. Mantenha as crianças afastadas do aparelho e não permita que brinquem com ele ou nas suas proximidades. Ligar o aparelho inadvertidamente faz com que este aqueça, com o risco de lesões por queimadura.

Este aparelho não é um brinquedo! Não permita que as crianças tenham acesso à gaveta ou aos seus comandos. Supervisione a sua utilização por pessoas idosas ou com mobilidade reduzida.

Não utilize o aparelho para reaquecer, cozinhar ou manter alimentos e bebidas quentes, uma vez que a humidade presente nos alimentos ou nas bebidas pode causar danos por corrosão na gaveta.

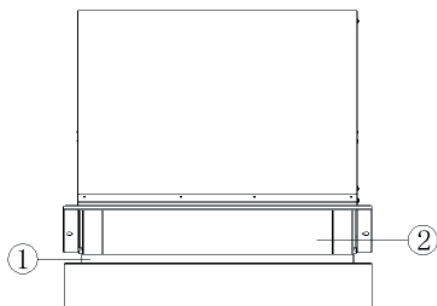
Não se sente nem se apoie na gaveta aberta. Isso pode danificar as calhas telescópicas. A gaveta tem uma capacidade máxima de carga de 25 kg.

Não guarde recipientes de plástico, folhas de alumínio e películas de cozinha, nem quaisquer objetos inflamáveis na gaveta aquecedora. Estes podem derreter ou incendiar-se quando o aparelho estiver ligado.

Não utilize o aparelho para aquecer a divisão. Devido às elevadas temperaturas irradiadas, os objetos próximos do aparelho podem incendiar-se.

Não utilize um limpador a vapor para limpar este aparelho. O vapor pode atingir componentes elétricos e causar um curto-circuito. O vapor pressurizado também pode causar danos permanentes na superfície e noutros componentes, pelos quais o fabricante não se responsabiliza.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Painel de controlo
2. Gaveta de aquecimento

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

LIMPEZA E PRIMEIRO AQUECIMENTO

1. Limpe o aparelho apenas com um pano húmido e, em seguida, seque-o com um pano macio.
2. Em seguida, aqueça a gaveta vazia durante, pelo menos, duas horas.
3. Toque no botão de ligar.
4. Toque no botão «menu» até que a luz acenda.
5. Toque no botão «Temperatura» até que o indicador da temperatura correta acenda.
6. Toque no botão «Duração» até a luz «2h» acender;
7. Feche a gaveta.

Duas horas depois, a gaveta fechará automaticamente.

É importante garantir que a divisão esteja bem ventilada.

Os componentes metálicos têm um revestimento protetor que pode libertar um ligeiro odor quando aquecidos pela primeira vez.

O cheiro e qualquer vapor dissipar-se-ão após pouco tempo. Isto não é indício de uma ligação defeituosa nem de um defeito do aparelho.

FUNCIONAMENTO

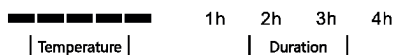
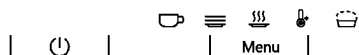
Utilize sempre luvas resistentes ao calor para retirar a louça aquecida da gaveta.

A capacidade de carga do aparelho, independentemente da sua altura, é de, no máximo, 25 kg.

COMANDOS

Pressione a superfície da gaveta. Esta irá abrir-se automaticamente.

ÍCONE	SIGNIFICADO
	Sensor ON/OFF
Menu	Seleção de função
	Aquecimento do copo
	Placa de aquecimento



	Conservação de alimentos
	Cozedura a baixa temperatura
	Fermentação
Temperatura	Seleção da temperatura
	Indicação da temperatura
Duração (1 h, 2 h, 3 h, 4 h)	Definição do tempo

UTILIZAÇÃO DA GAVETA

O botão de ligar/desligar deve ser mantido limpo. A presença de óleo ou líquido no botão pode causar avarias ou provocar a ativação accidental do aparelho.

1. Abra a gaveta.
2. Toque no botão de comando.
3. Toque no botão «menu» até que o indicador da função pretendida acenda.
4. Toque no botão «Temperatura» até que o indicador da temperatura pretendida acenda.
5. Toque no botão «Duração» até que o indicador do tempo pretendido acenda.
6. Feche a gaveta.

SELEÇÃO DE UMA TEMPERATURA

Cada função tem o seu próprio intervalo de temperatura. A temperatura recomendada de fábrica está indicada a negrito. Prima o botão «Temperatura» para alterar a temperatura em incrementos de 5 °C. Da próxima vez, a temperatura selecionada será ativada automaticamente ao iniciar o programa e exibida no ecrã. (Exceto no modo de cozedura a baixa temperatura).

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Esta função destina-se apenas a manter quentes alimentos recém-cozinhados, e não a aquecer alimentos já arrefecidos.

1. Selecione a função.
2. Selecione o tempo.
3. Quando estiverem aquecidos, coloque os pratos vazios na gaveta.
4. Pré-aqueça o forno durante 15 minutos, para garantir que atinge a temperatura necessária. Pré-aqueça um prato côncavo ao mesmo tempo. Utilize luvas térmicas para retirar o prato pré-aquecido e coloque nele os alimentos recém-cozinhados.

NÍVEL	TEMPERATURAS (°C)				
					
 	40	60	65	65	30
  	45	65	70	70	/
   	50	70	75	75	/
    	55	75	80	80	/
    	60	80	85	85	/

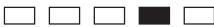
5. Em seguida, coloque o prato na gaveta, tendo o cuidado de não deixar que o líquido entre no interior do aparelho.

AVISO

Para garantir a melhor qualidade dos alimentos, preste atenção ao seguinte:

- Não é necessário manter alimentos assados ou fritos crocantes. Este tipo de alimentos deve ser cozinhado a uma temperatura mais elevada para preservar o calor
- Utilize a tampa adequada ou folha de alumínio resistente ao calor para cobrir alimentos com elevado teor de líquido e humidade, de modo a evitar a evaporação da água e a formação de condensação nos pratos
- Para evitar transbordamentos, não encha demasiado os pratos.
- Para cozinhar os alimentos, utilize uma temperatura mais elevada do que a necessária para a conservação do calor. Utilize pratos pré-aquecidos para servir os alimentos.
- Os nutrientes perdem-se durante a cozedura dos alimentos, e a conservação do calor provoca uma perda adicional de nutrientes. Quanto mais tempo os alimentos forem mantidos quentes, maior será a perda de nutrientes.
- Ao abrir/fechar a gaveta, não o faça com demasiada força, caso contrário a sopa poderá entornar-se e salpicar as aberturas de ventilação.
- Se a gaveta for aberta e fechada com demasiada frequência, poderá comprometer o efeito de conservação do calor dos alimentos.

■ CONFIGURAÇÃO

ALIMENTOS	UTENSÍLIOS DE COZEDURA	CARIMBO	TEMPERATURA
bife, fino	pires	não	
gratinado	frigideira	sim	
comida assada	pires	sim	
caçarola	bacia, panela	sim	
bolinho de peixe	frigideira	não	
caldo	bacia, panela	sim	
sopa de legumes	bacia, panela	sim	
cozinhar em lume brando para a aula	bacia, panela	sim	
puré de batata	bacia, panela	sim	
classe alimentar	pires	sim	
batatas assadas com casca	pires, bacia, panela	sim	
comida com migalhas de pão	prato	não	

ALIMENTOS	UTENSÍLIOS DE COZEDURA	CARIMBO	TEMPERATURA
panquecas	pires	não	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
pizza	pires	não	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
batatas assadas sem casca	bacia, panela	sim	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
molho	bacia, panela	sim	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
refeições lanches	pires	não	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
fatia de pão	-	não	☒ ☐ ☐ ☐ ☐
pão pãozinho	-	não	☒ ☐ ☐ ☐ ☐

AQUECIMENTO DOS PRATOS

AVISO

- Os pratos devem ser colocados lado a lado dentro do aparelho. Os pratos empilhados aquecem mais lentamente do que os colocados separadamente. Se pretender empilhá-los, deve colocar os pratos na parte da frente do aquecedor.
- Não empilhe pratos volumosos na zona de ventilação, caso contrário, isso bloqueará o fluxo de ar quente, o que resultará num aquecimento desigual dos pratos.
- No caso de chávenas e copos de porcelana, selecione a função de forma a garantir que a temperatura não exceda o valor máximo (65 °C).
- Os pratos aquecidos arrefecerão rapidamente. Retire-os quando precisar de os utilizar.

▪ TEMPO DE AQUECIMENTO

O tempo de aquecimento é influenciado por vários fatores:

- o material e a espessura dos utensílios de mesa

- o número de peças de louça
- a disposição dos utensílios de mesa
- a configuração da temperatura

Por conseguinte, não é possível determinar o tempo com precisão. No entanto, eis algumas informações a título de referência:

No caso em questão, é de aproximadamente:

- seis conjuntos de louça para refeições de estilo ocidental, de padrão internacional, o tempo de aquecimento uniforme é de 30 a 35 minutos.
- 12 conjuntos de louça de mesa de estilo ocidental, de padrão internacional, com um tempo de aquecimento uniforme de 40 a 45 minutos.

À medida que for utilizando o aparelho, irá compreender gradualmente qual o conjunto mais adequado às suas necessidades.

▪ CAPACIDADE

A capacidade máxima de carga da gaveta é de 25 kg. Evite sobrecarregar o equipamento de cozedura.

COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA

Cozinhar carne a baixa temperatura durante um longo período de tempo é um método de cozedura; a utilização deste método moderado permite reduzir a perda de suco, mantendo a carne fresca e succulenta.

Este método de cozedura é especialmente adequado para pedaços grandes de carne. A qualidade da carne é muito importante para os resultados da cozedura. Para maior precisão, recomendamos a utilização de um termómetro profissional para alimentos, que permita medir a temperatura no centro da carne.

■ TEMPERATURA NO CENTRO

Ao cozinhar alimentos em equipamentos de cozedura, a temperatura no centro deve atingir 70 °C.

Não é adequado cozinhar carne em equipamentos de cozedura a temperaturas superiores a 70 °C.

De acordo com as leituras da temperatura no centro, é possível verificar a temperatura no centro da carne durante a cozedura. Quanto mais baixa for a temperatura no centro, mais tenra ficará a carne cozinhada:

- 45-50 °C = mal passado
- 55-60 °C = ao ponto
- 65 °C = bem passado

■ TEMPO DE COZEDURA

O tempo de cozedura depende do tamanho da carne, variando entre 1 e 6 horas.

Selecione uma temperatura superior à indicada, tendo em conta um aumento de 15 minutos no tempo de pré-aquecimento. Por exemplo: selecione uma duração de 1 hora; o tempo de funcionamento real será de 1 hora e 15 minutos.

AVISO

- Deixe a carne repousar durante alguns minutos; o sabor fica melhor.
- A qualidade da carne é muito importante para o resultado do cozimento.
 - os pedaços devem estar à temperatura ambiente. Devem ser retirados do frigorífico com 1 hora de antecedência antes de as retirar do frigorífico para cozinhar.
 - Cozinhe a carne no forno de forma a que a superfície fique uniformemente assada.

■ PASSO A PASSO

- Selecione a função . O forno irá pré-aquecer automaticamente durante 15 minutos, de acordo com a temperatura e o tempo predefinidos, por exemplo, a 85 °C durante 4 horas (lombo de vaca, cozedura média, 1 kg, cerca de 3 cm de espessura). Durante o pré-aquecimento do forno, utilize a superfície de cozinha para assar a carne de forma uniforme.
- Coloque a carne na placa aquecida.
- Coloque a placa na gaveta. Se pretender utilizar um termómetro de alimentos: insira o termómetro na carne, posicionando a ponta no centro do pedaço. Certifique-se de que o termómetro não entra em contacto com os ossos ou com a camada de gordura, caso contrário, isso causará erros na leitura. Se pretender utilizar outras configurações de cozedura, consulte a tabela.
- Selecione a função de cozedura a baixa temperatura.
- Selecione a temperatura pretendida.
- Selecione a duração pretendida.

■ AVISO

- Os pedaços podem ser retirados diretamente do forno.

- Devido à cozedura a baixa temperatura, a temperatura no centro da carne pode ser mantida dentro do isolamento térmico seguro da assadeira, até ser servida à mesa. Isto não afetará o resultado final.
- Coloque a carne num prato pré-aquecido na mesa, para evitar que arrefeça demasiado depressa.

■ PROGRAMAS SUGERIDOS PARA A COZEDURA DE CARNE

CARNE DE VACA E VITELA

Mal passado: 45-50 °C

Médio: 55-60 °C

Muito passado: 65 °C

CARNE DE AVE

Médio: 65 °C

Muito bem passado: 70 °C

CARNE DE PORCO E CARNE DE CARNEIRO

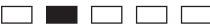
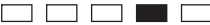
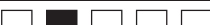
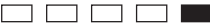
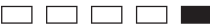
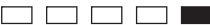
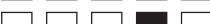
Mal passado: 60 °C

Muito bem passado: 65 °C

OUTRAS CARNES

Médio: 60 °C

Muito bem passado: 65-70 °C

CARNE	TEMPO DE COZEDURA (min)	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)	TEMPERATURA PREDEFINIDA
filete de vaca 1200 g	4-6 6-8 8	45-50 55-60 65	105-135 160-190 195-225	  
filete de vaca 600 g	4-6 6-8 8	45-50 55-60 65	90-120 130-155 160-190	  
bife com 3-4 cm de espessura	1 minuto cada 1-2 min cada 2 min cada	45-50 55-60 65	40-50 60-80 90-110	  
lombo de vaca 400 g	4-6 6 8	45-50 55-60 65	90-120 120-145 145-175	  
lombo de vaca 600 g	4 6-8 8	45-50 55-60 65	115-135 150-180 225-255	  

CARNE	TEMPO DE COZEDURA (min)	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)	TEMPERATURA PREDEFINIDA
lombo de vaca 1500 g	8 8-10 12	45-50 55-60 65	120-150 250-280 300-330	
bife da alcatra 180 g	1 minuto cada 1-2 min cada 2 min cada	45-50 55-60 65	50-60 80-90 120-140	
filete de vaca 1200 g	5 6 6-7	45-50 55-60 65	115-145 150-180 155-185	
cubos de carne de vaca de 2 cm de espessura, cozidos durante 160 horas	1 minuto cada 1-2 min cada 2 min cada	45-50 55-60 65	35-50 60-80 75-90	
350 g de peito de pato	5-6	65 70	45-65 80-95	
peito de frango 160 g	2-3 min cada	70	45-60	
carne de peito de frango 250 g	2-3 min cada	70	60-80	
peito de peru 800 g	6-8	70	150-180	
filete de porco 350 g	5-6	60 65	90-110 120-140	
700 g de carne de coxa desossada	6-8	65	180-200	
carne de coxa desossada 1500 g	8	65	195-225	
carne de lombo 700 g	6-8	65	180-210	
carne de lombo 1500 g	8-10	65	210-240	

CARNE	TEMPO DE COZEDURA (min)	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)	TEMPERATURA PREDEFINIDA
costeletas de porco com 3-4 cm de espessura	2 min cada 2-3 min cada	60 65	75-95 100-120	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
rolinho de carne de porco de 150 g com 0,5 cm de espessura	4-6	65	150-180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
costeletas	4-6 min cada	65	165-195	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
costeleta de carneiro de 170 g	3 4	60 65	90-110 110-130	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
costeleta de carneiro 400 g	3-4 4-6	60 65	100-130 120-150	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
lombo de carneiro desossado 600 g	3 6	60 65	90-120 130-160	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
1200 g de perna de borrego desossada	8-10	65	330-360	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
carne de veado com 3-4 cm de espessura	1-2 min cada 2 min cada	60 65	80-100 110-140	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
lombo de veado 800 g	5-6 6-8	60 65	120-135 150-165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
lombo de veado 800 g	4 6	60 65	120-135 150-165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
lombo de coelho 250 g	5-7	65	210-230	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
javali assado 600 g	6-8	70	190-220	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

OUTROS USOS

TIPO	EMBALAGEM	CARIMBO	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPO (min)
Descongelar os frutos silvestres	taça/prato	não	■ □ □ □ □			12:50
gelatina derretida	taça	não	□ □ □ □ ■			12:15
massa fermentada	taça	sim			■ □ □ □ □	12:30
preparação de iogurte	recipiente com tampa			□ ■ □ □ □		5:00
derreter chocolate	taça	não	□ □ □ □ ■			12:20
descongelar legumes congelados	taça	não	□ □ ■ □ □			1:00

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

FRENTE DO APARELHO, PAINEL DE CONTROLO E INTERIOR

- Todas as superfícies e comandos devem ser limpos com água morna e um pouco de detergente líquido, aplicando-os com uma esponja ou pano macio.
- Seque as superfícies com um pano macio.
- Deixe o aparelho arrefecer até atingir uma temperatura segura antes de o limpar.

Para evitar o risco de riscos e danos na superfície dos aparelhos com frentes em vidro, aço inoxidável e alumínio, preste especial atenção às seguintes instruções de limpeza.

FRENTES DE ALUMÍNIO

Visualmente, o alumínio é afetado pela forma como a luz incide sobre ele, pelo ambiente circundante e pelo ângulo a partir do qual o observa.

As superfícies e os comandos em alumínio podem sofrer descoloração ou danos se a sujidade permanecer neles durante demasiado tempo. Remova imediatamente qualquer sujidade.

A parte frontal do eletrodoméstico é suscetível a riscos e abrasões.

Evite:

- produtos de limpeza que contenham soda, ácidos ou cloretos.
- produtos de limpeza abrasivos, por exemplo, detergentes em pó e cremes de limpeza.
- esponjas abrasivas, por exemplo, esfregões para painéis ou espon-

jas que tenham sido previamente utilizadas com produtos de limpeza abrasivos.

- produtos de limpeza para aço inoxidável.
- produtos de limpeza que contenham agentes descalcificantes.
- detergente para máquina de lavar louça.
- sprays para fornos.

FRENTES EM AÇO INOXIDÁVEL

A frente do aparelho é suscetível a riscos e abrasões. As superfícies de aço inoxidável podem ser limpas com um produto de limpeza não abrasivo específico, concebido especialmente para utilização em aço inoxidável.

Não utilize produtos de limpeza para aço inoxidável nos comandos.

Evite:

- produtos de limpeza que contenham soda, ácidos ou cloretos.
- produtos de limpeza abrasivos, por exemplo, detergentes em pó e cremes de limpeza.
- esponjas abrasivas, por exemplo, esfregões para painéis ou esponjas que tenham sido previamente utilizadas com produtos de limpeza abrasivos.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Os trabalhos de instalação e reparação dos componentes elétricos deste aparelho só devem ser realizados por uma pessoa devidamente qualificada e competente, em conformidade com os regulamentos de segurança locais e nacionais. As reparações e outros trabalhos realizados por pessoas não qualificadas podem ser perigosos. O fabricante não se responsabiliza por trabalhos não autorizados.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A gaveta não aquece.	O aparelho não está devidamente ligado à tomada ou a tomada do interruptor principal não está ligada.	Ligue o aparelho à tomada e ligue o interruptor principal.
A comida não está suficientemente quente.	Não selecionou a função de aquecimento correta.	Selecione a função adequada.
	A temperatura definida está demasiado baixa.	Selecione uma temperatura mais elevada.
	As aberturas de ventilação estão tapadas.	Certifique-se de que o ar circula corretamente.
Os alimentos estão a aquecer em excesso.	Não selecionou a função de aquecimento correta.	Selecione a função adequada.
	A temperatura definida está demasiado elevada.	Selecione uma temperatura mais baixa.
A louça não está suficientemente quente.	Não selecionou a função de aquecimento correta.	Escolha a função adequada.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Escolha uma temperatura mais elevada.
	As aberturas de ventilação estão tapadas.	Certifique-se de que o ar circula corretamente.
	O tempo de aquecimento dos utensílios de mesa não é suficiente.	Aguarde até que os utensílios de mesa atinjam a temperatura desejada.
A louça está a sobreaquecer.	Não selecionou a função de aquecimento correta.	Selecione a função adequada.
	A temperatura definida está demasiado elevada.	Selecione uma temperatura mais baixa.
A gaveta faz barulho.	Não se trata de uma avaria. O ruído é produzido pela ventoinha, que distribui o calor uniformemente por toda a gaveta.	

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

AVISOS DE SEGURANÇA

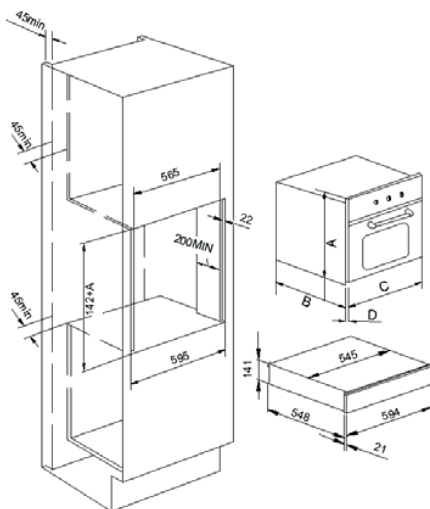
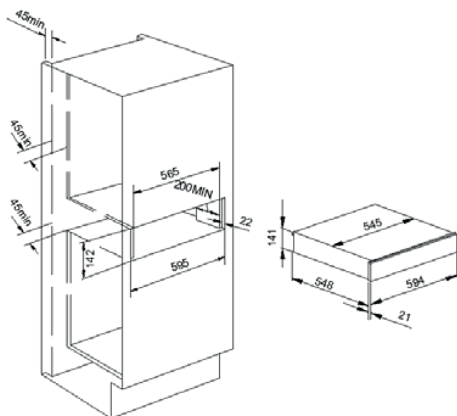
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, certifique-se de que a tensão e a frequência correspondem aos valores indicados na placa de identificação. Estes dados devem ser respeitados para evitar o risco de danos no aparelho. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.
- A tomada e o interruptor de ligar/desligar devem ficar facilmente acessíveis após a instalação do aparelho.
- O aquecedor de pratos só pode ser embutido em combinação com os aparelhos indicados pelo fabricante como sendo adequados. O fabricante não pode garantir um funcionamento sem problemas se o aparelho for utilizado em combinação com outros aparelhos que não os indicados pelo fabricante como sendo adequados.
- Ao embutir o aquecedor de pratos em combinação com outro aparelho ade-

quado, o aquecedor de pratos deve ser instalado acima de uma prateleira intermédia fixa no armário, para garantir que este possa suportar tanto o seu peso como o do outro aparelho.

- Uma vez que o aparelho combinado é colocado diretamente sobre o aquecedor de pratos após a sua instalação, não é necessária uma prateleira intermédia entre os dois aparelhos.
- Ao embutir o aparelho combinado, é essencial seguir as instruções fornecidas no manual de utilização e instalação que o acompanha.

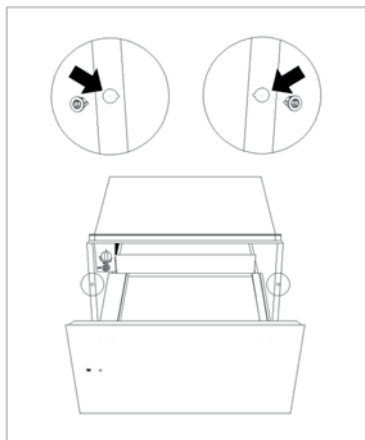
DIMENSÕES DO NICHOS

Existem duas gavetas aquecedoras de pratos diferentes, que variam em altura. As dimensões de encastramento do aquecedor de pratos devem ser somadas às dimensões de encastramento do aparelho combinado para determinar o tamanho do nicho necessário. Todas as dimensões neste manual de instruções são indicadas em mm.



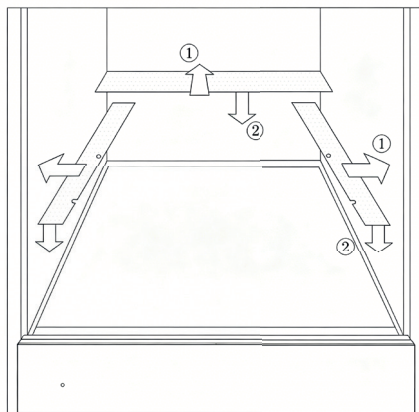
POSICIONAMENTO DO APARELHO NO MÓVEL

1. Empurre o aparelho para dentro do armário até à faixa de vapor e alinhe-o.



2. Certifique-se de que a unidade de encastramento está alinhada em ângulo reto.
3. Abra a gaveta e utilize os 2 parafusos fornecidos para fixar o aparelho às paredes laterais da unidade de encastramento.
4. O aparelho é fornecido com três guarnições metálicas com a parte inferior adesiva. Estas guarnições devem ser coladas na gaveta de forma a vedar quaisquer espaços entre a unidade de encastramento e o aparelho. Qualquer espaço de ar criado funciona como isolamento adicional e ajuda a evitar a perda de calor.
5. Retire cuidadosamente a película protetora da parte inferior de cada guarnição.
6. Em seguida, posicione as guarnições conforme ilustrado, de modo a que fiquem alinhadas com as paredes laterais e a parede traseira do armário, e

cole-as ao aquecedor de pratos. Se o armário não tiver parede traseira, não é necessária a terceira guarnição.



Para garantir uma ventilação adequada, o painel traseiro do armário deve ser removido. É preferível instalar a gaveta aquecedora de forma a que assente sobre duas ripas de madeira. Se a gaveta aquecedora assentar sobre uma superfície plana e contínua, deve existir uma abertura de, pelo menos, 45 × 560 mm.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Todos os trabalhos elétricos devem ser realizados exclusivamente por uma pessoa devidamente qualificada e competente

, em estrita conformidade com os regulamentos de segurança nacionais e locais. O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação e uma ficha para ligação a uma rede elétrica de 230-240 V.

A tensão, a carga nominal e a classificação do fichário estão indicadas na placa de identificação. Certifique-se de que estas correspondem à rede elétrica doméstica.

A ligação deve ser feita através de uma tomada com interruptor que seja facilmente acessível após a instalação. Para maior segurança, é aconselhável instalar um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma corrente de disparo de 30 mA. Não ligue através de uma extensão.

AVISO! Este aparelho deve ser ligado à terra.

IMPORTANTE! Os fios do cabo de alimentação estão codificados por cores de acordo com o seguinte código:

Verde/amarelo = terra

Azul = neutro

Castanho = fase

Uma vez que as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder às marcações coloridas que identificam os terminais da sua ficha, proceda da seguinte forma quando for necessário substituir a ficha:

- O fio verde e amarelo deve ser ligado ao terminal do fichário marcado com a letra E, com o símbolo de terra ou com a cor verde ou verde e amarelo.
- O fio de cor azul deve ser ligado ao terminal marcado com a letra N ou de cor preta.
- O fio de cor castanha deve ser ligado ao terminal marcado com a letra A ou de cor vermelha.

CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO

A INOXPAN S.L. agradece a sua escolha e confiança depositada num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua qualidade, design e inovação, mantendo-se fiel às suas origens e compromissos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO

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

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

Anexar uma fotografia da fatura de compra e da etiqueta do produto no momento de solicitar assistência técnica, através do formulário disponível em: <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.

Apresentar a fatura ou o recibo de compra original ao técnico do Serviço Oficial Autorizado Pando no momento da visita.

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO

Não serão cobertos pela garantia ou poderão ser motivo de anulação da mesma os seguintes casos, sendo o consumidor responsável pelas despesas com materiais, mão de obra e deslocamento do serviço técnico:

- Revisões de instalação ou funcionamento, limpezas ou manutenção do produto, colocação em funcionamento e explicação de utilização.
- Não conformidade, avarias ou danos causados pelo não cumprimento das normas, recomendações, instruções de segurança, utilização, instalação e manutenção contidas nos manuais do produto.
- Não conformidade, avarias ou danos causados por transporte, transferência ou mudança e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado e alheio a esta empresa ou à marca Pando.
- Quando o aparelho se destina a uso comercial, profissional ou similar e não doméstico, ou quando é utilizado com outros produtos de natureza profissional ou similar. (O produto foi concebido e fabricado exclusivamente para uso doméstico).
- Golpes, amolgadelas, riscos ou arranhões, vidros partidos e danos causados pela presença ou vestígios no interior ou exterior do produto de corpos estranhos alheios ao mesmo, tais como insetos, roedores, areia, líquidos, objetos metálicos...
- Danos de caráter estético, tais como corrosão, ferrugem, manchas ou alterações na cor ou tonalidade do produto. Estes podem ser causados por fatores externos, tais como: Exposição prolongada ou sem proteção a fontes intensas de luz, calor ou radiação solar; localização do produto em ambientes exteriores ou não controlados, expostos a poeira, chuva, humidade ou brisa marinha (salitre), que é altamente corrosiva; utilização de produtos de limpeza inadequados ou não recomendados pelo fabricante, incluindo o contacto, direto ou em estado gasoso, com agentes corrosivos. Acumulação de sujidade, resíduos de cal da água ou outros depósitos que não tenham sido removidos através de uma manutenção regular e adequada.
- Não conformidade, avarias ou danos causados por anomalias no fornecimento ou instalação elétrica, depósitos de cal da água, causas fortuitas naturais de origem atmosférica ou geológica, como tempestades, raios, terremotos, inundações, vandalismo...
- Não dispor de acesso fácil e seguro à desinstalação ou manipulação do produto do mobiliário ou local da instalação, bem como acesso às ligações de corrente ou que os elementos do mobiliário impeçam o técnico de o retirar de forma fácil e segura. Nestes casos, o consumidor será totalmente responsável por disponibilizar e facilitar que o aparelho esteja seguro e facilmente acessível, assumindo os custos de mão de obra e deslocamento decorrentes do Serviço Técnico Autorizado Pando ou do instalador, se for o caso.
- Trabalhos para desmontar, retirar ou trocar o produto que exijam manipulação ou desmontagem de mobiliário, como: retirar portas, janelas, gavetas, rodapés, prateleiras, cornijas... Deve-se prever acesso fácil e seguro ao técnico para a entrada e saída do produto da residência e do local de instalação, caso contrário, é de responsabilidade do consumidor arcar com as despesas de acesso.
- Danos em mobiliário ou elementos externos ao produto que não sejam adequados ou resistentes às características de utilização do mesmo.
- Aparelhos provenientes de revendas, em segunda mão, mudança do proprietário original do aparelho ou de exposições com mais de três anos a partir da data de fabrico.
- Variações estéticas que não excedam a margem de tolerância estabelecida pelo fabricante (± 3 mm), tais como pequenos desalinhamentos em portas, mantes ou elementos semelhantes
- Não conformidades decorrentes da instalação inadequada da placa de indução, como falta de ligação à terra, corte e manipulação do cabo de alimentação ou utilização de componentes ou acessórios não originais da Pando.
- Elementos e acessórios de uso e desgaste natural, como filtros, condutas e juntas.
- Danos no produto ou mau funcionamento causados por ventilação ausente ou deficiente, não conforme indicado no manual de instalação.
- Danos causados em elementos externos ao produto devido a uso ou manutenção inadequada, em incumprimento das instruções especificadas no manual do utilizador do produto.

A INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade por eventuais danos diretos ou indiretos a pessoas ou coisas causados por um produto instalado, manuseado, utilizado e/ou mantido indevidamente.

Dados de contacto do Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPANHA, PORTUGAL E ANDORRA		OUTROS PAÍSES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		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

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

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

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

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

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

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

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

Merci beaucoup,
L'équipe de **Pando**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

COLLECTE D'APPAREILS MÉNAGERS



TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

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

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

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INDEX

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.....	53
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	56
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	56
• NETTOYAGE ET PREMIÈRE MISE EN CHAUFFE.....	56
UTILISATION.....	56
• COMMANDES.....	56
• UTILISATION DU TIROIR.....	57
• SÉLECTION D'UNE TEMPÉRATURE.....	57
• CONSERVATION DES ALIMENTS.....	57
• CHAUFFAGE DE LA VAISSELLE.....	59
• CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE.....	60
• AUTRES UTILISATIONS.....	64
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	65
• FACADE DE L'APPAREIL, PANNEAU DE COMMANDE ET INTÉRIEUR.....	65
• FAÇADES EN ALUMINIUM.....	65
• FAÇADES EN ACIER INOXYDABLE.....	65
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	66
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	68
• CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	68
• DIMENSIONS DE LA NICHE.....	68
• POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL DANS LE MEUBLE.....	69
• RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	69
GARANTIE.....	71
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	93

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme à toutes les exigences légales en matière de sécurité.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut toutefois présenter un risque de blessures corporelles et de dommages matériels.

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions d'installation. Ceux-ci fournissent des informations sur la sécurité, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil.

Vous éviterez ainsi tout risque d'accident et de détérioration de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants accéder à l'appareil ou à ses commandes. Surveillez son utilisation par des personnes âgées ou fragiles.

Conservez ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer et transmettez-les à tout futur utilisateur.

Avant de brancher l'appareil sur le réseau électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Veillez respecter ces consignes afin d'éviter tout risque de détérioration de l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Cet appareil peut être raccordé à l'aide d'une fiche et d'une prise à fusible. Si vous souhaitez le raccorder à un sectionneur, ou si l'appareil est fourni sans fiche, il doit être installé et raccordé par une personne dûment qualifiée et compétente, dans le strict respect des réglementations de sécurité locales et nationales. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une installation ou un raccordement incorrect.

La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si

la continuité est assurée entre l'appareil et un système de mise à la terre efficace, conforme aux réglementations de sécurité locales et nationales. Il est primordial que cette exigence de sécurité fondamentale soit respectée et régulièrement vérifiée ; en cas de doute, le système électrique de la maison doit être contrôlé par un électricien qualifié. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des conséquences d'un système de mise à la terre inadéquat (par

exemple, un choc électrique).

Ne branchez pas l'appareil au réseau électrique à l'aide d'une rallonge. Les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil (par exemple, risque de surchauffe).

Pour des raisons de sécurité, le tiroir ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

Cette mesure est nécessaire pour garantir que tous les composants électriques sont protégés.

N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

Toute intervention sur les connexions ou les composants électriques est extrêmement dangereuse pour l'utilisateur et peut entraîner des dysfonctionnements.

Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des personnes dûment qualifiées et compétentes, conformément aux réglementations de sécurité nationales et locales, afin de garantir la sécurité.

Les réparations et autres travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux et le fabricant ne saurait en être

tenu responsable. Assurez-vous que l'appareil n'est pas alimenté en courant pendant les travaux d'entretien ou de réparation.

Pendant la période de garantie de l'appareil, les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien de maintenance agréé par le fabricant. Dans le cas contraire, la garantie est annulée.

Pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être déconnecté du réseau électrique. L'appareil n'est complètement isolé de l'alimentation électrique que lorsque :

- le fusible du réseau est retiré ;
- le fusible à vis est retiré (dans les pays où cela s'applique) ;
- il est mis hors tension au niveau du sectionneur ou de la prise murale et que la fiche est retirée.

Cet appareil est conforme à toutes les exigences légales en matière de sécurité. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.

Afin d'éviter tout risque d'accident et de détérioration du tiroir, veuillez lire attentivement ce mode

d'emploi avant la première utilisation. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien du tiroir.

Cet appareil est destiné à un usage domestique pour réchauffer des assiettes, des plats et d'autres articles de vaisselle. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.

En fonction de la température sélectionnée et de la durée d'utilisation de l'appareil

est utilisé, l'intérieur du tiroir peut atteindre une température de 80.

La peau d'un enfant est plus sensible à la chaleur que celle d'un adulte. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et ne les laissez pas jouer avec ou à proximité de celui-ci. La mise en marche accidentelle de l'appareil entraîne son échauffement, ce qui présente un risque de brûlure.

Cet appareil n'est pas un jouet ! Ne laissez pas les enfants accéder au tiroir ou à ses commandes. Surveillez son utilisation par des personnes âgées ou fragiles.

N'utilisez pas l'appareil pour

réchauffer, cuire ou maintenir au chaud des aliments et des boissons, car l'humidité contenue dans ces derniers pourrait endommager le tiroir par corrosion.

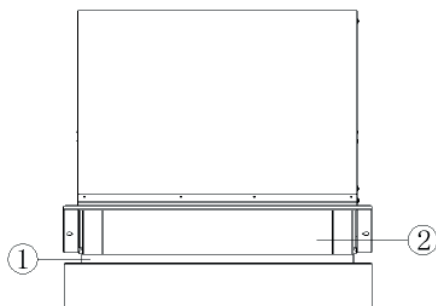
Ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur le tiroir ouvert. Cela pourrait endommager les glissières télescopiques. Le tiroir a une capacité de charge maximale de 25 kg.

Ne rangez pas de récipients en plastique, de papier d'aluminium ou de films alimentaires, ni d'objets inflammables dans le tiroir chauffant. Ils pourraient fondre ou prendre feu lorsque l'appareil est en marche.

N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. En raison des températures élevées dégagées, les objets situés à proximité de l'appareil pourraient prendre feu.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit. La vapeur sous pression pourrait également causer des dommages irréversibles à la surface et à d'autres composants, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panneau de commande
2. Tiroir chauffant

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NETTOYAGE ET PREMIÈRE MISE EN CHAUFFE

1. Essayez l'appareil uniquement avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon doux.
2. Faites ensuite chauffer le tiroir vide pendant au moins deux heures.
3. Appuyez sur le bouton de mise en marche.
4. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le voyant s'allume.
5. Appuyez sur le bouton « Température » jusqu'à ce que l'indicateur de la température souhaitée s'allume.
6. Appuyez sur le bouton « Durée » jusqu'à ce que le voyant « 2 h » s'allume;

7. Fermez le tiroir.

Deux heures plus tard, le tiroir se fermera automatiquement.

Il est important de veiller à ce que la pièce soit bien aérée.

Les composants métalliques sont recouverts d'un revêtement protecteur qui peut dégager une légère odeur lors de la première mise en chauffe.

Cette odeur et les éventuelles vapeurs se dissiperont rapidement. Cela n'indique pas un mauvais branchement ni un défaut de l'appareil.

UTILISATION

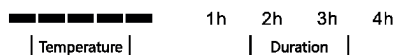
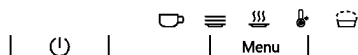
Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour retirer la vaisselle chaude du tiroir.

La capacité de charge de l'appareil, quelle que soit sa hauteur, est de 25 kg maximum.

COMMANDES

Appuyez sur la surface du tiroir. Il s'ouvrira automatiquement.

ICÔNE	SIGNIFICATION
	Capteur ON/OFF
Menu	Sélection de la fonction
	Chauffage de la tasse



	Plaque chauffante
	Conservation des aliments
	Cuisson à basse température
	Fermentation
Température	Sélection de la température
	Affichage de la température
Durée (1 h, 2 h, 3 h, 4 h)	Réglage de l'heure

UTILISATION DU TIROIR

Le bouton marche/arrêt doit être maintenu propre. La présence de graisse ou de liquide sur le bouton peut entraîner un dysfonctionnement ou une mise en marche accidentelle.

1. Ouvrez le tiroir.
2. Appuyez sur le bouton tactile.
3. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée s'allume.
4. Appuyez sur le bouton « Température » jusqu'à ce que l'indicateur de la température souhaitée s'allume.

5. Appuyez sur le bouton « Durée » jusqu'à ce que l'indicateur de la durée souhaitée s'allume.
6. Fermez le tiroir.

SÉLECTION D'UNE TEMPÉRATURE

Chaque fonction dispose de sa propre plage de température. Les températures recommandées par le fabricant sont indiquées en gras. Appuyez sur le bouton « Température » pour modifier la température par paliers de 5 °C.

La prochaine fois, la température sélectionnée s'activera automatiquement au démarrage et s'affichera à l'écran (sauf en mode de cuisson à basse température).

CONSERVATION DES ALIMENTS

Cette fonction sert uniquement à maintenir au chaud des aliments qui viennent d'être cuits, et non à réchauffer des aliments déjà refroidis.

1. Sélectionnez la fonction.
2. Sélectionnez la durée.
3. Une fois les assiettes préchauffées, placez-les dans le tiroir.
4. Préchauffez le four pendant 15 minutes afin de vous assurer qu'il atteigne

NIVEAU	TEMPÉRATURES (°C)				
					
	40	60	65	65	30
	45	65	70	70	/
	50	70	75	75	/
	55	75	80	80	/
	60	80	85	85	/

la température requise. Préchauffez une assiette creuse en même temps. Utilisez des gants isolants pour retirer l'assiette préchauffée, puis ajoutez-y les aliments qui viennent d'être cuits.

- Placez ensuite l'assiette dans le tiroir, en veillant à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

AVIS

Afin de garantir la meilleure qualité possible des aliments, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Il n'est pas nécessaire de conserver les aliments rôtis ou frits croustillants. Ce type d'aliments doit être cuit à une température plus élevée pour préserver leur croustillant.
- Utilisez un couvercle adapté ou du papier d'aluminium résistant à la chaleur pour recouvrir les plats à forte teneur en liquide et en humidité, afin d'éviter la condensation et l'évaporation de l'eau
- Afin d'éviter tout débordement, ne remplissez pas trop l'assiette.
- Il est préférable de cuire les aliments à une température plus élevée que celle de la conservation. Veuillez utiliser des assiettes préchauffées pour conserver les aliments.
- Les aliments perdent des nutriments lors de la cuisson ; le maintien au chaud entraîne une perte nutritionnelle supplémentaire. Plus le temps de maintien est long, plus la perte de nutriments est importante.
- Lorsque vous ouvrez ou fermez le tiroir, veuillez ne pas forcer, sinon la soupe risque de se renverser et d'éclabousser les événements.
- Si le tiroir est ouvert et fermé trop fréquemment, cela peut nuire à l'efficacité du maintien au chaud des aliments.

■ RÉGLAGES

ALIMENTS	USTENSILES DE CUISSON	TAMPON	TEMPÉRATURE
steak, fin	soucoupe	non	
gratin	poêle	oui	
plats cuits au four	soucoupe	oui	
plat à gratin	saladier, casserole	oui	
croquette de poisson	poêle	non	
bouillon	saladier, casserole	oui	
soupe de légumes	saladier, casserole	oui	
faire mijoter pour le cours	saladier, casserole	oui	

ALIMENTS	USTENSILES DE CUISSON	TAMPON	TEMPÉRATURE
purée de pommes de terre	saladier, casserole	oui	☐ ☐ ☒ ☐ ☐
catégorie alimentaire	soucoupe	oui	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
pommes de terre au four avec la peau	soucoupe, cuvette, casserole	oui	☐ ☐ ☒ ☐ ☐
plat avec de la chapelure	assiette	non	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
crêpes	soucoupe	non	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
pizza	soucoupe	non	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
pommes de terre au four sans peau	bassin, casserole	oui	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
sauce	saladier, casserole	oui	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
repas, collations	soucoupe	non	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
tranche de pain	-	non	☒ ☐ ☐ ☐ ☐
petit pain	-	non	☒ ☐ ☐ ☐ ☐

CHAUFFAGE DE LA VAISSELLE

REMARQUE

- Les assiettes doivent être disposées côte à côte à l'intérieur de l'appareil. Les assiettes empilées chauffent plus lentement que celles placées séparément. Si vous souhaitez les empiler, placez-les à l'avant du four.
- N'empilez pas d'assiettes volumineuses au niveau des événements, car cela bloquerait le flux d'air chaud et entraînerait un chauffage inégal de la vaisselle.
- Pour les tasses et verres chinois, sélectionnez la fonction permettant de ne pas dépasser la température maximale (65 °C).
- La vaisselle chauffée refroidit rapidement. Veuillez la retirer lorsque vous souhaitez l'utiliser.

TEMPS DE CHAUFFAGE

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- le matériau et l'épaisseur de la vaisselle
- le nombre de pièces
- la disposition de la vaisselle
- le réglage de la température

Par conséquent, il n'est pas possible de déterminer ce temps avec précision. Voici toutefois quelques informations à titre indicatif :

Dans le cas présent, il s'agit d'environ :

- six services de vaisselle de style occidental conforme aux normes internationales, le temps de chauffage uniforme est de 30 à 35 minutes.
- 12 services de vaisselle de style occidental aux normes internationales, le temps de chauffage uniforme est de

40 à 45 minutes.

Au fur et à mesure de votre utilisation, vous comprendrez progressivement quel service est le mieux adapté à vos besoins.

■ CAPACITÉ

La capacité de charge maximale du tiroir est de 25 kg. Veuillez éviter de surcharger l'appareil de cuisson.

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson de la viande à basse température pendant une longue durée est une méthode de cuisson qui permet, grâce à une température modérée, de réduire la perte de jus et de conserver ainsi la fraîcheur et le moelleux de la viande.

Cette méthode de cuisson est particulièrement adaptée aux gros morceaux de viande. La qualité de la viande est très importante pour le résultat final.

Pour plus de précision, nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre alimentaire professionnel permettant de mesurer la température à cœur.

■ TEMPÉRATURE À CŒUR

Lors de la cuisson dans un four, la température à cœur doit atteindre 70 °C.

Une température supérieure à 70 °C n'est pas adaptée à la cuisson de la viande dans un four.

Les relevés de température à cœur permettent de déterminer la température de cuisson au centre de la viande. Plus la température à cœur est basse, plus la viande cuite est tendre :

- 45-50 °C = saignant
- 55-60 °C = à point

- 65 °C = bien cuit

■ TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson dépend de la taille de la pièce de viande ; il varie entre 1 et 6 heures.

Veuillez sélectionner une température supérieure à celle indiquée afin de tenir compte des 15 minutes supplémentaires nécessaires au préchauffage.

Par exemple : si vous sélectionnez une durée de 1 heure, le temps de fonctionnement réel sera de 1 heure et 15 minutes.

REMARQUE

- Laissez reposer la viande quelques minutes pour qu'elle soit encore plus savoureuse.
 - La qualité de la viande est un facteur déterminant pour le résultat de la cuisson.
- Les morceaux doivent être à température ambiante. Il faut les sortir du réfrigérateur 1 heure avant de les sortir du réfrigérateur.
- Utilisez le four pour cuire la viande de manière homogène.

■ ÉTAPES

- Sélectionnez la fonction . Le four se préchauffera automatiquement pendant 15 minutes, selon la température et la durée préréglées, par exemple à 85 °C pendant 4 heures (réglage « à point » pour une longe de bœuf de 1 kg et d'environ 3 cm d'épaisseur). Une fois le four préchauffé, la cuisson de la viande sera uniforme.
- Placez la viande sur la plaque chauffante.
- Placez la plaque dans le tiroir. Si vous souhaitez utiliser un thermomètre de cuisson : insérez la pointe du thermomètre au cœur de la viande. Veillez à ce que le thermomètre n'entre

pas en contact avec un os ou une couche de graisse, sinon cela entraînera une erreur de mesure. Si vous souhaitez utiliser d'autres réglages de cuisson, veuillez vous reporter au tableau.

- Sélectionnez la fonction de cuisson à basse température.
- Sélectionnez la température souhaitée.
- Sélectionnez la durée souhaitée.

■ REMARQUE

- Les morceaux peuvent être retirés directement du four.
- Grâce à la cuisson à basse température, la température à cœur de la viande peut être maintenue à l'intérieur du plat de cuisson isolant jusqu'au moment de passer à table. Cela n'affectera pas le résultat.
- Placez la viande sur un plat préchauffé sur la table, afin d'éviter qu'elle ne refroidisse trop rapidement.

■ PROGRAMMES RECOMMANDÉS POUR LA CUISSON DE LA VIANDE

BŒUF ET VEAU

À point : 45-50 °C

À point : 55-60 °C

Bien cuit : 65 °C

VIANDE DE VOLAILLE

À point : 65 °C

Bien cuit : 70 °C

PORC ET MOUTON

À point : 60 °C

Bien cuit : 65 °C

AUTRES VIANDES

À point : 60 °C

Bien cuit : 65-70 °C

VIANDE	TEMPS DE CUISSON (min)	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (min)	TEMPÉRATURE RÉGLÉE
filet de bœuf 1 200 g	4-6 6 à 8 8	45-50 55-60 65	105-135 160-190 195-225	
filet de bœuf 600 g	4-6 6-8 8	45-50 55-60 65	90-120 130-155 160-190	

VIANDE	TEMPS DE CUISSON (min)	TEMPÉRA-TURE (°C)	TEMPS (min)	TEMPÉRATURE RÉGLÉE
steak de 3 à 4 cm d'épaisseur	1 min chacun 1 à 2 min chacun 2 min chacun	45 à 50 55 à 60 65	40 à 50 60-80 90-110	
filet de bœuf 400 g	4-6 6 8	45-50 55-60 65	90-120 120-145 145-175	
filet de bœuf 600 g	4 6 à 8 8	45-50 55-60 65	115-135 150-180 225-255	
filet de bœuf 1 500 g	8 8-10 12	45-50 55-60 65	120-150 250-280 300-330	
steak de rum-steck 180 g	1 min chacun 1 à 2 min de chaque côté 2 min de chaque côté	45 à 50 55 à 60 65	50 à 60 80-90 120-140	
filet de bœuf 1 200 g	5 6 6-7	45-50 55-60 65	115-145 150-180 155-185	
cubes de bœuf de 2 cm d'épaisseur, cuits 160 h	1 min chacun 1 à 2 min chacun 2 min chacun	45 à 50 55 à 60 65	35 à 50 60-80 75-90	
350 g de magret de canard	5-6	65 70	45-65 80-95	
160 g de blanc de poulet	2 à 3 min de chaque côté	70	45-60	
viande de blanc de poulet 250 g	2 à 3 min de chaque côté	70	60-80	
poitrine de dinde 800 g	6 à 8	70	150-180	
filet de porc 350 g	5-6	60 65	90-110 120-140	
700 g de cuisse désossée	6-8	65	180-200	

VIANDE	TEMPS DE CUISSON (min)	TEMPÉRA-TURE (°C)	TEMPS (min)	TEMPÉRATURE RÉGLÉE
de cuisse désossée 1 500 g	8	65	195-225	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
de filet 700 g	6-8	65	180-210	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
viande de longe 1 500 g	8 à 10	65	210-240	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
côtes de porc de 3 à 4 cm d'épaisseur	2 min chacune 2 à 3 min chacune	60 65	75 à 95 100 à 120	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
rouleau de porc de 150 g, d'une épaisseur de 0,5 cm	4-6	65	150-180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
côtes de porc	4 à 6 min chacune	65	165-195	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
côtelette d'agneau de 170 g	3 4	60 65	90-110 110-130	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
côtelettes d'agneau 400 g	3-4 4-6	60 65	100-130 120-150	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
filet de mouton désossé 600 g	3 6	60 65	90-120 130-160	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
1 200 g de gigot d'agneau désossé	8-10	65	330-360	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
de viande de chevreuil d'une épaisseur de 3 à 4 cm	1 à 2 min chacun 2 min chacun	60 65	80 à 100 110 à 140	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
filet de chevreuil 800 g	5-6 6-8	60 65	120-135 150-165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
filet de chevreuil 800 g	4 6	60 65	120-135 150-165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
filet de lapin 250 g	5-7	65	210-230	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
sanglier rôti 600 g	6-8	70	190-220	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

AUTRES UTILISATIONS

TYPE	EMBA- LLAGE	TIMBRE	TEMPÉRA- TURE	TEMPÉRA- TURE	TEMPÉRA- TURE	DU- RÉE (min)
décon- geler les baies	bol/ assiette	non	■ □ □ □ □			12 h 50
gélatine fondue	bol	non	□ □ □ □ ■			12 h 15
pâte fermentée	bol	oui			■ □ □ □ □	12 h 30
fabrication de yaourt	réipient avec couvercle			□ ■ □ □ □		17 h
faire fondre du chocolat	bol	non	□ □ □ □ ■			12 h 20
décon- geler des légumes surgelés	bol	non	□ □ ■ □ □			1:00

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FAÇADE DE L'APPAREIL, PANNEAU DE COMMANDE ET INTÉRIEUR

- Toutes les surfaces et les commandes doivent être nettoyées à l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
- Laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne une température sans danger avant de le nettoyer.

Afin d'éviter tout risque de rayures et de dommages sur la surface des appareils dotés d'une façade en verre, en acier inoxydable ou en aluminium, respectez scrupuleusement les consignes de nettoyage suivantes.

FAÇADES EN ALUMINIUM

Visuellement, l'aspect de l'aluminium varie en fonction de la façon dont la lumière le frappe, de l'environnement qui l'entoure et de l'angle sous lequel vous l'observez. Les surfaces et les commandes en aluminium peuvent se décolorer ou s'abîmer si des salissures y restent trop longtemps. Enlevez immédiatement toute salissure. La façade de l'appareil est sensible aux rayures et à l'abrasion.

Évitez :

- les produits de nettoyage contenant de la soude, des acides ou des chlorures.
- les produits nettoyants abrasifs, par exemple les poudres et les crèmes nettoyantes.

- les éponges abrasives, par exemple les tampons à récurer ou les éponges ayant déjà été utilisées avec un produit nettoyant abrasif.
- les nettoyants pour acier inoxydable.
- les produits nettoyants contenant des agents détartrants.
- les produits pour lave-vaisselle.
- les sprays pour four.

FAÇADES EN ACIER INOXYDABLE

La façade de l'appareil est sensible aux rayures et à l'abrasion. Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif spécialement conçu pour l'acier inoxydable.

N'utilisez pas de produits nettoyants pour acier inoxydable sur les commandes.

À éviter :

- les produits de nettoyage contenant du bicarbonate de soude, des acides ou des chlorures.
- les produits nettoyants abrasifs, par exemple les poudres et les crèmes nettoyantes.
- les éponges abrasives, par exemple les tampons à récurer ou les éponges ayant déjà été utilisées avec un produit nettoyant abrasif.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Les travaux d'installation et de réparation des composants électriques de cet appareil doivent être effectués exclusivement par une personne dûment qualifiée et compétente, conformément aux réglementations de sécurité locales et nationales. Les réparations et autres travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux. Le fabricant ne peut être tenu responsable des interventions non autorisées.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le tiroir ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas correctement branché, ou l'interrupteur d'alimentation principal n'est pas en position « marche ».	Branchez l'appareil et mettez l'interrupteur d'alimentation en position « marche ».
Les aliments ne sont pas assez chauds.	Vous n'avez pas sélectionné la fonction de cuisson appropriée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	La température réglée est trop basse.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les événements sont obstrués.	Assurez-vous que l'air circule correctement.
Les aliments surchauffent.	Vous n'avez pas sélectionné la fonction de cuisson appropriée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	La température réglée est trop élevée.	Sélectionnez une température plus basse.
La vaisselle n'est pas assez chaude.	Vous n'avez pas sélectionné la fonction de chauffage appropriée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	La température réglée est trop basse.	Choisissez une température plus élevée.
	Les ouvertures d'aération sont obstruées.	Assurez-vous que l'air circule correctement.
	Le temps de chauffage de la vaisselle n'est pas suffisant.	Attendez que la vaisselle atteigne la température souhaitée.
La vaisselle surchauffe.	Vous n'avez pas sélectionné la fonction de chauffage appropriée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	La température réglée est trop élevée.	Sélectionnez un réglage de température plus bas.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le tiroir émet un bruit.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Ce bruit est généré par le ventilateur, qui répartit la chaleur de manière homogène dans tout le tiroir.	

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

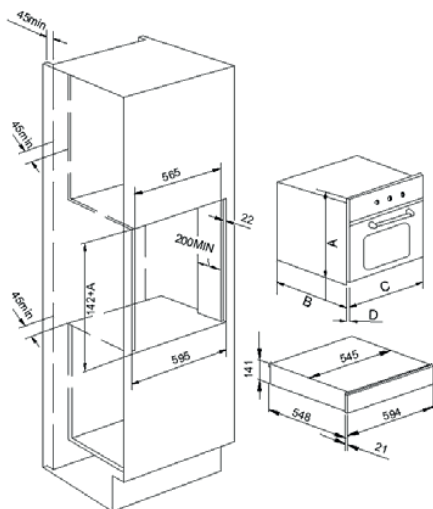
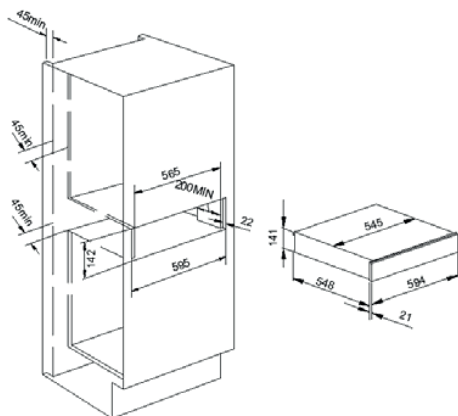
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. Ces données doivent être respectées afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- La prise de courant et l'interrupteur marche/arrêt doivent rester facilement accessibles une fois l'appareil encastré.
- Le chauffe-assiettes ne doit être encastré qu'avec les appareils indiqués par le fabricant comme étant compatibles. Le fabricant ne peut garantir un fonctionnement sans défaillance si l'appareil est utilisé avec des appareils autres que ceux indiqués par le fabricant comme étant compatibles.
- Lors de l'encastrement du réchauffeur, assurez-vous que l'appareil est correctement fixé et que les câbles sont correctement isolés.

ffeur d'assiettes en combinaison avec un autre appareil compatible, le réchauffeur d'assiettes doit être installé au-dessus d'une étagère intermédiaire fixe dans le meuble afin de garantir que celui-ci puisse supporter à la fois son poids et celui de l'autre appareil.

- Comme l'appareil combiné est placé directement au-dessus du chauffe-assiettes une fois celui-ci encastré, une étagère intermédiaire n'est pas nécessaire entre les deux appareils.
- Lors de l'encastrement de l'appareil combiné, il est impératif de suivre les instructions figurant dans le mode d'emploi et les instructions d'installation fournis avec celui-ci.

DIMENSIONS DE LA NICHE

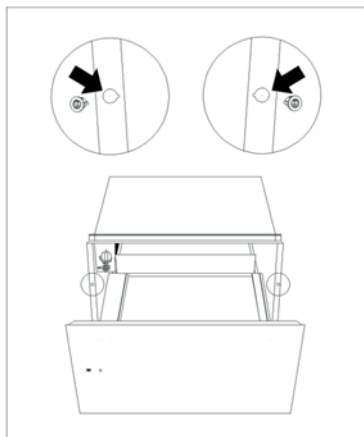
Il existe deux tiroirs chauffe-assiettes différents qui varient en hauteur. Les dimensions d'encastrement du chauffe-assiettes doivent être ajoutées à celles de l'appareil combiné pour déterminer la taille de la niche requise. Toutes les dimensions indiquées dans ce manuel d'instructions sont



exprimées en mm.

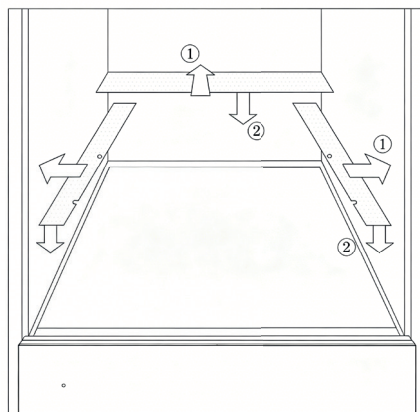
POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL DANS LE MEUBLE

1. Enfoncez l'appareil dans le meuble jusqu'à la bande pare-vapeur et alignez-le.



2. Assurez-vous que le meuble d'encastrement est bien d'équerre.
3. Ouvrez le tiroir et utilisez les 2 vis fournies pour fixer l'appareil aux parois latérales du meuble.
4. L'appareil est livré avec trois caches métalliques dotés d'une face adhésive. Ces caches doivent être collés sur le tiroir de manière à combler tout espace entre le meuble d'encastrement et l'appareil. Tout espace d'air ainsi créé agit comme une isolation supplémentaire et contribue à éviter les pertes de chaleur.
5. Retirez délicatement le film protecteur situé sous chaque bande.
6. Positionnez ensuite les bandes comme indiqué sur l'illustration, de manière à ce qu'elles affleurent les parois latérales et la paroi arrière du meuble, puis collez-les sur le tiroir chauffant. Si le meuble ne dispose

pas de paroi arrière, la troisième bande n'est pas nécessaire.



Afin d'assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière du meuble doit être retiré. Il est préférable d'installer le tiroir chauffant de manière à ce qu'il repose sur deux baguettes en bois. Si le tiroir chauffant repose sur une surface plane et continue, une ouverture d'au moins 45 x 560 mm doit être prévue.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Tous les travaux électriques doivent être effectués exclusivement par une personne dûment qualifiée et compétente, dans le strict respect des réglementations de sécurité nationales et locales.

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation et une fiche permettant le raccordement à un réseau électrique de 230-240 V.

La tension, la charge nominale et la puissance nominale de la fiche sont indiquées sur la plaque signalétique. Veuillez vous assurer que ces caractéristiques correspondent à celles du réseau électrique domestique.

Le raccordement doit être effectué via une prise avec interrupteur, facilement accessible après l'installation. Pour plus de sécurité, il est conseillé d'installer un disjoncteur différentiel (RCD) avec un seuil de déclenchement de 30 mA. Ne pas raccorder l'appareil via une rallonge.

AVERTISSEMENT ! Cet appareil doit être mis à la terre.

IMPORTANT ! Les fils du cordon d'alimentation sont codés par couleur selon le code suivant :

Vert/jaune = terre

Bleu = neutre

Marron = phase

Comme les couleurs des fils du cordon d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux repères de couleur identifiant les bornes de votre fiche, procédez comme suit lorsqu'il est nécessaire de changer la fiche :

- Le fil de couleur vert et jaune doit être raccordé à la borne de la fiche marquée de la lettre E, du symbole de terre, ou de couleur verte ou verte et jaune.
- Le fil de couleur bleue doit être raccordé à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire.
- Le fil de couleur marron doit être raccordé à la borne marquée de la lettre A ou de couleur rouge.

CERTIFICAT DE GARANTIE PANDO

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO

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

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

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO

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

- Installation ou vérification du fonctionnement, nettoyage ou entretien du produit, mise en marche et explication de l'utilisation.
- Non-conformité, défauts ou dommages causés par le non-respect des normes, recommandations, consignes de sécurité, instructions d'utilisation, d'installation et d'entretien contenues dans les manuels du produit.
- Non-conformité, défauts ou dommages causés par le transport, l'enlèvement ou le déplacement et la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé n'appartenant pas à cette société ou à la marque Pando.
- Lorsque l'appareil est destiné à un usage commercial, professionnel ou similaire et non à un usage domestique, ou lorsqu'il est utilisé avec d'autres produits de nature professionnelle ou similaire (le produit est conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement).
- Coups, bosses, rayures ou égratignures, bris de verre, et dommages dus à la présence ou aux signes de corps étrangers à l'intérieur ou à l'extérieur du produit, tels qu'insectes, rongeurs, sable, liquides, objets métalliques...
- Dommages de nature esthétique, tels que corrosion, rouille, taches ou altérations de la couleur ou de la tonalité du produit. Ils peuvent être causés par des facteurs externes tels que : L'exposition prolongée ou non protégée à des sources intenses de lumière, de chaleur ou de rayonnement solaire ; l'emplacement du produit à l'extérieur ou dans des environnements non contrôlés, exposé à la poussière, à la pluie, à l'humidité ou à la brise de mer (salpêtre), qui est très corrosive ; utilisation de produits de nettoyage inadaptés ou non recommandés par le fabricant, y compris le contact, direct ou à l'état gazeux, avec des agents corrosifs. Accumulation de saletés, de résidus calcaires de l'eau ou d'autres dépôts qui n'ont pas été éliminés par un entretien régulier et adéquat.
- Non-conformité, pannes ou dommages causés par des anomalies dans l'alimentation électrique ou l'installation, dépôts calcaires dans l'eau, causes naturelles fortuites d'origine atmosphérique ou géologique telles que tempêtes, foudre, tremblements de terre, inondations, vandalisme, etc.
- Ne pas avoir un accès facile et sûr pour désinstaller ou manipuler le produit du meuble ou du lieu d'installation, ainsi que l'accès aux connexions électriques ou que les éléments du meuble empêchent le technicien de son extraction facile et sûre, dans ces cas, le consommateur sera entièrement responsable d'organiser et de faciliter que l'appareil soit sûr et facilement accessible, en assumant les coûts de main-d'œuvre et de déplacement dérivés du service technique agréé de Pando ou de l'installateur si cela doit se produire.
- Les travaux de démontage, d'enlèvement ou de modification du produit nécessitent la manipulation ou le démontage de meubles tels que : l'enlèvement des portes, fenêtres, tiroirs, plinthes, étagères, corniches.... Un accès facile et sûr doit être prévu pour le technicien pour l'entrée et la sortie du produit au domicile et au lieu de localisation, sinon il incombe au consommateur de supporter les coûts d'accès.
- Dommages au mobilier ou aux éléments extérieurs qui ne sont pas adaptés ou résistants aux caractéristiques d'utilisation du produit.
- Appareils provenant de la revente, de l'occasion, du changement de propriétaire initial de l'appareil ou d'expositions qui ont plus de trois ans depuis leur date de fabrication.
- Variations esthétiques qui ne dépassent pas la marge de tolérance établie par le fabricant (± 3 mm), telles que de petits désalignements dans les portes, les façades ou des éléments similaires.
- Les non-conformités résultant d'une mauvaise installation de la table de cuisson à Induction, telles que l'absence de mise à la terre, la coupure et l'altération du câble d'alimentation ou l'utilisation d'éléments ou d'accessoires non originaux de Pando.
- Les éléments et accessoires soumis à une usure naturelle, tels que les filtres, les conduits et les joints d'étanchéité.
- Dommages au produit ou mauvais fonctionnement causés par une ventilation absente ou déficiente, non conforme à celle indiquée dans le manuel d'installation.
- Dommages causés à des éléments externes au produit dus à une utilisation ou un entretien inadéquats, en violation des instructions spécifiées dans le Manuel d'utilisation du produit.

INOXPAN, S.L., est expressément exclue de toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés aux personnes ou aux choses par un produit installé, manipulé, utilisé et/ou entretenu de manière incorrecte.

Coordonnées du Service Technique Agréé de Pando :

ESPAGNE, PORTUGAL ET ANDORRE		AUTRES PAYS	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		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

First of all, we would like to thank you for the trust you have placed in our company by purchasing one of our products.

For purchasing one of our products. We are sure that you have made the right decision.

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

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

Here you will find a wide selection of **Decorative Hoods**; wall-mounted, ceiling-mounted, island, integrated into furniture and integrated into the hob.

This variety allows us to adapt to any style of kitchen.

We also show you our collection of essential appliances in any home.

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

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

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

Thank you
Pando team

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

COLLECTION OF HOUSEHOLD APPLIANCES



WASTE TREATMENT

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

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

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

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INDEX

SAFETY WARNINGS.....	76
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	79
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME	79
• CLEANING AND HEATING UP FOR THE FIRST TIME.....	79
OPERATION	79
• CONTROLS.....	79
• USING THE DRAWER	80
• SELECTING A TEMPERATURE	80
• FOOD PRESERVATION.....	80
• HEATING TABLEWARE	82
• LOW TEMPERATURE COOKING.....	82
• OTHER USES	86
CLEANING AND CARE	87
• APPLIANCE FRONT, CONTROL PANEL AND INTERIOR.....	87
• ALUMINIUM FRONTS.....	87
• STAINLESS STEEL FRONTS	87
PROBLEM SOLVING GUIDE	88
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	89
• SAFETY WARNINGS	89
• NICHE DIMENSIONS.....	89
• POSITIONING THE APPLIANCE IN THE HOUSING UNIT	90
• ELECTRICAL CONNECTION	90
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	93

SAFETY WARNINGS

This appliance complies with all relevant legal safety requirements.

Improper use of the appliance can, however, present a risk of both personal injury and material damage.

Before installing and using the appliance for the first time, read the operating and installation instructions carefully. They give information on safety, on the operation and care of the appliance.

This way you will avoid the risk of accident and damage to the appliance.

Do not let children access the appliance or its controls. Supervise its use by the elderly or infirm.

Keep these instructions in a safe place for reference and pass them on to any future user.

Before connecting the appliance to the mains supply make sure that the voltage and frequency correspond to the rating on the data plate.

Please comply in order to avoid the risk of damage to the appliance. Consult a qualified electrician if in any doubt.

This appliance may be connected via a plug and fused socket. If you wish to connect it to an isolator switch, or if the appliance is supplied without a plug, it must be installed and connected by a suitably qualified and competent person in strict accordance with local and national safety regulations. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by incorrect installation or connection.

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when

continuity is complete between the appliance and an effective earthing system which complies with local and national safety regulations. It is most important that this basic safety requirement is present and regularly tested, and where there is any doubt the electrical system in the house is checked by a qualified electrician. The manufacturer cannot be held liable for the consequences of an inadequate earthing system (e.g. electric shock).

Do not connect the appliance to the mains electrical supply by an extension lead. Extension leads do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).

For safety reasons the drawer

must only be used after it has been built in.

This is necessary to ensure that all electrical components are shielded.

Never open the casing of the appliance.

Tampering with electrical connections or components is highly dangerous to the user and can cause operational faults.

Installation work, maintenance and repairs may only be carried out by suitably qualified and competent persons in accordance with national and local safety regulations to ensure safety.

Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous and the manufacturer will not be held liable. Ensure current is not supplied to the appliance while maintenance or repair work is being carried out.

While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service engineer authorised by the manufacturer. Otherwise the guarantee is invalidated.

During installation, maintenance and repair work, the appliance

must be disconnected from the mains electricity supply. The appliance is only isolated from the electricity supply completely when:

- the mains fuse is withdrawn.
- the screw-out fuse is removed (in countries where this is applicable).
- it is switched off at the isolator or at the wall socket and the plug removed.

This appliance complies with all relevant legal safety requirements. Incorrect use can lead to personal injury and damage to property.

To avoid the risk of accidents and damage to the drawer, you should read these operating instructions carefully before using it for the first time. They contain important notes on the safety, operation and care of the drawer.

This appliance is intended for domestic use to warm plates, dishes and other crockery. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by incorrect or improper use of the appliance.

Depending on the temperature selected and the length of time the appliance

is being used, the inside of the

drawer can get as hot as 80.

A child's skin injuries more easily than an adult's by heat. Keep children away from the appliance, and do not allow them to play with it or near it. Switching the appliance on inadvertently causes it to heat up with a danger of heat injury.

This appliance is not a toy! Do not let children access the drawer or its controls. Supervise its use by the elderly or infirm.

Do not use the appliance to re-heat, cook or keep food and drink warm, as moisture in the food or drink could cause corrosion damage to the drawer.

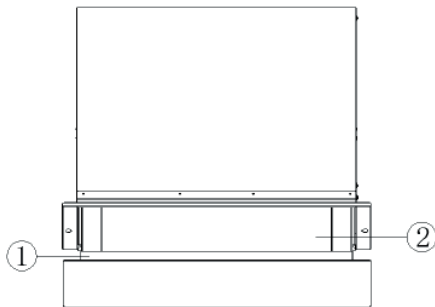
Do not sit or lean on the opened drawer. This can damage the telescopic runners. The drawer has a maximum load bearing capacity of 25 kg.

Do not store any plastic containers, household foil and wraps, or any inflammable objects in the warming drawer. They could melt or catch fire when the appliance is switched on.

Do not use the appliance to heat up the room. Due to the high temperatures radiated, objects near the appliance could catch fire.

Do not use a steam cleaner to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit. Pressurised steam could also cause permanent damage to the surface and to other components, for which the manufacturer cannot accept liability.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Control panel
2. Warming drawer

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

CLEANING AND HEATING UP FOR THE FIRST TIME

1. Wipe the appliance with a damp cloth only, and then dry with a soft cloth.
2. Then heat the empty drawer for at least two hours.
3. Touch switch button.
4. Touch the "menu" button, until the lights up.
5. Touch the "Temperature" button, Until the right temperature indicator lights up.
6. Touch the "Duration" button, until the "2h" light is lit up;
7. Close the drawer.

Two hours later, the drawer will be automatically closed.

It is important to ensure that the room is well ventilated.

Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time.

The smell and any vapour will dissipate after a short time. This is not an indication of a faulty connection or appliance defect.

OPERATION

Always use heat-resistant gloves to remove heated crockery from the drawer.

The load bearing capacity of the appliance, irrespective of its height, is 25kg maximum.

CONTROLS

Push the surface of the drawer. It will bounce off automatically.

ICON	MEANING
	ON/OFF sensor
Menu	Function selection
	Heating cup
	Heating plate
	Food preservation
	Low temperature cooking



	Fermentation
Temperature	Temperature selection
	Temperature display
Duration (1h, 2h, 3h, 4h)	Time setting

USING THE DRAWER

On/off button must be kept clean. The oily or liquid on the button may cause failure or cause electrical accidental activation.

1. Open the drawer.
2. Touch switch button.
3. Touch the "menu" button, Until the required function indicator lights up.
4. Touch the "Temperature" button, Until the required temperature indicator lights up.
5. Touch the "Duration" button, until the required time indicator lights up.
6. Close the drawer.

SELECTING A TEMPERATURE

Each function has its own temperature range. Factory set the advice of temperature in bold type. Pressing the "tempera-

ture" button to change the temperature in each 5°C.

Next time will be activated automatically when starting the final choice of temperature, and displayed on the screen. (Except for low temperature cooking mode).

FOOD PRESERVATION

This function only to heat preservation of just cooking food, rather than turn hot already cool food.

1. Select function .
2. Select time.
3. When heated to empty plates into the drawer.
4. Preheat roaster for 15 minutes, in order to ensure it meet the requirements of temperature. Preheat a hollow plate at the same time. Use heat insulation gloves to remove the preheated air plate, add just cooking good food.
5. Then put the plate in a drawer, be careful not to let the liquid into the machine inside.

NOTICE

In order to ensure the best quality of food, please pay attention to the following:

- Do not to need to keep crunchy roas-

LEVEL	TEMPERATURE (°C)				
					
	40	60	65	65	30
	45	65	70	70	/
	50	70	75	75	/
	55	75	80	80	/
	60	80	85	85	/

ted or Fried food stamp. This kind of food need to be done at a higher temperature heat preservation

- With the appropriate lid or heat-resistant aluminum foil covering liquid and moisture content is higher, a condensed water to prevent water evaporation and the dishes
- In order to avoid overflow, please don't plate too full.
- Just to cook foods more heat than the heat preservation. Please use the preheated plates holding food.
- Nutrient will be lost when cooking food, heat preservation nutrition will further loss. The longer the holding time, the more nutrient loss.
- Open/close drawer, please don't be too hard, otherwise the soup might be spilled, and splash into the vents.
- If the drawer switch too frequently, may cause food heat preservation effect.

▪ SETTING

FOOD	BAKING UTENSILS	STAMP	TEMPERATURE
steak, thin	saucer	no	
gratin	pan	yes	
baked food	saucer	yes	
casserole class	basin, pot	yes	
fish cake	pan	no	
broth	basin, pot	yes	
vegetable soup	basin, pot	yes	
simmer for class	basin, pot	yes	
mashed potatoes	basin, pot	yes	
dietary class	saucer	yes	
baked potatoes with the skin	saucer, basin, pot	yes	
food with bread crumbs	plate	no	
pancakes	saucer	no	
pizza	saucer	no	
baked potatoes with no skin	basin, pot	yes	
sauce	basin, pot	yes	
meals snacks	saucer	no	
slice of bread	-	no	

FOOD	BAKING UTENSILS	STAMP	TEMPERATURE
bread roll	-	no	☒ ☐ ☐ ☐ ☐

HEATING TABLEWARE

NOTICE

- The plate should tile is placed within the machine. The stacked plate is slower than the separate place plate heat up. If you want to adopt the way of stacked, should put the dishes in the front of the roaster.
- Don't stack bulky plates in vent place, otherwise it will stop the warm wind, caused by uneven heating tableware.
- For China cups and glasses, select the function to make sure no more than the highest temperature (65°C).
- The tableware of heated cool will soon. Please take out when need to use.

■ HEATING TIME

Heating time will be influenced by many factors:

- the material and thickness of tableware
- the number of tableware
- the arrangement of tableware
- temperature setting

Therefore, the time could not be determined accurately. But the following information for reference:

In the , is about:

- six sets of international standard western-style food tableware, uniform heating time is 30-35 minutes.
- 12 international standard western-style food tableware, uniform heating time of 40-45 minutes.

As you use it, you will gradually understand which set is most suitable for your needs.

■ CAPACITY

The maximum loading capacity of the drawer is 25 kg. Please avoid baking equipment overload.

LOW TEMPERATURE COOKING

Low temperature cooking meat for a long time is a way of cooking, using the moderate cooking method can reduce the loss of juice to keep fresh and juicy.

The cooking method is especially suitable for large pieces of meat. Meat quality is very important to cooking results.

To be precise, we recommend the use of the professional food thermometer core temperature measurement.

■ CORE TEMPERATURE

Cooking food in the food baking equipment, core temperature up to 70°C.

Need to be above 70°C is not suitable for cooking meat cooking in food baking equipment.

According to the core temperature readings can be seen that the center of the meat cooking temperature. The core temperature is lower, the cooked meat more tender:

- 45-50°C = medium-rare
- 55-60°C = medium
- 65°C = well done

▪ COOKING TIME

Cooking time depends on the size of the meat, the cooking time between 1 to 6 hours.

Please select above the temperature of the increase in preheating time of 15 minutes.

For example: select 1 hour duration, actual operation time for 1 hour and 15 minutes.

NOTICE

- Meat should leave for a few minutes, the taste is better.
- The result of the cooking of meat quality is very important.
- the pieces should be at room temperature. Should be ahead of time 1 hour before cooking them out from the refrigerator.
- use oven baked meat surface evenly.

▪ STEPS

- Select the function . Baking equipment will be automatic preheating 15 minutes, according to the preset temperature, and time after operation, such as 85 ° C under 4 hours (cattle loin medium Settings, 1 kilogram, about 3 cm thick). Baking equipment preheating, use kitchen will be baked meat surface evenly.
- Put meat in hot plate.
- Put the plate in the drawer. If you want to use a food thermometer: food thermometer inserted into the meat, the core position of the tip. Please make sure the thermometer is not contact with bone or fat layer, otherwise it will cause error reading. If you want to be with other Settings cooking, please see on the table.
- Choose low temperature cooking function.
- Choose the required temperature.
- Choose the required duration.

▪ PROMPT

- The pieces can be directly from the oven segmentation.
- Core temperature due to the low temperature cooking and cooking, cooking meat can be within the roaster safety insulation, until the table to eat. Will not affect the outcome.
- Put meat preheated meal plate on the table, to prevent its cooling too quickly.

■ MEAT COOKING SUGGESTED PROGRAMMES

BEEF-VEAL

Medium-rare: 45-50°C

Medium: 55-60°C

Well-done: 65°C

POULTRY MEAT

Medium: 65°C

Well-done: 70°C

PORK-MUTTON

Medium: 60°C

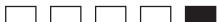
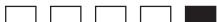
Well-done: 65°C

OTHER MEATS

Medium: 60°C

Well-done: 65-70°C

MEAT	BAKED TIME (min)	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)	SET TEMPERATURE
beef fillet 1200g	4-6	45-50	105-135	☐ ☒ ☐ ☐ ☐
	6-8	55-60	160-190	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	8	65	195-225	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
beef fillet 600g	4-6	45-50	90-120	☐ ☒ ☐ ☐ ☐
	6-8	55-60	130-155	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	8	65	160-190	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
beefsteak 3-4cm thick	1 min each	45-50	40-50	☐ ☒ ☐ ☐ ☐
	1-2 min each	55-60	60-80	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	2 min each	65	90-110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
beef loin 400g	4-6	45-50	90-120	☐ ☒ ☐ ☐ ☐
	6	55-60	120-145	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	8	65	145-175	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
beef loin 600g	4	45-50	115-135	☐ ☒ ☐ ☐ ☐
	6-8	55-60	150-180	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	8	65	225-255	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
beef loin 1500g	8	45-50	120-150	☐ ☒ ☐ ☐ ☐
	8-10	55-60	250-280	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	12	65	300-330	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
rump steak 180g	1 min each	45-50	50-60	☐ ☒ ☐ ☐ ☐
	1-2 min each	55-60	80-90	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	2 min each	65	120-140	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

MEAT	BAKED TIME (min)	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)	SET TEMPERATURE
beef fillet 1200g	5 6 6-7	45-50 55-60 65	115-145 150-180 155-185	  
beef cubes 160h 2cm thick	1 min each 1-2 min each 2 min each	45-50 55-60 65	35-50 60-80 75-90	  
duck breast meat 350g	5-6	65 70	45-65 80-95	 
chicken breast 160g	2-3 min each	70	45-60	
chicken breast meat 250g	2-3 min each	70	60-80	
turkey breast 800g	6-8	70	150-180	
pork fillet 350g	5-6	60 65	90-110 120-140	
boneless leg meat 700g	6-8	65	180-200	
boneless leg meat 1500g	8	65	195-225	
loin meat 700g	6-8	65	180-210	
loin meat 1500g	8-10	65	210-240	
pork ribs 3-4 cm thick	2 min each 2-3 min each	60 65	75-95 100-120	
pork roll 150g 0,5 cm thick	4-6	65	150-180	
spare ribs	4-6 min each	65	165-195	
mutton chop 170g	3 4	60 65	90-110 110-130	 
mutton chop 400g	3-4 4-6	60 65	100-130 120-150	 
boneless sheep loin 600g	3 6	60 65	90-120 130-160	 
boneless leg of lamb meat 1200g	8-10	65	330-360	

MEAT	BAKED TIME (min)	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)	SET TEMPERATURE
deer meat 3-4cm thick	1-2 min each 2 min each	60 65	80-100 110-140	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
deer loin 800g	5-6 6-8	60 65	120-135 150-165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
roebeek loin 800g	4 6	60 65	120-135 150-165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
rabbit loin 250g	5-7	65	210-230	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
roast boar 600g	6-8	70	190-220	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

OTHER USES

KIND	CONTAINER	STAMP	TEMPERATURE	TEMPERATURE	TEMPERATURE	TIME (min)
thaw berries	bowl/plate	no	☒ ☐ ☐ ☐ ☐			12:50
melted gelatin	bowl	no	☐ ☐ ☐ ☐ ☒			12:15
fermented dough	bowl	yes			☒ ☐ ☐ ☐ ☐	12:30
making yogurt	container with cover			☐ ☒ ☐ ☐ ☐		5:00
melting chocolate	bowl	no	☐ ☐ ☐ ☐ ☒			12:20
thaw frozen vegetables	bowl	no	☐ ☐ ☒ ☐ ☐			1:00

CLEANING AND CARE

APPLIANCE FRONT, CONTROL PANEL AND INTERIOR

- All surfaces and controls should be cleaned using warm water with a little washing up liquid applied with a soft sponge or cloth.
- Wipe the surfaces dry using a soft cloth.
- Allow the appliance to cool down to a safe temperature before cleaning.

To prevent the risk of scratches and damage to the surface of glass, stainless steel and aluminum fronted appliances, pay particular attention to the following cleaning instructions.

ALUMINIUM FRONTS

Visually, aluminum is affected by the way light falls on it, by the surrounding environment and by the angle you observe it from. Aluminum surfaces and controls may suffer discolouration or damage if soiling is left on them for too long. Remove any soiling straight away.

The appliance front is susceptible to scratches and abrasions.

Avoid:

- cleaning agents containing soda, acids or chlorides.
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners.
- abrasive sponges, e. g. pot scourers or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agent.
- stainless steel cleaners.
- cleaning agents containing descaling agents.
- dishwasher detergent.
- oven sprays.

STAINLESS STEEL FRONTS

The appliance front is susceptible to scratches and abrasions. Stainless steel surfaces can be cleaned using a proprietary non-abrasive cleaning agent designed specifically for use on stainless steel.

Do not use stainless steel cleaning agents on the controls.

Avoid:

- cleaning agents containing soda, acids or chlorides.
- abrasive cleaning agents, e. g. powder cleaners and cream cleaners.
- abrasive sponges, e. g. pot scourers or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agent.

PROBLEM SOLVING GUIDE

Installation work and repairs to electrical components of this appliance must only be carried out by a suitably qualified and competent person in accordance with local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable for unauthorised work.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The drawer is not heating.	The appliance is not properly plugged in, or the main power supply switch socket is not open.	Plug the appliance in and open the switch socket.
Food is not hot enough.	You did not choose the correct heating function.	Choose the adequate function.
	The set temperature is too low.	Choose a higher temperature.
	Vents are covered.	Make sure air circulates properly.
Food is overheating.	You did not choose the correct heating function.	Choose the adequate function.
	The set temperature is too high.	Select a lower temperature setting.
Tableware is not hot enough.	You did not choose the correct heating function.	Choose the adequate function.
	The set temperature is too low.	Choose a higher temperature.
	Vents are covered.	Make sure air circulates properly.
	Tableware heating time is not long enough.	Wait until the tableware reaches the desired temperature.
Tableware is overheating.	You did not choose the correct heating function.	Choose the adequate function.
	The set temperature is too high.	Select a lower temperature setting.
The drawer makes a noise.	This is not a malfunction. The noise is generated by the fan, which distributes heat evenly throughout the drawer.	

INSTALLATION INSTRUCTIONS

SAFETY WARNINGS

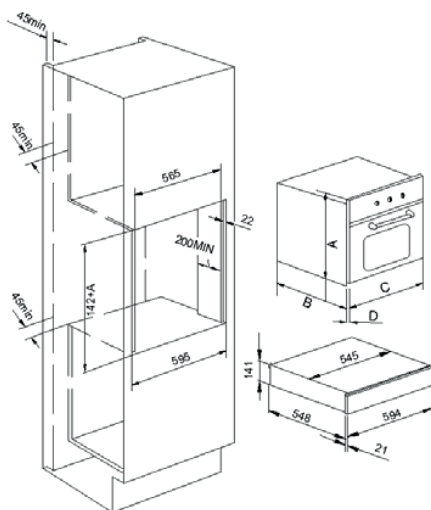
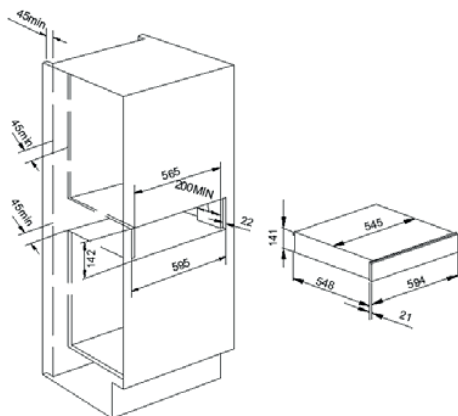
- Before connecting the appliance to the mains supply make sure that the voltage and frequency correspond to the rating on the data plate. This data must be complied with in order to avoid the risk of damage to the appliance. Consult a qualified electrician if in any doubt.
- The socket and on-off switch should be easily accessible after the appliance has been built in.
- The plate warmer may only be built in combination with those appliances quoted by the manufacturer as being suitable. The manufacturer cannot guarantee trouble free operation if the appliance is operated in combination with appliances other than those quoted by the manufacturer as being suitable.
- When building in the plate warmer in combination with another suitable

appliance, the plate warmer must be fitted above a fixed interim shelf in the housing unit to ensure that the housing unit can support both its weight and that of the other appliance.

- As the combination appliance is placed directly on top of the plate warmer once it is built in, an interim shelf is not necessary between the two appliances.
- When building in the combination appliance, it is essential to follow the instructions given in the operating and installation instructions supplied with it.

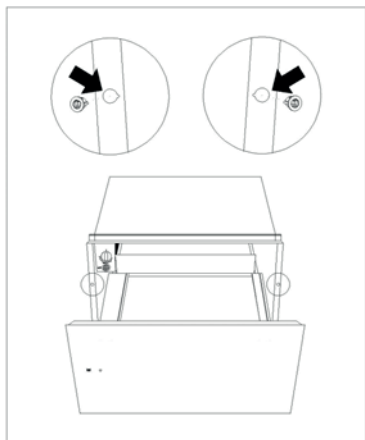
NICHE DIMENSIONS

There are two different plate warming drawers which differ in height. The building-in dimensions for the plate warmer must be added to the building-in dimensions for the combination appliance to establish the niche size required. All dimensions in this instruction booklet are given in mm.

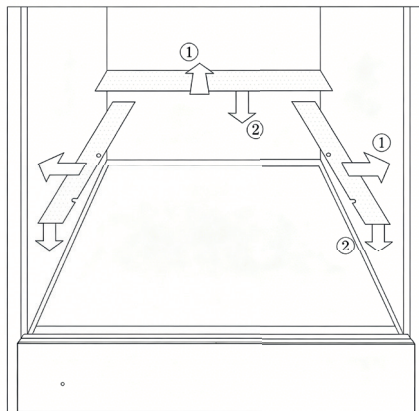


POSITIONING THE APPLIANCE IN THE HOUSING UNIT

1. Push the appliance into the housing unit as far as the vapour strip and align it.



2. Ensure that the housing unit is aligned at a right angle.
3. Open the drawer, and use the 2 screws supplied to secure the appliance to the side walls of the housing unit.
4. The appliance is supplied with three metal trims which have an adhesive underside. These trims must be stuck on to the drawer so that they seal on any gaps between the housing unit and the appliance. Any air gap created acts as additional insulation and helps prevent heat-loss.
5. Carefully pull the protective foil off the underside of each trim.
6. Then position the trim as shown in the illustration so that they are flush with the side walls and the back wall of the housing unit and then stick them to the plate warmer. If the unit does not have a back wall you do not need the third trim.



In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the warmer drawer so that it rests on two strips of wood is preferable. If the warmer drawer rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45×560mm.

ELECTRICAL CONNECTION

All electrical work should be carried out only by a suitably qualified and competent person in strict accordance with national and local safety regulations.

The appliance is supplied with a mains cable and plug for connection to a 230-240 V mains supply.

The voltage, rated load and plug rating are given on the data plate. Please ensure these matches the household mains supply.

Connection should be made via a switched socket which is easily accessible after installation. For extra safety it is advisable to install a residual current device (RCD), with a trip current of 30 mA. Do not connect via an extension lead.

WARNING! This appliance must be earthed.

IMPORTANT! The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/ yellow =earth

Blue =neutral

Brown =live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows when is necessary to change the plug:

- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol or coloured green or green and yellow.
- The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter A or coloured red.

PANDO WARRANTY CERTIFICATE

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

PANDO WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed for 3 years from the date of purchase, the company undertakes to replace or repair free of charge any defective part of origin due to defect or manufacturing defect of the product, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement. (The consumer may choose between repair or replacement, unless the remedy chosen proves impossible or, in comparison with the other remedy, would entail disproportionate costs for the seller. The consumer does not have the right to terminate the contract where the lack of conformity is minor. The burden of proof that the lack of conformity is minor shall be borne by the company).

For the warranty to be valid, it is essential to comply with the following requirements:

- Attach a photograph of the purchase invoice and the product label when requesting technical assistance, using the form available at: <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.
- Present the invoice or original purchase receipt to the Pando Authorised Service technician at the time of the visit.

EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY

The following cases will not be covered by the warranty or could be cause for cancellation of the same, and the consumer will be responsible for the cost of materials, labour and travel expenses of the technical service:

- Installation or operation checks, cleaning or maintenance of the product, start-up and explanation of use.
- Non-conformity, faults or damage caused by failure to follow the standards, recommendations, safety instructions, instructions for use, installation and maintenance contained in the product manuals.
- Non-conformity, faults or damage caused by transport, removal or relocation and handling of the appliance by unauthorised personnel not belonging to this company or to the Pando brand.
- When the appliance is intended for commercial, professional or similar use and not for domestic use, or when it is used with other products of a professional or similar nature (the product is designed and manufactured for domestic use only).
- Blows, dents, scratches or scratches, broken glass, and damage due to the presence or signs of foreign bodies inside or outside the product, such as insects, rodents, sand, liquids, metallic objects...
- Damage of an aesthetic nature, such as corrosion, rust, stains or alterations in the colour or tone of the product. These may be caused by external factors such as: Prolonged or unprotected exposure to intense sources of light, heat or solar radiation; location of the product outdoors or in uncontrolled environments, exposed to dust, rain, humidity or sea breeze (saltpetre), which is highly corrosive; use of unsuitable cleaning products or those not recommended by the manufacturer, including contact, direct or in a gaseous state, with corrosive agents. Accumulation of dirt, limescale residues from water or other deposits which have not been removed by regular and proper maintenance.
- Non-conformity, breakdowns or damage caused by anomalies in the electrical supply or installation, limescale deposits in the water, fortuitous natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, vandalism, etc.
- Not having easy and safe access to uninstall or manipulate the product from the furniture or place of installation, as well as access to the power connections or that the elements of the furniture prevent the technician from its easy and safe extraction, in these cases the consumer will be fully responsible for arranging and facilitating that the appliance is safe and easily accessible, assuming the costs of labour and displacement derived from the Pando Authorised Technical Service or installer if this has to proceed.
- Work to dismantle, remove or change the product requires manipulation or dismantling of furniture such as: removing doors, windows, drawers, skirting boards, shelves, cornices... Easy and safe access must be provided for the technician for the entry and exit of the product to the home and the place of location, otherwise it is the responsibility of the consumer to bear the costs of access.
- Damage to furniture or external elements that are not suitable or resistant to the characteristics of use of the product.
- Appliances from resales, second hand, change of original owner of the appliance or from exhibitions that are more than three years old since their date of manufacture.
- Aesthetic variations that do not exceed the margin of tolerance established by the manufacturer (± 3 mm), such as small misalignments in doors, fronts or similar elements.
- Non-conformities resulting from improper installation of the Induction hob, such as lack of earthing, cutting and tampering with the power cable or the use of non-original Pando components or accessories.
- Elements and accessories subject to natural wear and tear, such as filters, ducts and gaskets.
- Damage to the product or malfunction caused by absent or deficient ventilation, not in accordance with that indicated in the installation manual.
- Damage caused to elements external to the product due to improper use or maintenance, in breach of the instructions specified in the product user's Handbook.

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

Contact details of the Pando Authorised Technical Service:

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ES	EN	PCP-1615
INSTALACIÓN	INSTALLATION	
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	Product Dimensions without front panel (High x Wide x Deep) (mm)	355-365 x 555 x 312
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	Built-in Dimensions (High x Wide x Deep) (mm)	under 45cm
Tensión (V)	Voltage (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	Frequency (Hz)	50-60
Cable de Alimentación (m)	Connecting Wire (m)	1,1 m with EU plug
	Gross Weight (Kg)	23,50
Peso Neto (Kg)	Net Weight (Kg)	16,50
PRESTACIONES	FEATURES	
Parrilla Reforzada	Reinforced Grid	•
Rango de Temperaturas	Thermostat Temperature Range	30-85°C
CARACTERISTICAS	FEATURES	
Potencia Máxima Horno	Maximun Oven power	650-780W
Desconexión automática al abrir la puerta	Automatic disconnection when opening the door	Yes
Nº FUNCIONES DE COCINADO	NUMBER COOKING FUNCTIONS	5

FR	PT	PCP-1615
INSTALLATION	INSTALAÇÃO	
Dimensions du produit sans façade (H x L x P) (mm)	Dimensões do produto sem painel frontal (Altura x Largura x Profundidade) (mm)	355-365 x 555 x 312
Dimensions d'encastrement (H x L x P) (mm)	Dimensões de encastramento (Altura x Largura x Profundidade) (mm)	under 45cm
Tension (V)	Tensão (V)	220-240
Fréquence (Hz)	Frequência (Hz)	50-60
Câble d'alimentation (m)	Cabo de ligação (m)	1,1 m with EU plug
Poids brut (kg)	Peso bruto (kg)	23,50
Poids net (kg)	Peso líquido (kg)	16,50
CARACTÉRISTIQUES	CARACTERÍSTICAS	
Grille renforcée	Grelha reforçada	•
Plage de température du thermostat	Intervalo de temperatura do termóstato	30-85°C
CARACTÉRISTIQUES	CARACTERÍSTICAS	
Puissance maximale du four	Potência máxima do forno	650-780W
Déconnexion automatique à l'ouverture de la porte	Desligamento automático ao abrir a porta	Yes
NOMBRE DE FONCTIONS DE CUISSON	NÚMERO DE FUNÇÕES DE COZEDURA	5

C/ Can Carmany, 1
Pol. Ind. Nord,
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)

INOXPAN S.L

Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export: export@pando.es
Tel. 93 741 55 11



Pando

www.pando.es



SERVICIO POSVENTA

España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÈS VENTE

AFTERSALES SERVICE

Otros países

Autres pays / Other countries

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



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



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

