



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

PHC-1043

Pando

integral**cooking**

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

Ovens & Microwaves
Induction & Gas Hobbs
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 (MITERD)
Certificate of registration of carbon footprint, offsetting and CO₂ absorption projects of the Ministry for Ecological Transition and Demographic Challenge (MITERD).

*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
INSTALACIÓN	13
• ENCASTRE A MUEBLE	13
• CONEXIONES ELÉCTRICAS	15
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	16
INSTRUCCIONES DE USO	17
• PRIMER ENCENDIDO	17
• PRIMER USO	20
• USO DIARIO	20
• AÑADIR A FAVORITOS.....	20
• FUNCIÓN MICROONDAS	20
• FUNCIÓN DESCONGELAR.....	21
RECIPIENTES RECOMENDADOS	24
• ALUMINIO	24
• CUBRIR LOS ALIMENTOS	24
MANTENIMIENTO Y CUIDADOS.....	25
• LIMPIEZA DIARIA.....	25
• ACERO INOXIDABLE	25
• RESTOS DE COMIDA.....	25
• CAVIDAD DEL MICROONDAS	25
• TECHO DE LA CAVIDAD	26
• JUNTAS DE LA PUERTA Y FRONTAL DE LA CAVIDAD	26
• ACCESORIOS.....	26
DETECCIÓN DE ERRORES.....	26
GARANTÍA.....	27
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	102

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o posibles lesiones físicas lea atentamente los consejos básicos de seguridad:

1. Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
2. El uso de este aparato está previsto para una altitud máxima de 2.000 metros.
3. Es peligroso para cualquier persona que no esté cualificada llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación, que implique la retirada de una cubierta de protección contra la exposición a la energía de microondas.
4. Los niños no deben jugar con el aparato. Tampoco deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
5. Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado o la limpieza por pirólisis, ya que se alcanzan temperaturas elevadas.
6. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos sobre el uso de este aparato solo pueden usar el microondas si están bajo supervisión y han recibido explicaciones de uso previas.
7. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
8. El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada.
9. El horno debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los restos de comida. No instale el horno detrás de puertas decorativas. Esto podría provocar sobrecalentamiento.
10. No utilice la cavidad del horno para guardar objetos. No guarde alimentos como pan, galletas, etc. dentro del horno.

Precauciones para evitar una exposición dañina de Microondas:

- No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una

exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no romper ni manipular los enclavamientos de seguridad.

- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen suciedad o restos de limpiador en las superficies de sellado.
- 11. **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no deberá ponerse en funcionamiento hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- 12. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.
- 13. Si sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- 14. No cocine demasiados alimentos a la vez.
- 15. Retire las bridas de alambre y las asas metálicas de papel o plástico antes de meter cualquier recipiente en el horno-microondas.
- 16. Instale o ubique este horno sólo de acuerdo con

las instrucciones de instalación suministradas.

17. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento por microondas.
18. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un accidente.
19. En el caso de que el horno no lleve cable de alimentación, los cables que se pueden utilizar en hornos no pirolíticos son los siguientes: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. En hornos pirolíticos, sólo se puede utilizar cable del tipo H05SS-F.
20. No almacene ni utilice este aparato al aire libre.
21. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas o similares tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas

- y otros entornos de trabajo
- Hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
- Casas de campo
- Entornos de tipo Bed&Brekfast

El fabricante no se responsabilizará si el producto se utiliza en una situación distinta a las mencionadas.

22. No utilice este horno cerca del agua, en un sótano húmedo o cerca de una piscina.
23. No se apoye ni se siente en la puerta abierta, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
24. En hornos combinados con encimera, sólo se podrán montar las recomendadas por el fabricante, a fin de evitar un posible riesgo.
25. Durante el funcionamiento, el aparato puede calentarse, así como las superficies adyacentes. Emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro de él y evite tocar los elementos de calentamiento.
26. Mantenga el cable alejado de cualquiera de estas superficies, y no cubra ninguna rejilla

de ventilación. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno microondas.

27. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
28. Si no se mantiene el horno en unas buenas condiciones de limpieza, podría producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, provocar una situación peligrosa.
29. No utilice limpiadores a vapor o agua a presión para limpiar el horno. No use rascadores de metal afilados, estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.
30. En caso de que su horno sea pirolítico, tenga en cuenta los siguientes puntos antes de activar la limpieza por pirólisis:
 - retire cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante el proceso de pirólisis podrían inflamarse y provocar riesgo de incendio.

- No deje paños ni cualquier otro elemento textil colgado del tirador del horno ni en contacto con éste.
 - Por seguridad, la encimera de cocción debe permanecer apagada durante el funcionamiento del horno en modo pirólítico cuando éste vaya instalado debajo de la encimera.
 - La luz interior del horno permanecerá apagada y no podrá encenderse.
 - El horno está dotado de un mecanismo de bloqueo de seguridad automático que impedirá la apertura de la puerta durante el ciclo de limpieza. No intente abrir la puerta mientras el bloqueo está activado.
31. Si necesita sustituir la bombilla, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica para evitar la posibilidad de choques eléctricos.
32. Calentar bebidas con microondas puede provocar ebullición eruptiva retardada, por lo que debe ir con cuidado al manipular el envase.
33. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
34. No utilice limpiadores de vapor.
35. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Calentar zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares puede provocar riesgo de lesiones o incendio.
36. Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no están permitidos durante el funcionamiento del microondas.
37. Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al sacar los recipientes del aparato para no dañar la cavidad.
38. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta para que no se caliente la puerta y no se dañe.
39. Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interior de la puerta. Los metales, **p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm**

de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se dañaría debido a las chispas que se forman.

Reducir el peligro: Instalación de toma tierra.

Peligro de Choque Eléctrico.

Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desmonte el aparato.

Peligro de descarga eléctrica

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica.

No enchufe el aparato a una toma de corriente hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Este aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato contiene un cable con toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente que esté correctamente

instalada y conectada a tierra.

Consulte a un electricista o técnico cualificado si no se comprenden completamente las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Si se utiliza un juego de cables largos o un alargador:

La clasificación eléctrica marcada el juego de cables o del alargador debe ser al menos tan grande como la potencia eléctrica del aparato.

El cable alargador debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.

El cordón largo debe colocarse de modo que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde podría tirarse de él o tropezarse con ellos involuntariamente.

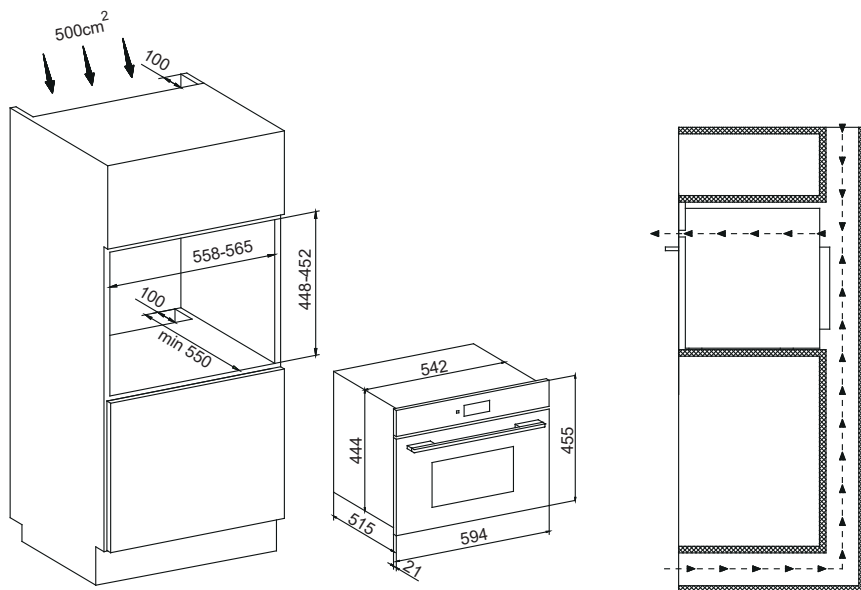
INSTALACIÓN

¡ADVERTENCIA! La instalación eléctrica de este electrodoméstico debe realizarla un electricista autorizado.

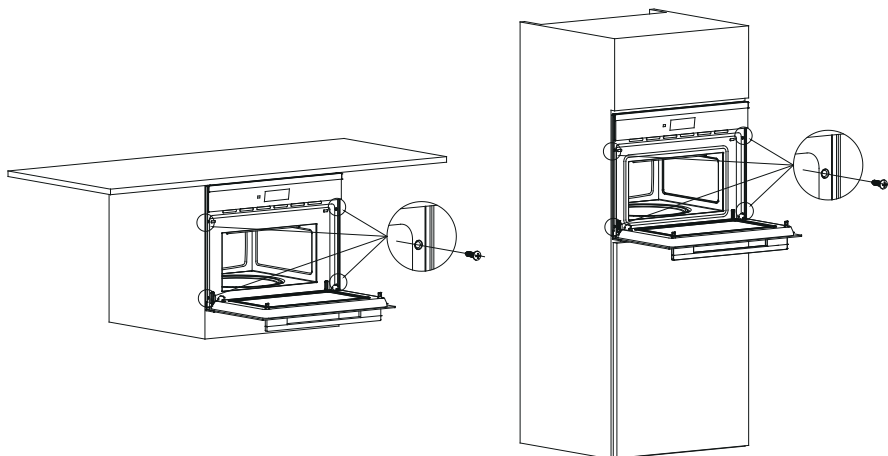
El aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones proporcionadas. Una vez finalizada la instalación, retire las tiras protectoras de algodón de la puerta.

La instalación debe garantizar que no haya contacto con partes bajo tensión. Para que el microondas encastrado funcione correctamente, el armario debe tener las dimensiones adecuadas. En la siguiente imagen se indican las dimensiones de la instalación.

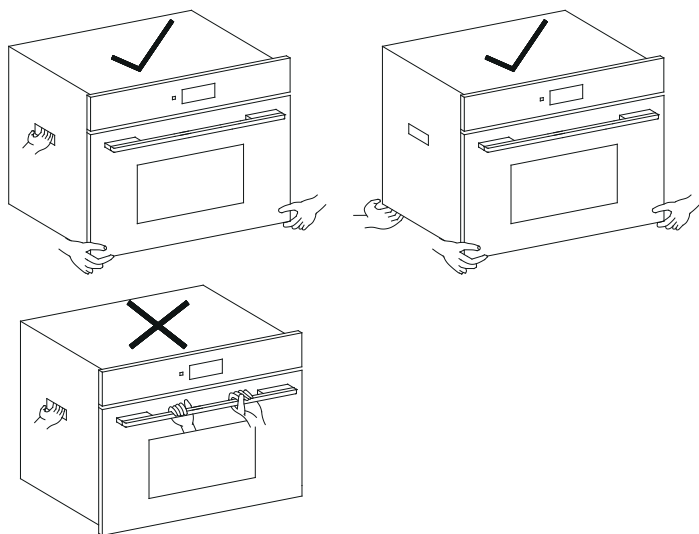
ENCASTRE A MUEBLE



Fije el microondas a los laterales del mueble con 4 tornillos.



¡ADVERTENCIA! Durante la manipulación e instalación, no sujete el horno por el tirador de la puerta.



CONEXIONES ELÉCTRICAS

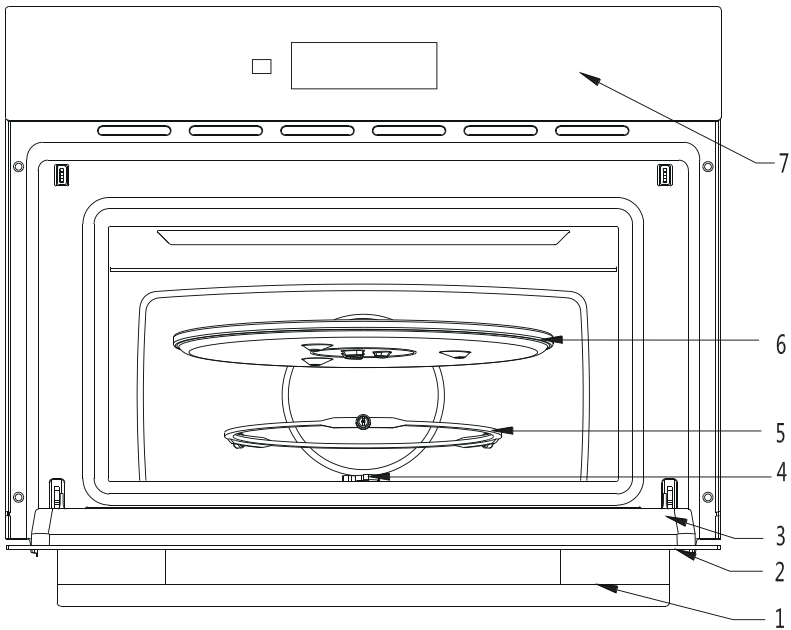
El horno debe conectarse a un cable de alimentación con tres hilos polarizados. La alimentación es de corriente alterna y el cable de tierra es de color amarillo-verde.

La conexión del cable de alimentación no debe instalarse en lugares donde la temperatura supere los 50 grados.

Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:

- De acuerdo con la normativa de seguridad para la conexión a la red eléctrica, conecte el cable de tierra de forma correcta, eficaz y fiable. Si tiene alguna duda, solicite a un técnico profesional que revise el sistema. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un sistema sin conexión a tierra.
- Antes de conectar el microondas a la red eléctrica, asegúrese de que las especificaciones que figuran en la placa de características (en el horno o en el embalaje) sean compatibles con la red eléctrica local.
- Compruebe que la red eléctrica y la toma de corriente puedan soportar el límite máximo de corriente nominal indicado en el microondas. En caso de duda, consulte a un técnico profesional.
- Si la toma de corriente no es compatible con el enchufe del microondas, pida a un profesional que la sustituya por una de tamaño adecuado. Se recomienda no utilizar adaptadores, regletas ni alargadores con conectores. Si es imprescindible utilizarlos, deben ser productos homologados y la intensidad de la corriente no debe superar el límite máximo indicado. Las tomas de corriente y los enchufes deben conectarse fácilmente.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Tirador de la puerta
2. Cristales de la puerta
3. Junta de sellado de la puerta
4. Eje de transmisión
5. Anillo giratorio
6. Plato giratorio
7. Panel de control

INSTRUCCIONES DE USO

PRIMER ENCENDIDO

Cuando encienda su horno por primera vez, deberá configurar los siguientes parámetros:

1. Seleccione el idioma en el que desee utilizar su horno.
2. Configure la fecha y hora adecuadas para su zona. Para ello, deberá abrir el panel de ajustes generales y seleccionar la opción "Fecha y hora".

Antes de empezar a cocinar:

1. Retire todos los elementos interiores y accesorios de la cavidad.
 2. Limpie los accesorios con un jabón neutro.
 3. Encienda el horno vacío a 200°C durante 30 minutos con la función "Ventilador turbo".
- Cuando se enciendan los elementos calefactores por primera vez, percibirá un olor algo desagradable y puede que algo de humo o vapor. El olor y el vapor desaparecerán en poco tiempo. Esto es totalmente normal y no es un signo de mal funcionamiento.
 - Es muy importante asegurar una ventilación adecuada en la estancia durante el primer encendido.

■ MENÚ PRINCIPAL

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
Microondas	
Microondas	Función microondas convencional. Podrá seleccionar los Watts, el tiempo de cocinado y la hora de finalización.
Funciones	
Grill	
Fan Grill	The top heating elements and the fan are activated. This combination increases the efficiency of the unidirectional heat radiation from the heating elements by forcing air to circulate throughout the oven. This helps prevent food from burning on the outside, allowing the heat to penetrate directly into the centre.
Bake	The top and bottom heating elements are activated to ensure even cooking

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
Modo cambiando	
Microondas + Grill	Combina la función de microondas convencional con los elementos calefactores superiores para cocinar y dorar los alimentos al mismo tiempo. Este modo es ideal para platos que requieren un interior caliente y una superficie crujiente.
Microondas + Hornear	Combina la función de microondas convencional con las resistencias superior e inferior para reducir el tiempo de cocción sin perder la uniformidad del cocinado.
Microwave + Fan Grill	Combina la función de microondas convencional con el grill y el ventilador, cocinando los alimentos de forma rápida, uniforme y consiguiendo un exterior dorado y crujiente mientras que el interior permanece jugoso..
Funciones especiales	
Descongelar	Permite descongelar alimentos.
Calientaplatos	Permite calentar la vajilla.
Fermentación de masa	Esta función está configurada para fermentar masas con levadura.
Favoritos	
Cada vez que termine de cocinar, podrá guardar los datos de temperatura y tiempo de cocción que haya utilizado y asignarle un nombre. De ese modo, la próxima vez podrá volver a utilizar el mismo método con solo pulsar este botón.	

▪ AJUSTES RÁPIDOS

Para acceder al menú de ajustes, deslice el dedo hacia abajo desde la barra superior central de la pantalla.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN
Menú principal	Al pulsarlo, devuelve la pantalla al menú principal.
Luz	Puede encender o apagar la luz interior de la cavidad.
Reloj	Puede configurar un temporizador con cuenta regresiva o programar una alarma para el mismo día o el día siguiente.
Bloqueo infantil	Al pulsar esta función, aparecerá en la pantalla el icono de un candado. Para activar el bloqueo, mantenga pulsado el icono durante 5 segundos hasta que se active. Para desactivar el bloqueo, mantenga pulsado el icono durante 5 segundos hasta que se desactive.

■ AJUSTES GENERALES

AJUSTE	DESCRIPCIÓN
Iluminación	Puede regular el nivel de brillo de la pantalla (0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%). El ajuste seleccionado sólo se mostrará cuando se confirme la selección.
Idioma	Puede cambiar el idioma en el que se muestra la pantalla de su microondas.
Fecha y hora	Puede cambiar la configuración de la fecha y hora que se muestra. Tenga en cuenta que la fecha de finalización de los procesos de cocinado se basa en la hora que usted haya configurado en su dispositivo.
Estilo	Puede escoger entre el estilo monocromo o los iconos.
Modo de espera y reposo	Puede configurar el margen de tiempo en el que desea que la pantalla de su electrodoméstico entre en modo de espera y el margen de tiempo en el que desea que la pantalla pase del modo de espera a reposo.
Información	Puede consultar la última versión actualizada de su pantalla.
Restablecer	Con esta función, podrá restablecer de fábrica las configuraciones de su pantalla. Tenga en cuenta que toda la información que usted haya almacenado se eliminará y esta acción no puede deshacerse.

PRIMER USO

Cuando encienda su microondas por primera vez, deberá hacer lo siguiente:

1. Seleccione el idioma en el que desee que se muestre la pantalla de su microondas.
2. Configure el reloj a la hora y día adecuados.
3. Limpie la cavidad antes de cocinar por primera vez. Retire los accesorios interiores y límpielos con un jabón neutro. Limpie la cavidad con un paño húmedo y jabón neutro. Es probable que perciba un olor desagradable, esto es normal y desaparecerá al poco tiempo.

USO DIARIO

Para utilizar la función microondas:

1. Pulse la función "Microondas" desde el menú principal.
2. Seleccione la potencia en W que desee usar.
3. Seleccione el tiempo de cocinado en minutos y segundos.
4. Si lo desea, programe la función seleccionando la hora de finalización en la que desee terminar el cocinado.
5. Pulse "Iniciar".

AÑADIR A FAVORITOS

Al finalizar cualquier proceso de cocinado, se le ofrecerá la opción de guardar como favoritos los parámetros que haya utilizado, podrá asignarle un nombre. Podrá utilizar la función que haya guardado cuando lo desee accediendo al menú de favoritos desde el menú principal.

FUNCIÓN MICROONDAS

El microondas dispone de 6 niveles de potencia en W. La potencia por defecto es de 1000W.

NIVEL	POTENCIA EN W
Alto	1000
Medio-alto	800
Medio	600
Medio-bajo	400
Bajo	200

El tiempo de cocinado configurado por defecto es de 3 minutos. El tiempo de cocinado se puede ajustar desde 0 hasta 99 min.

RECOMENDACIONES DE USO

- Las manzanas, las patatas, los tomates, las salchichas y otros alimentos con piel deben pincharse bien primero y, a continuación, calentarse o cocinarse; de lo contrario, dichos alimentos se agrietarán y deberán cortarse en trozos pequeños.
- Antes de utilizar el recipiente o el plato, asegúrese de que sea apto para el microondas (consulte la sección sobre tipos de recipientes para microondas).
- Al cocinar alimentos con muy bajo contenido en humedad, como pan o palomitas de maíz, debido a que la velocidad de evaporación es muy rápida, el microondas asumirá que no hay nada en su interior y seguirá funcionando, por lo que los alimentos que haya dentro podrían quemarse. Además, los recipientes que se

encuentren dentro del microondas podrían resultar dañados. Por lo tanto, el tiempo de cocción debe ajustarse con precisión y hay que vigilarlo de cerca en todo momento durante el proceso de cocción.

- Los alimentos demasiado grasientos no se pueden calentar en un microondas.
- Si se introducen varios recipientes, como tazas, en el microondas al mismo tiempo, deben colocarse ordenadamente sobre el plato giratorio. Las bolsas de plástico no pueden cerrarse con clips metálicos ni alambres de hierro. En su lugar, deben utilizarse clips de plástico. Se deben hacer varios agujeros en la bolsa de plástico para que el vapor del interior pueda salir fácilmente. Durante el proceso de cocción, se formará vapor en el cristal de la puerta del microondas, e incluso gotas de agua. Se trata de un fenómeno normal, que resulta más evidente cuando la temperatura interior es más baja. El funcionamiento seguro del microondas no se verá afectado en absoluto. Una vez finalizada la cocción, limpie la humedad.
- Al calentar un líquido, el recipiente debe tener una boca ancha para que el vapor de agua pueda evaporarse rápidamente.
- Cuanto más pesado sea el alimento, mayor será el tiempo de cocción.
- La temperatura es inversamente proporcional al tiempo de cocción: cuanto más baja sea la temperatura, mayor será el tiempo.
- Los alimentos con un alto contenido en humedad necesitan un tiempo de calentamiento muy breve.
- Si se colocan los alimentos de forma ordenada en el plato giratorio, el calentamiento durante la cocción será

más eficaz. Si desea calentar simultáneamente alimentos de diferente peso, coloque los que necesiten menos tiempo de cocción alrededor del plato giratorio y los que necesiten más tiempo en el centro del mismo.

- La puerta del microondas se puede abrir en cualquier momento durante la cocción; al hacerlo, el microondas cortará automáticamente el funcionamiento. Tras cerrar la puerta y pulsar el botón de inicio, el microondas volverá a funcionar.
- Los alimentos envasados al vacío deben cocinarse durante menos tiempo para conservar mejor sus nutrientes. La tapa utilizada debe permitir que penetren las microondas y tener orificios para que se evapore el vapor de agua.

FUNCIÓN DESCONGELAR

■ RECOMENDACIONES DE USO

- Utilice una bandeja apta para microondas al descongelar.
- La función de descongelación por peso y los alimentos que figuran en la tabla se refieren a alimentos crudos.
- La duración del tiempo de descongelación depende del peso y el grosor de los alimentos. Al congelar alimentos, debe tener en cuenta que tendrá que descongelarlos con antelación.
- Corte los alimentos en trozos uniformes y colóquelos en un recipiente.
- Los alimentos que se introduzcan en el microondas también deben colocarse de la forma más ordenada posible.
- La parte más gruesa del pescado o del muslo de pollo debe colocarse

hacia fuera. Las partes más delicadas pueden envolverse con varias capas de papel de aluminio.

¡ADVERTENCIA! El papel de aluminio nunca debe entrar en contacto con el interior del microondas, ya que, de lo contrario, se producirá un arco eléctrico.

- Si los alimentos se han cortado en trozos gruesos, hay que darles la vuelta varias veces.
- Los alimentos congelados deben cortarse en trozos uniformes, ya que los alimentos finos y delgados se descongelan más rápido que los gruesos y anchos.
- Los alimentos con alto contenido en grasa, como la nata y el queso, no deben descongelarse por completo. Se pueden consumir tras dejarlos a temperatura ambiente durante unos minutos. Si observa que la nata, que se ha congelado muy firmemente, tiene pequeños trozos de hielo, asegúrese de removerla primero.
- Las aves deben colocarse boca abajo en el plato para que el jugo pueda absorber los sabores fácilmente.
- Al sacar los alimentos congelados de la bolsa de envase, no olvide retirar la etiqueta metálica adherida. Los recipientes y cajas utilizados para congelar alimentos también pueden utilizarse para calentarlos y cocinarlos. Lo único que hay que hacer es quitar la tapa. Si los alimentos están a granel, colóquelos en una bandeja apta para el microondas.
- Tras descongelar las aves, saldrá agua. Este agua debe desecharse.

▪ TABLA DE TIEMPOS DE DESCONGELADO

Para asegurarse de que no haya diferencias en la temperatura de los alimentos, consulte la siguiente tabla.

ALIMENTO	PESO (g)	TIEMPO DE DESCONGELADO (min)	NÚMERO DE GIROS
Carne	100	2-3	1
	200	4-5	1
	500	10-12	2
	1000	21-23	2
	1500	32-34	2
	2000	43-45	3
Estofado de ternera	500	8-10	2
	1000	17-19	3
Carne picada	100	4-6	2
	500	9-12	3
Salchichas	200	4-6	2
	500	9-12	3
Aves Pollo Pollo de engorde Filetes de pescado	250	5-6	1
	1000	20-24	2
	2500	38-42	3
	200	4-5	1
Trucha Gambas Gambas	250	5-6	1
	100	2-3	1
	500	8-11	2
Fruta	200	4-5	1
	300	8-9	1
	500	11-14	2
Pan	200	4-5	1
	500	10-12	1
	800	15-17	2
Mantequilla	250	8-10	-
Queso	250	6-8	-
Crema	250	7-8	-

RECIPIENTES RECOMENDADOS

Debe tener en cuenta que las superficies metálicas reflejarán las microondas. Las microondas pueden penetrar en el vidrio, la cerámica, la loza, el plástico y el papel, entre otros materiales.

¡ADVERTENCIA! Las ollas, platos o cualquier recipiente metálico, o que contenga partes metálicas o bordes metálicos, no pueden utilizarse en absoluto con la función de microondas, incluidos los recipientes de vidrio o cerámica con inserciones metálicas, así como el cristal de plomo.

Los materiales más adecuados para el microondas son:

- vidrio
- cerámica resistente a altas temperaturas
- plástico

En el caso de vidrio o cerámica muy finos y frágiles, el tiempo de calentamiento debe ser muy breve.

¡ADVERTENCIA! Los alimentos transmiten mucho calor al plato, lo que hace que este se caliente, por lo que se deben utilizar guantes para microondas.

Para comprobar si un recipiente o utensilio es apto para microondas:

1. Coloque el recipiente que va a utilizar en el microondas.
2. Deje funcionar el microondas durante 20 segundos a la máxima potencia. Si el recipiente no está caliente o solo está ligeramente tibio, significa que es apto para el microondas. Si

está especialmente caliente o se producen chispas, no es apto para el microondas.

ALUMINIO

¡ADVERTENCIA! El aluminio sólo es adecuado para el microondas si se siguen estrictamente las siguientes instrucciones.

- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato giratorio. No coloque el recipiente directamente sobre la base.
- La cocción tarda más porque las ondas del microondas penetran a través de la parte superior de los alimentos. Si no es así, lo mejor es elegir un recipiente apto exclusivamente para microondas.

¡ADVERTENCIA! El papel de aluminio no debe tocar la pared interior de la cavidad, ya que si lo hace se producirán arcos eléctricos.

CUBRIR LOS ALIMENTOS

Se recomienda usar una tapa de cristal, plástico o film transparente por los siguientes motivos:

- Evita que se evapore el exceso de humedad (sobre todo en cocciones prolongadas).
- Reduce el tiempo de cocción.
- Mantiene el sabor original.

La tapa debe tener un orificio de ventilación para que no se acumule presión. Las bolsas de plástico también deben tener aberturas.

¡ADVERTENCIA! No tape completamente los recipientes cuando los caliente, ya que podrían reventar.

MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

¡ADVERTENCIA! Desconecte la fuente de alimentación antes de preparar la limpieza. Desenchufe o desconecte el microondas de la toma de corriente.

¡ADVERTENCIA! Nunca limpie el interior de un microondas con aire comprimido.

¡ADVERTENCIA! El microondas debe limpiarse con regularidad para eliminar los restos de comida. Si no se mantiene limpio, la superficie del microondas puede deteriorarse, su vida útil puede reducirse y puede dar lugar a situaciones de peligro.

LIMPIEZA DIARIA

Al limpiar superficies de acero inoxidable, no utilice estropajos ni productos de limpieza especiales que contengan ácido clórico.

Vierta el producto de limpieza sobre un paño húmedo y limpie la superficie de acero inoxidable. A continuación, enjuague bien con agua y, por último, seque con un paño suave o con cuero curtido al aceite.

ACERO INOXIDABLE

Para mantener la suavidad de la superficie de acero inoxidable, hay que limpiarla después de cada uso del microondas y una vez que se haya enfriado.

RESTOS DE COMIDA

No utilice rascadores metálicos ni afilados, ya que podrían rayar la superficie del acero inoxidable. Utilice un producto de limpieza normal que no sea abrasivo y, si es necesario, un utensilio de limpieza de madera o plástico.

CAVIDAD DEL MICROONDAS

- La limpieza del microondas es una tarea diaria imprescindible. Después de cada uso, frote las paredes interiores con un paño húmedo. Esta es la forma más sencilla de eliminar los restos de comida adheridos a las paredes interiores.
- Para las manchas difíciles de eliminar, utilice un limpiador no agresivo. No utilice sprays para microondas ni otros limpiadores abrasivos.
- Mantenga la puerta y el panel frontal del microondas limpios en todo momento para garantizar que la puerta se abra y se cierre correctamente y que no se filtre agua por las rejillas de ventilación del microondas.
- El plato giratorio y los anillos deben retirarse con regularidad y debe frotarse el fondo de la cavidad, especialmente los salpicaduras de líquido residual.
- No deje que el microondas funcione sin el plato giratorio.
- Si el interior del microondas está muy sucio, coloque primero una taza de agua sobre el plato giratorio, enciéndalo y póngalo a la máxima potencia durante 2 o 3 minutos. La suciedad se ablandará con el vapor emitido y se podrá limpiar fácilmente con un paño seco.
- Algunos olores, como el de pescado a la parrilla, son fáciles de eliminar. Unas gotas de zumo de limón o unas

cucharadas de café pueden ayudar a evitar que el agua hierva y se derrame. Ponga el microondas a máxima potencia y caliente el agua durante 2-3 minutos.

TECHO DE LA CAVIDAD

No utilice productos de limpieza corrosivos ni objetos afilados. Para evitar cualquier riesgo, las láminas de mica no se pueden retirar. La bombilla del microondas se encuentra en la parte superior del interior del horno microondas. Es fácil de retirar y limpiar. Basta con lavar los tornillos sueltos con agua y detergente.

**JUNTAS DE LA PUERTA Y
FRONTAL DE LA CAVIDAD**

Si quedan restos de comida en la junta de la puerta o en la placa frontal de la cavidad, límpielos lo antes posible. No utilice cepillos duros, paños ásperos, malla metálica, cuchillos ni ningún otro utensilio afilado para la limpieza, ya que estos utensilios pueden rayar la superficie de la junta de la puerta o de la placa frontal; utilice un detergente no abrasivo. Si es necesario, puede utilizar utensilios de limpieza de madera o plástico.

ACCESORIOS

Al limpiar el accesorio después de cada uso, si está muy sucio, déjelo en remojo primero y, a continuación, límpielo con un cepillo o una esponja. Los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato giratorio y el soporte estén limpios. No encienda el microondas si el plato giratorio y el soporte no están en la posición correcta.

**DETECCIÓN DE
ERRORES**

ERROR	DESCRIPCIÓN
Circuito abierto en el sensor de temperatura.	El sensor de temperatura está abierto o no está instalado.
Cortocircuito del sensor de temperatura.	Cortocircuito del sensor de temperatura.
Fallo de comunicación	Error de comunicación entre la placa del display y la PCB.

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	32
INSTALAÇÃO	37
• EMBUTIM EM ARMÁRIO	37
• CONEXÕES ELÉTRICAS	39
DESCRIÇÃO DO APARELHO	40
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	41
• INTERFACE E FUNÇÕES	41
• PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	44
• UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	44
• ADICIONAR AOS FAVORITOS	44
• FUNÇÃO MICROONDAS.....	44
• FUNÇÃO DESCONGELAR.....	45
RECIPIENTES RECOMENDADOS	48
• ALUMÍNIO	48
• CUBRA OS ALIMENTOS	48
MANUTENÇÃO E CUIDADOS	49
• LIMPEZA DIÁRIA.....	49
• AÇO INOXIDÁVEL	49
• RESÍDUOS DE COMIDA.....	49
• CÂMARA DO MICRO-ONDAS	49
• TETO DA CÂMARA.....	50
• JUNTAS DA PORTA E DA PARTE FRONTAL DA CÂMARA.....	50
• ACESSÓRIOS	50
DETECÇÃO DE ERROS.....	50
GARANTIA.....	51
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	102

AVISOS DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou possíveis ferimentos pessoais, leia atentamente os conselhos básicos de segurança:

1. Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
2. Este aparelho destina-se a ser utilizado a uma altitude máxima de 2.000 metros.
3. É perigoso para qualquer pessoa não qualificada efectuar qualquer operação de assistência ou reparação que envolva a remoção de uma cobertura de protecção contra a exposição à energia das micro-ondas.
4. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e estejam sob supervisão.
5. Mantenha as crianças afastadas do forno durante a cozedura ou a limpeza por pirólise, uma vez que são atingidas temperaturas elevadas.
6. As pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos na utilização deste aparelho só podem utilizar o micro-ondas se forem supervisionadas e tiverem recebido instruções prévias sobre a sua utilização.
7. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. Utilizar apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.
8. O forno deve ser sempre utilizado com a porta fechada.
9. O forno deve ser limpo regularmente e os resíduos alimentares devem ser removidos. Não instalar o forno atrás de portas decorativas. Isto pode provocar um sobreaquecimento.
10. Não utilize a cavidade da câmara de cozimento para armazenamento. Não guarde alimentos como pão, bolachas, etc. no interior do forno.

Precauções para evitar uma exposição nociva às micro-ondas:

- Não tente utilizar este forno

com a porta aberta, uma vez que tal pode resultar numa exposição nociva à energia das micro-ondas. É importante não quebrar ou adulterar os bloqueios de segurança.

- Não coloque quaisquer objectos entre a face frontal do forno e a porta nem permita a acumulação de sujidade ou resíduos de produtos de limpeza nas superfícies de vedação.
- 11. **AVISO:** Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado até ser reparado por uma pessoa competente.
- 12. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, vigie a câmara de cozimento devido à possibilidade de ignição.
- 13. Se sair fumo, desligue ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- 14. Não cozinhe demasiados alimentos de uma só vez.
- 15. Retire as abraçadeiras e as pegas metálicas de papel ou de plástico antes de colocar qualquer recipiente no forno micro-ondas.

16. Instale ou coloque este forno apenas de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
17. Os ovos sem casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas estar concluído.
18. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar acidentes.
19. Se o forno não estiver equipado com um cabo de alimentação, podem ser utilizados os seguintes cabos em fornos não pirolíticos: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Nos fornos pirolíticos, só pode ser utilizado o cabo do tipo H05SS-F.
20. Não guarde nem utilize este aparelho ao ar livre.
21. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas ou similares, tais como:

- Áreas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
- Hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial
- Casas de campo
- Ambientes do tipo Bed&Brekfast

O fabricante não se responsabiliza se o produto for utilizado em qualquer situação diferente das mencionadas.

22. Não utilizar este forno perto de água, numa cave húmida ou perto de uma piscina.
23. Não se incline nem se sente na porta aberta, pois pode danificar a porta e pôr em perigo a sua segurança.
24. Nos fornos combinados com Bancadas, só podem ser montadas as recomendadas pelo fabricante para evitar um possível perigo.
25. Durante o funcionamento, o aparelho pode ficar quente e as superfícies adjacentes podem ficar quentes. Utilize luvas de proteção quando manobrar no interior do aparelho e evite tocar nos elementos de aquecimento.
26. Mantenha o cabo afastado de qualquer uma destas superfícies e não tape as grelhas de ventilação. Evite tocar nos elementos de aquecimento no interior do micro-ondas.
27. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada.
28. A falta de limpeza da câmara de cozimento pode provocar a deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e, eventualmente, conduzir a uma situação de perigo.
29. Não utilize aparelhos de limpeza a vapor ou água sob pressão para limpar a câmara de cozimento. Não utilizar raspadores metálicos afiados, esfregões metálicos, escovas de arame, pós comerciais ou abrasivos para limpar a porta da câmara de cozimento, pois podem riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
30. Se o seu forno for um forno pirolítico, tenha em atenção os seguintes pontos antes de ativar a limpeza por pirólise:
 - remover quaisquer detritos ou detritos excessivos, uma vez que estes podem inflamar-se durante o processo de pirólise e causar

- um risco de incêndio.
 - Não deixe panos ou quaisquer outros artigos têxteis pendurados na pega do forno ou em contacto com o forno.
 - Por razões de segurança, a placa de fogão deve permanecer desligada durante o funcionamento do forno no modo de pirólise quando o forno está instalado por baixo da placa de fogão.
 - A luz interior do forno permanecerá desligada e não poderá ser ligada.
 - O forno está equipado com um mecanismo de bloqueio automático de segurança que impedirá a abertura da porta durante o ciclo de limpeza. Não tente abrir a porta enquanto o bloqueio estiver ativado.
31. Se necessitar de substituir a lâmpada, certifique-se de que o forno está desligado da corrente eléctrica para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
32. O aquecimento de bebidas com micro-ondas pode provocar uma ebulição retardada, pelo que deve ter cuidado ao manusear o recipiente.
33. Os aparelhos não foram concebidos para serem operados por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
34. Não utilize produtos de limpeza a vapor.
35. O forno micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos e bebidas. O aquecimento de chinelos, esponjas, panos molhados e similares pode causar risco de ferimentos ou de incêndio.
36. Não são permitidos recipientes metálicos para alimentos e bebidas durante o funcionamento do micro-ondas.
37. É necessário ter cuidado para não deslocar o prato giratório ao retirar os recipientes do aparelho, de modo a não danificar a cavidade.
38. O aparelho não deve ser instalado por detrás de uma porta, para que esta não aqueça e não seja danificada.
39. Se um metal tocar na parede do compartimento de cozedura, são geradas faíscas que podem danificar o aparelho ou partir o vidro interior da porta. O metal, **por exemplo, uma colher num copo, deve**

estar afastado pelo menos 2 cm das paredes da câmara de cozimento e do interior da porta da câmara de cozimento. Os tabuleiros de alumínio podem gerar faíscas no aparelho. O aparelho pode ficar danificado devido às faíscas que se formam.

Reduzir o perigo: Instalação de ligação à terra.

Perigo de choque eléctrico.

O contacto com alguns dos componentes internos pode provocar lesões pessoais graves ou a morte. Não desmonte o aparelho.

Perigo de choque eléctrico

A utilização incorrecta da ligação à terra pode provocar choques eléctricos.

Não ligue o aparelho a uma tomada até estar corretamente instalado e ligado à terra.

Este aparelho deve ser ligado à terra. No caso de um curto-circuito, a ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico, fornecendo um fio de fuga para a corrente eléctrica.

Este aparelho contém um fio de ligação à terra com uma ficha de ligação à terra.

Consulte um electricista ou

técnico qualificado se as instruções de ligação à terra não forem completamente compreendidas ou se houver dúvidas quanto à ligação à terra do aparelho. A ficha deve ser ligada a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.

É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ficar preso ou tropeçar num cabo mais comprido.

Se for utilizado um conjunto de cabos ou uma extensão longa:

A classificação eléctrica marcada no conjunto de cabos ou na extensão deve ser pelo menos igual à classificação eléctrica do aparelho.

O cabo de extensão deve ser um cabo de 3 fios com ligação à terra.

O cabo longo deve ser encaaminhado de forma a não ficar pendurado sobre a Bancada ou a mesa, onde possa ser puxado ou tropeçar involuntariamente.

INSTALAÇÃO

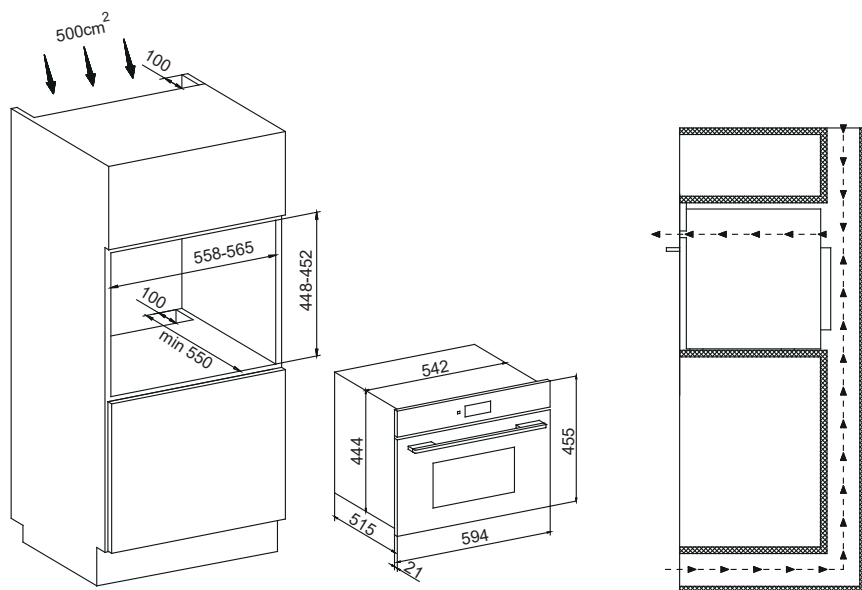
ATENÇÃO! A instalação elétrica deste eletrodoméstico deve ser realizada por um electricista autorizado.

O aparelho deve ser instalado seguindo as instruções fornecidas. Após concluir a instalação, remova as tiras protetoras de algodão da porta.

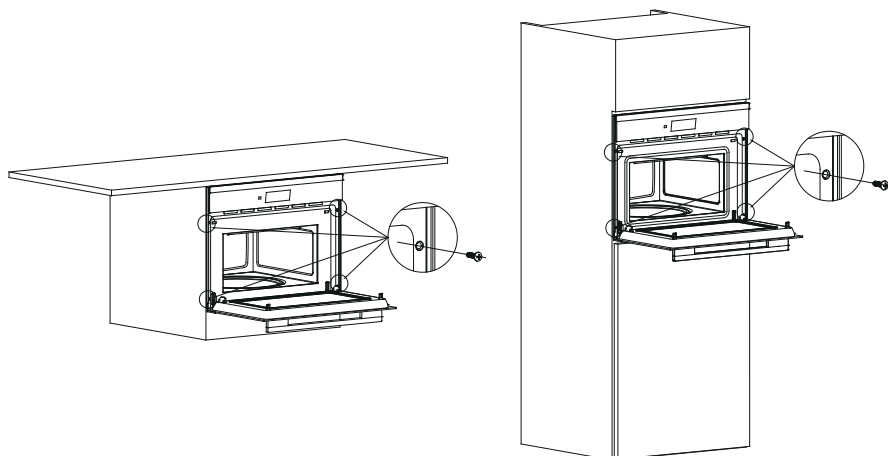
A instalação deve garantir que não haja contato com partes sob tensão.

Para que o micro-ondas embutido funcione corretamente, o armário deve ter as dimensões adequadas. A imagem a seguir indica as dimensões da instalação.

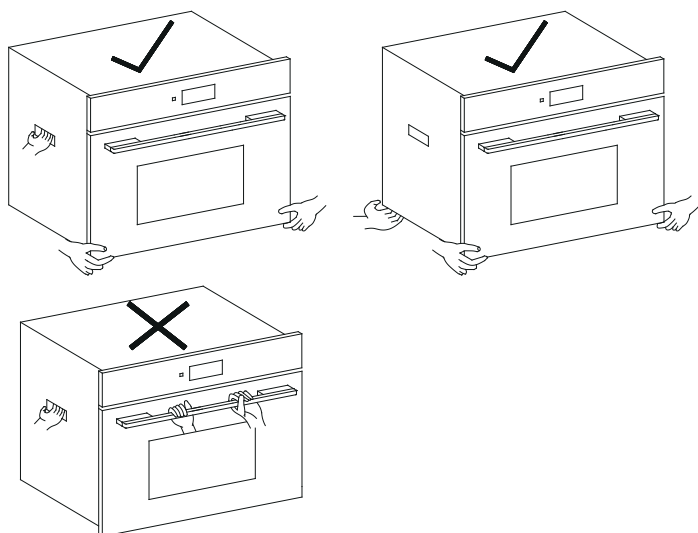
EMBUTIM EM ARMÁRIO



Prenda o micro-ondas nas laterais do armário com 4 parafusos.



ATENÇÃO! Durante o manuseio e a instalação, não segure o micro-ondas pela alça da porta.



CONEXÕES ELÉTRICAS

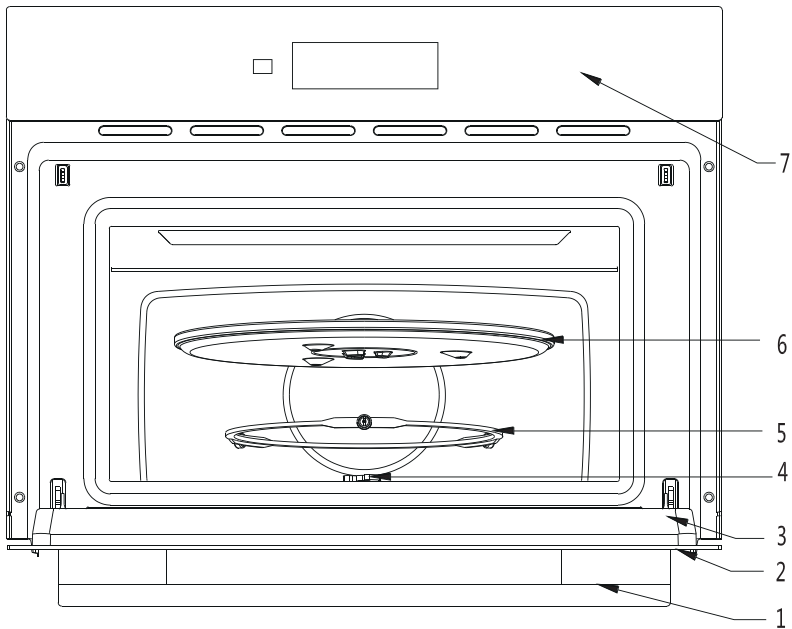
O micro-ondas deve ser conectado a um cabo de alimentação com três fios polarizados. A alimentação é de corrente alternada e o fio terra é de cor amarelo-verde.

A conexão do cabo de alimentação não deve ser instalada em locais onde a temperatura ultrapasse 50 graus.

Antes de realizar a conexão, verifique o seguinte:

- De acordo com as normas de segurança para conexão à rede elétrica, conecte o fio de aterramento de forma correta, eficaz e confiável. Se tiver alguma dúvida, solicite a um técnico profissional que verifique o sistema. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por um sistema sem aterramento.
- Antes de conectar o micro-ondas à rede elétrica, certifique-se de que as especificações indicadas na placa de características (no aparelho ou na embalagem) sejam compatíveis com a rede elétrica local.
- Verifique se a rede elétrica e a tomada são capazes de suportar o limite máximo de corrente nominal indicado no micro-ondas. Em caso de dúvida, consulte um técnico profissional.
- Se a tomada não for compatível com o plugue do micro-ondas, peça a um profissional para substituí-la por uma de tamanho adequado. Recomenda-se não utilizar adaptadores, régua de energia nem extensões com conectores. Se for imprescindível utilizá-los, devem ser produtos homologados e a intensidade da corrente não deve exceder o limite máximo indicado. As tomadas e os plugues devem se encaixar facilmente.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Puxador da porta
2. Vidros da porta
3. Junta de vedação da porta
4. Eixo de transmissão
5. Anel giratório
6. Plato giratório
7. Painel de controlo

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

INTERFACE E FUNÇÕES

When you switch on your oven for the first time, you will need to set the following settings:

1. Select the language in which you wish to use your oven.
2. Set the correct date and time for your area. To do this, open the general settings panel and select the 'Date and time' option.

Before you start cooking:

1. Remove all internal components and accessories from the oven cavity.
 2. Clean the accessories with a mild detergent.
 3. Turn on the empty oven at 200°C for 30 minutes using the 'Turbo Fan' function.
- When the heating elements are switched on for the first time, you may notice a slightly unpleasant odour and there may be some smoke or steam. The odour and steam will disappear shortly. This is completely normal and is not a sign of a fault.
 - It is very important to ensure adequate ventilation in the room when using the oven for the first time.

▪ MENÚ PRINCIPAL

FUNÇÕES	DESCRIÇÕES
Micro-ondas	
Micro-ondas	Função padrão do micro-ondas. Pode selecionar a potência, o tempo de cozedura e a hora de fim.
Funcionalidades	
Grill	
Fan Grill	Os elementos de aquecimento superiores e a ventoinha são ativados. Esta combinação aumenta a eficiência da radiação térmica unidirecional dos elementos de aquecimento, forçando a circulação do ar por todo o forno. Isto ajuda a evitar que os alimentos queimem por fora, permitindo que o calor penetre diretamente no centro.
Bake	Os elementos de aquecimento superior e inferior são ativados para garantir uma cozedura uniforme
Modo combinado	
Microwave + Grill	Combina a função convencional de micro-ondas com os elementos de aquecimento superiores para cozinhar e dourar os alimentos ao mesmo tempo. Este modo é ideal para pratos que exigem um interior quente e uma superfície estaladiça.

FUNÇÕES	DESCRIÇÕES
Microwave + Bake	Combina a funcionalidade convencional do micro-ondas com um tubo de aquecimento traseiro para reduzir o tempo de cozedura sem comprometer a uniformidade da cozedura.
Microwave + Fan Grill	Combina as funções de um micro-ondas convencional com um grelhador e um ventilador, cozinhando os alimentos de forma rápida e uniforme e conferindo-lhes um exterior dourado e estaladiço, mantendo o interior suculento.
Special functions	
Descongelar	Permite descongelar alimentos.
Aquecedor de pratos	Permite-lhe aquecer a louça.
Fermentação	Esta função está configurada para fermentar massas com fermento.
Favorites	
Sempre que terminar de cozinhar, pode guardar as definições de temperatura e tempo de cozedura que utilizou e atribuir-lhes um nome. Dessa forma, da próxima vez poderá voltar a utilizar o mesmo método simplesmente premindo este botão.	

▪ AJUSTES RÁPIDOS

Para aceder ao menu de definições, deslize o dedo para baixo a partir da barra superior central do ecrã.

AJUSTE	DESCRIÇÃO
Menu principal	Ao premir esta tecla, o ecrã volta ao menu principal.
Luz	Pode ligar ou desligar a luz interior da câmara.
Relógio	Pode configurar um temporizador com contagem regressiva ou programar um alarme para o mesmo dia ou para o dia seguinte.
Bloqueio infantil	Ao premir esta função, aparecerá no ecrã o ícone de um cadeado. Para ativar o bloqueio, mantenha premido o ícone durante 5 segundos até que seja ativado. Para desativar o bloqueio, mantenha premido o ícone durante 5 segundos até que seja desativado.

▪ CONFIGURAÇÕES GERAIS

AJUSTES	DESCRIÇÃO
Iluminação	Pode regular o nível de brilho do ecrã (0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%). A configuração selecionada só será apresentada após a confirmação da seleção.
Idioma	Pode alterar o idioma em que o ecrã do seu micro-ondas é apresentado.
Data e hora	Pode alterar a configuração da data e da hora apresentadas. Tenha em atenção que a data de conclusão dos processos de cozedura se baseia na hora que configurou no seu aparelho.
Estilo	Pode escolher entre o estilo monocromático ou os ícones.
Modo de espera e modo de repouso	Pode configurar o intervalo de tempo após o qual pretende que o ecrã do seu eletrodoméstico entre no modo de espera e o intervalo de tempo após o qual pretende que o ecrã passe do modo de espera para o modo de repouso.
Informações	Pode consultar a versão mais recente da sua ecrã.
Redefinir	Com esta função, poderá repor as configurações de fábrica do seu ecrã. Tenha em atenção que todas as informações que tenha guardado serão eliminadas e que esta ação não pode ser revertida.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando ligar o micro-ondas pela primeira vez, deverá fazer o seguinte:

1. Selecione o idioma em que pretende que o ecrã do micro-ondas seja apresentado.
2. Configure o relógio para a hora e o dia corretos.
3. Limpe a cavidade antes de cozinhar pela primeira vez. Retire os acessórios interiores e limpe-os com sabão neutro. Limpe a cavidade com um pano húmido e sabão neutro. É provável que sintam um cheiro desagradável; isto é normal e desaparecerá em breve.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Para utilizar a função micro-ondas:

1. Prima a função «Micro-ondas» no menu principal.
2. Selecione a potência em W que pretende utilizar.
3. Selecione o tempo de cozedura em minutos e segundos.
4. Se desejar, programe a função selecionando a hora em que pretende que a cozedura termine.
5. Prima «Iniciar».

ADICIONAR AOS FAVORITOS

No final de qualquer processo de cozedura, ser-lhe-á oferecida a opção de guardar como favoritos os parâmetros que utilizou, podendo atribuir-lhes um nome. Poderá utilizar a função que guardou sempre que desejar, acedendo ao menu de favoritos a partir do menu principal.

FUNÇÃO MICROONDAS

O micro-ondas dispõe de 6 níveis de potência em W. A potência predefinida é de 1000 W.

NÍVEL	POTÊNCIA EM W
Alto	1000
Médio-alto	800
Médio	600
Médio-baixo	400
Baixo	200

O tempo de cozedura predefinido é de 3 minutos. O tempo de cozedura pode ser ajustado entre 0 e 99 min.

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- As maçãs, as batatas, os tomates, as salsichas e outros alimentos com casca devem ser bem perfurados primeiro e, em seguida, aquecidos ou cozinhados; caso contrário, esses alimentos irão rachar e terão de ser cortados em pedaços pequenos.
- Antes de utilizar o recipiente ou o prato, certifique-se de que é adequado para o micro-ondas (consulte a secção sobre tipos de recipientes para micro-ondas).
- Ao cozinhar alimentos com muito baixo teor de humidade, como pão ou pipocas, devido à velocidade de evaporação ser muito rápida, o micro-ondas assumirá que não há nada no seu interior e continuará a funcionar, pelo que os alimentos que estiverem lá dentro poderão queimar-se. Além disso, os recipientes

que se encontrarem no interior do micro-ondas podem ficar danificados. Por conseguinte, o tempo de cozedura deve ser ajustado com precisão e é necessário vigiá-lo de perto em todos os momentos durante o processo de cozedura.

- Os alimentos demasiado gordurosos não podem ser aquecidos no micro-ondas.
- Se forem colocados vários recipientes, como chávenas, no micro-ondas ao mesmo tempo, devem ser dispostos de forma ordenada sobre o prato giratório.

Os sacos de plástico não podem ser fechados com cliques metálicos nem com fios de ferro. Em vez disso, devem ser utilizados cliques de plástico. Devem ser feitos vários orifícios no saco de plástico para que o vapor do interior possa sair facilmente.

Durante o processo de cozedura, formar-se-á vapor no vidro da porta do micro-ondas e até mesmo gotas de água. Trata-se de um fenómeno normal, que se torna mais evidente quando a temperatura interior é mais baixa. O funcionamento seguro do micro-ondas não será afetado de forma alguma. Após a cozedura, limpe a humidade.

- Ao aquecer um líquido, o recipiente deve ter uma abertura larga para que o vapor de água possa evaporar-se rapidamente.
- Quanto mais pesado for o alimento, maior será o tempo de cozedura.
- A temperatura é inversamente proporcional ao tempo de cozedura: quanto mais baixa for a temperatura, maior será o tempo.
- Os alimentos com elevado teor de humidade necessitam de um tempo de aquecimento muito curto.
- Se os alimentos forem dispostos de

forma organizada no prato giratório, o aquecimento durante a cozedura será mais eficaz. Se pretender aquecer simultaneamente alimentos com pesos diferentes, coloque aqueles que necessitam de menos tempo de cozedura à volta do prato giratório e os que necessitam de mais tempo no centro do mesmo.

- A porta do micro-ondas pode ser aberta a qualquer momento durante a cozedura; ao fazê-lo, o micro-ondas interromperá automaticamente o funcionamento. Depois de fechar a porta e premir o botão de início, o micro-ondas voltará a funcionar.
- Os alimentos embalados a vácuo devem ser cozinhados durante menos tempo para melhor conservar os seus nutrientes. A tampa utilizada deve permitir a penetração das microondas e ter orifícios para que o vapor de água se evapore.

FUNÇÃO DESCONGELAR

■ RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Utilize um tabuleiro adequado para micro-ondas ao descongelar.
- A função de descongelação por peso e os alimentos indicados na tabela referem-se a alimentos crus.
- A duração do tempo de descongelação depende do peso e da espessura dos alimentos. Ao congelar alimentos, deve ter em conta que terá de os descongelar com antecedência.
- Corte os alimentos em pedaços uniformes e coloque-os num recipiente.
- Os alimentos que forem colocados no micro-ondas também devem ser

dispostos da forma mais organizada possível.

- A parte mais grossa do peixe ou da coxa de frango deve ficar virada para fora. As partes mais delicadas podem ser envolvidas em várias camadas de papel de alumínio.

ATENÇÃO! O papel de alumínio nunca deve entrar em contacto com o interior do micro-ondas, pois, caso contrário, ocorrerá um arco elétrico.

- Se os alimentos tiverem sido cortados em pedaços grossos, é necessário virá-los várias vezes.
- Os alimentos congelados devem ser cortados em pedaços uniformes, uma vez que os alimentos finos e estreitos descongelam mais rapidamente do que os grossos e largos.
- Os alimentos com elevado teor de gordura, como as natas e o queijo, não devem ser descongelados na totalidade. Podem ser consumidos após serem deixados à temperatura ambiente durante alguns minutos. Se verificar que as natas, que ficaram muito congeladas, apresentam pequenos pedaços de gelo, certifique-se de que as mexe primeiro.
- As aves devem ser colocadas com a parte da barriga virada para baixo no prato, para que o suco possa absorver facilmente os sabores.
- Ao retirar os alimentos congelados do saco de embalagem, não se esqueça de remover a etiqueta metálica colada. Os recipientes e caixas utilizados para congelar alimentos também podem ser utilizados para os aquecer e cozinhar. Basta retirar a tampa. Se os alimentos estiverem a granel, coloque-os num tabuleiro adequado para o micro-ondas.
- Após descongelar as aves, irá sair água. Esta água deve ser deitada fora.

▪ TABELA DE TEMPOS DE DESCONGELAMENTO

Para garantir que não haja diferenças na temperatura dos alimentos, consulte a tabela seguinte.

ALIMENTO	PESO (g)	TEMPO DE DES- CONGELAMENTO (min)	NÚMERO DE ROTAções
Carne	100	2-3	1
	200	4-5	1
	500	10-12	2
	1000	21-23	2
	1500	32-34	2
	2000	43-45	3
Guisado de vitela	500	8-10	2
	1000	17-19	3
Carne picada	100	4-6	2
	500	9-12	3
Salsichas	200	4-6	2
	500	9-12	3
Aves Frango Frango de engorda Filetes de peixe	250	5-6	1
	1000	20-24	2
	2500	38-42	3
	200	4-5	1
Truta Camarões Camarões	250	5-6	1
	100	2-3	1
	500	8-11	2
Fruta	200	4-5	1
	300	8-9	1
	500	11-14	2
Pão	200	4-5	1
	500	10-12	1
	800	15-17	2
Manteiga	250	8-10	-
Queijo	250	6-8	-
Nata	250	7-8	-

RECIPIENTES RECOMENDADOS

Deve ter em conta que as superfícies metálicas refletem as micro-ondas. As micro-ondas podem penetrar no vidro, na cerâmica, na louça, no plástico e no papel, entre outros materiais.

AVISO! Painelas, pratos ou qualquer recipiente metálico, ou que contenha partes metálicas ou bordas metálicas, não podem, de forma alguma, ser utilizados com a função de micro-ondas, incluindo recipientes de vidro ou cerâmica com inserções metálicas, bem como o cristal de chumbo.

Os materiais mais adequados para o micro-ondas são:

- vidro
- cerâmica resistente a altas temperaturas
- plástico

No caso de vidro ou cerâmica muito finos e frágeis, o tempo de aquecimento deve ser muito curto.

ATENÇÃO! Os alimentos transmitem muito calor ao prato, o que faz com que este fique quente; por isso, devem ser utilizadas luvas para micro-ondas.

Para verificar se um recipiente ou utensílio é adequado para o micro-ondas:

1. Coloque o recipiente que vai utilizar no micro-ondas.
2. Deixe o micro-ondas funcionar durante 20 segundos na potência máxima. Se o recipiente não estiver quente ou estiver apenas ligeiramente morno, significa que é adequado

para o micro-ondas. Se estiver muito quente ou se surgirem faíscas, não é adequado para o micro-ondas.

ALUMÍNIO

AVISO! O alumínio só é adequado para o micro-ondas se as seguintes instruções forem rigorosamente seguidas.

- Coloque o recipiente de alumínio diretamente sobre o prato giratório. Não coloque o recipiente diretamente sobre a base.
- A cozedura demora mais tempo porque as ondas de micro-ondas penetram através da parte superior dos alimentos. Caso contrário, o melhor é escolher um recipiente adequado exclusivamente para micro-ondas.

AVISO! O papel de alumínio não deve tocar na parede interior da cavidade, pois, caso isso aconteça, ocorrerão arcos elétricos.

CUBRA OS ALIMENTOS

Recomenda-se a utilização de uma tampa de vidro, plástico ou película transparente pelos seguintes motivos:

- Evita a evaporação do excesso de humidade (sobretudo em cozeduras prolongadas).
- Reduz o tempo de cozedura.
- Mantém o sabor original.

A tampa deve ter um orifício de ventilação para que não se acumule pressão. Os sacos de plástico também devem ter aberturas.

AVISO! Não tape completamente os recipientes quando os aquecer, pois podem rebentar.

MANUTENÇÃO E CUIDADOS

AVISO! Desligue a fonte de alimentação antes de proceder à limpeza. Desligue o micro-ondas da tomada.

AVISO! Nunca limpe o interior de um micro-ondas com ar comprimido.

AVISO! O micro-ondas deve ser limpo regularmente para remover restos de comida. Se não for mantido limpo, a superfície do micro-ondas pode deteriorar-se, a sua vida útil pode ser reduzida e podem ocorrer situações de perigo.

LIMPEZA DIÁRIA

Ao limpar superfícies de aço inoxidável, não utilize esfregões nem produtos de limpeza especiais que contenham ácido clórico.

Deite o produto de limpeza num pano húmido e limpe a superfície de aço inoxidável. Em seguida, enxague bem com água e, por fim, seque com um pano macio ou com couro curtido a óleo.

AÇO INOXIDÁVEL

Para manter a suavidade da superfície de aço inoxidável, deve limpá-la após cada utilização do micro-ondas e assim que este tiver arrefecido.

RESÍDUOS DE COMIDA

Não utilize raspadores metálicos nem objetos afiados, pois podem riscar a superfície do aço inoxidável. Utilize um produto de limpeza normal que não seja abrasivo e, se necessário, um utensílio de limpeza de madeira ou plástico.

CÂMARA DO MICRO-ONDAS

- A limpeza do micro-ondas é uma tarefa diária imprescindível. Após cada utilização, esfregue as paredes interiores com um pano húmido. Esta é a forma mais simples de remover os restos de comida aderidos às paredes interiores.
- Para manchas difíceis de remover, utilize um produto de limpeza não agressivo. Não utilize sprays para micro-ondas nem outros produtos de limpeza abrasivos.
- Mantenha a porta e o painel frontal do micro-ondas sempre limpos para garantir que a porta abre e fecha corretamente e que não entra água pelas grelhas de ventilação do micro-ondas.
- O prato giratório e os anéis devem ser removidos regularmente e o fundo da cavidade deve ser esfregado, especialmente as salpicos de líquido residual.
- Não deixe o micro-ondas funcionar sem o prato giratório.
- Se o interior do micro-ondas estiver muito sujo, coloque primeiro uma chávena de água sobre o prato giratório, ligue-o e regule-o para a potência máxima durante 2 ou 3 minutos. A sujidade amolecerá com o vapor libertado e poderá ser facilmente limpa com um pano seco.
- Alguns odores, como o de peixe grelhado, são fáceis de eliminar.

Algumas gotas de sumo de limão ou algumas colheres de café podem ajudar a evitar que a água ferva e se derrame. Coloque o micro-ondas na potência máxima e aqueça a água durante 2 a 3 minutos.

TETO DA CÂMARA

Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem objetos pontiagudos. Para evitar qualquer risco, as lâminas de mica não podem ser removidas. A lâmpada do micro-ondas encontra-se na parte superior do interior do forno. É fácil de remover e limpar. Basta lavar os parafusos soltos com água e detergente.

JUNTAS DA PORTA E DA PARTE FRONTAL DA CÂMARA

Se ficarem restos de comida na junta da porta ou na placa frontal da cavidade, limpe-os o mais rapidamente possível. Não utilize escovas duras, panos ásperos, malha metálica, facas nem qualquer outro utensílio afiado para a limpeza, uma vez que estes utensílios podem riscar a superfície da junta da porta ou da placa frontal; utilize um detergente não abrasivo. Se necessário, pode utilizar utensílios de limpeza de madeira ou plástico.

ACESSÓRIOS

Ao limpar o acessório após cada utilização, se estiver muito sujo, deixe-o de molho primeiro e, em seguida, limpe-o com uma escova ou uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Certifique-se de que o prato giratório e

o suporte estão limpos. Não ligue o micro-ondas se o prato giratório e o suporte não estiverem na posição correta.

DETECÇÃO DE ERROS

ERRO	DESCRIÇÃO
Circuito aberto no sensor de temperatura.	O sensor de temperatura está em circuito aberto ou não está instalado.
Curto-circuito no sensor de temperatura.	Curto-circuito no sensor de temperatura.
Falha de comunicação	Erro de comunicação entre a placa do ecrã e a placa de circuito impresso.

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 vendas, 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, frentes 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.....56

INSTALLATION.....62

- ENCASTREMENT DANS UN MEUBLE.....62
- BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES.....64

DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....65

MODE D'EMPLOI66

- INTERFACE ET FONCTIONS.....66
- MENU PRINCIPAL66
- PREMIÈRE UTILISATION.....69
- UTILISATION QUOTIDIENNE.....69
- AJOUTER AUX FAVORIS69
- FONCTION MICRO-ONDES.....69
- FONCTION DÉCONGÉLATION.....70

RÉCIPIENTS RECOMMANDÉS.....73

- ALUMINIUM73
- COUVRIR LES ALIMENTS73

ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS74

- NETTOYAGE QUOTIDIEN.....74
- ACIER INOXYDABLE.....74
- RESTS DE NOURRITURE.....74
- CAVITÉ DU MICRO-ONDES.....74
- PLAFOND DE LA CAVITÉ.....75
- JOINTS DE LA PORTE ET DE LA FAÇADE DE LA CAVITÉ75
- ACCESSOIRES.....75

DÉTECTION DES ERREURS.....75

GARANTIE.....76

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....102

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, veuillez lire attentivement les conseils de sécurité suivants :

1. Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser.
2. Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 mètres.
3. Il est dangereux pour une personne non qualifiée d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
4. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants s'ils n'ont pas au moins 8 ans et s'ils ne sont pas sous surveillance.
5. Tenez les enfants éloignés du four pendant la cuisson ou le nettoyage par pyrolyse, car des températures élevées sont atteintes.
6. Les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances dans l'utilisation de cet appareil ne peuvent utiliser le micro-ondes que si elles sont surveillées et ont reçu des instructions préalables sur son utilisation.
7. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
8. Le four doit toujours être utilisé avec la porte fermée.
9. Le four doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires doivent être éliminés. N'installez pas le four derrière des portes décoratives. Cela pourrait entraîner une surchauffe.
10. N'utilisez pas la cavité du four pour le stockage. Ne conservez pas d'aliments tels que du pain, des biscuits, etc. à l'intérieur du four.

Précautions à prendre pour éviter une exposition nocive aux micro-ondes :

- N'essayez pas de faire

- fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas briser ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez aucune saleté ou résidu de nettoyeur s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
11. **AVERTISSEMENT :** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
 12. Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'inflammation.
 13. Si de la fumée s'échappe, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes.
 14. Ne faites pas cuire une trop grande quantité d'aliments à la fois.
 15. Retirez les attaches métalliques et les poignées métalliques en papier ou en plastique avant de placer un récipient dans le four à micro-ondes.
 16. N'installez ou ne placez ce four que conformément aux instructions d'installation fournies.
 17. Les œufs écalés et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage par micro-ondes.
 18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
 19. Si le four n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation, les cordons suivants peuvent être utilisés dans les fours non pyrolytiques : H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Dans les fours pyrolytiques, seul le câble de type H05SS-F peut être utilisé.
 20. Ne pas stocker ou utiliser

cet appareil à l'extérieur.

21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques ou similaires telles que :

- Zones de cuisson du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- Chalets
- Environnements de type Bed&Brekfast

Le fabricant n'est pas responsable si le produit est utilisé dans une situation autre que celles mentionnées.

22. N'utilisez pas ce four à proximité de l'eau, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine.

23. Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte ouverte, car cela pourrait endommager la porte et mettre votre sécurité en danger.

24. Dans les fours combinés avec un plan de travail, seuls ceux recommandés par le fabricant peuvent être installés afin d'éviter un éventuel danger.

25. Pendant le fonctionnement, l'appareil peut devenir chaud et les surfaces adjacentes peuvent devenir chaudes. Utilisez des gants de protection lorsque vous vous déplacez à l'intérieur de l'appareil et évitez de toucher les éléments chauffants.

26. Éloignez le câble de ces surfaces et ne couvrez pas les grilles d'aération. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four à micro-ondes.

27. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.

28. Le fait de ne pas maintenir le four dans un bon état de propreté peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement conduire à une situation dangereuse.

29. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou d'eau sous pression pour nettoyer le four. N'utilisez pas de grattoirs métalliques tranchants, de tampons à récurer métalliques, de brosses métalliques,

de poudres commerciales ou abrasives pour nettoyer la porte du four, car vous risqueriez de rayer la surface et de briser le verre.

30. Si votre four est un four pyrolytique, veuillez noter les points suivants avant d'activer le nettoyage par pyrolyse :
- Éliminez tout débordement ou débris excessif, car ils pourraient s'enflammer pendant le processus de pyrolyse et provoquer un risque d'incendie.
 - Ne laissez pas de chiffons ou d'autres articles textiles suspendus à la poignée du four ou en contact avec le four.
 - Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson doit rester éteinte pendant le fonctionnement du four en mode pyrolyse lorsque le four est installé sous la table de cuisson.
 - La lumière intérieure du four reste éteinte et ne peut pas être allumée.
 - Le four est équipé d'un mécanisme de verrouillage de sécurité automatique qui empêche l'ouverture de la porte pendant le cycle de nettoyage. N'essayez pas

d'ouvrir la porte lorsque le verrouillage est activé.

31. Si vous devez remplacer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est débranché du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
32. Le fait de chauffer des boissons avec des micro-ondes peut entraîner un retard d'ébullition ; soyez donc prudent lorsque vous manipulez le récipient.
33. Les appareils ne sont pas conçus pour être commandés par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
34. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
35. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le fait de chauffer des pantoufles, des éponges, des chiffons mouillés ou autres peut entraîner des risques de blessures ou d'incendie.
36. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant le fonctionnement du four à micro-ondes.

37. Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil, afin de ne pas endommager la cavité.
38. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte afin que celle-ci ne chauffe pas et ne soit pas endommagée.
39. Si du métal touche la paroi du compartiment de cuisson, des étincelles se produisent et peuvent endommager l'appareil ou briser le verre intérieur de la porte. Le métal, **par exemple une cuillère dans un verre, doit être éloigné d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte du four.** Les plateaux en aluminium peuvent générer des étincelles dans l'appareil. L'appareil sera endommagé par les étincelles qui se forment.

Réduire le danger : Installation de la mise à la terre.

Risque d'électrocution.

Le contact avec certains composants internes peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas l'appareil.

Risque de choc électrique

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique.

Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant tant qu'il n'est pas correctement installé et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

Cet appareil contient un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises, ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil. La fiche doit être branchée dans une prise qui est correctement installée et mise à la terre.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher dessus.

Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :

La puissance électrique indiquée

sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.

La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

Le long cordon doit être acheminé de manière à ne pas tomber sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré ou faire trébucher involontairement.

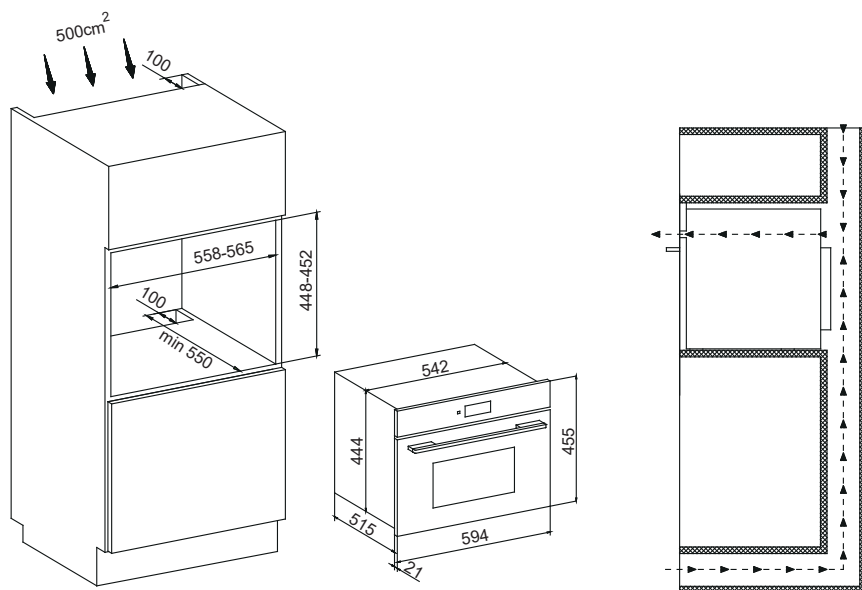
INSTALLATION

AVERTISSEMENT ! L'installation électrique de cet appareil électroménager doit être effectuée par un électricien agréé.

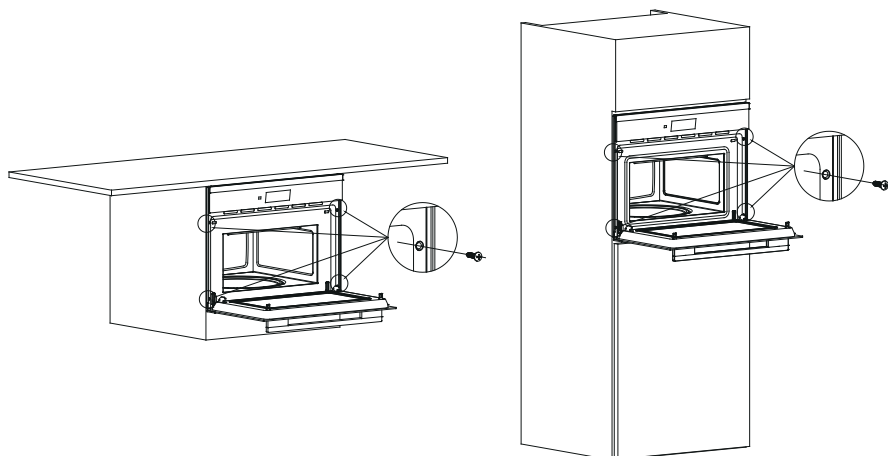
L'appareil doit être installé conformément aux instructions fournies. Une fois l'installation terminée, retirez les bandes de protection en coton de la porte.

L'installation doit garantir l'absence de contact avec les parties sous tension. Pour que le micro-ondes encastrable fonctionne correctement, le meuble doit avoir les dimensions adéquates. L'image suivante indique les dimensions d'installation.

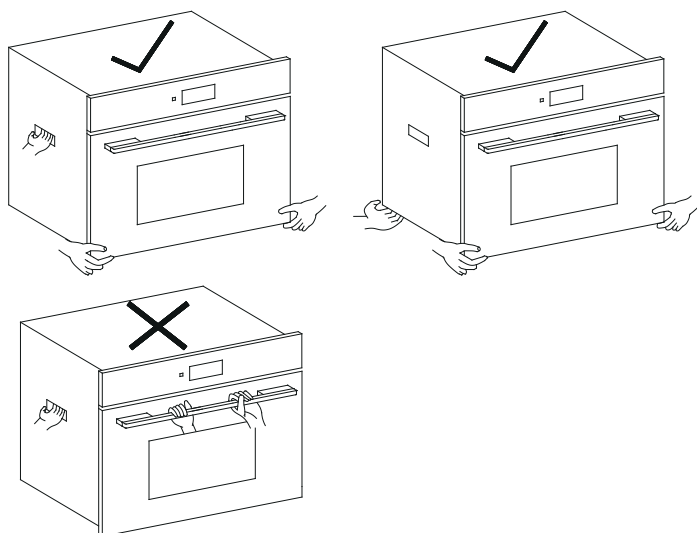
ENCASTREMENT DANS UN MEUBLE



Fixez le micro-ondes aux côtés du meuble à l'aide de 4 vis.



AVERTISSEMENT ! Lors de la manipulation et de l'installation, ne saisissez pas le four par la poignée de la porte.



BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Le four doit être raccordé à un câble d'alimentation à trois fils polarisés. L'alimentation est en courant alternatif et le fil de terre est de couleur jaune-vert.

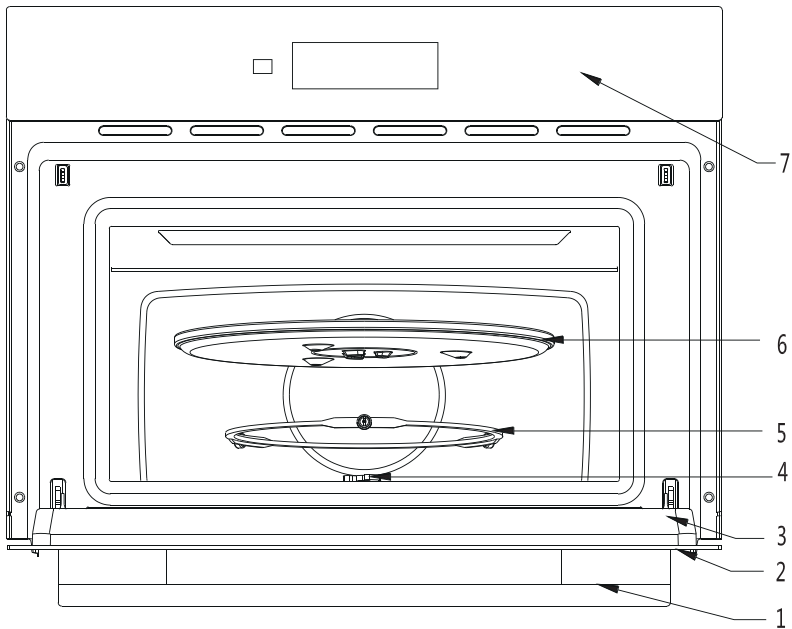
Le raccordement du câble d'alimentation ne doit pas être effectué dans des endroits où la température dépasse 50 degrés.

Avant de procéder au raccordement, vérifiez les points suivants :

- Conformément aux normes de sécurité relatives au raccordement au réseau électrique, raccordez le fil de terre de manière correcte, efficace et fiable. En cas de doute, demandez à un technicien professionnel de vérifier l'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un système non mis à la terre.
- Avant de brancher le micro-ondes au réseau électrique, assurez-vous que les caractéristiques techniques figurant sur la plaque signalétique (sur l'appareil ou sur l'emballage) sont compatibles avec le réseau électrique local.
- Vérifiez que le réseau électrique et la prise de courant peuvent supporter l'intensité nominale maximale indiquée sur le micro-ondes. En cas de doute, consultez un technicien professionnel.
- Si la prise de courant n'est pas compatible avec la fiche du micro-ondes, demandez à un professionnel de la remplacer par une prise de taille appropriée. Il est recommandé de ne pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises ni de rallonges avec connecteurs. Si leur utilisation est indispensable, ils doivent être homologués et l'intensité

du courant ne doit pas dépasser la limite maximale indiquée. Les prises de courant et les fiches doivent s'enficher facilement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Poignée de porte
2. Vitres de la porte
3. Joint d'étanchéité de la porte
4. Arbre de transmission
5. Bague rotative
6. Plateau tournant
7. Panneau de commande

MODE D'EMPLOI

INTERFACE ET FONCTIONS

Lorsque vous allumez votre four pour la première fois, vous devrez effectuer les réglages suivants :

1. Sélectionnez la langue dans laquelle vous souhaitez utiliser votre four.
2. Réglez la date et l'heure correspondant à votre région. Pour ce faire, ouvrez le panneau des paramètres généraux et sélectionnez l'option « Date et heure ».

Avant de commencer la cuisson :

1. Retirez tous les éléments internes et accessoires de la cavité du four.
 2. Nettoyez les accessoires avec un détergent doux.
 3. Allumez le four vide à 200 °C pendant 30 minutes en utilisant la fonction « Turbo Fan ».
- Lors de la première mise en marche des éléments chauffants, vous remarquerez peut-être une odeur légèrement désagréable et il se peut qu'il y ait un peu de fumée ou de vapeur. L'odeur et la vapeur disparaîtront rapidement. Ce phénomène est tout à fait normal et ne constitue pas un signe de dysfonctionnement.
 - Il est très important de veiller à une ventilation adéquate de la pièce lors de la première utilisation du four.

MENU PRINCIPAL

FONCTIONS	DESCRIPTIONS
Microwave	
Microwave	Fonction micro-ondes standard. Vous pouvez régler la puissance, la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson.
Funciones	
Grill	
Fan Grill	Les résistances supérieures et le ventilateur sont activés. Cette combinaison améliore l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des résistances en forçant l'air à circuler dans tout le four. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent à l'extérieur, tout en laissant la chaleur pénétrer directement jusqu'au cœur.
Bake	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés pour garantir une cuisson homogène
Mode combiné	
Microwave + Grill	Il combine la fonction micro-ondes classique avec les éléments chauffants supérieurs pour cuire et dorer les aliments simultanément. Ce mode est idéal pour les plats qui doivent être chauds à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

FUNCTIONS	DESCRIPTIONS
Microwave + Bake	Il associe les fonctionnalités d'un micro-ondes classique à un tube chauffant arrière afin de réduire le temps de cuisson sans compromettre l'uniformité de la cuisson.
Microwave + Fan Grill	Il combine les fonctions d'un micro-ondes classique avec celles d'un grill et d'un ventilateur, ce qui permet de cuire les aliments rapidement et uniformément, en leur donnant un aspect doré et croustillant à l'extérieur tout en conservant leur moelleux à l'intérieur.
Fonctions spéciales	
Defrost	Cela vous permet de décongeler des aliments.
Plate warmer	Cela vous permet de réchauffer la vaisselle.
Fermentation	Esta función está configurada para fermentar masas con levadura
Favoris	
À chaque fois que vous avez terminé la cuisson, vous pouvez enregistrer les réglages de température et de durée que vous avez utilisés et leur attribuer un nom. Ainsi, la prochaine fois, vous pourrez réutiliser cette même méthode en appuyant simplement sur ce bouton.	

■ RÉGLAGES RAPIDES

Pour accéder au menu des réglages, faites glisser votre doigt vers le bas depuis la barre centrale supérieure de l'écran.

RÉGLAGE	DESCRIPTION
Menu principal	En appuyant dessus, l'écran revient au menu principal.
Éclairage	Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage intérieur de la cavité.
Horloge	Vous pouvez régler un compte à rebours ou programmer une alarme pour le jour même ou le lendemain.
Verrouillage enfant	Lorsque vous appuyez sur cette fonction, l'icône d'un cadenas s'affiche à l'écran. Pour activer le verrouillage, maintenez l'icône enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'il s'active. Pour désactiver le verrouillage, maintenez l'icône enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'il se désactive.

■ PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

RÉGLAGE	DESCRIPTION
Éclairage	Vous pouvez régler la luminosité de l'écran (0 % - 20 % - 40 % - 60 % - 80 % - 100 %). Le réglage sélectionné ne s'affichera qu'une fois la sélection confirmée.
Langue	Vous pouvez modifier la langue d'affichage de votre micro-ondes.
Date et heure	Vous pouvez modifier les paramètres de date et d'heure affichés. Veuillez noter que la date de fin des cycles de cuisson est basée sur l'heure que vous avez réglée sur votre appareil.
Style	Vous pouvez choisir entre le mode monochrome et le mode icônes.
Mode veille et mode veille prolongée	Vous pouvez configurer le délai après lequel l'écran de votre appareil passe en mode veille, ainsi que le délai après lequel l'écran passe du mode veille au mode veille prolongée.
Informations	Vous pouvez consulter la dernière version mise à jour de votre écran.
Réinitialisation	Cette fonction vous permet de rétablir les paramètres d'usine de votre écran. Veuillez noter que toutes les informations que vous avez enregistrées seront supprimées et que cette action est irréversible.

PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque vous allumez votre micro-ondes pour la première fois, procédez comme suit :

1. Sélectionnez la langue dans laquelle vous souhaitez que l'écran de votre micro-ondes s'affiche.
2. Réglez l'horloge sur l'heure et le jour corrects.
3. Nettoyez la cavité avant la première utilisation. Retirez les accessoires intérieurs et nettoyez-les avec un savon neutre. Nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon humide et de savon neutre. Vous percevrez probablement une odeur désagréable ; cela est normal et disparaîtra rapidement.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Pour utiliser la fonction micro-ondes :

1. Appuyez sur la fonction « Micro-ondes » dans le menu principal.
2. Sélectionnez la puissance en W que vous souhaitez utiliser.
3. Sélectionnez la durée de cuisson en minutes et en secondes.
4. Si vous le souhaitez, programmez la fonction en sélectionnant l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit terminée.
5. Appuyez sur « Démarrer ».

AJOUTER AUX FAVORIS

À la fin de tout processus de cuisson, vous aurez la possibilité d'enregistrer les paramètres que vous avez utilisés dans vos favoris ; vous pourrez leur attribuer un nom. Vous pourrez utiliser la fonction que vous avez enregistrée quand vous le souhaitez en accédant au menu des favoris depuis le menu principal.

FONCTION MICRO-ONDES

Le micro-ondes dispose de 6 niveaux de puissance en W. La puissance par défaut est de 1 000 W.

NIVEAU	PUISSANCE EN W
Élevé	1000
Moyen-élevé	800
Moyenne	600
Moyen-bas	400
Faible	200

La durée de cuisson par défaut est de 3 minutes. La durée de cuisson peut être réglée de 0 à 99 min.

■ CONSEILS D'UTILISATION

- Les pommes, les pommes de terre, les tomates, les saucisses et autres aliments à peau doivent d'abord être bien percés, puis réchauffés ou cuits ; sinon, ces aliments se fendilleront et devront être coupés en petits morceaux.
- Avant d'utiliser un récipient ou une assiette, assurez-vous qu'il est adapté au micro-ondes (reportez-vous à la section sur les types de récipients pour micro-ondes).
- Lors de la cuisson d'aliments à très faible teneur en eau, comme le pain ou le pop-corn, la vitesse d'évaporation étant très rapide, le micro-ondes considérera qu'il n'y a rien à l'intérieur et continuera de fonctionner, ce qui risque de brûler les aliments qui s'y trouvent. De plus, les récipients placés à l'intérieur du micro-ondes risquent d'être endommagés. Il est

donc nécessaire de régler la durée de cuisson avec précision et de surveiller attentivement la cuisson à tout moment.

- Les aliments trop gras ne doivent pas être réchauffés au micro-ondes.
- Si plusieurs récipients, tels que des tasses, sont placés simultanément dans le micro-ondes, ils doivent être disposés de manière ordonnée sur le plateau tournant.

Les sachets en plastique ne doivent pas être fermés à l'aide de trombones métalliques ni de fils de fer. Il convient d'utiliser à la place des trombones en plastique. Il faut percer plusieurs trous dans le sac en plastique afin que la vapeur à l'intérieur puisse s'échapper facilement.

Pendant la cuisson, de la vapeur se formera sur la vitre de la porte du micro-ondes, voire des gouttes d'eau. Il s'agit d'un phénomène normal, qui est plus visible lorsque la température intérieure est plus basse. Le fonctionnement sûr du micro-ondes n'en sera absolument pas affecté. Une fois la cuisson terminée, essuyez l'humidité.

- Lorsque vous réchauffez un liquide, le récipient doit avoir une large ouverture afin que la vapeur d'eau puisse s'échapper rapidement.
- Plus l'aliment est lourd, plus le temps de cuisson sera long.
- La température est inversement proportionnelle au temps de cuisson : plus la température est basse, plus le temps de cuisson est long.
- Les aliments à forte teneur en eau nécessitent un temps de cuisson très court.
- Si les aliments sont disposés de manière ordonnée sur le plateau tournant, la cuisson sera plus efficace. Si vous souhaitez réchauffer

simultanément des aliments de poids différents, placez ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus court autour du plateau tournant et ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus long au centre de celui-ci.

- La porte du micro-ondes peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson ; dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement. Une fois la porte refermée et le bouton de démarrage enfoncé, le micro-ondes reprend son fonctionnement.
- Les aliments sous vide doivent être cuits moins longtemps afin de mieux conserver leurs nutriments. Le couvercle utilisé doit laisser passer les micro-ondes et comporter des trous pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

FONCTION DÉCONGÉLATION

CONSEILS D'UTILISATION

- Utilisez un plat adapté au micro-ondes pour la décongélation.
- La fonction de décongélation par poids et les aliments indiqués dans le tableau concernent des aliments crus.
- La durée de décongélation dépend du poids et de l'épaisseur des aliments. Lorsque vous congelez des aliments, n'oubliez pas que vous devrez les décongeler à l'avance.
- Coupez les aliments en morceaux de taille uniforme et placez-les dans un récipient.
- Les aliments placés dans le micro-ondes doivent également être disposés de la manière la plus ordonnée possible.
- La partie la plus épaisse du poisson

ou de la cuisse de poulet doit être placée vers l'extérieur. Les parties les plus délicates peuvent être enveloppées dans plusieurs couches de papier d'aluminium.

ATTENTION ! Le papier d'aluminium ne doit jamais entrer en contact avec l'intérieur du micro-ondes, car cela provoquerait un arc électrique.

- Si les aliments ont été coupés en gros morceaux, il faut les retourner plusieurs fois.
- Les aliments congelés doivent être coupés en morceaux de taille uniforme, car les aliments fins et minces décongèlent plus rapidement que les morceaux épais et larges.
- Les aliments riches en matières grasses, comme la crème et le fromage, ne doivent pas être décongelés complètement. Vous pouvez les consommer après les avoir laissés à température ambiante pendant quelques minutes. Si vous remarquez que la crème, qui a gelé très fermement, contient de petits morceaux de glace, veillez à la remuer au préalable.
- La volaille doit être placée à l'envers dans le plat afin que le jus puisse facilement imprégner les saveurs.
- Lorsque vous sortez les aliments congelés de leur sachet, n'oubliez pas de retirer l'étiquette métallique qui y est collée. Les récipients et boîtes utilisés pour congeler les aliments peuvent également servir à les réchauffer et à les cuire. Il suffit simplement de retirer le couvercle. Si les aliments sont en vrac, placez-les dans un plat adapté au micro-ondes.
- Une fois la volaille décongelée, de l'eau s'écoulera. Cette eau doit être jetée.

■ TABLEAU DES TEMPS DE DÉCONGÉLATION

Pour vous assurer qu'il n'y a pas de différences de température dans les aliments, consultez le tableau ci-dessous.

ALIMENT	POIDS (g)	TEMPS DE DÉ- CONGÉLATION (min)	NOMBRE DE TOURS
Viande	100	2-3	1
	200	4-5	1
	500	10-12	2
	1 000	21-23	2
	1 500	32-34	2
	2 000	43-45	3
Ragoût de veau	500	8-10	2
	1 000	17-19	3
Viande hachée	100	4-6	2
	500	9-12	3
Saucisses	200	4-6	2
	500	9-12	3
Volaille	250	5-6	1
Poulet	1 000	20-24	2
Poulet de chair	2 500	38-42	3
Filets de poisson	200	4-5	1
Truite	250	5-6	1
Crevettes	100	2-3	1
Crevettes	500	8-11	2
Fruits	200	4-5	1
	300	8-9	1
	500	11-14	2
Pain	200	4-5	1
	500	10-12	1
	800	15-17	2
Beurre	250	8-10	-
Fromage	250	6-8	-
Crème	250	7-8	-

RÉCIPIENTS RECOMMANDÉS

Notez que les surfaces métalliques réfléchissent les micro-ondes. Les micro-ondes peuvent traverser le verre, la céramique, la faïence, le plastique et le papier, entre autres matériaux.

AVERTISSEMENT ! Les casseroles, assiettes ou tout autre récipient métallique, ou comportant des parties ou des bords métalliques, ne doivent en aucun cas être utilisés avec la fonction micro-ondes, y compris les récipients en verre ou en céramique comportant des inserts métalliques, ainsi que le cristal au plomb.

Les matériaux les mieux adaptés au micro-ondes sont :

- le verre
- la céramique résistante aux hautes températures
- le plastique

Dans le cas de verre ou de céramique très fins et fragiles, la durée de chauffage doit être très courte.

ATTENTION ! Les aliments transmettent beaucoup de chaleur à l'assiette, ce qui la fait chauffer ; il est donc recommandé d'utiliser des gants adaptés au micro-ondes.

Pour vérifier si un récipient ou un ustensile est adapté au micro-ondes :

1. Placez le récipient que vous comptez utiliser dans le micro-ondes.
2. Faites fonctionner le micro-ondes pendant 20 secondes à pleine puissance. Si le récipient n'est pas chaud

ou s'il est seulement légèrement tiède, cela signifie qu'il est adapté au micro-ondes. S'il est particulièrement chaud ou s'il y a des étincelles, il n'est pas adapté au micro-ondes.

ALUMINIUM

AVERTISSEMENT ! L'aluminium ne convient au micro-ondes que si les instructions suivantes sont strictement respectées.

- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Ne placez pas le récipient directement sur la base.
- La cuisson prend plus de temps car les ondes micro-ondes traversent la partie supérieure des aliments. Si ce n'est pas le cas, il est préférable de choisir un récipient exclusivement adapté au micro-ondes.

ATTENTION ! Le papier d'aluminium ne doit pas toucher la paroi intérieure de la cavité, car cela provoquerait des arcs électriques.

COUVRIR LES ALIMENTS

Il est recommandé d'utiliser un couvercle en verre, en plastique ou un film alimentaire transparent pour les raisons suivantes :

- Cela empêche l'excès d'humidité de s'évaporer (surtout lors de cuissons prolongées).
- Cela réduit le temps de cuisson.
- Cela permet de conserver la saveur d'origine.

Le couvercle doit comporter un orifice d'aération pour éviter toute accumulation de pression. Les sachets en plastique doivent également comporter des ouvertures.

ATTENTION ! Ne couvrez pas complètement les récipients lorsque vous les chauffez, car ils pourraient éclater.

ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS

AVERTISSEMENT ! Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Débranchez le micro-ondes de la prise électrique.

AVERTISSEMENT ! Ne nettoyez jamais l'intérieur d'un micro-ondes à l'air comprimé.

AVERTISSEMENT ! Le micro-ondes doit être nettoyé régulièrement pour éliminer les résidus alimentaires. S'il n'est pas maintenu propre, la surface du micro-ondes peut s'abîmer, sa durée de vie peut être réduite et cela peut entraîner des situations dangereuses.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez pas de tampons à récurer ni de produits de nettoyage spéciaux contenant de l'acide chlorique.

Versez le produit nettoyant sur un chiffon humide et essuyez la surface en acier inoxydable. Rincez ensuite abondamment à l'eau, puis séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois huilée.

ACIER INOXYDABLE

Pour préserver la douceur de la surface en acier inoxydable, il convient de la nettoyer après chaque utilisation du micro-ondes et une fois qu'elle a refroidi.

RESTS DE NOURRITURE

N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou tranchants, car ils pourraient rayer la surface en acier inoxydable. Utilisez un produit de nettoyage ordinaire non abrasif et, si nécessaire, un ustensile de nettoyage en bois ou en plastique.

CAVITÉ DU MICRO-ONDES

- Le nettoyage du micro-ondes est une tâche quotidienne indispensable. Après chaque utilisation, essuyez les parois intérieures avec un chiffon humide. C'est le moyen le plus simple d'éliminer les restes d'aliments collés aux parois intérieures.
- Pour les taches difficiles à éliminer, utilisez un produit nettoyant non agressif. N'utilisez pas de sprays pour micro-ondes ni d'autres produits nettoyants abrasifs.
- Veillez à ce que la porte et le panneau avant du micro-ondes restent propres en permanence afin de garantir que la porte s'ouvre et se ferme correctement et qu'aucune eau ne s'infiltre par les grilles d'aération de l'appareil.
- Le plateau tournant et les anneaux doivent être retirés régulièrement et le fond de la cavité doit être frotté, en particulier au niveau des éclaboussures de liquide résiduel.
- Ne faites pas fonctionner le micro-ondes sans le plateau tournant.
- Si l'intérieur du micro-ondes est très sale, placez d'abord une tasse d'eau sur le plateau tournant, allumez l'appareil et réglez-le à la puissance maximale pendant 2 à 3 minutes. La saleté se ramollira sous l'effet de la vapeur dégagée et pourra être facilement nettoyée à l'aide d'un chiffon sec.

- Certaines odeurs, comme celle du poisson grillé, sont faciles à éliminer. Quelques gouttes de jus de citron ou quelques cuillères à café peuvent aider à empêcher l'eau de déborder lorsqu'elle bout. Réglez le micro-ondes à la puissance maximale et faites chauffer l'eau pendant 2 à 3 minutes.

PLAFOND DE LA CAVITÉ

N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ni d'objets pointus. Pour éviter tout risque, les feuilles de mica ne doivent pas être retirées. L'ampoule du micro-ondes se trouve en haut à l'intérieur de l'appareil. Elle est facile à retirer et à nettoyer. Il suffit de laver les vis amovibles à l'eau et au détergent.

JOINTS DE LA PORTE ET DE LA FAÇADE DE LA CAVITÉ

Si des résidus alimentaires persistent sur le joint de la porte ou sur la façade de la cavité, nettoyez-les dès que possible. N'utilisez pas de brosses dures, de chiffons rugueux, de toile métallique, de couteaux ni aucun autre ustensile tranchant pour le nettoyage, car ces ustensiles peuvent rayer la surface du joint de la porte ou de la plaque avant ; utilisez un détergent non abrasif. Si nécessaire, vous pouvez utiliser des ustensiles de nettoyage en bois ou en plastique.

ACCESSOIRES

Lorsque vous nettoyez l'accessoire après chaque utilisation, s'il est très sale, faites-le d'abord tremper, puis nettoyez-le à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau tournant et son support sont propres. Ne mettez pas le micro-ondes en marche si le plateau tournant et son support ne sont pas correctement positionnés.

DÉTECTION DES ERREURS

ERREUR	DESCRIPTION
Circuit ouvert au niveau du capteur de température.	Le capteur de température est en circuit ouvert ou n'est pas installé.
Court-circuit au niveau du capteur de température.	Court-circuit au niveau du capteur de température.
Problème de communication	Erreur de communication entre la carte d'affichage et le circuit imprimé.

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 ; l'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.....82

INSTALLATION.....87

• BUILT-IN INSTALLATION87

• ELECTRICAL CONNECTIONS89

DESCRIPTION OF THE DEVICE90

INSTRUCTIONS FOR USE.....91

• FIRST USE91

• FIRST USE94

• DAILY USE94

• ADD TO FAVOURITES.....94

• MICROWAVE FUNCTION.....94

• DEFROST FUNCTION95

RECOMMENDED CONTAINERS98

• ALUMINIUM98

• COVERING FOOD98

MAINTENANCE AND CARE99

• DAILY CLEANING99

• STAINLESS STEEL.....99

• FOOD RESIDUE99

• MICROWAVE CAVITY.....99

• MICROWAVE ROOF100

• DOOR SEALS AND FRONT PANEL OF THE OVEN CAVITY100

• ACCESSORIES.....100

ERROR DETECTION.....100

WARRANTY.....101

TECHNICAL SPECIFICATIONS.....102

SAFETY WARNINGS

To reduce the risk of fire, electric shock or possible personal injury, please read the basic safety advice carefully:

1. Liquids and other foods should not be heated in closed containers as they may explode.
2. This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2,000 metres.
3. It is dangerous for any unqualified person to carry out any service or repair operation involving the removal of a protective cover against exposure to microwave energy.
4. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be performed by children unless they are at least 8 years old and under supervision.
5. Keep children away from the oven during cooking or pyrolysis cleaning, as high temperatures are reached.
6. Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge in the use of

this appliance may only use the microwave if they are supervised and have received prior instruction in its use.

7. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
8. The oven must always be operated with the door closed.
9. The oven must be cleaned regularly and food residues must be removed. Do not install the oven behind decorative doors. This could cause overheating.
10. Do not use the oven cavity for storage. Do not store food such as bread, biscuits, etc. inside the oven.

Precautions to avoid harmful microwave exposure:

- Do not attempt to operate this oven with the door open, as this may result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any objects between the front face of the oven and the door or allow dirt

or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.

11. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven should not be operated until it has been repaired by a competent person.
12. When heating food in plastic or paper containers, watch the oven because of the possibility of ignition.
13. If smoke escapes, turn off or unplug the appliance and keep the door closed to smother the flames.
14. Do not cook too much food at one time.
15. Remove wire ties and paper or plastic metal handles before placing any container in the microwave oven.
16. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions supplied.
17. Shelled eggs and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode, even after microwave heating is complete.
18. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent

or similarly qualified persons in order to avoid an accident.

19. If the oven is not fitted with a power cord, the following cords may be used in non pyrolytic ovens: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. In pyrolytic ovens, only cable type H05SS-F may be used.
20. Do not store or use this appliance outdoors.
21. This appliance is intended for use in domestic or similar applications such as:
 - Staff cooking areas in shops, offices and other working environments
 - Hotels, motels and other residential type environments
 - Cottages
 - Bed&Brekfast type environments

The manufacturer shall not be liable if the product is used in any situation other than those mentioned.

22. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
23. Do not lean or sit on the open door, as this could damage the door and

endanger your safety.

24. In combination ovens with a worktop, only those recommended by the manufacturer may be fitted in order to avoid a possible hazard.
25. During operation, the appliance may become hot and the adjacent surfaces may become hot. Use protective gloves when manoeuvring inside the appliance and avoid touching the heating elements.
26. Keep the cable away from any of these surfaces and do not cover any ventilation grilles. Avoid touching the heating elements inside the microwave oven.
27. Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
28. Failure to keep the oven in a clean condition may result in surface deterioration which could adversely affect the life of the appliance and possibly lead to a hazardous situation.
29. Do not use steam cleaners or pressurized water to clean the oven. Do not use sharp metal scrapers, metal scouring pads, wire brushes,

commercial or abrasive powders to clean the oven door as this may scratch the surface and cause the glass to break.

30. If your oven is a pyrolytic oven, please note the following points before activating pyrolysis cleaning:
 - remove any spillage or excessive debris as this may ignite during the pyrolysis process and cause a fire hazard.
 - Do not leave cloths or any other textile items hanging from the oven handle or in contact with the oven.
 - For safety reasons, the hob must remain switched off during operation of the oven in pyrolytic mode when the oven is installed under the hob.
 - The oven interior light will remain off and cannot be switched on.
 - The oven is equipped with an automatic safety locking mechanism that will prevent the door from opening during the cleaning cycle. Do not attempt to open the door while the lock is activated.
31. If you need to replace the bulb, first ensure that the

oven is disconnected from the mains to avoid the possibility of electric shock.

32. Heating beverages with microwaves may cause delayed boiling, so use caution when handling the container.
33. The appliances are not designed to be operated by an external timer or separate remote control system.
34. Do not use steam cleaners.
35. The microwave oven is designed to heat food and drinks. Heating slippers, sponges, wet cloths and the like may cause risk of injury or fire.
36. Metal food and beverage containers are not permitted during microwave operation.
37. Care must be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance so as not to damage the cavity.
38. The appliance must not be installed behind a door so that the door does not heat up and is not damaged.
39. If metal touches the wall of the cooking compartment, sparks are generated which may damage the appliance

or shatter the inner glass of the door. Metal, **e.g. a spoon in a glass, must be at least 2 cm away from the oven walls and the inside of the oven door.**

Aluminium trays can generate sparks in the appliance. The appliance will be damaged due to the sparks that form.

Reduce the danger: Installation of earthing.

Electric Shock Hazard.

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble the appliance.

Electric Shock Hazard

Improper use of grounding may result in electric shock.

Do not plug the appliance into an outlet until it is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded.

In the event of a short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance contains a grounding wire with a grounding plug.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely

understood, or if there is any doubt as to whether the appliance is properly grounded. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If a long cord set or extension cord is used:

The electrical rating marked on the cord set or extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance.

The extension cord must be a grounded 3-wire cord.

The long cord must be routed so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled or tripped over unintentionally.

INSTALLATION

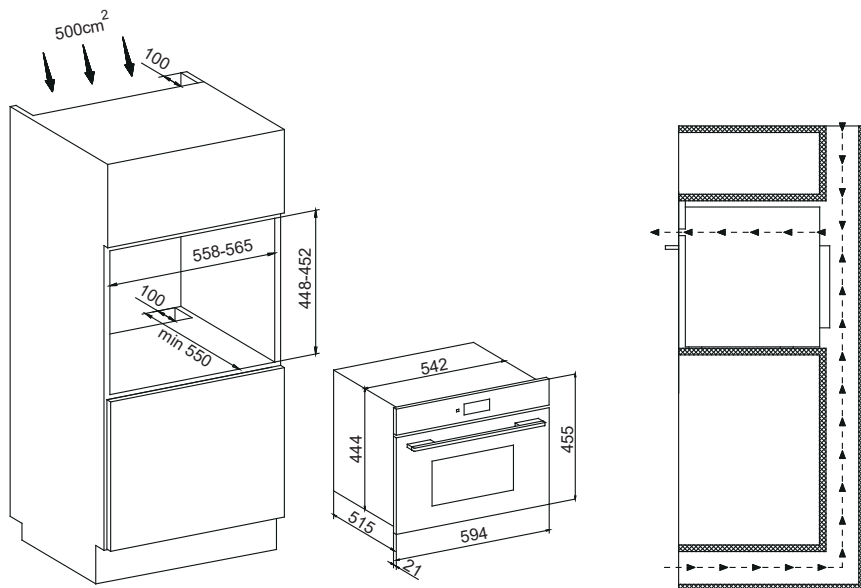
WARNING! The electrical installation of this appliance must be carried out by a qualified electrician.

The appliance must be installed in accordance with the instructions provided. Once installation is complete, remove the protective cotton strips from the door.

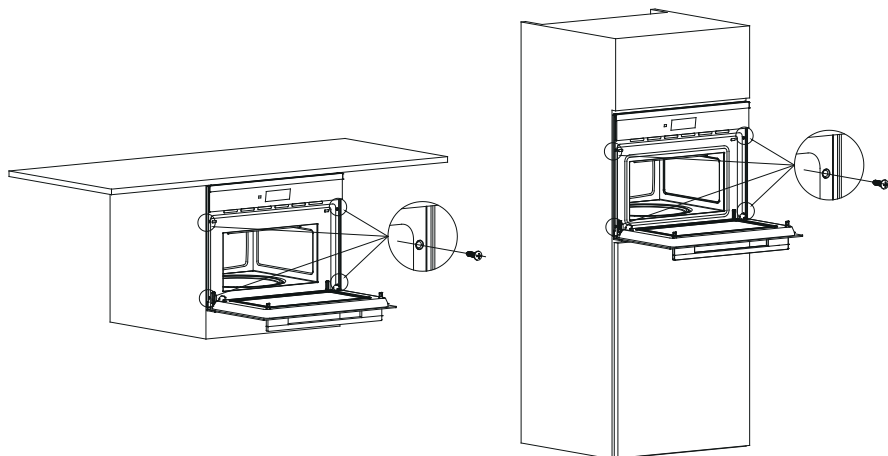
The installation must ensure that there is no contact with live parts.

For the built-in microwave to work correctly, the cupboard must be of the correct dimensions. The following image shows the installation dimensions.

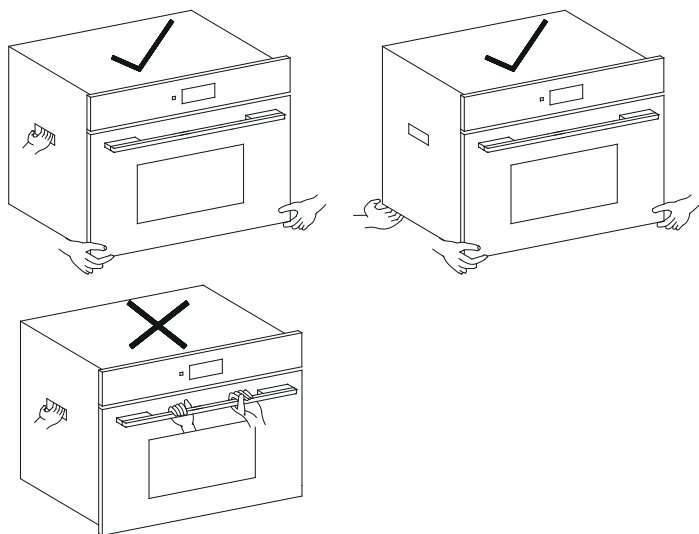
BUILT-IN INSTALLATION



Secure the microwave to the sides of the cabinet using 4 screws.



WARNING! When handling and installing the appliance, do not hold it by the door handle.



ELECTRICAL CONNECTIONS

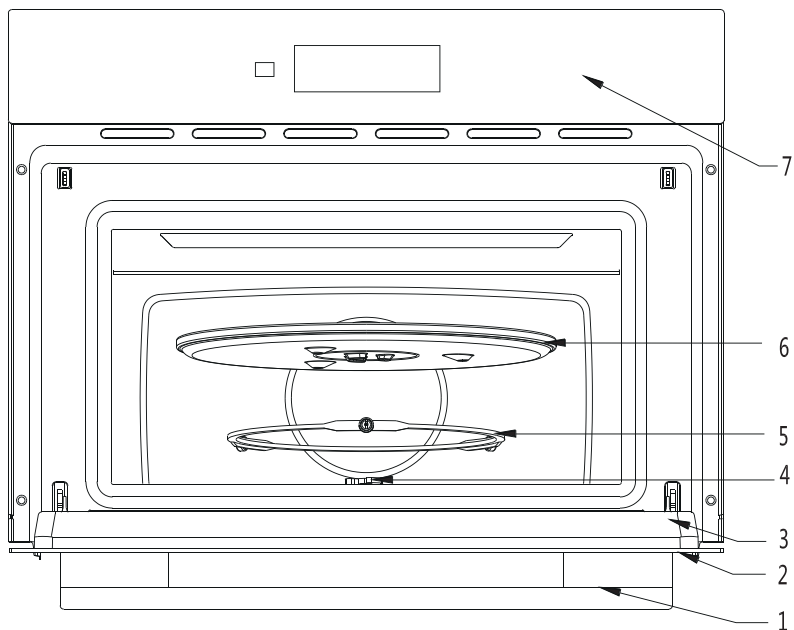
The oven must be connected to a three-core, polarised power cable. The power supply is alternating current and the earth wire is yellow-green.

The power cable connection must not be installed in locations where the temperature exceeds 50 degrees.

Before making the connection, check the following:

- In accordance with safety regulations for connection to the mains supply, ensure the earth wire is connected correctly, effectively and reliably. If in any doubt, ask a qualified technician to check the system. The manufacturer accepts no liability for damage caused by a system that is not earthed.
- Before connecting the microwave to the mains supply, ensure that the specifications shown on the rating plate (on the appliance or on the packaging) are compatible with the local mains supply.
- Check that the mains supply and the socket can handle the maximum rated current indicated on the microwave. If in doubt, consult a qualified technician.
- If the socket is not compatible with the microwave's plug, ask a professional to replace it with one of the correct size. It is recommended that you do not use adaptors, power strips or extension leads with connectors. If it is essential to use them, they must be approved products and the current must not exceed the maximum limit indicated. Sockets and plugs must connect easily.

DESCRIPTION OF THE DEVICE



1. Door handle
2. Door glass
3. Door seal
4. Drive shaft
5. Rotating ring
6. Turntable
7. Control panel

INSTRUCTIONS FOR USE

FIRST USE

When you switch on your oven for the first time, you will need to set the following settings:

1. Select the language in which you wish to use your oven.
2. Set the correct date and time for your area. To do this, open the general settings panel and select the 'Date and time' option.

Before you start cooking:

1. Remove all internal components and accessories from the oven cavity.
 2. Clean the accessories with a mild detergent.
 3. Turn on the empty oven at 200°C for 30 minutes using the 'Turbo Fan' function.
- When the heating elements are switched on for the first time, you may notice a slightly unpleasant odour and there may be some smoke or steam. The odour and steam will disappear shortly. This is completely normal and is not a sign of a fault.
 - It is very important to ensure adequate ventilation in the room when using the oven for the first time.

MAIN MENU

FUNCTIONS	DESCRIPTIONS
Microwave	
Microwave	Standard microwave function. You can select the wattage, cooking time and end time.
Funciones	
Grill	
Fan Grill	The top heating elements and the fan are activated. This combination increases the efficiency of the unidirectional heat radiation from the heating elements by forcing air to circulate throughout the oven. This helps prevent food from burning on the outside, allowing the heat to penetrate directly into the centre.
Bake	The top and bottom heating elements are activated to ensure even cooking
Combination mode	
Microwave + Grill	It combines the conventional microwave function with the top heating elements to cook and brown food at the same time. This mode is ideal for dishes that require a hot centre and a crispy surface.

FUNCTIONS	DESCRIPTIONS
Microwave + Bake	It combines conventional microwave functionality with rear heating tube to reduce cooking time without compromising the evenness of the cooking.
Microwave + Fan Grill	It combines the functions of a conventional microwave with a grill and fan, cooking food quickly and evenly and producing a golden, crispy exterior whilst keeping the inside juicy.
Special functions	
Defrost	It allows you to defrost food.
Plate warmer	It allows you to warm up the crockery.
Fermentation	
Favourites	
Every time you finish cooking, you can save the temperature and cooking time settings you've used and give them a name. That way, next time you can use the same method again simply by pressing this button.	

▪ QUICK SETTINGS

To access the settings menu, swipe down from the top centre of the screen.

SETTING	DESCRIPTION
Main menu	Pressing this returns the screen to the main menu.
Light	You can switch the internal cavity light on or off.
Clock	You can set a countdown timer or programme an alarm for the same day or the following day.
Child Lock	When you press this function, a padlock icon will appear on the screen. To activate the lock, press and hold the icon for 5 seconds until it is activated. To deactivate the lock, press and hold the icon for 5 seconds until it is deactivated.

■ GENERAL SETTINGS

SETTING	DESCRIPTION
Brightness	You can adjust the screen brightness (0% – 20% – 40% – 60% – 80% – 100%). The selected setting will only be displayed once the selection has been confirmed.
Language	You can change the language in which your microwave's display appears.
Date and time	You can change the date and time settings displayed. Please note that the end time for cooking cycles is based on the time you have set on your appliance.
Temperature unit	You can change the temperature unit, and choose between °F or °C.
Style	You can choose between the monochrome style or the icon style.
Standby and sleep	You can set the time interval after which you want your appliance's display to enter standby mode, and the time interval after which you want the display to switch from standby mode to sleep mode.
About device	You can view the latest updated version of your screen.
Reset	This function allows you to reset your display to its factory settings. Please note that all information you have stored will be deleted and this action cannot be undone.

FIRST USE

When you switch on your microwave for the first time, you will need to do the following:

1. Select the language in which you want the microwave display to appear.
2. Set the clock to the correct time and date.
3. Clean the cavity before cooking for the first time. Remove the internal accessories and wash them with a mild detergent. Clean the cavity with a damp cloth and mild detergent. You may notice an unpleasant odour; this is normal and will disappear after a short while.

DAILY USE

To use the microwave function:

1. Press the 'Microwave' function on the main menu.
2. Select the power setting in W that you wish to use.
3. Select the cooking time in minutes and seconds.
4. If you wish, programme the function by selecting the end time at which you want cooking to finish.
5. Press "Start".

ADD TO FAVOURITES

Once any cooking process has finished, you'll be given the option to save the settings you've used as a favourite; you can give it a name. You can use the saved setting whenever you like by accessing the favourites menu from the main menu.

MICROWAVE FUNCTION

The microwave has 6 power levels in W. The default power setting is 1000W.

POWER	POWER IN W
High	1000
Medium-high	800
Medium	600
Medium-low	400
Low	200

The default cooking time is 3 minutes. The cooking time can be set from 0 to 99 minutes.

■ RECOMMENDATIONS FOR USE

- Apples, potatoes, tomatoes, sausages and other foods with skins must first be pricked thoroughly before being heated or cooked; otherwise, these foods will split and will need to be cut into small pieces.
- Before using a container or plate, ensure it is microwave-safe (see the section on types of microwave-safe containers).
- When cooking foods with a very low moisture content, such as bread or popcorn, the rate of evaporation is so rapid that the microwave will assume there is nothing inside and continue to operate, which may cause the food inside to burn. Furthermore, the containers inside the microwave could be damaged. Therefore, the cooking time must be set precisely and the food must be monitored closely at all times during the cooking

process.

- Food that is too greasy must not be heated in a microwave.
- If several containers, such as cups, are placed in the microwave at the same time, they must be arranged neatly on the turntable.
Plastic bags must not be sealed with metal clips or iron wire. Plastic clips should be used instead. Several holes should be made in the plastic bag so that the steam inside can escape easily.
During the cooking process, steam will form on the glass of the microwave door, and even water droplets may appear. This is a normal phenomenon, which is more noticeable when the internal temperature is lower. The safe operation of the microwave will not be affected in any way. Once cooking is complete, wipe away any moisture.
- When heating a liquid, the container should have a wide rim so that the water vapour can escape quickly.
- The heavier the food, the longer the cooking time.
- The temperature is inversely proportional to the cooking time: the lower the temperature, the longer the cooking time.
- Foods with a high moisture content require a very short heating time.
- If food is arranged neatly on the turntable, heating during cooking will be more efficient. If you wish to heat food of different weights at the same time, place the items requiring the shortest cooking time around the edge of the turntable and those requiring the longest time in the centre.
- The microwave door can be opened at any time during cooking; doing so will automatically pause the microwave. Once the door is closed and the

start button is pressed, the microwave will resume operation.

- Vacuum-packed food should be cooked for a shorter time to better preserve its nutrients. The lid used must allow microwaves to penetrate and have holes to allow water vapour to escape.

DEFROST FUNCTION

RECOMMENDATIONS FOR USE

- Use a microwave-safe tray when defrosting.
- The defrost function by weight and the foods listed in the table refer to raw foods.
- The defrosting time depends on the weight and thickness of the food. When freezing food, bear in mind that you will need to defrost it in advance.
- Cut the food into uniform pieces and place them in a container.
- Food placed in the microwave should also be arranged as neatly as possible.
- The thickest part of the fish or chicken thigh should face outwards. The more delicate parts can be wrapped in several layers of aluminium foil.

WARNING! Aluminium foil must never come into contact with the inside of the microwave, as this will cause an electric arc.

- If the food has been cut into large pieces, turn them over several times.
- Frozen food should be cut into uniform pieces, as thin and narrow pieces defrost faster than thick and wide ones.

- High-fat foods, such as cream and cheese, should not be defrosted completely. They can be eaten after being left at room temperature for a few minutes. If you notice that cream, which has frozen very firmly, has small pieces of ice in it, be sure to stir it first.
- Poultry should be placed skin-side down on the plate so that the juices can easily absorb the flavours.
- When removing frozen food from the freezer bag, don't forget to remove the metal tag attached to it. The containers and boxes used to freeze food can also be used to reheat and cook it. All you need to do is remove the lid. If the food is loose, place it on a microwave-safe tray.
- After defrosting the poultry, water will be released. This water must be discarded.

▪ THAWING TIMES TABLE

To ensure there are no temperature variations in the food, please refer to the table below.

FOOD	WEIGHT (g)	DE-FROSTING TIME (min)	NUMBER OF ROTATIONS
Meat	100	2–3	1
	200	4–5	1
	500	10–12	2
	1000	21–23	2
	1500	32–34	2
	2000	43–45	3
Beef stew	500	8–10	2
	1000	17–19	3
Minced meat	100	4–6	2
	500	9–12	3
Sausages	200	4–6	2
	500	9–12	3
Poultry	250	5–6	1
Chicken	1000	20–24	2
Broiler chicken	2500	38–42	3
Fish fillets	200	4–5	1
Trout	250	5–6	1
Prawns	100	2–3	1
Prawns	500	8–11	2
Fruit	200	4–5	1
	300	8–9	1
	500	11–14	2
Bread	200	4–5	1
	500	10–12	1
	800	15–17	2
Butter	250	8–10	-
Cheese	250	6–8	-
Cream	250	7–8	-

RECOMMENDED CONTAINERS

Please note that metal surfaces will reflect microwaves. Microwaves can penetrate glass, ceramics, earthenware, plastic and paper, amongst other materials.

WARNING! Pots, plates or any metal containers, or those containing metal parts or metal rims, must not be used at all with the microwave function, including glass or ceramic containers with metal inserts, as well as lead crystal.

The most suitable materials for the microwave are:

- glass
- heat-resistant ceramics
- plastic

In the case of very thin and fragile glass or ceramic, the heating time must be very short.

WARNING! Food transfers a lot of heat to the plate, causing it to become hot, so microwave-safe gloves must be worn.

To check whether a container or utensil is microwave-safe:

1. Place the container you intend to use in the microwave.
2. Run the microwave for 20 seconds on full power. If the container is not hot or is only slightly warm, it is microwave-safe. If it is very hot or sparks appear, it is not microwave-safe.

ALUMINIUM

WARNING! Aluminium is only suitable for use in the microwave if the following instructions are strictly followed.

- Place the aluminium container directly on the turntable. Do not place the container directly on the base.
- Cooking takes longer because the microwave waves penetrate through the top of the food. If this is not the case, it is best to choose a container that is suitable exclusively for microwave use.

WARNING! Aluminium foil must not touch the inside wall of the cavity, as this will cause electrical arcing.

COVERING FOOD

It is recommended to use a glass or plastic lid, or cling film, for the following reasons:

- It prevents excess moisture from evaporating (especially during prolonged cooking).
- It reduces cooking time.
- It preserves the original flavour.

The lid must have a vent to prevent pressure build-up. Plastic bags must also have openings.

WARNING! Do not completely cover containers when heating them, as they may burst.

MAINTENANCE AND CARE

WARNING! Disconnect the power supply before cleaning. Unplug or disconnect the microwave from the mains socket.

WARNING! Never clean the inside of a microwave with compressed air.

WARNING! The microwave must be cleaned regularly to remove food residues. If it is not kept clean, the surface of the microwave may deteriorate, its service life may be reduced and this may lead to hazardous situations.

DAILY CLEANING

When cleaning stainless steel surfaces, do not use scourers or special cleaning products containing chloric acid.

Pour the cleaning product onto a damp cloth and wipe the stainless steel surface. Then rinse thoroughly with water and, finally, dry with a soft cloth or oil-tanned leather.

STAINLESS STEEL

To maintain the smoothness of the stainless steel surface, it should be cleaned after each use of the microwave and once it has cooled down.

FOOD RESIDUE

Do not use metal or sharp scrapers, as these may scratch the stainless steel surface. Use a standard, non-abrasive cleaning product and, if necessary, a wooden or plastic cleaning utensil.

MICROWAVE CAVITY

- Cleaning the microwave is an essential daily task. After each use, wipe the inside walls with a damp cloth. This is the simplest way to remove food residue stuck to the inside walls.
- For stubborn stains, use a mild cleaner. Do not use microwave sprays or other abrasive cleaners.
- Keep the microwave door and front panel clean at all times to ensure that the door opens and closes properly and that no water seeps through the microwave's ventilation grilles.
- The turntable and rings should be removed regularly, and the base of the cavity should be wiped down, paying particular attention to any residual liquid splashes.
- Do not operate the microwave without the turntable in place.
- If the inside of the microwave is very dirty, first place a cup of water on the turntable, switch it on and set it to maximum power for 2 or 3 minutes. The steam produced will soften the dirt, allowing it to be easily wiped away with a dry cloth.
- Some odours, such as that of grilled fish, are easy to remove. A few drops of lemon juice or a couple of teaspoons of coffee can help prevent the water from boiling over. Set the microwave to maximum power and heat the water for 2–3 minutes.

MICROWAVE ROOF

Do not use corrosive cleaning products or sharp objects. To avoid any risk, the mica sheets must not be removed. The microwave lamp is located at the top of the microwave oven's interior. It is easy to remove and clean. Simply wash the loose screws with water and washing-up liquid.

DOOR SEALS AND FRONT PANEL OF THE OVEN CAVITY

If food residue remains on the door seal or the front panel of the cavity, clean it as soon as possible. Do not use hard brushes, rough cloths, wire wool, knives or any other sharp utensils for cleaning, as these may scratch the surface of the door seal or the front panel; use a non-abrasive detergent instead. If necessary, you may use wooden or plastic cleaning utensils.

ACCESSORIES

When cleaning the accessory after each use, if it is very dirty, soak it first and then clean it with a brush or sponge. The accessories are dishwasher-safe.

Ensure that the turntable and stand are clean. Do not switch on the microwave if the turntable and stand are not in the correct position.

ERROR DETECTION

ERROR	DESCRIPTION
Open circuit in the temperature sensor.	The temperature sensor is open or not fitted.
Short circuit in the temperature sensor.	Short circuit in the temperature sensor.
Communication fault	Communication error between the display board and the PCB.

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/	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ES	EN	PHC-1043
INSTALACIÓN	INSTALLATION	
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	Product Dimensions without front panel (High x Wide x Deep) (mm)	430 x 545 x 537
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	Built-in Dimensions (High x Wide x Deep) (mm)	448 x 558 x 560
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)	39,50
Peso Neto (Kg)	Net Weight (Kg)	35,50
ACCESORIOS	ACCESSORIES	
Parrilla Reforzada	Reinforced Grid	•
PRESTACIONES	FEATURES	
Volumen Útil (1) (L)	Net Cavity Volume (1) (L)	35
Rango de Temperaturas	Thermostat Temperature Range	30-230°C
	Microwave power level	5 levels microwave power 200W/400W/600W/800W/1000W
CARACTERÍSTICAS	FEATURES	
Potencia Máxima Horno	Maximun Oven power	Convection power: 1350-1500W Rated Power input (microwave): 1500-1600W Microwave frequencies: 2450MHz Microwave power output: 1000W Rated power (grill):1400-1650W
Función más Eficiente	Best Performing Mode	-
Índice de Eficiencia Energética (EEI)	Energy Efficiency Index (EEI)	-
Número de Cristales de Puerta	Number Door Glasses	3
Reloj/TFT	Clock/TFT Display	TFT 6,8"
Luz interior	Inside light	Halogen
Bloqueo Teclado	Panel Safety Lock	Yes
Grill Abatible	Drop Down Grill	No
Soft Close	Soft Close	-
Desconexión automática al abrir la puerta	Automatic disconnection when opening the door	Yes
Nº FUNCIONES DE COCINADO	NUMBER COOKING FUNCTIONS	
SCS (Steam Clean System by Pando)	SCS Function (Steam Clean System by Pando)	•

FR	PT	PHC-1043
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)	430 x 545 x 537
Dimensions d'encastrement (H x L x P) (mm)	Dimensões de encastramento (Altura x Largura x Profundidade) (mm)	448 x 558 x 560
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)	39,50
Poids net (kg)	Peso líquido (kg)	35,50
ACCESSOIRES	ACESSÓRIOS	
Grille renforcée	Grelha reforçada	•
CARACTÉRISTIQUES	CARACTERÍSTICAS	
Volume net de la cavité (1) (L)	Volume líquido da cavidade (1) (L)	35
Plage de température du thermostat	Intervalo de temperatura do termóstato	30-230°C
Niveau de puissance micro-ondes	Nível de potência do micro-ondas	5 levels microwave power 200W/400W/600W/800W/1000W
CARACTÉRISTIQUES	CARACTERÍSTICAS	
Puissance maximale du four	Potência máxima do forno	Convection power: 1350-1500W Rated Power input (microwave): 1500-1600W Microwave frequencies: 2450MHz Microwave power output: 1000W Rated power (grill):1400-1650W
Mode le plus performant	Modo de melhor desempenho	-
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	Índice de eficiência energética (EEI)	-
Nombre de vitres de porte	Número de vidros da porta	3
Horloge/écran TFT	Relógio/Ecrã TFT	TFT 6,8"
Éclairage intérieur	Luz interior	Halogen
Verrouillage de sécurité du panneau	Bloqueio de segurança do painel	Yes
Grille escamotable	Grelha rebatível	No
Fermeture en douceur	Fecho suave	-
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	9
Fonction SCS (système de nettoyage à la vapeur de Pando)	Função SCS (Sistema de Limpeza a Vapor da Pando)	•

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
ES20/208675



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

