



Pando
integral**cooking**

PHM-950

ES - PT



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



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

Manual de uso
Certificado de Garantía

[+ info](#)

Manual de uso
Certificado de Garantía

[+ info](#)

www.pando.es

V22.2

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

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

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

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

También le mostramos nuestra colección de electrodomésticos imprescindibles en cualquier hogar. Electrodomésticos tales como nuestra colección de Hornos y Microondas con elevadas prestaciones, las Placas de Inducción y Gas que le ayudarán a realizar las mejores de las recetas, Vinotecas y bodegas de envejecimiento para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones y Lavavajillas de integración con la tecnología más actual.

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

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

Muchas gracias

El equipo de Pando

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	7
2. LAS VENTAJAS DE LAS MICROONDAS	11
3. DESCRIPCIÓN DEL HORNO	12
3.1. FRONTAL DE MANDOS	12
3.2. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES	13
4. REGULACIONES BASE	14
4.1. ABRIR LA PUERTA	14
4.2. MENÚ SECUNDARIO	14
4.3. AJUSTE DEL RELOJ	14
4.4. OCULTAR/MOSTRAR EL RELOJ	15
4.5. TIMER	15
4.6. BLOQUEO DE SEGURIDAD	15
4.7. MODO SHOWROOM	15
5. FUNCIONES BÁSICAS	16
5.1. MENÚ PRINCIPAL	16
5.2. INICIO RÁPIDO	16
5.3. MICROONDAS	16
5.4. GRILL	17
5.5. MICROONDAS + GRILL	17
5.6. DESCONGELACIÓN POR TIEMPO (MANUAL)	17
5.7. DESCONGELACIÓN POR PESO (AUTOMÁTICO)	18
6. FUNCIONES ESPECIALES (PANDO CHEF)	19
7. DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	20
7.1. INTERRUPCIÓN DE UNA COCCIÓN	20
7.2. MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS	20
7.3. CANCELAR UNA COCCIÓN	20
7.4. FIN DE UNA COCCIÓN	20
8. DESCONGELACIÓN	21
9. COCINAR CON MICROONDAS	23
10. COCINAR CON GRILL	26
11. ¿QUÉ TIPO DE VAJILLA SE PUEDE UTILIZAR?	28
12. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO	30
12.1. SUPERFICIE FRONTAL	30
12.2. INTERIOR DEL HORNO	30
12.3. TECHO DEL HORNO	31
12.4. ACCESORIOS	31
13. ¿QUÉ HACER EN CASO DE FALLO DE FUNCIONAMIENTO?	32
13.1. LA SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA	32
14. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL	33
15. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	34
16. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	35
17. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS	36
18. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO	37

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

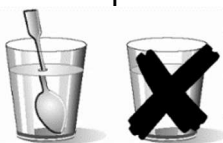
SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Los niños de menos de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- **ADVERTENCIA:** Cuando se utiliza el aparato en el modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, tiendas, oficinas o sitios similares.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
 - El cristal de la ventana está dañado;
 - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.



- **¡Cuidado al calentar líquidos!**
Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**
Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.
- El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebés se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**
- **¡Cuidado!** Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando caliente pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**

INSTALACIÓN

- El sistema eléctrico debe estar equipado con un medio de desconexión, con una separación de contacto en todos los polos que proporcione completa desconexión en la categoría de sobretensión III.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija, entonces esta debe ser accesible después de la instalación.
- La instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- ¡Atención! El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.
- **¡ADVERTENCIA!** El aparato está destinado a ser incorporado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.
- **SOLO CHILE:** El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho en materia.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Consulte el capítulo "CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO".

SERVICIO Y REPARACIÓN

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de reparación corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

PROCEDIENDO SEGÚN LAS INDICACIONES SIGUIENTES**EVITA DAÑOS EN EL HORNO Y OTRAS SITUACIONES PELIGROSAS**

- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- La base y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

2. LAS VENTAJAS DE LAS MICROONDAS

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.

MODO DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas.

Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo. Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

POR QUÉ SE CALIENTAN LOS ALIMENTOS

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

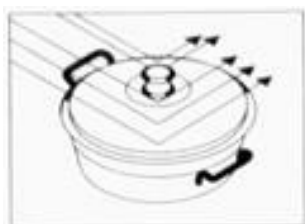
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

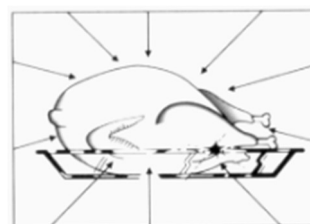
Las microondas son reflejadas por el metal...



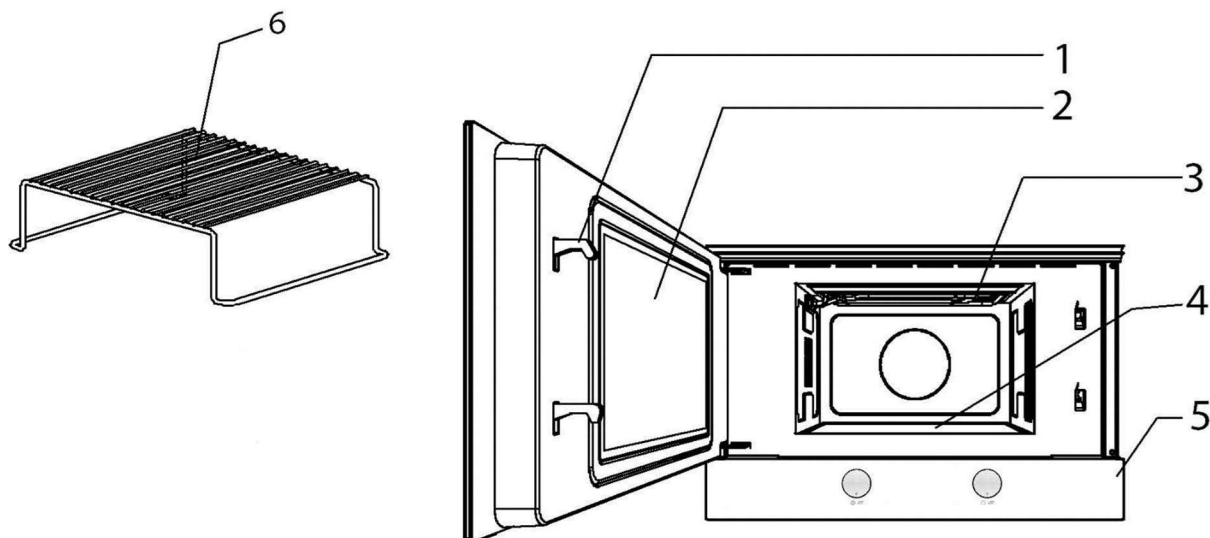
...atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.



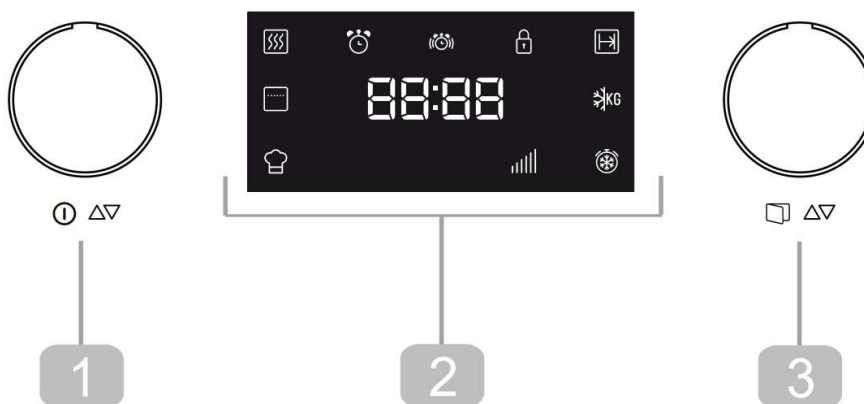
3. DESCRIPCIÓN DEL HORNO



- 1. Cierres
- 2. Vidrio de ventana de la puerta
- 3. Grill abatible

- 4. Base de cerámica
- 5. Panel de control
- 6. Parilla

3.1. FRONTAL DE MANDOS



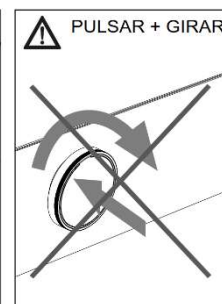
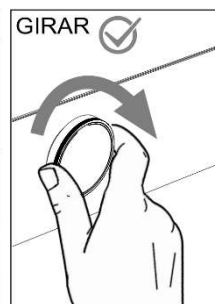
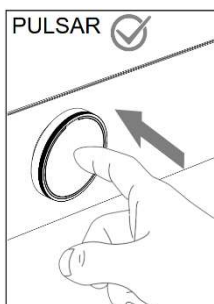
- 1. Mando giratorio.
Selección de FUNCIONES

- 2. DISPLAY

- 3. Mando giratorio.
Selección de PARÁMETROS

Los mandos responden ante 2 tipos de actuación diferentes:

1. **Navegación:** el giro circular del mando nos permite navegar entre los diversos menús de Funciones.
2. **Selección:** al presionar los mandos, estos actúan confirmando la función seleccionada durante la Navegación.



NUNCA presionar el mando y girar al mismo tiempo, ya que no existe ninguna funcionalidad que requiera realizar esta combinación de actuaciones, y derivaría en averías indeseadas.

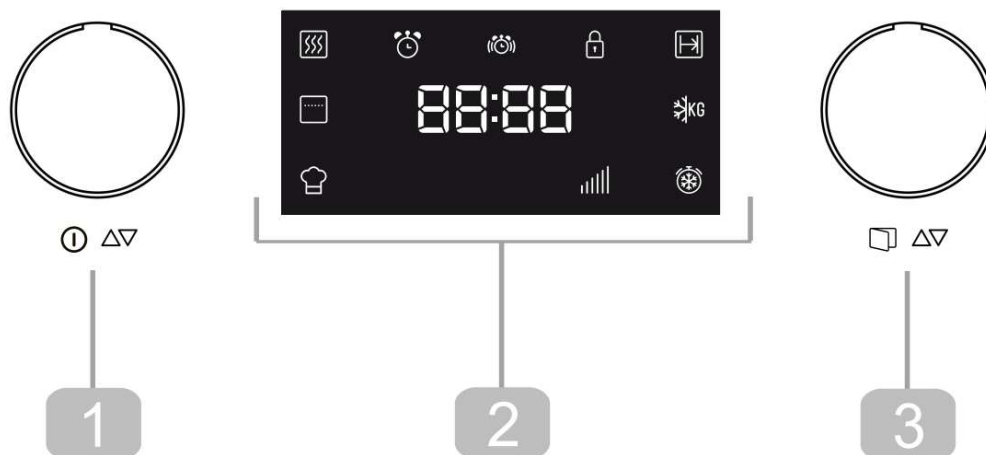


- | | |
|--|---|
| a Indicador de Reloj | f Descongelación por tiempo |
| b Indicador de Timer (temporizador) | g Indicador de Potencia |
| c Indicador de bloqueo de seguridad | h Indicador de funciones especiales (PANDO CHEF) |
| d Indicador de Duración | i Indicador de función Grill |
| e Descongelación por peso | j Indicador de función Microondas |

3.2. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

Símbolo	Función	Potencia Salida Microondas	Alimentos
	Microondas	90 W	Descongelación lenta para alimentos delicados; mantener caliente
		180 W	Cocinar con poco calor; rehogar arroz Descongelación rápida
		360 W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
		600 W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
		850 W	Cocinar y calentar rápidamente líquidos y alimentos precocinados
	Microondas + Grill	90 W	Gratinar tostadas
		180 W	Gratinar aves y carne
		360 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
	Grill	---	Preparación de rollo de carne

4. REGULACIONES BASE



4.1. ABRIR LA PUERTA

Para abrir la puerta, pulse el mando giratorio (3) durante 2 segundos.

4.2. MENÚ SECUNDARIO

Se accede pulsando el mando giratorio (1) durante 3 segundos, oyéndose 3 beep. Aparecerá el símbolo  en pantalla.

Vuelva a apretar durante 3 segundos y el símbolo  parpadeará, oyéndose 1 beep. Estaremos entonces dentro del **Menú Secundario**.

Girando el mando (3), se podrá acceder al reloj  (para ajustar u ocultar/mostrar), el timer , al bloqueo de seguridad  y a la función Sho (solo para exposiciones).



UNA VEZ DENTRO DEL MENU SECUNDARIO:

4.3. AJUSTE DEL RELOJ

Después de conectar el horno microondas por primera vez o después de un fallo eléctrico, el display del reloj parpadeará, para indicar que la hora no es correcta. Para programar el reloj, siga las siguientes instrucciones:

1. Pulse el mando selección de función (1) durante 3 segundos.
2. Gire el mando giratorio (3) para navegar por el menú secundario. La opción deseada se enciende.
3. Pulse el mando giratorio (3) una vez, cuando aparecer el símbolo del reloj .
4. Gire el mando selección de función (1) para programar la hora correcta.
5. Gire el mando giratorio (3) para programar los minutos correctos.
6. Para finalizar, pulse el mando giratorio (3) de nuevo.

4.4. OCULTAR/MOSTRAR EL RELOJ

Si no desea ver la hora en la pantalla, puede ocultarlo se proceder de la siguiente manera:

1. Pulse el mando selección de función (1) durante 3 segundos.
2. Gire el mando giratorio (3) para navegar por el menú secundario. La opción deseada se enciende.
3. Pulse el mando giratorio (3) una vez, cuando aparecer el símbolo del reloj .
4. Pulse el mando giratorio (3) durante 2 segundos.
5. Si desea volver a mostrar el reloj, repita el mismo procedimiento.

4.5. TIMER

Para programar el temporizador proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el mando selección de función (1) durante 3 segundos.
2. Gire el mando giratorio (3) para navegar por el menú secundario. La opción deseada se enciende.
3. Pulse el mando giratorio (3) una vez, cuando aparecer el símbolo del timer .
4. Gire el mando giratorio (3) para establecer una hora para activar la alarma.
5. Para finalizar, pulse el botón giratorio (3) para confirmar.

4.6. BLOQUEO DE SEGURIDAD

Se puede bloquear el funcionamiento del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).

1. Pulse el mando selección de función (1) durante 3 segundos.
2. Gire el mando giratorio (3) para navegar por el menú secundario. La opción deseada se enciende.
3. Pulse el mando giratorio (3) una vez, y seleccione el símbolo  del bloqueo de seguridad. En el display se mostrarán las letras LOC.
4. Gire el mando giratorio (3) para elegir si desea activar o desactivar la opción. (ON /OFF)
5. Para finalizar, pulse el botón giratorio (3) para confirmar.
6. Para desbloquear el horno, presione el mando giratorio (3) durante 2 segundos.

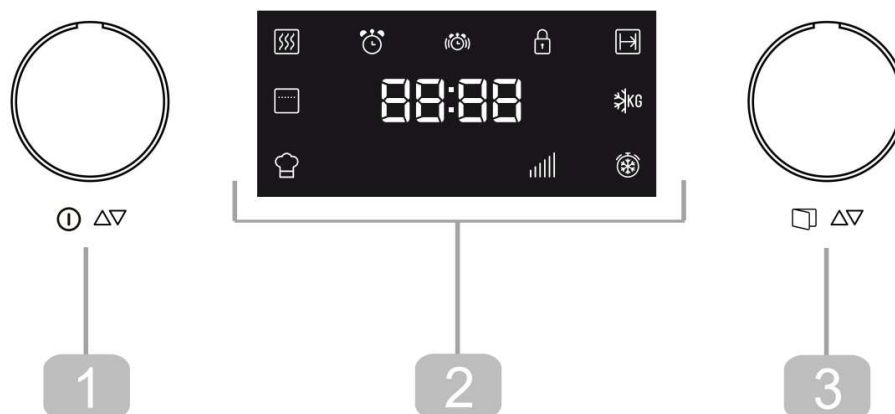
4.7. MODO SHOWROOM

El modo showroom se utiliza en las presentaciones para enseñar a los clientes el funcionamiento de cada una de las funciones del horno, pero sin activar los ciclos de calentamiento.

1. Pulse el mando selección de función (1) durante 3 segundos.
2. Gire el mando giratorio (3) para navegar por el menú secundario. La opción deseada se enciende.
3. Pulse el mando giratorio (3) una vez, cuando aparecer el símbolo “**Sho**”
4. Gire el mando giratorio (3) para elegir si desea activar o desactivar la opción. (ON /OFF)
5. Para finalizar, pulse el botón giratorio (3) para confirmar.
6. Para salir del modo showroom repita el mismo procedimiento.

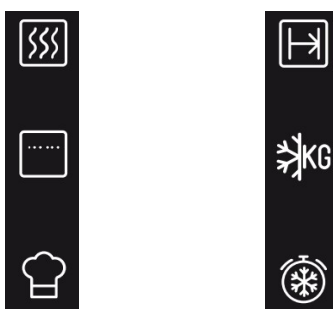
NOTA: En caso de activar la opción Modo Showroom, en el display no aparece ninguna indicación. El símbolo “**Sho**” se mostrará a intervalos de un minuto solo cuando se ponga en marcha el horno para cocinar.

5. FUNCIONES BÁSICAS



5.1. MENÚ PRINCIPAL

En el menú principal puede acceder a las opciones de cocinar, cómo: Microondas, Grill, Microondas + Grill, Descongelación por peso o por tiempo.



NOTA: Si se desea cancelar una Función una vez iniciado el funcionamiento, pulsar el botón giratorio durante 3 segundos. La función se cancelará.

5.2. INICIO RÁPIDO

Utilizar esta función para calentar rápidamente alimentos con alto contenido en agua, tales como agua, café, té o sopa.

1. Pulse el mando selección de función (1).
2. Pulse el mando giratorio (3) si desea aumentar el tiempo de funcionamiento. Cada vez que use al mando giratorio, el tiempo de funcionamiento aumenta en 30 segundos durante los primeros 10 segundos.

5.3. MICROONDAS

Utilizar esta función para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.

1. Gire la tecla selección de función (1) hasta que parpadee el indicador de la función Microondas. El indicador de potencia (850) del microondas empieza a parpadear.
2. Gire el mando giratorio (3) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia.
3. Pulse el mando giratorio (3) para validar. En el display se muestra 01:00 parpadeando.
4. Gire el mando giratorio (3) en cualquier dirección para programar la duración.
5. Pulse el mando giratorio (3) para validar.
6. Pulse la tecla Selección de función (1). El horno empieza a funcionar.

NOTA: Si se pulsa la tecla Selección de función durante la secuencia anterior, el horno iniciará el proceso de cocción con los parámetros del display.

5.4. GRILL

Utilizar esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.

1. Gire la tecla selección de función (1) hasta seleccionar el indicador de la función Grill. En el display se muestra 15:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (3) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse el mando giratorio (3) para validar.
4. Pulse la tecla selección de función (1). El horno empieza a funcionar.

5.5. MICROONDAS + GRILL

1. Gire la tecla selección de función (1) hasta seleccionar ambos indicadores de las funciones Microondas e Grill. En el display se muestra 360 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (3) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia.
3. Pulse el mando giratorio (3) para validar. En el display se muestra 15:00 parpadeando.
4. Gire el mando giratorio (3) en cualquier dirección para programar la duración.
5. Pulse el mando giratorio (3) para validar.
6. Pulse la tecla selección de función (1). El horno empieza a funcionar.

NOTA: Si se pulsa la tecla Selección de función durante la secuencia anterior, el horno iniciará el proceso de cocción con los parámetros del display.

5.6. DESCONGELACIÓN POR TIEMPO (MANUAL)

Use esta función para descongelar todo tipo de comida rápidamente.

1. Gire la tecla selección de función (1) hasta seleccionar el indicador de la función Descongelación por tiempo. En el display se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (3) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse el mando giratorio (3) para validar.
4. Pulse la tecla selección de función (1). El horno empieza a funcionar.
5. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra

Turn

5.7. DESCONGELACIÓN POR PESO (AUTOMÁTICO)

Use esta función para descongelar carne, aves, pescado, frutas y pan rápidamente.

1. Gire la tecla selección de función (1) hasta seleccionar el indicador de la función Descongelación por peso. El display muestra el tipo de alimento «F01» parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (3) en cualquier dirección para programar el tipo de alimento. Si no gira el mando, el horno funcionará con el tipo de alimento «F01».
3. Pulse el mando giratorio (3) para validar. El valor del peso de los alimentos parpadea en el display inferior. El indicador de peso empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (3) en cualquier dirección para programar el peso de los alimentos. Si no gira el mando, el horno funcionará con la programación para 200 g.
5. Pulse el mando giratorio (3) para validar.
6. Pulse la tecla Selección de función (1). El horno empieza a funcionar.
7. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra *turn*.

La tabla siguiente muestra los programas de Descongelar por peso, indicando rangos de peso y tiempos de cocción y descongelamiento (para garantizar que la temperatura de la comida sea uniforme).

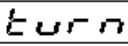
PROGRAMA	ALIMENTOS	PESO (KG)	TIEMPO (MIN)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)
F01	Carne	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Aves	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Pescado	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Frutas	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Pan	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Nota importante: consulte «Instrucciones generales para descongelación».

6. FUNCIONES ESPECIALES (PANDO CHEF)

Use esta función para cocinar varios tipos de comida.

1. Gire la tecla Selección de función (1) hasta seleccionar la función especial PANDO CHEF . En el display parpadea el programa «P1».
2. Gire el Mando giratorio (3) en cualquier dirección para escoger el programa. Si no gira el mando, el horno funcionará con el programa «P1.S1».
3. Pulse el mando giratorio (3) y entrar a la sub función S deseada. Seleccione el programa y valide.
4. Pulse la tecla Selección de función (1). El horno empieza a funcionar.

5. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra .

La tabla siguiente muestra los programas de la Función especial “Auto” disponibles:

PROGRAMA	TIPO DE COMIDA	PESO (G)	TIEMPO (MIN.)	AÑADIR AGUA (ML)	INSTRUCCIONES
P1.S1	Cocer patatas	250	7	100	Coloque las patatas en rodajas (15-20 mm) con agua en un recipiente resistente al calor. Tapar y colocar en la base cerámica del microondas.
P1.S2		500	10	150	
P1.S3		1000	15	200	
P2.S1	Risotto (listo para cocinar))	150	42	600	Coloque los ingredientes para cocinar lentamente en un recipiente resistente al calor. Tapar y colocar sobre la base cerámica del microondas.
P2.S2		400	45,5	800	
P2.S3	Mezcla de pastel (lista para cocinar)	550	22	---	
P3.S1	Pescado(congelado)	700	30	300	Coloque los ingredientes para cocinar y gratinar en un recipiente resistente al calor sobre la base cerámica del microondas.
P3.S2	Pescado (fresco)	800	30	300	
P3.S3	Verduras (congeladas)	1000	30	300	Coloque los ingredientes a cocinar en un recipiente resistente al calor. Tapar y colocar sobre la base cerámica del microondas.

Notas importantes:

- Use siempre platos adecuados para microondas y una tapa para evitar la pérdida de líquidos.
- El tiempo necesario para calentar la comida dependerá de su temperatura inicial. La comida sacada directamente de la nevera tardará más en calentarse que la comida a temperatura ambiente. Si la temperatura de la comida no es la deseada, seleccione un peso superior o inferior la próxima vez que caliente la comida.
- Después de calentar la comida, remuévala y deje que la temperatura se uniformice durante algún tiempo.
- **Atención:** el envase puede estar muy caliente después de calentar la comida. A pesar de que los microondas no calientan la mayor parte de los envases, estos pueden quedarse calientes por transmisión del calor de la comida.

7. DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

7.1. INTERRUPCIÓN DE UNA COCCIÓN

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla Selección de función o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **display** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.
3. Cancelar el proceso, presionando de nuevo la tecla Selección de función (1).

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla Selección de función (1).

7.2. MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS

El tiempo puede ser alterado cuando el proceso de cocción sea interrumpido de la siguiente forma:

1. Gire el Mando Giratorio (3) y confirme pulsando el mando de selección de función (1) para escoger el nuevo tiempo.
2. Para cambiar la potencia, pulse el mando de selección de función (1). La luz respectiva parpadea. Alterar el parámetro pulsando el Mando Giratorio (3), para confirmar la selección pulse el mando de selección de función (1).

7.3. CANCELAR UNA COCCIÓN

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione el mando de selección de función (1) durante 3 segundos.

En el caso de que el proceso haya sido interrumpido y pretenda cancelarlo, presione el mando de selección de función (1).

A continuación, se emite una señal acústica y en el display aparece la indicación de las horas.

7.4. FIN DE UNA COCCIÓN

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicas y en el display aparece la indicación "End".

Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla el mando de selección de función (1).

8. DESCONGELACIÓN

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

ALIMENTO	PESO (KG)	TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (MIN)	TIEMPO DE REPOSO (MIN)	OBSERVACIONES
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey	0.1	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1.0	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1.5	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2.0	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	0.5	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1.0	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	0.1	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	0.5	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	0.2	4-6	10-15	Dar la vuelta 1 x
	0.5	9-12	15-20	Dar la vuelta 2 x
Aves, partes de aves	0.25	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1.0	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2.5	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	0.25	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	0.1	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.3	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	0.8	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	0.25	8-10	10-15	
Requesón	0.25	6-8	10-15	
Nata	0.25	7-8	10-15	

INDICACIONES GENERALES PARA LA DESCONGELACIÓN

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben apuntar hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato hondo para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se reseque demasiado.
10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

9. COCINAR CON MICROONDAS

¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al cocinar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire **los platos precocinados de sus envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre la Base de cerámica.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

COCINAR CON MICROONDAS

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
 - Doble de la cantidad » doble del tiempo
 - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre la Base de cerámica facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior de la Base de cerámica y los menos densos en el centro de la Base, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta y presiona otra vez el botón **START**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

TABLAS Y SUGERENCIAS – COCINAR VERDURAS

Alimento	Cantidad (kg)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Coliflor	0.5	1/8 l	850	5	9-11	2-3
Brócoli	0.3	1/8 l	850	5	6-8	2-3
Champiñones	0.25	-	850	5	6-8	2-3
Guisantes y zanahorias,	0.3	½ taza	850	5	7-9	2-3
Zanahorias congeladas	0.25	2-3 cuchara sopa	850	5	8-10	2-3
Patatas	0.25	2-3 cuchara sopa	850	5	5-7	2-3
Pimiento	0.25	-	850	5	5-7	2-3
Puerro	0.25	½ taza	850	5	5-7	2-3
Col de Bruselas, congelada	0.3	½ taza	850	5	6-8	2-3
Repollo	0.25	½ taza	850	5	8-10	2-3

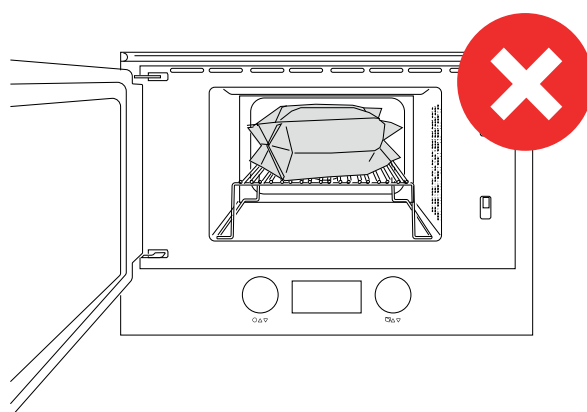
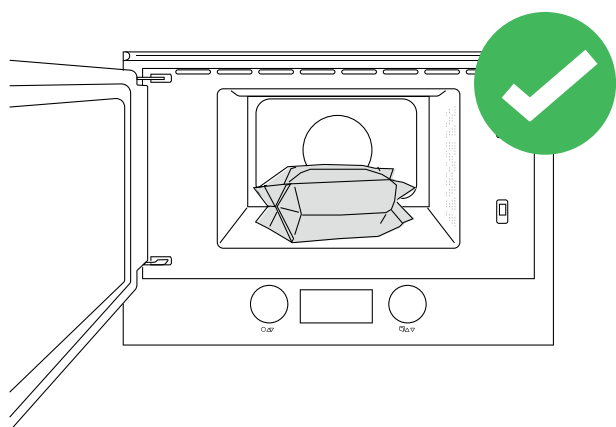
TABLAS Y SUGERENCIAS – COCINAR PESCADO

Alimento	Cantidad (kg)	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	0.5	600	4	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	0.8	850 360	5 3	3-5 10-12	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

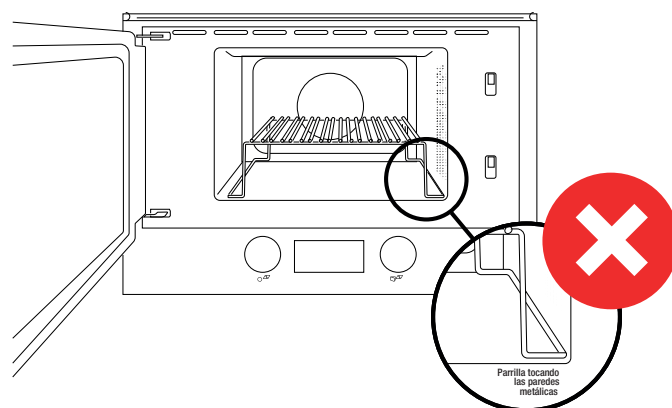
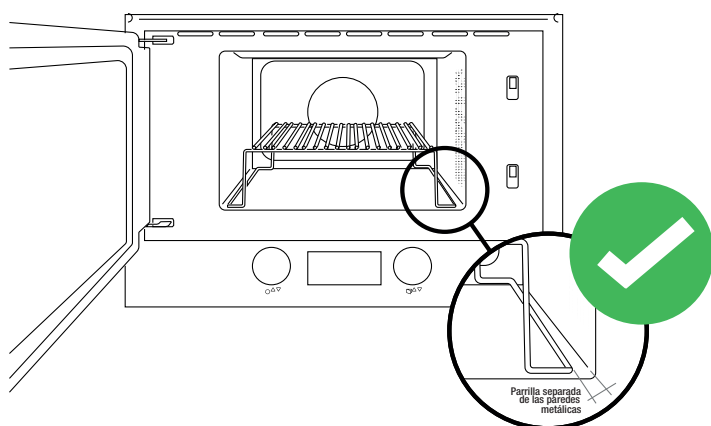
**¡ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE USO!**

Preste especial atención a estas indicaciones de uso. el NO CUMPLIMIENTO o NO SEGUIMIENTO de las mismas, podría causar daños graves al producto no cubiertos por la garantía del fabricante.

* **Cocinado de palomitas, NO usar la parrilla.**



* **Colocación de la parrilla, NO tocar paredes.**



10. COCINAR CON GRILL

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice el grill suministrado conjuntamente con el horno. **Ponga el grill de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.**

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga a los niños alejados.**
3. Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice el grill.
4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y el grill alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.
5. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
6. **¡Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
7. Cuando se utiliza el grill puede que las salpicaduras de grasa acaben quemando los componentes. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
8. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

TABLA Y SUGERENCIAS – MICROONDAS + GRILL

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (kg)	Vajilla	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	0.5	Forma baja	180	2	17-20
Patatas gratinadas	0.8	Forma baja	600	5	24-28
Lasaña	aprox. 0.8	Forma baja	600	5	15-20
Requesón gratinado	aprox. 0.5	Forma baja	180	4	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre el grill)	cada 0.2	Forma baja	360	3	15-20
Pollo	aprox. 1.0	Recipiente alto y ancho	360	4	40-45
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 0.2	Cuenco de sopa	360	3	4-8

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si éstos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante 5 o 10 min más. en la función grill.

Los gratinados y las aves requieren un tiempo de cocción extra, de 3 a 5 minutos, para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Si no hay indicaciones en contra, utilice la Base de cerámica para cocinar.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

11. ¿QUÉ TIPO DE VAJILLA SE PUEDE UTILIZAR?

FUNCIÓN MICROONDAS

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **gante** de cocinar.

PRUEBE LA VAJILLA

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si ésta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

FUNCIÓN GRILL

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

FUNCIÓN MICROONDAS + GRILL

En la función microondas + grill, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

RECIPIENTES Y PELÍCULAS DE ALUMINIO

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con película de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm**). Se debe retirar cualquier tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre la Base de cerámica. Si utiliza el grill, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la parrilla.
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante:** El papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

TAPAS

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo: **(SÓLO PARA LA FUNCIÓN MICROONDAS).**

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

TABLA – VAJILLA

Tipo de vajilla	Modo de funcionamiento	Microondas		Grill	Microondas + Grill
		Descongelar/ calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas		sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego		sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas		sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado No vidriado		sí no	sí no	no no	no no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C Resistente al calor hasta 250°C		sí sí	no sí	no no	no no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos Celofán		no sí	no sí	no no	no no
Papel, cartón, pergamino 4)		sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios		sí no sí	no sí sí	sí sí sí	no sí sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

12. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen u objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

12.1. SUPERFICIE FRONTAL

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

12.2. INTERIOR DEL HORNO

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, a fin de asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin la Base de cerámica.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la Base cerámica y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Eche algunas gotas de zumo de limón en una taza con agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 ó 3 minutos a potencia máxima de microondas.

12.3. TECHO DEL HORNO

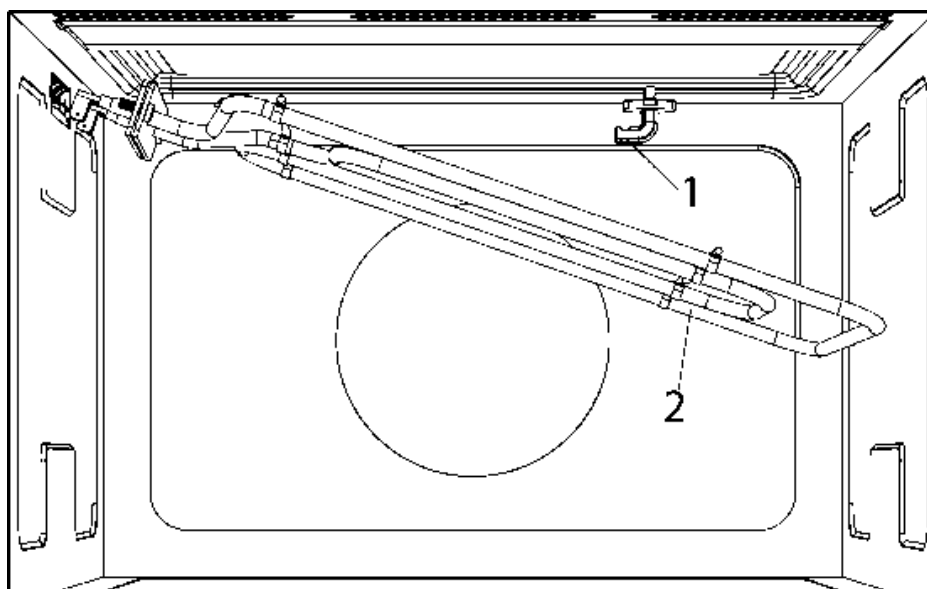
Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura. Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 90° el Soporte del Grill (1).
2. Baje suavemente el Grill (2). **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill (2) en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill (1) puede caerse al girarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill (1) en el orificio existente en el techo del horno y gírelo 90° hasta la posición de soporte del grill (2).

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.



12.4. ACCESORIOS

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que la Base de cerámica está siempre limpia. No conecte el horno sin la Base de cerámica.

13. ¿QUÉ HACER EN CASO DE FALLO DE FUNCIONAMIENTO?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

- **¡El display está apagado!** Comprobar si:
 - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
 - EL Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona!** Comprobar si:
 - La clavija está correctamente conectada a la toma.
 - El circuito de alimentación del horno está conectado.
 - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
 - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:
 - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
 - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
 - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:
 - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
 - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
 - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.
- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baje lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- **La pantalla muestra "cErr"!**
Desconecte el enchufe y espere aproximadamente 5 segundos. Después de eso, se puede conectar el microondas de nuevo, el "cerr" mensaje desaparece y el aparato está en pleno funcionamiento.

13.1. LA SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Si la bombilla necesita sustitución llamar a la Asistencia Técnica, ya que es necesario desinstalar el horno para reemplazarla.

14. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

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 la reutilización de los materiales de embalaje.

ELIMINACIÓN DE APARATOS FUERA DE USO

La directiva Europea 2012/19/EU referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar con las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo

15. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE LA INSTALACIÓN

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y **retire todos los accesorios** y el material de embalaje.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una **película de protección**. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañados. En caso de daños, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caído. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

TRAS LA INSTALACIÓN

El horno está equipado con un cable de alimentación y clavija para corriente monofásica.

Un técnico cualificado debe realizar la instalación del horno, **si ésta va a ser permanente**. En tal caso, la conexión del horno se debe efectuar mediante un interruptor de corte omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre sus contactos.

ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

16. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

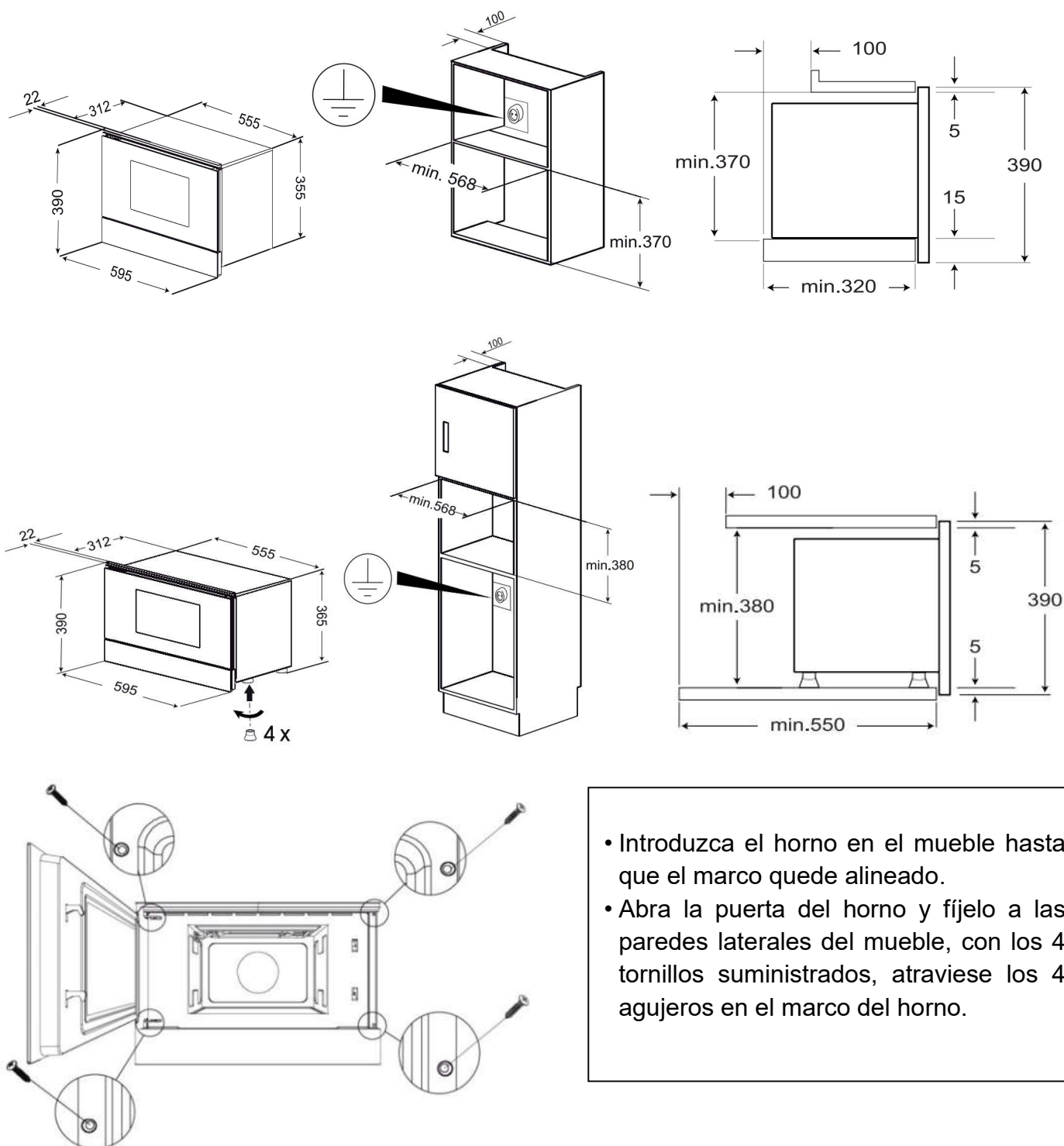
INSTALACIÓN	PHM-950
Tensión (V)	220-230
Frecuencia (Hz)	50
Cable de Alimentación (m)	1,5 m + schuko
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	370-380 x 568 x 320-550
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	355-365 x 555 x 312
LOGÍSTICA / EMBALAJE	
Peso Neto (Kg)	33
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	36
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	435x640x440
ACCESORIOS	
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Parrilla Reforzada	1
PRESTACIONES	
Capacidad Bruta (L)	22
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA	
Grill	1200 W
Microondas	800 W
Potencia Iluminación	25 W
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA	
Potencia Máxima Nominal (230 V)	2500 W

17. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS**PHM 950**

Este microondas está diseñado para ser instalado a una altura de al menos 850 mm sobre el nivel del suelo. Este microondas no se puede instalar debajo de una encimera o debajo de otro horno, para evitar derrames de líquidos.

⚠ AVISO

Respetar los huecos de ventilación en el mueble, ver dibujos instalación. De no disponer de estas ventilaciones el producto no funcionará correctamente y podría sufrir daños que NO estarían cubiertos por la garantía.



18. CERTIFICADO DE 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 GARANTIA PANDO:

Este aparato dispone de una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra y cubre a este contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para la validez de la misma es imprescindible presentar la factura o ticket de compra ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando.

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

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

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, recomendaciones de uso y mantenimiento de los manuales del aparato.
- Si la instalación del aparato no ha sido efectuada por personal Profesional Especialista Autorizado o personal de Servicio Técnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de potencia eléctrica.
- Cuando el aparato se destine a uso comercial o No doméstico, para el que no está previsto.
- Mal funcionamiento del producto por incumplimiento de las normas, instrucciones y recomendaciones indicadas en los manuales del aparato.
- Averías o problemas producidos por una inadecuada instalación, o por no disponer en el mobiliario de los espacios libres requeridos e indicados en el manual de instalación, para una adecuada ventilación del producto.
- Averías o desperfectos producidos por transportes o traslados, y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa o a la marca Pando.
- Golpes, abolladuras, ralladas o rozaduras, cristales rotos.
- Presencia de cuerpos extraños ajenos al aparato, en el interior o exterior del producto.
- Que el técnico no disponga de un fácil acceso al producto, porque hayan elementos que impidan su fácil y seguro acceso. Los medios que se necesitasen para el acceso del técnico Autorizado Pando al aparato serán a cuenta y responsabilidad del usuario.
- Manipulación indebida del cableado eléctrico exterior.
- Componentes estéticos, de uso y desgaste, como pantallas de luz, lámparas, bandejas, parrillas, guías.
- Óxido, quemaduras, manchas o cambios de tonalidad en el cuerpo, puerta, accesorios o cavidad interior producido por mantenimiento o uso inadecuado, o por la aplicación indebida o exposición sin protección a elementos corrosivos como productos de limpieza no recomendados por el fabricante e inadecuados.
- Averías o desperfectos producidos por variaciones de suministro eléctrico o causas fortuitas y naturales de origen atmosférico o geológico como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, etc.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de dos años desde su fecha de fabricación.

INOXPAN, S.L., queda expresamente excluida de cualquier responsabilidad sobre eventuales daños directos o indirectos a personas o materiales producidos por manipulación indebida del aparato.

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/ 	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/ 

NOTAS:

[illegible]

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

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

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

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

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

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

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

PANDO TEAM

A equipe Pando

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	7
2. AS VANTAGENS DO FORNO MICROONDAS	11
3. DESCRIÇÃO DO FORNO.....	12
3.1. PAINEL DE COMANDOS	12
3.2. DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES	13
4. REGULAÇÕES BASE	14
4.1. ABRIR A PORTA	14
4.2. MENU SECUNDÁRIO.....	14
4.3. ACERTO DO RELÓGIO.....	14
4.4. OCULTAR/MOSTRAR O RELÓGIO	15
4.5. TEMPORIZADOR	15
4.6. BLOQUEIO DE SEGURANÇA	15
4.7. MODO SHOWROOM.....	15
5. FUNÇÕES BÁSICAS.....	16
5.1. MENU PRINCIPAL.....	16
5.2. INÍCIO RÁPIDO	16
5.3. MICRO-ONDAS	16
5.4. GRILL	17
5.5. MICRO-ONDAS + GRILL	17
5.6. DESCONGELAR POR TEMPO (MANUAL)	17
5.7. DESCONGELAÇÃO POR PESO (AUTOMÁTICO)	18
6. FUNÇÕES ESPECIAIS (PANDO CHEF).....	19
7. DURANTE O FUNCIONAMENTO	20
7.1. INTERRUPÇÃO DE UM COZINHADO	20
7.2. ALTERAÇÃO DOS PARÂMETROS	20
7.3. CANCELAR UM COZINHADO.....	20
7.4. FIM DE UM COZINHADO	20
8. DESCONGELAÇÃO	21
9. COZINHAR COM MICRO-ONDAS	23
10. COZINHAR COM GRILL	26
11. QUE TIPO DE LOIÇA PODE SER UTILIZADA?.....	28
12. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO	30
12.1. SUPERFÍCIE FRONTAL	30
12.2. INTERIOR DO FORNO.....	30
12.3. TETO DO FORNO	31
12.4. ACESSÓRIOS	31
13. O QUE FAZER EM CASO DE FALHA DE FUNCIONAMENTO?	32
13.1. SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA.....	32
14. PROTEÇÃO AMBIENTAL	33
15. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	34
16. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	35
17. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS.....	36
18. CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO	37

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente

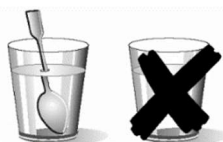
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- **AVISO:** quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.

ADVERTÊNCIA: Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.

- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - O vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.



- ; Cuidado ao aquecer líquidos!
- Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente.
- **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no microondas.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- Cuidado! De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

INSTALAÇÃO

- O sistema elétrico deve estar equipado com um dispositivo de desconexão, com separação de contactos em todos os polos que garanta uma desconexão completa na categoria de sobretensão III.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- ATENÇÃO! O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- ATENÇÃO! Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- ADVERTÊNCIA! Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

SERVIÇO E REPARAÇÃO

- ADVERTÊNCIA! Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- ADVERTÊNCIA! Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- ADVERTÊNCIA! Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos. São necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

PROCEDENDO CONFORME AS INDICAÇÕES SEGUINTESEVITA DANOS NO FORNO E OUTRAS SITUAÇÕES PERIGOSAS

- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. RISCO DE DANOS!
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

2. AS VANTAGENS DO FORNO MICROONDAS

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.

MODO DE FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

PORQUE É QUE OS ALIMENTOS AQUECEM

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

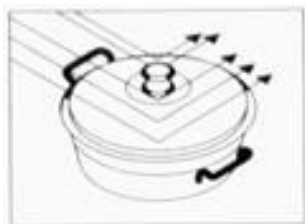
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

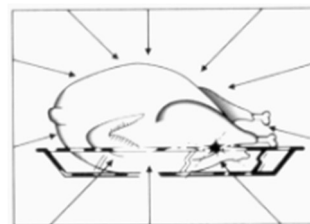
As microondas são reflectidas pelo metal....



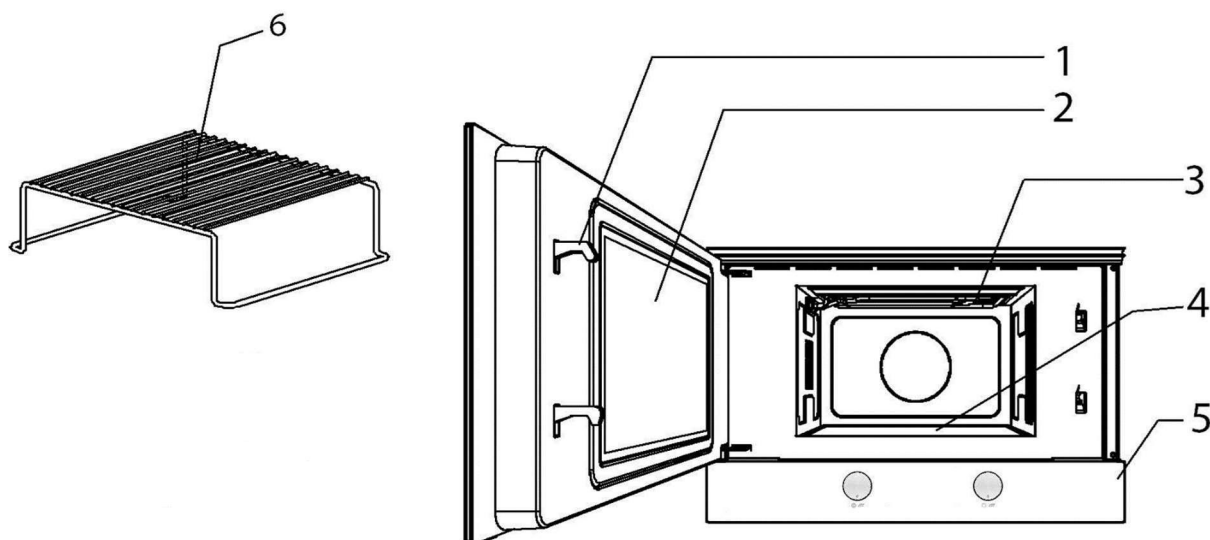
... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.

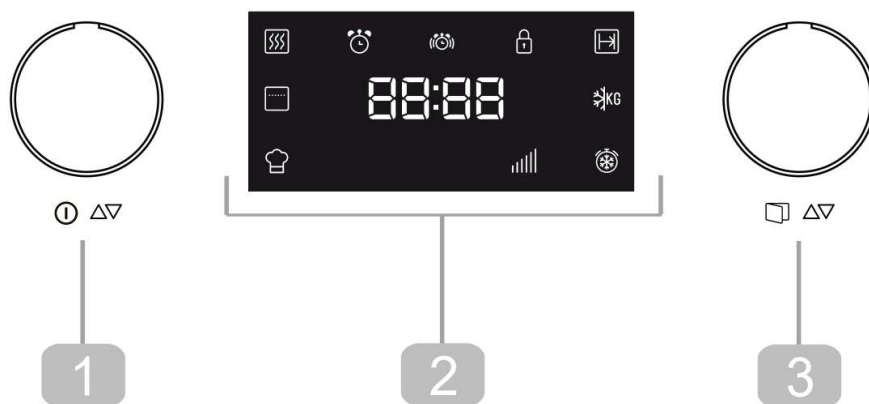


3. DESCRIÇÃO DO FORNO



- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Linguetes | 4. Base de cerâmica |
| 2. Vidro da janela da porta | 5. Painel de controlo |
| 3. Grill rebatível | 6. Grelha |

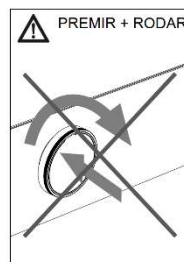
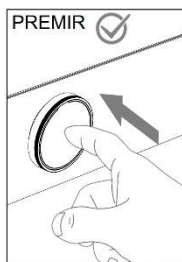
3.1. PAINEL DE COMANDOS



- | | | |
|---|-------------------|--|
| 1. Botão rotativo.
Seleção de FUNÇÕES | 2. DISPLAY | 3. Botão rotativo. Seleção de
PARÂMETROS |
|---|-------------------|--|

Os comandos respondem a 2 tipos de atuação diferentes:

- Busca:** o rodar do comando permite procurar entre os diferentes menus de Funções.
- Seleção:** ao premir os comandos, este atuam, confirmando a função selecionada durante a busca.

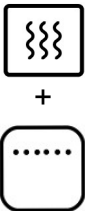


IMPORTANTE: Ambos os tipos de atuação, não são compatíveis entre si ao mesmo tempo; **NUNCA pressione e rode o botão ao mesmo tempo**, já que não existe nenhuma funcionalidade que exija esta combinação, provocando avarias indesejáveis.

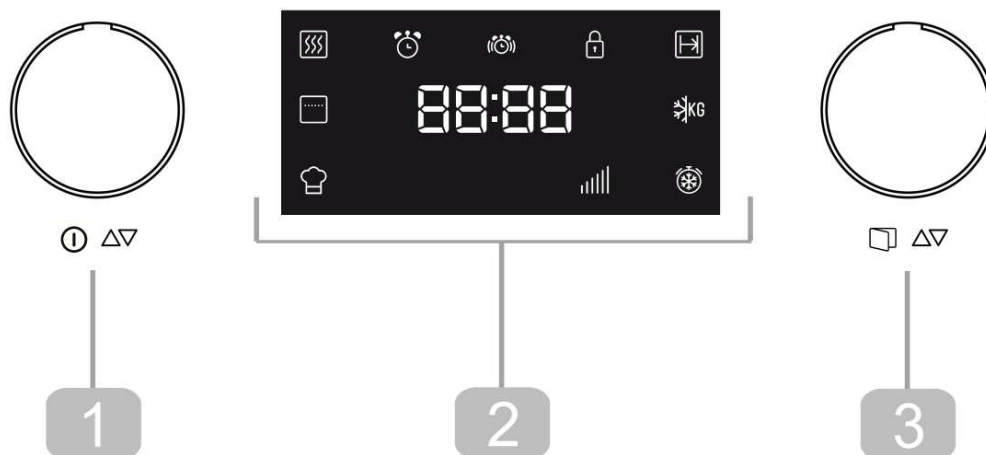


- | | |
|---|--|
| a Indicador de Relógio | f Descongelação por Tempo |
| b Indicador de Temporizador (Timer) | g Indicador de potência |
| c Indicador de bloqueio de segurança | h Indicador de função especial (PANDO CHEF) |
| d Indicador de Duração | i Indicador de função Grill |
| e Descongelação por Peso | j Indicador de função Microondas |

3.2. DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

Símbolo	Função	Potência Saída Micro-ondas	Alimentos
	Micro-ondas	90 W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		180 W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		360 W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebê
		600 W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		850 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados,
	Micro-ondas + Grill	90 W	Gratinar tostas
		180 W	Grelhar aves e carne
		360 W	Cozinhar empadões e gratinados
	Grill	---	Preparação de rolo de carne

4. REGULAÇÕES BASE



4.1. ABRIR A PORTA

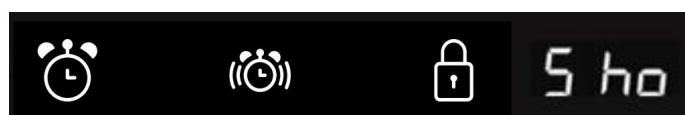
Para abrir a porta pressione o botão giratório (3) durante cerca de 2 segundos.

4.2. MENU SECUNDÁRIO

É acessado pressionando o botão rotativo (1) por 3 segundos, ouvindo 3 bipes. O símbolo  aparecerá no ecrã.

Pressione novamente por 3 segundos e o símbolo  piscará, um bipe será ouvido. Estaremos então dentro do **menu secundário**.

Ao girar o botão giratório (3), você pode acessar o relógio  (para ajustar ou ocultar / exibir), o temporizador , a trava de segurança  e a função Sho (apenas para exposições).



UMA VEZ NO MENU SECUNDÁRIO:

4.3. ACERTO DO RELÓGIO

Depois de o Micro-ondas ser ligado pela primeira vez ou depois de uma falha de energia, o mostrador do relógio fica intermitente para indicar que a hora apresentada não está correcta. Para acertar o relógio, proceda do seguinte modo:

1. Pressione o botão de seleção de função (1) durante 3 segundos.
2. Rode o botão giratório (3) para navegar pelo menu secundário.
3. Pressione o botão giratório (3) um vez, quando aparecer o simbolo do relógio .
4. Rode o botão de seleção de função (1) para definir o valor correcto para a hora.
5. Rode o botão giratório (3) para definir o valor correcto para os minutos.
6. Para terminar, prima novamente o botão giratório (3).

4.4. OCULTAR/MOSTRAR O RELÓGIO

Se o relógio incomodar pode ocultá-lo procedendo da seguinte forma:

1. Pressione o botão de seleção de função (1) durante 3 segundos.
2. Rode o botão giratório (3) para navegar pelo menu secundário.
3. Pressione o botão giratório (3) um vez, quando aparecer o símbolo do relógio .
4. Pressione o botão giratório (3) durante 1 segundos.
5. Se pretender voltar a mostrar o relógio, repita o procedimento.

4.5. TEMPORIZADOR

Para programar o temporizador, proceda da seguinte forma:

1. Pressione o botão de seleção de função (1) durante 3 segundos.
2. Rode o botão giratório (3) para navegar pelo menu secundário.
3. Pressione o botão giratório (3) um vez, quando aparecer o símbolo do temporizador .
4. Rode o botão giratório (3) para definir o tempo que quer que o alarme se ligue.
5. Para terminar, prima novamente o botão giratório (3).

4.6. BLOQUEIO DE SEGURANÇA

O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).

1. Pressione o botão de seleção de função (1) durante 3 segundos.
2. Rode o botão giratório (3) para navegar pelo menu secundário.
3. Pressione o botão giratório (3) um vez, quando aparecer o símbolo do bloqueio de segurança . As letras LOC aparecerão no display.
4. Rode o botão giratório (3) para definir o se quer ou não bloquear o forno. (ON /OFF)
5. Para finalizar, pressione o botão giratório (3) para confirmar.
6. Para desbloquear forno, pressione o botão rotativo (3) por 2 segundos

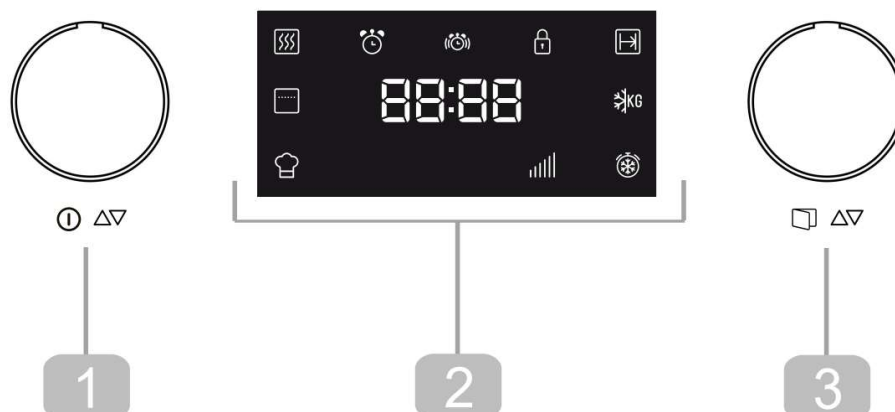
4.7. MODO SHOWROOM

O modo showroom é utilizado em showrooms, para demonstrar aos clientes como funciona o forno tal como descrito em todas as funções, mas não são ativadas as cargas de aquecimento.

1. Pressione o botão de seleção de função (1) durante 3 segundos.
2. Rode o botão giratório (3) para navegar pelo menu secundário.
3. Pressione o botão giratório (3) um vez, quando aparecer o símbolo **“Sho”**.
4. Rode o botão giratório (3) para definir o se quer ou não ativar o modo showroom. (ON /OFF)
5. Para finalizar, pressione o botão giratório (3) para confirmar.
6. Para sair do modo showroom repita o procedimento.

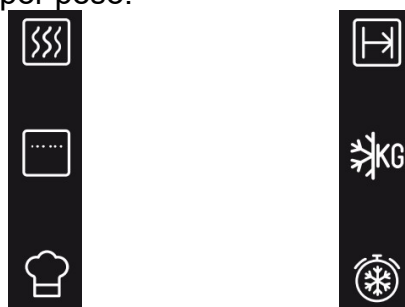
NOTA: Se a opção Modo Showroom estiver ativada, nenhuma indicação será exibida no visor. O símbolo **“Sho”** será exibido em intervalos de um minuto apenas quando o forno for iniciado.

5. FUNÇÕES BÁSICAS



5.1. MENU PRINCIPAL

No menu principal pode aceder às opções de cozinhar tais como: Micro-ondas, Grill, Micro-ondas + Grill, Descongelação por tempo ou por peso.



NOTA: Se você deseja cancelar uma função após iniciar a operação, pressione o botão rotativo (1) por 3 segundos. A função será cancelada.

5.2. INÍCIO RÁPIDO

Utilizar esta função para aquecer rapidamente alimentos de alto teor de água, tais como água, café, chá, sopa.

1. Pressione o botão de seleção de função (1).
2. Caso queira aumentar o tempo de funcionamento basta premir o botão giratório (3). Cada vez que premir esta tecla o tempo de funcionamento aumenta 30 segundos, durante os primeiros 10 segundos.

5.3. MICRO-ONDAS

Utilizar esta função para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.

1. Rode o botão selector de função (1) até que o indicador da função Micro-ondas acenda. O display exibe a potência (850) por defeito a piscar.
2. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir a potência.
3. Prima o botão giratório (3) para confirmar. O display exibe 01:00 a piscar.
4. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir a duração.
5. Prima o botão giratório (3) para confirmar.
6. Prima o botão Selector de Função (1). O forno começa a funcionar.

NOTA: O botão selector de função (1) pode ser premido em qualquer altura seguindo a sequência acima para o forno iniciar o processo de cozinhar com os parâmetros que surgem no mostrador.

5.4. GRILL

Utilize esta função para dourar rapidamente os alimentos.

1. Rode o botão selector de função (1) até selecionar da função Grill acenda. O display exibe 15:00 intermitente.
2. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima o botão giratório (3) para confirmar.
4. Prima o botão selector de função (1). O forno começa a funcionar.

5.5. MICRO-ONDAS + GRILL

Utilizar esta função para dourar rapidamente a superfície dos alimentos.

1. Rode o botão selector de função (1) até que você selecione os dois indicadores das funções Micro-ondas e Grill acendam. O display exibe 360 a piscar.
2. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir a potência.
3. Prima o botão giratório (3) para confirmar. O display exibe 15:00 a piscar.
4. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir a duração.
5. Prima o botão giratório (3) para confirmar.
6. Prima o botão selector de função (1). O forno começa a funcionar.

NOTA: O botão selector de função (1) pode ser premido em qualquer altura seguindo a sequência acima para o forno iniciar o processo de cozinhar com os parâmetros que surgem no mostrador.

5.6. DESCONGELAR POR TEMPO (MANUAL)

Utilizar esta função para descongelar todo o tipo de comida rapidamente.

1. Rode o botão selector de função (1) até que selecionar função Descongelar por Tempo acenda. O display exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima o botão giratório (3) para confirmar.
4. Prima o botão selector de função (1). O forno começa a funcionar.
5. Vire os alimentos sempre que o forno emitir um sinal sonoro e o display exibir a palavra intermitente: *turn* .

5.7. DESCONGELAÇÃO POR PESO (AUTOMÁTICO)

Use esta função para descongelar rapidamente carne, aves, peixe, fruta e pão.

1. Rode o botão selector de função (1) até selecionar da função Descongelar por Peso acenda. O display exibe o tipo de alimentos “F01” a piscar.
2. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir o tipo de alimento. Se não rodar este botão, o micro-ondas funciona com o tipo “F01” por defeito.
3. Prima o botão giratório (3) para confirmar. O peso dos alimentos pisca no display. O indicador do peso começa a piscar.
4. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir o peso dos alimentos. Se não rodar este botão, o forno funciona com 200 g por defeito.
5. Prima o botão giratório (3) para confirmar.
6. Prima o botão selector de função (1). O forno começa a funcionar.
7. Vire os alimentos sempre que o forno emitir um sinal sonoro e o mostrador exibir a palavra intermitente: *turn*.

A tabela seguinte mostra os programas para descongelar por peso, indicando os intervalos de peso e tempos de descongelação e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (kg)	Tempo (min.)	Tempo de conservação (min.)
F01	Carne	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Aves	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Peixe	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Fruta	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Pão	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Nota importante: ver “Indicações gerais para a descongelação”.

6. FUNÇÕES ESPECIAIS (PANDO CHEF)

Use esta função para cozinhar vários tipos de alimentos.

1. Rode o botão selector de função (1) até que você selecione o função especial PANDO CHEF . O display exibe o programa “P1” a piscar.
2. Rode o botão giratório (3) em qualquer direção para definir o programa. Se não rodar este botão, o forno funciona com o programa “P1.S1”.
3. Prima o botão giratório (3) e insira a sub-função “S” desejada. Selecione o programa e valide.
4. Prima o botão selector de função (1). O forno começa a funcionar.
5. Vire os alimentos sempre que o forno emitir um sinal sonoro e o display exibir a palavra intermitente: *turn*.

A tabela seguinte mostra os programas disponíveis na Função Especial “Auto”:

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Adição de líquidos (ml)	Instruções
P1.S1	Cozinhar batatas	250	7	100	Pôr as batatas cortadas às rodelas (15-20 mm) com água dentro de um recipiente resistente ao calor e tapar. Colocar na base cerâmica do micro-ondas.
P1.S2		500	10	150	
P1.S3		1000	15	200	
P2.S1	Risoto (pronto a cozinhar)	150	42	600	Pôr os ingredientes destinados a serem cozinhados lentamente dentro de um recipiente resistente ao calor e tapar. Colocar na base cerâmica do micro-ondas.
P2.S2		400	45,5	800	
P2.S3	Massa de bolo (pronta a cozinhar)	550	22	---	Pôr os ingredientes a serem cozinhados dentro de um recipiente resistente ao calor e tapar. Colocar na base cerâmica do micro-ondas.
P3.S1	Peixe (congelado)	700	30	300	Pôr os ingredientes a cozinhar e a gratinar dentro de um recipiente resistente ao calor e tapar. Colocar na base cerâmica do micro-ondas.
P3.S2	Peixe (fresco)	800	30	300	
P3.S3	Legumes (congelados)	1000	30	300	Pôr os ingredientes a serem cozinhados dentro de um recipiente resistente ao calor e tapar. Colocar na base cerâmica do micro-ondas.

Notas importantes:

- Use sempre pratos adequados ao Micro-ondas e uma tampa para cobrir de modo a evitar a perda de líquidos.
- O tempo necessário para aquecer a comida irá depender da sua temperatura inicial. A comida retirada directamente do frigorífico irá demorar mais tempo a aquecer que a comida que está à temperatura ambiente. Se a temperatura não estiver ao seu gosto, selecione um peso superior ou inferior da próxima vez que aquecer a comida.
- Depois de aquecer, mexa a comida e em seguida deixe-a repousar durante algum tempo para permitir que os alimentos tenham uma temperatura uniforme.
- **Aviso!** Depois de aquecer, o recipiente poderá estar muito quente. Embora os Micro-ondas não aqueçam a maioria dos recipientes, estes poderão ficar quentes pela transmissão de calor pela comida.

7. DURANTE O FUNCIONAMENTO

7.1. INTERRUPTÃO DE UM COZINHADO

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura premindo uma vez o botão Selector de Função (1) ou abrindo a porta do forno.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de micro-ondas.**
- O Grill é desactivado mas **mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!**
- O temporizador pára e o **display** indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.
3. Cancelar o processo, pressionando novamente a tecla botão Selector de Função (1).

Para retomar o processo, feche a porta e prima a tecla botão Selector de Função (1).

7.2. ALTERAÇÃO DOS PARÂMETROS

O tempo pode ser alterado quando o processo de cozinhado for interrompido, procedendo da seguinte forma:

Rodar o **Botão giratório** (3) para seleccionar um novo tempo.

Para alterar a potência prima o botão giratório (3). A luz respetiva fica a piscar. Altere o parâmetro rodando e primindo o botão giratório (3). Confirme primindo o botão seletor de função (1).

7.3. CANCELAR UM COZINHADO

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, prima o botão Selector de Função (1) durante 3 segundos.

Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **display** (mostrador) aparece a indicação das horas.

7.4. FIM DE UM COZINHADO

No final do processo são emitidos 3 sinais acústicos e no mostrador aparece a indicação **“End”**.

Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou o botão Selector de Função (1) seja premido.

8. DESCONGELAÇÃO

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respetivas recomendações.

Alimento	Peso (kg)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedacos de carne, porco, vitela, vaca	0.1	2-3	5-10	Virar 1 x
	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.5	10-12	10-15	Virar 2 x
	1.0	21-23	20-30	Virar 2 x
	1.5	32-34	20-30	Virar 2 x
	2.0	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	0.5	8-10	10-15	Virar 2 x
	1.0	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	0.1	2-4	10-15	Virar 1 x
	0.5	10-14	20-30	Virar 2 x
Salsicha	0.2	4-6	10-15	Virar 1 x
	0.5	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	0.25	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1.0	20-24	20-30	Virar 2 x
	2.5	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	0.25	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	0.1	2-3	5-10	Virar 1 x
	0.5	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.3	8-9	5-10	Virar 1 x
	0.5	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.5	10-12	10-15	Virar 1 x
	0.8	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	0.25	8-10	10-15	
Requeijão	0.25	6-8	10-15	
Natas	0.25	7-8	10-15	

INDICAÇÕES GERAIS PARA A DESCONGELAÇÃO

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para micro-ondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de as consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Virar os alimentos em intervalos regulares.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos micro-ondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

9. COZINHAR COM MICRO-ONDAS

Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com micro-ondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- *Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação*
- *Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).*
- *Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.*
- *Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no micro-ondas.*
- *Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.*
- *Se tiver vários recipientes, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre a Base de cerâmica.*
- *Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.*
- *Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.*
- *Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.*
- *Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.*

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

COZINHAR COM MICRO-ONDAS

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
 - Dobro da quantidade » dobro do tempo
 - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do recipiente e os menos densos no centro do recipiente, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e premir novamente o botão **START**.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

TABELAS E SUGESTÕES – COZINHAR LEGUMES

Alimento	Quantidade (kg)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Couve-flor	0.5	1/8 l	850	5	9-11	2-3
Brócolos	0.3	1/8 l	850	5	6-8	2-3
Cogumelos	0.25	-	850	5	6-8	2-3
Ervilhas & cenouras,	0.3	½ chávena	850	5	7-9	2-3
Cenouras congeladas	0.25	2-3 colher sopa	850	5	8-10	2-3
Batatas	0.25	2-3 colher sopa	850	5	5-7	2-3
Páprica	0.25	-	850	5	5-7	2-3
Alho-porro	0.25	½ chávena	850	5	5-7	2-3
Couve-de-bruxelas, congelada	0.3	½ chávena	850	5	6-8	2-3
Chucrute	0.25	½ chávena	850	5	8-10	2-3

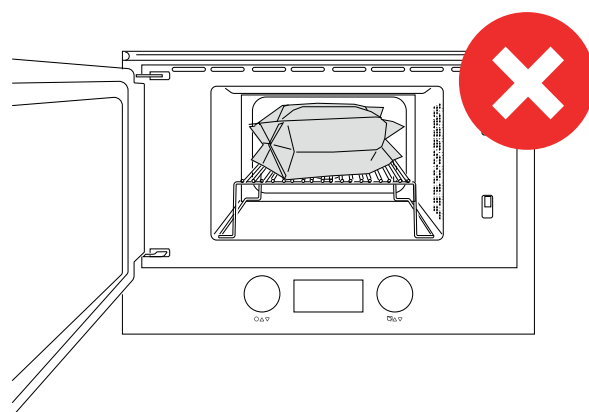
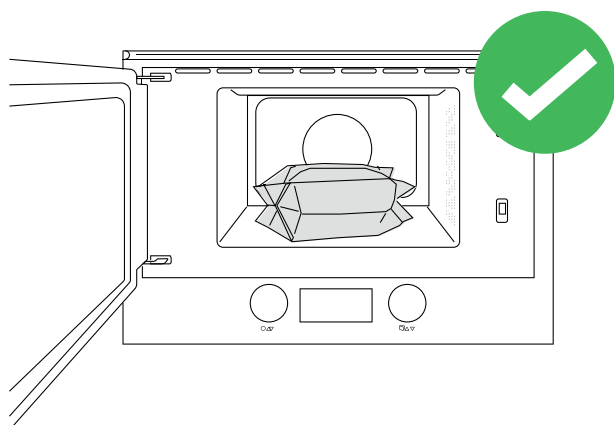
TABELAS E SUGESTÕES – COZINHAR PEIXE

Alimento	Quantidade (kg)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	0.5	600	4	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	0.8	850 360	5 3	3-5 10-12	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

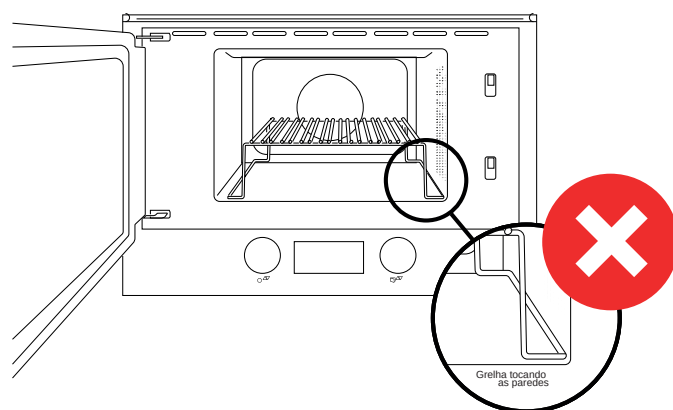
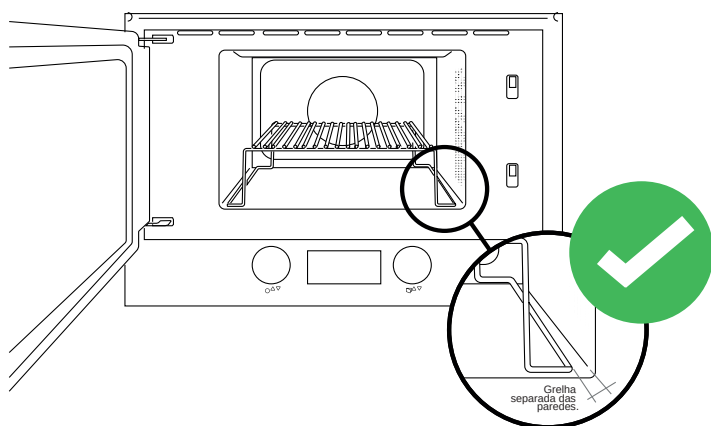
**AVISOS IMPORTANTES DE UTILIZAÇÃO!**

Preste especial atenção a estas indicações de utilização. O NÃO CUMPRIMENTO OU NÃO-ACOMPANHAMENTO do mesmo, pode causar danos ao produto não coberto pela garantia do fabricante.

* Cozedura de pipocas, **NÃO** utilize a grelha.



* Colocação da grelha, **NÃO** toque nas paredes.



10. COZINHAR COM GRILL

Para obter bons resultados com o Grill, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

Posicione a grelha de modo a não entrar em contato com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco elétrico, o que pode danificar o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o Grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do Grill. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Aqueça previamente o Grill durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha.
4. Durante o funcionamento do Grill as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
5. Durante uma utilização mais prolongada do Grill é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
6. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
7. Ao utilizar o Grill é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

TABELA E SUGESTÕES – MICRO-ONDAS + GRILL

A função Micro-ondas com Grill é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar alimentos. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O Micro-ondas e o Grill funcionam simultaneamente. As Micro-ondas cozinham e o Grill tosta.

Prato	Quantidade (kg)	Loiça	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)
Massa gratinada	0.5	Forma baixa	180	2	17-20
Batatas gratinadas	0.8	Forma baixa	600	5	24-28
Lasanha	aprox. 0.8	Forma baixa	600	5	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 0.5	Forma baixa	180	4	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 0.2	Forma baixa	360	3	15-20
Frango	aprox. 1.0	Recipiente alto e largo	360	4	40-45
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 0.2	Malgas de sopa	360	3	4-8

Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para micro-ondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para micro-ondas e para Grill. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função Grill.

Os gratinados e as aves requerem um tempo extra de cozinhado, entre 3 a 5 minutos, para que a temperatura se distribua uniformemente.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria (não é necessário aquecer previamente).

11. QUE TIPO DE LOIÇA PODE SER UTILIZADA?

FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Na função micro-ondas tenha em atenção que as micro-ondas são refletidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as micro-ondas.

Por isso **as panelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no micro-ondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refratários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

TESTE À LOIÇA

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de micro-ondas. Se esta estiver fria ou pouco quente indica que é adequada. Porém, se aquecer muito ou causar arco elétrico não é adequada.

FUNÇÃO GRILL

No caso da função Grill a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C.

A loiça de plástico não é adequada.

FUNÇÃO MICRO-ONDAS + GRILL

Na função micro-ondas + Grill a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para micro-ondas como para Grill.

RECIPIENTES E PELÍCULAS DE ALUMÍNIO

Os pratos pré confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no micro-ondas se forem respeitados os seguintes aspetos:

Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.

- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio diretamente sobre a Base de cerâmica. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente diretamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou peixes, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respetivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco elétrico.

TAMPAS

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo: (UNICAMENTE PARA A FUNÇÃO MICRO-ONDAS)

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

TABELA – LOIÇA

Tipo de loiça	Modo de funcionamento	Micro-ondas		Grill	Micro-ondas + Grill
		Descongelar/ aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça		sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada Vidro e porcelana resistente ao fogo		sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas		sim	sim	não	não
Loiça de barro 2) Vidrado Não vidrado		sim não	sim não	não não	não não
Loiça de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C Resistente ao calor até 250°C		sim sim	não sim	não não	não não
Películas de plástico 3) Filme plástico para alimentos Celofane		não sim	não sim	não não	não não
Papel, cartão, pergaminho 4)		sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios		sim não sim	não sim sim	sim sim sim	não sim sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize cliques de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

12. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno micro-ondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo ser reduzida a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa.**

Atenção! A limpeza deve ser efetuada com o forno desligado da alimentação elétrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objetos pontiagudos.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jato de vapor.

12.1. SUPERFÍCIE FRONTAL

Basta limpar o forno com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de **detergente da loiça à água da lavagem. Depois limpe o forno com um pano seco.**

Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido, clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Evite a entrada de água no interior do forno.

12.2. INTERIOR DO FORNO

Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido porque assim é mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada.

Para **retirar** a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do forno sempre bem limpas de modo a assegurar um correto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do micro-ondas.

Regularmente, limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem a Base de cerâmica.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre a Base de cerâmica e ligue o forno micro-ondas durante 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (por ex., depois de cozinhar peixe) podem ser facilmente eliminados. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Introduza uma colher de café na chávena para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos à potência máxima de micro-ondas.

12.3. TETO DO FORNO

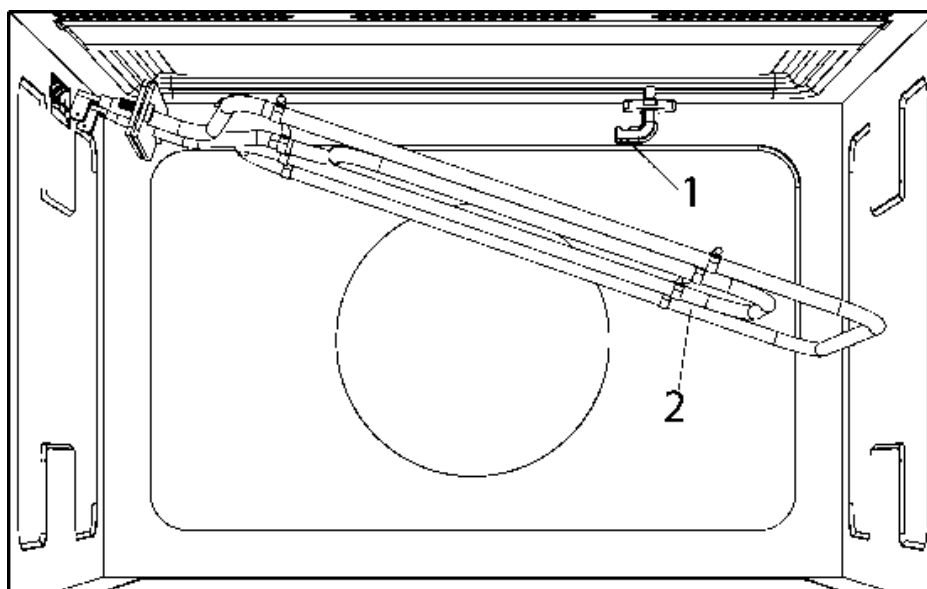
Se o teto do forno estiver sujo, o Grill pode ser baixado para facilitar a limpeza.

Aguarde até que o Grill esteja frio antes de o baixar, para evitar o perigo de queimadura.
Proceda da seguinte forma:

1. Rode 90° o Suporte do Grill (1).
2. Baixe suavemente o Grill (2). **Não use força excessiva pois pode causar danos.**
3. Depois de limpar o teto reponha o Grill (2) no seu sítio, repetindo o procedimento inverso.

AVISO IMPORTANTE: O Suporte do Grill (1) pode cair enquanto é rodado. Se tal acontecer, insira o Suporte do Grill (1) no orifício existente no teto da cavidade e rode-o 90° até à posição de suporte do Grill (2).

Não use produtos de limpeza abrasivos ou objetos pontiagudos.



12.4. ACESSÓRIOS

Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que a Base de cerâmica está sempre limpa. Não ligue o forno sem a Base de cerâmica.

13. O QUE FAZER EM CASO DE FALHA DE FUNCIONAMENTO?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efetuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

As questões seguintes podem ser corrigidas sem contactar a Assistência Técnica.

- **O mostrador está apagado! Verificar se:**

- A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).

- **Não acontece nada quando se premem as teclas! Verificar se:**

- O Bloqueio de Segurança está ativo (ver capítulo sobre Regulações Base).

- **O forno não funciona! Verificar se:**

- A ficha está corretamente ligada à tomada.

- O circuito de alimentação do forno está ligado.

- A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.

- Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.

- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos! Verificar se:**

- Existem arcos elétricos no interior do forno gerados por objetos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).

- A loiça entra em contacto com as paredes do forno.

- Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno.

- **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente! Verificar se:**

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal.

- Selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.

- Colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado! Verificar se selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.**

- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado! Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.**

- **O forno funciona mas a iluminação interior não acende! Se todas as funções operam corretamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.**

- **O mostrador indica a mensagem "cErr"**

Desligue o aparelho da tomada e aguarde aproximadamente 5 segundos. Volte a ligar o aparelho, a mensagem "cErr" deixara de aparecer e o aparelho encontra se operacional.

13.1. SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Caso necessite de substituir a lâmpada contactar a Assistência Técnica.

14. PROTEÇÃO AMBIENTAL

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados, deste modo é garantida a reutilização destes materiais.

ELIMINAÇÃO DE APARELHOS FORA DE USO

A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), prevê que os eletrodomésticos não devam ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

15. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ANTES DA INSTALAÇÃO

Verificar que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a porta e **retire todos os acessórios** e o material de embalagem.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de proteção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Certifique-se de que o forno não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha corretamente e se o interior da porta e a frente da cavidade não estão danificadas. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funcionar corretamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável. O forno não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, objetos com arestas vivas ou a traseira do forno, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Atenção: após a instalação do forno é necessário assegurar o acesso à ficha.

APÓS A INSTALAÇÃO

O forno está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

A montagem definitiva do forno deve ser feita por um técnico qualificado. Neste caso, o forno deve ser ligado a um circuito através de um disjuntor de pólos com uma separação mínima de 3 mm entre os contactos.

ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

O forno só funciona se a porta estiver corretamente fechada.

Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto "Limpeza e Manutenção do forno".

16. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTALAÇÃO	PHM-950
tensão (V)	220-230
Frecuência (Hz)	50
Cabo de energia (m)	1,5 m + schuko
Dimensões de montagem (altura x largura x profundidade) (mm)	370-380 x 568 x 320-550
Dimensões do produto no painel frontal (altura x largura x profundidade) (mm)	355-365 x 555 x 312
LOGÍSTICA / EMBALAGEM	
Peso Líquido (Kg)	33
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	36
Dimensões da embalagem (altura x largura x profundidade) (mm)	435x640x440
ACCESÓRIOS	
Manual de Instruções - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Reinforced Grid	1
<u>FUNCIONALIDADES</u>	
Capacidade Bruta (L)	22
VALORES DE ENERGIA ELÉTRICA	
Grill	1200 W
Microondas	800 W
Poder da iluminação	25 W
FUNÇÃO MÁXIMA DE ENERGIA	
Potência máxima do forno (230 V)	2500 W

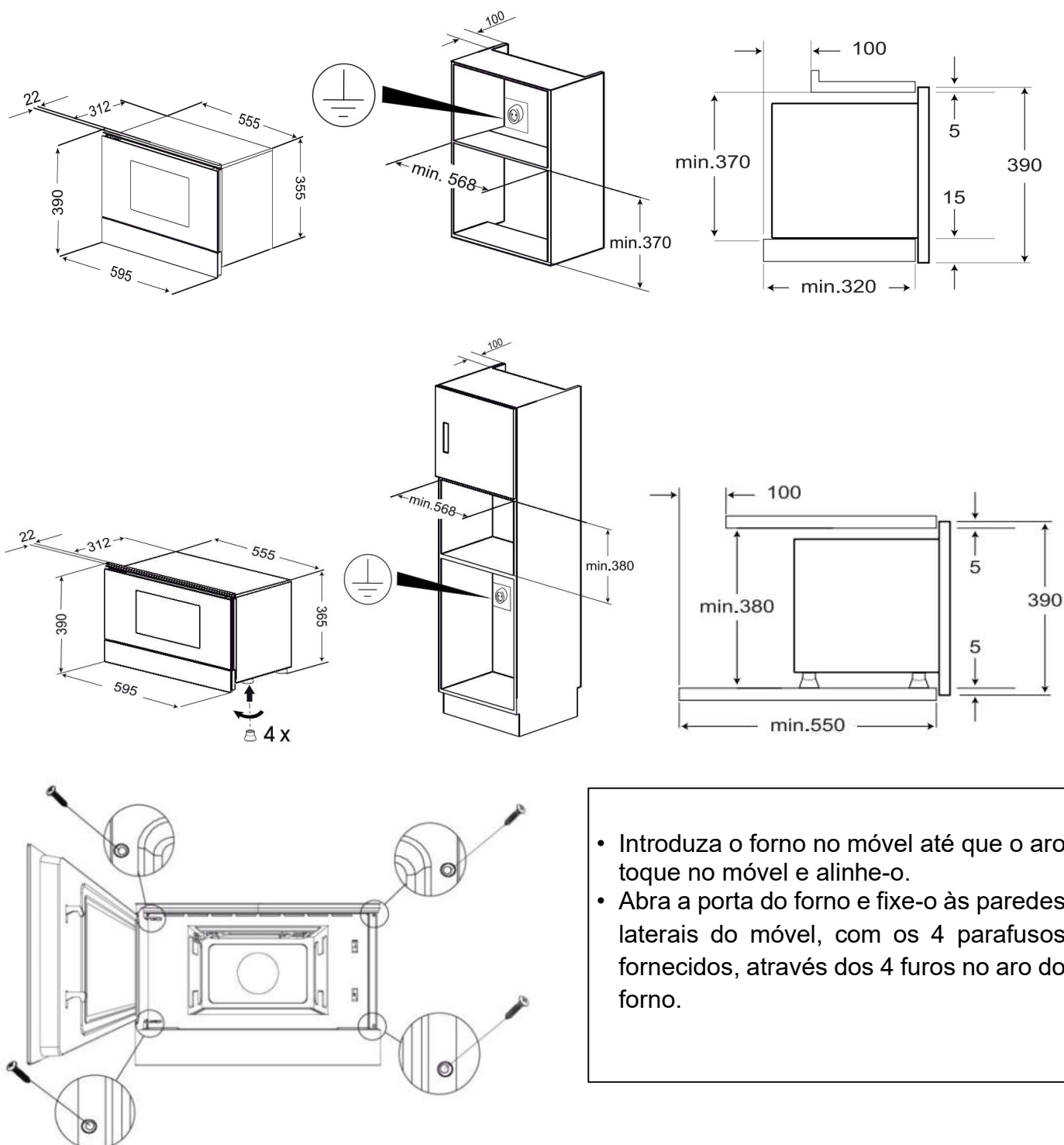
17. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS**PHM 950**

Este micro-ondas foi desenhado para ser instalado acima de 850mm do nível do chão. Este micro-ondas não pode ser instalado debaixo de uma bancada ou debaixo de outro forno, de forma a evitar derrames líquidos.

⚠ ATENÇÃO

Respeite os orifícios de ventilação no gabinete, consulte os desenhos de instalação.

Se essas aberturas não estiverem disponíveis, o produto não funcionará corretamente e pode sofrer danos que NÃO seriam cobertos pela garantia.



18. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

INOXPAN S.L., agradece a escolha e a confiança depositada num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua Qualidade, Design e inovação sendo fiel às suas origens e compromisos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este aparelho dispõe de uma garantia de 3 anos a partir da data da compra e cobre este aparelho contra todo o defeito de fabricação que afecte o seu funcionamento. Para a validade da mesma é imprescindível apresentar a factura ou ticket de compra ao técnico do Serviço Oficial Autorizado Pando.

Durante o referido período, a Empresa compromete-se a repor ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a erro ou defeito de fabricação do aparelho, até se conseguir o seu funcionamento correto, bem como a mão de obra necessária e os gastos ocasionados como consequência da reparação ou reposição.

EXCLUSÕES DE GARANTIA PANDO:

Não estará coberto pela garantia ou poderia ser causa de anulação da mesma, devendo debitar-se aos clientes os custos de mão de obra e dos materiais, deslocação do serviço técnico, **perantes os seguintes pressupostos:**

- Revisões de instalação ou funcionamento, limpezas ou manutenção.
- Se a instalação do dispositivo não tiver sido realizada pelo pessoal especialista profissional autorizado ou pelo serviço técnico oficial da Pando, que atendem aos requisitos das normas de segurança e dos regulamentos de energia elétrica.
- Quando o aparelho se destine a uso comercial e Não doméstico, para o qual não está previsto.
- Mau funcionamento do produto por incumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas no manual do aparelho.
- Mau funcionamento ou problemas causados por uma instalação inadequada ou por não possuir os espaços livres necessários nos móveis e indicados no manual de instalação, para ventilação adequada do produto.
- Avarias ou defeitos produzidos por transportes ou mudanças, e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado e alheio a esta empresa ou à marca Pando.
- Pancadas amolgadelas, riscos ou razuras, vidros partidos.
- Presença de corpos estranhos alheios ao aparelho, no interior ou no exterior do produto.
- Que o técnico não tenha acesso fácil ao produto, porque têm elementos que impedem um fácil e seguro acesso. Os meios que forem necessários para o acesso do técnico do SAT ao aparelho serão por conta e responsabilidade do usuário.
- Manipulação incorreta das cablagens e ligações do cabo elétrico externo.
- Componentes estéticos, de uso e desgaste, como mostradores de luz, lampadas, bandejas, grelhadores, guias.
- Óxido, queimaduras, manchas, ou alterações de cor no corpo, porta, acessórios ou cavidade interna causadas por manutenção ou uso inadequado, ou por aplicação inadequada ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, como produtos de limpeza não recomendados pelo fabricante e inadequados.
- Avarias ou defeitos produzidos por variações de corrente eléctrica ou causas frutuitas e naturais de origem atmosférica ou geológicas como tempestades, raios, terremotos, inundações.
- Aparelhos procedentes de revendas, segunda mão, mudança de titular original ou exposições que tenham mais de dois anos desde a sua data de fabricação.

INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade sobre eventuais danos directos ou indirectos, a pessoas ou materiais produzidos por manipulação indevida do aparelho.

Datos de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/ 	EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/ 

INOXPAN S.L.

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

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

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



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE

Otros países

Autres pays / Other countries

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



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



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

