



Mod. PHTV-862

**Pando**  
integral*cooking*

**PHB-861**

**PHTV-862**

**PHP-864**

ES	MANUAL DE USO CERTIFICADO DE GARANTÍA	PT	MANUAL DE USO CERTIFICADO DE GARATIA	EN	OPERATING MANUAL CERTIFICATE OF GUARANTEE	FR	MANUEL D'UTILISATION CERTIFICAT DE GARANTIE
----	--	----	---	----	--	----	--



En primer lugar, queremos agradecerle la confianza depositada en nuestra firma por la adquisición de uno de nuestros productos. Estamos seguros de 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](http://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, en 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

# **ÍNDICE**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD .....	8
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE .....	9
¡ATENCIÓN! .....	10
¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA! .....	10
¡RIESGO DE QUEMADURAS! .....	10
¡RIESGO DE QUEMADURAS! .....	11
¡RIESGO DE LESIONES! .....	11
¡RIESGO DE INCENDIO! .....	11
¡PELIGRO POR MAGNETISMO! .....	11
CAUSA DE DAÑOS (No cubiertos por garantía) .....	12
INSTALACIÓN EN MUEBLE .....	15
ANTES DE UTILIZAR EL HORNO .....	16
Antes de utilizar por primera vez .....	16
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO .....	19
Display touch control PHB-861 .....	19
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO .....	20
Display touch control PHTV 862 .....	20
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO .....	21
Display touch control PHB 864 .....	21
TIPOS DE CALENTAMIENTO PHB-861 .....	22
USO DEL HORNO PHB 861 .....	23
Cocinar con el horno .....	23
Precalentamiento rápido .....	24
Cambio durante la cocción .....	24
Temporizador .....	25
Bloqueo de funciones y encendido .....	25
DEMO - Modo demostración .....	25
TIPOS DE CALENTAMIENTO - PHB 862 .....	26
USO DEL HORNO – PHB 862 .....	27
Cocinar con el horno .....	27
Precalentamiento rápido .....	28
Cambio durante la cocción .....	29
Temporizador .....	29
Sonda para carne .....	29
Bloqueo de funciones y encendido .....	28

Vapor.....	29
Caja de agua.....	30
Función de limpieza con vapor .....	31
Función de descalcificación automática .....	31
TIPOS DE CALENTAMIENTO - PHP 864.....	33
USO DEL HORNO 864 .....	34
Cocinar con el horno .....	34
Precalentamiento rápido .....	35
Cambio durante la cocción .....	35
Temporizador.....	36
Bloqueo de funciones y encendido.....	36
DEMO - Modo demostración .....	36
ACCESORIOS.....	37
Accesos incluidos.....	37
Introducción de accesorios .....	37
Protección antivuelco .....	38
USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA .....	39
CONSEJOS DE SALUD.....	39
MANTENIMIENTO DE SU HORNO .....	40
Cómo limpiar su horno según la superficie.....	41
FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA .....	43
Antes de iniciar el modo pirolítico .....	44
Ajuste del modo de autolimpieza pirolítica .....	44
Señal de fin del modo pirólisis .....	45
La puerta del horno no se puede abrir .....	45
Ajuste de la configuración de limpieza .....	45
Una vez finalizado el modo pirólisis.....	45
PUERTA DEL HORNO .....	46
Desmontaje de la puerta del horno .....	47
Montaje de la puerta del horno.....	48
Desmontaje de la tapa de la puerta.....	49
Raíles .....	50
Fijar las guías telescópicas .....	51
Extraer las guías telescópicas.....	52
INSTALACIÓN ELÉCTRICA .....	54
SOLUCIONAR POSSIBLES INCIDENCIAS .....	55
DE-SU HORNO EN CASO NECESARIO.....	55
Tiempo máximo de funcionamiento .....	56

Cambio de lámpara .....	56
CONSEJOS Y TRUCOS.....	58
RECETAS COMÚNES .....	60
EFICIENCIA ENERGÉTICA - EN 60350-1 .....	63
COCINAR EN MODO ECO .....	65
SERVICIO AL CLIENTE.....	69
CONDICIONES GARANTIA PANDO:.....	70
EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO: .....	70



## **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**

Antes de llevar a cabo el desembalaje, **lea atentamente estas instrucciones**. Solo así podrá utilizar su horno de forma segura y correcta.

Le recomendamos que conserve el manual de uso y las instrucciones de instalación para un uso futuro o para posteriores propietarios.

El horno solo debe instalarse en una cocina. Lea detenidamente las instrucciones de instalación.

Compruebe si el horno presenta daños después de desembalarlo. No conecte el horno si presenta cualquier daño. Solo un profesional autorizado puede conectar hornos sin enchufe. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Utilice este horno solo en interiores.

El horno solo debe utilizarse para preparar alimentos y bebidas. El horno debe ser supervisado durante su funcionamiento. Este horno puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos, si están supervisados o han sido instruidos por una persona responsable de su seguridad sobre cómo utilizar el horno de forma segura y si han comprendido los peligros asociados.

Los niños no deben jugar con, sobre o alrededor del horno. Los niños no deben limpiar el horno ni realizar tareas de mantenimiento general a menos que tengan 8 años como mínimo y que sea bajo supervisión de un adulto.

Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura del horno y del cable de alimentación. Los accesorios se deben introducir en la cavidad en el sentido correcto.

# **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

## **RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS**



*El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública,*

*lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).*



## **DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO**

### **ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE.** *El embalaje está marcado con el Punto Verde.*

*En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión, encargado de la recogida periódica en el domicilio del consumidor o en sus proximidades de envases usados y residuos de envases para su posterior tratamiento.*

*Para eliminar todos los materiales de embalaje tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados.*

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

## ! **¡ATENCIÓN!** !

### **¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

1. Un horno defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un horno defectuoso. Desenchufe el horno de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.
2. El aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos puede fundirse al tocar partes calientes del horno. No ponga los cables de los aparatos eléctricos en contacto con partes calientes del horno.
3. No utilice limpiadores de alta presión ni vaporizadores, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
4. Las reparaciones llevadas a cabo de un modo incorrecto son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo deben ser realizadas por uno de nuestros técnicos de postventa cualificados. Si el horno está defectuoso, desenchúfelo de la red o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.

### **¡RIESGO DE QUEMADURAS!**

1. El horno se calienta mucho. No toque nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores.
2. Deje siempre que el horno se enfrie.
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y los utensilios del horno se calientan mucho. Utilice siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los utensilios de la cavidad.
5. Los vapores alcohólicos pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente. No prepare nunca alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice solo pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Abra la puerta del horno con cuidado.

## **¡RIESGO DE QUEMADURAS!**

1. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. No toque nunca las piezas calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
2. Al abrir la puerta del horno, puede salir vapor caliente. Dependiendo de su temperatura, el vapor puede no ser visible. Al abrirlo, no se sitúe demasiado cerca del horno. Abra la puerta del horno con cuidado. Mantenga alejados a los niños.
3. El agua en una cavidad caliente puede crear vapor caliente. No vierta nunca agua en la cavidad caliente.

## **¡RIESGO DE LESIONES!**

1. Los arañazos en el cristal de la puerta del horno pueden provocar grietas. No utilice raspadores de cristal, detergentes ni productos de limpieza abrasivos o cortantes.
2. Las bisagras de la puerta del horno se mueven al abrir y cerrar la puerta de modo que puede pillarse las manos. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

## **¡RIESGO DE INCENDIO!**

1. Los objetos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. No guarde nunca objetos combustibles en la cavidad. No abra nunca la puerta del aparato si hay humo en su interior. Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
2. Al abrir la puerta del aparato se crea una corriente de aire. El papel anti grasa puede entrar en contacto con la resistencia e incendiarse. No coloque papel anti-grasa suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento. Para fijar el papel anti grasa coloque sobre el papel un plato o una lata de horno. Cubra sólo la superficie necesaria con papel anti grasa. El papel anti grasa no debe sobresalir por encima de los accesorios.

## **¡PELIGRO POR MAGNETISMO!**

En el panel de mando o en los elementos de mando se utilizan imanes permanentes. Estos pueden afectar a implantes electrónicos, p.ej., marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Las personas portadoras de implantes electrónicos deben mantenerse a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

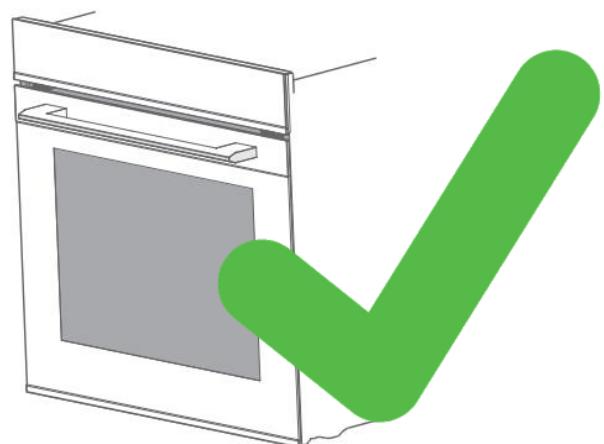
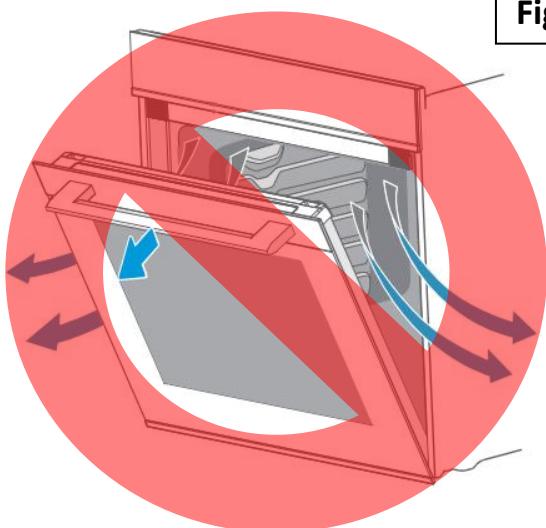
## **CAUSA DE DAÑOS (No cubiertos por garantía)**

1. No coloque accesorios en el suelo de la cavidad; papel de aluminio, papel anti grasa o vajilla. No cubra el suelo de la cavidad con ningún tipo de papel de aluminio o papel anti grasa. No coloque vajilla sobre el suelo de la cavidad si se ha programado una temperatura de funcionamiento superior a 50 °C. De lo contrario, se produciría una acumulación de calor y el esmalte resultaría dañado.
2. Papel de aluminio: el papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta. Esto podría causar una decoloración permanente de dicho cristal.
3. Sartenes de silicona: no utilice sartenes de silicona, ni alfombrillas, fundas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno podría resultar dañado.
4. Agua en un compartimento de cocción caliente: no vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto generaría vapor. El cambio de temperatura podría dañar el esmalte.
5. Humedad en la cavidad: De permanecer allí durante un periodo de tiempo prolongado, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el horno se seque después de utilizarlo. No guarde alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante períodos prolongados. No almacene alimentos en la cavidad.
6. No enfriar el horno con la puerta abierta: tras el funcionamiento a altas temperaturas, deje que el horno se enfríe solo con la puerta cerrada. Evite que cualquier cosa quede atrapada en la puerta del horno. Incluso si la puerta se deja abierta solo una rendija, la parte frontal de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje secar el horno con la puerta abierta solo si se ha producido mucha humedad durante su funcionamiento. (Ver figura)
7. Zumo de fruta: cuando hornee tartas de fruta especialmente jugosas, no llene la bandeja de horneado con demasiada cantidad. El zumo de fruta que gotea de la bandeja de horno deja manchas que no se pueden eliminar. Se recomienda encarecidamente que utilice la bandeja universal más profunda.
8. Junta muy sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del horno no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las partes delanteras de las unidades adyacentes podrían resultar dañadas. Mantenga siempre limpia la junta.
9. Puerta del horno a modo de asiento, estante o encimera: no se siente en la puerta del horno ni coloque ni cuelgue nada en ella. No coloque utensilios de cocina ni accesorios sobre la puerta del horno. (Ver figura)
10. Introducción de accesorios: según el modelo de horno, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad hasta el tope.

11. Transporte del horno: no transporte ni sujeté el horno por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del horno y podría romperse.

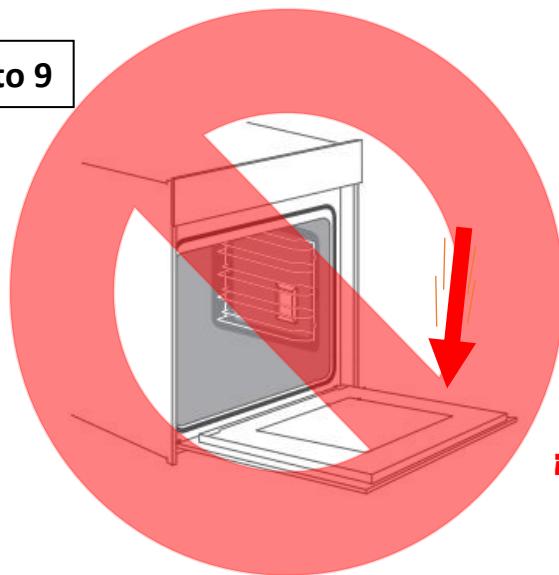
12. Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior de la cavidad. Ello podría provocar condensación y daños por corrosión en su horno, así como dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar".

**Fig. Punto 6**



! Dejar enfriar con la puerta cerrada !

**Fig. Punto 9**

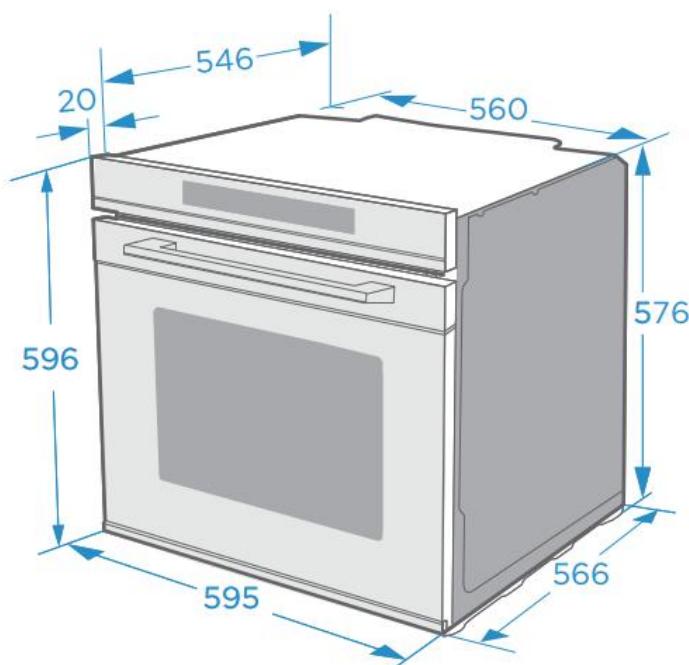


! No forzar la puerta hacia abajo !

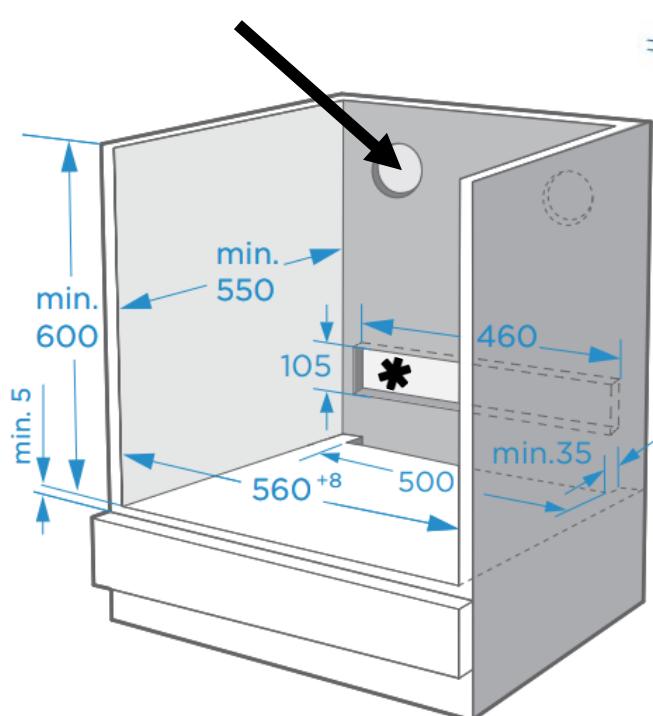
**Aviso:** Estos solo son un par de ejemplos representativos de la lista.

**Leer lista completa. (Pag 10, 11)**

## DIMENSIONES DEL PRODUCTO

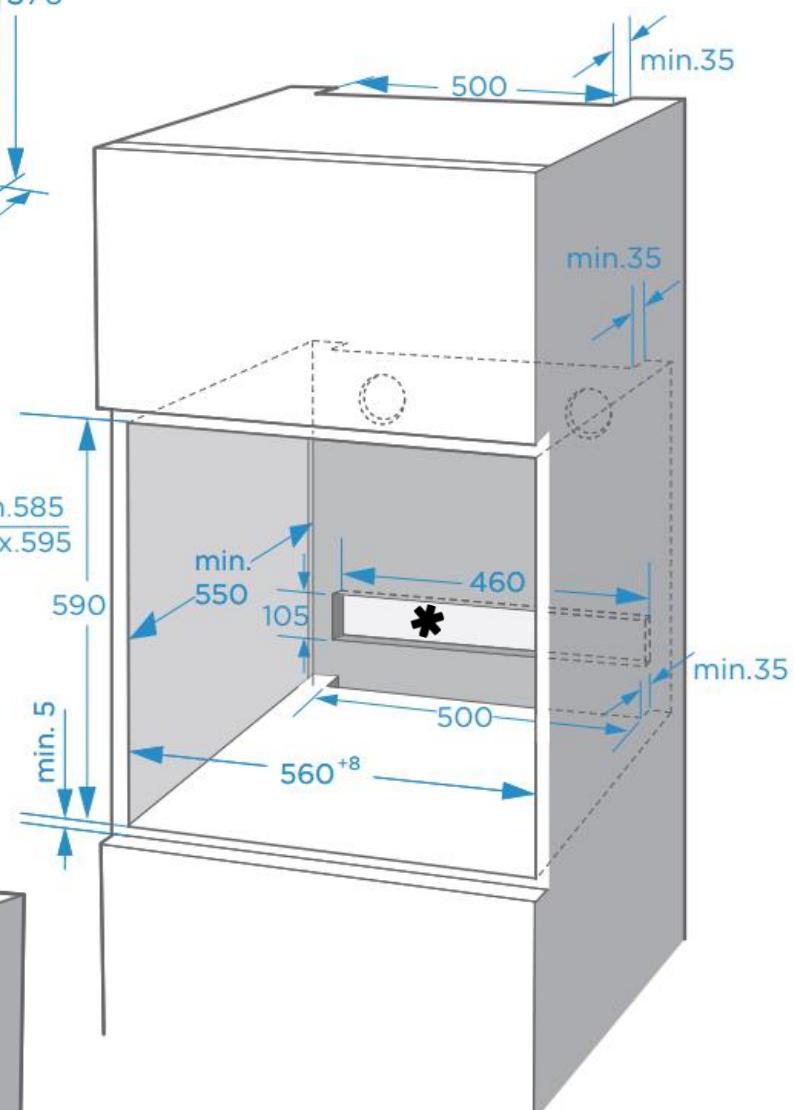


AGUJEROS REQUERIDOS PARA INSTALACION ELECTRICA



## \* PHP- 864:

- **NO** realizar las aperturas.
- **NÃO** faça as aberturas.
- **DO NOT** drill any holes.
- **NE PAS** réaliser d'ouverture.



Las dimensiones descritas están en mm.

## **INSTALACIÓN EN MUEBLE**

Para utilizar este horno de forma segura, asegúrese de que **ha sido instalado de forma profesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños ocasionados por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.**

Durante la instalación, utilice guantes protectores para evitar cortarse con los bordes afilados.

Compruebe si el horno presenta daños antes de instalarlo y no lo conecte en caso afirmativo. Antes de encender el horno, elimine todo el material de embalaje y la película adhesiva del horno.

Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el horno de la red después de la instalación cuando sea necesario.

Atención: el horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa a fin de evitar un sobrecalentamiento.

**INSTALACIÓN ELECTRICA EXCLUSIVA PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO O SAT PANDO PAG. 36**

## **ANTES DE UTILIZAR EL HORNO**

### **Antes de utilizar por primera vez**

**ANTES DE UTILIZAR EL HORNO PARA PREPARAR ALIMENTOS POR PRIMERA VEZ, DEBE LIMPIAR LA CAVIDAD Y LOS ACCESORIOS.**

1. Retire todos los adhesivos, las láminas protectoras de la superficie y las piezas de protección para el transporte.
2. Extraiga todos los accesorios y las rejillas laterales de la cavidad.
3. Limpie a fondo los accesorios y las rejillas laterales con agua jabonosa y un paño de cocina o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que la cavidad no contenga restos de embalaje, tales como bolitas de poliestireno o trozos de madera que puedan provocar riesgo de incendio.
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno estando vacío y con la puerta del horno cerrada.
7. Mantenga la cocina bien ventilada mientras se calienta el horno por primera vez.  
*Mantenga a los niños y a las mascotas fuera de la cocina durante ese tiempo.* Cierre la puerta de las habitaciones contiguas.
8. Realice los ajustes necesarios. En el apartado siguiente encontrará información como debe ajustar el horno antes de utilizarlo con normalidad.

## PRIMER ENCENDIDO

### Ajustes para el primer encendido.

Modo calentamiento:



Temperatura

250 °C

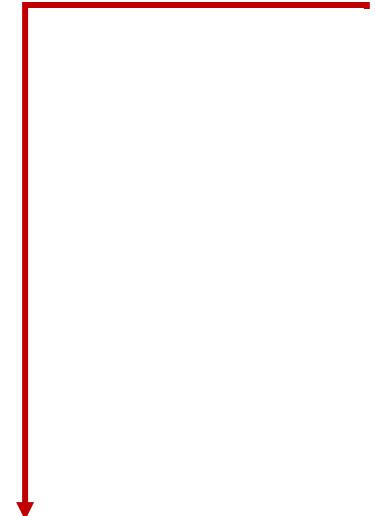
Tiempo

1 h



### Una vez que el horno se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
2. Seque todas las superficies
3. Instale las rejillas laterales



### Ajuste de la hora

(Antes de utilizar el horno, debe ajustarse la hora.)

1. Después de conectar eléctricamente el horno, toque el símbolo del reloj y, a continuación, podrá ajustar el tiempo en horas mediante el control deslizante o el símbolo "+/-".
2. Vuelva a tocar el símbolo del reloj para ajustar el tiempo en minutos mediante el control deslizante o el símbolo "+/-".
3. Toque el símbolo del reloj para finalizar el ajuste.

**NOTA:** El reloj tiene una visualización de 24 horas.

## PRIMER ENCENDIDO

### Ajustes para el primer encendido.

Modo calentamiento:



Tiempo

1 h

### Una vez que el horno se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
2. Seque todas las superficies
3. Instale las rejillas laterales



### Ajuste de la hora

(Antes de utilizar el horno, debe ajustarse la hora.)

1. Después de conectar eléctricamente el horno, toque el símbolo del reloj y, a continuación, podrá ajustar el tiempo en horas mediante el control deslizante o el símbolo "+/-".
2. Vuelva a tocar el símbolo del reloj para ajustar el tiempo en minutos mediante el control deslizante o el símbolo "+/-".
3. Toque el símbolo del reloj para finalizar el ajuste.

**NOTA:** El reloj tiene una visualización de 24 horas.

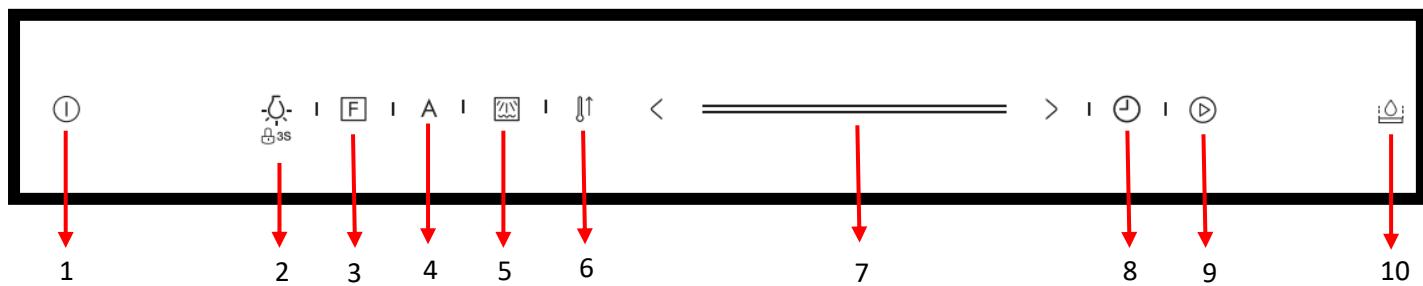
## **FUNCIONAMIENTO DEL HORNO**

### **Display touch control PHB-861**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	ENCENDIDO / APAGADO	Enciende y apaga el horno.							
2	Bloqueo de funciones y encendido	Usar bloqueo pulsando durante 3s para activar y desactivar.							
3	Hora inicio de cocción	Programación del tiempo de la cocción.							
4	Precalentamiento rápido	Utilícelo para precalentar el horno más rápidamente.							
5	Selección de programas	Pulse este símbolo para cambiar el modo de calentamiento, manténgalo pulsado 3 s para cambiarlo rápidamente.							
6	Deslizador	Deslícelo para cambiar los valores de ajuste mostrados en la pantalla.							
7	Ajuste de tiempo y reloj	Establecer un tiempo de duración y, a continuación, seleccionar la función y el ajuste del reloj en modo de espera.							
8	Ajuste de la temperatura	Pulse para establecer la temperatura.							
9	ENCENDIDO / APAGADO - Luz	Enciende y apaga la lámpara.							
10	Inicio / Pausa	Iniciar y pausar el proceso de cocción.							

## **FUNCIONAMIENTO DEL HORNO**

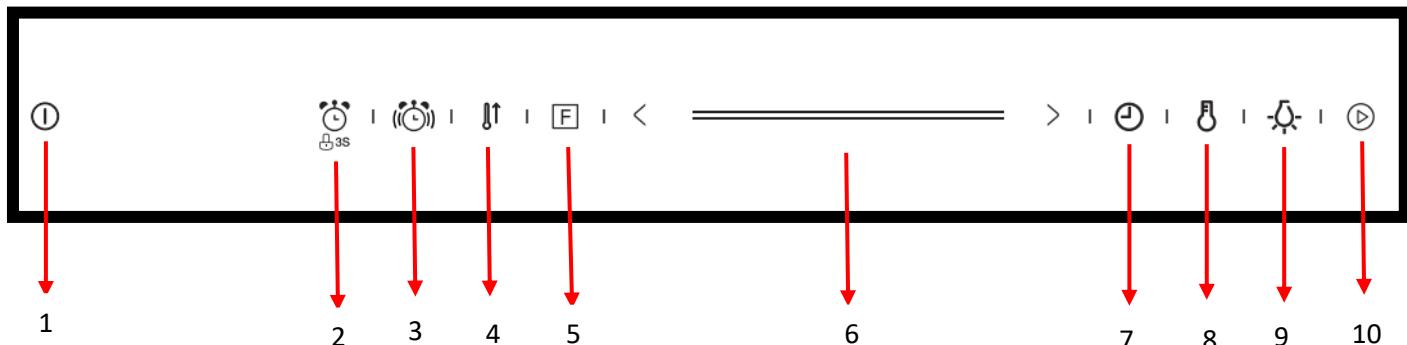
### **Display touch control PHTV 862**



1		ENCENDIDO / APAGADO	Enciende y apaga el horno.
2		Encender luz y bloqueo tactil	Pulse 1 vez para encender y apagar la luz. Mantenga pulsado para bloquear el display y no activar o desactivar funciones por accidente
3		Selección de programas	Pulse este símbolo para cambiar el modo de calentamiento, manténgalo pulsado 3s para cambiarlo rápidamente.
4		Selección de programas automáticos	Ver página 66.
5		Programas de cocción al vapor	Ver página 28 apartado "Vapor"
6		Precalentamiento rápido	Utilícelo para precalentar el horno más rápidamente.
7		Deslizador	Deslícelo para cambiar los valores de ajuste mostrados en la pantalla.
8		Ajuste de tiempo y reloj	Establecer un tiempo de duración y, a continuación, seleccionar la función y el ajuste del reloj en modo de espera.
9		Inicio / pausa del programa de cocción	Iniciar y pausar el proceso de cocción.
10		Depósito de agua	

## **FUNCIONAMIENTO DEL HORNO**

### **Display touch control PHB 864**



1		ENCENDIDO / APAGADO	Enciende y apaga el horno.
2		Bloqueo de funciones y temporizador	3 + pulsación de 3s bloqueo de funciones y encendido/apagado
3		Programación en diferido	Programación en diferido del programa de cocción
4		Precalentamiento rápido	Utilícelo para precalentar el horno más rápidamente.
5		Selección de programas	Pulse este símbolo para cambiar el modo de calentamiento, manténgalo pulsado 3 s para cambiarlo rápidamente.
6		Deslizador	Deslícelo para cambiar los valores de ajuste mostrados en la pantalla.
7		Ajuste de tiempo y reloj	Establecer un tiempo de duración y, a continuación, seleccionar la función y el ajuste del reloj en modo de espera.
8		Ajuste de la temperatura	Pulse para establecer la temperatura.
9		ENCENDIDO / APAGADO - Luz	Enciende y apaga la lámpara.
10		Inicio / Pausa	Iniciar y pausar el proceso de cocción.

## TIPOS DE CALENTAMIENTO PHB-861

Su horno dispone de varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Aquí tiene una tabla donde encontrará el calentamiento adecuado para su plato y los ámbitos de aplicación.

TIPOS DE CALENTAMIENTO	TEMPERATURA	USO
	Convencional 30~250 °C	Para horneado tradicional y asado en un nivel. Especialmente adecuado para pasteles con toppings húmedos.
	Convección 50~250 °C	Para hornear y asar en uno o varios niveles. El calor procede del anillo calefactor que rodea uniformemente el ventilador.
	ECO 140~240 °C	Para cocción con bajo consumo energético
	Convencional + ventilador 50~250 °C	Para hornear y asar en uno o varios niveles. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Calor radiante 150~250 °C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque los alimentos en la parte central debajo del radiador del grill.
	Grill doble y ventilador 50~250 °C	Para asar alimentos planos y para dorar comida. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Grill doble 150~250 °C	Para asar alimentos planos y para dorar comida.
	Pizzas 50~250 °C	Para pizza y platos que necesitan mucho calor desde abajo. Funcionarán el calentador inferior y el anillo calefactor.
	Calentador interior 30~220 °C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calentamiento procede del calentador inferior.
	Descongelación —	Para descongelar la comida congelada.
	Fermentación 30~45 °C	Para hacer masa de levadura y masa madre para fermentar y para hacer cultivos de yogur.

## ¡PRECAUCIÓN!

Si abre la puerta del horno durante una operación en curso esta no se detendrá. ¡CORRE EL RIESGO DE QUEMARSE!

### NOTAS:

1. Las funciones de descongelación, fermentación y "ECO" no pueden precalentarse rápidamente.
2. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible retirar las rejillas laterales y colocar el recipiente en el suelo de la cavidad.
3. A fin de calentar la vajilla, es conveniente retirar las rejillas laterales, y son útiles los modos de calentamiento "Asar con aire caliente" y "Calentar con ventilador" con ajuste de temperatura inferior a 50 °C. Si la vajilla cubre más de la mitad del suelo de la cavidad, se debe utilizar "Asar con aire caliente".
4. Para que la distribución del calor en la cavidad sea lo más uniforme posible durante "Calentar con ventilador", el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento para garantizar el mejor rendimiento posible.

### Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente sale por encima de la puerta.

## ¡PRECAUCIÓN!

No tape las ranuras de ventilación. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.

Para que el horno se enfrie más rápidamente, es posible que tras su uso el ventilador de refrigeración siga en funcionamiento pasados unos minutos.

## USO DEL HORNO PHB 861

### Cocinar con el horno

1. Despues de conectar el horno a la corriente eléctrica, toque el símbolo de función del horno  toque el símbolo varias veces para seleccionar la función más adecuada. Para ajustar la temperatura de cocción utilice el control deslizante o el símbolo [ + / - ].
2. Toque el símbolo de Inicio / Pausa  y el horno comenzará a funcionar, si no, tras 10 minutos el horno volverá al reloj.
3. Si desea fijar un tiempo de cocción de la función seleccionada puede tocar el símbolo del reloj  , ajustando el tiempo mediante el control deslizante o el símbolo [ + / - ].

4. Si desea detener el proceso por completo durante la cocción, puede Tocar  para cancelarlo.

5. Si desea pausar la cocción toque el símbolo de Inicio / Pausa 

## Precalentamiento rápido

Puede utilizar el precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentado de una función.

Cuando seleccione una función, toque el símbolo de precalentamiento rápido  , y se encenderá la marca de precalentamiento rápido en la pantalla.

**NOTA:** Si esta función no puede precalentar rápidamente, se oirá un pitido.

## Cambio durante la cocción

Durante el periodo de funcionamiento del aparato, puede cambiar el tipo de cocción y la temperatura mediante la función del horno o el control deslizante. Después del cambio, si no hay ninguna otra acción después de 6 segundos, el horno se calentará según a lo que usted haya cambiado.

Si desea cambiar el tiempo de cocción durante el proceso de cocción, toque  y modifíquelo mediante el control deslizante o el símbolo [ +/- ]. Después del cambio, si no hay ninguna otra acción después de 6 segundos, el horno funcionará a lo que usted lo haya cambiado.

Si desea cancelar el proceso de cocción, toque 

**NOTA:** El cambio de modo / temperatura / tiempo de reposo puede influir negativamente en el resultado de la cocción, por lo que le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.

## ¡PRECAUCIÓN!

Durante su funcionamiento el horno se calienta mucho, especialmente en el interior de la cavidad. Una vez apagado **NO** toque nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. Utilice guantes de cocina para retirar accesorios o utensilios de la cavidad y deje que el horno se enfrie. Mantenga a los niños a una distancia segura para evitar quemaduras.

## Temporizador

Puede utilizar la función de temporizador tocando . Cuando llegue la hora, el horno emitirá un pitido para recordárselo. Al primer toque de , ajuste el temporizador por horas, a continuación, toque de nuevo y ajuste el temporizador por minutos. Toque de nuevo y el ajuste habrá finalizado.

Puede ajustar el temporizador antes y durante el proceso de cocción.

## Bloqueo de funciones y encendido

Su horno dispone de un bloqueo de seguridad para que no se pueda encender ni cambiar ningún ajuste accidentalmente.

Al realizar una pulsación larga durante 3 segundos, se activa el bloqueo. Una nueva pulsación larga de 3 segundos vuelve a desbloquear el horno.

Puede activar y desactivar el bloqueo cuando el horno está funcionando o no. Realizando una pulsación larga durante 3 segundos en el símbolo podrá activar y desactivar el bloqueo. Cuando el bloqueo esté activado, aparecerá el símbolo de candado en la pantalla.

## DEMO - Modo demostración

(Función especial para exposiciones)

Cuando el modo de demostración está activado, el apagado y el encendido siguen activos pero las resistencias calefactoras no funcionan.

1. En el modo de espera, mantenga pulsada la tecla "①" para entrar en el modo de demostración y visualizar "OFF = apagado".
2. Deslice el control deslizante hacia la derecha para abrir el modo de demostración y visualizar "ON = encendido"; deslice el control deslizante hacia la izquierda para cerrar el modo de demostración y visualizar "OFF = apagado".

**NOTA:** Puede pulsar el botón de cancelación para salir del ajuste, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de ajuste del modo de demostración y volver al estado de espera.

## TIPOS DE CALENTAMIENTO - PHB 862

Su horno dispone de varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Aquí tiene una tabla donde encontrará el calentamiento adecuado para su plato y los ámbitos de aplicación.

TIPOS DE CALENTAMIENTO	TEMPERATURA	USO
	Convencional 30~250 °C	Para horneado tradicional y asado en un nivel. Especialmente adecuado para pasteles con toppings húmedos.
	Convección 50~250 °C	Para hornear y asar en uno o varios niveles. El calor procede del anillo calefactor que rodea uniformemente el ventilador.
	ECO 140~240 °C	Para cocción con bajo consumo energético
	Convencional + ventilador 50~250 °C	Para hornear y asar en uno o varios niveles. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Calor radiante 150~250 °C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque los alimentos en la parte central debajo del radiador del grill.
	Grill doble y ventilador 50~250 °C	Para asar alimentos planos y para dorar comida. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Grill doble 150~250 °C	Para asar alimentos planos y para dorar comida.
	Pizzas 50~250 °C	Para pizza y platos que necesitan mucho calor desde abajo. Funcionarán el calentador inferior y el anillo calefactor.
	Calentador interior 30~220 °C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calentamiento procede del calentador inferior.
	Descongelación —	Para descongelar la comida congelada.
	Fermentación 30~45 °C	Para hacer masa de levadura y masa madre para fermentar y para hacer cultivos de yogur.
	Sonda para carne 50~100 °C	Para ayudar a hornear carnes como filetes y pollo.

## ¡PRECAUCIÓN!

Si abre la puerta del horno durante una operación en curso, esta se detendrá. Tenga especial cuidado. ¡CORRE EL RIESGO A QUEMARSE!

### NOTAS:

1. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible retirar las rejillas laterales y colocar el recipiente en el suelo de la cavidad.
2. A fin de calentar vajilla, es conveniente retirar las rejillas laterales, y son útiles los modos de calentamiento "Asar con aire caliente" y "Calentar con ventilador" con ajuste de temperatura inferior al de 50 °C. Si la vajilla cubre más de la mitad del suelo de la cavidad, se debe utilizar "Asar con aire caliente".
3. Para que la distribución del calor en la cavidad sea lo más uniforme posible durante "Calentar con ventilador", el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento para garantizar el mejor rendimiento posible.

### Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente sale por encima de la puerta.

## ¡PRECAUCIÓN!

No tape las ranuras de ventilación. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.

Para que el horno se enfrie más rápidamente, es posible que tras su uso el ventilador de refrigeración siga en funcionamiento pasados unos minutos.

## USO DEL HORNO – PHB 862

### Cocinar con el horno

1. Despues de conectar el horno eléctricamente, toque el símbolo de función del horno para seleccionar las funciones, utilice el control deslizante o el símbolo "+/-" para ajustar la temperatura de cocción.
2. Toque el símbolo  y el horno comenzará a funcionar, si no, el horno volverá al reloj tras 5 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar  para cancelarlo.

NOTA: Despues de ajustar la temperatura, puede tocar el símbolo del reloj  para ajustar el tiempo de cocción; puede ajustarlo mediante el control deslizante o el símbolo "+/-".

## Precalentamiento rápido

Puede utilizar el precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentado de una función.

Cuando seleccione una función, toque el símbolo de precalentamiento rápido  , y se encenderá la marca de precalentamiento rápido en la pantalla.

**NOTA:** Si esta función no puede precalentar rápidamente, se oirá un pitido.

## Sonda de temperatura

Su horno dispone de una sonda para medir la temperatura de los alimentos  . Cuando introduzca la sonda de carne en la posición, el  icono se iluminará. Al mismo tiempo, el área de visualización cambiará para mostrar el ajuste de temperatura de la sonda para carne, puede utilizar + y - , también el botón deslizante para cambiar el ajuste. A continuación, pulse la función  ,ajuste la temperatura del mismo modo y encienda el horno pulsando  (Antes de empezar, asegúrese de que todo esté bien preparado). En este modo, el icono  se utiliza para cambiar la temperatura de la sonda de carne. Y puede cambiar el ajuste también durante el proceso de cocción.

### NOTAS:

1. Cuando utilice la sonda para carne, introduzca el cabezal de esta en la comida en vez de en otro lugar.
2. Utilice únicamente la sonda para carne en este horno.

## Bloqueo de funciones y encendido

Su horno dispone de un bloqueo de seguridad para que no se pueda encender ni cambiar ningún ajuste accidentalmente.

Al realizar una pulsación larga durante 3 segundos, se activa el bloqueo. Una nueva pulsación larga de 3 segundos vuelve a desbloquear el horno.

Puede activar y desactivar el bloqueo cuando el horno está funcionando o no. Realizando una pulsación larga durante 3 segundos en el símbolo  podrá activar y desactivar el bloqueo. Cuando el bloqueo a prueba de niños esté activado, aparecerá un  3s en la barra de estado.

## Cambio durante la cocción

Durante el periodo de funcionamiento del aparato, puede cambiar el tipo de cocción y la temperatura mediante la función del horno o el control deslizante. Después del cambio, si no hay ninguna otra acción después de 6 segundos,  el horno se calentará según a lo que usted haya cambiado.

Si desea cambiar el tiempo de cocción durante el proceso de cocción, toque  y modifíquelo mediante el control deslizante o el símbolo [ +/- ]. Después del cambio, si no hay ninguna otra acción después de 6 segundos, el horno funcionará a lo que usted lo haya cambiado.

Si desea cancelar el proceso de  cocción, toque.

**NOTA:** El cambio de modo / temperatura / tiempo de reposo puede influir negativamente en el resultado de la cocción, por lo que le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.

## ¡PRECAUCIÓN!

Durante su funcionamiento el horno se calienta mucho, especialmente en el interior de la cavidad. Una vez apagado **NO** toque nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. Utilice guantes de cocina para retirar accesorios o utensilios de la cavidad y deje que el horno se enfrie. Mantenga a los niños a una distancia segura para evitar quemaduras.

## Temporizador

Puede utilizar la función de temporizador tocando  . Cuando llegue la hora, el horno emitirá un pitido para recordárselo. Al primer toque de  , ajuste el temporizador por horas, a continuación, toque  de nuevo y ajuste el temporizador por minutos. Toque  de nuevo y el ajuste habrá finalizado.

Puede ajustar el temporizador antes y durante el proceso de cocción

## Vapor

1. Con el horno en modo de espera, pulse el botón de vapor para añadir vapor después de ajustar el modo.
2. El vapor se puede añadir manualmente pulsando el botón de vapor durante la cocción.
3. Con el horno en modo de espera, pulse el botón de vapor para ajustar el modo de vapor y añadir vapor para cocinar. El nivel de vapor por defecto es 1.

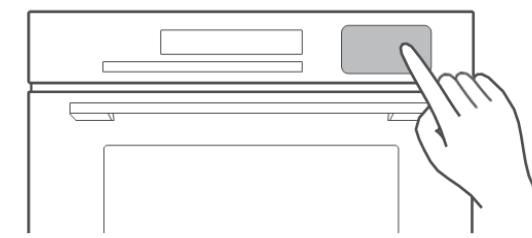
**NOTA:** El vapor tiene tres niveles, la cantidad de vapor aumenta con el aumento de nivel. Pulse el botón de vapor una vez y tendrá el nivel 1. Pulse dos veces y tendrá el nivel 2, y pulse tres veces y tendrá el nivel 3. Sea cual fuere el nivel elegido, la luz de la derecha de la pantalla mostrará el nivel (**L01/L02/L03**).

Pulse el botón de vapor cuatro veces para cancelar la adición de vapor y se apagará.

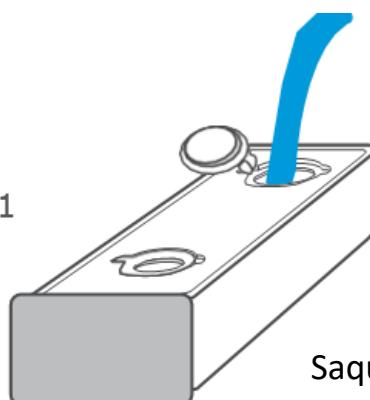
## Caja de agua

### AÑADIR AGUA:

Presione la caja de agua y sáquela

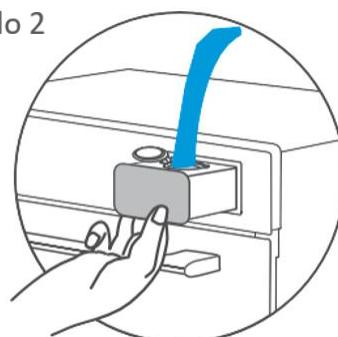


Método 1



Saque la junta de sellado y añada agua

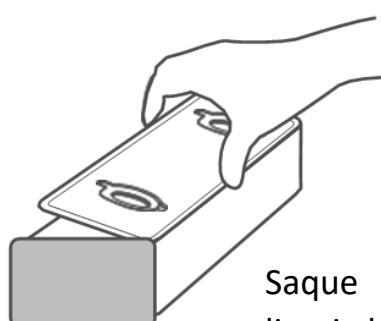
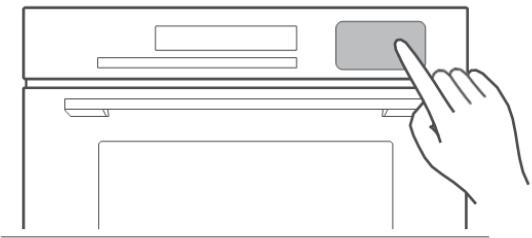
Método 2



Saque la junta de sellado y añada agua

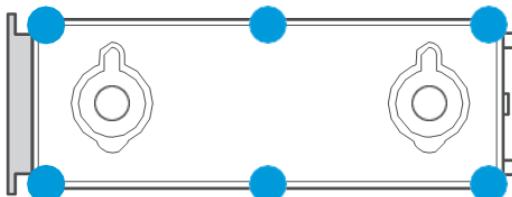
### LIMPIAR LA CAJA DE AGUA:

Presione la caja de agua y sáquela



Saque la tapa y limpie la caja

Coloque la tapa y la junta de sellado y presione bien en los puntos mostrados en la imagen para evitar que se atasque



## Función de limpieza con vapor

Esta función utiliza vapor para ablandar las incrustaciones del interior de la cavidad, lo que facilita su limpieza.

1. Encienda el sistema, empuje y saque la caja de agua. Inyecte 1000ml de agua fresca en la caja de agua.
2. Empuje el depósito de agua en el lugar adecuado del horno.
3. En el modo de espera, pulse el botón "A" varias veces hasta que la pantalla muestre "A11", lo que significa que el horno entra en la función de limpieza a vapor. El área de tiempo muestra el tiempo predeterminado "05:00min".
4. Pulse "" para iniciar el programa.

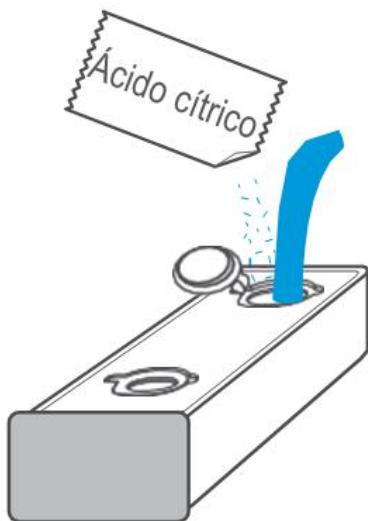
**NOTAS:** El tiempo de limpieza a vapor no se puede ajustar. Pulse el botón de pausa o abra la puerta para que se detenga el proceso de limpieza. Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reiniciar el proceso de limpieza.

## Función de descalcificación automática

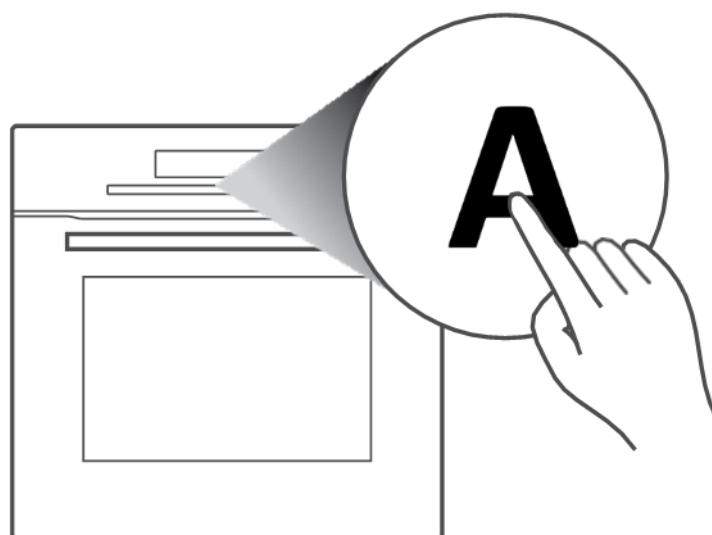
Para obtener los mejores resultados de limpieza y descalcificación del horno de vapor, recomendamos utilizar detergente con citrato de sodio. Siga las instrucciones del fabricante indicadas en el envase. Se sugiere utilizar la función de descalcificación después de que la función de vapor haya funcionado durante 20 horas.

1. Retire el depósito de agua y llénelo con 1000ml de agua
2. Coloque el depósito de agua en su lugar.
3. En el modo de espera, pulse el botón "A" varias veces hasta que la pantalla muestre "A10", lo que significa que el horno entra en la función de descalcificación automática. "min" y la hora por defecto "40:00" se iluminan, el ícono del depósito muestra el nivel de agua actual (agua, falta de agua, lleno de agua), los demás íconos desaparecen.
4. Pulse "" para iniciar el programa.
5. Cuando el tiempo restante sean 10:00, el programa se detiene y recuerda la falta de agua. Saque el depósito de agua y vierta el agua. Limpie a fondo el depósito de agua.
6. Cambie el agua, repita los pasos 3 y 4.

**NOTA:** El proceso de descalcificación no debe detenerse. Si el proceso de descalcificación se detiene antes de finalizar, deberá iniciarse todo el programa desde el paso 3.



Saque la tapa de la caja de agua y añada media bolsa de ácido cítrico



Pulse el botón de selección de programas automáticos y seleccione el programa A10 cuya duración es de 40 minutos, entonces se iniciará el proceso de descalificación.

## TIPOS DE CALENTAMIENTO - PHP 864

TIPOS DE CALENTAMIENTO	TEMPERATURA	USO
	Convencional 30~250 °C	Para horneado tradicional y asado en un nivel. Especialmente adecuado para pasteles con toppings húmedos.
	Convección 50~250 °C	Para hornear y asar en uno o varios niveles. El calor procede del anillo calefactor que rodea uniformemente el ventilador.
	ECO 140~240 °C	Para cocción con bajo consumo energético
	Convencional + ventilador 50~250 °C	Para hornear y asar en uno o varios niveles. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Calor radiante 150~250 °C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque los alimentos en la parte central debajo del radiador del grill.
	Grill doble y ventilador 50~250 °C	Para asar alimentos planos y para dorar comida. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Grill doble 150~250 °C	Para asar alimentos planos y para dorar comida.
	Pizzas 50~250 °C	Para pizza y platos que necesitan mucho calor desde abajo. Funcionarán el calentador inferior y el anillo calefactor.
	Calentador interior 30~220 °C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calentamiento procede del calentador inferior.
	Descongelación —	Para descongelar la comida congelada.
	Fermentación 30~45 °C	Para hacer masa de levadura y masa madre para fermentar y para hacer cultivos de yogur.
	Sonda para carne 50~100 °C	Para ayudar a hornear carnes como filetes y pollo.
	Autolimpieza pirolítica	Para quemar los restos de comida.

Su horno dispone de varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Aquí tiene una tabla donde encontrará el calentamiento adecuado para su plato y los ámbitos de aplicación.

## **¡PRECAUCIÓN!**

Si abre la puerta del horno durante una operación en curso esta no se detendrá. ¡CORRE EL RIESGO DE QUEMARSE!

### **NOTAS:**

1. Las funciones de descongelación, fermentación y "ECO" no pueden precalentarse rápidamente.
2. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible retirar las rejillas laterales y colocar el recipiente en el suelo de la cavidad.
3. A fin de calentar la vajilla, es conveniente retirar las rejillas laterales, y son útiles los modos de calentamiento "Asar con aire caliente" y "Calentar con ventilador" con ajuste de temperatura inferior a 50 °C. Si la vajilla cubre más de la mitad del suelo de la cavidad, se debe utilizar "Asar con aire caliente".
4. Para que la distribución del calor en la cavidad sea lo más uniforme posible durante "Calentar con ventilador", el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento para garantizar el mejor rendimiento posible.

### **Ventilador de refrigeración**

El ventilador de refrigeración se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente sale por encima de la puerta.

## **¡PRECAUCIÓN!**

No tape las ranuras de ventilación. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.

Para que el horno se enfrie más rápidamente, es posible que tras su uso el ventilador de refrigeración siga en funcionamiento pasados unos minutos.

## **USO DEL HORNO 864**

### **Cocinar con el horno**

1. Despues de conectar el horno a la corriente eléctrica, toque el símbolo de función del horno  toque el símbolo varias veces para seleccionar la función más adecuada. Para ajustar la temperatura de cocción utilice el control deslizante o el símbolo [ + / - ].
2. Toque el símbolo de Inicio / Pausa  y el horno comenzará a funcionar, si no, tras 10 minutos el horno volverá al reloj.

3. Si desea fijar un tiempo de cocción de la función seleccionada puede tocar el símbolo del reloj  , ajustando el tiempo mediante el control deslizante o el símbolo [ + / - ].
4. Si desea detener el proceso por completo durante la cocción, puede tocar  para cancelarlo.
5. Si desea pausar la cocción toque el símbolo de Inicio / Pausa 

## Precalentamiento rápido

Puede utilizar el precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentado de una función.

Cuando seleccione una función, toque el símbolo de precalentamiento rápido  , y se encenderá la marca de precalentamiento rápido en la pantalla.

**NOTA:** Si esta función no puede precalentar rápidamente, se oirá un pitido.

## Cambio durante la cocción

Durante el periodo de funcionamiento del aparato, puede cambiar el tipo de cocción y la temperatura mediante la función del horno o el control deslizante. Después del cambio, si no hay ninguna otra acción después de 6 segundo, el horno se calentará según a lo que usted haya cambiado.

Si desea cambiar el tiempo de cocción durante el proceso de cocción, toque  y modifíquelo mediante el control deslizante o el símbolo [ +/- ]. Después del cambio, si no hay ninguna otra acción después de 6 segundos, el horno funcionará a lo que usted lo haya cambiado.

Si desea cancelar el proceso de  cocción, toque.

**NOTA:** El cambio de modo / temperatura / tiempo de reposo puede influir negativamente en el resultado de la cocción, por lo que le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.

## ¡PRECAUCIÓN!

Durante su funcionamiento el horno se calienta mucho, especialmente en el interior de la cavidad. Una vez apagado **NO** toque nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. Utilice guantes de cocina para retirar accesorios o utensilios de la cavidad y deje que el horno se enfrie. Mantenga a los niños a una distancia segura para evitar quemaduras.

## Temporizador

Puede utilizar la función de temporizador tocando . Cuando llegue la hora, el horno emitirá un pitido para recordárselo. Al primer toque , ajuste el temporizador por horas, a continuación, toque de nuevo y ajuste el temporizador por minutos. Toque de nuevo y el ajuste habrá finalizado.

Puede ajustar el temporizador antes y durante el proceso de cocción

## Bloqueo de funciones y encendido

Su horno dispone de un bloqueo de seguridad para que no se pueda encender ni cambiar ningún ajuste accidentalmente.

Al realizar una pulsación larga durante 3 segundos, se activa el bloqueo. Una nueva pulsación larga de 3 segundos vuelve a desbloquear el horno.

Puede activar y desactivar el bloqueo cuando el horno está funcionando o no. Realizando una pulsación larga durante 3 segundos en el símbolo podrá activar y desactivar el bloqueo. Cuando el bloqueo esté activado, aparecerá un en la barra de estado.

## **DEMO - Modo demostración**

(Función especial para exposiciones)

Cuando el modo de demostración está activado, el apagado y el encendido siguen activos pero las resistencias calefactoras no funcionan.

3. En el modo de espera, mantenga pulsada la tecla " " para entrar en el modo de demostración y visualizar "OFF = apagado".
4. Deslice el control deslizante hacia la derecha para abrir el modo de demostración y visualizar "ON = encendido"; deslice el control deslizante hacia la izquierda para cerrar el modo de demostración y visualizar "OFF = apagado".

**NOTA:** Puede pulsar el botón de cancelación para salir del ajuste, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de ajuste del modo de demostración y volver al estado de espera.

## **ACCESORIOS**

### **Accesos incluidos**

Su horno está equipado con los siguientes accesorios:



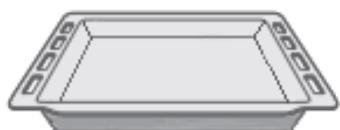
Rejilla

Para platos para horno, moldes y fuentes refractarias para hornos. Para asados y alimentos a la parrilla.



Bandeja para hornear

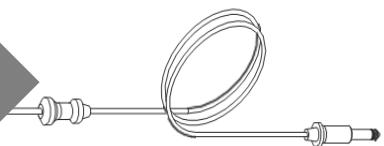
Para bandejas de horno y pequeños productos horneados.



Bandeja honda para hornear

Especialmente recomendada para colocar líquidos o para cocinar alimentos en su jugo.

**NOTA:** Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptados a su horno. Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan en exceso. Esto no afecta a su funcionamiento. Una vez que se han vuelto a enfriar, recuperan su forma original.



Sonda para carne.

Introduzca la sonda en el centro de carne o aves. Lejos de la grasa o el hueso.

### **Introducción de accesorios**

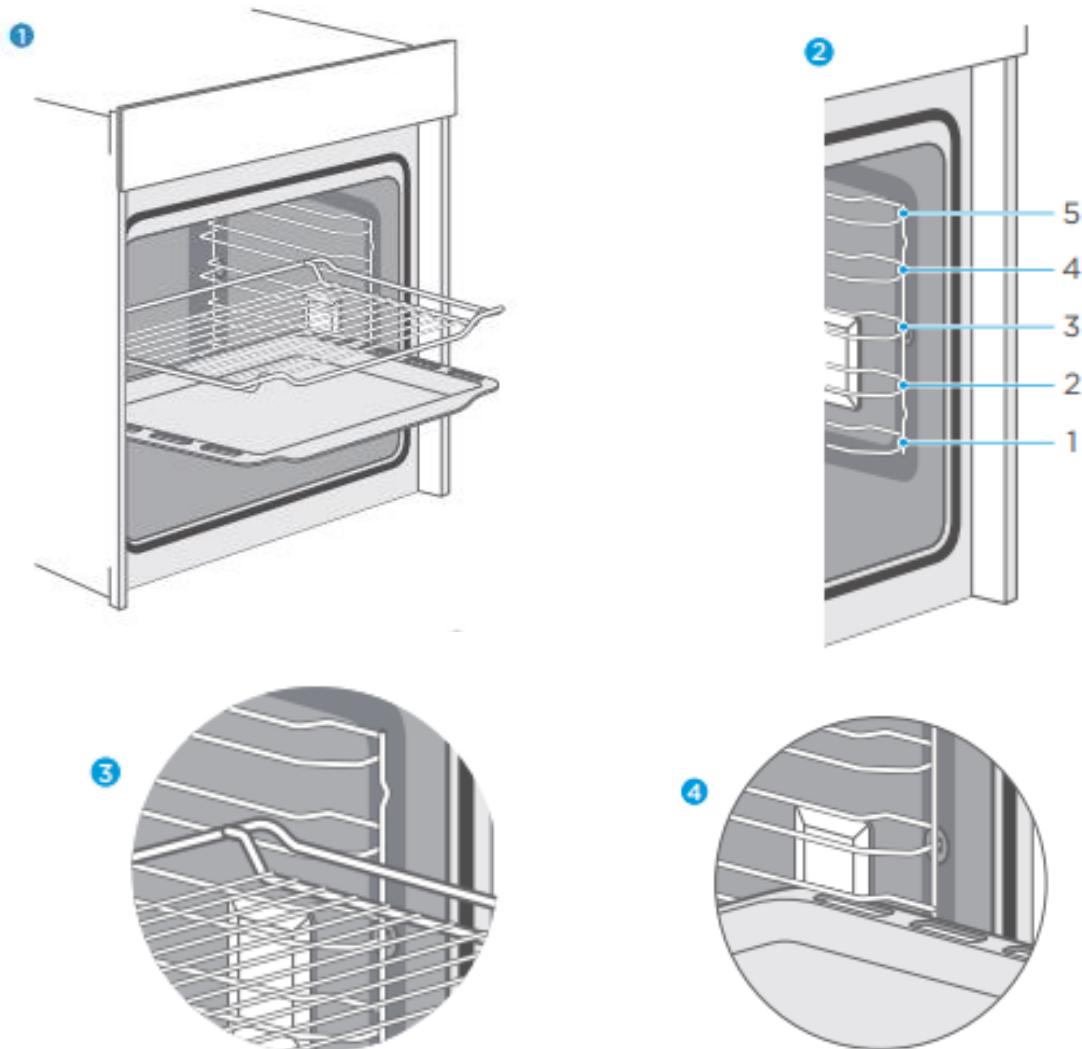
La cavidad tiene cinco posiciones de estante. Las posiciones de los estantes se cuentan de abajo hacia arriba.

Los accesorios introducidos directamente en los estantes pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad sin peligro de que se vuelquen.

Los accesorios introducidos en los estantes con las guías telescopicas pueden extraerse en su totalidad sin peligro de que se vuelquen, siempre y cuando

el peso del recipiente de cocción esté debidamente centrado.

**NOTAS:** Asegúrese de introducir siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto. Introduzca siempre los accesorios por completo en la cavidad, de modo que no entren en contacto con la puerta del horno.



## Protección antivuelco

Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que se bloquean en su sitio. La función de bloqueo impide que los accesorios se inclinen por la gravedad de los alimentos y de los propios accesorios mientras se extraen. Los accesorios deben introducirse correctamente en la cavidad para que estén protegidos contra el vuelco. Al insertar la rejilla, asegúrese de que dicha bandeja esté orientada hacia la derecha, tal como se muestra en la imagen ③

Al insertar la bandeja de soporte, asegúrese de que dicha bandeja esté orientada hacia la derecha, tal como se muestra en la imagen ④

## **USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA**

- Extraiga todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción y horneado.
- No abra la puerta durante el proceso de cocción y horneado, si la abre durante el proceso de cocción y horneado, cambie el modo a "Luz". (Sin cambiar el ajuste de temperatura).
- Reduzca el ajuste de temperatura en los modos sin ventilador a 50 °C entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y horneado. Así podrá utilizar el calor de la cavidad para completar el proceso.
- Utilice "Calentamiento por ventilador", siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20 °C y 30 °C.
- Puede cocinar y hornear utilizando "Calentamiento por ventilador" en más de un nivel al mismo tiempo.
- Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro utilizando la función de precalentamiento del horno.
- No precaliente el horno estando vacío, si no es necesario, si es necesario, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura seleccionada, se sabe que se ha alcanzado dicha temperatura ya que la luz se apaga automáticamente en el primer encendido
- No utilice papel reflectante, como papel de aluminio para cubrir el suelo de la cavidad.
- Utilice el temporizador y/o una sonda de temperatura siempre que sea posible.
- Utilice moldes y recipientes para hornear de acabado mate oscuro y peso ligero. Procure no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes, como el acero inoxidable o el aluminio.

## **CONSEJOS DE SALUD**

### **Como evitar la acrilamida:**

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos ricos en almidón (p.ej., patatas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante mucho tiempo.

#### **Consejos:**

1. Utilice tiempos de cocción cortos.
2. Cocine los alimentos hasta que la superficie adquiera un color amarillo dorado, no los dore hasta que adquieran un color marrón oscuro.
3. Las porciones más grandes tienen menos acrilamida.
4. Utilice el modo "Calentamiento por ventilador" si es posible.
5. Patatas fritas: utilice más de 450 g por bandeja, colóquelas uniformemente y gírelas de vez en cuando. Utilice la información del producto si está disponible para obtener el mejor resultado de cocción.

## **MANTENIMIENTO DE SU HORNO**

Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su aspecto y seguirá funcionando a pleno rendimiento durante mucho tiempo. A continuación, le explicamos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su horno.

Para que las diferentes superficies no resulten dañadas por el uso de un producto de limpieza inadecuado, tenga en cuenta las indicaciones de la tabla.

### **¡PRECAUCIÓN! - RIESGO DE DAÑOS EN LA SUPERFICIE.**

#### **Consejos:**

1. Limpie el compartimento de cocción después de cada uso. De este modo se evitará que se incruste suciedad.
2. Elimine siempre inmediatamente los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (p.ej., clara de huevo).
3. Elimine inmediatamente los restos de alimentos azucarados, si es posible, cuando aún estén calientes.
4. Utilice utensilios adecuados para asar, p.ej., una asadera.
5. *Lave bien las esponjas nuevas antes de usarlas.*

#### **No utilizar:**

1. Agentes de limpieza fuertes o abrasivos.
2. Productos de limpieza con alto contenido de alcohol.
3. Estropajos o esponjas de limpieza duros.
4. Limpiadores de alta presión o vaporizadores.
5. Limpiadores especiales para limpiar el horno mientras está caliente.

## Cómo limpiar su horno según la superficie

Área de aplicación exterior	Limpieza
Parte delantera de acero inoxidable	<p>Agua jabonosa caliente:            Limpiar con un paño de cocina y, a continuación, secar con un paño suave.            Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p.ej., clara de huevo).            Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.            Puede adquirir productos especiales de limpieza para el acero inoxidable en nuestro servicio postventa o en comercios especializados. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Plástico	<p>Agua jabonosa caliente:            Limpiar con un paño de cocina y, a continuación, secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspa vidrios.</p>
Superficies pintadas	<p>Agua jabonosa caliente:            Limpiar con un paño de cocina y, a continuación, secar con un paño suave.</p>
Panel de control	<p>Agua jabonosa caliente:            Limpiar con un paño de cocina y, a continuación, secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspa vidrios.</p>
Paneles de las puertas	<p>Agua jabonosa caliente:            Limpiar con un paño de cocina y, a continuación, secar con un paño suave.            No utilizar raspa vidrios ni estropajo de acero inoxidable.</p>

### Notas:

1. *Las ligeras diferencias de color en la parte delantera del horno se deben al uso de distintos materiales, como vidrio, plástico y metal.*
2. *Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, se deben a los reflejos producidos por la iluminación interior.*
3. *El esmalte se hornea a temperaturas muy altas. Por ello puede producir una ligera variación de color. Es algo normal y no afecta al funcionamiento. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse completamente. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. No afecta a la protección anticorrosión.*
4. *Mantenga siempre limpio el horno y elimine inmediatamente la suciedad para que no se acumulen depósitos persistentes de suciedad.*

## Área de aplicación exterior

## Limpieza

Tirador de la puerta	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y, a continuación, secar con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con el tirador de la puerta, límpielo inmediatamente. De lo contrario, las manchas no podrán eliminarse.</p>
Superficies esmaltadas y superficies auto lavables	<p>Tenga en cuenta las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción que siguen en la tabla.</p>
Cubierta de cristal para la iluminación interior	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y, a continuación, secar con un paño suave. Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice limpiador de hornos.</p>
Junta de la puerta No quitar	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina. No restregar.</p>
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	<p>Limpiador de acero inoxidable: Observe las instrucciones del fabricante. No utilice productos para el cuidado del acero inoxidable. Quite la tapa de la puerta para limpiarla.</p>
Accesorios	<p>Agua jabonosa caliente: Sumerja y limpíe con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable.</p>
Raíles	<p>Agua jabonosa caliente: Sumerja y limpíe con un paño de cocina o un cepillo.</p>
Sistema de extracción	<p>Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No retire el lubricante mientras los rieles de extracción estén extraídos. Es mejor limpiarlos estando introducidos. No limpiar en el lavavajillas.</p>
Termómetro para carne	<p>Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.</p>

## **FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA**

Su horno está equipado con el modo "Autolimpieza pirolítica". Puede utilizar este modo para limpiar el compartimento de cocción sin esfuerzo.

El compartimento de cocción se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos alimentarios se quemarán. Por su seguridad solo existe un ajuste de limpieza, la temperatura y el tiempo de funcionamiento están preconfigurados de serie.

**NOTAS:** Por su seguridad, la puerta del compartimento de cocción se bloquea automáticamente. No podrá abrirse hasta que la temperatura se reduzca. La iluminación interior permanece apagada durante la limpieza.



### **¡Riesgo de quemaduras!**

1. El compartimento de cocción alcanza una temperatura extremadamente alta durante el modo pirolítico. No abra nunca la puerta del horno. Deje que el horno se enfrie. Mantenga a los niños, discapacitados y ancianos sin capacidad de autocuidado alejados del aparato.
2. El horno se calentará mucho por fuera durante la función de limpieza. No toque la puerta del horno. Deje que el horno se enfrie. Mantenga a los niños, discapacitados y ancianos sin capacidad de autocuidado alejados del aparato.

### **¡Riesgo de daños para la salud!**

El modo pirolítico calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta para que se quemen los residuos alimentarios. Este proceso libera vapores que pueden irritar las mucosas. Mientras la función de limpieza esté en marcha, mantenga la cocina bien ventilada. No permanezca mucho tiempo en la cocina. Mantenga alejados a los niños y a los animales domésticos y siga siempre las instrucciones del manual o de un profesional.

### **¡Riesgo de incendio!**

- Una gran cantidad de restos de comida, grasa y jugos de carne pueden incendiarse cuando el modo pirolítico está en marcha. Antes de iniciar la función de limpieza, retire siempre del compartimento de cocción el exceso residuos y los restos de alimentos.

#### ***No utilice el modo pirolítico para limpiar accesorios.***

- El horno se calentará mucho por fuera durante el modo pirolítico. No cuelgue objetos susceptibles de arder, p.ej., paños de cocina, en el tirador de la puerta. No coloque nada contra la parte delantera del horno. Mantenga a los niños alejados del horno.

- Si la junta de la puerta está dañada, se generará una gran cantidad de calor alrededor de la puerta. No frote ni retire la junta. No utilice nunca el horno si la junta está dañada o falta.

## **¡Riesgo de daños graves para la salud!**

El horno se calienta mucho cuando está en modo pirolítico. No limpie nunca las bandejas para hornear ni los moldes con el modo pirolítico, el revestimiento de las bandejas y moldes se eliminaría y liberaría gases nocivos. En general no debe usarse el modo pirolítico para limpiar accesorios.

## **Antes de iniciar el modo pirolítico**

### **¡Precaución!**

1. Antes de activar el modo pirolítico Extraiga los accesorios y los utensilios de cocina, incluidas las guías extraíbles, del compartimento de cocción. De este modo no solo conseguirá unos buenos resultados de limpieza, sino que asegurará de que los accesorios puedan cumplir una larga vida útil.
2. Antes de iniciar la función de limpieza, elimine manualmente los restos de comida.
3. Limpie el interior de la puerta del horno bordes del compartimento de cocción en y la zona de alrededor de la junta. No frote ni retire la junta.
4. Mientras realiza estas operaciones, asegúrese de que el horno esté apagado

## **Ajuste del modo de autolimpieza pirolítica**

1. Encienda el horno pulsando el botón  .
2. Seleccione el modo de funcionamiento "Pirolítico" pulsando  **Programa pirolisis** 
3. Compruebe que todos los accesorios y alimentos se hayan **retirado**/ eliminado y que la puerta está bien cerrada.
4. Pulse el botón "Inicio / Parada"  para iniciar la operación de limpieza.
5. Ventile la cocina cuando la función de limpieza esté en marcha.
6. El compartimento de cocción bloquea la puerta poco después de iniciarse la operación. El compartimento de cocción no puede abrirse hasta que la temperatura se reduzca a una sección relativamente segura.

## Señal de fin del modo pirólisis

Suena continuamente una señal acústica y el horno deja de calentar. Significa que el modo pirolítico ha finalizado. Puede pulsar el botón  para apagar los sonidos, o los sonidos se apagarán automáticamente más tarde.

## La puerta del horno no se puede abrir

Una vez activado el modo pirólisis, el horno se bloqueará automáticamente y la puerta del horno no podrá abrirse.

## Ajuste de la configuración de limpieza

Una vez iniciada la limpieza, no podrá modificar ningún ajuste salvo pausa y parada

## Una vez finalizado el modo pirólisis

Una vez que el compartimento de cocción se haya enfriado, utilice un paño húmedo para limpiar la ceniza que haya quedado en el compartimento de cocción y alrededor de la puerta del aparato.

**NOTAS:** Durante el modo pirolítico, el marco del interior del aparato puede decolorarse. Esto es normal y no afecta al rendimiento. La decoloración puede eliminarse con la ayuda de un producto de limpieza para acero inoxidable.

La suciedad persistente puede hacer que queden depósitos blancos en las superficies esmaltadas. Se trata de residuos de la comida y no son dañinos. No afecta al rendimiento. Si es necesario, puede volver a eliminar estos residuos con jugo de limón u otros tipos de productos de limpieza.

## PUERTA DEL HORNO

**¡ATENCIÓN!** EL DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO. DEBE REALIZARSE POR UN ESPECIALISTA SAT DE PANDO. SI SE PRODUCE CUALQUIER DAÑO DURANTE ESTE PROCESO QUE HAYA SIDO REALIZADO POR UN USUARIO O PERSONAL NO AUTORIZADO, NO QUEDARÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA, ¡AUNQUE SIGA VIGENTE!

Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su aspecto y seguirá funcionando a pleno rendimiento durante mucho tiempo. A continuación, se detalla cómo desmontar y limpiar la puerta del horno.

Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del horno. Cada una de las bisagras de la puerta del horno tiene una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo de bisagra están abiertas, la puerta del horno se puede desmontar, mediante un movimiento angular. [Tal y como se puede ver en el video de desmontaje de puerta].

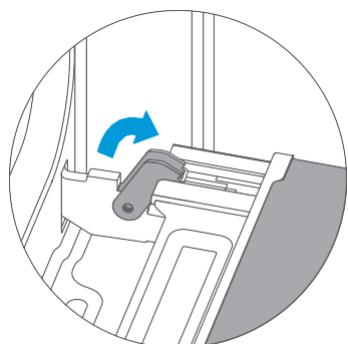
### ¡ATENCIÓN!

Cuando el bloqueo de las bisagras está abierto, **ÚNICAMENTE SE DEBE RETIRAR LA PUERTA**, ya que, si se intenta cerrar la puerta a presión o se realiza otra operación, puede afectar gravemente el correcto funcionamiento de estas.

Cuando las palancas de bloqueo de bisagra están cerradas, la puerta del horno queda asegurada en su sitio y lista para su uso.

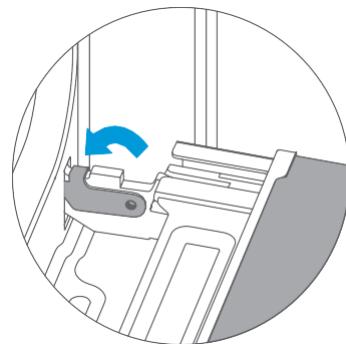
Palanca de bloqueo **ABIERTA**

Puerta preparada para su desmontaje.



Palanca de bloqueo **CERRADA**

Puerta preparada para su uso normal.

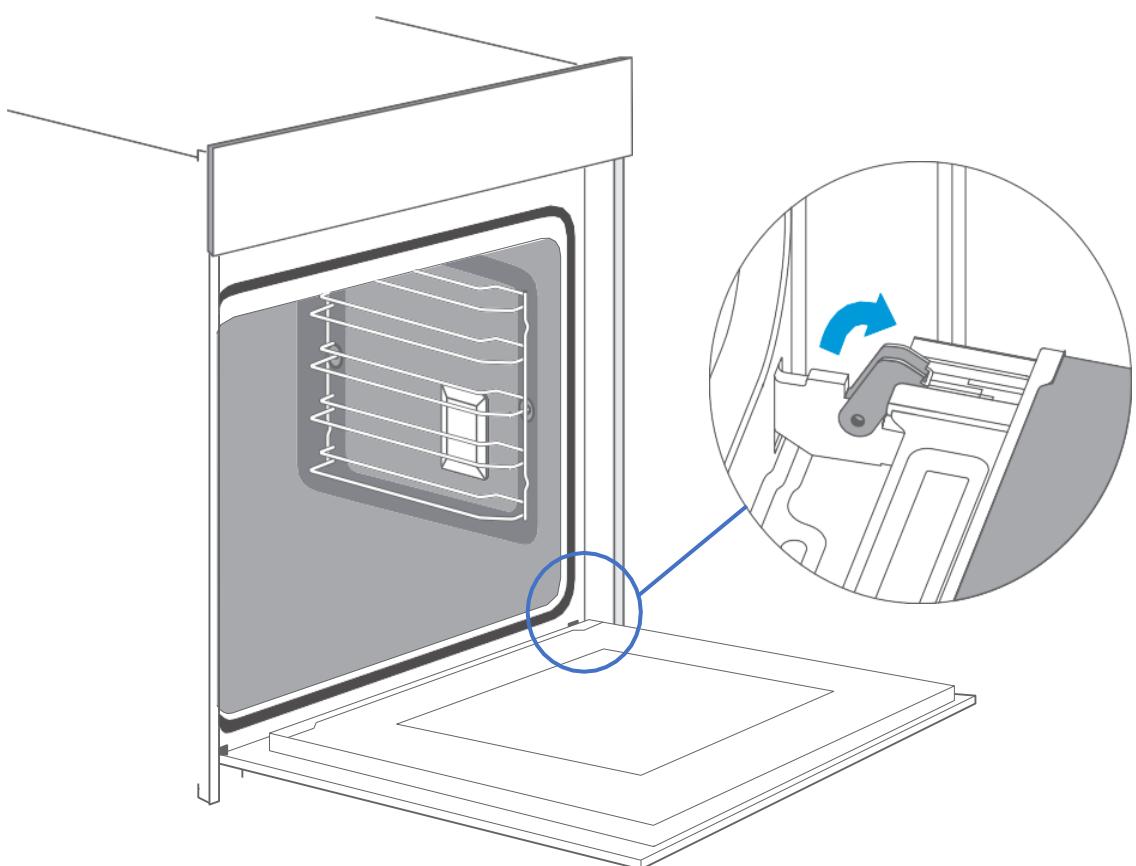


### ¡ATENCIÓN RIESGO DE LESIONES!

Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse a presión con una gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas.

## Desmontaje de la puerta del horno

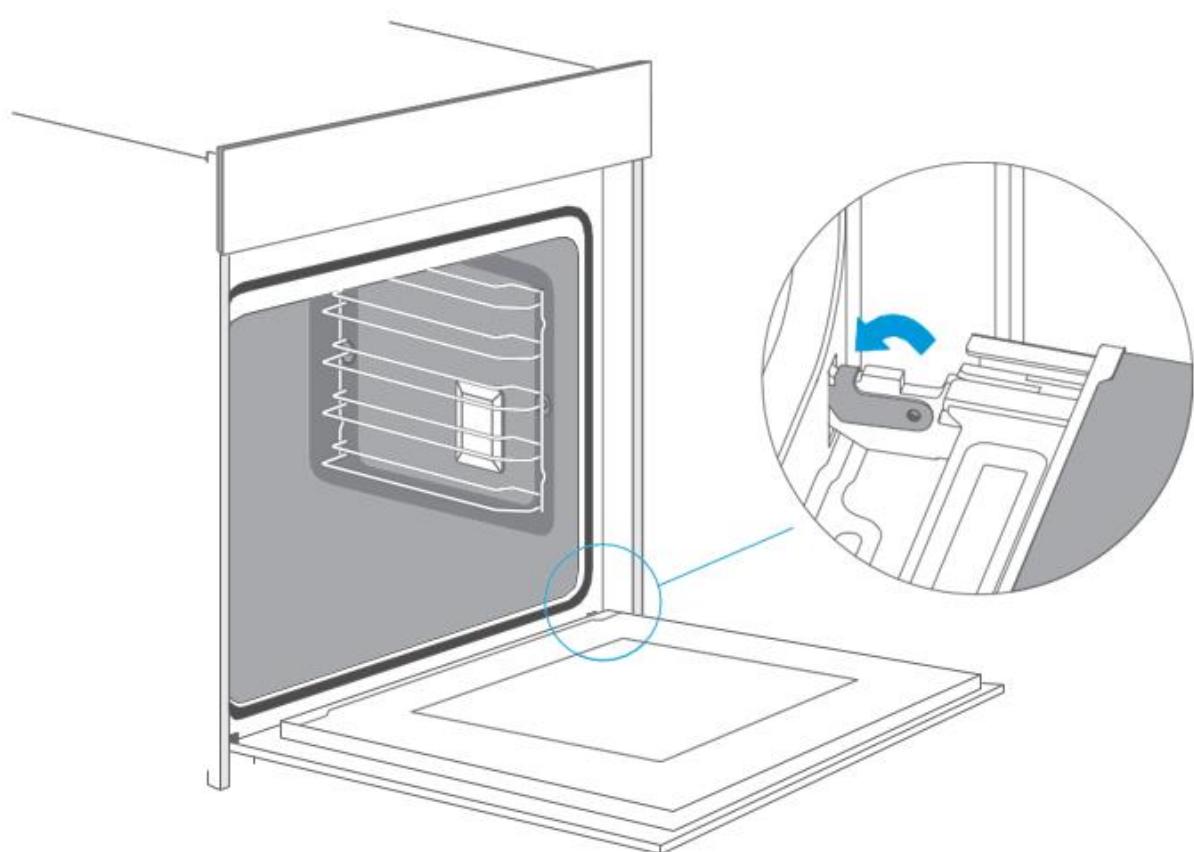
1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
3. Sujete la puerta con ambas manos por el lado izquierdo y derecho y mediante un movimiento angular tire de ella hacia arriba.



## Montaje de la puerta del horno

*Vuelva a montar la puerta del horno siguiendo el orden inverso al de desmontaje.*

1. Cuando coloque la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras están colocadas justo en los orificios de instalación del panel delantero de la cavidad.
2. Asegúrese de que las bisagras estén introducidas en la posición correcta. Debe poder introducirlas fácilmente y sin resistencia. Si nota alguna resistencia, compruebe que las bisagras están bien introducidas en los orificios.
3. Abra completamente la puerta del horno. Mientras abre la puerta del horno, puede volver a comprobar si las bisagras están en la posición correcta. Si las coloca mal, no podrá abrir completamente la puerta del horno. Vuelva a cerrar ambas palancas de bloqueo.
4. Cierre la puerta del compartimento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos encarecidamente que compruebe una vez más si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están mal selladas.

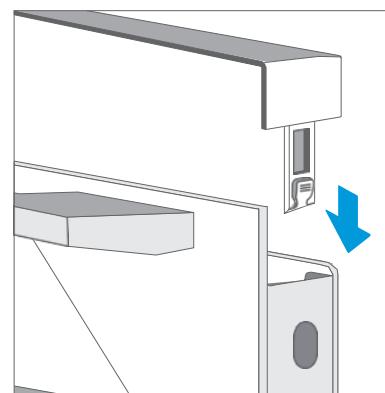
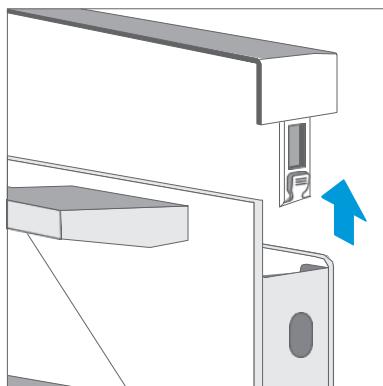
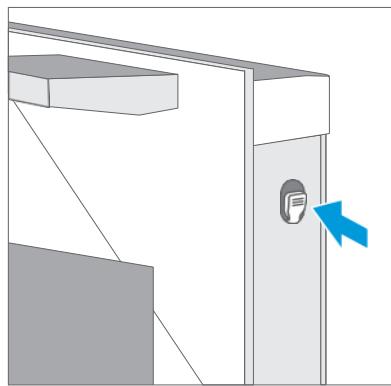


## Desmontaje de la tapa de la puerta

La incrustación de plástico de la tapa de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la tapa.

**Extraiga la puerta del horno como se indica más arriba.**

1. Presione los lados derecho e izquierdo de la tapa.
2. Extraiga la tapa.
3. Después de quitar la tapa de la puerta, el resto de la puerta del horno se puede quitar fácilmente para que pueda continuar con la limpieza. Una vez finalizada la limpieza de la puerta del horno, vuelva a colocar la tapa en su sitio y presiónela hasta que encaje de forma audible.
4. Coloque la puerta del horno y ciérrela.



### ¡PRECAUCIÓN!

- Al quitar la tapa de la puerta se liberan los cristales interiores de la puerta del horno, que pueden moverse fácilmente y provocar daños o lesiones, además de que se pueden caer y romper.
- Al retirar la tapa de la puerta y el cristal interior, se reduce el peso total de la puerta del horno. Las bisagras pueden moverse más fácilmente al cerrar la puerta de modo que puede pillarse las manos. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

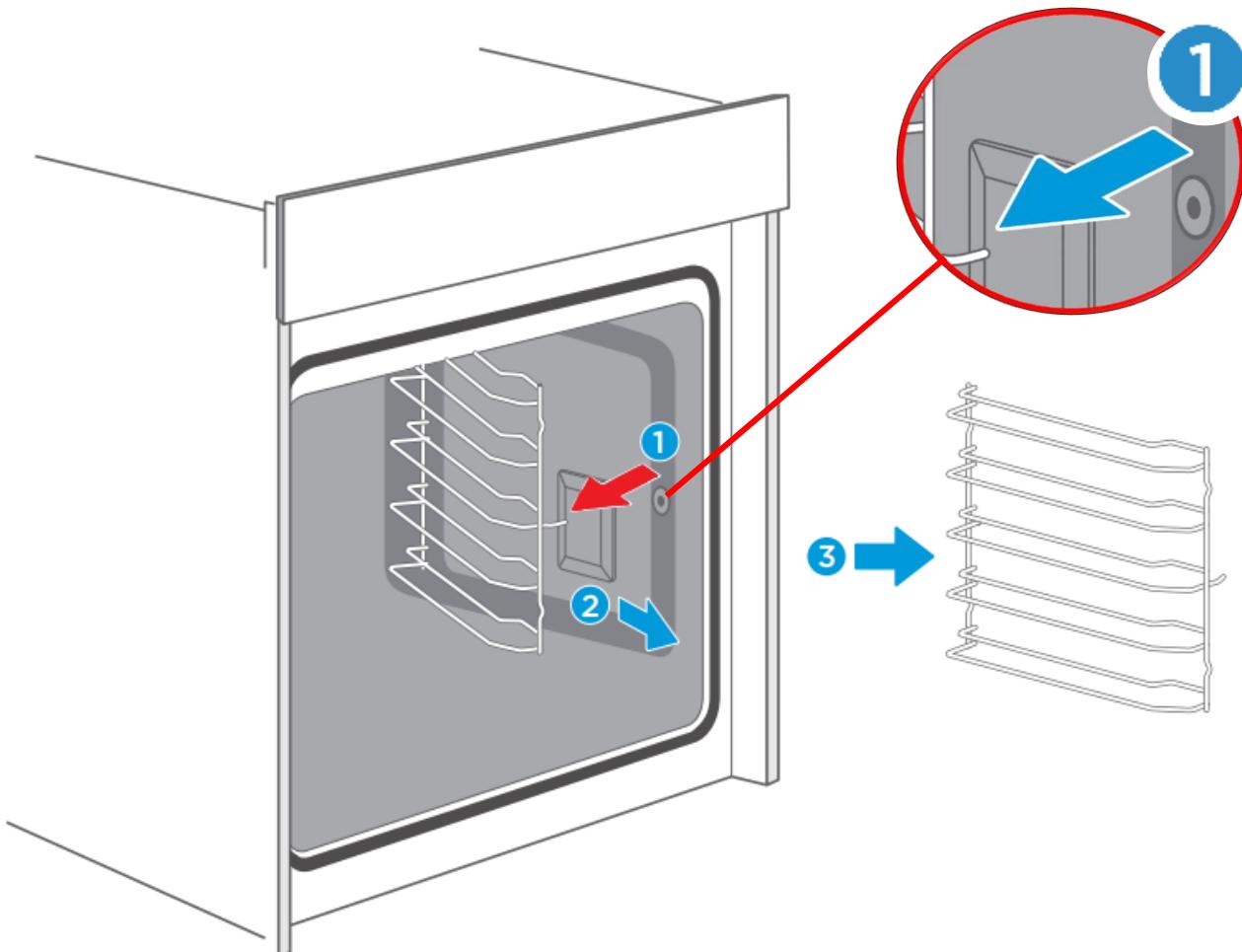
Debido a los 2 puntos anteriores, le recomendamos encarecidamente no quitar la tapa de la puerta a menos que haya quitado la puerta del horno. *Los daños provocados por un manejo incorrecto no están cubiertos por la garantía.*

## Raíles

Cuando desee realizar una buena limpieza de las guías y la cavidad, puede retirar los estantes y limpiarlos. De este modo, su horno conservará su aspecto y seguirá siendo totalmente funcional aún por mucho tiempo.

Para desmontar y montar de una forma correcta las guías sin dañar el producto deberá hacerlo de la siguiente manera:

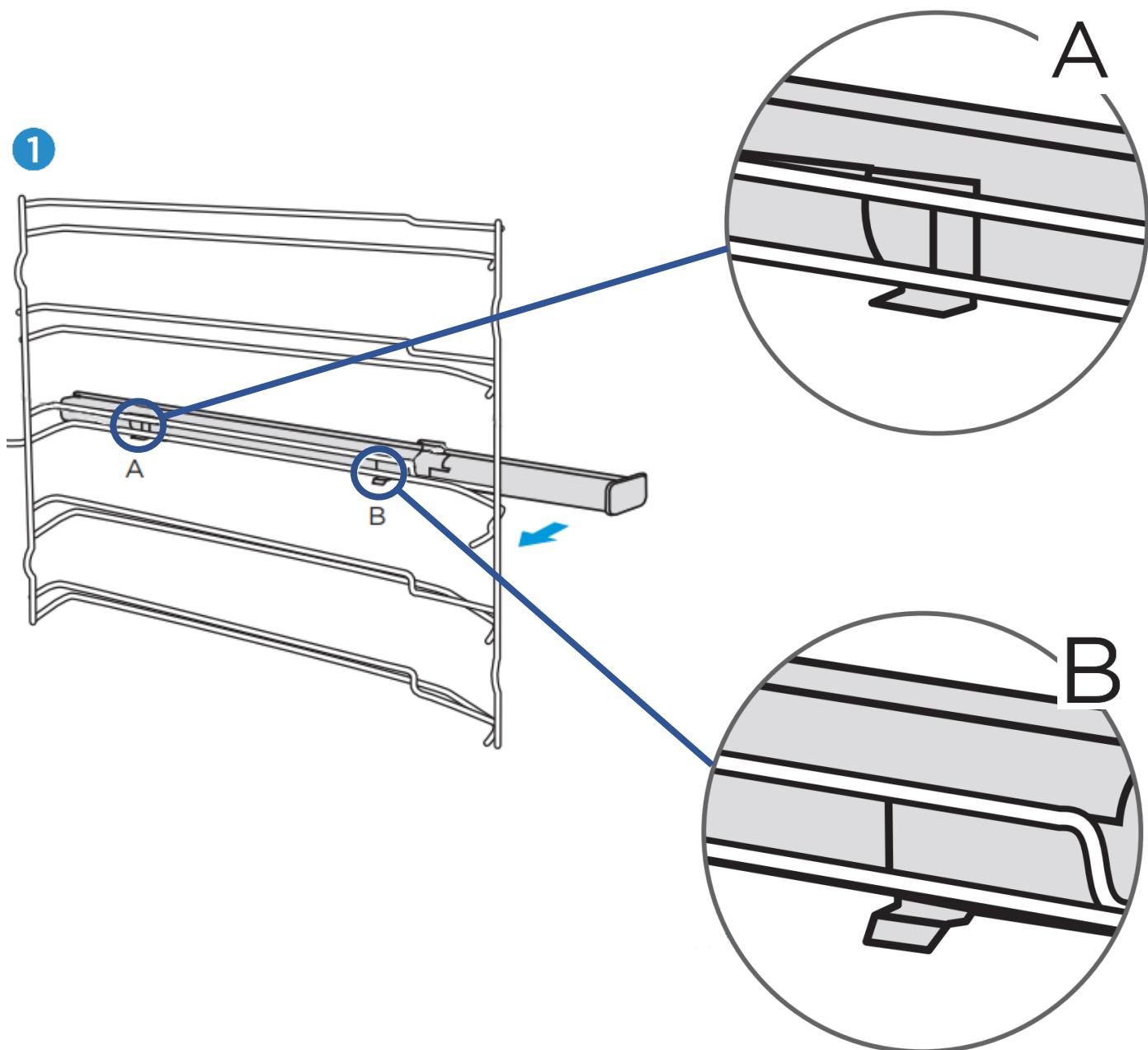
1. Tire de la parte delantera de las guías horizontalmente hacia el interior del horno (*siguiendo la dirección de la flecha*  1) hasta que salga el elemento; posteriormente podrá sacar los raíles como en la imagen. 2 3
2. **Para volver a colocar** las guías deberá encajar las barandillas que sobresalen de las guías por la parte trasera, en las cavidades que presenta el horno por la parte interior lateral correctamente.
  - a. Introduzca primero las varillas de la parte trasera en los agujeros correspondientes y, a continuación, introduzca la parte delantera en el agujero. 1

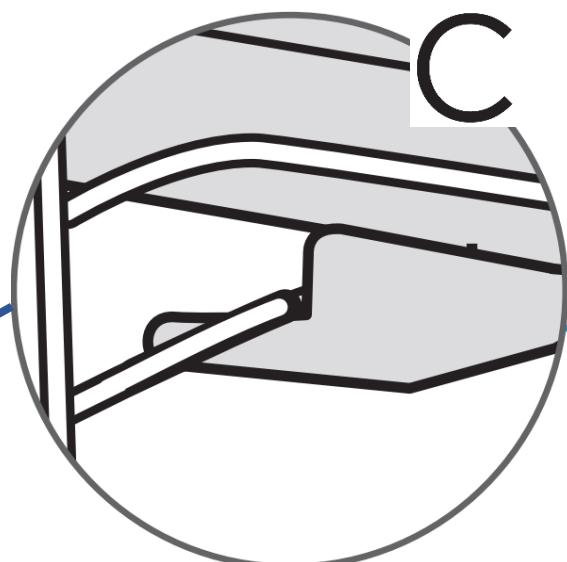
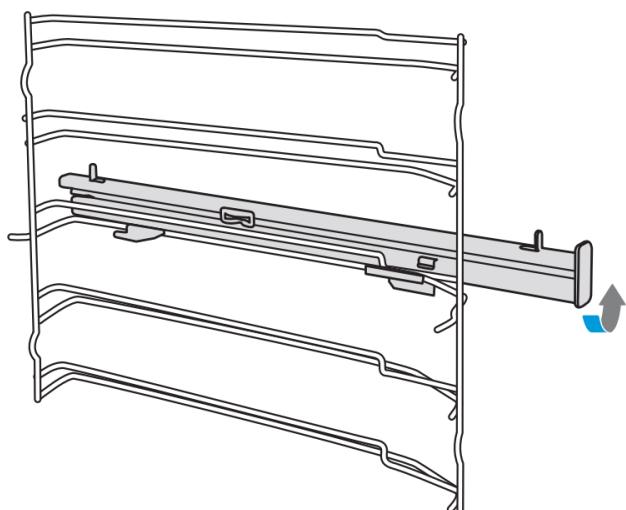
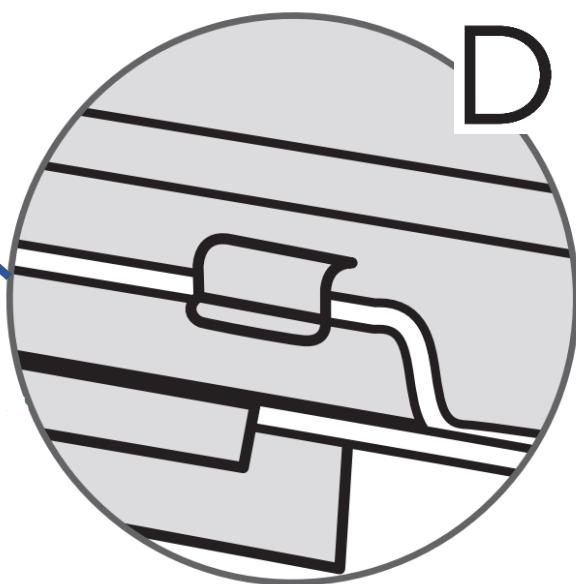
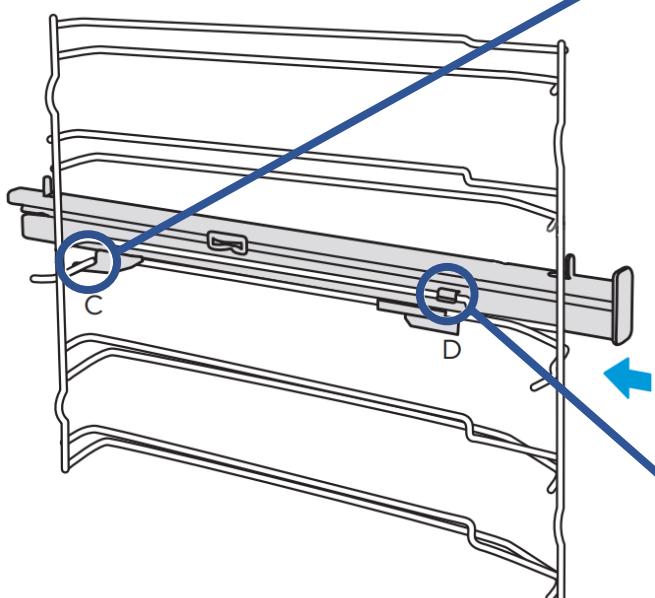


## Fijar las guías telescopicas

(Tome el lado izquierdo, por ejemplo, lo mismo para el lado derecho)

1. Coloque los puntos A y B de las guías telescopicas horizontalmente sobre el carril exterior.
2. Gire las guías telescopicas 90 grados en el sentido contrario al de las agujas del reloj para el lado derecho.
3. Empuje hacia delante las guías telescopicas, haga que el punto C enganche en el carril inferior y que el punto D enganche en el carril superior

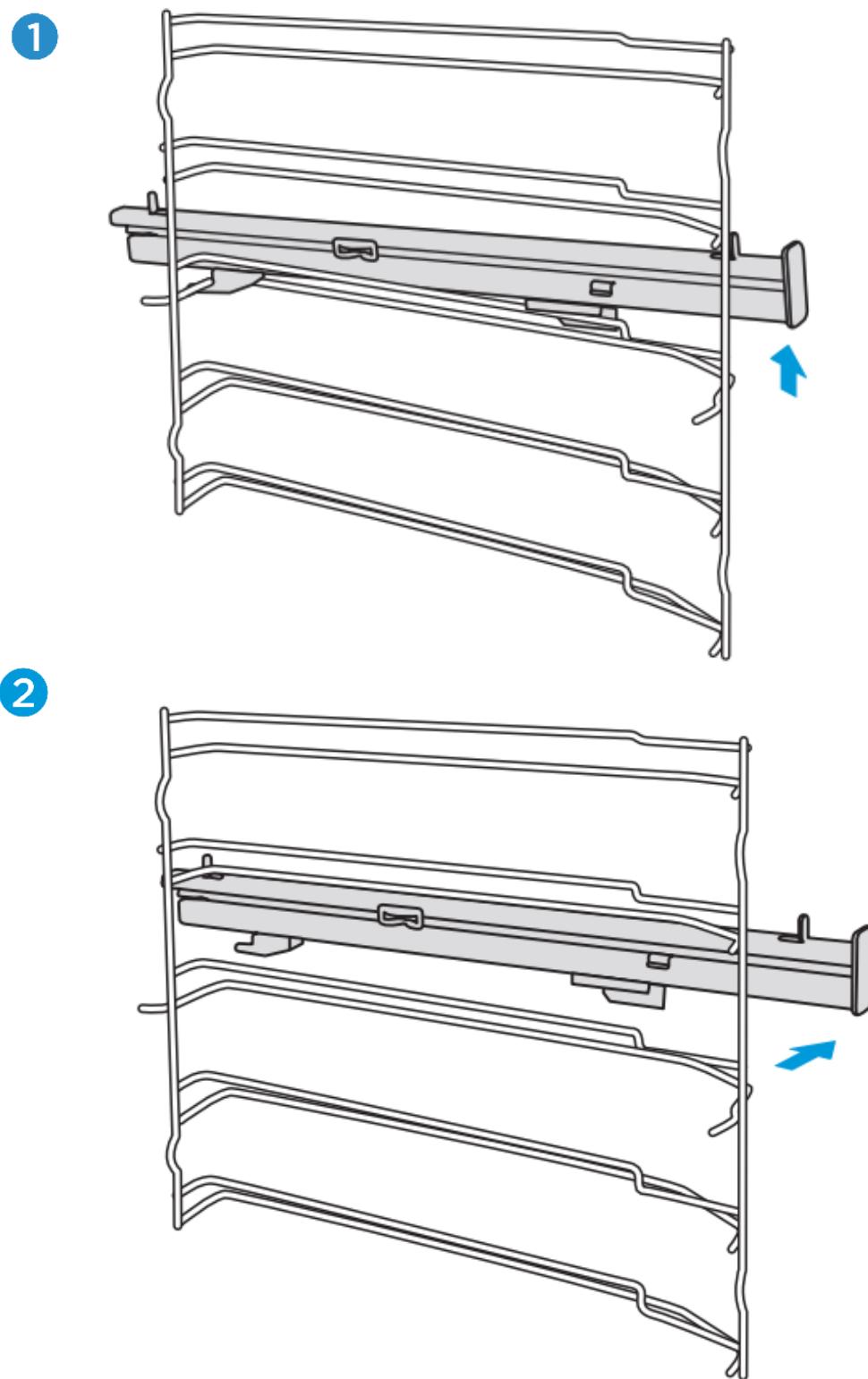


**2****3**

## Extraer las guías telescópicas

(Tome el lado izquierdo, por ejemplo, lo mismo para el lado derecho)

1. Levante con fuerza un extremo de las guías telescópicas.
2. Levante todas las guías telescópicas y retírelas hacia atrás.



# **INSTALACIÓN ELÉCTRICA**

***¡ATENCIÓN! EXCLUSIVO INSTALADOR CUALIFICADO O SAT PANDO***

**¡PRECAUCIÓN!** LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO DEBE REALIZARSE POR UN INSTALADOR CUALIFICADO O UN ESPECIALISTA DEL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA DE PANDO. SI SE PRODUCE CUALQUIER DAÑO DURANTE ESTE PROCESO QUE HAYA SIDO REALIZADO POR UN USUARIO O PERSONAL NO CUALIFICADO, *NO QUEDARÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA, ¡AUNQUE SIGA VIGENTE!*

La posición A muestra la ubicación de la caja de bornes en la parte posterior de la carcasa exterior.

- Para la conexión del horno a la red eléctrica, el instalador debe utilizar un cable de alimentación tipo H05RR-F, H05SS-F o H07RN-F. El esquema de conexión se muestra **X**
- El horno debe conectarse siempre a una buena toma de tierra de acuerdo con la normativa vigente.
- La conexión debe realizarse a través de un interruptor omnipolar, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.
- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.
- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.
- En hornos combinados con encimera, sólo se podrán montar las recomendadas por el fabricante.

Interpretación hilos de alimentación:

1. Marrón o Negre = Línea/Fase (L)
2. Azul = Neutro (N)
3. Verde/Amarillo = Toma Tierra

**220-240V 1N**



# **SOLUCIONAR POSSIBLES INCIDENCIAS DE SU HORNO EN CASO NECESARIO**

Antes de llamar al servicio postventa, asegúrese de comprobar que la incidencia que le sucede no aparezca en la siguiente tabla o que el problema sea debido a operaciones incorrectas. A menudo, usted mismo puede resolver la incidencia sin coste adicional. Si un plato no sale exactamente como usted quería, al final del manual de instrucciones encontrará muchos consejos e instrucciones para su preparación.

<b>Incidencias</b>	<b>Possible causa</b>	<b>Soluciones</b>
El horno no funciona.	Corte de corriente	Compruebe si la luz de la cocina u otros aparatos de cocina funcionan.
El ventilador no funciona todo el tiempo en el modo: "Calentamiento por ven-tirador"		Se trata de un funcionamiento normal debido a la mejor distribución posible del calor y al mejor rendimiento del horno.
Después de un proceso de cocción se oye un ruido y se observa un flujo de aire en las proximidades del panel de control.		El ventilador de enfriamiento sigue funcionando, para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de refrigeración se apagará automáticamente.
Los alimentos no se han cocinado lo suficiente en el tiempo indicado por la receta.		Se ha utilizado una temperatura diferente a la de la receta. Compruebe de nuevo las temperaturas. Las cantidades de ingredientes son diferentes a las de la receta. Compruebe de nuevo la receta.
Dorado desigual en el alimento cocinado		El ajuste de la temperatura es demasiado alto, o el nivel del estante podría estar optimizado. Compruebe de nuevo la receta y los ajustes. El acabado de la superficie y/o el color y/o el material de los utensilios de horneado no eran los más adecuados para la función del horno seleccionada. Cuando utilice calor radiante, como en el modo "Calentamiento superior e inferior", utilice utensilios para horno con acabado mate, de color oscuro y peso ligero.
La lámpara no se enciende.		Es necesario cambiar la lámpara, esta operación debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica de Pando o un instalador cualificado.

## ¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Las reparaciones llevadas a cabo de modo incorrecto son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo deben ser realizadas por uno de nuestros técnicos de postventa cualificados. Si el horno está defectuoso, desenchúfelo de la red o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.

## Tiempo máximo de funcionamiento

El tiempo máximo de funcionamiento de este horno es de 9 horas, para evitar que se olvide de apagarlo.

## Cambio de lámpara

### ¡ATENCIÓN!

EL CAMBIO DE LÁMPARA DEBE REALIZARSE POR UN ESPECIALISTA DEL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA DE PANDO. SI SE PRODUCE CUALQUIER DAÑO DURANTE ESTE PROCESO QUE HAYA SIDO REALIZADO POR UN USUARIO O PERSONAL NO AUTORIZADO, **NO QUEDARÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA**, ¡AUNQUE SIGA VIGENTE!

### ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Al cambiar la lámpara, los contactos del portalámparas están activos. Antes de cambiar la lámpara, desenchufe el horno de la red eléctrica o desconecte otro disyuntor de la caja de fusibles.

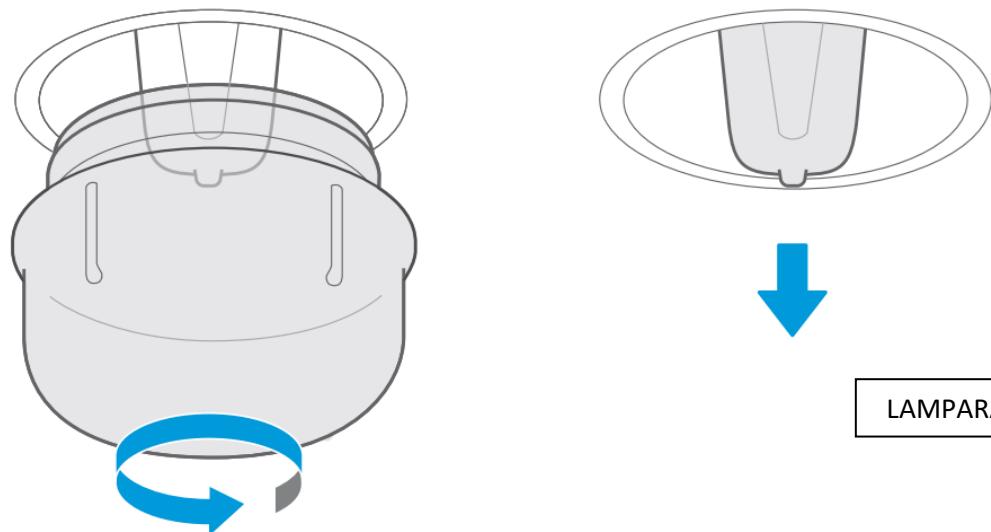
### ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

El horno se calienta mucho. No toque nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. Deje siempre que el horno se enfrie y mantenga a los niños a una distancia segura.

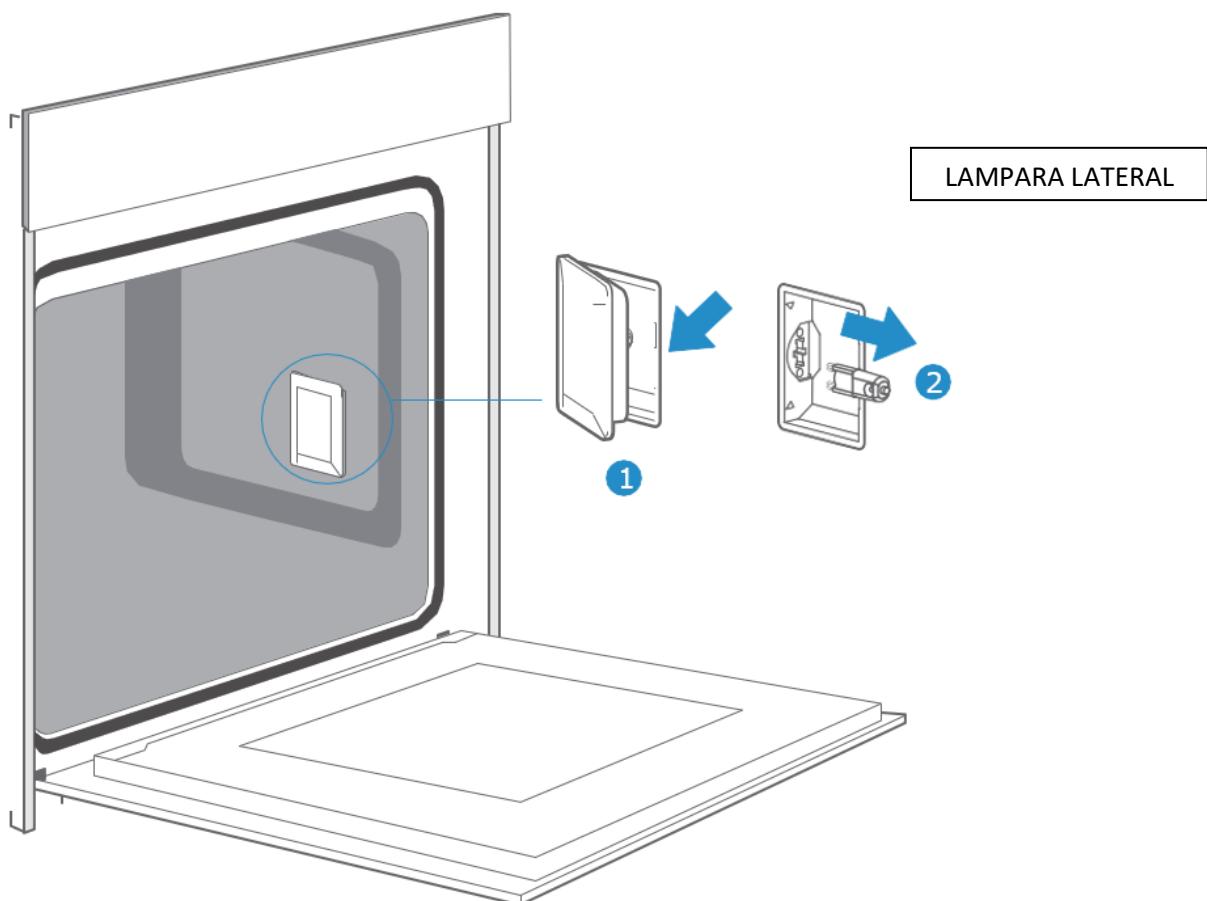
1. Coloque una toalla en la cavidad fría para evitar daños.
2. Gire la tapa de cristal en el sentido contrario al de las agujas del reloj para retirarla (lámpara de esquina). Tire de la rejilla lateral hacia fuera y, a continuación, haga palanca ligeramente con una herramienta de cabeza plana para retirar la tapa de cristal (lámpara lateral).
3. Tire de la lámpara, no la gire.
4. Vuelva a montar la tapa de cristal.
5. Retire la toalla y conecte el disyuntor para ver si la lámpara se enciende.
6. En el caso de la lámpara lateral, si funciona bien después de haberla cambiado, recuerde volver a colocar la rejilla lateral.

Si la lámpara de la cavidad se avería, **debe cambiarse**. Puede adquirir lámparas halógenas resistentes al calor de 25 vatios y 230 V en el servicio postventa o en comercios especializados.

Al manipular la lámpara halógena, utilice un paño seco. Esto aumentará la vida útil de la lámpara.



LAMPARA DE ESQUINA



LAMPARA LATERAL

### Tapa de cristal

Si la tapa de cristal de la lámpara halógena está dañada, debe cambiarse. Puede obtener una tapa de cristal nueva en el servicio postventa.

## CONSEJOS Y TRUCOS

Quiere cocinar su propia receta	Intente utilizar primero los ajustes de recetas similares y optimice el proceso de cocción en función del resultado.
¿Está listo el pastel?	Introduzca un palillo de madera en el pastel unos 10 minutos antes de que se cumpla el tiempo de horneado. Si no hay masa cruda en el palillo después de sacarlo el pastel está listo.
El pastel pierde mucho volumen al enfriarse después de haber sido horneado.	Intente reducir la temperatura 10 °C y vuelva a comprobar las instrucciones de preparación de los alimentos en lo que respecta a la manipulación mecánica de la masa.
La altura del pastel es mucho mayor en el centro que en el borde exterior.	No engrase el borde exterior del molde en forma de resorte.
El pastel está demasiado dorado por arriba.	Utilice un nivel inferior del estante o una temperatura más baja (ello puede prolongar el tiempo de cocción).
El pastel está demasiado seco.	Aumente la temperatura 10 °C (ello puede reducir el tiempo de cocción).
La comida tiene buen aspecto, pero la humedad interior es demasiado alta.	Ajuste una temperatura 10°C más baja (ello puede prolongar el tiempo de cocción) y vuelva a comprobar la receta.
El dorado es desigual.	Ajuste una temperatura 10 °C más baja (ello puede prolongar el tiempo de cocción). Utilice el modo "Calentamiento superior e inferior" en un nivel.
El pastel está menos dorado en la parte inferior.	Elija un nivel inferior.
Al hornear en más de un nivel al mismo tiempo: un estante está más oscuro que el otro.	Utilice el modo con ventilador para hornear en más de un nivel y saque las bandejas individualmente cuando estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Condensación de agua durante la cocción.	El vapor forma parte de la cocción y normalmente sale del horno junto con el flujo de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno o cerca de él y formar gotas de agua. Se trata de un proceso físico que no puede evitarse por completo.

¿Qué tipo de utensilios para el horno se pueden utilizar?	<p>Se puede utilizar cualquier utensilio para el horno resistente al calor. Se recomienda no utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando son agrios.</p> <p>Asegúrese de que el recipiente y la tapa encajan bien.</p>
¿Cómo utilizar la función grill?	<p>Precaliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en el nivel indicado en este manual.</p> <p>Cierre la puerta del horno cuando utilice cualquier modo de cocción al grill. No utilice el horno con la puerta abierta, excepto para cargar / retirar / comprobar los alimentos.</p>
¿Cómo mantener limpio el horno durante la cocción al grill?	Utilice la bandeja llena con 2 litros de agua en el nivel 1. Casi todos los líquidos que goteen de los alimentos colocados en la rejilla serán capturados por la bandeja.
El elemento calefactor en todos los modos de cocción al grill se enciende y se apaga con el tiempo.	Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de la temperatura.
¿Cómo calcular los ajustes del horno, cuando el peso de un asado no viene dado por una receta?	<p>Elija los ajustes junto al peso del asado y cambie ligeramente el tiempo.</p> <p>Utilice una sonda para carne, si es posible, para detectar la temperatura en el interior de la carne.</p> <p>Coloque el cabezal de la sonda de carne con cuidado en la carne, siguiendo las instrucciones del fabricante.</p> <p>Asegúrese de que el cabezal de la sonda esté colocado en el centro de la parte más grande de la carne, pero no cerca de un hueso o un agujero.</p>
¿Qué ocurre si se vierte un líquido sobre un alimento en el horno durante el proceso de horneado o cocción?	El líquido hervirá y se producirá vapor como un proceso físico normal. Tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Consulte también "Condensación del agua durante el horneado" para obtener más información. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede provocar llamas en la cavidad. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante este tipo de procesos. Abra la puerta con mucho cuidado y solo si es necesario.

# **RECETAS COMÚNES**

PASTELES	RECIPIENTE	NIVEL	MODO	T. °C	TIEMPO (min.)
Bizcocho (simple) en forma de caja	Caja	2	Convencional con ventilador	170	50
Bizcocho (simple) en forma de caja	Caja	1	Convencional	140	70
Bizcocho con frutas en forma redonda	Forma redonda	1	Convencional con ventilador	150	50
Bizcocho con frutas en una bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Brioche con pasas	Bandeja para magdalenas	2	Convencional	220	t.d.p.: 19:00 t.h.: 11:00
Gugelhupf (con levadura)	Bandeja	1	Convencional	150	t.d.p.: 11:00 t.h.: 60:00
Magdalenas	Bandeja para magdalenas	1	Convencional	160	t.d.p.: 8:30 t.h.: 30:00
Magdalenas	Bandeja para magdalenas	1	Convencional con ventilador	150	t.d.p.: 8:30 t.h.: 30:00
Tarta de manzana y levadura en bandeja	Bandeja	1	Convencional con ventilador	160	t.d.p.: 10:00 t.h.: 42:30
Bizcocho esponjo-so (6 huevos)	Forma de resorte	1	Convencional	160	t.d.p.: 9:30 t.h.: 41:00
Bizcocho esponjo-so (4 huevos)	Forma de resorte	1	Convencional	160	t.d.p.: 9:00 t.h.: 26:00
Bizcocho esponjoso	Forma de resorte	1	Convencional	160	35
Tarta de manzana y levadura en bandeja	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	t.d.p.: 8:00 t.h.: 42:00
Trenza de pan dulce (tipo jalal)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	40

**NOTA:** t.d.p. = tiempo de precalentamiento

t.h. = tiempo de horneado

PASTELES	RECIPIENTE	NIVEL	MODO	T. °C	TIEMPO (min.)
Pasteles pequeños 20 gr	Bandeja	2	Convencional	150	36
Pasteles pequeños 40 gr	Bandeja	2 + 4	Convencional	150	t.d.p.: 10:00 t.h.: 34:00
Pastel de mantequilla y levadura	Bandeja	2	Convencional	150	t.d.p.: 8:00 t.h.: 30:00
Mantecada	Bandeja	2	Convencional	170	t.d.p.: 8:00 t.h.: 13:00
Mantecada 2 bandejas	Bandeja	2 + 4	Convencional con ventilador	160	t.d.p.: 8:20 t.h.: 12:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2	Convencional	160	t.d.p.: 8:00 t.h.: 10:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2 + 4	Convencional con ventilador	150	t.d.p.: 8:00 t.h.: 14:00

PAN	RECIPIENTE	NIVEL	MODO	T. °C	TIEMPO (min.)
Pan blanco (1 kg de harina) Forma de caja	Caja	1	Convencional	170	t.d.p.: 9:20 t.h.: 50:00
Pan blanco (1 kg de harina) Forma de caja	Caja	1	Convencional con ventilador	170	t.d.p.: 12:00 t.h.: 45:00
Pizza fresca (fina)	Bandeja	2	Convencional	170	t.d.p.: 9:30 t.h.: 21:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2	Convencional	170	t.d.p.: 10:00 t.h.: 45:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2	Convencional con ventilador	170	t.d.p.: 8:00 t.h.: 41:00
Pan	Bandeja	1	Convencional	190	t.d.p.: 9:00 t.h.: 30:00

CARNE	RECIPIENTE	NIVEL	MODO	T. °C	TIEMPO (min.)
Solomillo de ternera 1,6 KG	Bandeja	2	Grill doble con ventilador	180	55
Pastel de carne 1 kg de carne	Bandeja	1	Convencional	180	75
Pollo 1 kg	Bandeja	L2: estante L1: bandeja	Grill doble con ventilador	180	50
Pescado (2,5 kg)	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costillas Tomahawk cocinadas T.H.	Bandeja	3	Convencional	120	85
Cuello de cerdo asado (1,2 kg)	Bandeja	1	Convencional	160	82
Pollo 1,7 kg	Bandeja	L2: estante L1: bandeja	Convencional	180	78

**PRUEBA DE ALIMENTOS CONFORME A EN 60350-1**

RECETAS	ACCESORIOS	F	°C	NIVEL	TIEMPO (MIN)	PRECALENTAR
Bizcocho	Forma de resorte Ø 26 cm		170	1	30-35	No
Bizcocho	Forma de resorte Ø 26 cm		160	1	30-35	No
Pastel pequeño	1 bandeja		150	2	30-40	Sí
Pastel pequeño	1 bandeja		150	2	40-50	Sí
Pastel pequeño	2 bandejas		150	L2 y L4	30-35	Sí
Tarta de queso	Forma de resorte Ø 26 cm		150	1	70-80	No
Tarta de manzana	Forma de resorte Ø 20 cm		170	1	80-85	No
Tarta de manzana	Forma de resorte Ø 20 cm		160	1	70-80	No
Pan	1 bandeja		210	1	30-35	Sí
Pan	1 bandeja		190	1	30-35	Sí

## **EFICIENCIA ENERGÉTICA - EN 60350-1**

Rogamos tener en cuenta la siguiente información:

1. La medición se realiza en el modo "ECO" para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la clase de etiqueta.
2. La medición se realiza en el modo "Calentamiento superior e inferior" para determinar los datos relativos al modo convencional.
3. Durante la medición solo debe encontrarse en la cavidad el accesorio necesario. Hay que extraer todas las demás piezas.
4. El horno se instala como se describe en la guía de instalación y se coloca en el centro del mueble.
5. Es necesario para la medición cerrar la puerta como en el hogar, incluso cuando el cable perturbe la función de sellado de la junta durante la medición.
6. Para asegurarse de que los datos energéticos no afecten negativamente a la estanqueidad, es necesario cerrar la puerta con cuidado durante la medición. Puede ser necesario utilizar una herramienta para garantizar el sellado de la junta como en el hogar, donde ningún cable perturbe la función de sellado.
7. La determinación del volumen de la cavidad se realiza para el uso "Descongelar", tal y como se describe en la página 14. Para garantizar un uso eficaz del horno, se extraen todos los accesorios incluidos. Para garantizar un uso eficiente del horno, se extraen todos los accesorios, incluidas las rejillas laterales.

## Tabla de menú automático

Menú	Visualización	N.º de pulsaciones	Modo	Temp. en °C	Duración en minutos
Pollo asado a la media	C01	1	Covección	250	17
Gambas a la plancha	C02	2	Convección	250	10
Pizza	A01	3	Convección	200	13
Pan de croissant	A02	4	Convección	180	11
Galletas	A03	5	Convección	160	15
Carne asada	A04	6	Grill doble + ventilador	250	20
Bizcocho	A05	7	Convencional	175	35
Bacalao	A06	8	Convección	250	17
Milhoja de patata amarilla y morada	A07	9	Convección	180 200	35 5
Pollo asado con patatas nuevas	A08	10	Convección	250 200	15 25
Carne asada perfecta	A09	11	Convección	250 120	5 50
Descalcificación	A10	12	-	-	40
Limpieza	A11	13	-	-	5

## **COCINAR EN MODO ECO**

El modo ECO emite calor desde el fondo y el anillo calefactor; con este modo puede ahorrar energía durante la cocción

RECETAS	ACCESORIOS	ºC	NIVEL	TIEMPO (min)	PRECALENTAR
Jalá	1 bandeja	180	1	45-50	No
Asado de cerdo	1 bandeja	200	1	80-85	No
Clafoutis de cereza	Forma redonda	200	1	55-60	No
Carne asada 1,3 kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Rejilla y placa de vidrio	180	1	55-60	No
Gratinado de patatas	Rejilla y plato redondo	180	1	65-70	No
Lasaña	Rejilla y placa de vidrio	180	1	75-80	No
Tarta de queso	Forma de resorte Ø 20 cm	160	1	80-90	No

<b>Specification – EN</b>	<b>Especificaciones – ES</b>	<b>PHB - 861</b>
<b>TRANSPORT / STORAGE</b>	<b>LOGÍSTICA / ALMACENAJE</b>	
Net Weight [Kg]	Peso Neto [Kg]	32
Packaging Size [WxDxH mm]	Dimensiones Embalaje [AxFxH mm]	650 x 720 x 671
<b>INSTALATION</b>	<b>INSTALACIÓN</b>	
Voltage [V - VAC]	Tensión [V - VAC]	220 - 240
Frequency [Hz]	Frecuencia [Hz]	50 - 60
Power cord [m]	Cable de Alimentación [m]	1,1
<b>SP. TECHNICAL &amp; AESTHETICS</b>	<b>ESP. TÉCNICAS y ESTÉTICAS</b>	
Nominal maximum power [W]	Potencia máxima nominal [W]	2900
Light Power Lamp [watt x units] - Halogen	Potencia Iluminación [W]	25 x 2
<b>Most efficient function</b>	<b>Función más eficiente</b>	<b>ECO</b>
Energy Efficiency Index [EEI]	Índice de Eficiencia energética [EEI]	81,9
Energy Efficiency Class	Clase de Eficiencia energética	A+
<b>ACCESSORIES</b>	<b>ACCESORIOS</b>	
Flat tray 30	Bandeja plana 30	✓
Deep tray 50	Bandeja profunda 50	✓
Reinforced Grid	Parrilla Reforzada	✓
<b>FEATURES</b>	<b>PRESTACIONES</b>	
Temperature range	Rango de temperaturas	30 - 250 °C
Usable Volume [L]	Volumen útil [L]	72
<b>COOKING FUNCTIONS</b>	<b>FUNCIONES DE COCINADO</b>	
Conventional (Top + Bottom) [W]	Convencional (Bóveda + Solera) [W]	1970
Convection [W]	Convección [W]	1370
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventional + Fan [W]	Convencional + ventilador [W]	2004
Radiant Heat [W]	Calor radiante superior [W]	1370
Double Grill + Fan [W]	Doble Grill + ventilador [W]	2304
Double Grill [W]	Doble Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Bottom Heat [W]	Solera [W]	1070
Defrost [W]	Descongelar [W]	84

Specification - EN	Especificaciones – ES	PHTV - 862
<b>TRANSPORT / STORAGE</b>	<b>LOGÍSTICA / ALMACENAJE</b>	
Net Weight [Kg]	Peso Neto [Kg]	45
Packaging Size [WxDxH mm]	Dimensiones Embalaje [AxFxH mm]	650 x 720 x 671
<b>INSTALATION</b>	<b>INSTALACIÓN</b>	
Voltage [V - VAC]	Tensión [V - VAC]	220 - 240
Frequency [Hz]	Frecuencia [Hz]	50 - 60
Power cord [m]	Cable de Alimentación [m]	1,1
<b>SP. TECHNICAL &amp; AESTHETICS</b>	<b>ESP. TÉCNICAS y ESTÉTICAS</b>	
Nominal maximum power [W]	Potencia máxima nominal [W]	3150
Light Power Lamp [watt x units] - Halogen	Potencia Iluminación [W]	2 x 2 led
Most efficient function	Función más eficiente	ECO
Energy Efficiency Index [EEI]	Índice de Eficiencia energética [EEI]	74
Energy Efficiency Class	Clase de Eficiencia energética	A+
<b>ACCESSORIES</b>	<b>ACCESORIOS</b>	
Flat tray 30	Bandeja plana 30	✓
Deep tray 50	Bandeja profunda 50	✓
Reinforced Grid	Parrilla Reforzada	✓
<b>FEATURES</b>	<b>PRESTACIONES</b>	
Temperature range	Rango de temperaturas	30 - 250 °C
Usable Volume [L]	Volumen útil [L]	72
<b>COOKING FUNCTIONS</b>	<b>FUNCIONES DE COCINADO</b>	
Conventional (Top + Bottom) [W]	Convencional (Bóveda + Solera) [W]	1970 *
Convection [W]	Convección [W]	1370 *
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventional + Fan [W]	Convencional + ventilador [W]	2004 *
Radiant Heat [W]	Calor radiante superior [W]	1370
Double Grill + Fan [W]	Doble Grill + ventilador [W]	2304
Double Grill [W]	Doble Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Bottom Heat [W]	Solera [W]	1070
Defrost [W]	Descongelar [W]	84
Fermentation [W]	Fermentación [W]	1970
Program with steam addition indicated with *	Programa con adición de vapor los señalados con *	3 programas

Specification - EN	Especificaciones – ES	PHP - 864
<b>TRANSPORT / STORAGE</b>	<b>LOGÍSTICA / ALMACENAJE</b>	
Net Weight [Kg]	Peso Neto [Kg]	42
Packaging Size [WxDxH mm]	Dimensiones Embalaje [AxFxA mm]	650 x 720 x 671
<b>INSTALATION</b>	<b>INSTALACIÓN</b>	
Voltage [V - VAC]	Tensión [V - VAC]	220 - 240
Frequency [Hz]	Frecuencia [Hz]	50 - 60
Power cord [m]	Cable de Alimentación [m]	1,1
<b>SP. TECHNICAL &amp; AESTHETICS</b>	<b>ESP. TÉCNICAS y ESTÉTICAS</b>	
Nominal maximum power [W]	Potencia máxima nominal [W]	3200
Light Power Lamp [watt x units] - Halogen	Potencia Iluminación [W]	25 x 2
Most efficient function	Función más eficiente	ECO
Energy Efficiency Index [EEI]	Índice de Eficiencia energética [EEI]	81,9
Energy Efficiency Class	Clase de Eficiencia energética	A+
<b>ACCESSORIES</b>	<b>ACCESORIOS</b>	
Flat tray 30	Bandeja plana 30	✓
Deep tray 50	Bandeja profunda 50	✓
Reinforced Grid	Parrilla Reforzada	✓
<b>FEATURES</b>	<b>PRESTACIONES</b>	
Temperature range	Rango de temperaturas	30 - 250 °C
Usable Volume [L]	Volumen útil [L]	72
<b>COOKING FUNCTIONS</b>	<b>FUNCIONES DE COCINADO</b>	
Conventional (Top + Bottom) [W]	Convencional (Bóveda + Solera) [W]	1970
Convection [W]	Convección [W]	1370
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventional + Fan [W]	Convencional + ventilador [W]	2004
Radiant Heat [W]	Calor radiante superior [W]	1370
Double Grill + Fan [W]	Doble Grill + ventilador [W]	2304
Double Grill [W]	Doble Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Bottom Heat [W]	Solera [W]	1070
Defrost [W]	Descongelar [W]	84
Fermentation [W]	Fermentación [W]	1970

## **SERVICIO AL CLIENTE**

Nuestro servicio postventa está a su disposición si su horno necesita reparación. Siempre encontraremos una solución adecuada. Póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el horno. Cuando nos llame, le rogamos indicar el número de modelo y de serie para que podamos asesorarle correctamente. Encontrará la placa de características con estos números al abrir la puerta del horno.

Para ahorrar tiempo, puede anotar en el espacio siguiente el modelo de su horno y el número de teléfono del servicio postventa, por si fuera necesario.

### **ATENCIÓN**

Este horno debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y debe utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este horno.

### **NOTA**

Tenga en cuenta que la visita de un técnico del servicio postventa no es gratuita, ni siquiera durante el periodo de garantía.

Confíe en la profesionalidad del fabricante. Por ello, puede estar seguro de que la reparación será efectuada por técnicos de servicio formados y provistos de piezas de recambio originales para sus electrodomésticos.

Sobre todo, gracias de nuevo por comprar el horno empotrable Pando, y le deseamos que nuestro horno contribuya a que su comida sea deliciosa y su vida más fácil.



### 13. 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 esta 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 del producto** y podría ser causa de anulación de esta, debiéndose hacer cargo en estos casos el usuario de las costas de los materiales, mano de obra y desplazamiento del servicio técnico, en **los siguientes supuestos**:

- La instalación, realización de revisiones, limpieza o mantenimiento del horno.
- Si la instalación del horno 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.
- Cualquier avería, desperfecto o mal funcionamiento ocasionados por una incorrecta instalación o uso.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, recomendaciones de uso y mantenimiento de los manuales del aparato
- 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 trasladados, 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 haya 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 y conexiones del horno.
- 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 PAISES:
<a href="https://www.pando.es/asistencia-tecnica/">https://www.pando.es/asistencia-tecnica/</a> 	<b>EN</b> <a href="https://www.pando.es/en/after-sales-services/">https://www.pando.es/en/after-sales-services/</a> <b>FR</b> <a href="https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/">https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</a> 



Antes de mais, gostaríamos de lhe agradecer a confiança que depositou na nossa empresa ao adquirir um dos nossos produtos. Temos a certeza de que tomou a decisão certa.

Na Pando, não só oferecemos produtos de alta qualidade, como também temos uma grande equipa de profissionais que o assistirão e aconselharão em quaisquer questões que possa ter quando se trata de instalação ou operação.

Também o convidamos a visitar o nosso website ([www.pando.es](http://www.pando.es)) para nos conhecer melhor e onde pode ver toda a nossa gama de produtos com as informações comerciais e técnicas necessárias.

Aqui encontrará uma vasta selecção de capuzes decorativos. Montado na parede, no tecto, na ilha e embutido. Quatro tipos de instalação que nos permitem adaptar-nos a qualquer tipo de cozinha, de acordo com as necessidades que surjam.

Também lhe mostramos a nossa coleção de aparelhos essenciais em qualquer casa. Aparelhos como a nossa coleção de Fornos e Microondas de alto desempenho, Indução e Placas de Gás que o ajudarão a fazer as melhores receitas, Adega e caves de envelhecimento para manter e preservar os seus vinhos nas melhores condições e máquinas de lavar loiça integradas com a mais recente tecnologia.

Tudo isto sob uma marca com uma história muito longa de mais de 40 anos no mercado, que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão. Os nossos produtos reflectem o melhor da nossa experiência, a fim de satisfazer todas as suas necessidades. Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das capacidades do que já é o seu novo aliado na cozinha.

Muito obrigado

A equipa Pando

# **ÍNDICE**

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA .....	8
PROTECÇÃO AMBIENTAL .....	9
ADVERTÊNCIA! .....	10
RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO! .....	10
RISCO DE QUEIMADURAS! .....	10
RISCO DE QUEIMADURAS! .....	11
RISCO DE LESÕES! .....	11
RISCO DE FOGO!.....	11
PERIGO POR MAGNETISMO!.....	11
CAUSA DE DANOS (Não coberto pela garantia) .....	12
INSTALAÇÃO EM MOBILIÁRIO.....	15
ANTES DE UTILIZAR O FORNO .....	16
Antes de utilizar pela primeira vez.....	16
FUNCIONAMENTO DA FORNALHA .....	19
Mostrar controlo táctil PHB-861 .....	19
FUNCIONAMENTO DA FORNALHA .....	20
Ecrã de controlo táctil PHTV 862 .....	20
FUNCIONAMENTO DA FORNALHA .....	21
Mostrar controlo táctil PHB 864 .....	21
TIPOS DE AQUECIMENTO PHB-861 .....	22
UTILIZAÇÃO DO FORNO PHB 861.....	23
Cozinhar com o forno.....	23
Pré-aquecimento rápido .....	24
Mudança durante o disparo.....	24
Temporizador.....	25
Bloqueio de funções e alimentação ligada .....	25
DEMO - Modo de demonstração .....	25
TIPOS DE AQUECIMENTO - PHB 862 .....	26
UTILIZAÇÃO DO FORNO - PHB 862.....	27
Cozinhar com o forno.....	27
Pré-aquecimento rápido .....	28
Mudança durante o disparo.....	29
Temporizador.....	29
Sonda de carne.....	29
Bloqueio de funções e alimentação ligada .....	28

Vapor.....	29
Caixa de água .....	30
Função de limpeza a vapor .....	31
Função de descalcificação automática .....	31
TIPOS DE AQUECIMENTO - PHP 864 .....	33
UTILIZAÇÃO DA FORNALHA 864.....	34
Cozinhar com o forno.....	34
Pré-aquecimento rápido .....	35
Mudança durante o disparo.....	35
Temporizador.....	36
Bloqueio de funções e alimentação ligada .....	36
DEMO - Modo de demonstração .....	36
ACESSÓRIOS .....	37
Acessórios incluídos .....	37
Introdução de acessórios .....	37
Protecção contra o capotamento .....	38
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA .....	39
DICAS DE SAÚDE .....	39
MANUTENÇÃO DO SEU FORNO .....	40
Como limpar o seu forno de acordo com a sua superfície .....	41
FUNÇÃO DE AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA.....	43
Antes de iniciar o modo pirolítico .....	44
Definição do modo de auto-limpeza pirolítica.....	44
Sinal de fim de modo de pirólise.....	45
A porta do forno não pode ser aberta .....	45
Ajuste dos parâmetros de limpeza .....	45
Depois do modo de pirólise ter terminado.....	45
PORTE GERAL.....	46
Retirar a porta do forno .....	47
Montagem da porta do forno .....	48
Retirar a tampa da porta.....	49
Carris .....	50
Fixação das lâminas telescópicas .....	51
Puxar as lâminas telescópicas .....	52
INSTALAÇÃO ELÉCTRICA.....	54
RESOLUÇÃO DE POSSÍVEIS INCIDÊNCIAS .....	55
DO SEU FORNO, SE NECESSÁRIO .....	55
Tempo máximo de funcionamento.....	56

Substituição de lâmpadas .....	56
DICAS E TRUQUES .....	58
RECEITAS COMUNS .....	60
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA - EN 60350-1 .....	63
COZINHAR EM MODO ECOLÓGICO .....	65
SERVIÇO AO CLIENTE.....	71
PANDO CONDIÇÕES DE GARANTIA:.....	72
EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO: .....	72



## **INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA**

Antes de desempacotar, por favor **leia atentamente estas instruções**. Esta é a única forma de utilizar o seu forno de forma segura e correcta.

Recomendamos que mantenha o manual do utilizador e as instruções de instalação para utilização futura ou para proprietários subsequentes.

O forno só deve ser instalado numa cozinha. Ler cuidadosamente as instruções de instalação.

Verificar o forno quanto a danos depois de desempacotar. Não ligar o forno se este estiver danificado de alguma forma. Apenas um profissional autorizado pode ligar fornos sem ficha. Os danos causados por ligação incorrecta não são cobertos pela garantia. Utilizar este forno apenas dentro de casa.

O forno só deve ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas. O forno deve ser supervisionado durante o funcionamento. Este forno pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimentos, se forem supervisionadas ou tiverem sido instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança sobre como utilizar o forno em segurança e se tiverem compreendido os perigos associados.

As crianças não devem brincar com, no forno ou à volta dele. As crianças não devem limpar o forno ou fazer a manutenção geral, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e estejam sob a supervisão de um adulto.

Manter crianças com menos de 8 anos a uma distância segura do forno e do cabo eléctrico. Os acessórios devem ser inseridos na cavidade na direcção correcta.

# **PROTECÇÃO AMBIENTAL**

## **RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS**



O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Este produto deve ser entregue ao ponto de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir que este produto é eliminado correctamente, ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde pública, que de outra forma poderiam ser causadas por um manuseamento inadequado dos resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o escritório local da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto. Este aparelho é marcado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).



## **AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS**

**ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM.** A embalagem é marcada com o Ponto Verde.

No seu compromisso de protecção ambiental e em conformidade com as disposições da Directiva Europeia 94/62/CE sobre embalagens e resíduos de embalagens e da Lei derivada 22/2011 sobre Resíduos e Solos Contaminados, Pando confia às entidades da economia social um Sistema de Gestão Integrado, responsável pela recolha regular de embalagens e resíduos de embalagens usados em casa do consumidor ou nas suas proximidades para tratamento subsequente.

Para eliminação de todos os materiais de embalagem, tais como cartão, poliuretano expandido e filmes, utilizar recipientes apropriados.

Isto assegura o tratamento correcto e a reutilização dos materiais de embalagem.



## **ATENÇÃO !**

### **RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO!**

1. Um forno defeituoso pode causar um choque eléctrico. Nunca ligar um forno defeituoso. Desligar o forno da rede ou desligar o disjuntor na caixa de fusíveis. Contactar o serviço pós-venda.
2. O isolamento dos cabos dos aparelhos eléctricos pode derreter ao tocar nas partes quentes do forno. Não colocar os fios dos aparelhos eléctricos em contacto com as partes quentes do forno.
3. Não utilizar produtos de limpeza de alta pressão ou vaporizadores, pois podem causar um choque eléctrico.
4. As reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. A reparação e substituição dos cabos eléctricos danificados deve ser efectuada apenas por um dos nossos técnicos pós-venda qualificados. Se o forno estiver defeituoso, desligá-lo da rede ou desligar o disjuntor na caixa de fusíveis. Por favor contacte o nosso serviço pós-venda.

### **RISCO DE QUEIMADURAS!**

1. O forno torna-se muito quente. Nunca tocar nas superfícies internas do forno ou nos elementos de aquecimento.
2. Deixar sempre arrefecer o forno.
3. Manter as crianças a uma distância segura.
4. Os acessórios e utensílios do forno tornam-se muito quentes. Usar sempre luvas de forno ao retirar acessórios ou utensílios da cavidade.
5. Os vapores de álcool podem incendiar-se no compartimento de cozedura quente. Nunca preparar alimentos contendo grandes quantidades de bebidas com um elevado teor alcoólico. Utilizar apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico. Abrir cuidadosamente a porta do forno.

## RISCO DE QUEIMADORES!

1. As partes acessíveis tornam-se quentes durante a operação. Nunca tocar em peças quentes. Manter as crianças a uma distância segura.
2. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente pode escapar. Dependendo da sua temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não fique demasiado perto do forno. Abrir cuidadosamente a porta do forno. Manter as crianças afastadas.
3. A água numa cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca deitar água para a cavidade quente.

## RISCO DE LESÕES!

1. Arranhões no vidro da porta do forno podem causar fissuras. Não utilizar raspadores de vidro, detergentes ou produtos de limpeza abrasivos ou afiados.
2. As dobradiças da porta do forno movem-se ao abrir e fechar a porta, para que possa apanhar as mãos. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

## RISCO DE FOGO!

1. Os objectos combustíveis armazenados na cavidade podem pegar fogo. Nunca armazenar objectos combustíveis na cavidade. Nunca abrir a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligar o aparelho e desligá-lo da rede eléctrica ou desligar o disjuntor na caixa de fusíveis.
2. Quando a porta do aparelho é aberta, é criada uma corrente de ar. O papel impermeável a gordura pode entrar em contacto com o elemento de aquecimento e pegar fogo. Não colocar papel impermeável a gordura solto sobre os acessórios durante o pré-aquecimento. Para fixar o papel impermeável a gordura, colocar um prato ou uma assadeira sobre o papel impermeável a gordura. Cobrir apenas a superfície necessária com papel impermeável a gordura. O papel impermeável a gordura não deve sobressair acima dos acessórios.

## PERIGO POR MAGNETISMO!

Os ímanes permanentes são utilizados no painel de controlo ou elementos de controlo. Estes podem afectar os implantes electrónicos, por exemplo, marcapassos cardíacos ou bombas de insulina. As pessoas com implantes electrónicos devem ser mantidas a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

## **CAUSA DE DANOS (Não coberto pela garantia)**

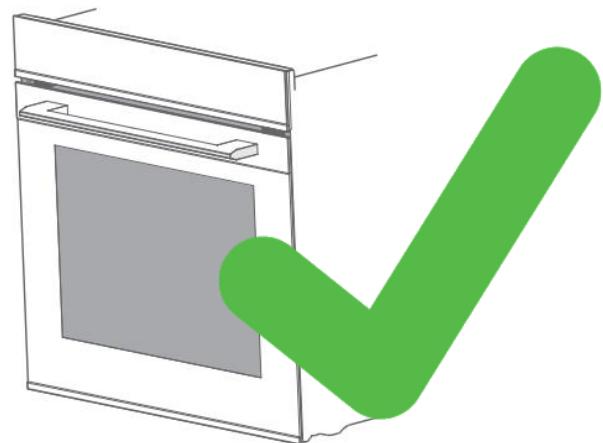
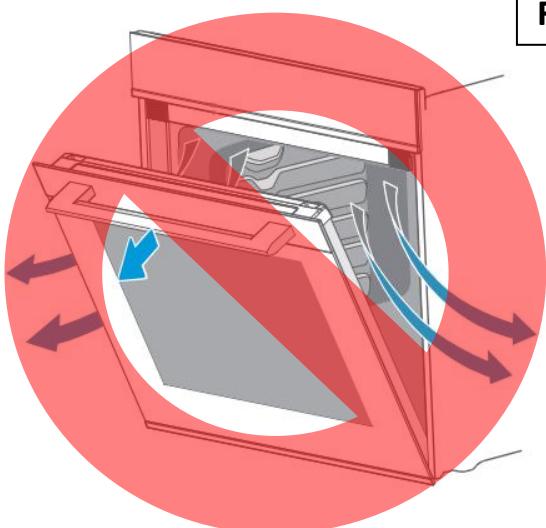
1. Não colocar acessórios no chão da cavidade; folha de alumínio, papel impermeável a gordura ou louça. Não cobrir o chão da cavidade com qualquer tipo de folha de alumínio ou papel impermeável a gordura. Não colocar louça no chão da cavidade se tiver sido definida uma temperatura de funcionamento superior a 50°C. Caso contrário, ocorrerá uma acumulação de calor e o esmalte será danificado.
2. Folha de alumínio: A folha de alumínio na cavidade não deve entrar em contacto com o vidro da porta. Isto poderia causar uma descoloração permanente do vidro da porta.
3. Panelas de silicone: Não usar panelas de silicone, tapetes, coberturas ou acessórios que contenham silicone. O sensor do forno pode ser danificado.
4. Água num compartimento de cozedura quente: Não deitar água na cavidade quando esta estiver quente. Isto irá gerar vapor. A mudança de temperatura poderia danificar o esmalte.
5. Humidade na cavidade: se deixada por um longo período de tempo, a humidade na cavidade pode causar corrosão. Deixar secar a estufa após a sua utilização. Não armazenar alimentos húmidos na cavidade fechada por períodos prolongados. Não armazenar alimentos na cavidade.
6. Não arrefecer o forno com a porta aberta: após operação a altas temperaturas, deixar o forno arrefecer por si só com a porta fechada. Evitar que algo fique preso na porta do forno. Mesmo que a porta seja deixada aberta apenas uma fenda, a frente dos móveis próximos pode ser danificada com o tempo. Deixar secar o forno com a porta aberta apenas se tiver sido produzida muita humidade durante o funcionamento.  
(Ver figura)
7. Sumo de fruta: Quando cozer tartes de fruta particularmente suculentas, não encher o tabuleiro do forno com demasiado sumo de fruta. O sumo de fruta a pingar do tabuleiro do forno deixa manchas que não podem ser removidas. É fortemente recomendada a utilização da bandeja universal mais profunda.
8. Junta muito suja: Se a junta estiver muito suja, a porta do forno não fechará correctamente durante o funcionamento. As partes frontais das unidades adjacentes podem ser danificadas. Manter sempre a junta limpa.
9. Porta do forno como assento, prateleira ou bancada: Não se sentar na porta do forno, nem colocar ou pendurar nada sobre ela. Não colocar utensílios de cozinha ou acessórios na porta do forno (ver figura).

10. Inserção de acessórios: dependendo do modelo do forno, os acessórios podem riscar o painel da porta quando a porta está fechada. Inserir sempre acessórios na cavidade, até onde eles forem.

11. Transporte do forno: não transportar ou segurar o forno pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do forno e pode partir-se.

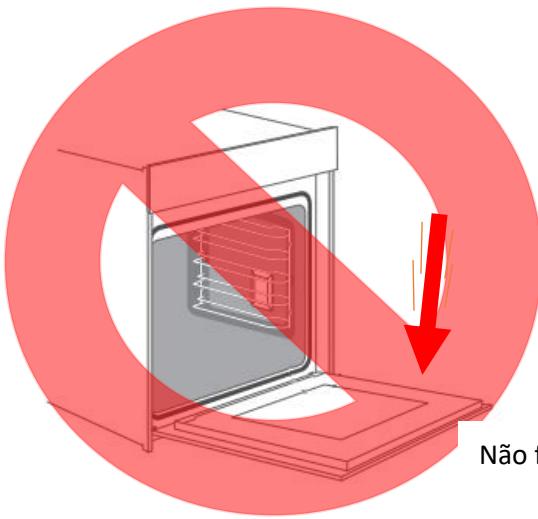
12. Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior da cavidade. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no seu forno, assim como danos no seu fogão. Evitar a condensação abrindo a porta ou utilizar o modo "Descongelar".

**Fig. Ponto 6**



Deixe arrefecer com a porta fechada !

**Fig. 9 Ponto**

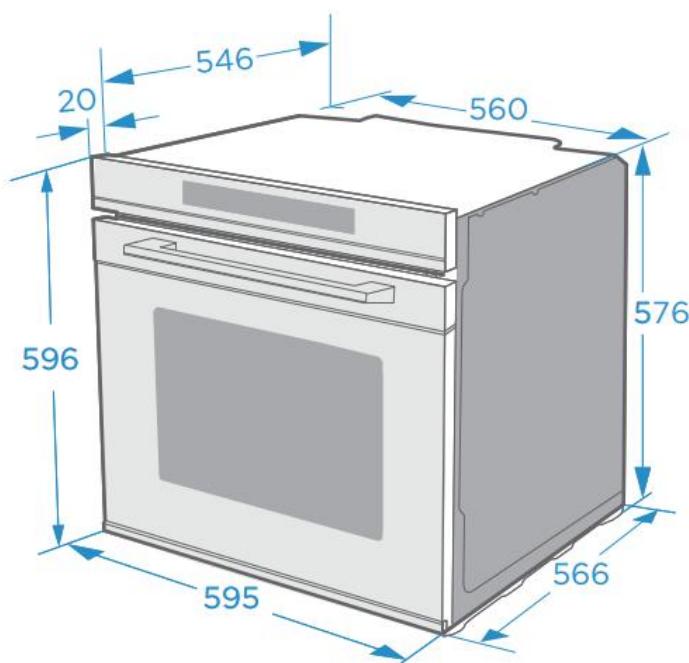


Não forçar a porta a descer !

**Nota:** Estes são apenas alguns exemplos representativos da lista.

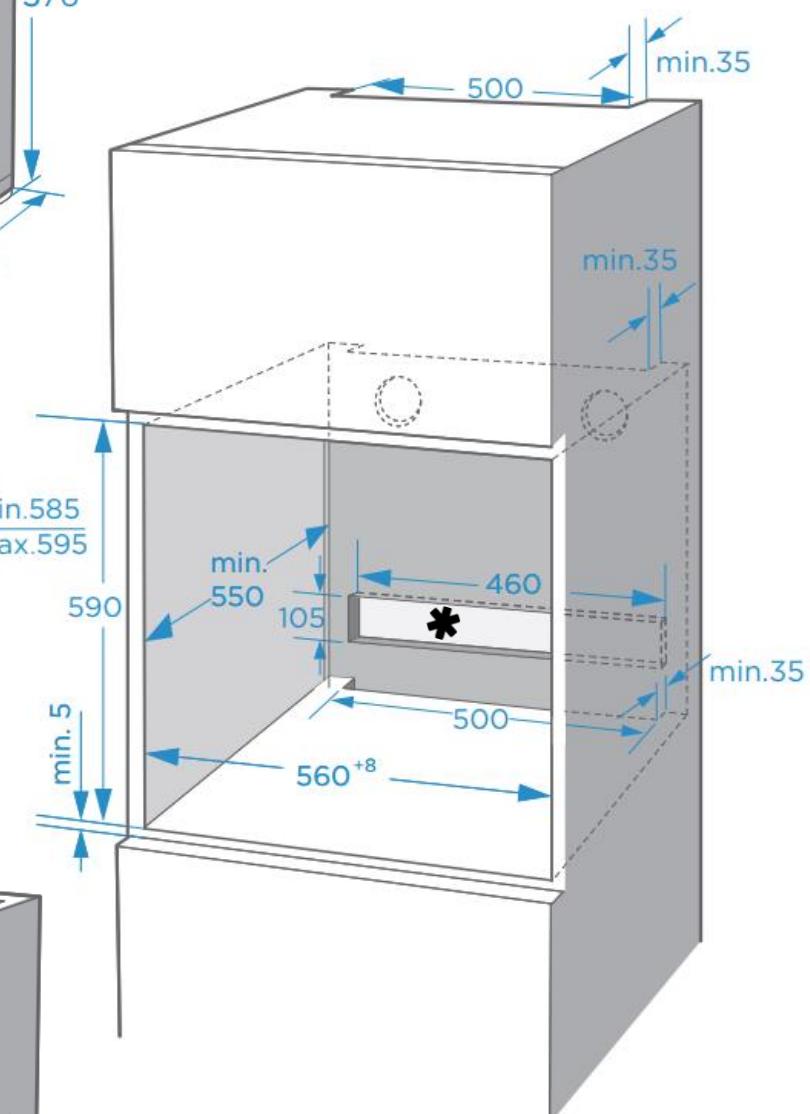
**Leia a lista completa (páginas 10, 11).**

## DIMENSÕES DO PRODUTO

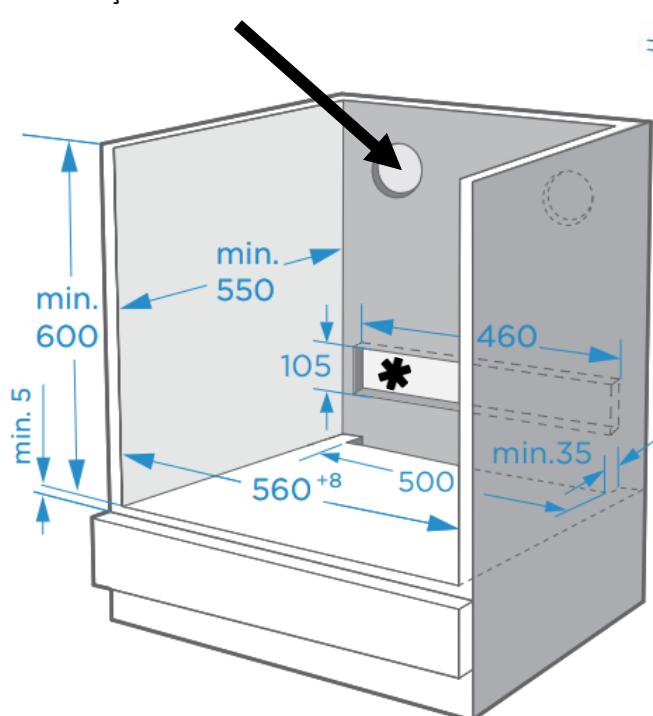


## \* PHP- 864:

- **NÃO** fazer aberturas.
- **O NÃO** faz como aberturas.
- **NÃO** faça buracos.
- **NE PAS** réaliser d'overture.



FUROS NECESSÁRIOS PARA A  
INSTALAÇÃO ELÉCTRICA



As dimensões descritas estão em mm.

## **INSTALAÇÃO EM MOBILIÁRIO**

Para utilizar este forno em segurança, certifique-se de que **foi instalado profissionalmente de acordo com as instruções de instalação. Os danos causados por instalação incorrecta não são cobertos pela garantia.**

Durante a instalação, usar luvas de protecção para evitar cortar-se em arestas afiadas. Verificar o forno quanto a danos antes da instalação e não o ligar se estiver danificado. Antes de ligar o forno, remover todo o material de embalagem e película adesiva do forno. É necessário ter a tomada acessível ou incorporar um interruptor na cablagem fixa, de modo a que o forno possa ser desligado da rede após a instalação quando necessário. Atenção: O forno não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa a fim de evitar sobreaquecimento.

**INSTALAÇÃO ELÉCTRICA EXCLUSIVAMENTE PARA O INSTALADOR QUALIFICADO OU SAT PANDO**  
**PÁGINA 36.**

# **ANTES DE USAR O FORMULÁRIO**

## **Antes de utilizar pela primeira vez**

**ANTES DE UTILIZAR O FORNO PARA PREPARAR OS ALIMENTOS PELA PRIMEIRA VEZ, A CAVIDADE E OS ACESSÓRIOS DEVEM SER LIMPOS.**

1. Remover todos os adesivos, películas de protecção de superfícies e peças de protecção de transporte.
2. Remover todos os acessórios e grelhas laterais da cavidade.
3. Limpar cuidadosamente os acessórios e estantes laterais com água com sabão e uma toalha de cozinha ou escova macia.
4. Certificar-se de que a cavidade está livre de detritos de embalagem, tais como aglomerados de poliestireno ou pedaços de madeira que possam causar um risco de incêndio.
5. Limpar as superfícies lisas da cavidade e da porta com um pano macio e húmido.
6. Para eliminar o cheiro de novos alimentos, aquecer o forno quando este estiver vazio e a porta do forno estiver fechada.
7. Manter a cozinha bem ventilada enquanto o forno está a aquecer pela primeira vez. *Manter as crianças e os animais de estimação fora da cozinha durante este tempo.* Fechar a porta a salas contíguas.
8. Efectuar os ajustamentos necessários. Na secção seguinte encontrará informação sobre como ajustar o forno antes da sua utilização normal.

## PRIMEIRA IGNIÇÃO

### Ajustes para a primeira ignição.

Modo de aquecimento:



Temperatura

250 °C

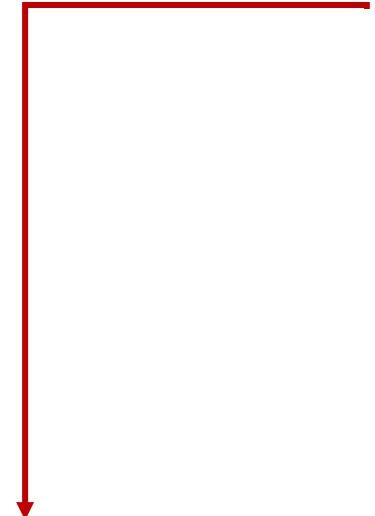
Clima

1 h



### Depois de o forno ter arrefecido:

1. Limpar as superfícies lisas e a porta com água com sabão e uma toalha de chá.
2. Secar todas as superfícies
3. Instalar as grelhas laterais



### Acertar o tempo

(Antes de utilizar o forno, a hora deve ser definida).

1. Após ligar o forno electricamente, tocar no símbolo do relógio e depois pode acertar a hora em horas utilizando o botão deslizante ou o símbolo "+/-".
2. Toque novamente no símbolo do relógio para ajustar o tempo em minutos utilizando o deslizador ou o símbolo "+/-".
3. Toque no símbolo do relógio para finalizar o ajuste.

**NOTA:** O relógio tem um mostrador de 24 horas.

## PRIMEIRA IGNIÇÃO

### Ajustes para a primeira ignição.

Modo de aquecimento:



Clima

1 h

### Depois de o forno ter arrefecido:

1. Limpar as superfícies lisas e a porta com água com sabão e uma toalha de chá.
2. Secar todas as superfícies
3. Instalar as grelhas laterais

### Acertar o tempo

(Antes de utilizar o forno, a hora deve ser definida).

1. Após o forno ter sido ligado electricamente, tocar no símbolo do relógio e depois pode definir o tempo em horas utilizando o deslizador ou o símbolo "+/-".
2. Toque novamente no símbolo do relógio para ajustar o tempo em minutos utilizando o botão deslizante ou o símbolo "+/-".
3. Toque no símbolo do relógio para finalizar o ajuste.

**NOTA:** O relógio tem um mostrador de 24 horas.

# **OPERAÇÃO DO COMBUSTÍVEL**

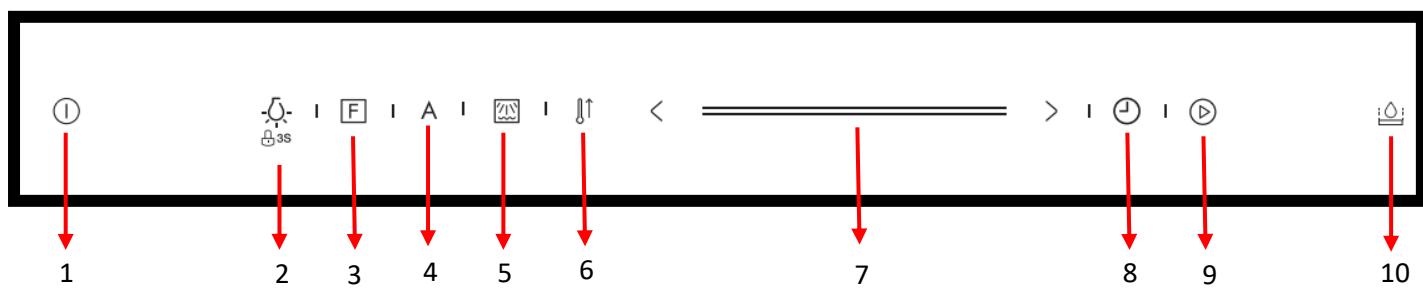
## **Mostrar controlo táctil PHB-861**



1		ON / OFF	Ligar e desligar o forno.
2		Bloqueio de funções e alimentação ligada	Utilizar o bloqueio pressionando e segurando durante 3s para activar e desactivar.
3		Hora de início da cozedura	Programação do tempo de cozedura.
4		Pré-aquecimento rápido	Utilize-o para pré-aquecer o forno mais rapidamente.
5		Seleção do programa	Prima este símbolo para alterar o modo de aquecimento, mantenha premido durante 3 segundos para o alterar rapidamente.
6		Deslizador	Deslize para alterar os valores de configuração mostrados no visor.
7		Acerto da hora e do relógio	Definir um tempo de duração e depois seleccionar a função e a definição do relógio em modo de espera.
8		Ajuste de temperatura	Pressione para definir a temperatura.
9		Ligar / Desligar - Luz	Ligar e desligar a lâmpada.
10		Início / Pausa	Iniciar e interromper o processo de cozedura.

# OPERAÇÃO DO COMBUSTÍVEL

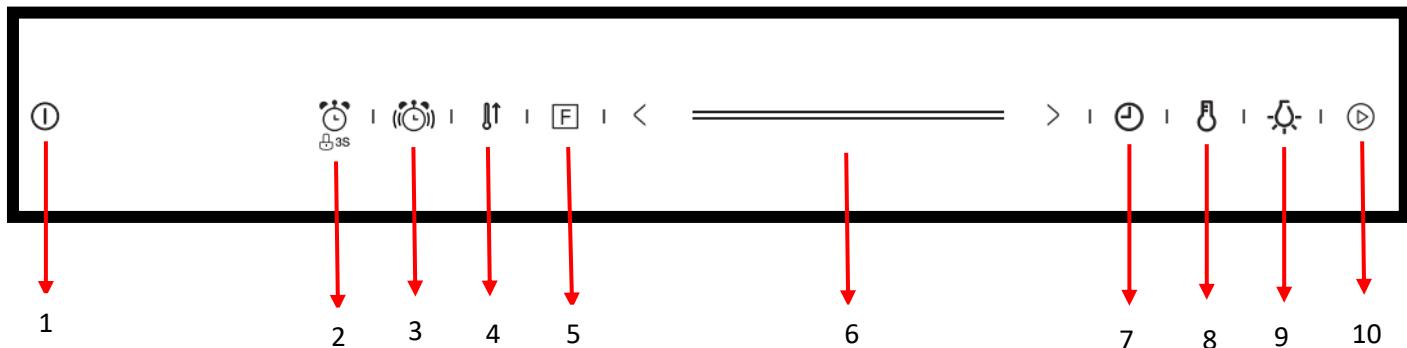
## Mostrar controlo por toque PHTV 862



1		ON / OFF	Ligar e desligar o forno.
2		Ligar a luz e o bloqueio por toque	Pressione uma vez para ligar e desligar a luz. Manter premida para bloquear o visor e não para activar ou desactivar funções por acidente.
3		Seleção do programa	Prima este símbolo para alterar o modo de aquecimento, mantenha premido durante 3s para o alterar rapidamente.
4		Seleção de programas automáticos	Ver página 66.
5		Programas de vaporização	Ver página 28 secção "Vapor".
6		Pré-aquecimento rápido	Utilize-o para pré-aquecer o forno mais rapidamente.
7		Deslizador	Deslize para alterar os valores de configuração mostrados no visor.
8		Acerto da hora e do relógio	Definir um tempo de duração e depois seleccionar a função e a definição do relógio em modo de espera.
9		Início / pausa do programa de cozedura	Iniciar e interromper o processo de cozedura.
10		Tanque de água	

## **FUNCIONAMENTO DA FORNALHA**

### **Mostrar controlo táctil PHB 864**



1	ON / OFF	Ligar e desligar o forno.
2	Bloqueio de funções e temporizador	3 + 3s de bloqueio da função de prensa e ligar/desligar
3	Programação atrasada	Atraso na programação do programa de disparo
4	Pré-aquecimento rápido	Utilize-o para pré-aquecer o forno mais rapidamente.
5	Seleção do programa	Prima este símbolo para alterar o modo de aquecimento, mantenha premido durante 3 segundos para o alterar rapidamente.
6	Deslizador	Deslize para alterar os valores de configuração mostrados no visor.
7	Acerto da hora e do relógio	Definir um tempo de duração e depois seleccionar a função e a definição do relógio em modo de espera.
8	Ajuste de temperatura	Pressione para definir a temperatura.
9	Ligar / Desligar - Luz	Ligar e desligar a lâmpada.
10	Início / Pausa	Iniciar e interromper o processo de cozedura.

## TIPOS DE AQUECIMENTO PHB-861

O seu forno tem vários modos de funcionamento que o tornam fácil de usar. Aqui encontrará uma mesa com o aquecimento adequado para o seu prato e as áreas de aplicação.

TIPOS DE AQUECIMENTO	TEMPERATURA	USO
 Convencional	30~250 °C	Para cozer e assar tradicionais a um nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
 Convecção	50~250 °C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O calor vem do anel de aquecimento que rodeia uniformemente o ventilador.
 ECO	140~240 °C	Para uma cozinha eficiente do ponto de vista energético
 Convencional + ventilador	50~250 °C	Para cozer e assar em um ou vários níveis. O ventilador distribui o calor uniformemente à volta da cavidade.
 Calor radiante	150~250 °C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar os alimentos. Colocar os alimentos na parte central debaixo do radiador da grelha.
 Grelhador duplo e ventilador	50~250 °C	Para grelhar alimentos planos e para dourar os alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente à volta da cavidade.
 Grelhador duplo	150~250 °C	Para grelhar alimentos planos e para dourar os alimentos.
 Pizzas	50~250 °C	Para pizzas e pratos que precisam de muito calor de baixo. O aquecedor inferior e o anel de aquecimento irão funcionar.
 Aquecedor interior	30~220 °C	Para adicionar um acastanhamento extra à base de pizza, tarte e bolo. O aquecimento vem do aquecedor inferior.
 Descongelação	-	Para descongelar alimentos congelados.
 Fermentação	30~45 °C	Para fazer massa levedada e sourdough para fermentação e para fazer culturas de iogurte.

## CUIDADO!

Se abrir a porta do forno durante uma operação em curso, esta não parará e você **RISK BURNING!**

### NOTAS:

1. As funções de descongelação, de prova e "ECO" não podem ser pré-aquecidas rapidamente.
2. Para descongelar grandes porções de alimentos, é possível retirar as prateleiras laterais e colocar o recipiente no chão da cavidade.
3. Para aquecer os pratos, é aconselhável remover os suportes laterais, e os modos de aquecimento "Ar quente assado" e "Aquecimento por ventilador" com temperatura inferior a 50 °C são úteis. Se a louça cobrir mais de metade do chão da cavidade, deve ser utilizado "Grelhar ao ar quente".
4. A fim de assegurar que a distribuição de calor na cavidade seja a mais uniforme possível durante o "Aquecimento com ventilador", o ventilador funcionará em determinados momentos durante o processo de aquecimento para assegurar o melhor desempenho possível.

### Ventilador de arrefecimento

O ventilador de arrefecimento é ligado e desligado conforme necessário. O ar quente é soprado por cima da porta.

## CUIDADO!

Não cobrir as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Para que o forno arrefeça mais rapidamente, o ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar durante alguns minutos após a sua utilização.

# **UTILIZAÇÃO DO FORNO PHB 861**

## **Cozinhar com o forno**

1. Depois de ligar o forno à rede, tocar no símbolo da função no forno.  tocar várias vezes no símbolo para **seleccionar a função** mais adequada. Para ajustar a temperatura de cozedura, utilizar o deslizador ou o símbolo [ + / - ].
2. Tocar no símbolo **Start / Pausa**  e o forno começará a funcionar, caso contrário, após 10 minutos o forno voltará ao relógio.

3. Se desejar definir um tempo de cozedura para a função seleccionada, pode tocar no símbolo do relógio  A hora pode ser definida utilizando o deslizador ou o símbolo [ + / - ].
4. Se quiser parar completamente o processo durante o processo de cozedura, pode Toque  para cancelar.
5. Se quiser parar de cozinar, toque no botão Iniciar / Pausar . 

## Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento de uma função.

Quando seleccionar uma função, toque no símbolo de aquecimento rápido  , e a marca de aquecimento rápido no visor acender-se-á.

**NOTA:** Se esta função não conseguir pré-aquecer rapidamente, soará um sinal sonoro.

## Mudança durante a cozedura

Durante o período de funcionamento do aparelho, é possível alterar o tipo de cozedura e a temperatura, utilizando a função de forno ou o controlo deslizante. Após a mudança, se não houver mais acção após 6 segundos,  o forno aquecerá de acordo com o que mudou.

Se quiser alterar o tempo de cozedura durante o processo de cozedura, toque e mude-o utilizando o deslizador ou o símbolo [ +/- ]. Após a mudança, se não houver mais acção após 6 segundos, o forno funcionará naquilo para que o alterou.

Se quiser cancelar o processo de cozedura  processo de cozedura, toque.

**NOTA:** A alteração do modo/temperatura/tempo de ensaio pode influenciar negativamente o resultado da cozedura, por isso aconselhamo-lo vivamente a não o fazer, a menos que tenha muita experiência em cozedura.

## CUIDADO!

Durante o funcionamento o forno torna-se muito quente, especialmente no interior da cavidade do forno. Uma vez desligado o forno, NUNCA toque nas superfícies interiores do forno ou nos elementos de aquecimento. Utilizar luvas de forno ao retirar acessórios ou utensílios da cavidade e permitir que o forno arrefeça. Manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.

## Temporizador

Pode utilizar a função temporizador tocando em Quando chegar a altura, o forno emitirá um sinal sonoro para o lembrar. Ao primeiro toque de , definir o temporizador por horas, depois tocar novamente e definir o temporizador por minutos. Toque novamente e o ajustamento está completo.

Pode definir o temporizador antes e durante o processo de cozedura.

## Bloqueio de funções e alimentação ligada

O seu forno está equipado com um fecho de segurança de modo a não poder ser ligado ou quaisquer configurações alteradas accidentalmente.

Uma prensa longa durante 3 segundos activa a fechadura. Uma outra prensa longa de 3 segundos desbloqueia novamente o forno.

Pode activar e desactivar a função de bloqueio quando o forno está ou não em funcionamento. É possível activar e desactivar a ção de bloqueio premindo durante 3 segundos o símbolo.

Quando o cadeado é activado, o símbolo do cadeado aparecerá no ecrã.

## **DEMO - Modo demonstração**

(Função especial para exposições)

Quando o modo de demonstração é activado, o desligar e ligar ainda estão activos, mas os elementos de aquecimento não funcionam.

1. Em modo de espera, manter premida a tecla " " para entrar no modo de demonstração e exibir "OFF = off".
2. Deslide o cursor para a direita para abrir o modo de demonstração e exibir "ON = ligado"; deslide o cursor para a esquerda para fechar o modo de demonstração e exibir "OFF = desligado".

**NOTA:** Pode premir o botão de cancelamento para sair da configuração, ou esperar 3 segundos para sair automaticamente do estado de configuração do modo de demonstração e voltar ao estado de espera.

## TIPOS DE AQUECIMENTO - PHB 862

O seu forno tem vários modos de funcionamento que o tornam fácil de usar. Aqui encontrará uma mesa com o aquecimento adequado para o seu prato e as áreas de aplicação.

TIPOS DE AQUECIMENTO	TEMPERATURA	USO
	Convencional 30~250 °C	Para cozer e assar tradicionais a um nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
	Convecção 50~250 °C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O calor vem do anel de aquecimento que rodeia uniformemente o ventilador.
	ECO 140~240 °C	Para uma cozinha eficiente do ponto de vista energético
	Convencional + ventilador 50~250 °C	Para cozer e assar em um ou vários níveis. O ventilador distribui o calor uniformemente à volta da cavidade.
	Calor radiante 150~250 °C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar os alimentos. Colocar os alimentos na parte central debaixo do radiador da grelha.
	Grelhador duplo e ventilador 50~250 °C	Para grelhar alimentos planos e para dourar os alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente à volta da cavidade.
	Grelhador duplo 150~250 °C	Para grelhar alimentos planos e para dourar os alimentos.
	Pizzas 50~250 °C	Para pizzas e pratos que precisam de muito calor de baixo. O aquecedor inferior e o anel de aquecimento irão funcionar.
	Aquecedor interior 30~220 °C	Para acrescentar um acastanhamento extra à base de pizza, tarte e bolo. O aquecimento vem do aquecedor inferior.
	Descongelação —	Para descongelar alimentos congelados.
	Fermentação 30~45 °C	Para fazer massa levedada e sourdough para fermentação e para fazer culturas de iogurte.
	Sonda de carne 50~100 °C	Para ajudar a assar carnes tais como bifes e frango.

## CUIDADO!

Se se abrir a porta do forno durante uma operação em curso, a operação irá parar. Tenham especial cuidado, **VOCÊ RISCO DE RISCO!**

### NOTAS:

1. Para descongelar grandes porções de alimentos, é possível retirar as prateleiras laterais e colocar o recipiente no chão da cavidade.
2. Para aquecer pratos, é aconselhável remover as grelhas laterais, e os modos de aquecimento "*Torrar com ar quente*" e "*Aquecimento com ventilador*" com regulação de temperatura inferior a 50 °C são úteis. Se a louça cobrir mais de metade do chão da cavidade, deve ser utilizado "*Grelhar ao ar quente*".
3. A fim de assegurar que a distribuição de calor na cavidade seja a mais uniforme possível durante o "*Aquecimento com ventilador*", o ventilador funcionará em determinados momentos durante o processo de aquecimento para assegurar o melhor desempenho possível.

### Ventilador de arrefecimento

O ventilador de arrefecimento é ligado e desligado conforme necessário. O ar quente é soprado por cima da porta.

## CUIDADO!

Não cobrir as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Para que o forno arrefeça mais rapidamente, o ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar durante alguns minutos após a sua utilização.

# UTILIZAÇÃO DO FORNO - PHB 862

## Cozinhar com o forno

1. Após ligar electricamente a estufa, tocar no símbolo da função da estufa para seleccionar as funções, utilizar o selector ou o símbolo "+/-" para definir a temperatura de cozedura.
2. Tocar no símbolo  e o forno começará a funcionar, caso contrário, o forno voltará ao temporizador após 5 minutos.
3. Durante o processo de cozedura, pode tocar  para o cancelar.

NOTA: Após definir a temperatura, pode tocar no símbolo do relógio para definir o tempo de cozedura; pode ajustá-lo utilizando o selector ou o símbolo "+/-".

## Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento de uma função.

Quando seleccionar uma função, toque no símbolo de aquecimento rápido , e a marca de aquecimento rápido no visor acender-se-á.

**NOTA:** Se esta função não conseguir pré-aquecer rapidamente, soará um sinal sonoro.

## Sonda de temperatura

O seu forno está equipado com uma sonda para medir a temperatura dos alimentos . Quando se insere a sonda de carne em posição, o ícone acender-se-á. Ao mesmo tempo , a área de visualização mudará para mostrar a configuração da temperatura da sonda de carne, pode usar + e -, também o botão deslizante para alterar a configuração. Depois prima a função , defina a temperatura da mesma forma e ligue o forno premindo Antes de começar, certifique-se de que tudo está bem preparado). Neste modo, o ícone é utilizado para alterar a temperatura da sonda de carne. E pode alterar a configuração também durante o processo de cozedura.

### NOTAS:

1. Ao utilizar a sonda de carne, inserir a cabeça da sonda nos alimentos em vez de em qualquer outro lugar.
2. Utilizar apenas a sonda de carne neste forno.

## Bloqueio de funções e alimentação ligada

O seu forno está equipado com um fecho de segurança de modo a não poder ser ligado ou quaisquer configurações alteradas accidentalmente.

Uma prensa longa durante 3 segundos activa a fechadura. Uma outra prensa longa de 3 segundos desbloqueia novamente o forno.

Pode activar e desactivar a fechadura quando o forno está a funcionar ou não. Pressionando e segurando o por 3 segundos, pode activar e desactivar o símbolo

Quando a fechadura à prova de crianças é activada, aparece uma vontade na barra de estado.

## Mudança durante a cozedura

Durante o período de funcionamento do aparelho, é possível alterar o tipo de cozedura e a temperatura, utilizando a função de forno ou o controlo deslizante. Após a mudança, se não houver mais acção após 6 segundos,  o forno aquecerá de acordo com o que mudou. Se quiser alterar o tempo de cozedura durante o processo de cozedura, toque e mude-o utilizando o deslizador ou o símbolo [ +/- ]. Após a mudança, se não houver mais acção após 6 segundos, o forno funcionará naquilo para que o alterou.

Se quiser cancelar o processo de cozedura, toque  processo de cozedura, toque.

**NOTA:** A alteração do modo/temperatura/tempo de ensaio pode influenciar negativamente o resultado da cozedura, por isso aconselhamo-lo vivamente a não o fazer, a menos que tenha muita experiência em cozedura.

### CUIDADO!

Durante o funcionamento o forno torna-se muito quente, especialmente no interior da cavidade do forno. Uma vez desligado o forno, NUNCA toque nas superfícies interiores do forno ou nos elementos de aquecimento. Utilizar luvas de forno ao retirar acessórios ou utensílios da cavidade e permitir que o forno arrefeça. Manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.

## Temporizador

Pode utilizar a função temporizador tocando em . Quando chegar a altura, o forno emitirá um sinal sonoro para o lembrar. Ao primeiro toque de , definir o temporizador por horas, depois tocar novamente e definir o temporizador por minutos.  Novamente e definir o temporizador por minutos. Toque  novamente e o ajustamento está completo.

Pode definir o temporizador antes e durante o processo de cozedura.

## Vapor

1. Com o forno em modo de espera, pressionar o botão de vapor para adicionar vapor após definir o modo.
2. O vapor pode ser adicionado manualmente premindo o botão de vapor durante a cozedura.
3. Com o forno em modo de espera, pressionar o botão de vapor para definir o modo de vapor e adicionar vapor para cozinhar. O nível de vapor padrão é 1.

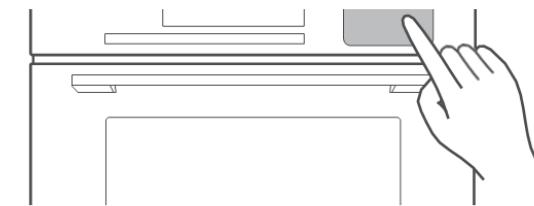
**NOTA:** O vapor tem três níveis, a quantidade de vapor aumenta com o aumento do nível. Prima o botão de vapor uma vez e terá o nível 1. Prima duas vezes e terá o nível 2, e prima três vezes e terá o nível 3. Qualquer que seja o nível escolhido, a luz à direita do visor mostrará o nível (**L01/L02/L03**).

Prima quatro vezes o botão de vapor para cancelar a adição de vapor e este apagar-se-á.

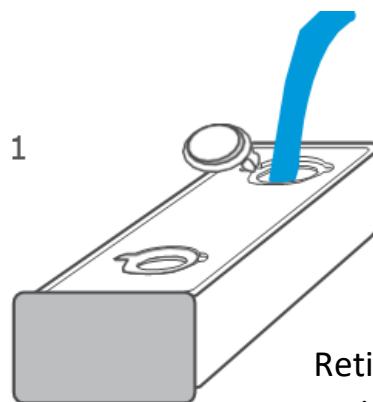
## Caixa de água

### ADICIONAR ÁGUA:

Pressione a caixa de água e puxe-a para fora.

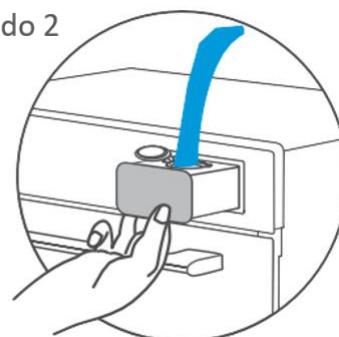


Método 1



Retirar a junta de vedação e adicionar água.

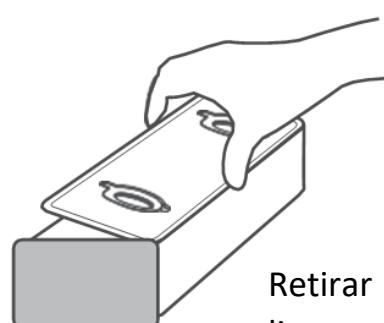
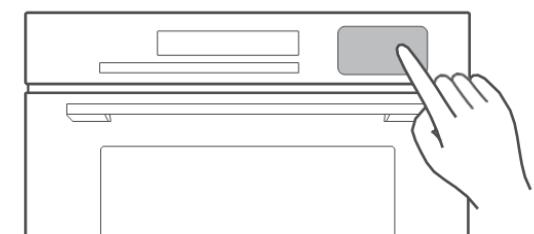
Método 2



Retirar a junta de vedação e adicionar água.

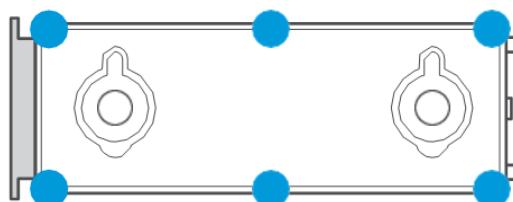
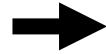
### LIMPAR A CAIXA DE ÁGUA:

Pressione a caixa de água e puxe-a



Retirar a tampa e limpar a caixa

Colocar a tampa e a junta de vedação e pressionar firmemente para baixo nos pontos mostrados na imagem para evitar o encravamento.



## Função de limpeza a vapor

Esta função utiliza vapor para amolecer as escamas dentro da cavidade, facilitando a sua limpeza.

1. Ligar o sistema, empurrar e puxar a caixa de água. Injectar 1000ml de água doce na caixa de água.
2. Empurrar o depósito de água para o lugar certo no forno.
3. Em modo de espera, premir várias vezes o botão "A" até o visor mostrar "A11", o que significa que o forno entra na função de limpeza a vapor. A área horária mostra a hora por defeito "05:00min".
4. Pressione "" para iniciar o programa.

**NOTAS:** O tempo de limpeza a vapor não pode ser ajustado. Prima o botão de pausa ou abra a porta para parar o processo de limpeza. Fechar a porta e premir o botão de arranque para reiniciar o processo de limpeza.

## Função de descalcificação automática

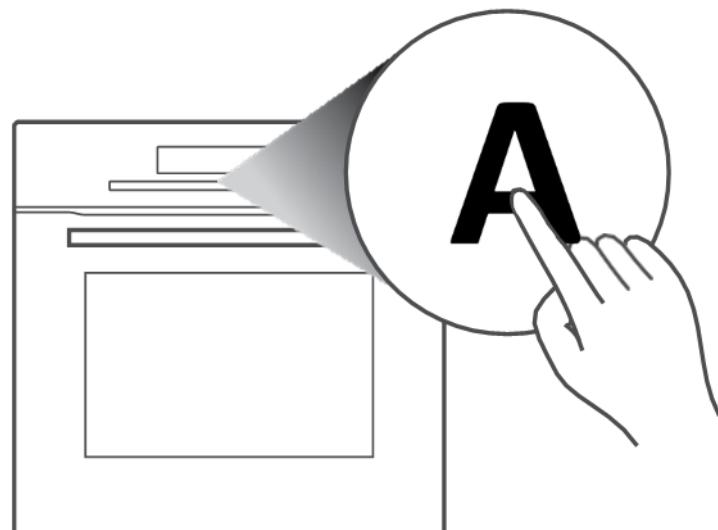
Para melhores resultados na limpeza e descalcificação do vaporizador, recomendamos a utilização de detergente com citrato de sódio. Seguir as instruções do fabricante indicadas na embalagem. Sugere-se a utilização da função de descalcificação após 20 horas de funcionamento da função de vapor.

1. Retirar o depósito de água e enchê-lo com 1000ml de água.
2. Colocar o depósito de água no lugar.
3. Em modo de espera, premir várias vezes  " " até o visor mostrar "A10".  
" várias vezes até o visor mostrar "A10", o que significa que o forno entra na função de descalcificação automática. "min" e a hora padrão "40:00" são iluminados, o ícone do tanque mostra o nível de água actual (água, sem água, cheia de água), os outros ícones desaparecem.
4. Pressione "" para iniciar o programa.
5. Quando o tempo restante é 10:00, o programa pára e relembrar a falta de água. Retirar o depósito de água e despejar a água. Limpar bem o depósito de água.
6. Mudar a água, repetir os passos 3 e 4.

**NOTA:** O processo de descalcificação não deve ser interrompido. Se o processo de descalcificação parar antes da conclusão, todo o programa deve ser reiniciado.  
a partir do passo 3.



Retirar a tampa da caixa da água e adicionar meio saco de ácido cítrico.



Premir o botão de selecção automática do programa e seleccionar o programa A10 cuja duração é de 40 minutos, depois o processo de desqualificação será iniciado.

## TIPOS DE AQUECIMENTO - PHP 864

TIPOS DE AQUECIMENTO	TEMPERATURA	USO
 Convencional	30~250 °C	Para cozer e assar tradicionais a um nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
 Convecção	50~250 °C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O calor vem do anel de aquecimento que rodeia uniformemente o ventilador.
 ECO	140~240 °C	Para uma cozinha eficiente do ponto de vista energético
 Convencional + ventilador	50~250 °C	Para cozer e assar em um ou vários níveis. O ventilador distribui o calor uniformemente à volta da cavidade.
 Calor radiante	150~250 °C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar os alimentos. Colocar os alimentos na parte central debaixo do radiador da grelha.
 Grelhador duplo e ventilador	50~250 °C	Para grelhar alimentos planos e para dourar os alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente à volta da cavidade.
 Grelhador duplo	150~250 °C	Para grelhar alimentos planos e para dourar os alimentos.
 Pizzas	50~250 °C	Para pizzas e pratos que precisam de muito calor de baixo. O aquecedor inferior e o anel de aquecimento irão funcionar.
 Aquecedor interior	30~220 °C	Para acrescentar um acastanhamento extra à base de pizza, tarte e bolo. O aquecimento vem do aquecedor inferior.
 Descongelação	-	Para descongelar alimentos congelados.
 Fermentação	30~45 °C	Para fazer massa levedada e sourdough para fermentação e para fazer culturas de iogurte.
 Sonda de carne	50~100 °C	Para ajudar a assar carnes tais como bifes e frango.
 Auto-limpeza pirolítica		Para queimar o

O seu forno tem vários modos de funcionamento que o tornam fácil de usar. Aqui encontrará uma mesa com o aquecimento adequado para o seu prato e as áreas de aplicação.

## CUIDADO!

Se abrir a porta do forno durante uma operação em curso, esta não parará e você **RISK BURNING!**

### NOTAS:

5. As funções de descongelação, de prova e "ECO" não podem ser pré-aquecidas rapidamente.
6. Para descongelar grandes porções de alimentos, é possível retirar as prateleiras laterais e colocar o recipiente no chão da cavidade.
7. Para aquecer os pratos, é aconselhável remover os suportes laterais, e os modos de aquecimento "Assar ao ar quente" e "Aquecimento com ventilador" com temperatura inferior a 50 °C são úteis. Se a louça cobrir mais de metade do chão da cavidade, deve ser utilizado "Grelhar ao ar quente".
8. A fim de assegurar que a distribuição de calor na cavidade seja a mais uniforme possível durante o "Aquecimento com ventilador", o ventilador funcionará em determinados momentos durante o processo de aquecimento para assegurar o melhor desempenho possível.

### Ventilador de arrefecimento

O ventilador de arrefecimento é ligado e desligado conforme necessário. O ar quente é soprado por cima da porta.

## CUIDADO!

Não cobrir as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Para que o forno arrefeça mais rapidamente, o ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar durante alguns minutos após a sua utilização.

# UTILIZAÇÃO DA FORNALHA 864

## Cozinhar com o forno

6. Depois de ligar o forno à rede, tocar no símbolo da função no forno.      tocar várias vezes no símbolo **F** para seleccionar a função mais adequada. Para ajustar a temperatura de cozedura, utilizar o deslizador ou o símbolo [ + / - ].

7. Tocar no símbolo **Start / Pause** (▷) e o forno começará a funcionar, caso contrário, após 10 minutos o forno voltará ao relógio.
8. Se desejar definir um tempo de cozedura para a função seleccionada, pode tocar no símbolo do relógio (🕒) A hora pode ser definida utilizando o deslizador ou o símbolo [ + / - ].
9. Se quiser **parar** completamente **o processo** durante o processo de cozedura, pode toque (ⓧ) para o cancelar.
10. Se quiser interromper a cozedura, toque no símbolo Start / Pause (▷)

## Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento de uma função.

Quando seleccionar uma função, toque no símbolo de aquecimento rápido (🌡️↑), e a marca de aquecimento rápido no visor acender-se-á.

**NOTA:** Se esta função não conseguir pré-aquecer rapidamente, soará um sinal sonoro.

## Mudança durante a cozedura

Durante o período de funcionamento do aparelho, é possível alterar o tipo de cozedura e a temperatura, utilizando a função de forno ou o controlo deslizante. Após a mudança, se não houver mais acção após 6 segundos, o forno aquecerá de acordo com o que mudou.

Se quiser alterar o tempo de cozedura durante o processo de cozedura, (🕒) que e mude-o utilizando o deslizador ou o símbolo [ +/- ]. Após a mudança, se não houver mais acção após 6 segundos, o forno funcionará naquilo para que o alterou.

Se quiser cancelar o processo de cozedura (ⓧ) processo de cozedura, toque.

**NOTA:** A alteração do modo/temperatura/tempo de ensaio pode influenciar negativamente o resultado da cozedura, por isso aconselhamo-lo vivamente a não o fazer, a menos que tenha muita experiência em cozedura.

## CUIDADO!

Durante o funcionamento o forno torna-se muito quente, especialmente no interior da cavidade do forno. Uma vez desligado o forno, NUNCA toque nas superfícies interiores do forno ou nos elementos de aquecimento. Utilizar luvas de forno ao retirar acessórios ou utensílios da cavidade e permitir que o forno arrefeça. Manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.

## Temporizador

Pode utilizar a função de temporizador tocando  . Quando chegar a altura, o forno emitirá um sinal sonoro para o lembrar. Ao primeiro toque de  , definir o temporizador por horas, depois tocar novamente e definir o  temporizador por minutos. Toque em  novamente e o ajustamento está completo. Pode definir o temporizador antes e durante o processo de cozedura.

## Bloqueio de funções e alimentação ligada

O seu forno está equipado com um fecho de segurança de modo a não poder ser ligado ou quaisquer configurações alteradas accidentalmente.

Uma prensa longa durante 3 segundos activa a fechadura. Uma outra prensa longa de 3 segundos desbloqueia novamente o forno.

Pode activar e desactivar a função de bloqueio quando o forno está ou não em funcionamento. É possível activar e desactivar a função de bloqueio premindo durante 3 segundos o símbolo. 

Quando a fechadura é activada, aparece uma vontade na barra de estado. 

## DEMO - Modo de demonstração

(Função especial para exposições)

Quando o modo de demonstração é activado, o desligar e ligar ainda estão activos mas os elementos de aquecimento não funcionam.

3. Em modo de espera, manter premida a tecla " - 4. Deslide o cursor para a direita para abrir o modo de demonstração e exibir "ON = ligado"; deslide o cursor para a esquerda para fechar o modo de demonstração e exibir "OFF = desligado".

**NOTA:** Pode premir o botão Cancelar para sair da definição, ou esperar 3 segundos para sair automaticamente do estado de definição do modo de demonstração e regressar ao estado de espera.

## **ACESSÓRIOS**

### **Acessórios incluídos**

O seu forno está equipado com os seguintes acessórios:



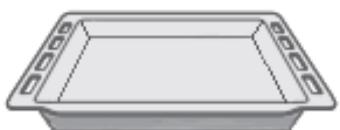
Grelha

Para assar pratos, frigideiras e pratos à prova de forno. Para assados e alimentos grelhados.



Tabuleiro para o forno

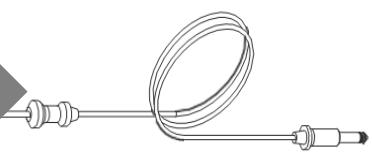
Para tabuleiros de cozer e pequenos produtos cozidos.



Tabuleiro de cozedura profunda

Especialmente recomendado para verter líquidos ou cozinhar alimentos no seu sumo.

**NOTA :** Utilizar apenas acessórios originais. São especialmente adaptados ao seu forno. Os acessórios podem ficar deformados quando sobreaquecidos. Isto não afecta a sua função. Depois de arrefecerem de novo, voltam à sua forma original.



Sonda de carne.

Inserir a sonda no centro da carne ou das aves de capoeira. Longe de gordura ou osso.

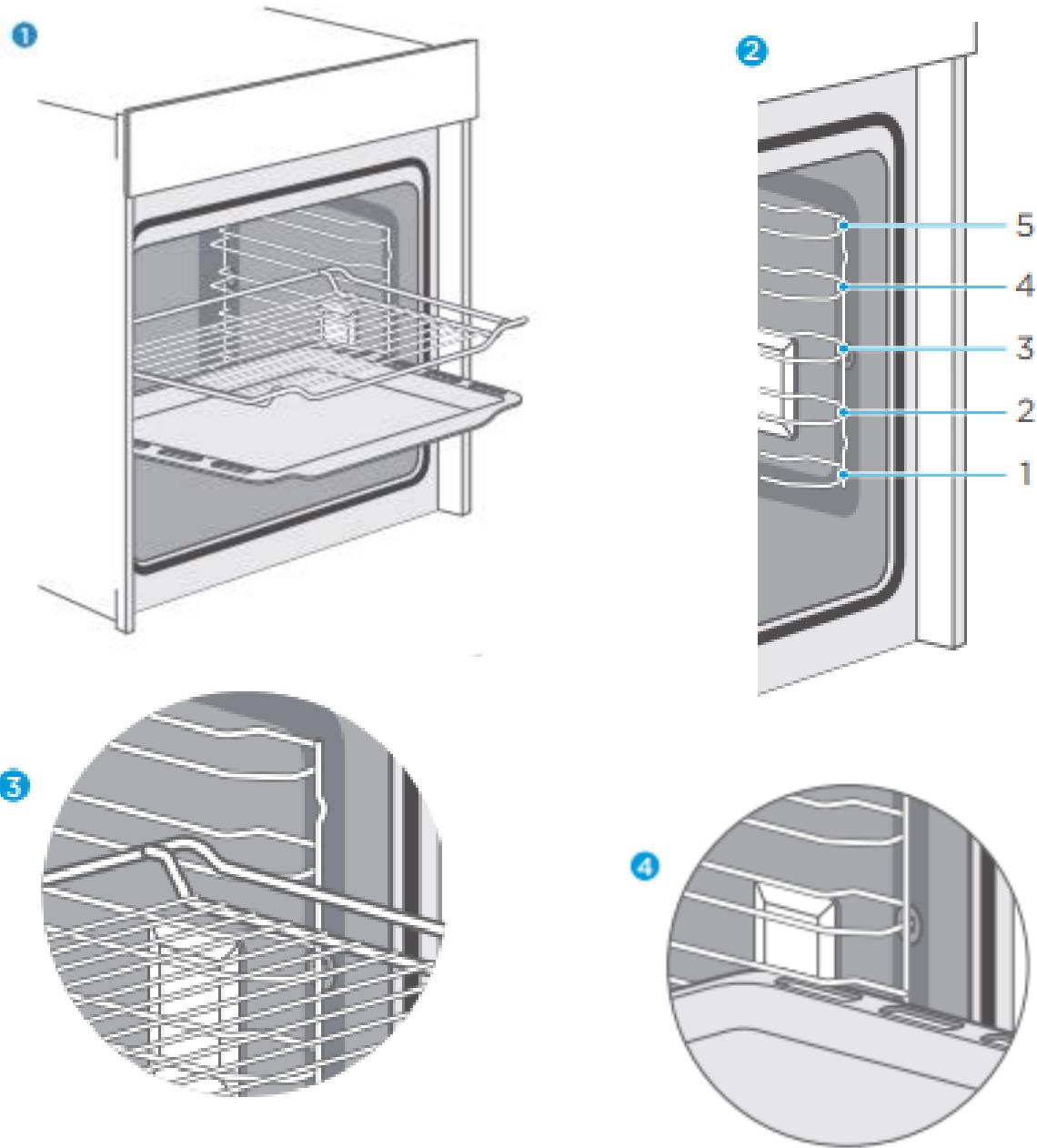
### **Introdução de acessórios**

A cavidade tem cinco posições de prateleira. As posições de prateleira são contadas de baixo para cima.

Os acessórios inseridos directamente nas prateleiras podem ser puxados para fora cerca de meio caminho sem o risco de tombar.

Os acessórios inseridos nas prateleiras com as calhas telescópicas podem ser retirados completamente sem o risco de tombar, desde que o peso do recipiente de cozedura esteja correctamente centrado.

**NOTAS :** Certifique-se de que insere sempre os acessórios na cavidade em a direcção correcta. Inserir sempre os acessórios completamente na cavidade, portanto para que não entrem em contacto com a porta do forno.



## Protecção contra o capota

Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente a meio caminho até se trancarem no lugar. A função de bloqueio impede a inclinação dos acessórios devido à gravidade dos alimentos e dos próprios acessórios enquanto estão a ser retirados. Os acessórios devem ser inseridos correctamente na cavidade de modo a estarem protegidos contra capotamento. Ao inserir o suporte, certifique-se de que o suporte está virado para a direita, como mostra a figura. ③

Ao inserir a bandeja de suporte, certifique-se de que a bandeja de suporte está virada para a direita, como mostra a figura. ④

## **EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

- Remover todos os acessórios que não são necessários durante o processo de cozedura e cozedura.
- Não abrir a porta durante o processo de cozedura e cozedura, se abrir a porta durante o processo de cozedura e cozedura, mude o modo para "Light". (Sem alterar o ajuste da temperatura).
- Reduzir a temperatura nos modos sem ventoinha para 50 °C 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e cozedura. Isto permitir-lhe-á utilizar o calor da cavidade para completar o processo.
- Usar "Calor do ventilador", sempre que possível. Pode reduzir a temperatura entre 20 °C e 30 °C.
- Pode cozinar e assar usando "Fan Heat" em mais do que um nível ao mesmo tempo.
- Se não for possível cozinar e assar pratos diferentes ao mesmo tempo, pode aquecer um após o outro utilizando a função de pré-aquecimento do forno.
- Não pré-aqueça o forno quando este estiver vazio se não for necessário, se necessário, coloque os alimentos no forno imediatamente após atingir a temperatura seleccionada, sabe que a temperatura foi atingida porque a luz se apaga automaticamente quando o forno é ligado pela primeira vez.
- Não utilizar papel reflector como folha de alumínio para cobrir o chão da cavidade.
- Utilizar o temporizador e/ou uma sonda de temperatura sempre que possível.
- Utilizar panelas e assadeiras com acabamento em mate escuro e peso leve. Evitar utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, tais como aço inoxidável ou alumínio.

## **DICAS DE SAÚDE**

### **Como evitar a acrilamida:**

A acrilamida é produzida principalmente através do aquecimento de alimentos ricos em amido (por exemplo batatas, batatas fritas, pão) a temperaturas muito elevadas durante muito tempo.

### **Aconselhamento:**

1. Utilizar tempos de cozedura curtos.
2. Cozinhar os alimentos até que a superfície seja amarelo-ouro, não dourar até que seja castanho escuro.
3. As porções maiores têm menos acrilamida.
4. Utilizar o modo "fan heat", se possível.

5. Batatas fritas: utilizar mais de 450 g por frigideira, colocá-las uniformemente e virá-las de vez em quando. Utilizar a informação do produto, se disponível, para o melhor resultado de cozedura.

## **MANUTENÇÃO DO SEU FORNO**

Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho manterá a sua aparência e continuará a ter o seu melhor desempenho durante muito tempo. Aqui está como cuidar e limpar devidamente o seu forno.

Para garantir que as várias superfícies não sejam danificadas pela utilização de um agente de limpeza inadequado, por favor, observe as instruções na tabela.

### **CUIDADO! - RISCO DE DANOS DA SUPERFÍCIE.**

#### **Aconselhamento:**

1. Limpar o compartimento de cozedura após cada utilização. Isto evitara a acumulação de sujidade.
2. Remover sempre imediatamente os resíduos de cal, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo).
3. Eliminar imediatamente os restos de alimentos açucarados, se possível, enquanto ainda estão quentes.
4. Utilizar utensílios de grelhar adequados, por exemplo, uma frigideira para grelhar.
5. *Lavar bem as esponjas novas antes da sua utilização.*

#### **Não utilizar:**

1. Agentes de limpeza fortes ou abrasivos.
2. Produtos de limpeza com elevado teor alcoólico.
3. Almofadas ou esponjas de decapagem dura.
4. Limpadores de alta pressão ou limpadores a vapor.
5. Limpadores especiais para a limpeza do forno enquanto este está quente.

## Como limpar o seu forno de accordó com a sua superfície

Área de aplicação ao ar livre	Limpeza
Frente em aço inoxidável	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá e depois secar com um pano macio.            Remover imediatamente as manchas de cal, gordura, amido e albúmen (por exemplo, clara de ovo).            A corrosão pode formar-se por baixo destas manchas.            Agentes de limpeza especiais para aço inoxidável estão disponíveis no nosso serviço pós-venda ou em revendedores especializados. Aplicar uma camada muito fina do agente de limpeza com um pano macio.</p>
Plástico	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá e depois secar com um pano macio. Não utilizar produtos de limpeza para vidros ou raspadores de vidros.</p>
Superfícies pintadas	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá e depois secar com um pano macio.</p>
Painel de controlo	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá e depois secar com um pano macio. Não utilizar produtos de limpeza para vidros ou raspadores de vidros.</p>
Painéis das portas	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá e depois secar com um pano macio.            Não utilizar raspadores de vidro ou esfregões de aço inoxidável.</p>

### Notas :

1. Ligeiras diferenças de cor na frente do forno são devidas à utilização de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.
2. As sombras nos painéis das portas, que parecem riscas, devem-se a reflexos produzidos pela iluminação interior.
3. O esmalte é queimado a temperaturas muito elevadas. Isto pode causar uma ligeira variação de cor. Isto é normal e não afecta a função. As bordas das panelas finas não podem ser completamente vidradas. Como resultado, estas arestas podem ser ásperas. A protecção contra a corrosão não é afectada.
4. Manter sempre o forno limpo e remover imediatamente a sujidade para que os depósitos de sujidade teimosa não se acumulem.

Punho da porta	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá e depois secar com um pano macio.            Se o descalcificador entrar em contacto com a maçaneta da porta, limpe-a imediatamente. Caso contrário, as manchas não podem ser removidas.</p>
Superfícies esmaltadas e superfícies auto laváveis	Observar as instruções para as superfícies do compartimento de cozedura dadas na tabela abaixo.
Cobertura de vidro para iluminação interior	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá e depois secar com um pano macio.            Se o compartimento de cozedura estiver muito sujo, utilizar um produto de limpeza do forno.</p>
Selo da porta Não remover	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá. Não esfregar.</p>
Cobertura da porta em aço inoxidável	<p>Produto de limpeza para aço inoxidável:            Observar as instruções do fabricante. Não utilizar produtos de tratamento de aço inoxidável. Retirar a tampa da porta para limpeza.</p>
Acessórios	<p>Água com sabão quente:            Mergulhar e limpar com uma toalha de chá ou escova.            Se houver grandes depósitos de sujidade, utilizar um esfregão de aço inoxidável.</p>
Carris	<p>Água com sabão quente:            Mergulhar e limpar com uma toalha de chá ou escova.</p>
Sistema de extracção	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá ou escova.            Não remover o lubrificante enquanto as calhas de extracção são removidas. É melhor limpá-los enquanto estão inseridos.            Não limpar na máquina de lavar louça.</p>
Termómetro de carne	<p>Água com sabão quente:            Limpar com uma toalha de chá ou escova. Não limpar na máquina de lavar louça.</p>

## **FUNÇÃO DE AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA**

O seu forno está equipado com o modo "auto-limpeza pirolítica". Pode utilizar este modo para limpar o compartimento do forno sem esforço.

O compartimento de cozedura é aquecido a uma temperatura muito elevada. Os resíduos alimentares irão arder. Para sua segurança existe apenas uma configuração de limpeza, a temperatura e o tempo de funcionamento são predefinidos como padrão.

**NOTAS:** Para sua segurança, a porta para o compartimento de cozedura é automaticamente trancada. Não pode ser aberto até a temperatura ser reduzida. A iluminação interior permanece desligada durante a limpeza.

### **⚠️ ADVERTÊNCIA! ⚠️**

#### **Risco de queimaduras!**

1. O compartimento de cozedura atinge uma temperatura extremamente elevada durante o modo pirolítico. Nunca abrir a porta do forno. Deixar arrefecer o forno. Manter as crianças, deficientes e idosos que não possam cuidar de si próprios longe do aparelho.
2. O forno vai ficar muito quente no exterior durante a função de limpeza. Não tocar na porta do forno. Deixar arrefecer o forno. Manter crianças, deficientes e idosos sem capacidades de autocuidado afastados do aparelho.

#### **Risco de danos para a saúde!**

O modo pirolítico aquece o compartimento de cozedura a uma temperatura muito elevada para que os resíduos alimentares sejam queimados. Este processo liberta vapores que podem irritar as membranas mucosas. Enquanto a função de limpeza está a decorrer, manter a cozinha bem ventilada. Não permanecer na cozinha por longos períodos de tempo. Manter crianças e animais de estimação afastados e seguir sempre as instruções do manual ou de um profissional.

#### **Risco de incêndio!**

- Uma grande quantidade de resíduos alimentares, gordura e sumos de carne pode incendiar-se quando o modo pirolítico está em funcionamento. Antes de iniciar a função de limpeza, remover sempre os resíduos em excesso e os resíduos alimentares do compartimento de cozedura.

#### ***Não utilizar o modo pirolítico para a limpeza de acessórios.***

- O forno vai ficar muito quente no exterior durante o modo pirolítico. Não pendurar objectos que possam queimar, por exemplo, toalhas de chá, no puxador da porta. Não colocar nada contra a parte da frente do forno. Manter as crianças afastadas do forno.

- Se a vedação da porta for danificada, será gerada uma grande quantidade de calor à volta da porta. Não esfregar nem remover o selo. Nunca utilizar o forno se o selo estiver danificado ou ausente.

### **Risco de danos graves para a saúde!**

O forno torna-se muito quente quando em modo pirolítico. Nunca limpar tabuleiros e panelas em modo pirolítico, o revestimento dos tabuleiros e panelas será removido e os gases nocivos serão libertados. Em geral, o modo pirolítico não deve ser utilizado para limpar acessórios.

## **Antes de iniciar o modo pirolítico**

### **Cuidado!**

1. Antes de activar o modo pirolítico, remover acessórios e utensílios de cozinha, incluindo calhas removíveis, do compartimento de cozedura. Isto não só alcançará bons resultados de limpeza, como também garantirá que os acessórios tenham uma longa vida útil.
2. Antes de iniciar a função de limpeza, remover manualmente os resíduos alimentares.
3. Limpar o interior das bordas da porta do forno e a área em redor da junta de cozedura. Não esfregar ou remover a junta.
4. Ao executar estas operações, certifique-se de que o forno está desligado.

## **Definição do modo de auto-limpeza pirolítica**

1. Ligar o forno premindo o botão ①.
2. Seleccione o modo de funcionamento "Pyrolytic" premindo .  Programa de pirólise 
3. Verificar se todos os acessórios e alimentos foram removidos/removidos e se a porta está bem fechada.
4. Prima o botão "Start / Stop"  para iniciar a operação de limpeza.
5. Ventilar a cozinha quando a função de limpeza estiver a decorrer.
6. O compartimento de cozedura fecha a porta pouco tempo após o início da operação. O compartimento de cozedura não pode ser aberto até a temperatura ser reduzida a uma secção relativamente segura.

## Sinal de fim de modo de pirólise

Um sinal acústico soa continuamente e o forno pára de aquecer. Isto significa que o modo pirolítico terminou. Pode premir o botão  para desligar os sons, ou os sons serão desligados automaticamente mais tarde.

A porta do forno não pode ser aberta

Uma vez activado o modo de pirólise, o forno fechará automaticamente e a porta do forno não poderá ser aberta.

## Ajuste dos parâmetros de limpeza

Uma vez iniciada a limpeza, não se pode alterar nenhuma configuração excepto pausar e parar.

## Após o modo de pirólise ter terminado

Quando o compartimento de cozedura tiver arrefecido, utilizar um pano húmido para limpar quaisquer cinzas deixadas no compartimento de cozedura e à volta da porta do aparelho.

**NOTAS:** Durante o modo pirolítico, a moldura no interior do aparelho pode descolorir. Isto é normal e não afecta o desempenho. A descoloração pode ser removida com a ajuda de um produto de limpeza em aço inoxidável.

A sujidade persistente pode levar a depósitos brancos em superfícies esmaltadas. Estes são resíduos alimentares e não são prejudiciais. Não afecta o desempenho. Se necessário, pode remover novamente estes resíduos com sumo de limão ou outros tipos de produtos de limpeza.

## **POR TA GERAL**

**ATENÇÃO!** DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO. DEVE SER LEVADO A CABO POR UM ESPECIALISTA EM SAT PANDO. SE ALGUM DANO FOR CAUSADO DURANTE ESTE PROCESSO POR UM UTILIZADOR OU PESSOAL NÃO AUTORIZADO, NÃO SERÁ COBERTO PELA GARANTIA, MESMO QUE AINDA SEJA VÁLIDO!

Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho manterá a sua aparência e continuará a ter o seu melhor desempenho durante muito tempo. Aqui está como desmontar e limpar a porta do forno.

Para limpar e remover os painéis da porta, pode desmontar a porta do forno. Cada uma das dobradiças da porta do forno tem uma alavanca de fecho.

Quando as alavancas da fechadura da dobradiça estão abertas, a porta do forno pode ser desmontada, por meio de um movimento angular. [Como pode ser visto no vídeo de desmontagem da porta].

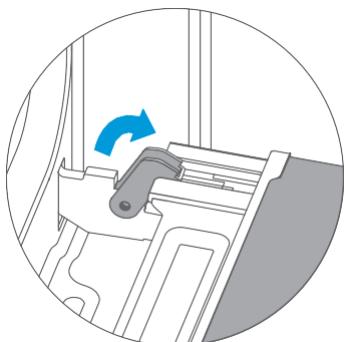
### **ADVERTÊNCIA!**

Quando a fechadura da dobradiça está aberta, a **POR TA DEVE APENAS SER REMOVIDA**, pois tentar pressionar a porta fechada ou realizar qualquer outra operação pode afectar seriamente o bom funcionamento das dobradiças.

Quando as alavancas da fechadura da dobradiça estão fechadas, a porta do forno está trancada no seu lugar e pronta a ser utilizada.

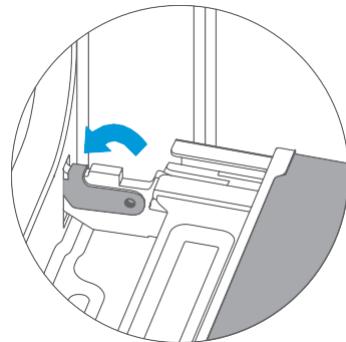
Alavanca de bloqueio **ABERTO**

Porta pronta para desmantelamento.



Alavanca de fecho **FECHADO**

Porta pronta para uso normal.

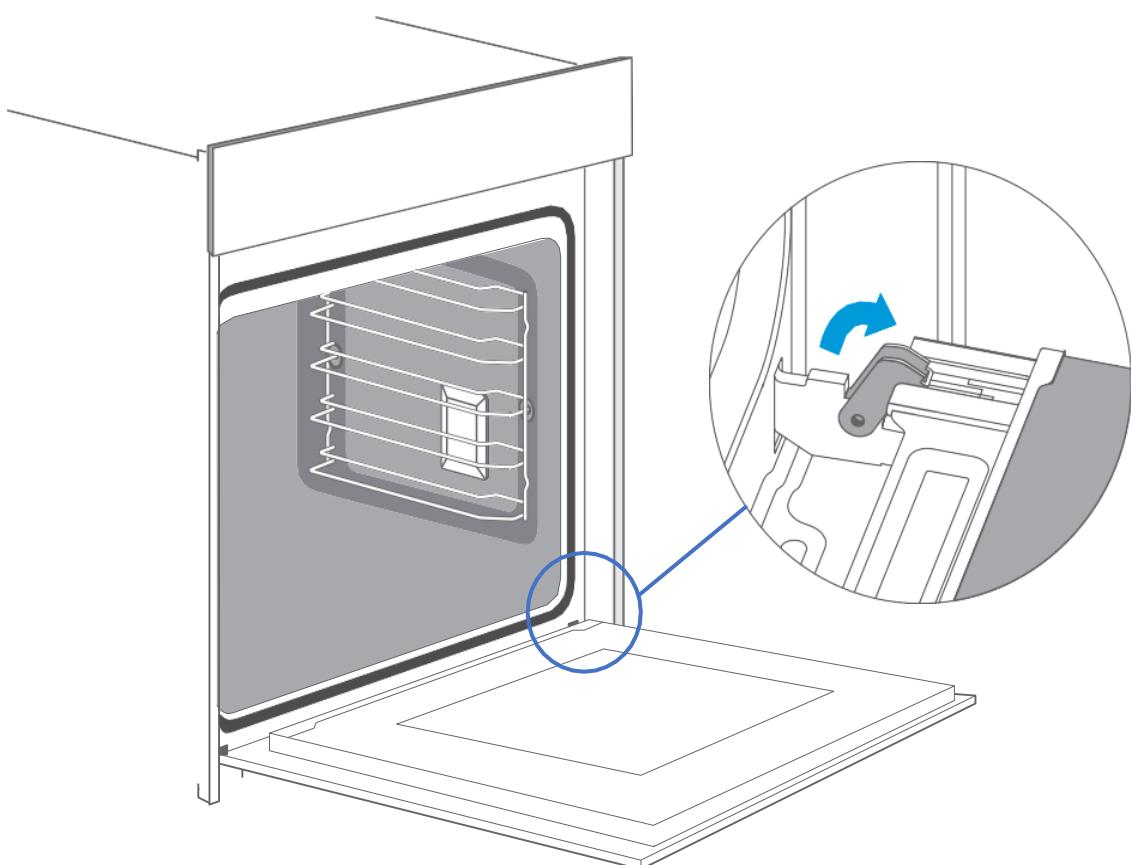


## RISCO DE LESÕES!

Se as dobradiças não estiverem fechadas, podem partir-se com grande força. Certificar-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre totalmente fechadas.

## Desmontar a porta do forno

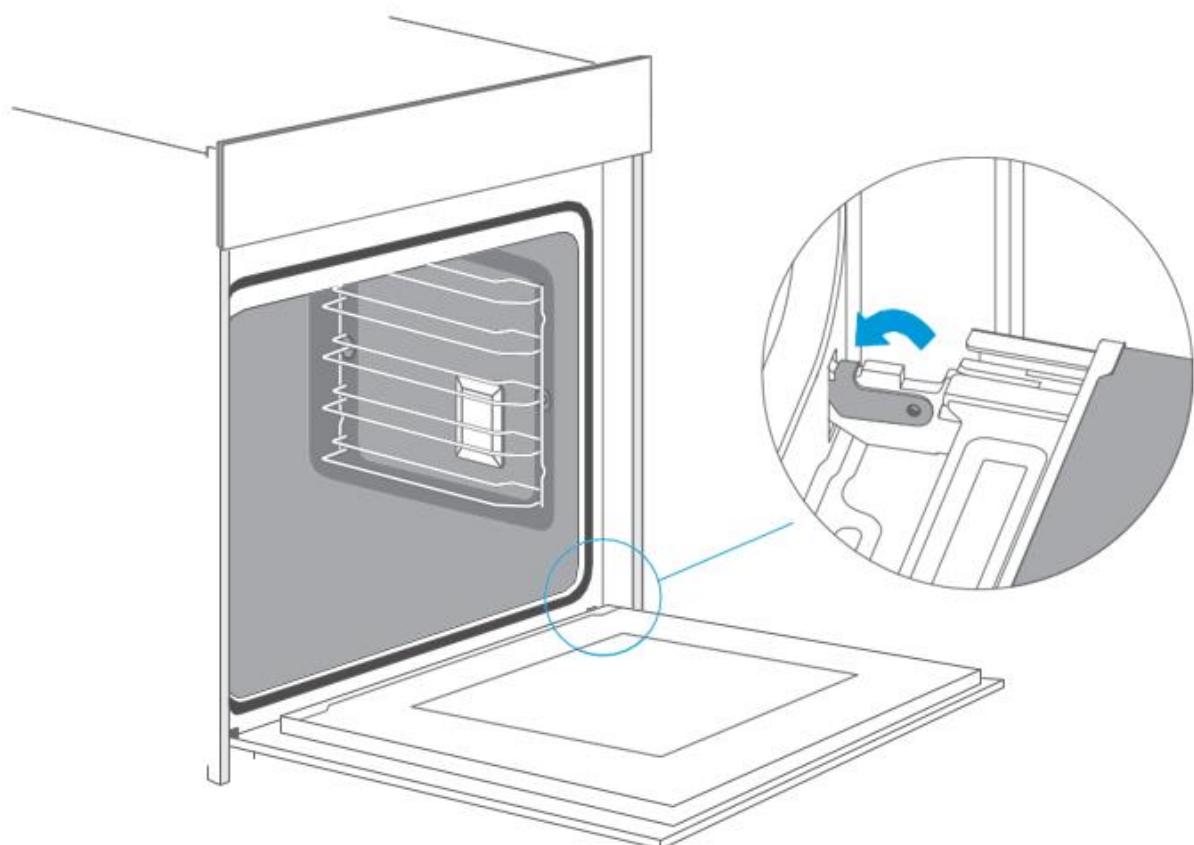
1. Abrir completamente a porta do forno.
2. Abrir as duas alavancas de bloqueio à esquerda e à direita.
3. Segurar a porta com ambas as mãos no lado esquerdo e direito e puxá-la para cima com um movimento angular.



## Montagem da porta do forno

*Remontar a porta do forno na ordem inversa de desmontagem.*

1. Ao instalar a porta do forno, assegurar-se de que ambas as dobradiças estão posicionadas de forma quadrada nos orifícios de instalação no painel frontal da cavidade.
2. Certifique-se de que as dobradiças estão inseridas na posição correcta. Deverá ser capaz de os inserir facilmente e sem resistência. Se sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão correctamente inseridas nos orifícios.
3. Abrir completamente a porta do forno. Ao abrir a porta do forno, pode verificar novamente se as dobradiças estão na posição correcta. Se forem posicionados incorrectamente, não será possível abrir completamente a porta do forno. Voltar a bloquear as duas alavancas de bloqueio.
4. Fechar a porta do forno. Ao mesmo tempo, recomendamos fortemente que verifique mais uma vez se a porta está na posição correcta e se as ranhuras de ventilação não estão mal vedadas.

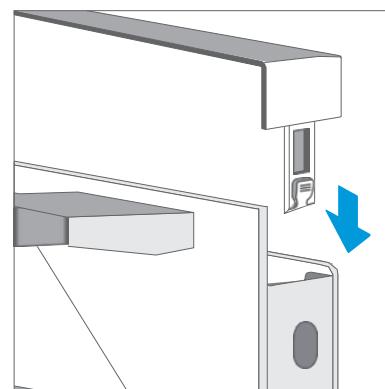
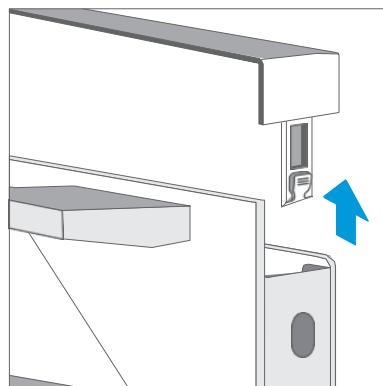
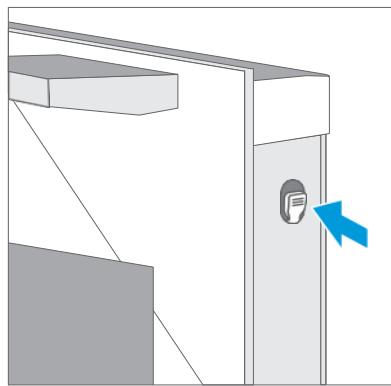


## Retirar a tampa da porta

A incrustação de plástico na tampa da porta pode descolorir. Para uma limpeza completa, pode retirar a tampa.

### Retirar a porta do forno, como se mostra acima.

1. Pressionar o lado direito e o esquerdo da tampa juntos.
2. Retirar a tampa.
3. Após remover a tampa da porta, o resto da porta do forno pode ser facilmente removido para que se possa continuar a limpeza. Uma vez terminada a limpeza da porta do forno, substituir a tampa da porta do forno e pressioná-la de novo para o seu lugar até que encaixe de forma audível.
4. Posicionar a porta do forno e fechá-la.



### CUIDADO!

- A remoção da tampa da porta liberta as placas de vidro interiores da porta do forno, que podem facilmente mover-se e causar danos ou ferimentos, bem como cair e partir-se.
- Ao remover a tampa da porta e o vidro interior, o peso total da porta do forno é reduzido. As dobradiças podem mover-se mais facilmente quando se fecha a porta, para que possa apanhar as mãos. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

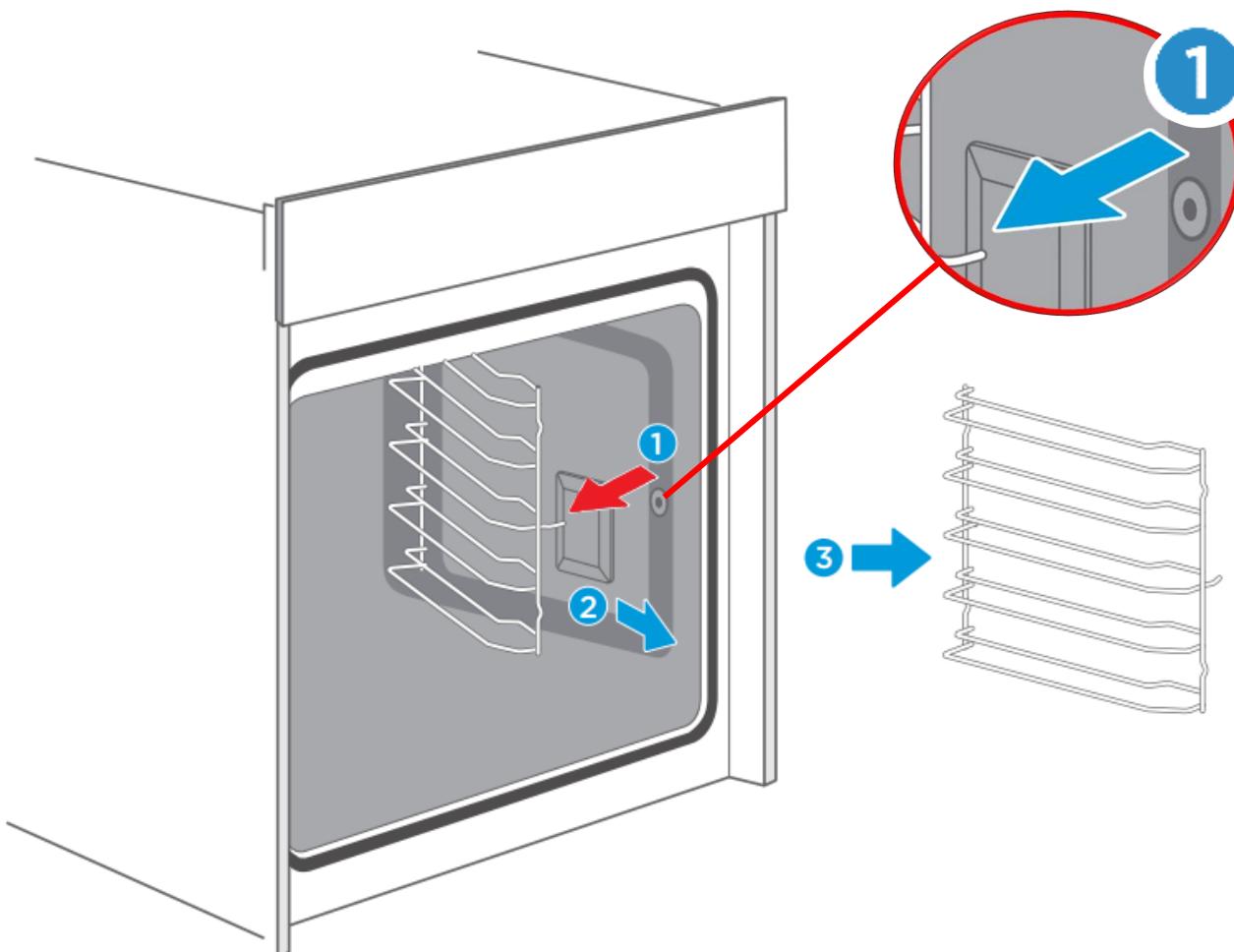
Devido aos 2 pontos acima, recomendamos vivamente que não retire a tampa da porta, a menos que tenha retirado a porta do forno. *Os danos causados por manuseamento incorrecto não são cobertos pela garantia.*

## Carris

Quando quiser dar aos corredores e cavidades uma boa limpeza, pode retirar as prateleiras e limpá-las. Desta forma, o seu forno manterá a sua aparência e permanecerá plenamente funcional por muito tempo.

A fim de desmontar e montar correctamente as guias sem danificar o produto, deverá fazê-lo da seguinte forma:

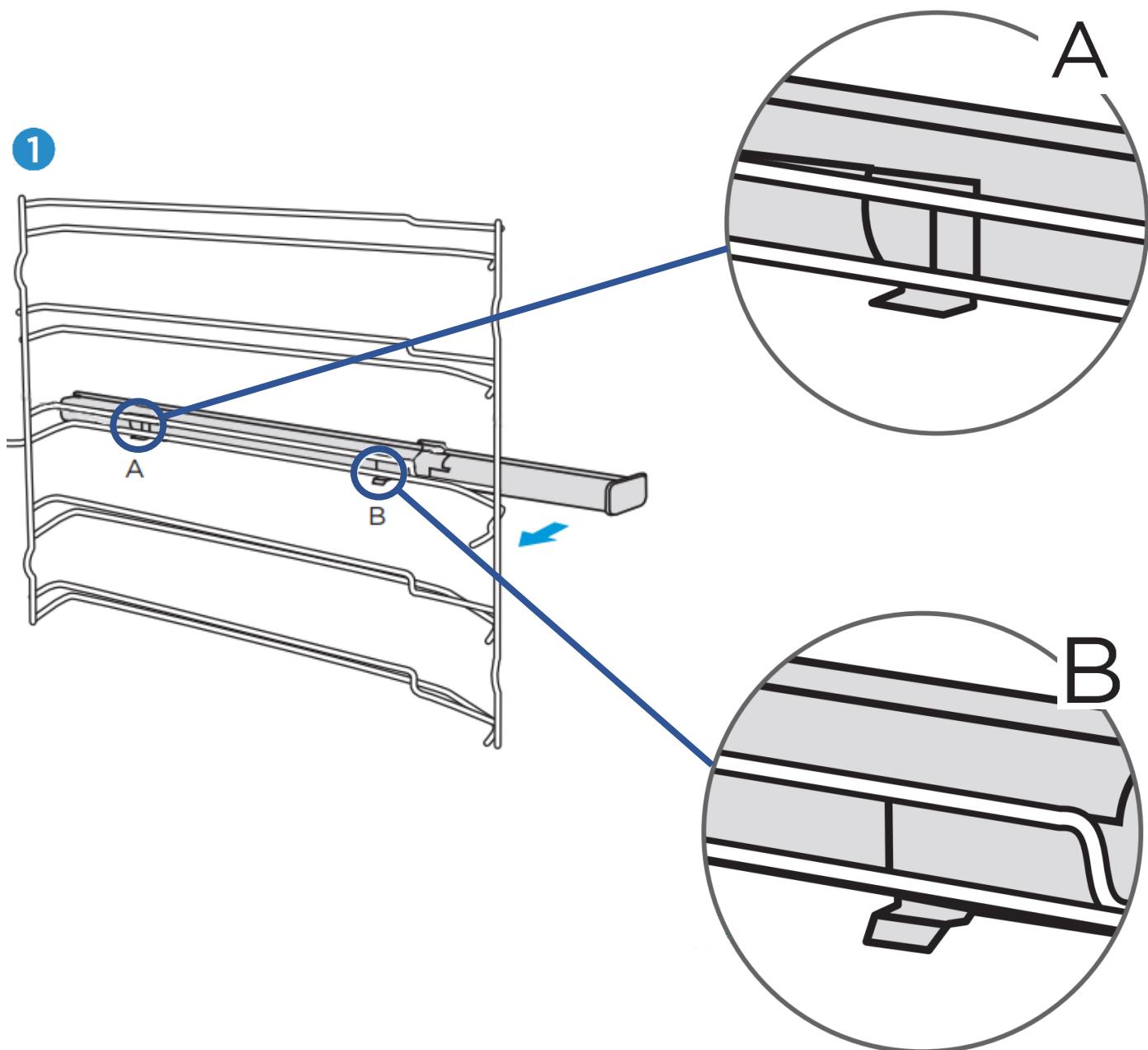
1. Puxe a parte frontal das calhas horizontalmente em direcção ao interior do forno (*segundo a direcção da seta*)  ① ) até que o elemento saia; os carris podem então ser puxados para fora, como se mostra na imagem. ② ③
2. **Para substituir** os carris, os carris salientes da parte de trás dos carris devem ser colocados correctamente nas cavidades no interior do forno.
  - a. Primeiro inserir as hastes da parte de trás nos furos correspondentes e depois inserir a parte da frente no furo. ①

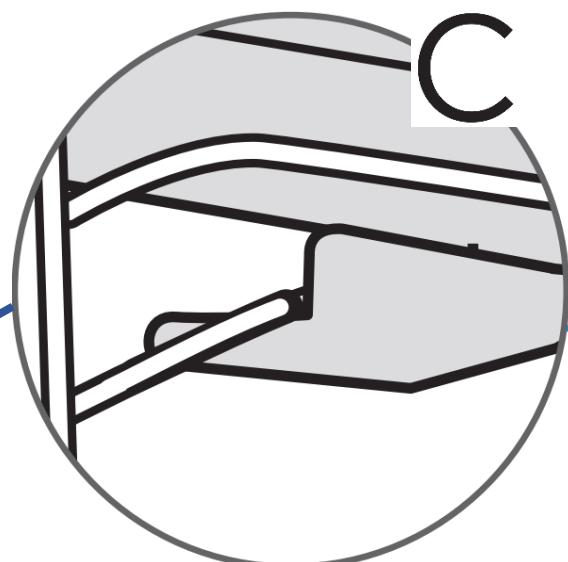
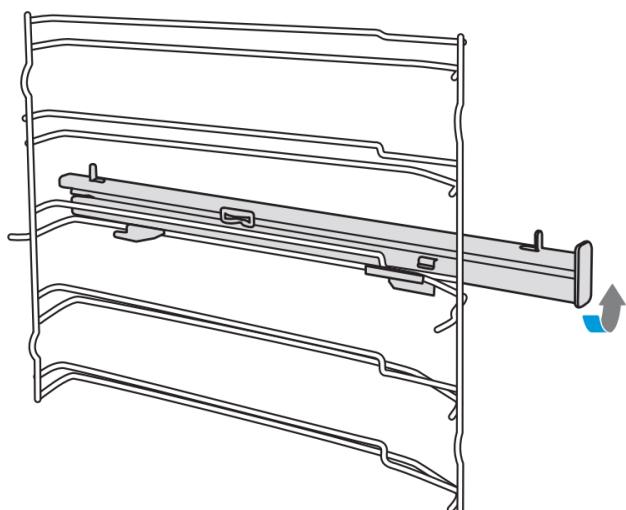
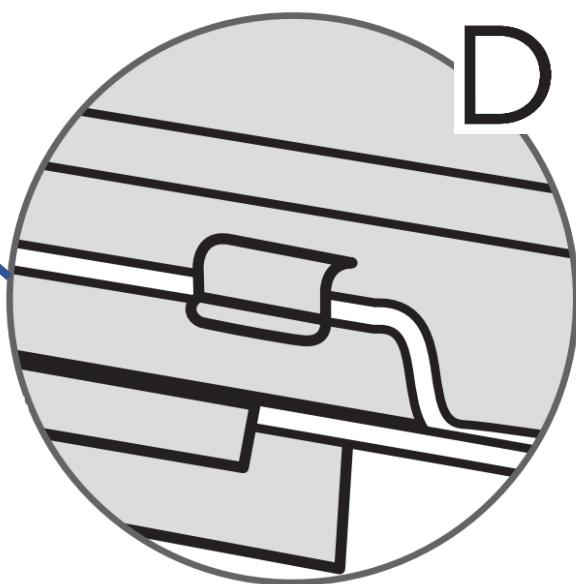
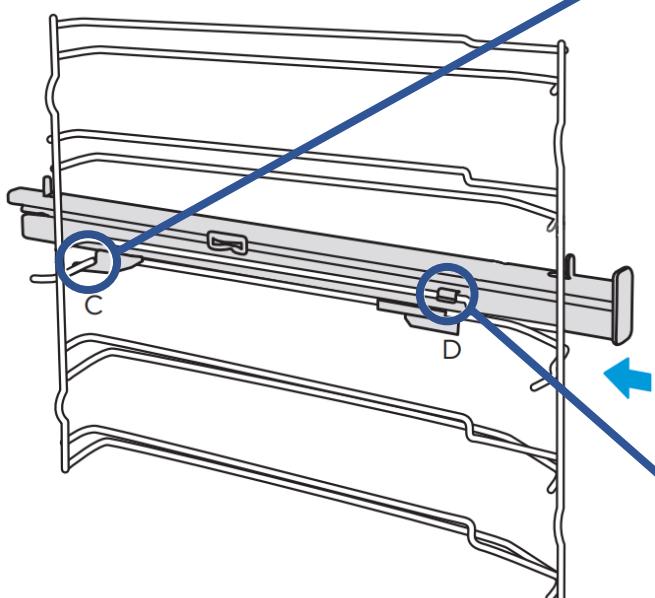


## Fixação das lâminas telescópicas

(Veja-se o lado esquerdo, por exemplo, o mesmo para o lado direito).

1. Posicionar os pontos A e B das corredeiras telescópicas na horizontal sobre o carril exterior.
2. Rodar as lâminas telescópicas 90 graus no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o lado direito.
3. Empurrar os escorregadores telescópicos para a frente, fazer o ponto C engatar a calha inferior e o ponto D engatar a calha superior.

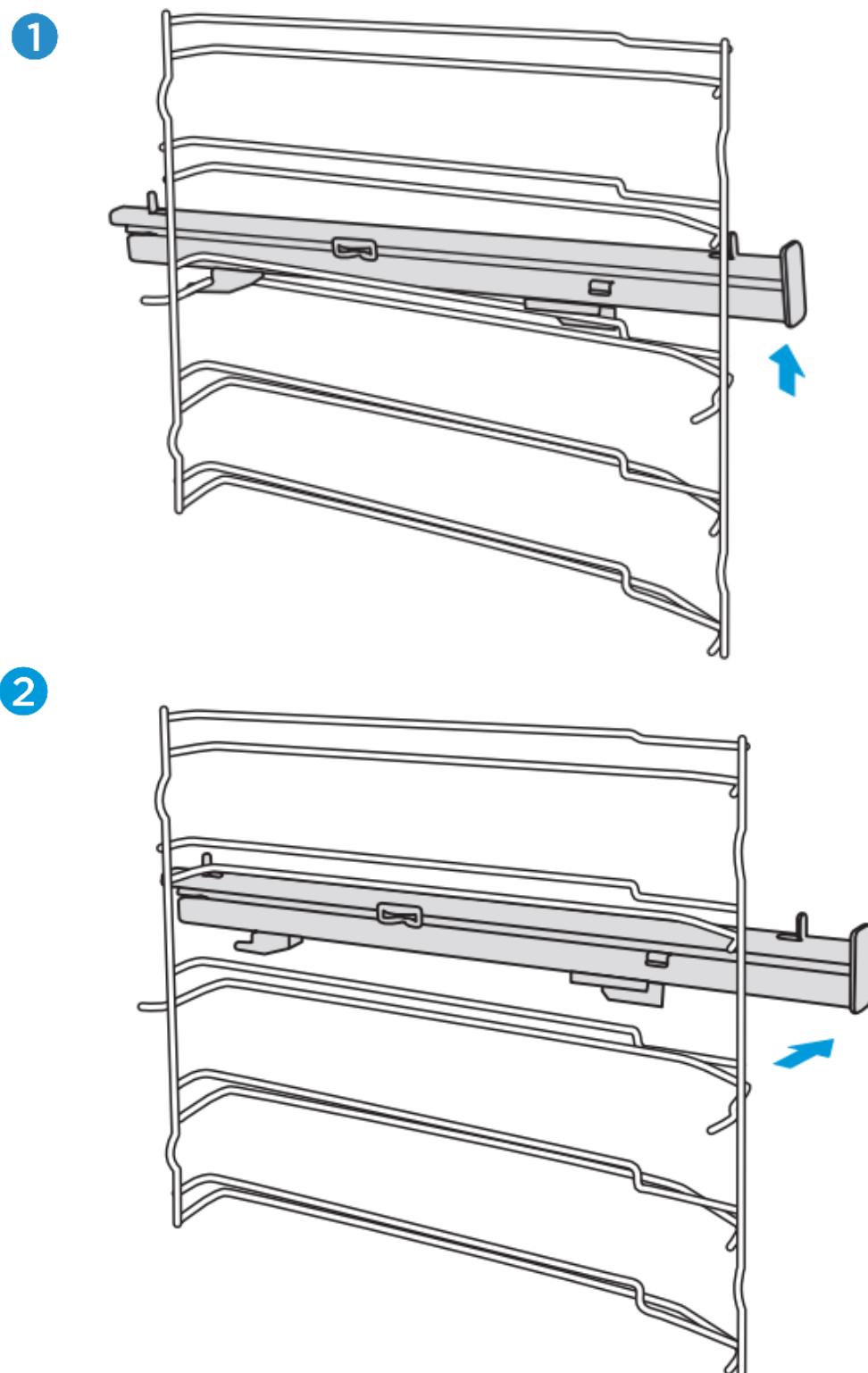


**2****3**

## Remoção das lâminas telescópicas

(Veja-se o lado esquerdo, por exemplo, o mesmo para o lado direito).

1. Levantar com força uma das extremidades dos escorregas telescópicos.
2. Levantar todos os escorregas telescópicos e puxá-los para trás.



# **INSTALAÇÃO ELÉCTRICA**

**ATENÇÃO! INSTALADOR QUALIFICADO OU SAT PANDO APENAS**

**ATENÇÃO!** A INSTALAÇÃO ELÉCTRICA DO FORNO DEVE SER EFECTUADA POR UM INSTALADOR QUALIFICADO OU POR UM ESPECIALISTA DO SERVIÇO DE APOIO TÉCNICO PANDO. SE OCORRER ALGUM DANO DURANTE ESTE PROCESSO QUE TENHA SIDO REALIZADO POR UM UTILIZADOR OU PESSOAL NÃO QUALIFICADO, *NÃO SERÁ COBERTO PELA GARANTIA, MESMO QUE AINDA SEJA VÁLIDO!*

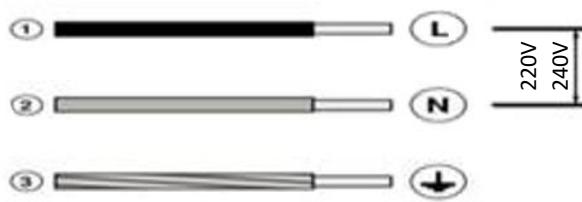
A posição A mostra a localização da caixa terminal na parte de trás da caixa exterior.

- Para ligar o forno à rede, o instalador deve utilizar um cabo de alimentação do tipo H05RR-F, H05SS-F ou H07RN-F. O diagrama de ligação é mostrado **X**
- O forno deve estar sempre ligado a uma boa ligação à terra, de acordo com os regulamentos em vigor.
- A ligação deve ser feita através de um interruptor omnipolar, adequado para suportar a corrente e com uma abertura mínima entre contactos de 3 mm para desconexão em casos de emergência, limpeza ou substituição da lâmpada. Em nenhuma circunstância o cabo de terra pode passar por este interruptor.
- Este interruptor pode ser substituído por uma ficha, desde que seja acessível em utilização normal.
- Qualquer manipulação ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deve ser efectuada por pessoal de serviço autorizado, utilizando peças sobressalentes originais. As reparações ou manipulações efectuadas por outras pessoas podem causar danos no aparelho ou um mau funcionamento, pondo em perigo a sua segurança.
- Desligue o seu forno quando este estiver avariado.
- Em combinação com fornos com placa, só podem ser instalados os recomendados pelo fabricante.

Interpretação dos fios de alimentação eléctrica:

1. Castanho ou Preto = Linha/Fase (L)
2. Azul = Neutro (N)
3. Verde/amarelo = Grounding

**220-240V 1N**



## **PARA RESOLVER POSSÍVEIS PROBLEMAS DO SEU FORNO, SE NECESSÁRIO**

Antes de ligar para o serviço pós-venda, certifique-se de verificar se o problema que está a sentir não está listado na tabela abaixo ou se o problema se deve a operações incorrectas. Muitas vezes, o problema pode ser resolvido por si próprio sem custos adicionais. Se um prato não sair exactamente como se pretende, encontrará muitas dicas e instruções de preparação no final do manual de instruções.

<b>Incidentes</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Soluções</b>
O forno não funciona.	Corte de corrente	Verificar se a luz da cozinha ou outros aparelhos de cozinha estão a funcionar.
O ventilador não funciona o tempo todo no modo: "Ventilador de aquecimento".		Este é um funcionamento normal devido à melhor distribuição de calor e desempenho do forno possível.
Após um processo de cozedura, ouve-se um ruído e observa-se um fluxo de ar nas proximidades do painel de controlo.		O ventilador de arrefecimento continua a funcionar, para evitar condições de humidade elevada na cavidade e arrefecer o forno para o seu conforto. O ventilador de arrefecimento desliga-se automaticamente.
Os alimentos não foram suficientemente cozinhados no tempo indicado na receita.		Tem sido utilizada uma temperatura diferente da temperatura da receita. Verificar novamente as temperaturas. As quantidades de ingredientes são diferentes da receita. Verifique novamente a receita.
Acastanhamento desigual na comida cozinhada		O ajuste da temperatura é demasiado elevado, ou o nível da prateleira poderia ser optimizado. Verificar novamente a receita e as definições. O acabamento da superfície e/ou a cor e/ou o material do forno não eram adequados para a função do forno seleccionado. Ao utilizar calor radiante, tal como no modo "aquecimento superior e inferior", utilizar louça de forno com acabamento mate, cor escura e peso leve.
A lâmpada não se acende.		Se for necessário mudar a lâmpada, esta operação deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica Pando ou por um instalador qualificado.

### **RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO!**

As reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. A reparação e substituição dos cabos eléctricos danificados deve ser efectuada apenas por um dos nossos técnicos pós-venda qualificados. Se o forno estiver defeituoso, desligá-lo da rede ou desligar o disjuntor na caixa de fusíveis. Por favor contacte o nosso serviço pós-venda.

## Tempo máximo de funcionamento

O tempo máximo de funcionamento deste forno é de 9 horas, para não esquecer de o desligar.

## Mudança da lâmpada

### ADVERTÊNCIA!

A SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DEVE SER EFECTUADA POR UM ESPECIALISTA EM SERVIÇO DE PANDO. SE QUALQUER DANO FOR CAUSADO DURANTE ESTE PROCESSO POR UM UTILIZADOR OU PESSOAL NÃO AUTORIZADO, **NÃO SERÁ COBERTO PELA GARANTIA**, MESMO QUE AINDA SEJA VÁLIDO!

### RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do suporte da lâmpada estão activos. Antes de substituir a lâmpada, desligar o forno da rede ou desligar outro disjuntor na caixa de fusíveis.

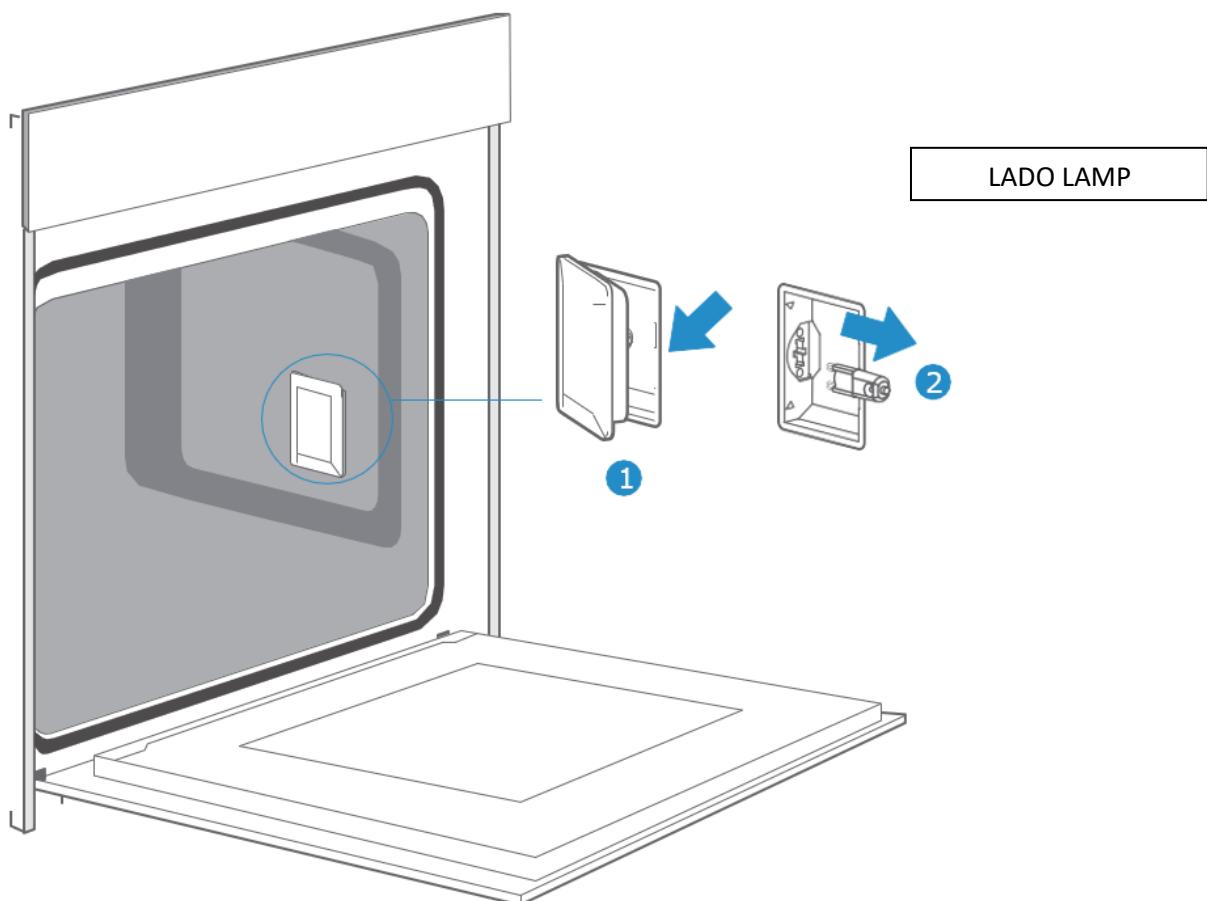
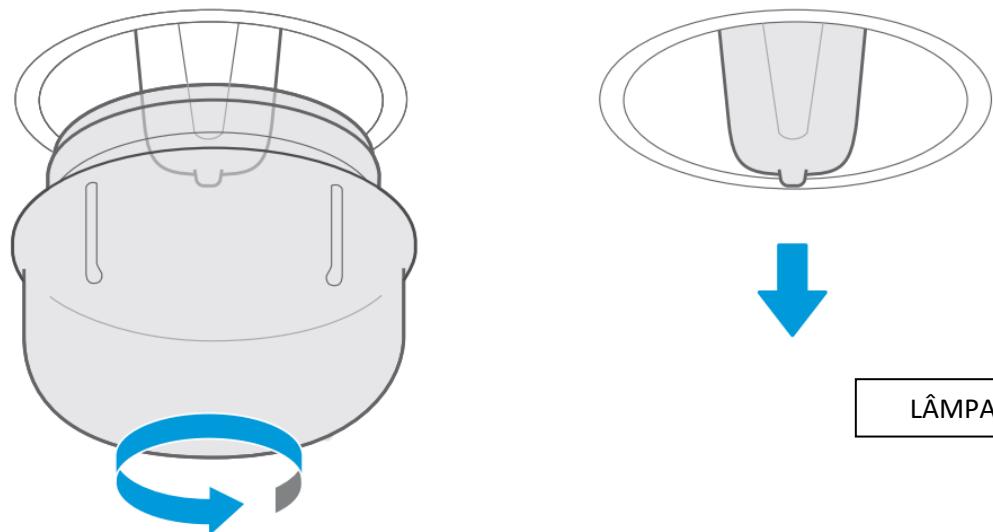
### RISCO DE QUEIMADURAS!

O forno torna-se muito quente. Nunca tocar nas superfícies interiores do forno ou nos elementos de aquecimento. Deixar sempre o forno arrefecer e manter as crianças a uma distância segura.

1. Colocar uma toalha na cavidade fria para evitar danos.
2. Rodar a tampa de vidro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a remover (candeeiro de canto). Puxar a grelha lateral para fora, em seguida, puxá-la ligeiramente com uma ferramenta de cabeça plana para remover a cobertura de vidro (lâmpada lateral).
3. Puxe a lâmpada, não a vire.
4. Recarregar a tampa de vidro.
5. Retirar a toalha e ligar o disjuntor para ver se a lâmpada se acende.
6. No caso da lâmpada lateral, se funcionar bem depois de a ter substituído, lembre-se de substituir a grelha lateral.

Se a lâmpada na cavidade falhar, **deve ser substituída**. As lâmpadas de halogéneo resistentes ao calor com 25 watts e 230 V estão disponíveis no serviço pós-venda ou em revendedores especializados.

Ao manusear a lâmpada de halogéneo, utilizar um pano seco. Isto irá aumentar a vida da lâmpada.



### Tampa de cristal

Se a tampa de vidro da lâmpada de halogéneo estiver danificada, esta deve ser substituída. Uma nova cobertura de vidro pode ser obtida no serviço pós-venda.

## DICAS E TRUQUES

Quer cozinhar a sua própria receita	Tentar utilizar primeiro as definições de receitas semelhantes e optimizar o processo de cozedura de acordo com o resultado.
O bolo está pronto?	Inserir um palito de madeira no interior do bolo cerca de 10 minutos antes de o tempo de cozedura terminar. Se não houver massa não cozida no palito após a sua remoção, o bolo está pronto.
O bolo perde muito volume quando arrefece após a cozedura.	Tentar reduzir a temperatura em 10 °C e verificar novamente as instruções de preparação dos alimentos no que diz respeito ao manuseamento mecânico da massa.
A altura do bolo é muito mais alta no centro do que na borda exterior.	Não lubrificar a borda exterior da panela em forma de mola.
O bolo é demasiado dourado no topo.	Utilizar um nível de prateleira mais baixo ou uma temperatura mais baixa (isto pode prolongar o tempo de cozedura).
O bolo está demasiado seco.	Aumentar a temperatura em 10 °C (isto pode reduzir o tempo de cozedura).
A comida tem bom aspecto, mas a humidade no interior é demasiado elevada.	Regular a temperatura 10°C mais baixa (o que pode prolongar o tempo de cozedura) e voltar a verificar a receita.
O douramento é desigual.	Regular a temperatura 10 °C mais baixa (isto pode prolongar o tempo de cozedura). Utilizar o modo "aquecimento superior e inferior" a um nível.
O bolo é menos dourado no fundo.	Escolher um nível inferior.
Quando se coze em mais do que um nível ao mesmo tempo: uma prateleira é mais escura do que a outra.	Utilizar o modo ventilador para cozer em mais de um nível e remover as panelas individualmente quando estiverem prontas. Não é necessário que todas as bandejas estejam prontas ao mesmo tempo.
Condensação da água durante a cozedura.	O vapor faz parte do processo de cozedura e normalmente sai do forno juntamente com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar-se em diferentes superfícies dentro ou perto do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico que não pode ser completamente evitado.

Que tipo de louça de forno pode ser utilizada?	Qualquer utensílio de forno resistente ao calor pode ser utilizado. É recomendado não utilizar alumínio em contacto directo com alimentos, especialmente alimentos azedos. Certificar-se de que o recipiente e a tampa encaixam bem.
Como utilizar a função de grelhador?	Pré-aquecer o forno durante 5 minutos e colocar os alimentos ao nível indicado neste manual. Fechar a porta do forno ao utilizar qualquer modo de grelhar. Não utilizar o forno com a porta aberta, excepto para carregar / retirar / verificar os alimentos.
Como manter o forno limpo durante o grelhado?	Utilizar o tabuleiro cheio com 2 litros de água no nível 1. Quase todos os líquidos que pingam dos alimentos colocados no tabuleiro serão capturados pelo tabuleiro.
O elemento de aquecimento em todos os modos de grelhar liga e desliga ao longo do tempo.	Este é um funcionamento normal e depende do ajuste da temperatura.
Como calcular as configurações do forno, quando o peso de um assado não é dado por uma receita?	Escolher as configurações junto ao peso do assado e alterar ligeiramente a hora. Utilizar uma sonda de carne, se possível, para detectar a temperatura no interior da carne. Colocar cuidadosamente a cabeça da sonda de carne na carne, seguindo as instruções do fabricante. Assegurar que a cabeça da sonda é posicionada no centro da maior parte da carne, mas não perto de um osso ou buraco.
O que acontece se um líquido for derramado sobre os alimentos no forno durante o processo de cozedura ou cozedura?	O líquido ferverá e o vapor será produzido como um processo físico normal. Tenha cuidado, porque o vapor é quente. Ver também "Condensação da água durante a cozedura" para mais informações. Se o líquido contiver álcool, o processo de ebullição será mais rápido e poderá causar chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta do forno está fechada durante este tipo de processo. Abrir a porta com muito cuidado e apenas se necessário.

**NOTA:** t.d.p. = tempo de pré-aquecimento

t.h. = tempo de cozedura

# **RECEITAS COMUNS**

CAKES	CONTINUADOR	NÍVEL	MODE	T. °C	TEMPO (min.)
Pão-de-ló (simples) em forma de caixa	Caixa		Convencional com ventilador	170	50
Pão-de-ló (simples) em forma de caixa	Caixa	1	Convencional	140	70
Pão-de-ló de fruta em forma redonda	Forma redonda	1	Convencional com ventilador	150	50
Bolo de esponja com fruta numa bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Brioche com sultanas	Tabuleiro para bolos		Convencional	220	t.d.p.: 19:00 t.h.: 11:00
Gugelhupf (com câmara dura)	Bandeja	1	Convencional	150	t.d.p.: 11:00 t.h.: 60:00
Cupcakes	Tabuleiro para bolos	1	Convencional	160	p.d.t.: 8:30 a.m. t.h.: 30:00
Cupcakes	Tabuleiro para bolos	1	Convencional com ventilador	150	p.d.t.: 8:30 a.m. t.h.: 30:00
Tarte de maçã e levedura num tabuleiro	Bandeja	1	Convencional com ventilador	160	t.d.p.: 10:00 t.h.: 42:30
Bolo de esponja (6 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	p.d.t.: 9:30 a.m. t.h.: 41:00
Bolo de esponja (4 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	t.d.p.: 9:00 a.m. t.h.: 26:00
Bolo de esponja	Forma de mola	1	Convencional	160	35
Maçã e bolo de levedura num tabuleiro	Bandeja		Convencional com ventilador	150	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 42:00
Trança de pão doce (tipo jalal)	Bandeja		Convencional com ventilador	150	40

CAKES	CONTINUADOR	NÍVEL	MODE	T. °C	TEMPO (min.)
Bolos pequenos 20 gr	Bandeja		Convencional	150	
Bolos pequenos 40 gr	Bandeja	2 + 4	Convencional	150	t.d.p.: 10:00 t.h.: 34:00
Manteiga e bolo de levedura	Bandeja		Convencional	150	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 30:00
Mantecada	Bandeja		Convencional	170	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 13:00
Mantecada 2 tabuleiros	Bandeja	2 + 4	Convencional com ventilador	160	t.d.p.: 8:20 t.h.: 12:00
Bolachas de baunilha	Bandeja		Convencional	160	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 10:00
Bolachas de baunilha	Bandeja	2 + 4	Convencional com ventilador	150	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 14:00

PAN	CONTINUADOR	NÍVEL	MODE	T. °C	TEMPO (min.)
Pão branco (1 kg de farinha) Forma de caixa	Caixa	1	Convencional	170	t.d.p.: 9:20 t.h.: 50:00
Pão branco (1 kg de farinha) Forma de caixa	Caixa	1	Convencional com ventilador	170	t.d.p.: 12:00 t.h.: 45:00
Pizza fresca (fina)	Bandeja		Convencional	170	p.d.t.: 9:30 a.m. t.h.: 21:00
Pizza fresca (espessa)	Bandeja		Convencional	170	t.d.p.: 10:00 t.h.: 45:00
Pizza fresca (espessa)	Bandeja		Convencional com ventilador	170	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 41:00
Pão	Bandeja	1	Convencional	190	t.d.p.: 9:00 a.m. t.h.: 30:00

CARNE	CONTIN UADOR	NÍVEL	MODE	T. °C	TEMPO (min.)
Lombo de vaca de 1,6 KG	Bandeja		Grelhador duplo com ventilador		55
Rolo de carne 1 kg de carne	Bandeja 1		Convencional		75
Galinha 1 kg	Bandeja L2: prateleira L1: bandeja		Grelhador duplo com ventilador		50
Peixe (2,5 kg)	Bandeja		Convencional	170	70
Costelas Tomahawk Cozinhadas T.H.	Bandeja		Convencional	120	85
Gargalo assado de carne de porco (1,2 kg)	Bandeja 1		Convencional	160	82
Galinha 1,7 kg	Bandeja L2: prateleira L1: bandeja		Convencional		78

## TESTES ALIMENTARES DE ACORDO COM EN 60350-1

RECEITAS	ACESSÓRIOS	F	°C	NÍVEL	TEMPO (MIN)	PREHEAT
Bolo	Forma de mola Ø 26 cm		170	1	30-35	Não
Bolo	Forma de mola Ø 26 cm		160	1	30-35	Não
Pequeno bolo	1 bandeja		150		30-40	Sim
Pequeno bolo	1 bandeja		150		40-50	Sim
Pequeno bolo	2 tabuleiros		150	L2 e L4	30-35	Sim
Cheesecake	Forma de mola Ø 26 cm		150	1	70-80	Não
Tarte de maçã	Forma de mola Ø 20 cm		170	1	80-85	Não
Tarte de maçã	Forma de mola Ø 20 cm		160	1	70-80	Não
Pão	1 bandeja		210	1	30-35	Sim

## **EFICIÊNCIA ENERGÉTICA - EN 60350-1**

Por favor, tenha em atenção as seguintes informações:

1. A medição é realizada no modo "ECO" para determinar os dados do modo ar forçado e a classe da etiqueta.
2. A medição é realizada no modo "aquecimento superior e inferior" para determinar os dados relativos ao modo convencional.
3. Durante a medição, apenas o acessório necessário deve estar na cavidade. Todas as outras partes devem ser removidas.
4. O forno é instalado conforme descrito no guia de instalação e colocado no centro do armário.
5. É necessário que a medição feche a porta como em casa, mesmo que o cabo perturbe a função de vedação do selo durante a medição.
6. Para assegurar que os dados energéticos não afectam negativamente a vedação, é necessário fechar cuidadosamente a porta durante a medição. Pode ser necessário utilizar uma ferramenta para assegurar a vedação da junta como na casa, onde nenhum cabo perturbe a função de vedação.
7. O volume da cavidade é determinado para uso em "Descongelação", como descrito na página 14. Para assegurar uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios incluídos são removidos. Para assegurar uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo as estantes laterais, são removidos.

## Tabela de menu automático

Menu	Visualização	Nº de batimentos	Modo	Temp. em °C	Duração em minutos
Frango assado a la media	C01	1	Covecção		
Camarões grelhados	C02		Convecção		10
Pizza	A01		Convecção	200	
Pão croissant	A02		Convecção		
Bolachas	A03	5	Convecção	160	
Carne assada	A04		Grelha dupla + ventilador		
Bolo	A05		Convencional	175	35
Bacalhau	A06	8	Convecção		
Millefeuille de batatas amarelas e roxas	A07		Convecção		35
				200	5
Frango assado com batatas novas	A08	10	Convecção	250	
				200	25
Rosbife perfeito	A09		Convecção		5
				120	50
Descalcificação	A10		-	-	40
Limpeza	A11	-	-	-	5

## **COZINHAR EM MODO ECOLÓGICO**

O modo ECO emite calor do fundo e do anel de aquecimento; com este modo pode poupar

RECEITAS	ACESSÓRIOS	°C	NÍVEL	TEMPO (min)	PREHEAT
Challah	1 banda ja		1	45-50	Não
Carne de porco assada	1 bandeja	200	1	80-85	Não
Clafoutis de cerejeira	Forma redonda	200	1	55-60	Não
Carne assada 1,3 kg	1 bandeja	200	1	80-85	Não
Brownies	Grelha e placa de vidro		1	55-60	Não
Gratinado de batata	Grelha e placa redonda		1	65-70	Não
Lasanha	Grelha e placa de vidro		1	75-80	Não
Cheesecake	Forma de mola Ø 20 cm	160	1	80-90	Não

energia durante a cozedura.

<b>Especificação - PT</b>	<b>Especificações - PT</b>	<b>PHB - 861</b>
<b>TRANSPORTE / ARMAZENAMENTO</b>	<b>LOGÍSTICA/ARMAZENAMENTO</b>	
Peso líquido [Kg]	Peso líquido [Kg]	
Peso líquido [Kg]	Peso líquido [Kg]	
Peso líquido [Kg]	Peso líquido [Kg]	
Tamanho da embalagem [LxPxA mm] [LxPxA mm] [LxPxA mm]	Dimensões da embalagem [LxPxA mm] [LxAxA mm] [LxAxA mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>INSTALAÇÃO</b>	
Tensão [V - VAC]	Tensão [V - VAC]	220 - 240
Frequência [Hz]	Frequência [Hz]	50 - 60
Cabo de alimentação [m]	Cabo de alimentação [m]	1,1
<b>SP. TÉCNICA &amp; ESTÉTICA</b>	<b>ESP. TÉCNICOS e ESTÉTICAS</b>	
Potência máxima nominal [W]	Potência máxima nominal [W]	2900
Lâmpada de Iluminação [watt x unidades] - Halogéneo	Poder de Iluminação [W]	25 x 2
<b>Função mais eficiente</b>	<b>Função mais eficiente</b>	<b>ECO</b>
Índice de Eficiência Energética [EEI].	Índice de Eficiência Energética [EEI].	81,9
Classe de Eficiência Energética	Classe de Eficiência Energética	A+
<b>ACESSÓRIOS</b>	<b>ACESSÓRIOS</b>	
Bandeja plana 30	Bandeja plana 30	✓
Bandeja profunda 50	Bandeja profunda 50	✓
Grelha Reforçada	Grelhador Reforçado	✓
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>BENEFÍCIOS</b>	
Gama de temperaturas	Gama de temperaturas	30 - 250 °C
Volume utilizável [L]	Volume útil [L]	
<b>FUNÇÕES DE COZEDURA</b>	<b>FUNÇÕES DE COZEDURA</b>	
Convencional (topo + fundo) [W].	Convencional (Cofre + Peitoril) [W].	1970
Convenção [W]	Convecção [W]	1370
ECO [W]	ECO [W]	2880
Convencional + Ventilador [W]	Convencional + ventilador [W]	2004
Calor Radiante [W]	Calor radiante superior [W]	1370
Grelhador duplo + ventilador [W]	Grelhador duplo + ventilador [W].	2304
Grelhador Duplo [W]	Grelhador Duplo [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Calor Inferior [W]	Peitoril [W]	1070
Descongelar [W]	Descongelar [W]	84

Especificação - PT	Especificações - PT	PHTV - 862
<b>TRANSPORTE / ARMAZENAMENTO</b>	<b>LOGÍSTICA/ARMAZENAMENTO</b>	
Peso líquido [Kg]	Peso líquido [Kg]	45
Tamanho da embalagem [LxPxA mm] [LxPxA mm] [LxPxA mm] [LxPxA mm]	Dimensões da embalagem [LxPxA mm] [LxAxA mm] [LxAxA mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>INSTALAÇÃO</b>	
Tensão [V - VAC] Tensão [V - VAC]	Tensão [V - VAC] Tensão [V - VAC]	220 - 240
Frequência [Hz]	Frequência [Hz] Frequência [Hz]	50 - 60
Cabo de alimentação [m] [m]	Cabo de alimentação [m] [m]	1,1
<b>SP. TÉCNICA &amp; ESTÉTICA</b>	<b>ESP. TÉCNICOS e ESTÉTICAS</b>	
Potência máxima nominal [W]	Potência máxima nominal [W]	3150
Lâmpada de Iluminação [watt x unidades] - Halogéneo	Poder de Iluminação [W]	2 x 2 led
Função mais eficiente	Função mais eficiente	ECO
Índice de Eficiência Energética [EEI].	Índice de Eficiência Energética [EEI].	74
Classe de Eficiência Energética	Classe de Eficiência Energética	A+
<b>ACESSÓRIOS</b>	<b>ACESSÓRIOS</b>	
Bandeja plana 30	Bandeja plana 30	✓
Bandeja profunda 50	Bandeja profunda 50	✓
Grelha Reforçada	Grelhador Reforçado	✓
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>BENEFÍCIOS</b>	
Gama de temperaturas	Gama de temperaturas	30 - 250 °C
Volume utilizável [L]	Volume útil [L]	
<b>FUNÇÕES DE COZEDURA</b>	<b>FUNÇÕES DE COZEDURA</b>	
Convencional (topo + fundo) [W].	Convencional (Cofre + Peitoril) [W].	1970 *
Convenção [W]	Convecção [W]	1370 *
ECO [W]	ECO [W]	2880
Convencional + Ventilador [W]	Convencional + ventilador [W]	2004 *
Calor Radiante [W]	Calor radiante superior [W]	1370
Grelhador duplo + ventilador [W]	Grelhador duplo + ventilador [W].	2304
Grelhador Duplo [W]	Grelhador Duplo [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900

Calor Inferior [W]	Peitoril [W]	1070
Descongelar [W]	Descongelar [W]	84
Fermentação [W]	Fermentação [W]	1970
Programa com adição de vapor indicado com *	Programa com adição de vapor aqueles marcados com *.	3 programas

Especificação - PT	Especificações - PT	PHP - 864
<b>TRANSPORTE / ARMAZENAMENTO</b>	<b>LOGÍSTICA/ARMAZENAMENTO</b>	
Peso líquido [Kg]	Peso líquido [Kg]	42
Tamanho da embalagem [LxPxA mm] [LxPxA mm] [LxPxA mm] [LxPxA mm]	Dimensões da embalagem [LxPxA mm] [LxAxA mm] [LxAxA mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>INSTALAÇÃO</b>	
Tensão [V - VAC] Tensão [V - VAC]	Tensão [V - VAC] Tensão [V - VAC]	220 - 240
Frequência [Hz]	Frequência [Hz] Frequência [Hz]	50 - 60
Cabo de alimentação [m] [m]	Cabo de alimentação [m] [m]	1,1
<b>SP. TÉCNICA &amp; ESTÉTICA</b>	<b>ESP. TÉCNICOS e ESTÉTICAS</b>	
Potência máxima nominal [W]	Potência máxima nominal [W]	3200
Lâmpada de Iluminação [watt x unidades] - Halogéneo	Poder de Iluminação [W]	25 x 2
Função mais eficiente	Função mais eficiente	ECO
Índice de Eficiência Energética [EEI].	Índice de Eficiência Energética [EEI].	81,9
Classe de Eficiência Energética	Classe de Eficiência Energética	A+
<b>ACESSÓRIOS</b>	<b>ACESSÓRIOS</b>	
Bandeja plana 30	Bandeja plana 30	✓
Bandeja profunda 50	Bandeja profunda 50	✓
Grelha Reforçada	Grelhador Reforçado	✓
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>BENEFÍCIOS</b>	
Gama de temperaturas	Gama de temperaturas	30 - 250 °C
Volume utilizável [L]	Volume útil [L]	
<b>FUNÇÕES DE COZEDURA</b>	<b>FUNÇÕES DE COZEDURA</b>	
Convencional (topo + fundo) [W].	Convencional (Cofre + Peitoril) [W].	1970
Convenção [W]	Convecção [W]	1370
ECO [W]	ECO [W]	2880
Convencional + Ventilador [W]	Convencional + ventilador [W]	2004
Calor Radiante [W]	Calor radiante superior [W]	1370

Grelhador duplo + ventilador [W]	Grelhador duplo + ventilador [W].	2304
Grelhador Duplo [W]	Grelhador Duplo [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Calor Inferior [W]	Peitoril [W]	1070
Descongelar [W]	Descongelar [W]	84
Fermentação [W]	Fermentação [W]	1970

## **SERVIÇO AO CLIENTE**

O nosso serviço pós-venda está à sua disposição se o seu forno necessitar de reparação. Encontraremos sempre uma solução adequada. Por favor contacte o revendedor a quem comprou o seu forno. Quando nos telefonar, queira indicar o modelo e o número de série para que o possamos aconselhar correctamente. Encontrará a placa de tipo com estes números quando abrir a porta do forno.

Para poupar tempo, pode anotar o modelo do seu forno e o número de telefone do serviço pós-venda no espaço abaixo, se necessário.

### **ATENÇÃO**

Este forno deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e só deve ser utilizado num espaço bem arejado. Ler as instruções antes de instalar ou utilizar este forno.

### **NOTA**

Note-se que a visita de um técnico de serviço não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Confie no profissionalismo do fabricante. Por conseguinte, pode ter a certeza de que a reparação será efectuada por técnicos de serviço formados que dispõem de peças sobressalentes originais para os seus aparelhos.

Acima de tudo, mais uma vez obrigado por ter adquirido o forno integrado Pando, e desejamos-lhe que o nosso forno contribua para tornar a sua comida deliciosa e a sua vida mais fácil.



### 13. CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO

**INOXPAN S.L.**, obrigado por escolher e depositar a sua confiança num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua Qualidade, Design e Inovação, sendo fiel às suas origens e compromissos.

#### PANDO CONDIÇÕES DE GARANTIA:

**Este aparelho é garantido por 3 anos a partir da data de compra** e cobre-o contra todos os defeitos de fabrico que afectem o seu bom funcionamento. Para que esta garantia seja válida, é essencial apresentar a factura ou o recibo de compra ao técnico de Serviço Autorizado Pando.

Durante este período, a Empresa compromete-se a substituir ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a um defeito ou defeito de fabrico do aparelho, até que este esteja em boas condições de funcionamento, bem como a mão-de-obra necessária e as despesas incorridas como resultado de tal reparação ou substituição.

#### EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

**Não será coberto pela garantia do produto** e poderá ser motivo de cancelamento da mesma, e nestes casos o utilizador será responsável pelos custos de materiais, mão-de-obra e viagens do serviço técnico, nos **seguintes casos:**

A instalação, manutenção, limpeza ou manutenção da fornalha.

Se a instalação do forno não tiver sido efectuada por Especialistas Profissionais Autorizados ou pessoal do Serviço Técnico Oficial Pando, que cumpram os requisitos das normas de segurança e regulamentos de energia eléctrica.

Qualquer avaria, mau funcionamento ou mau funcionamento causado por instalação ou utilização incorrecta.

Avarias ou danos causados pela não observância ou não observância das instruções de segurança, recomendações de utilização e manutenção nos manuais do aparelho.

Quando o aparelho se destina a uso comercial ou não doméstico para o qual não é destinado.

Mau funcionamento do produto devido ao não cumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas nos manuais do aparelho.

Avarias ou problemas causados por uma instalação inadequada, ou por não dispor dos espaços livres necessários no mobiliário e indicados no manual de instalação, para uma ventilação adequada do produto.

Avarias ou danos causados por transporte ou transferência, e manipulação do dispositivo por pessoal não autorizado não autorizado por esta empresa ou pela marca Pando.

Bossas, amolgadelas, arranhões ou arranhões, vidro partido.

Presença de corpos estranhos ao dispositivo, dentro ou fora do produto.

O técnico não tem acesso fácil ao produto, porque existem elementos que impedem o acesso fácil e seguro. Os meios necessários para o técnico autorizado Pando aceder ao dispositivo são da responsabilidade do utilizador.

Manuseamento incorrecto dos cabos e ligações do forno.

Componentes estéticos, de desgaste, tais como ecrãs de luz, lâmpadas, tabuleiros, grelhas, prateleiras, guias.

Ferrugem, queimaduras, manchas ou descoloração da carroçaria, porta, ferragens ou cavidade interior resultantes de manutenção ou utilização inadequada, ou de aplicação inadequada ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, tais como agentes de limpeza não recomendados pelo fabricante e agentes de limpeza inadequados.

Avarias ou danos causados por variações no fornecimento de electricidade ou causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, relâmpagos, terramoto, inundações, etc.

Aparelhos de revenda, de segunda mão, de comércio ou exposições que tenham mais de dois anos a partir da data de fabrico.

**A INOXPAN, S.L., está expressamente excluída de qualquer responsabilidade por quaisquer danos directos ou indirectos a pessoas ou materiais causados pelo manuseamento incorrecto do dispositivo.**

#### Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA:	OUTROS PAÍSES:
<a href="https://www.pando.es/asistencia-tecnica/">https://www.pando.es/asistencia-tecnica/</a>	<b>PT</b> <a href="https://www.pando.es/en/after-sales-services/">https://www.pando.es/en/after-sales-services/</a> <b>FR</b> <a href="https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/">https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</a>  



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

Chez Pando, non seulement nous proposons des produits de qualité supérieure, mais nous disposons également d'une grande équipe de professionnels qui vous aideront et vous conseilleront pour toute question relative à l'installation ou au fonctionnement.

Nous vous invitons également à visiter notre site web ([www.pando.es](http://www.pando.es)) pour mieux nous connaître et où vous pourrez voir notre gamme complète de produits avec les informations commerciales et techniques nécessaires.

Vous trouverez ici un large choix de hottes décoratives. Monté au mur, au plafond, en îlot et encastré. Quatre types d'installation qui nous permettent de nous adapter à tout type de cuisine en fonction des besoins qui se présentent.

Nous vous présentons également notre collection d'appareils électroménagers essentiels dans toute maison. Des appareils tels que notre collection de fours et de micro-ondes performants, des plaques à induction et à gaz qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, des caves à vin et des caves de vieillissement pour garder et conserver vos vins dans les meilleures conditions et des lave-vaisselle intégrés dotés des dernières technologies.

Tout cela sous une marque ayant une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nos produits reflètent le meilleur de notre expérience afin de satisfaire tous vos besoins.

Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, ferez l'expérience et appréciez le confort et les capacités de ce qui est déjà votre nouvel allié de cuisine.

Merci beaucoup.

L'équipe de Pando

# **INDEX**

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ .....	8
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	9
AVERTISSEMENT ! .....	10
RISQUE D'ÉLECTROCUTION ! .....	10
RISQUE DE BRULURES ! .....	10
RISQUE DE BRULURES ! .....	11
RISQUE DE BLESSURE ! .....	11
RISQUE D'INCENDIE ! .....	11
DANGER PAR MAGNÉTISME ! .....	11
CAUSE DU DOMMAGE .....	12
INSTALLATION DANS LES MEUBLES .....	15
BEFORE USING THE OVEN .....	16
Avant de l'utiliser pour la première fois .....	16
FONCTIONNEMENT DU FOUR .....	19
Contrôle tactile de l'écran PHB-861 .....	19
FONCTIONNEMENT DU FOUR .....	20
Écran de contrôle tactile PHTV 862 .....	20
FONCTIONNEMENT DU FOUR .....	21
Contrôle tactile de l'écran PHB 864 .....	21
TYPES DE CHAUFFAGE PHB-861 .....	22
USE OF THE PHB 861 OVEN .....	23
Cuisiner avec le four .....	23
Préchauffage rapide .....	24
Changement pendant la cuisson .....	24
Minuterie .....	25
Verrouillage des fonctions et mise sous tension .....	25
DEMO - Mode démonstration .....	25
LES TYPES DE CHAUFFAGE - PHB 862 .....	26
UTILISATION DU FOUR - PHB 862 .....	27
Cuisiner avec le four .....	27
Préchauffage rapide .....	28
Changement pendant la cuisson .....	29
Minuterie .....	29
Sonde à viande .....	29
Verrouillage des fonctions et mise sous tension .....	28
Vapeur .....	29

Boîte à eau .....	30
Fonction de nettoyage à la vapeur .....	31
Fonction de détartrage automatique .....	31
TYPES DE CHAUFFAGE - PHP 864 .....	33
UTILISATION DU FOURNEAU 864.....	34
Cuisiner avec le four.....	34
Préchauffage rapide.....	35
Changement pendant la cuisson.....	35
Minuterie .....	36
Blocage de la fonction et de la puissance .....	36
DEMO - Mode démonstration .....	36
ACCESOIRES.....	37
Accessoires inclus.....	37
Introduction d'accessoires .....	37
Protection contre le renversement.....	38
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE .....	39
CONSEILS DE SANTÉ .....	39
L'ENTRETIEN DE VOTRE FOUR.....	40
Comment nettoyer votre four en fonction de sa surface .....	41
FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE PYROLYTIQUE .....	43
Avant de démarrer le mode pyrolytique .....	44
Réglage du mode d'autonettoyage pyrolytique .....	44
Signal de fin de mode pyrolyse .....	45
Impossible d'ouvrir la porte du four .....	45
Réglage des paramètres de nettoyage .....	45
Après la fin du mode pyrolyse .....	45
PORTE DU FOUR.....	46
Retrait de la porte du four .....	47
Montage de la porte du four .....	48
Retrait du couvercle de la porte .....	49
Rails .....	50
Fixation des glissières télescopiques .....	51
Retirer les glissières télescopiques .....	52
INSTALLATION ÉLECTRIQUE .....	54
LA RÉSOLUTION DES INCIDENTS ÉVENTUELS.....	55
DE VOTRE FOUR SI NÉCESSAIRE .....	55
Durée maximale de fonctionnement .....	56
Remplacement de la lampe .....	56
CONSEILS ET ASTUCES.....	58

RECETTES COMMUNES .....	60
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE - EN 60350-1.....	63
CUISSON EN MODE ÉCO.....	65
SERVICE À LA CLIENTÈLE .....	69
CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :.....	70
EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :.....	70



# **INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ**

Avant de déballer, veuillez **lire attentivement ces instructions**. C'est la seule façon d'utiliser votre four correctement et en toute sécurité.

Nous vous recommandons de conserver le manuel d'utilisation et les instructions d'installation pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires suivants.

Le four ne doit être installé que dans une cuisine. Lisez attentivement les instructions d'installation.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé après le déballage. Ne branchez pas le four s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Seul un professionnel agréé peut brancher des fours sans fiche. Les dommages causés par une connexion incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. Utilisez ce four uniquement à l'intérieur.

Le four ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons. Le four doit être surveillé pendant son fonctionnement. Ce four peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité sur la façon d'utiliser le four en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers associés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec, sur ou autour du four. Les enfants ne doivent pas nettoyer le four ou effectuer des opérations d'entretien général s'ils n'ont pas au moins 8 ans et s'ils ne sont pas sous la surveillance d'un adulte.

Tenez les enfants de moins de 8 ans à une distance sûre du four et du cordon d'alimentation. Les accessoires doivent être insérés dans la cavité dans le bon sens.

# **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

## **RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS**



*Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être remis au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, qui pourraient autrement être causées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).*

santé publique, qui pourraient autrement être causées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



## **ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS**

### **L'ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE.** *L'emballage est marqué du point vert.*

*Dans son engagement en faveur de la protection de l'environnement et conformément aux dispositions de la directive européenne 94/62/CE sur les emballages et les déchets d'emballages et de la loi dérivée 22/2011 sur les déchets et les sols contaminés, Pando confie aux entités de l'économie sociale un système de gestion intégrée, chargé de la collecte régulière des emballages usagés et des déchets d'emballages au domicile du consommateur ou à proximité pour un traitement ultérieur.*

*Pour l'élimination de tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le polyuréthane expansé et les films, utilisez les conteneurs appropriés.*

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

# **ATTENTION !**

## **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

1. Un four défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne mettez jamais en marche un four défectueux. Débranchez le four du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.
2. L'isolation des câbles des appareils électriques peut fondre au contact des parties chaudes du four. Ne mettez pas les fils des appareils électriques en contact avec les parties chaudes du four.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou de nettoyeurs à vapeur, car ils peuvent provoquer un choc électrique.
4. Les réparations effectuées de manière incorrecte sont dangereuses. Les réparations et le remplacement de câbles d'alimentation endommagés doivent être effectués uniquement par l'un de nos techniciens après-vente qualifiés. Si le four est défectueux, débranchez-le du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Veuillez contacter notre service après-vente.

## **RISQUE DE BRULURES !**

1. Le four devient très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ou les éléments chauffants.
2. Laissez toujours le four refroidir.
3. Gardez les enfants à une distance sûre.
4. Les accessoires et ustensiles du four deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des accessoires ou des ustensiles de la cavité.
5. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud. Ne préparez jamais d'aliments contenant de grandes quantités de boissons à forte teneur en alcool. Ne consommez que de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool. Ouvrez la porte du four avec précaution.

## RISQUE DE BRÛLURES !

1. Les parties accessibles deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez jamais les parties chaudes. Gardez les enfants à une distance sûre.
2. Lorsque la porte du four est ouverte, de la vapeur chaude peut s'échapper. En fonction de sa température, la vapeur peut ne pas être visible. Lors de l'ouverture, ne vous tenez pas trop près du four. Ouvrez la porte du four avec précaution. Gardez les enfants à l'écart.
3. L'eau dans une cavité chaude peut créer de la vapeur chaude. Ne versez jamais d'eau dans la cavité chaude.

## RISQUE DE BLESSURE !

1. Les rayures sur le verre de la porte du four peuvent provoquer des fissures. N'utilisez pas de grattoirs à verre, de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs ou tranchants.
2. Les charnières de la porte du four bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, de sorte que vous pouvez vous coincer les mains. Gardez vos mains éloignées des charnières.

## RISQUE D'INCENDIE !

1. Les objets combustibles stockés dans la cavité peuvent prendre feu. Ne stockez jamais d'objets combustibles dans la cavité. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
2. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, un courant d'air se crée. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec l'élément chauffant et prendre feu. Ne posez pas de papier sulfurisé en vrac sur les accessoires pendant le préchauffage. Pour fixer le papier sulfurisé, placez une assiette ou un moule à pâtisserie sur le papier sulfurisé. Ne couvrez que la surface nécessaire avec du papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser les accessoires.

## DANGER PAR MAGNÉTISME !

Des aimants permanents sont utilisés dans le panneau de commande ou les éléments de commande. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, par exemple les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes portant des implants électroniques doivent se tenir à une distance d'au moins 10 cm du panneau de commande.

## **CAUSE DU DOMMAGE (Non couvert par la garantie)**

1. Ne placez pas d'accessoires sur le sol de la cavité : papier d'aluminium, papier sulfurisé ou vaisselle. Ne recouvrez pas le fond de la cavité d'une feuille d'aluminium ou d'un papier sulfurisé. Ne posez pas de vaisselle sur le sol de la cavité si une température de fonctionnement supérieure à 50°C a été réglée. Sinon, une accumulation de chaleur se produira et l'émail sera endommagé.
2. Feuille d'aluminium : la feuille d'aluminium dans la cavité ne doit pas entrer en contact avec le verre de la porte. Cela pourrait entraîner une décoloration permanente de la vitre de la porte.
3. Poêles en silicone : n'utilisez pas de poêles, de tapis, de couvertures ou d'accessoires contenant du silicone. Le capteur du four est peut-être endommagé.
4. Eau dans un compartiment de cuisson chaud : ne versez pas d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela va générer de la vapeur. Le changement de température pourrait endommager l'émail.
5. Humidité dans la cavité : si elle est laissée pendant une longue période, l'humidité dans la cavité peut provoquer de la corrosion. Laissez le four sécher après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité fermée pendant des périodes prolongées. Ne conservez pas d'aliments dans la cavité.
6. Ne pas laisser refroidir le four avec la porte ouverte : après un fonctionnement à des températures élevées, laissez le four refroidir tout seul avec la porte fermée. Évitez de coincer quoi que ce soit dans la porte du four. Même si la porte n'est laissée qu'entrouverte, la façade des meubles voisins peut être endommagée au fil du temps. Ne laissez le four sécher avec la porte ouverte que si une grande quantité d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.

(Voir figure)

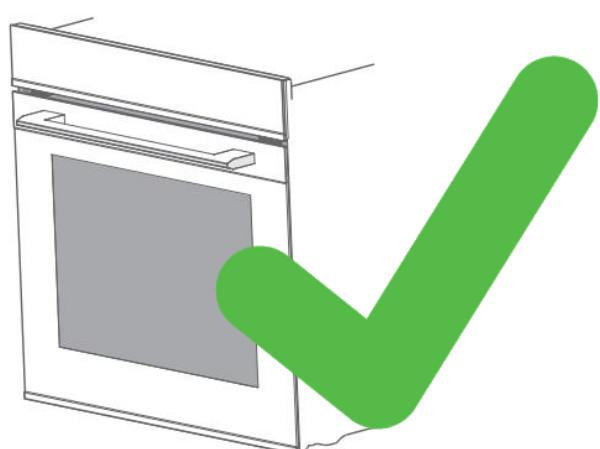
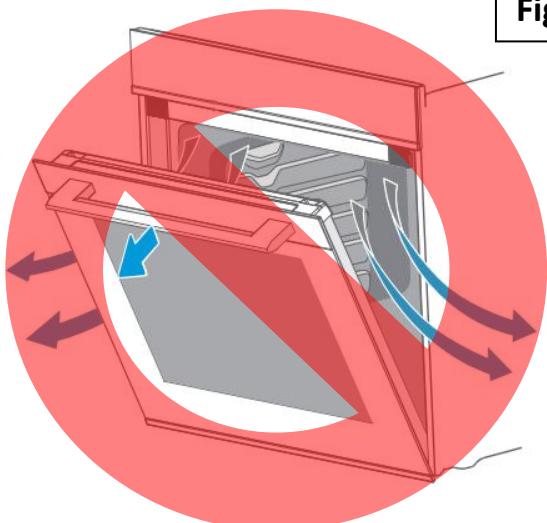
7. Jus de fruits : lorsque vous préparez des tartes aux fruits particulièrement juteuses, ne remplissez pas la plaque de cuisson avec trop de jus de fruits. Le jus de fruit qui s'écoule de la plaque de cuisson laisse des taches qui ne peuvent pas être enlevées. Il est fortement recommandé d'utiliser le plateau universel le plus profond.
8. Joint fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte du four ne se fermera pas correctement pendant le fonctionnement. Les parties avant des unités adjacentes peuvent être endommagées. Maintenez toujours le joint d'étanchéité propre.
9. La porte du four comme siège, étagère ou plan de travail : ne vous asseyez pas sur la porte du four et ne posez ou n'accrochez rien dessus. Ne posez pas d'ustensiles ou d'accessoires de cuisine sur la porte du four (voir figure).

10. Insertion d'accessoires : selon le modèle de four, les accessoires peuvent rayer le panneau de porte lorsque la porte est fermée. Insérez toujours les accessoires dans la cavité aussi loin qu'ils peuvent aller.

11. Transport du four : ne pas transporter ou tenir le four par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids du four et risque de se briser.

12. Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, un taux d'humidité élevé peut se produire à l'intérieur de la cavité. Cela pourrait provoquer des dommages dus à la condensation et à la corrosion sur votre four ainsi que sur votre cuisinière. Évitez la condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode "Dégivrage".

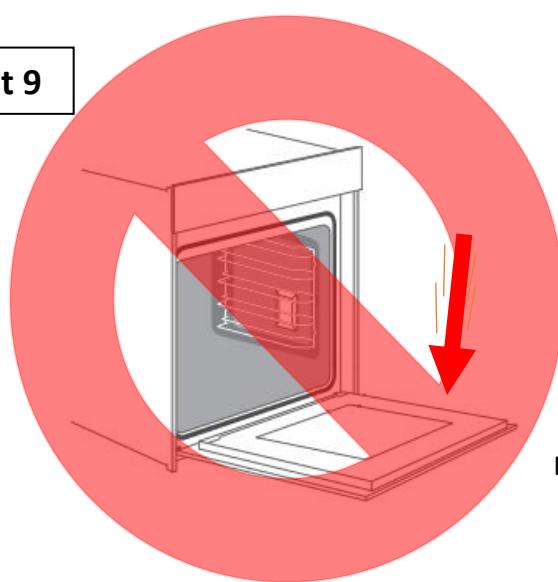
**Fig. Point 6**



Laissez refroidir avec la porte fermée

!

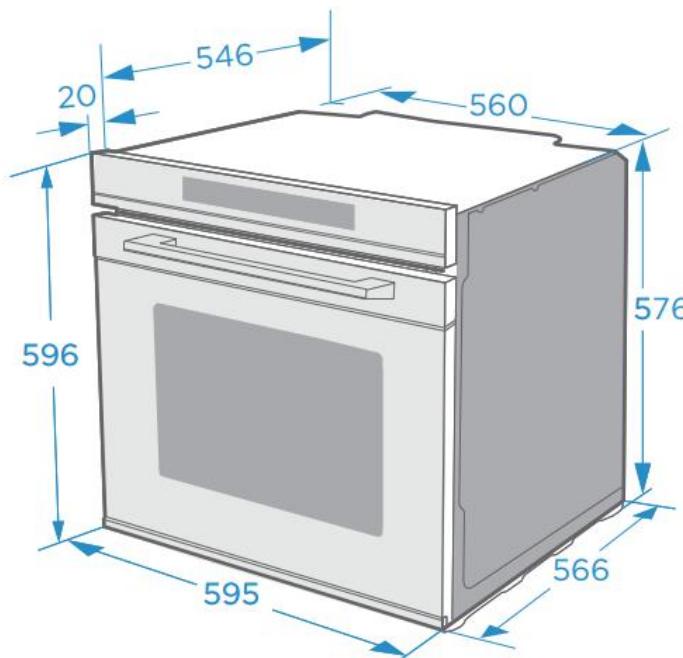
**Fig. Point 9**



Ne pas forcer la porte !

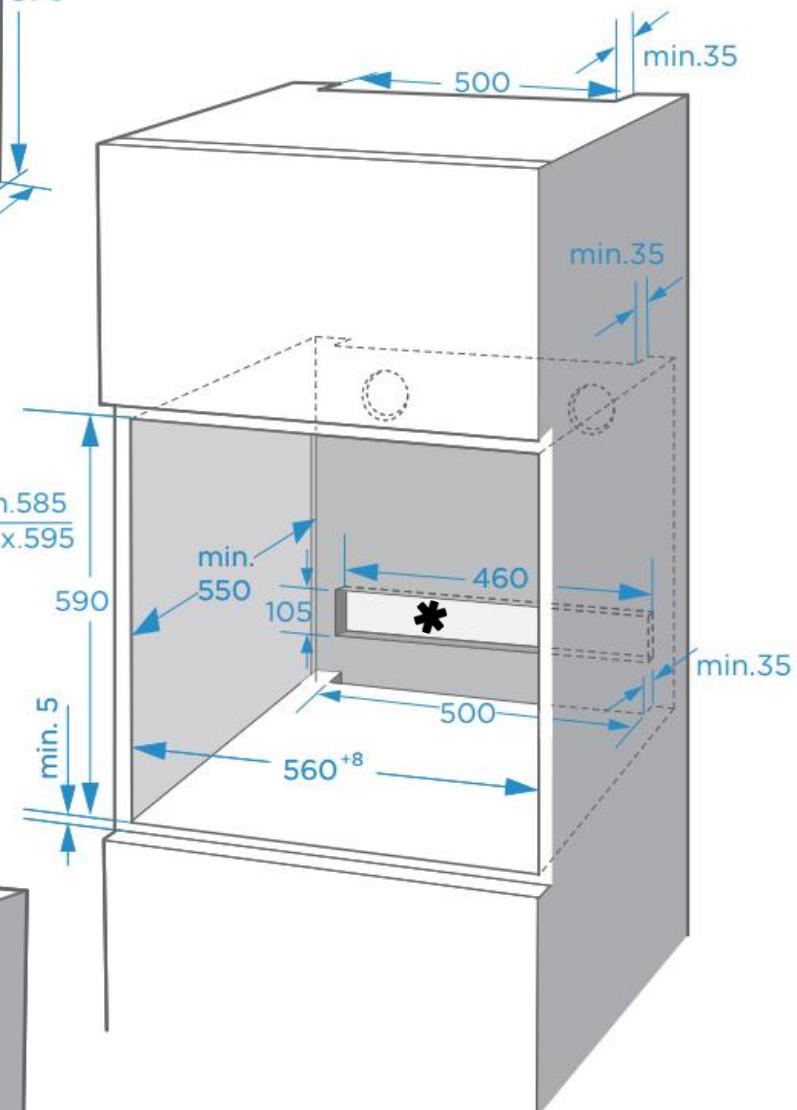
**Remarque :** il ne s'agit que de quelques exemples représentatifs de la liste. **Lisez la liste complète (pages 10, 11).**

## DIMENSIONS DU PRODUIT

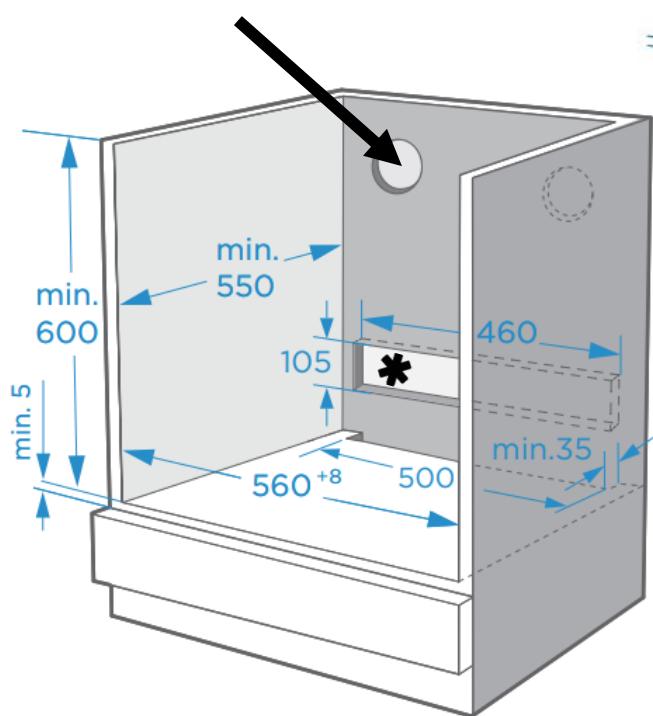


## \* PHP- 864 :

- Ne faites PAS d'ouvertures.
- NÃO faça as aberturas.
- NE PAS percer de trous.
- NE PAS réaliser d'ouverture.



TROUS NÉCESSAIRES POUR  
L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE



Les dimensions décrites sont en mm.

## **INSTALLATION DANS LES MEUBLES**

Pour utiliser ce four en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été **installé par un professionnel conformément aux instructions d'installation. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.**

Pendant l'installation, portez des gants de protection pour éviter de vous couper sur les bords tranchants.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé avant de l'installer et ne le branchez pas s'il est endommagé.

Avant d'allumer le four, retirez tous les matériaux d'emballage et le film adhésif du four.

Il est nécessaire de rendre la prise accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de pouvoir déconnecter le four du secteur après l'installation, si nécessaire.

Attention : Le four ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

**ELECTRICAL INSTALLATION EXCLUSIVELY FOR THE QUALIFIED INSTALLER OR SAT PANDO PAGE 36**

# **AVANT AVANT D'UTILISER LE FOUR**

## **Avant de l'utiliser pour la première fois**

**AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR PRÉPARER DES ALIMENTS POUR LA PREMIÈRE FOIS, LA CAVITÉ ET LES ACCESSOIRES DOIVENT ÊTRE NETTOYÉS.**

1. Retirez tous les adhésifs, les films de protection de surface et les pièces de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires et les grilles latérales de la cavité.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les supports latéraux avec de l'eau savonneuse et un essuie-tout ou une brosse douce.
4. Assurez-vous que la cavité est exempte de débris d'emballage, tels que des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois qui pourraient présenter un risque d'incendie.
5. Nettoyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur des aliments neufs, chauffez le four lorsqu'il est vide et que la porte du four est fermée.
7. Maintenez la cuisine bien ventilée pendant que le four chauffe pour la première fois.  
*Gardez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine pendant cette période.* Fermez la porte des pièces adjacentes.
8. Faites les ajustements nécessaires. Dans la section suivante, vous trouverez des informations sur la manière de régler le four avant une utilisation normale.

## P RST IGNITION

### Réglages pour le premier allumage.

Mode de réchauffement : 

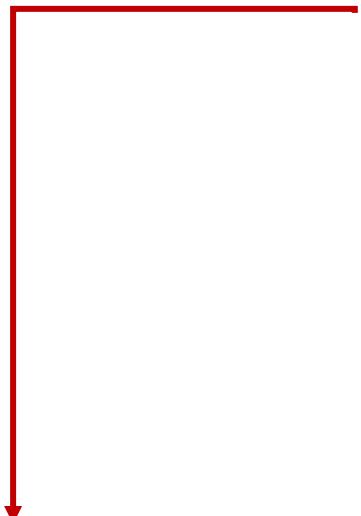
Température 250 °C

Météo 1 h



### Une fois que le four a refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un torchon.
2. Sécher toutes les surfaces
3. Installer les grilles latérales



## Réglage de l'heure

(Avant d'utiliser le four, l'heure doit être réglée).

1. Après avoir allumé le four électriquement, touchez le symbole de l'horloge  , puis vous pouvez régler l'heure en heures à l'aide du curseur ou du symbole "+/-".
2. Appuyez à nouveau sur le symbole de l'horloge  pour régler la durée en minutes à l'aide du curseur ou du symbole "+/-".
3. Touchez le symbole de l'horloge  pour finaliser le réglage.

**REMARQUE :** L'horloge a un affichage de 24 heures.

## PREMIÈRE IGNITION

### Réglages pour le premier allumage.

Mode de réchauffement :



Météo

1 h

### Une fois que le four a refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un torchon.
2. Sécher toutes les surfaces
3. Installer les grilles latérales

### Réglage de l'heure

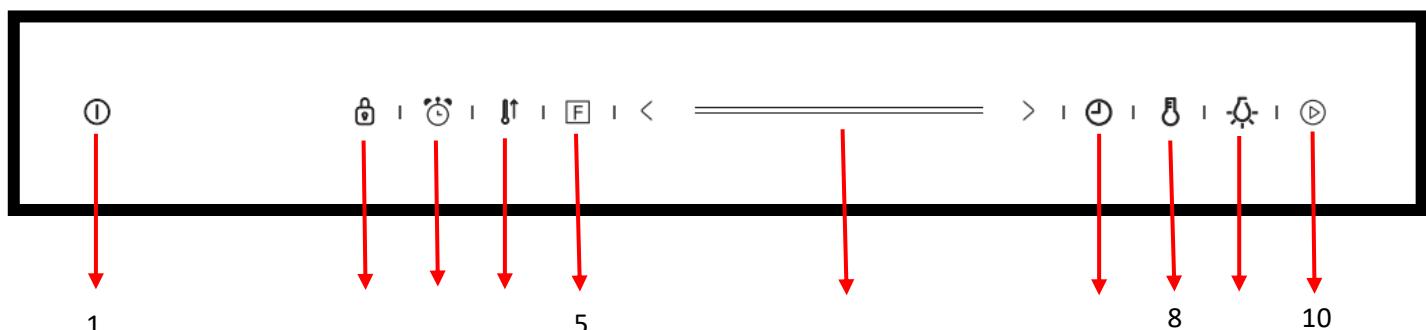
(Avant d'utiliser le four, l'heure doit être réglée).

1. Après avoir mis le four sous tension, touchez le symbole de l'horloge. et vous pouvez ensuite régler le temps en heures à l'aide du curseur ou du symbole "+/-".
2. Appuyez à nouveau sur le symbole de l'horloge pour régler la durée en minutes à l'aide du curseur ou du symbole "+/-".
3. Touchez le symbole de l'horloge pour finaliser le réglage.

**REMARQUE :** L'horloge a un affichage de 24 heures.

# FONCTIONNEMENT DU FOUR

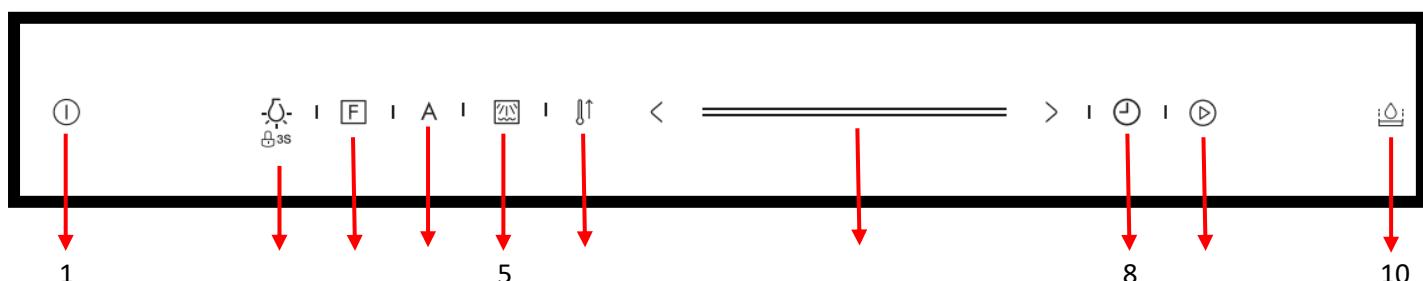
## Contrôle tactile de l'écran PHB-861



1		ON / OFF	Allumez et éteignez le four.
2		Verrouillage des fonctions et mise sous tension	Utilisez le verrouillage en appuyant et en maintenant pendant 3s pour activer et désactiver.
3		Heure de début de cuisson	Programmation du temps de cuisson.
4		Préchauffage rapide	Utilisez-le pour préchauffer le four plus rapidement.
5		Sélection du programme	Appuyez sur ce symbole pour changer le mode de chauffage, appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour le changer rapidement.
6		Glissière	Faites glisser pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.
7		Réglage de l'heure et de l'horloge	Réglez une durée, puis sélectionnez la fonction et le réglage de l'horloge en mode veille.
8		Réglage de la température	Appuyez pour régler la température.
9		ON / OFF - Lumière	Allumez et éteignez la lampe.
10		Accueil / Pause	Démarrer et mettre en pause le processus de cuisson.

# FONCTIONNEMENT DU FOUR

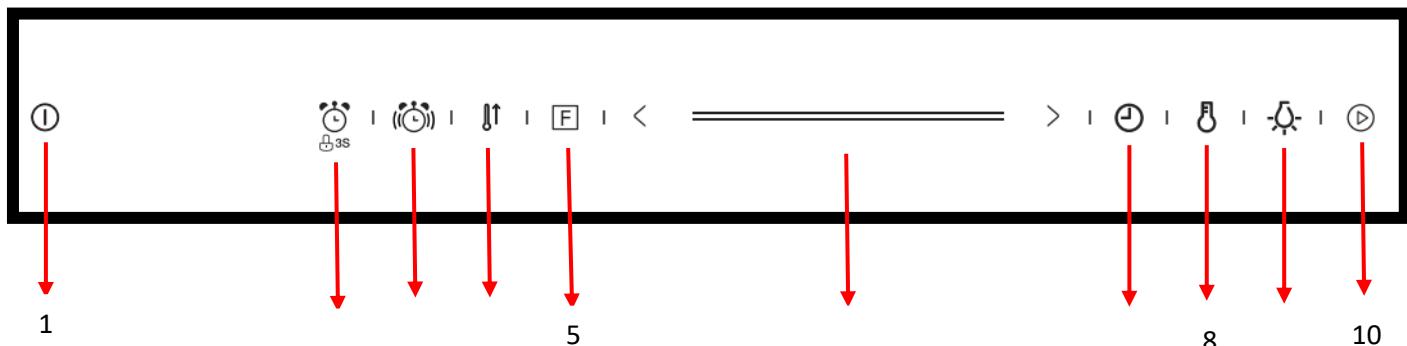
## Contrôle tactile de l'écran PHTV 862



1		ON / OFF	Allumez et éteignez le four.
2		Allumer la lumière et toucher la serrure	Appuyez une fois pour allumer et éteindre la lumière. Maintenez cette touche enfoncée pour verrouiller l'affichage et ne pas activer ou désactiver des fonctions par accident.
3		Sélection du programme	Appuyez sur ce symbole pour changer le mode de chauffage, appuyez et maintenez pendant 3s pour le changer rapidement.
4		Sélection des programmes automatiques	Voir page 66.
5		Programmes de cuisson à la vapeur	Voir page 28 section "Vapeur".
6		Préchauffage rapide	Utilisez-le pour préchauffer le four plus rapidement.
7		Glissière	Faites glisser pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.
8		Réglage de l'heure et de l'horloge	Réglez une durée, puis sélectionnez la fonction et le réglage de l'horloge en mode veille.
9		Démarrage / pause du programme de cuisson	Démarrer et mettre en pause le processus de cuisson.
10		Réservoir d'eau	

# FONCTIONNEMENT DU FOUR

## Contrôle tactile de l'écran PHB 864



1		ON / OFF	Allumez et éteignez le four.
2		Blocage des fonctions et minuterie	Fonction verrouillage et marche/arrêt par pression de 3 + 3s
3		Programmation retardée	Programmation retardée du programme de cuisson
4		Préchauffage rapide	Utilisez-le pour préchauffer le four plus rapidement.
5		Sélection du programme	Appuyez sur ce symbole pour changer le mode de chauffage, appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour le changer rapidement.
6		Glissière	Faites glisser pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.
7		Réglage de l'heure et de l'horloge	Réglez une durée, puis sélectionnez la fonction et le réglage de l'horloge en mode veille.
8		Réglage de la température	Appuyez pour régler la température.
9		ON / OFF - Lumière	Allumez et éteignez la lampe.
10		Accueil / Pause	Démarrer et mettre en pause le processus de cuisson.

# **TYPES DE CHAUFFAGE PHB-861**

Votre four dispose de plusieurs modes de fonctionnement qui le rendent facile à utiliser. Vous trouverez ici un tableau avec le chauffage approprié pour votre plat et les domaines d'application.

LES TYPES DE CHAUFFAGE	TEMPÉRATURE	USO
 Conventionnel	30~250 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux avec des garnitures humides.
 Convection	50~250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant qui entoure uniformément le ventilateur.
 ECO	140~240 °C	Pour une cuisine économique en énergie
 Conventionnel + ventilateur	50~250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène dans la cavité.
 Chaleur rayonnante	150~250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorner les aliments. Placez les aliments dans la partie centrale sous le radiateur du gril.
 Double gril et ventilateur	50~250 °C	Pour griller les aliments plats et pour faire dorner les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène dans la cavité.
 Double gril	150~250 °C	Pour griller les aliments plats et pour faire dorner les aliments.
 Pizzas	50~250 °C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le bas. L'élément chauffant inférieur et l'anneau chauffant fonctionnent.
 Chauffage intérieur	30~220 °C	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases de pizza, de tarte et de gâteau. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
 Dégivrage	—	Pour décongeler les aliments congelés.
 Fermentation	30~45 °C	Pour la fabrication de pâte à levure et de levain pour la fermentation et pour la fabrication de cultures de yaourt.

## ATTENTION !

Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'une opération est en cours, elle ne s'arrêtera pas,

## RISQUE DE BRÛLURE !

### NOTES :

1. Les fonctions de dégivrage, de preuve et "ECO" ne peuvent pas être préchauffées rapidement.
2. Pour décongeler de grandes portions d'aliments, il est possible de retirer les grilles latérales et de placer le récipient sur le plancher de la cavité.
3. Pour chauffer les plats, il est conseillé de retirer les grilles latérales. Les modes de chauffage "Rôtissage à l'air chaud" et "Chauffage avec ventilateur" avec un réglage de la température inférieur à 50 °C sont utiles. Si les plats couvrent plus de la moitié du fond de la cavité, il faut utiliser le "grillage à air chaud".
4. Afin de garantir une répartition aussi homogène que possible de la chaleur dans la cavité pendant le "Chauffage avec ventilateur", le ventilateur fonctionnera à certains moments pendant le processus de chauffage pour assurer les meilleures performances possibles.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est mis en marche et arrêté selon les besoins. L'air chaud est soufflé au-dessus de la porte.

## ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Pour que le four refroidisse plus rapidement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après utilisation.

# USE OF THE PHB 861 OVEN

## Cuisiner avec le four

1. Après avoir branché le four sur le secteur, touchez le symbole de fonction sur le four.  touchez plusieurs fois le symbole pour sélectionner la fonction la plus appropriée. Pour régler la température de cuisson, utilisez le curseur ou le symbole [ + / - ].
2. Touchez le symbole Start / Pause  et le four commencera à fonctionner, sinon, après 10 minutes, le four reviendra à l'horloge.
3. Si vous souhaitez définir un temps de cuisson pour la fonction sélectionnée, vous pouvez toucher le symbole de l'horloge.  L'heure peut être réglée à l'aide du curseur ou du symbole [ + / - ].

4. Si vous voulez arrêter complètement le processus pendant la cuisson,

vous pouvez  Touchez pour annuler.

5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur la touche Start / Pause . 

## Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir la durée de préchauffage d'une fonction.

Lorsque vous sélectionnez une fonction, touchez le symbole  de réchauffement rapide, et le repère de réchauffement rapide s'allume à l'écran.

**REMARQUE :** Si cette fonction ne peut pas préchauffer rapidement, un signal sonore retentit.

## Changement pendant la cuisson

Pendant la période de fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier le type de cuisson et la température en utilisant la fonction four ou la commande à curseur. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée après 6 secondes,  le four chauffera en fonction de ce que vous avez modifié.

Si vous voulez modifier le temps de cuisson pendant le processus de cuisson, touchez et modifiez-le à l'aide du curseur ou du symbole [ +/- ]. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée au bout de 6 secondes, le four fonctionnera à la température que vous avez modifiée.

Si vous voulez annuler le processus de cuisson, touchez  le processus de cuisson, le toucher.

**REMARQUE :** La modification du mode/de la température/du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson. Nous vous conseillons donc vivement de ne pas le faire, sauf si vous êtes très expérimenté en cuisine.

## ATTENTION !

Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud, en particulier à l'intérieur de la cavité du four. Une fois le four éteint, ne touchez JAMAIS les surfaces intérieures du four ou les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez des accessoires ou des ustensiles de la cavité et laissez le four refroidir. Gardez les enfants à une distance sûre pour éviter les brûlures.

## Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en touchant . Le moment venu, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. Au premier contact de , réglez la minuterie par heures, puis touchez à nouveau et réglez la minuterie par minutes. Touch à nouveau et le réglage est terminé.

Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant le processus de cuisson.

## Verrouillage des fonctions et mise sous tension

Votre four est équipé d'un verrou de sécurité qui empêche toute mise en marche ou modification accidentelle des réglages.

Une pression longue pendant 3 secondes active le verrouillage. Une nouvelle pression longue de 3 secondes permet de déverrouiller le four.

Vous pouvez activer et désactiver la fonction de verrouillage lorsque le four est en service ou non. Vous pouvez activer et désactiver la fonction de verrouillage en appuyant longuement sur le symbole pendant 3 secondes.

Lorsque le verrouillage est activé, le symbole du cadenas apparaît à l'écran.

## DEMO - Mode démonstration

(Fonction spéciale pour les expositions)

Lorsque le mode démo est activé, l'arrêt et la mise en marche sont toujours actifs mais les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

1. En mode veille, appuyez sur la touche " " et maintenez-la enfoncee pour passer en mode démo et afficher " OFF = off ".
2. Faites glisser le curseur vers la droite pour ouvrir le mode démo et afficher " ON = on " ; faites glisser le curseur vers la gauche pour fermer le mode démo et afficher " OFF = off ".

**REMARQUE :** Vous pouvez appuyer sur le bouton Annuler pour quitter le réglage, ou attendre 3 secondes pour quitter automatiquement l'état de réglage du mode démo et revenir à l'état de veille.

# LES TYPES DE CHAUFFAGE - PHB 862

Votre four dispose de plusieurs modes de fonctionnement qui le rendent facile à utiliser. Vous trouverez ici un tableau avec le chauffage approprié pour votre plat et les domaines d'application.

LES TYPES DE CHAUFFAGE	TEMPÉRATURE	USO
 Conventionnel	30~250 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux avec des garnitures humides.
 Convection	50~250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant qui entoure uniformément le ventilateur.
 ECO	140~240 °C	Pour une cuisine économique en énergie
 Conventionnel + ventilateur	50~250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène dans la cavité.
 Chaleur rayonnante	150~250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorner les aliments. Placez les aliments dans la partie centrale sous le radiateur du gril.
 Double gril et ventilateur	50~250 °C	Pour griller les aliments plats et pour faire dorner les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène dans la cavité.
 Double gril	150~250 °C	Pour griller les aliments plats et pour faire dorner les aliments.
 Pizzas	50~250 °C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le bas. L'élément chauffant inférieur et l'anneau chauffant fonctionnent.
 Chauffage intérieur	30~220 °C	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases de pizza, de tarte et de gâteau. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
 Dégivrage		Pour décongeler les aliments congelés.
 Fermentation	30~45 °C	Pour la fabrication de pâte à levure et de levain pour la fermentation et pour la fabrication de cultures de yaourt.
 Sonde à viande	50~100 °C	Pour aider à la cuisson des viandes telles que les steaks et le poulet.

## ATTENTION !

Si vous ouvrez la porte du four pendant une opération en cours, celle-ci s'arrête. Soyez particulièrement prudent, **vous risquez de vous brûler !**

### NOTES :

1. Pour décongeler de grandes portions d'aliments, il est possible de retirer les grilles latérales et de placer le récipient sur le plancher de la cavité.
2. Pour chauffer les plats, il est conseillé de retirer les grilles latérales. Les modes de chauffage "*Rôtissage à l'air chaud*" et "*Chauffage avec ventilateur*" avec un réglage de la température inférieur à 50 °C sont utiles. Si les plats couvrent plus de la moitié du fond de la cavité, il faut utiliser le "*grillage à air chaud*".
3. Afin de garantir une répartition aussi homogène que possible de la chaleur dans la cavité pendant le "*Chauffage avec ventilateur*", le ventilateur fonctionnera à certains moments pendant le processus de chauffage pour assurer les meilleures performances possibles.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est mis en marche et arrêté selon les besoins. L'air chaud est soufflé au-dessus de la porte.

## ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Pour que le four refroidisse plus rapidement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après utilisation.

## **UTILISATION DU FOUR - PHB 862**

### Cuisiner avec le four

1. Après avoir allumé le four électriquement, touchez le symbole de fonction du four pour sélectionner les fonctions, utilisez le curseur ou le symbole "+/-" pour régler la température de cuisson.
2. Touchez le symbole  et le four commencera à fonctionner, sinon le four reviendra à la minuterie après 5 minutes.
3. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez toucher  pour l'annuler.

REMARQUE : Après avoir réglé la température, vous pouvez toucher le symbole  de l'horloge pour régler le temps de cuisson ; vous pouvez le régler à l'aide du curseur ou du symbole "+/-".

## Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir la durée de préchauffage d'une fonction.

Lorsque vous sélectionnez une fonction, touchez le symbole  de réchauffement rapide , et le repère de réchauffement rapide s'allume à l'écran.

**REMARQUE :** Si cette fonction ne peut pas préchauffer rapidement, un signal sonore retentit.

## Sonde de température

Votre four est équipé d'une sonde permettant de mesurer la température des aliments. Lorsque vous insérez la sonde à viande en position, l'icône s'allume  . En même temps, la zone d'affichage change pour montrer le réglage de la température de la sonde à viande, vous pouvez utiliser + et - , ainsi que le bouton coulissant pour modifier le réglage. Appuyez ensuite sur la fonction  , réglez la température de la même manière et allumez le four en appuyant sur  (Avant de commencer, assurez-vous que tout est bien préparé). Dans ce mode, l'icône permet de modifier la température de la sonde à viande. Et vous pouvez modifier le réglage également pendant le processus de cuisson. 

### NOTES :

1. Lorsque vous utilisez la sonde à viande, insérez la tête de la sonde dans l'aliment plutôt qu'ailleurs.
2. Utilisez uniquement la sonde à viande dans ce four.

## Verrouillage des fonctions et mise sous tension

Votre four est équipé d'un verrou de sécurité qui empêche toute mise en marche ou modification accidentelle des réglages.

Une pression longue pendant 3 secondes active le verrouillage. Une nouvelle pression longue de 3 secondes permet de déverrouiller le four.

Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage lorsque le four fonctionne ou non. En appuyant et en maintenant enfoncee la touche  pendant 3 secondes, vous pouvez activer et désactiver le symbole

Lorsque la sécurité enfants est activée, un apparaît  dans la barre d'état.

## Changement pendant la cuisson

Pendant la période de fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier le type de cuisson et la température en utilisant la fonction four ou la commande à curseur. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée après 6 secondes,  le four chauffera en fonction de ce que vous avez modifié.

Si vous voulez modifier le temps de cuisson pendant le processus de cuisson, touchez et modifiez-le à l'aide du curseur ou du symbole [ +/- ]. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée au bout de 6 secondes, le four fonctionnera à la température que vous avez modifiée.

Si vous voulez annuler le processus de cuisson  le processus de cuisson, le toucher.

**REMARQUE :** La modification du mode/de la température/du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson. Nous vous conseillons donc vivement de ne pas le faire, sauf si vous êtes très expérimenté en cuisine.

### ATTENTION !

Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud, en particulier à l'intérieur de la cavité du four. Une fois le four éteint, ne touchez JAMAIS les surfaces intérieures du four ou les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez des accessoires ou des ustensiles de la cavité et laissez le four refroidir. Gardez les enfants à une distance sûre pour éviter les brûlures.

## Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en touchant . Le moment venu, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. Au premier contact de , réglez la minuterie par heures, puis touchez à nouveau et réglez la minuterie par minutes.  à nouveau et réglez le minuteur en minutes . Touch  à nouveau et le réglage est terminé.

Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant le processus de cuisson.

## Vapeur

1. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur la touche vapeur pour ajouter de la vapeur après avoir réglé le mode.
2. La vapeur peut être ajoutée manuellement en appuyant sur le bouton vapeur pendant la cuisson.
3. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur la touche vapeur pour régler le mode vapeur et ajouter de la vapeur pour la cuisson. Le niveau de vapeur par défaut est de 1.

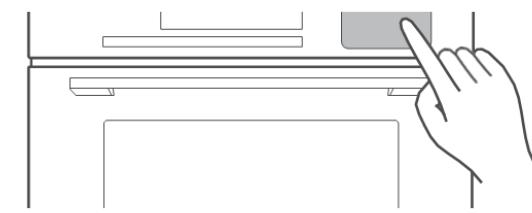
**REMARQUE :** La vapeur a trois niveaux, la quantité de vapeur augmente avec le niveau. Appuyez une fois sur le bouton vapeur pour obtenir le niveau 1, deux fois pour obtenir le niveau 2 et trois fois pour obtenir le niveau 3. Quel que soit le niveau choisi, le voyant à droite de l'écran indique le niveau (**L01/L02/L03**).

**Appuyez quatre fois sur le bouton vapeur pour annuler l'ajout de vapeur et l'appareil s'éteint.**

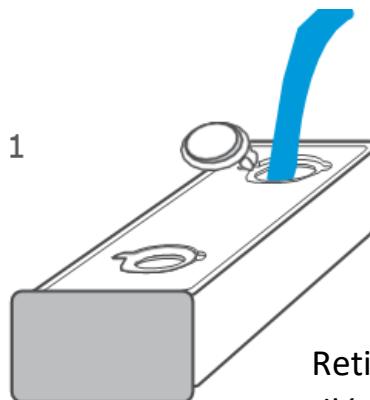
## Boîte à eau

### AJOUTEZ DE L'EAU :

Appuyez sur la boîte à eau et retirez-la.

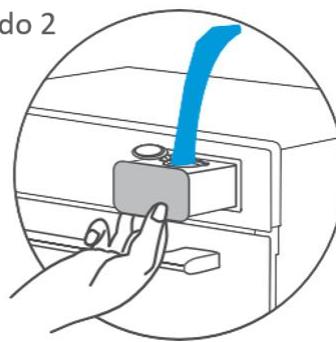


Método 1



Retirez le joint d'étanchéité et ajoutez de l'eau.

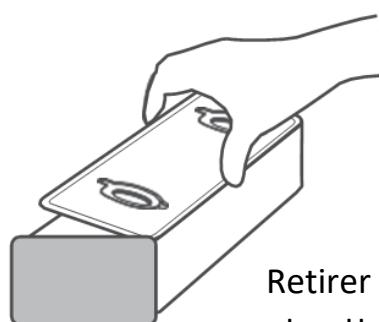
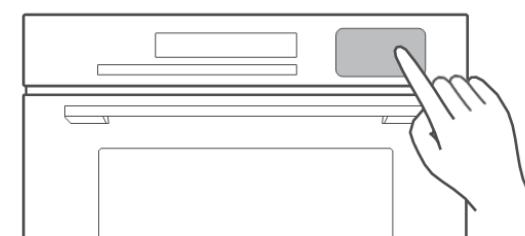
Método 2



Retirez le joint d'étanchéité et ajoutez de l'eau.

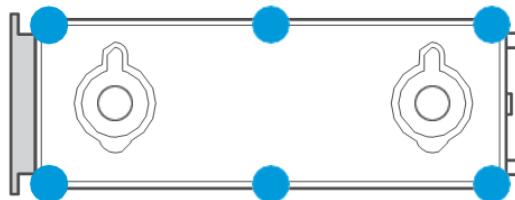
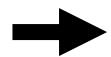
### NETTOYER LA BOÎTE À EAU :

Appuyez sur la boîte à eau et



Retirer le couvercle et nettoyer la boîte

Mettez en place le couvercle et le joint d'étanchéité et appuyez fermement aux endroits indiqués sur la photo pour éviter tout blocage.



## Fonction de nettoyage à la vapeur

Cette fonction utilise la vapeur pour ramollir le tartre à l'intérieur de la cavité, ce qui facilite le nettoyage.

1. Mettez le système en marche, poussez et retirez la boîte à eau. Injectez 1000ml d'eau fraîche dans la boîte à eau.
2. Poussez le réservoir d'eau au bon endroit dans le four.
3. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche "A" jusqu'à ce que l'écran affiche "A11", ce qui signifie que le four entre dans la fonction de nettoyage à la vapeur. La zone de l'heure affiche l'heure par défaut "05:00min".
4. Appuyez sur " " pour lancer le programme.

**NOTES :** La durée du nettoyage à la vapeur ne peut pas être réglée. Appuyez sur le bouton de pause ou ouvrez la porte pour arrêter le processus de nettoyage. Fermez la porte et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer le processus de nettoyage.

## Fonction de détartrage automatique

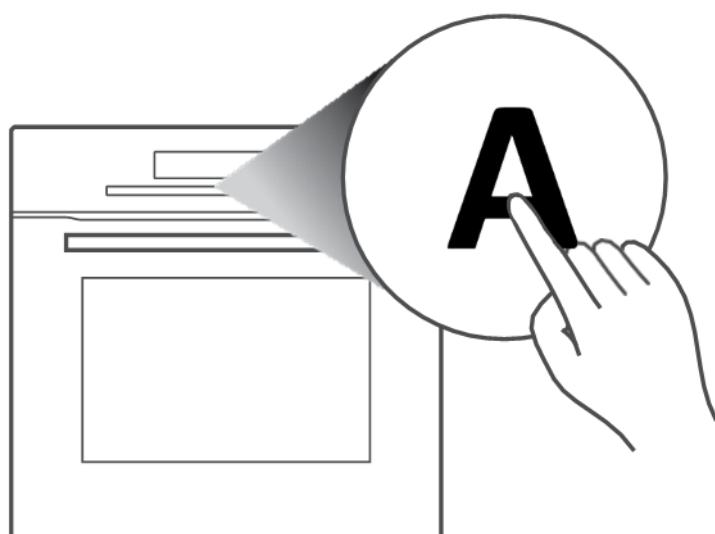
Pour obtenir les meilleurs résultats lors du nettoyage et du détartrage du steamer, nous vous recommandons d'utiliser un détergent contenant du citrate de sodium. Suivez les instructions du fabricant indiquées sur l'emballage. Il est conseillé d'utiliser la fonction de détartrage après que la fonction vapeur ait fonctionné pendant 20 heures.

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de 1000ml d'eau.
2. Mettez le réservoir d'eau en place.
3. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton " " jusqu'à ce que l'écran affiche "A10 ". "A " jusqu'à ce que l'écran affiche "A10", ce qui signifie que le four entre dans la fonction de détartrage automatique. "min" et l'heure par défaut "40:00" sont allumés, l'icône du réservoir indique le niveau d'eau actuel (eau, pas d'eau, plein d'eau), les autres icônes disparaissent.
4. Appuyez sur " " pour lancer le programme.
5. Lorsque le temps restant est de 10:00, le programme s'arrête et rappelle le manque d'eau. Sortez le réservoir d'eau et versez l'eau. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau.
6. Changez l'eau, répétez les étapes 3 et 4.

**REMARQUE :** Le processus de détartrage ne doit pas être arrêté. Si le processus de détartrage s'arrête avant la fin, il faut recommencer tout le programme. de l'étape 3.



Retirez le couvercle de la boîte à eau et ajoutez un demi-sac d'acide citrique.



Appuyez sur le bouton de sélection automatique des programmes et sélectionnez le programme A10 dont la durée est de 40 minutes, puis le processus de disqualification commencera.

# TYPES DE CHAUFFAGE - PHP 864

LES TYPES DE CHAUFFAGE	TEMPÉRATURE	USO
 Conventionnel	30~250 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux avec des garnitures humides.
 Convection	50~250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant qui entoure uniformément le ventilateur.
 ECO	140~240 °C	Pour une cuisine économique en énergie
 Conventionnel + ventilateur	50~250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène dans la cavité.
 Chaleur rayonnante	150~250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire doré les aliments. Placez les aliments dans la partie centrale sous le radiateur du gril.
 Double gril et ventilateur	50~250 °C	Pour griller les aliments plats et pour faire doré les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène dans la cavité.
 Double gril	150~250 °C	Pour griller les aliments plats et pour faire doré les aliments.
 Pizzas	50~250 °C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le bas. L'élément chauffant inférieur et l'anneau chauffant fonctionnent.
 Chauffage intérieur	30~220 °C	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases de pizza, de tarte et de gâteau. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
 Dégivrage	—	Pour décongeler les aliments congelés.
 Fermentation	30~45 °C	Pour la fabrication de pâte à levure et de levain pour la fermentation et pour la fabrication de cultures de yaourt.
 Sonde à viande	50~100 °C	Pour aider à la cuisson des viandes telles que les steaks et le poulet.
 Auto-nettoyage pyrolytique		Pour brûler le

Votre four dispose de plusieurs modes de fonctionnement qui le rendent facile à utiliser. Vous trouverez ici un tableau avec le chauffage approprié pour votre plat et les domaines d'application.

## ATTENTION !

Si vous ouvrez la porte du four pendant une opération en cours, elle ne s'arrêtera pas et vous risquez de vous brûler.

## NOTES :

1. Les fonctions de dégivrage, de preuve et "ECO" ne peuvent pas être préchauffées rapidement.
2. Pour décongeler de grandes portions d'aliments, il est possible de retirer les grilles latérales et de placer le récipient sur le plancher de la cavité.
3. Pour chauffer les plats, il est conseillé de retirer les grilles latérales. Les modes de chauffage "Rôtissage à l'air chaud" et "Chauffage avec ventilateur" avec un réglage de la température inférieur à 50 °C sont utiles. Si les plats couvrent plus de la moitié du fond de la cavité, il convient d'utiliser le "grillage à air chaud".
4. Afin de garantir une répartition aussi homogène que possible de la chaleur dans la cavité pendant le "Chauffage avec ventilateur", le ventilateur fonctionnera à certains moments pendant le processus de chauffage pour assurer les meilleures performances possibles.

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est mis en marche et arrêté selon les besoins. L'air chaud est soufflé au-dessus de la porte.

## ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Pour que le four refroidisse plus rapidement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après utilisation.

# **UTILISATION DU FOURNEAU 864**

## Cuisiner avec le four

1. Après avoir branché le four sur le secteur, touchez le symbole de fonction sur le four.  touchez le symbole plusieurs fois pour sélectionner la fonction la plus appropriée. Pour régler la température de cuisson, utilisez le curseur ou le symbole [ + / - ].
2. Touchez le symbole Start / Pause  et le four commencera à fonctionner, sinon, après 10 minutes, le four reviendra à l'horloge.

3. Si vous souhaitez définir un temps de cuisson pour la fonction sélectionnée, vous pouvez toucher le symbole de l'horloge.  L'heure peut être réglée à l'aide du curseur ou du symbole [ + / - ].
4. Si vous voulez arrêter complètement le processus pendant la cuisson, vous pouvez Appuyez sur pour l'annuler. 
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur le symbole Start / Pause . 

## Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir la durée de préchauffage d'une fonction.

Lorsque vous sélectionnez une fonction, touchez le symbole de réchauffement rapide ,  et le repère de réchauffement rapide s'allume à l'écran.

**REMARQUE :** Si cette fonction ne peut pas préchauffer rapidement, un signal sonore retentit.

## Changement pendant la cuisson

Pendant la période de fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier le type de cuisson et la température en utilisant la fonction four ou la commande à curseur. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée après 6 secondes, le four chauffera en fonction de ce que vous avez modifié.

Si vous voulez modifier le temps de cuisson pendant le processus de cuisson, touchez  et modifiez-le à l'aide du curseur ou du symbole [ +/- ]. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée au bout de 6 secondes, le four fonctionnera à la température que vous avez modifiée.

Si vous voulez annuler le processus de cuisson  le processus de cuisson, le toucher.

**REMARQUE :** La modification du mode/de la température/du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson. Nous vous conseillons donc vivement de ne pas le faire, sauf si vous êtes très expérimenté en cuisine.

## ATTENTION !

Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud, en particulier à l'intérieur de la cavité du four. Une fois le four éteint, ne touchez JAMAIS les surfaces intérieures du four ou les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez des accessoires ou des ustensiles de la cavité et laissez le four refroidir. Gardez les enfants à une distance sûre pour éviter les brûlures.

## Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en touchant Le moment venu, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. Au premier contact de , réglez la minuterie par heures, puis touchez à nouveau et réglez la minuterie par minutes. Touch à nouveau et le réglage est terminé.

Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant le processus de cuisson.

## Verrouillage des fonctions et mise sous tension

Votre four est équipé d'un verrou de sécurité qui empêche toute mise en marche ou modification accidentelle des réglages.

Une pression longue pendant 3 secondes active le verrouillage. Une nouvelle pression longue de 3 secondes permet de déverrouiller le four.

Vous pouvez activer et désactiver la fonction de verrouillage lorsque le four est en service ou non. Vous pouvez activer et désactiver la fonction verrouillage en appuyant longuement sur le symbole pendant 3 secondes.

Lorsque le verrouillage est activé, un apparaît dans la barre d'état.

## **DEMO - Mode de démonstration**

(Fonction spéciale pour les expositions)

Lorsque le mode démonstration est activé, l'arrêt et la mise en marche sont toujours actifs mais les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

1. En mode veille, appuyez sur la touche " " et maintenez-la enfoncee pour passer en mode démo et afficher " OFF = off ".
2. Faites glisser le curseur vers la droite pour ouvrir le mode démo et afficher " ON = on " ; faites glisser le curseur vers la gauche pour fermer le mode démo et afficher " OFF = off ".

**REMARQUE :** vous pouvez appuyer sur le bouton Annuler pour quitter le réglage, ou attendre 3 secondes pour quitter automatiquement l'état de réglage du mode démo et revenir à l'état de veille.

# ACCESSOIRES

## Accessoires inclus

Votre four est équipé des accessoires suivants :



Grille

Pour les plats de cuisson, les moules et les plats allant au four. Pour les rôtis et les grillades.



Plateau de cuisson

Pour les plaques de cuisson et les petites pâtisseries.

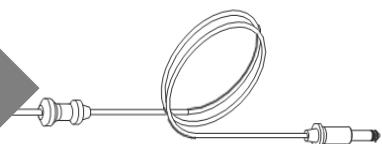


Plateau de cuisson profond

Particulièrement recommandé pour verser des liquides ou cuire des aliments dans son jus.

**NOTE :** N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement adaptés à votre four. Les accessoires peuvent se déformer en cas de surchauffe. Cela n'affecte pas leur fonction. Une fois qu'ils ont refroidi, ils reprennent leur forme initiale.

PHP-864  
PHTV-862



Sonde à viande.

Insérez la sonde au centre de la viande ou de la volaille. Loin de la graisse ou des os.

## Introduction d'accessoires

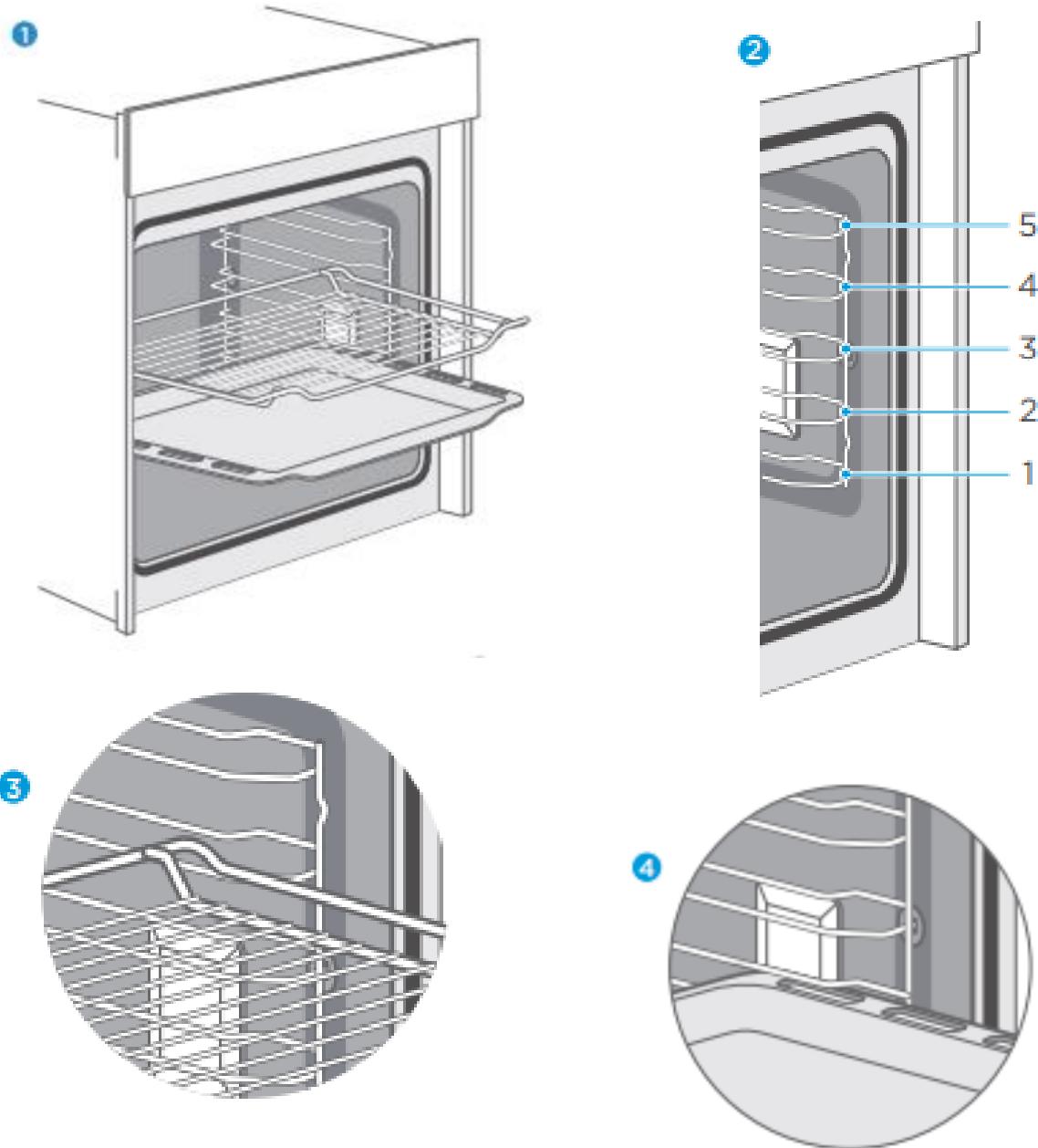
La cavité dispose de cinq positions d'étagères. Les positions des étagères sont comptées de bas en haut.

Les accessoires insérés directement dans les étagères peuvent être retirés à moitié sans risque de basculement.

Les accessoires insérés dans les étagères avec les rails télescopiques peuvent être sortis complètement sans risque de basculement, à condition que le poids du récipient de cuisson soit correctement centré.

**NOTES :** Veillez à toujours insérer les accessoires dans la cavité dans la cavité à

dans la bonne direction. Insérez toujours les accessoires complètement dans la cavité, de manière à qu'ils n'entrent pas en contact avec la porte du four.



## Protection contre le renversement

Les accessoires peuvent être retirés à moitié environ jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en place. La fonction de verrouillage empêche les accessoires de basculer sous l'effet de la gravité des aliments et des accessoires eux-mêmes pendant qu'on les retire. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la cavité afin qu'ils soient protégés contre le basculement. Lorsque vous insérez la crémaillère, veillez à ce qu'elle soit orientée vers la droite, comme indiqué sur l'image. ③

Lorsque vous insérez le plateau de support, veillez à ce qu'il soit orienté vers la droite, comme indiqué sur l'image. ④

## **EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE**

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant le processus de cuisson et de cuisson au four.
- N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson et la cuisson au four, si vous ouvrez la porte pendant la cuisson et la cuisson au four, changez le mode sur "Lumière". (Sans modifier le réglage de la température).
- Réduisez le réglage de la température en mode sans ventilateur à 50 °C 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et de cuisson au four. Cela vous permettra d'utiliser la chaleur de la cavité pour compléter le processus.
- Utilisez la "chaleur du ventilateur", chaque fois que cela est possible. Vous pouvez réduire la température entre 20 °C et 30 °C.
- Vous pouvez cuisiner et cuire au four en utilisant la fonction "Fan Heat" sur plusieurs niveaux en même temps.
- S'il n'est pas possible de cuire et de faire cuire différents plats en même temps, vous pouvez les chauffer les uns après les autres en utilisant la fonction de préchauffage du four.
- Ne préchauffez pas le four lorsqu'il est vide si ce n'est pas nécessaire, si nécessaire, mettez les aliments dans le four immédiatement après avoir atteint la température sélectionnée, vous savez que la température a été atteinte car le voyant s'éteint automatiquement lors de la première mise en marche du four.
- N'utilisez pas de papier réfléchissant tel qu'une feuille d'aluminium pour recouvrir le plancher de la cavité.
- Utilisez la minuterie et/ou une sonde de température chaque fois que possible.
- Utilisez des moules et des plats de cuisson à la finition mate foncée et au poids léger. Évitez d'utiliser des accessoires lourds aux surfaces brillantes, comme l'acier inoxydable ou l'aluminium.

## **CONSEILS DE SANTÉ**

### **Comment éviter l'acrylamide :**

L'acrylamide est principalement produit en chauffant des aliments riches en amidon (par exemple, des pommes de terre, des frites, du pain) à des températures très élevées pendant une longue période.

#### **Conseil :**

1. Utilisez des temps de cuisson courts.
2. Faites cuire les aliments jusqu'à ce que la surface soit jaune doré, ne les faites pas cuire jusqu'à ce qu'ils soient brun foncé.
3. Les portions plus grandes contiennent moins d'acrylamide.
4. Utilisez le mode "chauffage par ventilateur" si possible.

5. Frites : utilisez plus de 450 g par poêle, placez-les uniformément et retournez-les de temps en temps. Utilisez les informations sur le produit si elles sont disponibles pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

## **L'ENTRETIEN DE VOTRE FOUR**

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et continuera à fonctionner de manière optimale pendant longtemps. Voici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Pour éviter que les différentes surfaces ne soient endommagées par l'utilisation d'un produit de nettoyage inadapté, veuillez respecter les indications du tableau.

### **ATTENTION ! - RISQUE DE DOMMAGES À LA SURFACE.**

#### **Conseil :**

1. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Cela permet d'éviter l'accumulation de saletés.
2. Il faut toujours éliminer immédiatement les résidus de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple le blanc d'œuf).
3. Jetez immédiatement les restes d'aliments sucrés, si possible, pendant qu'ils sont encore chauds.
4. Utilisez des ustensiles de grillade appropriés, par exemple une poêle à griller.
5. *Lavez soigneusement les nouvelles éponges avant de les utiliser.*

#### **Ne pas utiliser :**

1. Les agents de nettoyage forts ou abrasifs.
2. Les produits de nettoyage à forte teneur en alcool.
3. Tampons à récurer ou éponges dures.
4. Nettoyeurs à haute pression ou nettoyeurs à vapeur.
5. Des nettoyants spéciaux pour nettoyer le four lorsqu'il est chaud.

# Comment nettoyer votre four en fonction de sa surface

Zone d'application extérieure

Nettoyage

Façade en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un torchon, puis séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf). La corrosion peut se former sous ces taches. Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable sont disponibles auprès de notre service après-vente ou des revendeurs spécialisés. Appliquez une couche très fine du produit de nettoyage avec un chiffon doux.
Plastique	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ou de grattoir pour vitres.
Surfaces peintes	Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un torchon, puis séchez avec un chiffon doux.
Panneau de contrôle	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ou de grattoir pour vitres.
Panneaux de porte	Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un torchon, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoir à verre ou de tampon à récurer en acier inoxydable.

## Notes :

1. Les légères différences de couleur sur la façade du four sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
2. Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des rayures, sont dues aux réflexions produites par l'éclairage intérieur.
3. La glaçure est cuite à très haute température. Cela peut entraîner une légère variation de couleur. Ceci est normal et n'affecte pas la fonction. Les bords des plaques minces ne peuvent pas être complètement glacés. Par conséquent, ces bords peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'est pas affectée.
4. Gardez toujours le four propre et enlevez immédiatement les saletés afin d'éviter que des dépôts de saleté tenaces ne s'accumulent.

Zone d'application extérieure	Nettoyage
Poignée de porte	Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un torchon, puis séchez avec un chiffon doux. Si le détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, nettoyez-la immédiatement. Sinon, les taches ne pourront pas être éliminées.
Surfaces émaillées et surfaces auto-lavables	Respectez les instructions relatives aux surfaces du compartiment de cuisson indiquées dans le tableau ci-dessous.
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un torchon, puis séchez avec un chiffon doux. Si le compartiment de cuisson est très sale, utilisez un nettoyant pour four.
Joint de porte Ne pas retirer	Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un torchon. Ne pas frotter.
Couvercle de porte en acier inoxydable	Nettoyant pour acier inoxydable : Respectez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de produits d'entretien pour l'acier inoxydable. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.
Accessoires	Eau chaude savonneuse : Immerger et nettoyer avec un torchon ou une brosse. Si les dépôts de saleté sont importants, utilisez un tampon à récurer en acier inoxydable.
Rails	Eau chaude savonneuse : Immerger et nettoyer avec un torchon ou une brosse.
Système d'extraction	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon ou une brosse. Ne retirez pas le lubrifiant pendant que les rails d'extraction sont retirés. Il est préférable de les nettoyer pendant qu'ils sont insérés. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

# **FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE PYROLYTIQUE**

Votre four est équipé du mode "Auto-nettoyage pyrolytique". Vous pouvez utiliser ce mode pour nettoyer le compartiment du four sans effort.

Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus alimentaires brûlent. Pour votre sécurité, il n'y a qu'un seul réglage de nettoyage, la température et le temps de fonctionnement sont préréglés en standard.

**NOTES :** Pour votre sécurité, la porte du compartiment de cuisson est automatiquement verrouillée. Elle ne peut pas être ouverte tant que la température n'est pas réduite. L'éclairage intérieur reste éteint pendant le nettoyage.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! ⚠**

### **Risque de brûlures !**

1. Le compartiment de cuisson atteint une température extrêmement élevée en mode pyrolytique. N'ouvrez jamais la porte du four. Laissez le four refroidir. Tenez les enfants, les personnes handicapées et les personnes âgées qui ne peuvent pas s'occuper d'elles-mêmes à l'écart de l'appareil.
2. Le four devient très chaud à l'extérieur pendant la fonction de nettoyage. Ne touchez pas la porte du four. Laissez le four refroidir. Tenez les enfants, les personnes handicapées et les personnes âgées ne pouvant pas s'occuper d'elles-mêmes à l'écart de l'appareil.

### **Risque d'atteinte à la santé !**

Le mode pyrolytique chauffe le compartiment de cuisson à une température très élevée afin de brûler les résidus d'aliments. Ce procédé dégage des vapeurs qui peuvent irriter les muqueuses. Pendant que la fonction de nettoyage est en cours, gardez la cuisine bien ventilée. Ne restez pas dans la cuisine pendant de longues périodes. Tenez les enfants et les animaux à l'écart et suivez toujours les instructions du manuel ou d'un professionnel.

### **Risque d'incendie !**

- Une grande quantité de résidus alimentaires, de graisse et de jus de viande peut s'enflammer lorsque le mode pyrolytique fonctionne. Avant de lancer la fonction de nettoyage, retirez toujours les résidus excédentaires et les restes d'aliments du compartiment de cuisson.

### ***N'utilisez pas le mode pyrolytique pour le nettoyage des accessoires.***

- Le four devient très chaud à l'extérieur pendant le mode pyrolytique. Ne suspendez pas d'objets susceptibles de brûler, par exemple des torchons, à la poignée de la porte. Ne placez rien contre l'avant du four. Tenez les enfants éloignés du four.

- Si le joint de la porte est endommagé, une grande quantité de chaleur sera générée autour de la porte. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint. N'utilisez jamais le four si le joint d'étanchéité est endommagé ou absent.

## Risque d'atteinte grave à la santé !

Le four devient très chaud lorsqu'il est en mode pyrolytique. Ne nettoyez jamais les plaques de cuisson et les moules en mode pyrolytique, le revêtement des plaques et des moules serait enlevé et des gaz nocifs seraient libérés. En général, le mode pyrolytique ne doit pas être utilisé pour nettoyer les accessoires.

## Avant de démarrer le mode pyrolytique

### Attention !

1. Avant d'activer le mode pyrolytique, retirez les accessoires et les ustensiles de cuisson, y compris les rails amovibles, du compartiment de cuisson. Cela permettra non seulement d'obtenir de bons résultats de nettoyage, mais aussi de garantir la longévité des accessoires.
2. Avant de lancer la fonction de nettoyage, éliminez manuellement les résidus d'aliments.
3. Nettoyez l'intérieur de la porte du four, les bords du compartiment de cuisson du four et la zone autour du joint d'étanchéité. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint.
4. Pendant que vous effectuez ces opérations, assurez-vous que le four est éteint.

## Réglage du mode d'autonettoyage pyrolytique

1. Allumez le four en appuyant sur le bouton  .
2. Sélectionnez le mode  de fonctionnement "Pyrolytique" en appuyant sur  . **Programme de pyrolyse** 
3. Vérifiez que tous les accessoires et aliments ont été retirés/enlevés et que la porte est bien fermée.
4. Appuyez sur le bouton "Start / Stop" pour lancer l'opération de nettoyage. 
5. Aérez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est en cours.
6. Le compartiment de cuisson verrouille la porte peu après le début de l'opération. Le compartiment de cuisson ne peut pas être ouvert tant que la température n'est pas réduite à une section relativement sûre.

## Signal de fin de mode pyrolyse

Un signal sonore retentit en continu et le four cesse de chauffer. Cela signifie que le mode pyrolytique est terminé. Vous pouvez appuyer sur le bouton pour arrêter les sons, ou les sons s'arrêteront automatiquement plus tard. 

## Impossible d'ouvrir la porte du four

Une fois le mode pyrolyse activé, le four se verrouille automatiquement et la porte du four ne peut pas être ouverte.

## Réglage des paramètres de nettoyage

Une fois que le nettoyage a commencé, vous ne pouvez plus modifier aucun paramètre, à l'exception de la pause et de l'arrêt.

## Après la fin du mode pyrolyse

Une fois que le compartiment de cuisson a refroidi, utilisez un chiffon humide pour essuyer les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et autour de la porte de l'appareil.

**NOTES :** Pendant le mode pyrolytique, le cadre à l'intérieur de l'appareil peut se décolorer. Ceci est normal et n'affecte pas les performances. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

Une salissure persistante peut entraîner des dépôts blancs sur les surfaces émaillées. Ce sont des résidus alimentaires et ils ne sont pas nocifs. Il n'affecte pas les performances. Si nécessaire, vous pouvez à nouveau éliminer ces résidus avec du jus de citron ou d'autres types de produits de nettoyage.

## **PORTE DU FOUR**

**ATTENTION ! DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR. DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN SPÉCIALISTE DU SAT PANDO. SI DES DOMMAGES SUR SUR CE PROCESSUS QUI ONT ÉTÉ EFFECTUÉS PAR UN UTILISATEUR OU UN PERSONNEL NON AUTORISÉ SE PRODUISENT, ILS NE SERONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE, MÊME SI CELLE-CI EST ENCORE VALABLE DANS LE TEMPS !**

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et continuera à fonctionner de manière optimale pendant longtemps. Voici comment démonter et nettoyer la porte du four.

Pour nettoyer et retirer les panneaux de la porte, vous pouvez démonter la porte du four. Chacune des charnières de la porte du four est équipée d'un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage des charnières sont ouverts, la porte du four peut être démontée, grâce à un mouvement angulaire. [Comme on peut le voir dans la vidéo de démontage de la porte].

### **AVERTISSEMENT !**

Lorsque le verrouillage des charnières est ouvert, la **PORTE DOIT SEULEMENT ÊTRE ENLEVÉE**, car toute tentative d'appuyer sur la porte pour la fermer ou toute autre opération peut sérieusement affecter le bon fonctionnement des charnières.

Lorsque les leviers de verrouillage des charnières sont fermés, la porte du four est verrouillée en place et prête à être utilisée.

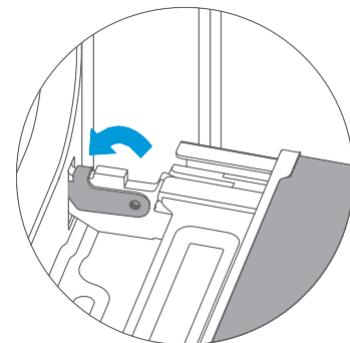
**Levier de verrouillage OUVERT**

Porte prête à être démontée.



**Levier de verrouillage FERMÉ**

Porte prête pour une utilisation

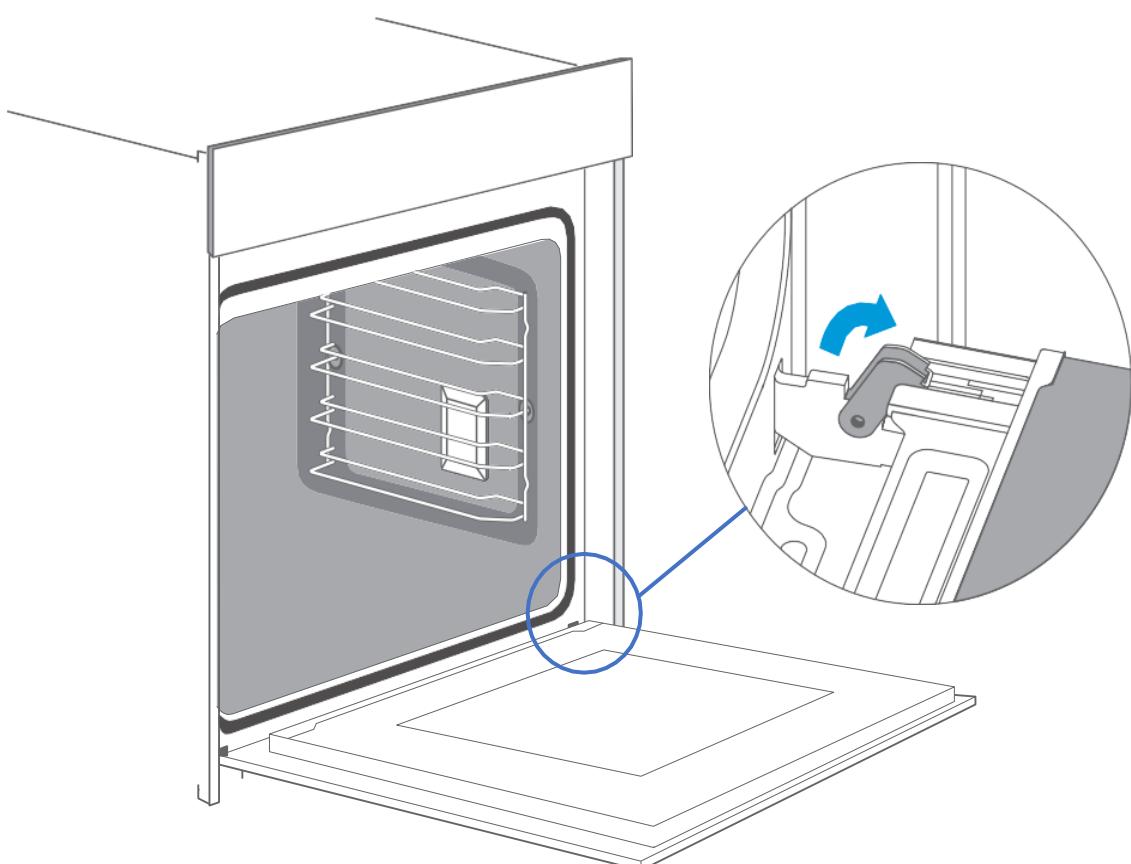


### **RISQUE DE BLESSURE !**

Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours complètement fermés.

## Démontage de la porte du four

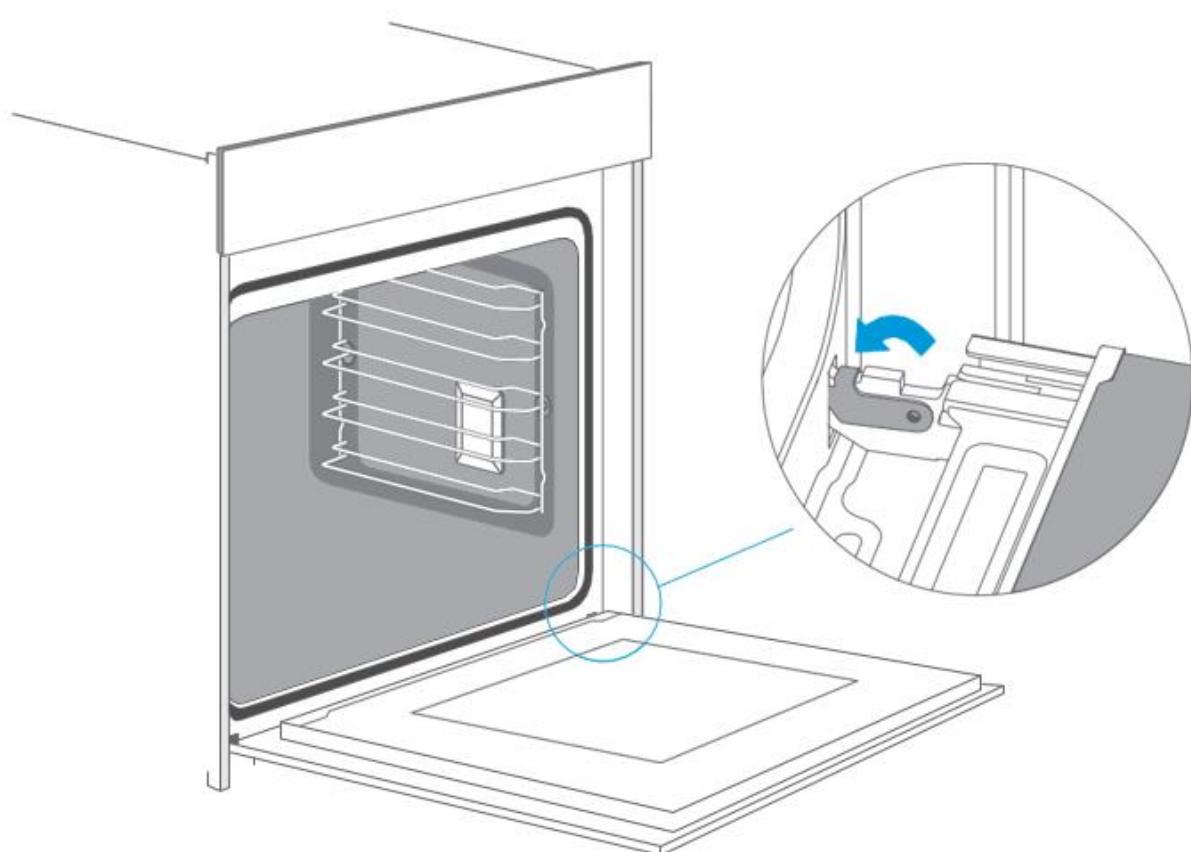
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Tenez la porte avec les deux mains, à gauche et à droite, et tirez-la vers le haut avec un mouvement angulaire.



## Montage de la porte du four

**Remontez la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.**

1. Lors de l'installation de la porte du four, veillez à ce que les deux charnières soient bien positionnées dans les trous d'installation du panneau avant de la cavité.
2. Assurez-vous que les charnières sont insérées dans la bonne position. Vous devez pouvoir les insérer facilement et sans résistance. Si vous ressentez une résistance, vérifiez que les charnières sont correctement insérées dans les trous.
3. Ouvrez complètement la porte du four. En ouvrant la porte du four, vous pouvez vérifier que les charnières sont bien positionnées. S'ils sont mal positionnés, vous ne pourrez pas ouvrir complètement la porte du four. Reverrouillez les deux leviers de verrouillage.
4. Fermez la porte du four. Dans le même temps, nous vous recommandons vivement de vérifier une nouvelle fois que la porte est bien positionnée et que les fentes d'aération ne sont pas mal fermées.

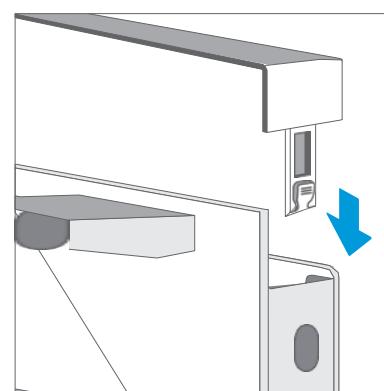
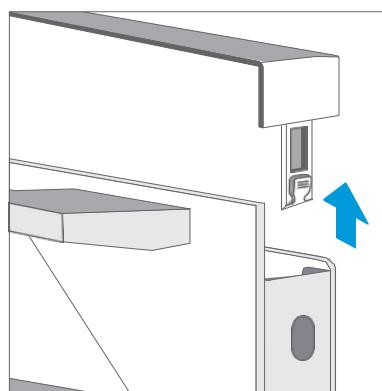
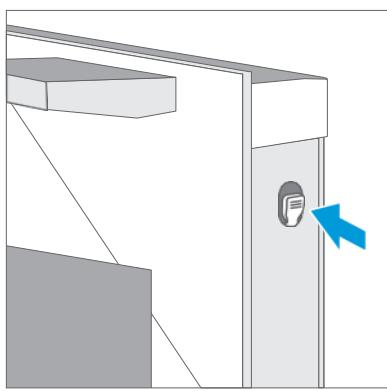


## Retrait du couvercle de la porte

L'insert en plastique du couvercle de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer le couvercle.

**Retirez la porte du four comme indiqué ci-dessus.**

1. Pressez ensemble les côtés droit et gauche du couvercle.
2. Retirez le couvercle.
3. Après avoir retiré le couvercle de la porte, le reste de la porte du four peut être facilement enlevé pour que vous puissiez continuer à nettoyer. Une fois le nettoyage de la porte du four terminé, remettez le couvercle de la porte du four en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Positionnez la porte du four et fermez-la.



### ATTENTION !

- Le retrait du couvercle de la porte libère les vitres intérieures de la porte du four, qui peuvent facilement se déplacer et causer des dommages ou des blessures, ou encore tomber et se briser.
- En retirant le couvercle de la porte et la vitre intérieure, le poids total de la porte du four est réduit. Les charnières peuvent se déplacer plus facilement lors de la fermeture de la porte afin que vous puissiez attraper vos mains. Gardez vos mains éloignées des charnières.

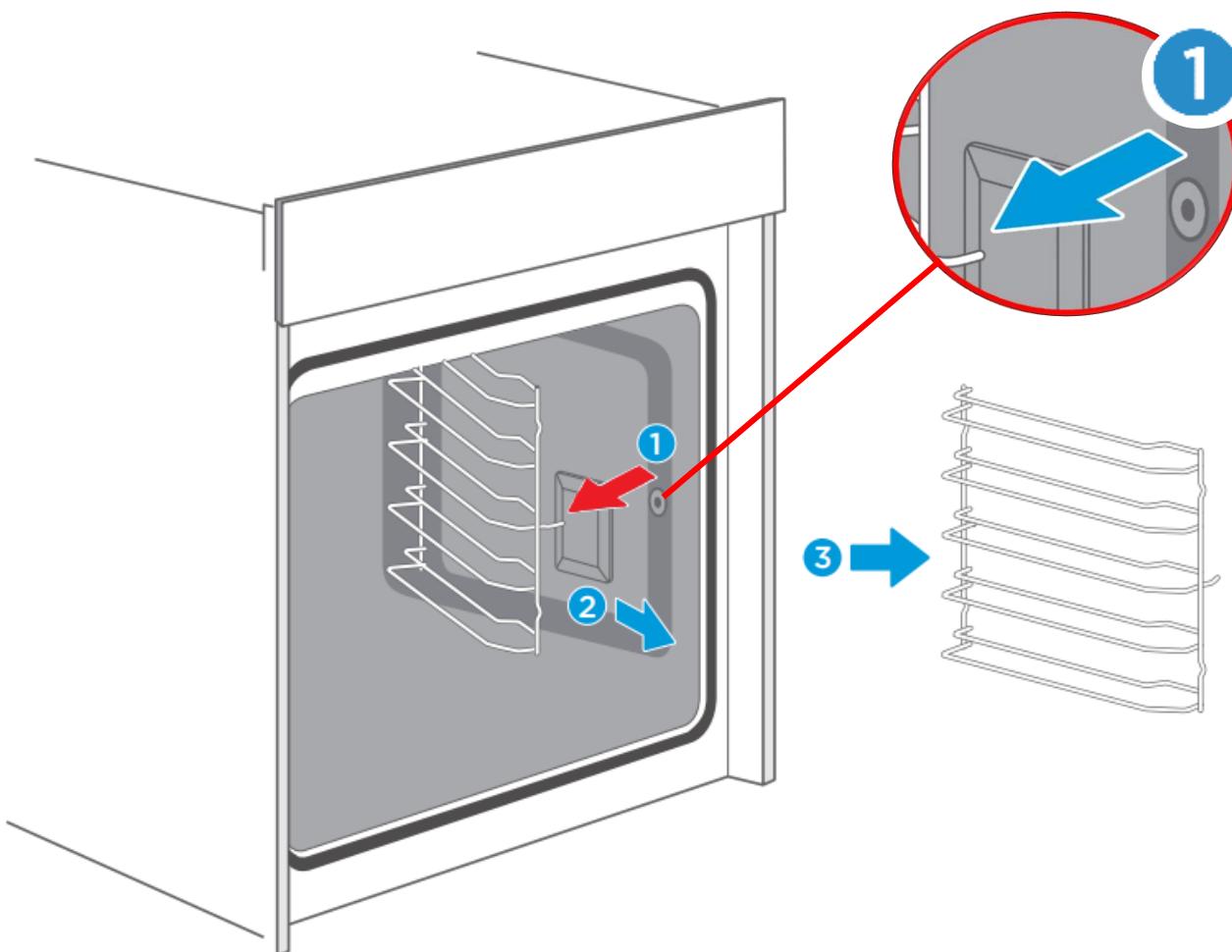
En raison des deux points ci-dessus, nous vous recommandons vivement de ne pas retirer le couvercle de la porte sans avoir retiré la porte du four. *Les dommages causés par une manipulation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.*

## Rails

Lorsque vous voulez donner un bon nettoyage aux coulisses et à la cavité, vous pouvez retirer les étagères et les nettoyer. De cette façon, votre four conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

Afin de démonter et d'assembler correctement les guides sans endommager le produit, les étapes suivantes doivent être suivies :

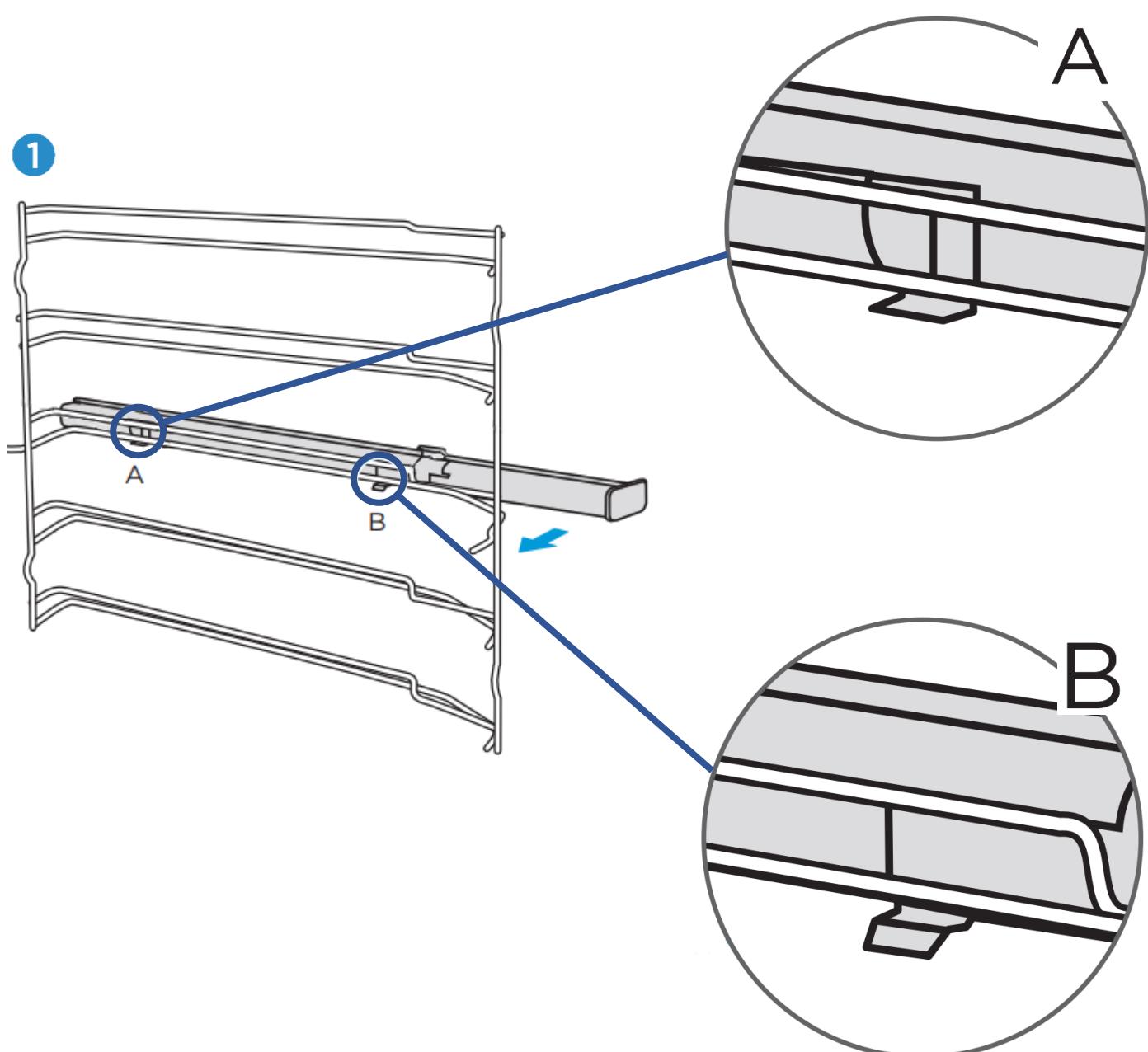
1. Tirer la partie avant des rails horizontalement vers l'intérieur du four (*en suivant le sens de la flèche*  ①) jusqu'à ce que l'élément sorte ; les rails peuvent alors être retirés comme indiqué sur la photo. ② ③
2. Pour remplacer les rails, les rails dépassant de l'arrière des rails doivent être correctement insérés dans les cavités situées à l'intérieur du four.
  - a. Insérez d'abord les tiges de la partie arrière dans les trous correspondants, puis insérez la partie avant dans le trou. ①



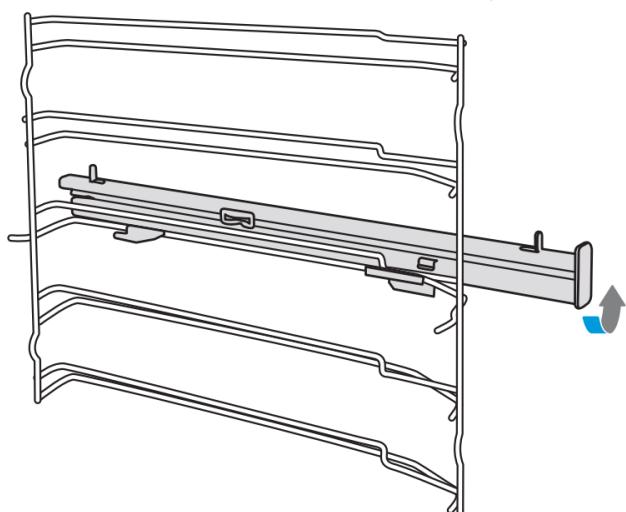
## Fixation des glissières télescopiques

(Prenez le côté gauche, par exemple, de même pour le côté droit).

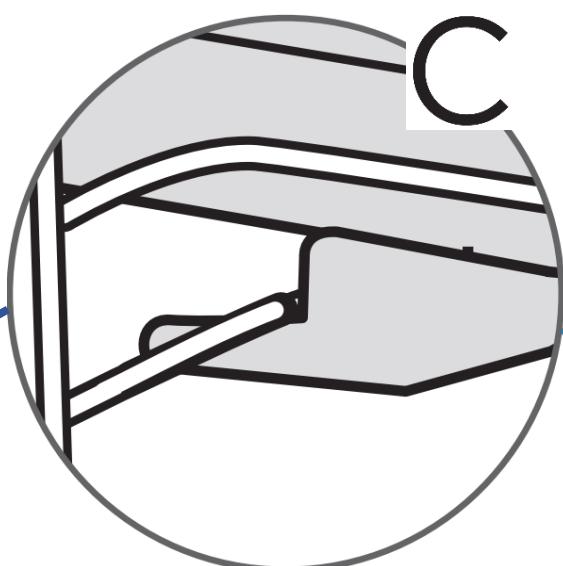
1. Positionner les points A et B des glissières télescopiques horizontalement sur le rail extérieur.
2. Tournez les glissières télescopiques de 90 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le côté droit.
3. Poussez les glissières télescopiques vers l'avant, faites en sorte que le point C s'engage dans le rail inférieur et le point D dans le rail supérieur.



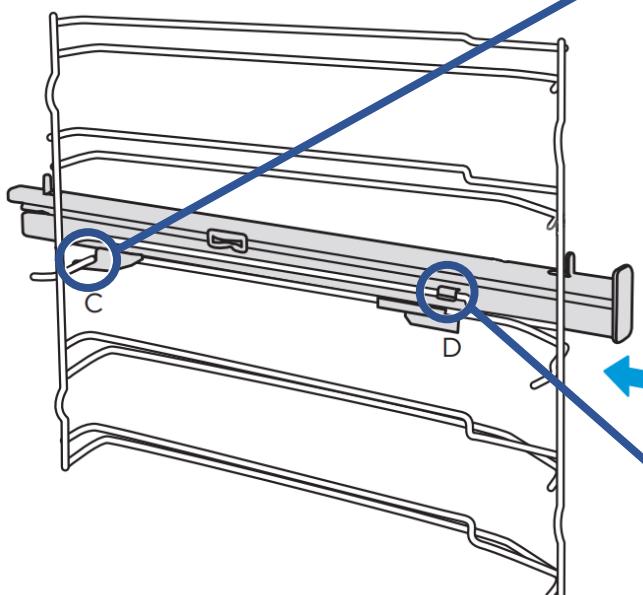
2



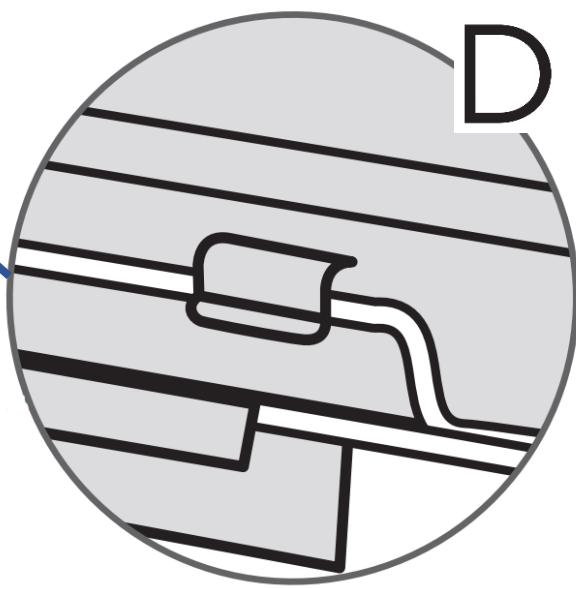
C



3



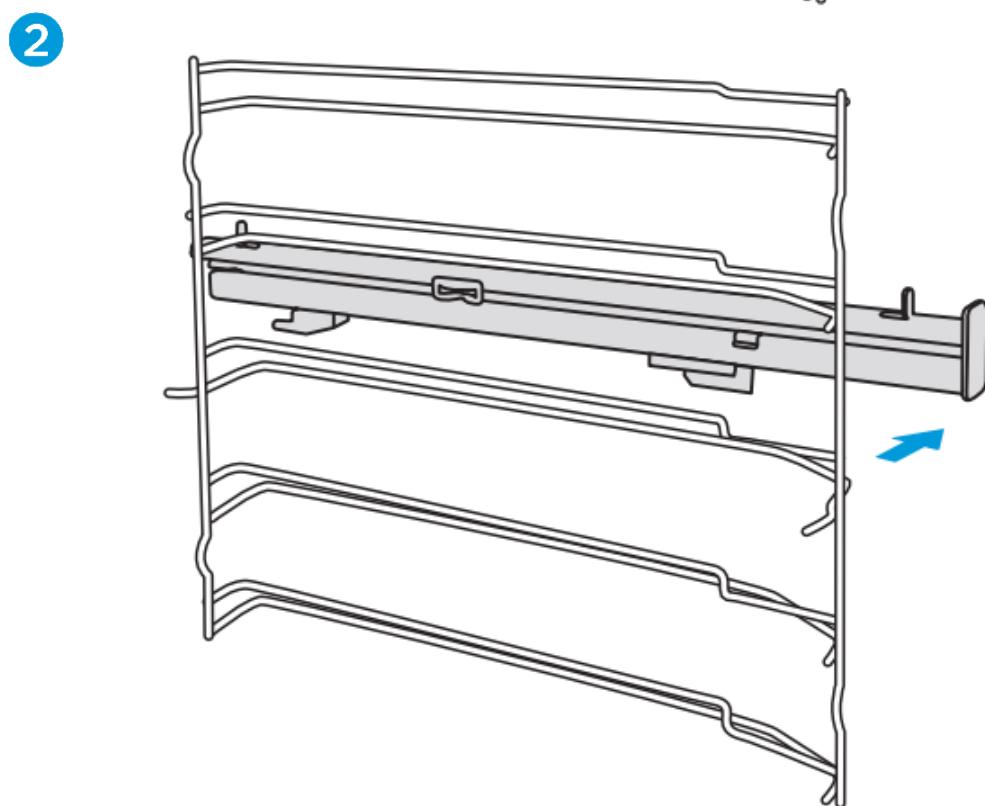
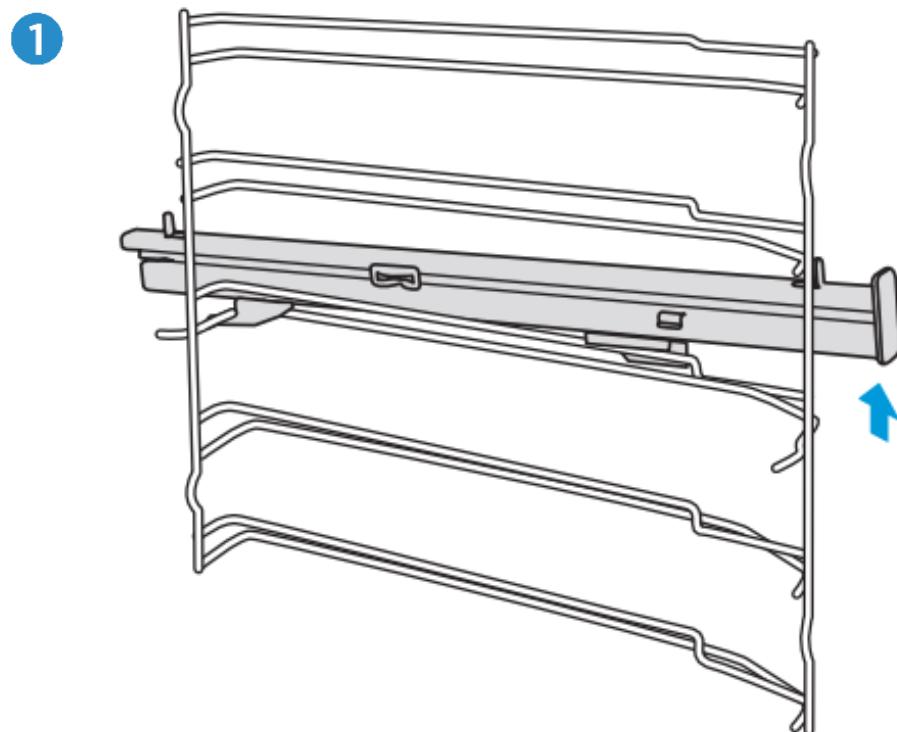
D



## Retrait des glissières télescopiques

(Prenez le côté gauche, par exemple, de même pour le côté droit).

1. Soulevez une extrémité des glissières télescopiques avec force.
2. Soulevez toutes les glissières télescopiques et tirez-les vers l'arrière.



# **INSTALLATION ÉLECTRIQUE**

**ATTENTION ! L'INSTALLATEUR QUALIFIÉ OU L'INSTALLATEUR SAT PANDO UNIQUEMENT**

**ATTENTION !** L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE DU FOUR DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ OU PAR UN SPÉCIALISTE DU SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE PANDO. S'IL SE PRODUIT UN QUELCONQUE DOMMAGE AU COURS DE CE PROCESSUS EFFECTUÉ PAR UN UTILISATEUR OU UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ, IL N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE, MÊME S'IL EST ENCORE EN COURS DE VALIDITÉ !

La position A montre l'emplacement de la boîte à bornes à l'arrière du boîtier extérieur.

- Pour raccorder le four au réseau électrique, l'installateur doit utiliser un câble d'alimentation électrique de type H05RR-F, H05SS-F ou H07RN-F. Le schéma de connexion est illustré
- Le four doit toujours être relié à une bonne prise de terre, conformément à la réglementation en vigueur.
- Le raccordement doit être effectué par un interrupteur omnipolaire, adapté au courant à supporter et présentant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm pour la déconnexion en cas d'urgence, de nettoyage ou de remplacement de la lampe. Le câble de mise à la terre ne doit en aucun cas passer par ce commutateur.
- Cet interrupteur peut être remplacé par une fiche, à condition qu'il soit accessible en utilisation normale.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un personnel de service agréé utilisant des pièces de rechange originales. Les réparations ou les manipulations effectuées par d'autres personnes peuvent endommager l'appareil ou provoquer un dysfonctionnement, mettant en danger sa sécurité.
- Éteignez votre four lorsqu'il est hors service.
- Dans les fours combinés avec une plaque de cuisson, seuls ceux recommandés par le fabricant peuvent être installés.

Interprétation des fils d'alimentation :

1. Marron ou noir = Ligne/Phase (L)
2. Bleu = Neutre (N)
3. Vert/Jaune = Mise à la terre

**220-240V 1N**



# **POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES**

## **ÉVENTUELS**

## **DE VOTRE FOUR SI NÉCESSAIRE**

Avant d'appeler le service après-vente, vérifiez que le problème que vous rencontrez ne figure pas dans le tableau ci-dessous ou que le problème est dû à des opérations incorrectes. Souvent, vous pouvez résoudre le problème vous-même sans frais supplémentaires.

Si un plat ne se révèle pas exactement comme vous le souhaitez, vous trouverez de nombreux conseils et instructions de préparation à la fin du manuel d'instructions.

<b>Incidents</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solutions</b>
Le four ne fonctionne pas.	Coupe de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine ou les autres appareils de cuisine fonctionnent.
Le ventilateur ne fonctionne pas en permanence en mode : "Chaudage par ventilation".		Il s'agit d'un fonctionnement normal dû à la meilleure répartition possible de la chaleur et aux performances du four.
Après un processus de cuisson, un bruit est entendu et un flux d'air est observé à proximité du panneau de commande.		Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner, afin d'éviter les conditions de forte humidité dans la cavité et de refroidir le four pour votre confort. Le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement.
L'aliment n'a pas été suffisamment cuit dans le temps indiqué dans la recette.		Une température différente de celle de la recette a été utilisée. Vérifiez à nouveau les températures. Les quantités d'ingrédients sont différentes de celles de la recette. Vérifiez à nouveau la recette.
Brunissement inégal des aliments cuits		Le réglage de la température est trop élevé, ou le niveau de l'étagère pourrait être optimisé. Vérifiez à nouveau la recette et les réglages. La finition de la surface et/ou la couleur et/ou le matériau de l'ustensile de cuisson n'étaient pas adaptés à la fonction du four sélectionné. Lorsque vous utilisez la chaleur rayonnante, par exemple en mode "chaudage par le haut et par le bas", utilisez des ustensiles de cuisson à la finition mate, de couleur sombre et de poids léger.
La lampe ne s'allume pas.		S'il est nécessaire de remplacer la lampe, cette opération doit être effectuée par le Service d'Assistance Technique Pando ou par un installateur qualifié.

## RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Les réparations effectuées de manière incorrecte sont dangereuses. Les réparations et le remplacement de câbles d'alimentation endommagés doivent être effectués uniquement par l'un de nos techniciens après-vente qualifiés. Si le four est défectueux, débranchez-le du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Veuillez contacter notre service après-vente.

## Durée maximale de fonctionnement

La durée maximale de fonctionnement de ce four est de 9 heures, pour éviter d'oublier de l'éteindre.

## Changement de la lampe

### AVERTISSEMENT !

LE REMPLACEMENT DE LA LAMPE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN SPÉCIALISTE DU SERVICE PANDO. SI DES DOMMAGES SONT CAUSÉS AU COURS DE CE PROCESSUS PAR UN UTILISATEUR OU UN PERSONNEL NON AUTORISÉ, ILS **NE SERONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE**, MÊME SI CELLE-CI EST TOUJOURS EN COURS DE VALIDITÉ !

### !RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts du support de la lampe sont actifs. Avant de remplacer la lampe, débranchez le four du secteur ou coupez un autre disjoncteur dans la boîte à fusibles.

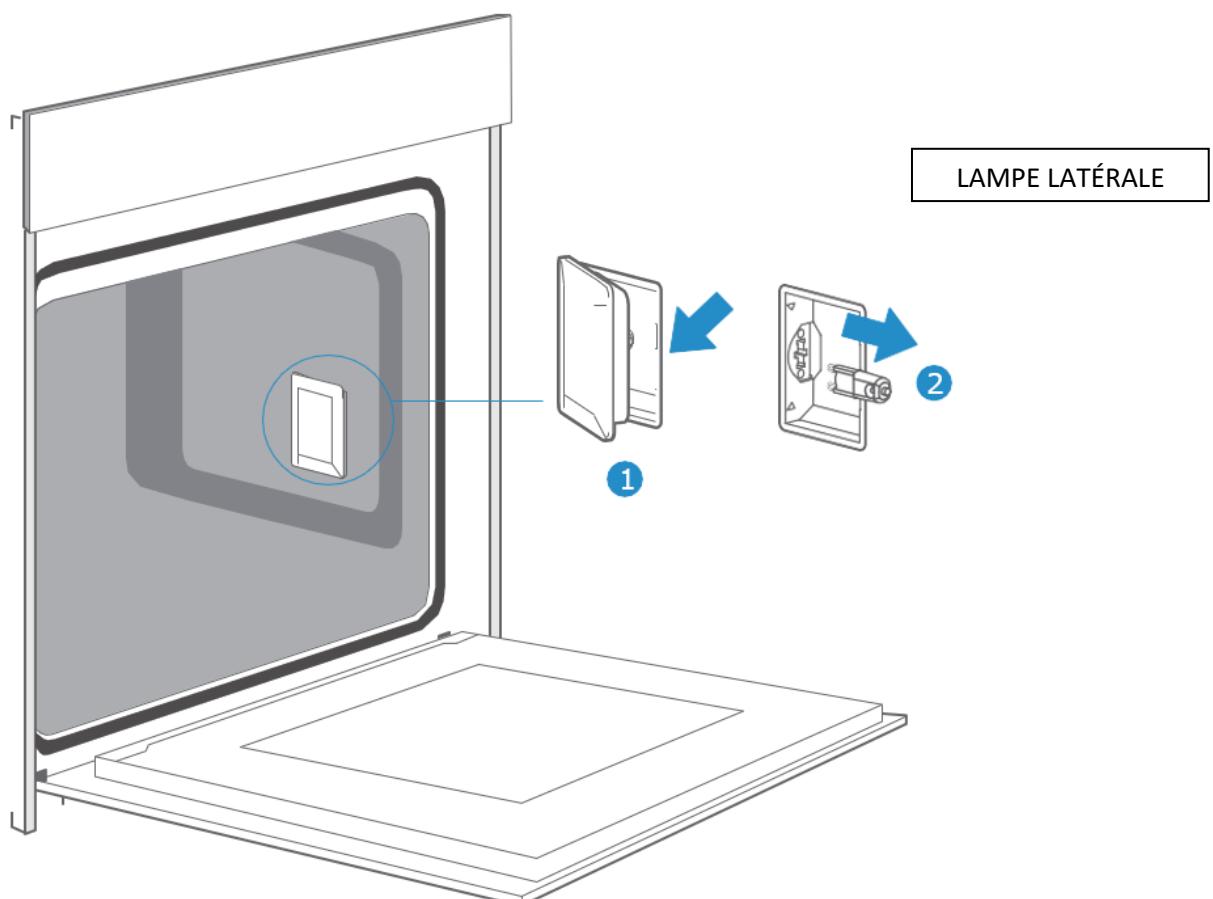
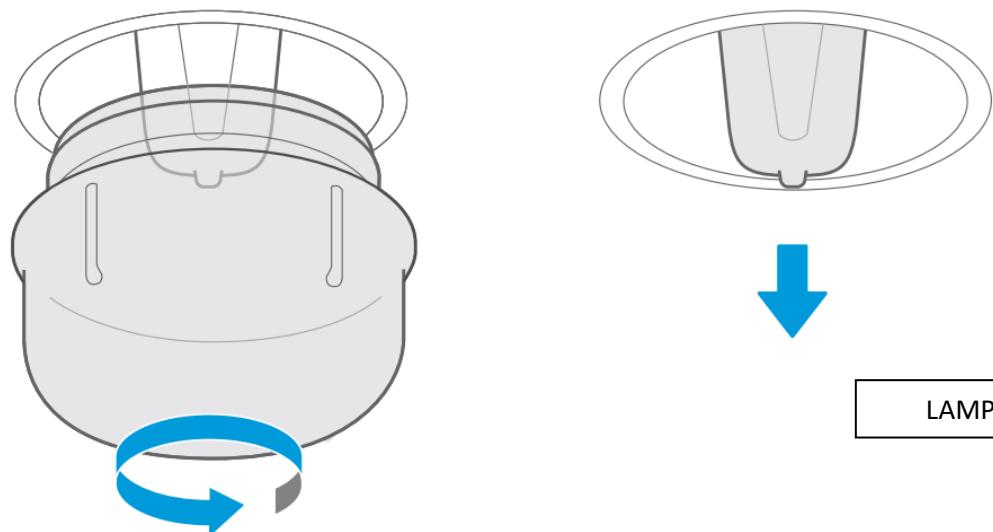
### !RISQUE DE BRULURES !

Le four devient très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ou les éléments chauffants. Laissez toujours le four refroidir et gardez les enfants à une distance sûre.

1. Placez une serviette dans la cavité froide pour éviter tout dommage.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer (lampe d'angle). Tirez la grille latérale vers l'extérieur, puis faites légèrement levier avec un outil à tête plate pour retirer le couvercle en verre (lampe latérale).
3. Tirez la lampe, ne la tournez pas.
4. Remettez le couvercle de la vitre en place.
5. Retirez la serviette et allumez le disjoncteur pour voir si la lampe s'allume.
6. Dans le cas du feu latéral, s'il fonctionne bien après l'avoir remplacé, n'oubliez pas de remplacer la grille latérale.

Si la lampe de la cavité tombe en panne, elle **doit être remplacée**. Des lampes halogènes résistantes à la chaleur de 25 watts et 230 V sont disponibles auprès du service après-vente ou des revendeurs spécialisés.

Pour manipuler la lampe halogène, utilisez un chiffon sec. Cela augmentera la durée de vie de la lampe.



### Ta pa de cristal

Si le couvercle en verre de la lampe halogène est endommagé, il doit être remplacé.  
Un nouveau couvercle de verre peut être obtenu auprès du service après-vente.

# CONSEILS ET ASTUCES

Vous voulez faire votre propre recette	Essayez d'abord d'utiliser les paramètres de recettes similaires et optimisez le processus de cuisson en fonction du résultat.
Le gâteau est prêt ?	Insérez un cure-dent en bois à l'intérieur du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. S'il n'y a pas de pâte non cuite sur le cure-dent après l'avoir retiré, le gâteau est prêt.
Le gâteau perd beaucoup de volume lorsqu'il refroidit après la cuisson.	Essayez de réduire la température de 10 °C et vérifiez à nouveau les instructions de préparation des aliments concernant la manipulation mécanique de la pâte.
La hauteur du gâteau est beaucoup plus élevée au centre qu'au bord extérieur.	Ne graissez pas le bord extérieur du moule à charnière.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Utilisez un niveau d'étagère inférieur ou une température plus basse (cela peut prolonger le temps de cuisson).
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C (cela peut réduire le temps de cuisson).
La nourriture semble bonne, mais l'humidité à l'intérieur est trop élevée.	Réglez la température 10°C plus bas (cela peut prolonger le temps de cuisson) et vérifiez à nouveau la recette.
La dorure est inégale.	Réglez la température 10 °C plus bas (cela peut prolonger le temps de cuisson). Utilisez le mode "chauffage supérieur et inférieur" sur un seul niveau.
Le gâteau est moins doré sur le fond.	Choisissez un niveau inférieur.
Lors de la cuisson sur plusieurs niveaux en même temps : une étagère est plus foncée que l'autre.	Utilisez le mode ventilation pour cuire sur plusieurs niveaux et retirez les moules individuellement lorsqu'ils sont prêts. Il n'est pas nécessaire que tous les plateaux soient prêts en même temps.
Condensation de l'eau pendant la cuisson.	La vapeur fait partie du processus de cuisson et sort normalement du four en même temps que le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces dans ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être complètement évité.

Quel type d'ustensile de cuisson peut-on utiliser ?	<p>Tous les ustensiles de cuisine résistant à la chaleur peuvent être utilisés. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium en contact direct avec les aliments, en particulier les aliments acides.</p> <p>Veillez à ce que le récipient et le couvercle soient bien ajustés.</p>
Comment utiliser la fonction gril ?	<p>Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments au niveau indiqué dans ce manuel.</p> <p>Fermez la porte du four lorsque vous utilisez un mode de grillage. N'utilisez pas le four avec la porte ouverte, sauf pour charger / retirer / vérifier les aliments.</p>
Comment garder le four propre pendant les grillades ?	<p>Utilisez le plateau rempli de 2 litres d'eau au niveau 1. Presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments placés sur la grille seront capturés par le plateau.</p>
L'élément chauffant de tous les modes de grillage s'allume et s'éteint au fil du temps.	<p>Il s'agit d'un fonctionnement normal qui dépend du réglage de la température.</p>
Comment calculer les réglages du four, lorsque le poids d'un rôti n'est pas indiqué par une recette ?	<p>Choisissez les réglages à côté du poids du rôti et modifiez légèrement le temps.</p> <p>Utilisez une sonde à viande, si possible, pour détecter la température à l'intérieur de la viande.</p> <p>Placez la tête de la sonde à viande avec précaution dans la viande, en suivant les instructions du fabricant.</p> <p>Veillez à ce que la tête de la sonde soit placée au centre de la partie la plus large de la viande, mais pas près d'un os ou d'un trou.</p>
Que se passe-t-il si un liquide est renversé sur un aliment dans le four pendant la cuisson ou le processus de cuisson ?	<p>Le liquide va bouillir et de la vapeur va être produite comme un processus physique normal. Faites attention, car la vapeur est chaude. Voir aussi "Condensation de l'eau pendant la cuisson" pour plus d'informations. Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition sera plus rapide et pourra provoquer des flammes dans la cavité. Veillez à ce que la porte du four soit fermée pendant ce type de processus. Ouvrez la porte très prudemment et seulement si nécessaire.</p>

**NOTE :** t.d.p. = temps de préchauffage

t.h. = temps de cuisson

**RECETTES COMMUNES**

GÂTEAUX	CONTAINER	NIVEAU	MODE	T. °C	TEMPS (min.)
Gâteau éponge en forme de boîte (nature)	Boîte		Conventionnel avec ventilateur	170	50
Gâteau éponge en forme de boîte (nature)	Boîte	1	Conventionnel	140	70
Gâteau éponge aux fruits de forme ronde	Forme ronde	1	Conventionnel avec ventilateur	150	50
Gâteau éponge et fruits sur un plateau	Plateau	1	Conventionnel	140	70
Brioche aux raisins secs	Plateau à gâteaux		Conventionnel	220	t.d.p. : 19:00 t.h. : 11:00
Gugelhupf (avec hard-cam)	Plateau	1	Conventionnel	150	p.m.d.t. : 11:00 t.h. : 60:00
Cupcakes	Plateau à gâteaux	1	Conventionnel	160	p.d.t. : 8h30. t.h. : 30:00
Cupcakes	Plateau à gâteaux	1	Conventionnel avec ventilateur	150	p.d.t. : 8h30. t.h. : 30:00
Tarte aux pommes et la levure dans un bac	Plateau	1	Conventionnel avec ventilateur	160	t.d.p. : 10:00 t.h. : 42:30
Gâteau éponge (6 œufs)	Forme de printemps	1	Conventionnel	160	p.d.t. : 9h30. t.h. : 41:00
Gâteau éponge souple (4 œufs)	Forme de printemps	1	Conventionnel	160	t.d.p. : 9h00. t.h. : 26:00
Gâteau éponge	Forme de printemps	1	Conventionnel	160	35
Gâteau aux pommes et à la levure dans un plateau	Plateau		Conventionnel avec ventilateur	150	p.m.d.t. : 8h00. t.h. : 42:00
Tresse de pain sucré (type jalal)	Plateau		Conventionnel avec ventilateur	150	

GÂTEAUX	CONTAINER	NIVEAU	MODE	T. °C	TEMPS (min.)
Petits gâteaux 20 gr	Plateau		Conventionnel	150	
Petits gâteaux 40 gr	Plateau	2 + 4	Conventionnel	150	t.d.p. : 10:00 t.h. : 34:00
Gâteau au beurre et à la levure	Plateau		Conventionnel	150	p.m.d.t. : 8h00. t.h. : 30:00
Mantecada	Plateau		Conventionnel	170	p.m.d.t. : 8h00. t.h. : 13:00
Mantecada 2 plateaux	Plateau	2 + 4	Conventionnel avec ventilateur	160	t.d.p. : 8:20 t.h. : 12:00
Biscuits à la vanille	Plateau		Conventionnel	160	p.m.d.t. : 8h00. t.h. : 10:00
Biscuits à la vanille	Plateau	2 + 4	Conventionnel avec ventilateur	150	p.m.d.t. : 8h00. t.h. : 14:00

PAN	CONTAINER	NIVEAU	MODE	T. °C	TEMPS (min.)
Pain blanc (1 kg de farine) Forme de boîte	Boîte	1	Conventionnel	170	t.d.p. : 9:20 t.h. : 50:00
Pain blanc (1 kg de farine) Forme de boîte	Boîte	1	Conventionnel avec ventilateur	170	t.d.p. : 12:00 t.h. : 45:00
Pizza fraîche (fine)	Plateau		Conventionnel	170	p.d.t. : 9h30. t.h. : 21:00
Pizza fraîche (épaisse)	Plateau		Conventionnel	170	t.d.p. : 10:00 t.h. : 45:00
Pizza fraîche (épaisse)	Plateau		Conventionnel avec ventilateur	170	p.m.d.t. : 8h00. t.h. : 41:00
Pain	Plateau	1	Conventionnel	190	t.d.p. : 9h00. t.h. : 30:00

VIANDE	CONTAINER	NIVEAU	MODE	T. °C	TEMPS (min.)
Aloyau de bœuf 1,6 KG	Plateau		Double gril avec ventilateur		55
Pain de viande 1 kg de viande	Plateau	1	Conventionnel		75
Poulet 1 kg	Plateau	L2 : étagère L1 : plateau	Double gril avec ventilateur		50
Poisson (2,5 kg)	Plateau		Conventionnel	170	70
Côtes de Tomahawk cuites T.H.	Plateau		Conventionnel	120	85
Cou de porc rôti (1,2 kg)	Plateau	1	Conventionnel	160	82
Poulet 1,7 kg	Plateau	L2 : étagère L1 : plateau	Conventionnel		

**TEST ALIMENTAIRE SELON LA NORME EN 60350-1**

RECIPES	ACCESSOIRES	F	°C	NIVEAU	TEMPS (MIN)	PREHEAT
Gâteau	Forme de ressort Ø 26 cm		170	1	30-35	Non
Gâteau	Forme de ressort Ø 26 cm		160	1	30-35	Non
Petit gâteau	1 plateau		150		30-40	Oui
Petit gâteau	1 plateau		150		40-50	Oui
Petit gâteau	2 plateaux		150	L2 et L4	30-35	Oui
Gâteau au fromage	Forme de ressort Ø 26 cm		150	1	70-80	Non
Tarte aux pommes	Forme de ressort Ø 20 cm		170	1	80-85	Non
Tarte aux pommes	Forme de ressort Ø 20 cm		160	1	70-80	Non
Pain	1 plateau		210	1	30-35	Oui
Pain	1 plateau		190	1	30-35	Oui

# **EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE - EN 60350-1**

Veuillez noter les informations suivantes :

1. La mesure est effectuée en mode "ECO" pour déterminer les données du mode air forcé et la classe de l'étiquette.
2. La mesure est effectuée en mode "chauffage supérieur et inférieur" pour déterminer les données par rapport au mode conventionnel.
3. Pendant la mesure, seul l'accessoire requis doit se trouver dans la cavité. Toutes les autres pièces doivent être retirées.
4. Le four est installé comme décrit dans le guide d'installation et placé au centre de l'armoire.
5. Il est nécessaire pour la mesure de fermer la porte comme à la maison, même si le câble perturbe la fonction d'étanchéité du joint pendant la mesure.
6. Afin de s'assurer que les données énergétiques ne nuisent pas à l'étanchéité, il est nécessaire de fermer soigneusement la porte pendant la mesure. Il peut être nécessaire d'utiliser un outil pour assurer l'étanchéité du joint comme dans le ménage, où aucun câble ne vient perturber la fonction d'étanchéité.
7. Le volume de la cavité est déterminé pour l'utilisation du "Dégivrage", comme décrit à la page 14. Pour assurer une utilisation efficace du four, tous les accessoires inclus sont retirés. Pour assurer une utilisation efficace du four, tous les accessoires, y compris les grilles latérales, sont retirés.

## Table de menu automatique

Menu	Visualisation	Nombre de battements	Mode	Temp. en °C	Durée en minutes
Poulet rôti à la media	C01	1	Cvection		
Crevettes grillées	C02		Convection		10
Pizza	A01		Convection	200	
Pain croquant	A02		Convection		
Biscuits	A03	5	Convection	160	
Viande rôtie	A04		Double gril + ventilateur		
Gâteau	A05		Conventionnel	175	35
Morue	A06	8	Convection		
Millefeuille de pommes de terre jaunes et violettes	A07		Convection		35
Poulet rôti avec pommes de terre nouvelles	A08	10	Convection	250	25
Un rosbif parfait	A09		Convection	200	50
Détartrage	A10	-		-	40
Nettoyage	A11	-		-	5

## **CUISSON EN MODE ÉCO**

Le mode ECO émet de la chaleur à partir du fond et de l'anneau chauffant ; ce mode vous permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson.

RECIPES	ACCESSOIRES	°C	NIVEAU	TEMPS (min)	PREHEAT
Challah	1 bande ja	1	45-50	Non	
Rôti de porc	1 plateau	200	1	80-85	Non
Clafoutis aux cerises	Forme ronde	200	1	55-60	Non
Rôti de bœuf 1,3 kg	1 plateau	200	1	80-85	Non
Brownies	Grille et plaque de verre	1	55-60	Non	
Gratin de pommes de terre	Grille et plaque ronde	1	65-70	Non	
Lasagnes	Grille et plaque de verre	1	75-80	Non	
Gâteau au fromage	Forme de ressort Ø 20 cm	160	1	80-90	Non

<b>Spécification - FR</b>	<b>Spécifications - FR</b>	<b>PHB - 861</b>
<b>TRANSPORT / STOCKAGE</b>	<b>LOGISTIQUE / ENTREPOSAGE</b>	
Poids net [Kg]	Poids net [Kg]	
Taille d'emballage [LxPxH mm] [LxPxH mm] [LxPxH mm] [LxPxH mm]	Dimensions de l'emballage [LxPxH mm] [LxHxH mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALLATION</b>	<b>INSTALLATION</b>	
Tension [V - VAC] Tension [V - VAC]	Tension [V - VAC] Tension [V - VAC]	220 - 240
Fréquence [Hz]	Fréquence [Hz] Fréquence [Hz]	50 - 60
Cordon d'alimentation [m] [m]	Câble d'alimentation [m] [m]	1,1
<b>SP. TECHNIQUE ET ESTHÉTIQUE</b>	<b>ESP. TECHNIQUE et ESTHÉTIQUE</b>	
Puissance maximale nominale [W]	Puissance maximale nominale [W]	2900
Puissance lumineuse Lampe [watt x unités] - Halogène	Puissance d'illumination [W]	25 x 2
<b>Fonction la plus efficace</b>	<b>Une fonction plus efficace</b>	<b>ECO</b>
Indice d'efficacité énergétique [IEE].	Indice d'efficacité énergétique [IEE].	81,9
Classe d'efficacité énergétique	Classe d'efficacité énergétique	A+
<b>ACCESOIRES</b>	<b>ACCESOIRES</b>	
Plateau plat 30	Plateau plat 30	✓
Plateau profond 50	Plateau profond 50	✓
Grille renforcée	Grille renforcée	✓
<b>FEATURES</b>	<b>AVANTAGES</b>	
Plage de température	Plage de température	30 - 250 °C
Volume utile [L]	Volume utile [L]	
<b>FONCTIONS DE CUISSON</b>	<b>FONCTIONS DE CUISSON</b>	
Conventionnel (haut + bas) [W].	Conventionnel (voûte + seuil) [W].	1970
Convenance [W]	Convection [W]	1370
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventionnel + ventilateur [W]	Conventionnel + ventilateur [W]	2004
Chaleur radiante [W]	Chaleur radiante supérieure [W]	1370
Double gril + ventilateur [W]	Double gril + ventilateur [W].	2304
Double Grill [W]	Double Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Chaleur du fond [W]	Seuil [W]	1070
Dégivrage [W]	Dégivrage [W]	84

Spécification - FR	Spécifications - FR	PHTV - 862
<b>TRANSPORT / STOCKAGE</b>	<b>LOGISTIQUE / ENTREPOSAGE</b>	
Poids net [Kg]	Poids net [Kg]	45
Taille d'emballage [LxPxH mm] [LxPxH mm] [LxPxH mm] [LxPxH mm]	Dimensions de l'emballage [LxPxH mm] [LxHxH mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALLATION</b>	<b>INSTALLATION</b>	
Tension [V - VAC]	Tension [V - VAC]	220 - 240
Fréquence [Hz]	Fréquence [Hz]	50 - 60
Cordon d'alimentation [m] [m]	Câble d'alimentation [m] [m]	1,1
<b>SP. TECHNIQUE ET ESTHÉTIQUE</b>	<b>ESP. TECHNIQUE ET ESTHÉTIQUE</b>	
Puissance maximale nominale [W]	Puissance maximale nominale [W]	3150
Puissance lumineuse Lampe [watt x unités] - Halogène	Puissance d'illumination [W]	2 x 2 led
Fonction la plus efficace	Une fonction plus efficace	ECO
Indice d'efficacité énergétique [IEE].	Indice d'efficacité énergétique [IEE].	
Classe d'efficacité énergétique	Classe d'efficacité énergétique	A+
<b>ACCESOIRES</b>	<b>ACCESOIRES</b>	
Plateau plat 30	Plateau plat 30	✓
Plateau profond 50	Plateau profond 50	✓
Grille renforcée	Grille renforcée	✓
<b>FEATURES</b>	<b>AVANTAGES</b>	
Plage de température	Plage de température	30 - 250 °C
Volume utile [L]	Volume utile [L]	
<b>FONCTIONS DE CUISSON</b>	<b>FONCTIONS DE CUISSON</b>	
Conventionnel (haut + bas) [W].	Conventionnel (voûte + seuil) [W].	1970 *
Convenance [W]	Convection [W]	1370 *
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventionnel + ventilateur [W]	Conventionnel + ventilateur [W]	2004 *
Chaleur radiante [W]	Chaleur radiante supérieure [W]	1370
Double gril + ventilateur [W]	Double gril + ventilateur [W].	2304
Double Grill [W]	Double Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Chaleur du fond [W]	Seuil [W]	1070
Dégivrage [W]	Dégivrage [W]	
Fermentation [W]	Fermentation [W]	1970
Programme avec ajout de vapeur indiqué par *	Programme avec ajout de vapeur ceux marqués d'un *.	3 programmes

Spécification - FR	Spécifications - FR	PHP - 864
<b>TRANSPORT / STOCKAGE</b>	<b>LOGISTIQUE / ENTREPOSAGE</b>	
Poids net [Kg]	Poids net [Kg]	
Poids net [Kg]	Poids net [Kg]	
Poids net [Kg]	Poids net [Kg]	
Poids net [Kg]	Poids net [Kg]	
Taille d'emballage [LxPxH mm] [LxPxH mm] [LxPxH mm] [LxPxH mm] [LxPxH mm]	Dimensions de l'emballage [LxPxH mm] [LxHxH mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALLATION</b>	<b>INSTALLATION</b>	
Tension [V - VAC]	Tension [V - VAC]	220 - 240
Fréquence [Hz]	Fréquence [Hz]	50 - 60
Cordon d'alimentation [m]	Câble d'alimentation [m]	1,1
<b>SP. TECHNIQUE ET ESTHÉTIQUE</b>	<b>ESP. TECHNIQUE et ESTHÉTIQUE</b>	
Puissance maximale nominale [W]	Puissance maximale nominale [W]	3200
Puissance lumineuse Lampe [watt x unités] - Halogène	Puissance d'illumination [W]	25 x 2
Fonction la plus efficace	Une fonction plus efficace	ECO
Indice d'efficacité énergétique [IEE].	Indice d'efficacité énergétique [IEE].	81,9
Classe d'efficacité énergétique	Classe d'efficacité énergétique	A+
<b>ACCESOIRES</b>	<b>ACCESOIRES</b>	
Plateau plat 30	Plateau plat 30	✓
Plateau profond 50	Plateau profond 50	✓
Grille renforcée	Grille renforcée	✓
<b>FEATURES</b>	<b>AVANTAGES</b>	
Plage de température	Plage de température	30 - 250 °C
Volume utile [L]	Volume utile [L]	
<b>FONCTIONS DE CUISSON</b>	<b>FONCTIONS DE CUISSON</b>	
Conventionnel (haut + bas) [W].	Conventionnel (voûte + seuil) [W].	1970
Convenance [W]	Convection [W]	1370
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventionnel + ventilateur [W]	Conventionnel + ventilateur [W]	2004
Chaleur radiante [W]	Chaleur radiante supérieure [W]	1370
Double gril + ventilateur [W]	Double gril + ventilateur [W].	2304
Double Grill [W]	Double Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Chaleur du fond [W]	Seuil [W]	1070
Dégivrage [W]	Dégivrage [W]	
Fermentation [W]	Fermentation [W]	1970

## **SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Notre service après-vente est à votre disposition si votre four doit être réparé. Nous trouverons toujours une solution adaptée. Veuillez contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté votre four. Lorsque vous nous appelez, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série afin que nous puissions vous conseiller correctement. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros lorsque vous ouvrez la porte du four.

Pour gagner du temps, vous pouvez noter le modèle de votre four et le numéro de téléphone du service après-vente dans l'espace ci-dessous, si nécessaire.

### **ATTENTION**

Ce four doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans un espace bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser ce four.

### **NOTE**

Veuillez noter que la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Faites confiance au professionnalisme du fabricant. Vous pouvez donc être sûr que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui disposent de pièces de rechange originales pour vos appareils.

Avant tout, nous vous remercions d'avoir acheté le four encastrable Pando et nous espérons que notre four contribuera à rendre vos plats délicieux et votre vie plus facile.



## 13. CERTIFICAT DE GARANTIE PANDO

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

### CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

**Cet appareil est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat** et le couvre contre tous les défauts de fabrication qui affectent son bon fonctionnement. Pour que cette garantie soit valable, il est indispensable de présenter la facture ou le ticket d'achat au technicien du service après-vente agréé par Pando.

Pendant cette période, la Société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse en raison d'un défaut ou d'un vice de fabrication de l'appareil, jusqu'à ce qu'il soit en bon état de fonctionnement, ainsi que la main d'œuvre nécessaire et les frais occasionnés par cette réparation ou ce remplacement.

### EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

**Elle ne sera pas couverte par la garantie du produit** et pourra être une cause d'annulation de celle-ci, et dans ces cas l'utilisateur sera responsable des coûts des matériaux, de la main d'œuvre et du déplacement du service technique, dans les **cas suivants** :

- L'installation, l'entretien, le nettoyage ou la maintenance de la chaudière.
- Si l'installation du four n'a pas été effectuée par des spécialistes professionnels autorisés ou par le personnel officiel du service technique de Pando, qui respectent les exigences des normes de sécurité et de la réglementation sur l'énergie électrique.
- Toute panne, tout dysfonctionnement ou toute défaillance causés par une installation ou une utilisation incorrecte.
- Les pannes ou les dommages causés par le non-respect ou la non-observation des consignes de sécurité, des recommandations d'utilisation et d'entretien figurant dans les manuels de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est destiné à un usage commercial ou non domestique, pour lequel il n'est pas prévu.
- Dysfonctionnement du produit dû au non-respect des normes, instructions et recommandations indiquées dans les manuels de l'appareil.
- Pannes ou problèmes causés par une installation inadéquate, ou par le fait de ne pas disposer des espaces libres nécessaires dans le mobilier et indiqués dans le manuel d'installation, pour une ventilation adéquate du produit.
- Les pannes ou les dommages causés par le transport ou le transfert, et la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé par cette société ou par la marque Pando.
- Les chocs, les bosses, les rayures ou les éraflures, le verre brisé.
- Présence de corps étrangers au dispositif, à l'intérieur ou à l'extérieur du produit.
- Le technicien n'a pas un accès facile au produit, car il existe des éléments qui empêchent un accès facile et sûr. Les moyens nécessaires pour que le technicien autorisé de Pando puisse accéder à l'appareil sont à la charge de l'utilisateur.
- Manipulation incorrecte du câblage et des connexions du four.
- Composants esthétiques, d'usure, tels que les écrans lumineux, les lampes, les plateaux, les grilles, les crémaillères, les guides.
- La rouille, les brûlures, les taches ou la décoloration de la carrosserie, de la porte, des accessoires ou de la cavité intérieure résultant d'un entretien ou d'une utilisation inadéquats, ou d'une application inadéquate ou d'une exposition sans protection à des éléments corrosifs tels que des produits de nettoyage non recommandés par le fabricant et des produits de nettoyage inadaptés.
- Les pannes ou dommages causés par des variations de l'approvisionnement en électricité ou par des causes fortuites et naturelles d'origine atmosphérique ou géologique telles que tempêtes, foudre, tremblements de terre, inondations, etc.
- Appareils provenant de la revente, de l'occasion, de la reprise ou d'expositions qui ont plus de deux ans à compter de la date de fabrication.

**INOXPAN, S.L.**, est expressément exclu de toute responsabilité pour tout dommage direct ou indirect aux personnes ou aux matériaux causé par une manipulation incorrecte de l'appareil.

### Coordonnées du service technique officiel autorisé de Pando :

L'ESPAGNE, LE PORTUGAL ET L'ANDORRE :	D'AUTRES PAYS :
<a href="https://www.pando.es/asistencia-tecnica/">https://www.pando.es/asistencia-tecnica/</a>	 <b>FR</b> <a href="https://www.pando.es/en/after-sales-services/">https://www.pando.es/en/after-sales-services/</a> 



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

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

We also invite you to visit our website ([www.pando.es](http://www.pando.es)) to get to know us better and where you can see our full range of products with the necessary commercial and technical information.

Here you will find a wide selection of decorative hoods. Wall-mounted, ceiling-mounted, island and built-in. Four types of installation that allow us to adapt to any type of kitchen according to the needs that arise.

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

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

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

Thank you very much

The Pando team

# **INDEX**

SECURITY INFORMATION .....	7
ENVIRONMENTAL PROTECTION.....	8
WARNING! .....	9
RISK OF ELECTRIC SHOCK!.....	9
RISK OF BURNS!.....	9
RISK OF BURNS!.....	10
RISK OF INJURY! .....	10
RISK OF FIRE!.....	10
DANGER BY MAGNETISM! .....	10
CAUSE OF DAMAGE (Not covered by warranty).....	11
INSTALLATION IN FURNITURE.....	14
BEFORE USING THE OVEN.....	15
Before using for the first time.....	15
OPERATION OF THE FURNACE .....	18
Display touch control PHB-861 .....	18
OPERATION OF THE FURNACE .....	19
PHTV 862 touch control display .....	19
OPERATION OF THE FURNACE .....	20
Display touch control PHB 864.....	20
HEATING TYPES PHB-861 .....	21
USE OF THE PHB 861 OVEN.....	22
Cooking with the oven .....	22
Rapid preheating.....	23
Change during firing.....	23
Timer .....	24
Function lock and power on.....	24
DEMO - Demonstration mode .....	24
TYPES OF HEATING - PHB 862 .....	25
USE OF THE OVEN - PHB 862.....	26
Cooking with the oven .....	26
Rapid preheating.....	27
Change during firing.....	28
Timer .....	28
Meat probe .....	28
Function lock and power on.....	27
Steam .....	28
Water box .....	29

Steam cleaning function .....	30
Automatic descaling function .....	30
TYPES OF HEATING - PHP 864 .....	32
USE OF THE FURNACE 864 .....	33
Cooking with the oven .....	33
Rapid preheating .....	34
Change during firing .....	34
Timer .....	35
Function and power lock .....	35
DEMO - Demonstration mode .....	35
ACCESSORIES .....	36
Accessories included .....	36
Introduction of accessories .....	36
Rollover protection .....	37
ENERGY EFFICIENCY .....	38
HEALTH TIPS .....	38
MAINTENANCE OF YOUR OVEN .....	38
How to clean your oven according to its surface .....	40
PYROLYTIC SELF-CLEANING FUNCTION .....	42
Before starting pyrolytic mode .....	43
Pyrolytic self-cleaning mode setting .....	43
Pyrolysis mode end signal .....	43
Oven door cannot be opened .....	44
Adjusting the cleaning settings .....	44
After pyrolysis mode has ended .....	44
OVEN DOOR .....	45
Removing the oven door .....	46
Assembly of the oven door .....	47
Removing the door cover .....	48
Rails .....	49
Fixing the telescopic slides .....	50
Pull out the telescopic slides .....	51
ELECTRICAL INSTALLATION .....	53
RESOLVING POSSIBLE INCIDENTS .....	54
OF YOUR OVEN IF NECESSARY .....	54
Maximum operating time .....	55
Lamp replacement .....	55
TIPS AND TRICKS .....	57
COMMON RECIPES .....	59

ENERGY EFFICIENCY - EN 60350-1 .....	62
COOKING IN ECO MODE .....	64
CUSTOMER SERVICE.....	68
PANDO WARRANTY CONDITIONS:.....	69
EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY:.....	69

## **SECURITY INFORMATION**

Before unpacking, please **read these instructions carefully**. This is the only way to use your oven safely and correctly.

We recommend that you keep the user manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The oven must only be installed in a kitchen. Read the installation instructions carefully.

Check the oven for damage after unpacking. Do not connect the oven if it is damaged in any way. Only an authorised professional may connect ovens without a plug. Damage caused by incorrect connection is not covered by the warranty. Use this oven indoors only.

The oven must only be used for the preparation of food and beverages. The oven must be supervised during operation. This oven can be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with lack of experience or knowledge, if they are supervised or have been instructed by a person responsible for their safety on how to use the oven safely and if they have understood the associated dangers.

Children should not play with, on or around the oven. Children should not clean the oven or perform general maintenance unless they are at least 8 years old and under adult supervision.

Keep children under 8 years of age at a safe distance from the oven and the power cord. Accessories must be inserted into the cavity in the correct direction.

# ENVIRONMENTAL PROTECTION

## RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to the collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and public health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. This appliance is marked according to the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE).



## ENVIRONMENT AND WASTE TREATMENT

### DISPOSAL OF THE PACKAGING.

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

For disposal of all packaging materials such as cardboard, expanded polyurethane and films, use appropriate containers.

This ensures the correct treatment and re-use of packaging materials.

# **ATTENTION !**

## **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

1. A defective oven can cause an electric shock. Never switch on a defective oven. Unplug the oven from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
2. The insulation of electrical appliance cables may melt when touching hot parts of the oven. Do not bring the wires of electrical appliances into contact with hot parts of the oven.
3. Do not use high-pressure cleaners or steamers, as they may cause an electric shock.
4. Repairs carried out incorrectly are dangerous. Repairs and replacement of damaged power cables must only be carried out by one of our qualified after-sales technicians. If the oven is defective, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Please contact our after-sales service.

## **RISK OF BURNS!**

1. The oven becomes very hot. Never touch the inside surfaces of the oven or the heating elements.
2. Always allow the oven to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Oven accessories and utensils become very hot. Always use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity.
5. Alcohol vapours may ignite in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Use only small quantities of beverages with high alcohol content. Open the oven door carefully.

## RISK OF BURNS!

1. Accessible parts become hot during operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When the oven door is opened, hot steam may escape. Depending on its temperature, the steam may not be visible. When opening, do not stand too close to the oven. Open the oven door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity can create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

## RISK OF INJURY!

1. Scratches on the oven door glass can cause cracks. Do not use glass scrapers, detergents or abrasive or sharp cleaning products.
2. The oven door hinges move when opening and closing the door so that you can catch your hands. Keep your hands away from the hinges.

## RISK OF FIRE!

1. Combustible objects stored in the cavity may catch fire. Never store combustible objects in the cavity. Never open the door of the appliance if there is smoke inside. Switch off the appliance and disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. When the appliance door is opened, a draught is created. The greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place loose greaseproof paper on the accessories during preheating. To fix the greaseproof paper, place a plate or a baking tin on the greaseproof paper. Cover only the necessary surface with greaseproof paper. The greaseproof paper must not protrude above the accessories.

## DANGER BY MAGNETISM!

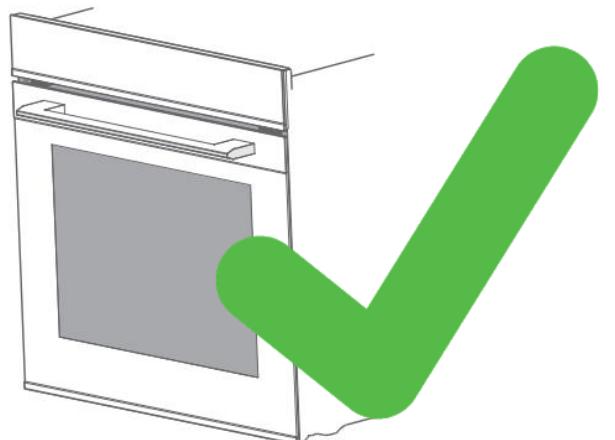
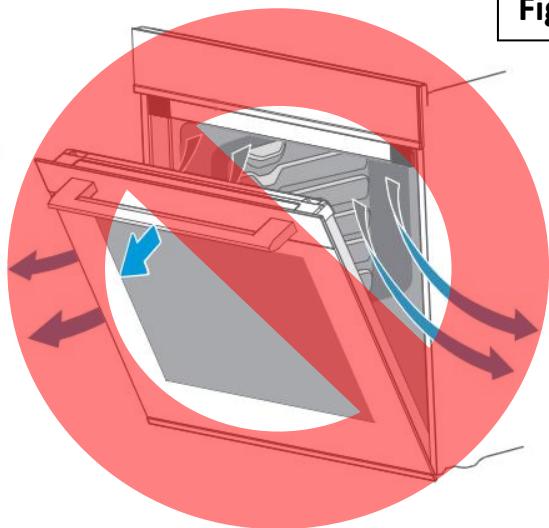
Permanent magnets are used in the control panel or control elements. These can affect electronic implants, e.g. cardiac pacemakers or insulin pumps. Persons with electronic implants must be kept at least 10 cm away from the control panel.

## **CAUSE OF DAMAGE (Not covered by warranty)**

1. Do not place accessories on the cavity floor; aluminium foil, greaseproof paper or crockery. Do not cover the cavity floor with any type of aluminium foil or greaseproof paper. Do not place crockery on the cavity floor if an operating temperature above 50°C has been set. Otherwise, heat build-up will occur and the enamel will be damaged.
2. Aluminium foil: The aluminium foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use silicone pans, mats, covers or accessories containing silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: Do not pour water into the cavity when it is hot. This will generate steam. The temperature change could damage the enamel.
5. Moisture in the cavity: If left for a long period of time, moisture in the cavity may cause corrosion. Allow the oven to dry out after use. Do not store moist food in the closed cavity for prolonged periods. Do not store food in the cavity.
6. Do not cool the oven with the door open: after operation at high temperatures, let the oven cool down on its own with the door closed. Avoid getting anything caught in the oven door. Even if the door is left open only a crack, the front of nearby furniture may be damaged over time. Let the oven dry with the door open only if a lot of moisture has been produced during operation.  
(See figure)
7. Fruit juice: When baking particularly juicy fruit tarts, do not fill the baking tray with too much fruit juice. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. It is strongly recommended that you use the deeper universal tray.
8. Heavily soiled gasket: If the gasket is heavily soiled, the oven door will not close properly during operation. The front parts of adjacent units may be damaged. Always keep the gasket clean.
9. Oven door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the oven door or place or hang anything on it. Do not place cooking utensils or accessories on the oven door (see figure).
10. Inserting accessories: depending on the oven model, accessories may scratch the door panel when the door is closed. Always insert accessories into the cavity as far as they will go.
11. Transporting the oven: do not carry or hold the oven by the door handle. The door handle cannot support the weight of the oven and could break.
12. If you use the residual heat from the switched-off oven to keep food warm, a high moisture content may occur inside the cavity. This could cause condensation and

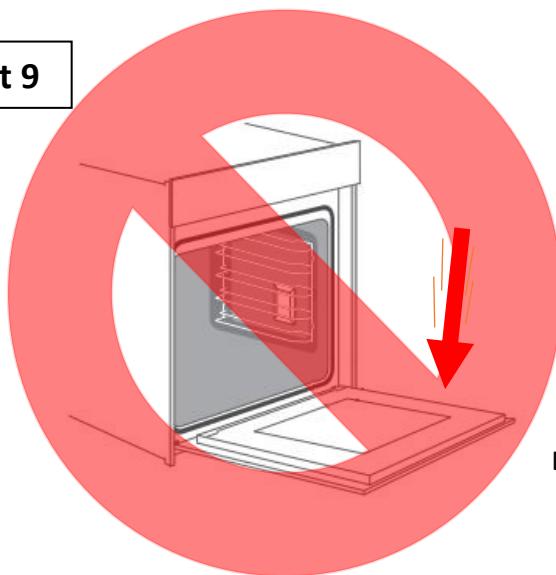
corrosion damage to your oven as well as damage to your cooker. Avoid condensation by opening the door or use the "Defrost" mode.

**Fig. Point 6**



Leave to cool with the door closed !

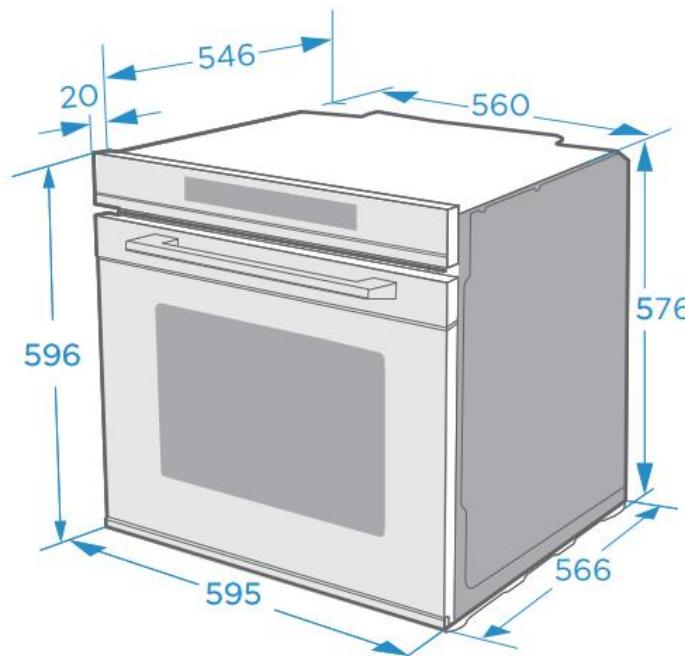
**Fig. Point 9**



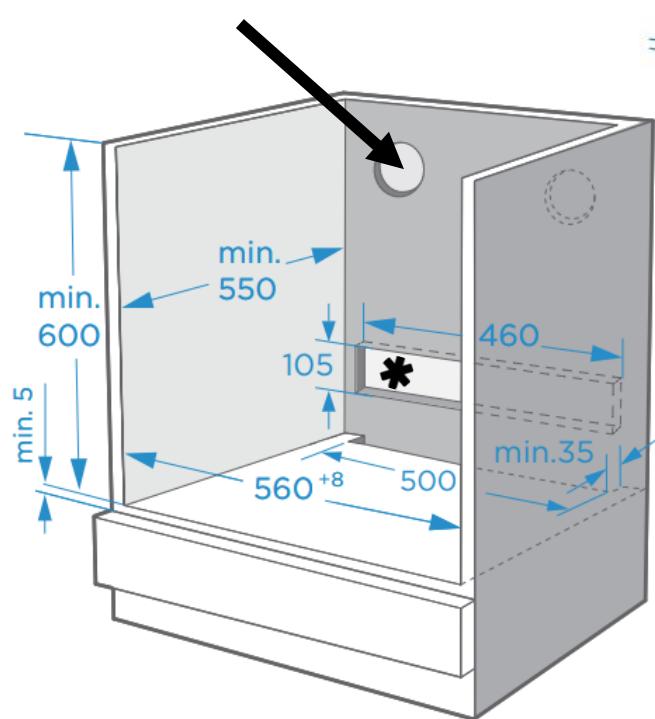
Do not force the door down !

**Note:** These are just a couple of representative examples from the list. **Read the full list (pages 10, 11).**

## PRODUCT DIMENSIONS

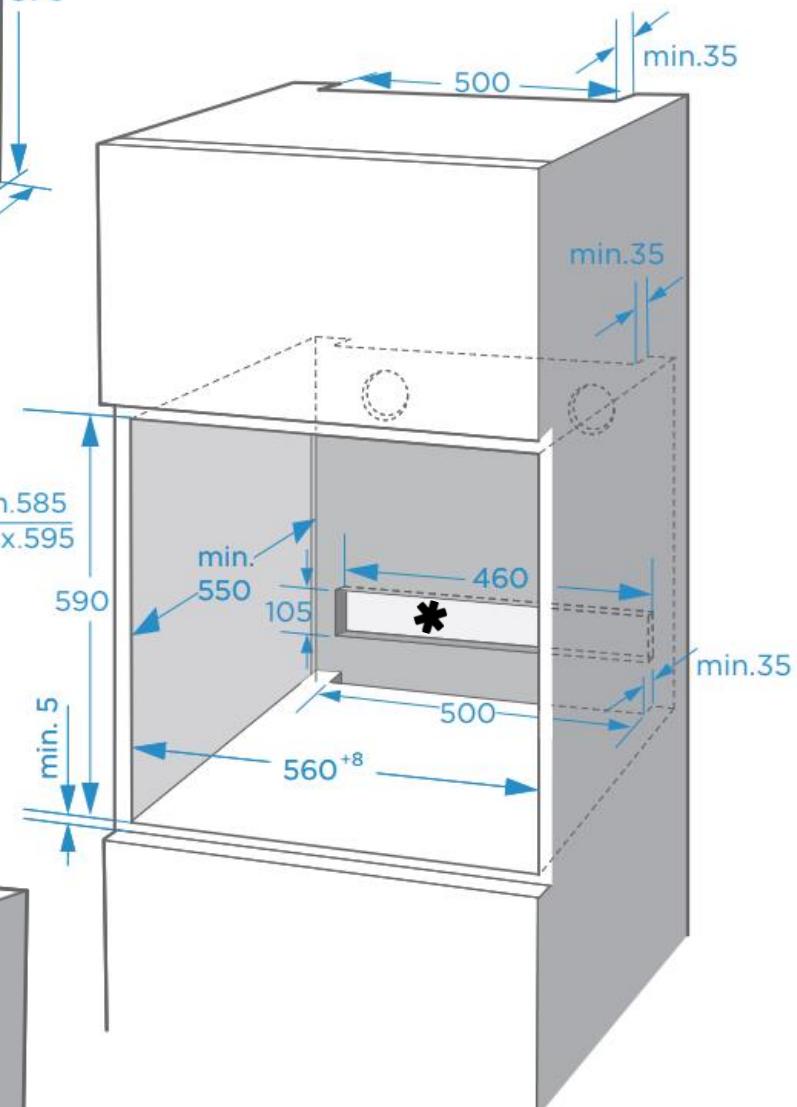


HOLES REQUIRED FOR  
ELECTRICAL INSTALLATION



## \* PHP- 864:

- Do NOT make openings.
- NÃO faça as aberturas.
- DO NOT drill any holes.
- NE PAS réaliser d'ouverture.



The dimensions described are in mm.

## **INSTALLATION IN FURNITURE**

To use this oven safely, ensure that it **has been professionally installed in accordance with the installation instructions. Damage caused by improper installation is not covered by the warranty.**

During installation, wear protective gloves to avoid cutting yourself on sharp edges.

Check the oven for damage before installation and do not connect it if it is damaged.

Before switching on the oven, remove all packaging material and adhesive film from the oven.

It is necessary to have the socket accessible or to incorporate a switch in the fixed wiring, so that the oven can be disconnected from the mains after installation when necessary.

Caution: The oven must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

**ELECTRICAL INSTALLATION EXCLUSIVELY FOR THE QUALIFIED INSTALLER OR SAT PANDO PAGE 36**

# **BEFORE USING THE OVEN**

## **Before using for the first time**

**BEFORE USING THE OVEN TO PREPARE FOOD FOR THE FIRST TIME, THE CAVITY AND ACCESSORIES MUST BE CLEANED.**

1. Remove all adhesives, surface protection films and transport protection parts.
2. Remove all accessories and side grilles from the cavity.
3. Thoroughly clean the accessories and side racks with soapy water and a kitchen towel or soft brush.
4. Make sure that the cavity is free of packaging debris, such as polystyrene pellets or pieces of wood that could cause a fire hazard.
5. Clean the smooth surfaces of the cavity and door with a soft, damp cloth.
6. To eliminate the smell of new food, heat the oven when it is empty and the oven door is closed.
7. Keep the kitchen well ventilated while the oven is heating up for the first time. *Keep children and pets out of the kitchen during this time.* Close the door to adjoining rooms.
8. Make the necessary adjustments. In the following section you will find information on how to adjust the oven before normal use.

## P RST IGNITION

### Settings for the first ignition.

Warm-up mode:



Temperature

250 °C

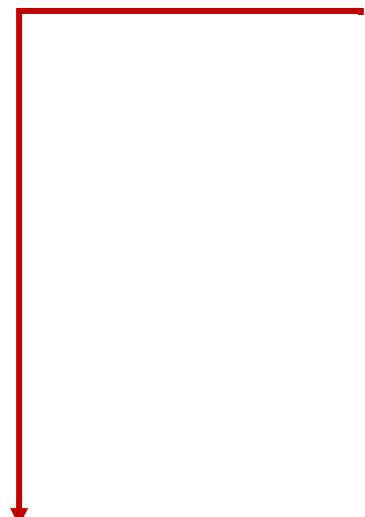
Weather

1 h



### Once the oven has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a tea towel.
2. Dry all surfaces
3. Install the side grilles



## Setting the time

(Before using the oven, the time must be set).

1. After switching the oven on electrically, touch the clock symbol and then you can set the time in hours using the slider or the "+/-" symbol.
2. Touch the clock symbol again to adjust the time in minutes using the slider or the "+/-" symbol.
3. Touch the clock symbol to finalise the setting.

**NOTE:** The clock has a 24-hour display.

## FIRST IGNITION

### Settings for the first ignition.

Warm-up mode:



Weather

1 h

### Once the oven has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a tea towel.
2. Dry all surfaces
3. Install the side grilles

## Setting the time

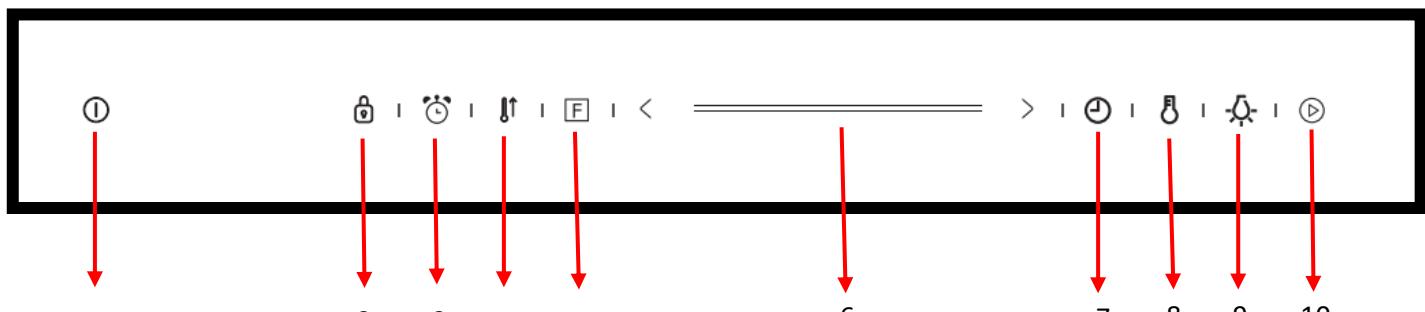
(Before using the oven, the time must be set).

1. After the oven has been electrically switched on, touch the clock symbol and then you can set the time in hours using the slider or the "+/-" symbol.
2. Tap the clock symbol again to adjust the time in minutes using the slider or the "+/-" symbol.
3. Touch the clock symbol to finalise the setting.

**NOTE:** The clock has a 24-hour display.

# **OPERATION OF THE FURNACE**

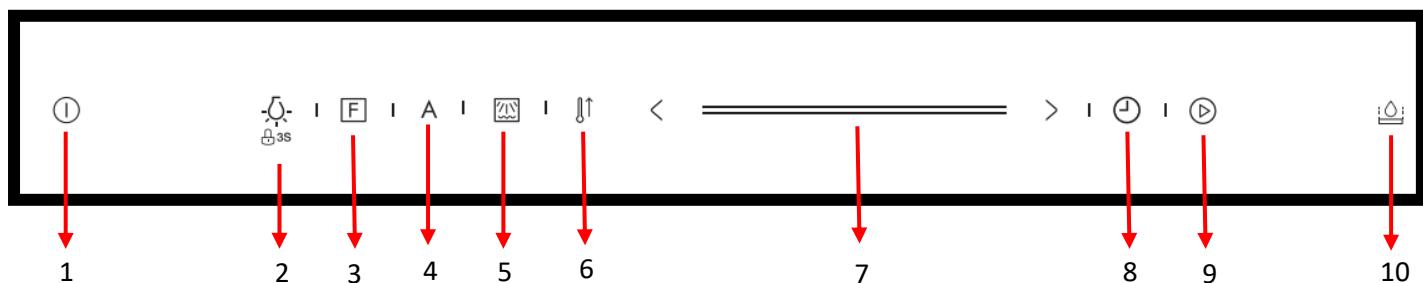
## **Display touch control PHB-861**



1		ON / OFF	Turn the oven on and off.
2		Function lock and power on	Use lock by pressing and holding for 3s to activate and deactivate.
3		Cooking start time	Cooking time programming.
4		Rapid preheating	Use it to preheat the oven more quickly.
5		Programme selection	Press this symbol to change the heating mode, press and hold for 3 seconds to change it quickly.
6		Slider	Slide to change the setting values shown on the display.
7		Time and clock setting	Set a duration time and then select the function and the setting of the clock in standby mode.
8		Temperature setting	Press to set the temperature.
9		ON / OFF - Light	Turn the lamp on and off.
10		Home / Pause	Start and pause the cooking process.

# **OPERATION OF THE FURNACE**

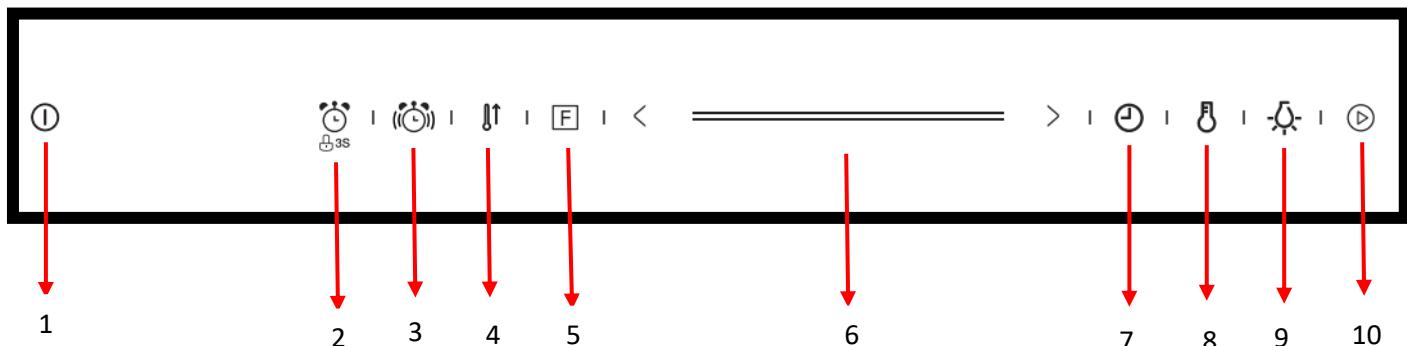
## **Display touch control PHTV 862**



1		ON / OFF	Turn the oven on and off.
2		Switch on light and touch lock	Press once to switch the light on and off. Press and hold to lock the display and not to activate or deactivate functions by accident.
3		Programme selection	Press this symbol to change the heating mode, press and hold for 3s to change it quickly.
4		Selection of automatic programmes	See page 66.
5		Steaming programmes	See page 28 "Steam" section
6		Rapid preheating	Use it to preheat the oven more quickly.
7		Slider	Slide to change the setting values shown on the display.
8		Time and clock setting	Set a duration time and then select the function and the setting of the clock in standby mode.
9		Start / pause of the cooking programme	Start and pause the cooking process.
10		Water tank	

# **OPERATION OF THE FURNACE**

## **Display touch control PHB 864**



1	ON / OFF	Turn the oven on and off.
2	Function lock and timer	3 + 3s press function locking and on/off
3	Delayed programming	Delayed programming of the firing programme
4	Rapid preheating	Use it to preheat the oven more quickly.
5	Programme selection	Press this symbol to change the heating mode, press and hold for 3 seconds to change it quickly.
6	Slider	Slide to change the setting values shown on the display.
7	Time and clock setting	Set a duration time and then select the function and the setting of the clock in standby mode.
8	Temperature setting	Press to set the temperature.
9	ON / OFF - Light	Turn the lamp on and off.
10	Home / Pause	Start and pause the cooking process.

## **TYPES OF HEATING PHB-861**

Your oven has several operating modes that make it easy to use. Here you will find a table with the appropriate heating for your dish and the areas of application.

<b>TYPES OF HEATING</b>	<b>TEMPERATURE</b>	<b>USO</b>
 Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The heat comes from the heating ring that evenly surrounds the fan.
 ECO	140~240 °C	For energy-efficient cooking
 Conventional + fan	50~250 °C	For baking and roasting on one or several levels. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Radiant heat	150~250 °C	For grilling small quantities of food and for browning food. Place the food in the central part under the grill radiator.
 Double grill and fan	50~250 °C	For grilling flat food and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double grill	150~250 °C	For grilling flat food and for browning food.
 Pizzas	50~250 °C	For pizza and dishes that need a lot of heat from below. The bottom heater and heating ring will operate.
 Indoor heater	30~220 °C	For adding extra browning to pizza, pie and cake bases. Heating comes from the bottom heater.
 Defrosting	—	For defrosting frozen food.
 Fermentation	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough for fermenting and for making yoghurt cultures.

**CAUTION!**

If you open the oven door while an operation is in progress, it will not stop, **RISK OF BURNING!**

**NOTES:**

1. The defrosting, proving and "ECO" functions cannot be preheated quickly.
2. For defrosting large portions of food, it is possible to remove the side racks and place the container on the floor of the cavity.
3. In order to heat the dishes, it is advisable to remove the side racks, and the heating modes "Hot air roasting" and "Heating with fan" with temperature setting below 50 °C are useful. If the dishes cover more than half of the cavity floor, "Hot air grilling" should be used.
4. In order to ensure that the heat distribution in the cavity is as even as possible during "Heating with fan", the fan will operate at certain times during the heating process to ensure the best possible performance.

**Cooling fan**

The cooling fan is switched on and off as required. Warm air is blown out above the door.

**CAUTION!**

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the oven may overheat.

In order for the oven to cool down more quickly, the cooling fan may continue to run for a few minutes after use.

## **USE OF THE PHB 861 OVEN**

### **Cooking with the oven**

1. After connecting the oven to the mains, touch the function symbol on the oven. touch the symbol  several times to select the most suitable function. To adjust the cooking temperature, use the slider or the [ + / - ] symbol.
2. Touch the Start / Pause symbol  and the oven will start to operate, otherwise after 10 minutes the oven will return to the clock.
3. If you wish to set a cooking time for the selected function you can touch the clock symbol  The time can be set using the slider or the [ + / - ] symbol. 
4. If you want to stop the process completely during the cooking process, you can Touch to cancel. 
5. If you wish to pause cooking, touch the Start / Pause symbol .

## Rapid preheating

You can use fast preheating to shorten the preheating time of a function.

When you select a function, touch the quick warm-up symbol,  and the quick warm-up mark on the display will light up.

**NOTE:** If this function cannot preheat quickly, a beep will be heard.

## Change during cooking

During the operation period of the appliance, you can change the cooking type and temperature by using the oven function or the slider control. After the change, if there is no further action after 6 seconds, the oven will heat up according to what you have changed.

If you want to change the cooking time during the cooking process, touch  and change it using the slider or the [ +/- ] symbol. After the change, if there is no further action after 6 seconds, the oven will operate at what you have changed it to.

If you want to cancel the cooking process cooking process, touch. 

**NOTE:** Changing the mode/temperature/resting time may negatively influence the cooking result, so we strongly advise you not to do so unless you are very experienced in cooking.

## CAUTION!

During operation the oven becomes very hot, especially inside the oven cavity. Once the oven has been switched off, NEVER touch the interior surfaces of the oven or the heating elements. Use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity and allow the oven to cool down. Keep children at a safe distance to avoid burns.

## Timer

You can use the timer function by touching  . When the time comes, the oven will beep to remind you. At the first touch of , set the timer by hours, then touch again and set the timer by minutes. Touch  again and the adjustment is complete. You can set the timer before and during the cooking process. 

## Function lock and power on

Your oven is fitted with a safety lock so that it cannot be switched on or any settings changed accidentally.

A long press for 3 seconds activates the lock  . A further long press of 3 seconds unlocks the oven again.

You can activate and deactivate the locking function when the oven is in operation or not. You can activate and deactivate the locking function by long pressing the symbol for 3 seconds.

When the lock is activated, the padlock symbol  will appear on the screen.

## **DEMO - Mode demonstration**

(Special function for exhibitions)

When the demo mode is activated, the switch-off and switch-on are still active but the heating elements do not work.

1. In standby mode, press and hold the "  " key to enter demo mode and display "OFF = off".
2. Slide the slider to the right to open the demo mode and display "ON = on"; slide the slider to the left to close the demo mode and display "OFF = off".

**NOTE:** You can press the cancel button to exit the setting, or wait 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

# **TYPES OF HEATING - PHB 862**

Your oven has several operating modes that make it easy to use. Here you will find a table with the appropriate heating for your dish and the areas of application.

TYPES OF HEATING	TEMPERATURE	USO
 Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The heat comes from the heating ring that evenly surrounds the fan.
 ECO	140~240 °C	For energy-efficient cooking
 Conventional + fan	50~250 °C	For baking and roasting on one or several levels. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Radiant heat	150~250 °C	For grilling small quantities of food and for browning food. Place the food in the central part under the grill radiator.
 Double grill and fan	50~250 °C	For grilling flat food and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double grill	150~250 °C	For grilling flat food and for browning food.
 Pizzas	50~250 °C	For pizza and dishes that need a lot of heat from below. The bottom heater and the heating ring will operate.
 Indoor heater	30~220 °C	For adding extra browning to pizza, pie and cake bases. Heating comes from the bottom heater.
 Defrosting	—	For defrosting frozen food.
 Fermentation	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough for fermenting and for making yoghurt cultures.
 Meat probe	50~100 °C	To help bake meats such as steaks and chicken.

**CAUTION!**

If you open the oven door during an operation in progress, the operation will stop. ¡Be especially careful, you **RISK BURNING!**

**NOTES:**

1. For defrosting large portions of food, it is possible to remove the side racks and place the container on the floor of the cavity.
2. In order to heat dishes, it is advisable to remove the side racks, and the heating modes "*Roasting with hot air*" and "*Heating with fan*" with temperature setting lower than 50 °C are useful. If the dishes cover more than half of the cavity floor, "*Hot air grilling*" should be used.
3. In order to ensure that the heat distribution in the cavity is as even as possible during "*Heating with fan*", the fan will operate at certain times during the heating process to ensure the best possible performance.

**Cooling fan**

The cooling fan is switched on and off as required. Warm air is blown out above the door.

**CAUTION!**

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the oven may overheat.

In order for the oven to cool down more quickly, the cooling fan may continue to run for a few minutes after use.

## **USE OF THE OVEN - PHB 862**

### **Cooking with the oven**

1. After switching on the oven electrically, touch the oven function symbol to select the functions, use the slider or the "+/-" symbol to set the cooking temperature.
2. Touch the symbol  and the oven will start to operate, otherwise the oven will return to the timer after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.

NOTE: After setting the temperature, you can touch the clock symbol to set the cooking time; you can adjust it using the slider or the "+/-" symbol. 

## Rapid preheating

You can use fast preheating to shorten the preheating time of a function.

When you select a function, touch the quick warm-up symbol  , and the quick warm-up mark on the display will light up.

**NOTE:** If this function cannot preheat quickly, a beep will sound.

## Temperature probe

Your oven is equipped with a probe to measure the temperature of food. When you insert the meat probe into position, the icon will light up  . At the same time, the display area will change to show the temperature setting of the meat probe, you can use + and - , also the slider button to change the setting. Then press the function , set the temperature in the same way and switch on the oven by pressing  (Before you start, make sure that everything is well prepared). In this mode, the icon is used to change the temperature of the meat probe. And you can change the setting also during the cooking process. 

### NOTES:

1. When using the meat probe, insert the probe head into the food rather than elsewhere.
2. Only use the meat probe in this oven.

## Function lock and power on

Your oven is fitted with a safety lock so that it cannot be switched on or any settings changed accidentally.

A long press for 3 seconds activates the lock. A further long press of 3 seconds unlocks the oven again.

You can activate and deactivate the lock when the oven is running or not. By pressing and holding down the  symbol for 3 seconds, you can activate and deactivate the lock. When the childproof lock is activated, a will appear  3s in the status bar.

## Change during cooking

During the operation period of the appliance, you can change the cooking type and temperature by using the oven function or the slider control. After the change, if there is no further action after 6 seconds, the oven will heat up according to what you have changed.

If you want to change the cooking time during the cooking process, touch and change it using the slider or the [ +/- ] symbol  . After the change, if there is no further action after 6 seconds, the oven will operate at what you have changed it to.

If you want to cancel the cooking process  cooking process, touch.

**NOTE:** *Changing the mode/temperature/resting time may negatively influence the cooking result, so we strongly advise you not to do so unless you are very experienced in cooking.*

## CAUTION!

During operation the oven becomes very hot, especially inside the oven cavity. Once the oven has been switched off, NEVER touch the interior surfaces of the oven or the heating elements. Use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity and allow the oven to cool down. Keep children at a safe distance to avoid burns.

## Timer

You can use the timer function by touching  . When the time comes , the oven will beep to remind you. At the first touch of , set the timer by hours, then touch again and set the timer by minutes.  again and set the timer by minutes. Touch  again and the adjustment is complete.

You can set the timer before and during the cooking process. 

## Steam

- With the oven in standby mode, press the steam button to add steam after setting the mode.
- Steam can be added manually by pressing the steam button during cooking.
- With the oven in standby mode, press the steam button to set the steam mode and add steam for cooking. The default steam level is 1.

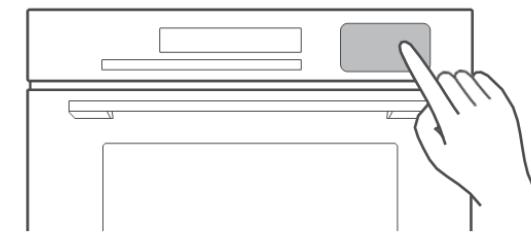
**NOTE:** The steam has three levels, the amount of steam increases as the level increases. Press the steam button once and you will have level 1. Press twice and you will have level 2, and press three times and you will have level 3. Whichever level you choose, the light on the right of the display will show the level (**L01/L02/L03**).

Press the steam button four times to cancel adding steam and it will turn off.

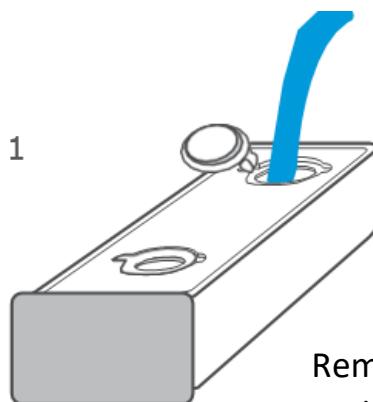
## Water box

### ADD WATER:

Press the water box and pull it out.

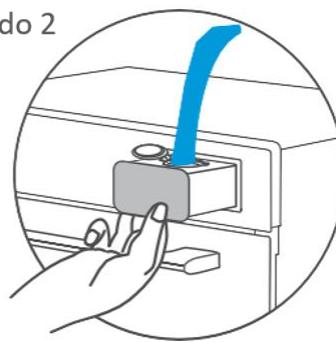


Método 1



Remove the sealing gasket and add water.

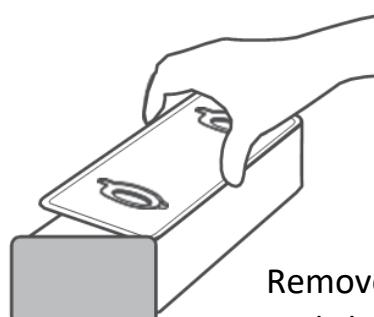
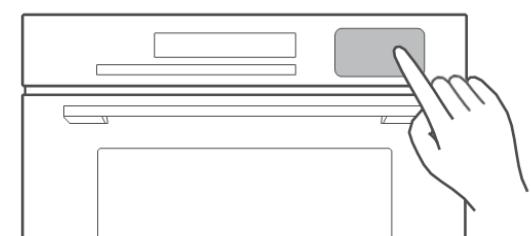
Método 2



Remove the sealing gasket and add water.

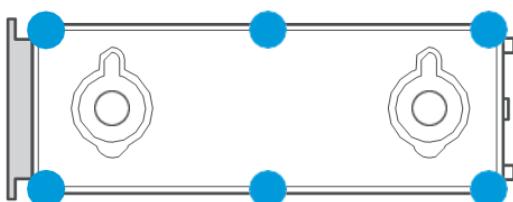
### CLEAN THE WATER BOX:

Press the water box and pull it out.



Remove the cover and clean the box

Fit the lid and sealing gasket and press down well at the points shown in the picture to prevent jamming.



## Steam cleaning function

This function uses steam to soften scale inside the cavity, making it easier to clean.

1. Turn on the system, push and pull out the water box. Inject 1000ml of fresh water into the water box.
2. Push the water tank into the right place in the oven.
3. In standby mode, press the "A" button several times until the display shows "A11", which means that the oven enters the steam cleaning function. The time area shows the default time "05:00min".
4. Press "" to start the programme.

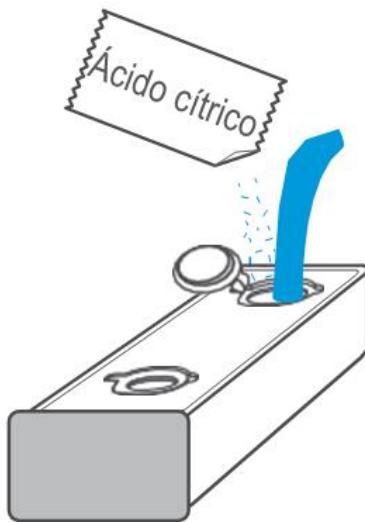
**NOTES:** Steam cleaning time cannot be adjusted. Press the pause button or open the door to stop the cleaning process. Close the door and press the start button to restart the cleaning process.

## Automatic descaling function

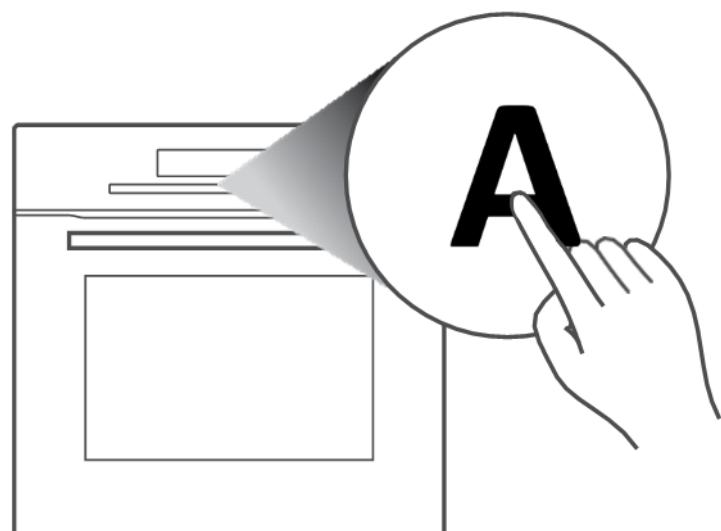
For best results in cleaning and descaling the steamer, we recommend using detergent with sodium citrate. Follow the manufacturer's instructions indicated on the packaging. It is suggested to use the descaling function after the steam function has been running for 20 hours.

1. Remove the water tank and fill it with 1000ml of water.
2. Put the water tank in place.
3. In standby mode, press the " A " button several times until the display shows "A10". Button several times until the display shows "A10", which means that the oven enters the automatic descaling function. "min" and the default time "40:00" are illuminated, the tank icon shows the current water level (water, no water, full of water), the other icons disappear.
4. Press "" to start the programme.
5. When the remaining time is 10:00, the programme stops and reminds about the lack of water. Take out the water tank and pour out the water. Clean the water tank thoroughly.
6. Change water, repeat steps 3 and 4.

**NOTE:** The descaling process must not be stopped. If the process stops before completion, the entire programme must be restarted.



Remove the lid of the water box and add half a bag of citric acid.



Press the automatic programme selection button and select the A10 programme whose duration is 40 minutes, then the disqualification process will start.

## **TYPES OF HEATING - PHP 864**

Your oven has several operating modes that make it easy to use. Here you will find a table with the appropriate heating for your dish and the areas of application.

TYPES OF HEATING	TEMPERATURE	USO
 Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The heat comes from the heating ring that evenly surrounds the fan.
 ECO	140~240 °C	For energy-efficient cooking
 Conventional + fan	50~250 °C	For baking and roasting on one or several levels. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Radiant heat	150~250 °C	For grilling small quantities of food and for browning food. Place the food in the central part under the grill radiator.
 Double grill and fan	50~250 °C	For grilling flat food and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double grill	150~250 °C	For grilling flat food and for browning food.
 Pizzas	50~250 °C	For pizza and dishes that need a lot of heat from below. The bottom heater and heating ring will operate.
 Indoor heater	30~220 °C	For adding extra browning to pizza, pie and cake bases. Heating comes from the bottom heater.
 Defrosting	—	For defrosting frozen food.
 Fermentation	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough for fermenting and for making yoghurt cultures.
 Meat probe	50~100 °C	To help bake meats such as steaks and chicken.
 Pyrolytic self-cleaning		To burn the

**CAUTION!**

If you open the oven door while an operation is in progress, it will not stop,  
**RISK OF BURNING!**

**NOTES:**

1. The defrosting, proving and "ECO" functions cannot be preheated quickly.
2. For defrosting large portions of food, it is possible to remove the side racks and place the container on the floor of the cavity.
3. In order to heat the dishes, it is advisable to remove the side racks, and the heating modes "Hot air roasting" and "Heating with fan" with temperature setting below 50 °C are useful. If the dishes cover more than half of the cavity floor, "Hot air grilling" should be used.
4. In order to ensure that the heat distribution in the cavity is as even as possible during "Heating with fan", the fan will operate at certain times during the heating process to ensure the best possible performance.

**Cooling fan**

The cooling fan is switched on and off as required. Warm air is blown out above the door.

**CAUTION!**

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the oven may overheat.

In order for the oven to cool down more quickly, the cooling fan may continue to run for a few minutes after use.

## **USE OF THE FURNACE 864**

### **Cooking with the oven**

1. After connecting the oven to the mains, touch the function symbol on the oven. touch the symbol  several times to select the most suitable function. To adjust the cooking temperature, use the slider or the [ + / - ] symbol.
2. Touch the Start / Pause symbol  and the oven will start to operate, otherwise after 10 minutes the oven will return to the clock.
3. If you wish to set a cooking time for the selected function you can touch the clock symbol  The time can be set using the slider or the [ + / - ] symbol.
4. If you want to stop the process completely during the cooking process, you can tap to cancel it. 
5. If you want to pause the cooking touch the Start / Pause symbol 

## Rapid preheating

You can use fast preheating to shorten the preheating time of a function.

When you select a function, touch the quick warm-up symbol  , and the quick warm-up mark on the display will light up.

**NOTE:** If this function cannot preheat quickly, a beep will be heard.

## Change during cooking

During the operation period of the appliance, you can change the cooking type and temperature by using the oven function or the slider control. After the change, if there is no further action after 6 seconds, the oven will heat up according to what you have changed.

If you want to change the cooking time during the cooking process, touch  and change it using the slider or the [ +/- ] symbol. After the change, if there is no further action after 6 seconds, the oven will operate at what you have changed it to.

If you want to cancel the cooking process  cooking process, touch.

**NOTE:** Changing the mode/temperature/resting time may negatively influence the cooking result, so we strongly advise you not to do so unless you are very experienced in cooking.

## CAUTION!

During operation the oven becomes very hot, especially inside the oven cavity. Once the oven has been switched off, NEVER touch the interior surfaces of the oven or the heating elements. Use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity and allow the oven to cool down. Keep children at a safe distance to avoid burns.

## Timer

You can use the timer function by touching . When the time comes, the oven will beep to remind you. At the first touch of , set the timer by hours, then touch again and set the timer by minutes. Touch again and the adjustment is complete. You can set the timer before and during the cooking process.

## Function lock and power on

Your oven is fitted with a safety lock so that it cannot be switched on or any settings changed accidentally.

A long press for 3 seconds activates the lock. A further long press of 3 seconds unlocks the oven again.

You can activate and deactivate the locking function when the oven is in operation or not. You can activate and deactivate the locking fun by long pressing the symbol for 3 seconds.

When the lock is activated, a will appear in the s bar.

## **DEMO - Demonstration mode**

(Special function for exhibitions)

When the demonstration mode is activated, the switch-off and switch-on are still active but the heating elements do not work.

1. In standby mode, press and hold the " (I)" key to enter demo mode and display "OFF = off".
2. Slide the slider to the right to open the demo mode and display "ON = on"; slide the slider to the left to close the demo mode and display "OFF = off".

**NOTE:** You can press the Cancel button to exit the setting, or wait 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

# **ACCESSORIES**

## **Included accessories**

Your oven is equipped with the following accessories:



Grid

For baking dishes, baking pans and ovenproof dishes.  
For roasts and grilled food.



Baking tray

For baking trays and small baked goods.



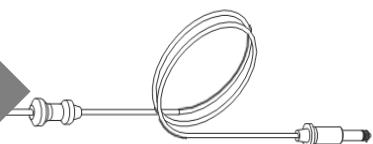
Deep baking tray

Especially recommended for pouring liquids or cooking food in its juice.

**NOTE :** Use only original accessories. They are specially adapted to your oven.

Accessories may become deformed when overheated. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they return to their original shape.

PHP-864  
PHTV-862



Meat probe.

Insert the probe into the centre of meat or poultry.  
Away from fat or bone.

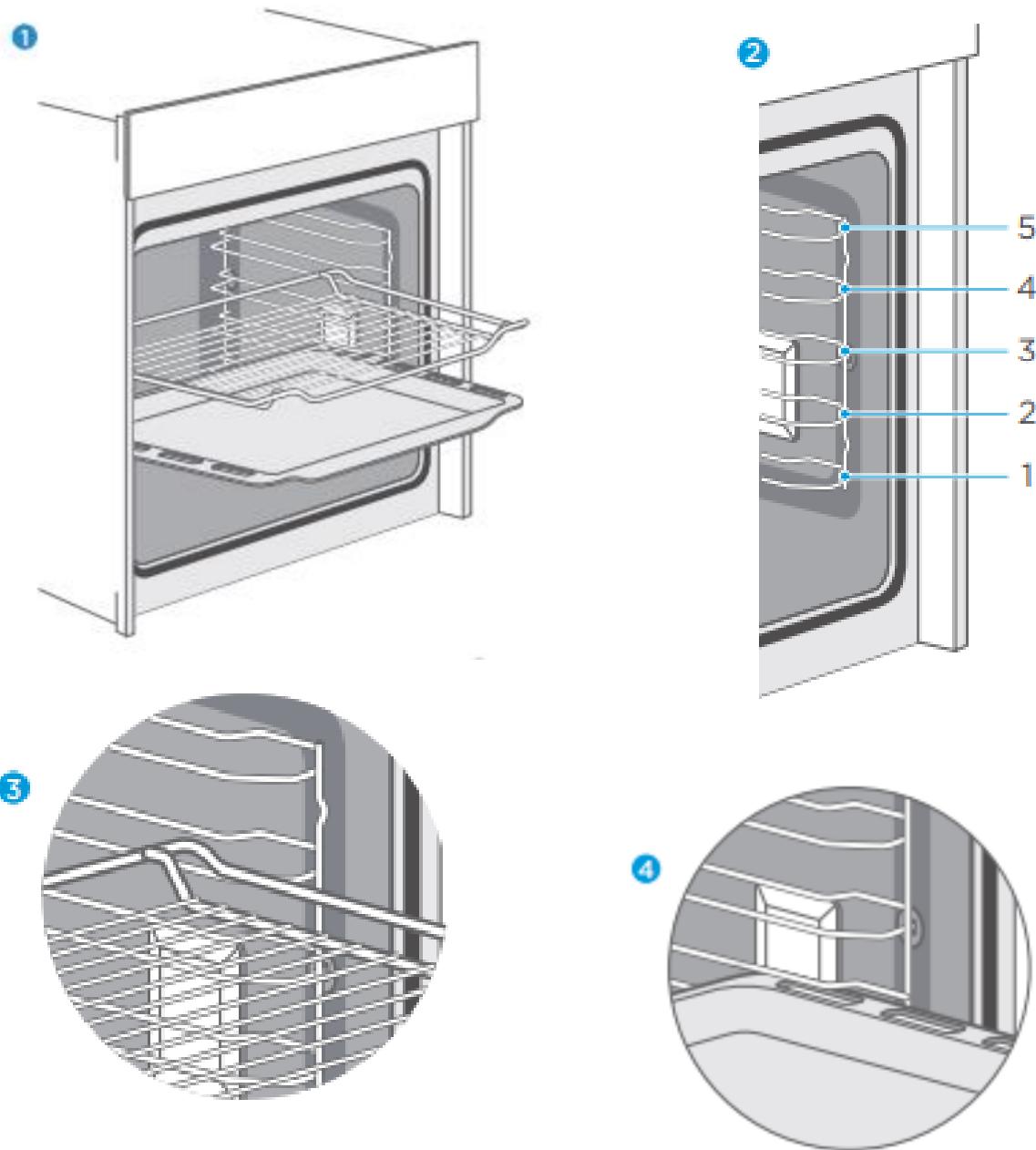
## **Introduction of accessories**

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from bottom to top. Accessories inserted directly into the shelves can be pulled out about halfway without the risk of them tipping over.

The accessories inserted into the shelves with the telescopic rails can be pulled out completely without the risk of them tipping over, provided that the weight of the cooking vessel is correctly centred.

**NOTES :** Make sure to always insert the accessories into the cavity in the cavity at the correct direction. Always insert the accessories completely into the cavity,

so that they do not come into contact with the oven door.



## Rollover protection

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock into place. The locking function prevents the accessories from tilting due to the gravity of the food and the accessories themselves while they are being removed. The accessories must be inserted correctly into the cavity so that they are protected against tipping over. When inserting the rack, make sure that the rack is facing to the right, as shown in the picture. ③  
When inserting the support tray, make sure that the support tray is facing to the right, as shown in the picture. ④

## **ENERGY EFFICIENCY**

- Remove all accessories that are not required during the cooking and baking process.
- Do not open the door during the cooking and baking process, if you open the door during the cooking and baking process, change the mode to "Light". (Without changing the temperature setting).
- Reduce the temperature setting in fanless modes to 50 °C 5 to 10 minutes before the end of the cooking and baking time. This will allow you to use the heat from the cavity to complete the process.
- Use "Fan heat", whenever possible. You can reduce the temperature between 20 °C and 30 °C.
- You can cook and bake using "Fan Heat" on more than one level at the same time.
- If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other using the preheat function of the oven.
- Do not preheat the oven when it is empty if it is not necessary, if necessary, put the food in the oven immediately after reaching the selected temperature, you know that the temperature has been reached because the light goes out automatically at the first ignition.
- Do not use reflective paper such as aluminium foil to cover the cavity floor.
- Use the timer and/or a temperature probe whenever possible.
- Use baking pans and baking dishes with a dark matt finish and light weight. Avoid using heavy accessories with shiny surfaces, such as stainless steel or aluminium.

## **HEALTH TIPS**

### **How to avoid acrylamide:**

Acrylamide is mainly produced by heating starchy foods (e.g. potatoes, chips, bread) at very high temperatures for a long time.

#### **Advice:**

1. Use short cooking times.
2. Cook the food until the surface is golden yellow, do not brown until it is dark brown.
3. Larger portions have less acrylamide.
4. Use the "fan heat" mode if possible.
5. French fries: use more than 450 g per pan, place them evenly and turn them from time to time. Use the product information if available for the best cooking result.

# MAINTENANCE OF YOUR OVEN

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and continue to perform at its best for a long time. Here's how to properly care for and clean your oven.

To ensure that the various surfaces are not damaged by the use of an unsuitable cleaning agent, please observe the information in the table.

## **CAUTION! - RISK OF SURFACE DAMAGE.**

### **Advice:**

1. Clean the cooking compartment after each use. This will prevent the build-up of dirt.
2. Always remove lime, fat, starch and albumin residues (e.g. egg whites) immediately.
3. Immediately dispose of leftover sugary foods, if possible, while they are still hot.
4. Use suitable grilling utensils, e.g. a grill pan.
5. *Wash new sponges thoroughly before use.*

### **Do not use:**

1. Strong or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning products with high alcohol content.
3. Hard scouring pads or sponges.
4. High pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the oven while it is hot.

## How to clean your oven according to its surface

Outdoor application area	Cleaning
Stainless steel front	<p>Hot soapy water:            Wipe with a tea towel and then dry with a soft cloth.            Immediately remove lime, grease, starch and albumen stains (e.g. egg white).            Corrosion may form underneath these stains.            Special cleaning agents for stainless steel are available from our after-sales service or specialised dealers. Apply a very thin layer of the cleaning agent with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water:            Clean with a tea towel and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers.</p>
Painted surfaces	<p>Hot soapy water:            Wipe with a tea towel and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water:            Clean with a tea towel and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers.</p>
Door panels	<p>Hot soapy water:            Wipe with a tea towel and then dry with a soft cloth.            Do not use glass scrapers or stainless steel scouring pads.</p>

### Notes :

1. *Slight differences in colour on the front of the oven are due to the use of different materials, such as glass, plastic and metal.*
2. *The shadows on the door panels, which look like stripes, are due to reflections produced by the interior lighting.*
3. *The glaze is fired at very high temperatures. This may cause a slight colour variation. This is normal and does not affect the function. The edges of the thin pans cannot be completely glazed. As a result, these edges may be rough. Corrosion protection is not affected.*
4. *Always keep the oven clean and remove dirt immediately so that stubborn dirt deposits do not build up.*

Outdoor application area	Cleaning
Door handle	<p><b>Hot soapy water:</b>  Wipe with a tea towel and then dry with a soft cloth.  If the descaler comes into contact with the door handle, clean it immediately. Otherwise, the stains cannot be removed.</p>
Enamelled surfaces and self-washable surfaces	Observe the instructions for the cooking compartment surfaces given in the table below.
Glass cover for interior lighting	<p><b>Hot soapy water:</b>  Wipe with a tea towel and then dry with a soft cloth.  If the cooking compartment is very dirty, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p><b>Hot soapy water:</b>  Wipe with a tea towel. Do not rub.</p>
Stainless steel door cover	<p><b>Stainless steel cleaner:</b>  Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>
Accessories	<p><b>Hot soapy water:</b>  Immerse and clean with a tea towel or brush.  If there are large deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>
Rails	<p><b>Hot soapy water:</b>  Immerse and clean with a tea towel or brush.</p>
Extraction system	<p><b>Hot soapy water:</b>  Clean with a tea towel or brush.  Do not remove the lubricant while the extraction rails are removed. It is better to clean them while they are inserted.  Do not clean in dishwasher.</p>
Meat thermometer	<p><b>Hot soapy water:</b>  Clean with a tea towel or brush. Do not clean in the dishwasher.</p>

# **PYROLYTIC SELF-CLEANING FUNCTION**

Your oven is equipped with the "Pyrolytic self-cleaning" mode. You can use this mode to clean the oven compartment effortlessly.

The cooking compartment is heated to a very high temperature. Food residues will burn. For your safety there is only one cleaning setting, temperature and operating time are preset as standard.

**NOTES:** For your safety, the door to the cooking compartment is automatically locked. It cannot be opened until the temperature is reduced. The interior lighting remains off during cleaning.

## **⚠ WARNING! ⚠**

### **Risk of burns!**

1. The cooking compartment reaches an extremely high temperature during pyrolytic mode. Never open the oven door. Allow the oven to cool down. Keep children, disabled and elderly people who are unable to look after themselves away from the appliance.
2. The oven will become very hot on the outside during the cleaning function. Do not touch the oven door. Allow the oven to cool down. Keep children, disabled and elderly people without self-care capabilities away from the appliance.

### **Risk of damage to health!**

The pyrolytic mode heats the cooking compartment to a very high temperature so that food residues are burnt off. This process releases vapours which may irritate mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not stay in the kitchen for long periods of time. Keep children and pets away and always follow the instructions in the manual or from a professional.

### **Risk of fire!**

- A large amount of food residues, fat and meat juices can catch fire when the pyrolytic mode is running. Before starting the cleaning function, always remove excess residues and food residues from the cooking compartment.

### ***Do not use the pyrolytic mode for cleaning accessories.***

- The oven will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Do not hang objects that can burn, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children away from the oven.
- If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not rub or remove the seal. Never use the oven if the gasket is damaged or missing.

## Risk of serious damage to health!

The oven becomes very hot when in pyrolytic mode. Never clean baking trays and pans in pyrolytic mode, the coating on the trays and pans will be removed and harmful gases will be released. In general, pyrolytic mode should not be used to clean accessories.

## Before starting the pyrolytic mode

### Caution!

1. Before activating the pyrolytic mode, remove accessories and cooking utensils, including removable rails, from the cooking compartment. This will not only achieve good cleaning results, but will also ensure that the accessories have a long service life.
2. Before starting the cleaning function, remove food residues manually.
3. Clean the inside of the oven door edges of the oven cooking compartment and the area around the gasket. Do not rub or remove the gasket.
4. While performing these operations, make sure that the oven is switched off.

## Setting the pyrolytic self-cleaning mode

1. Switch on the oven by pressing the button  .
2. Select the "Pyrolytic" operating mode by pressing  **F**. Pyrolysis programme 
3. Check that all accessories and food have been removed/removed and that the door is securely closed.
4. Press the "Start / Stop" button  to start the cleaning operation.
5. Ventilate the kitchen when the cleaning function is running.
6. The cooking compartment locks the door shortly after the start of operation. The cooking compartment cannot be opened until the temperature is reduced to a relatively safe section.

## Pyrolysis mode end signal

An acoustic signal sounds continuously and the oven stops heating. This means that the pyrolytic mode has ended. You can press the button  to turn off the sounds, or the sounds will turn off automatically later.

## Oven door cannot be opened

Once pyrolysis mode has been activated, the oven will automatically lock and the oven door cannot be opened.

## Adjusting the cleaning settings

Once cleaning has started, you cannot change any settings except pause and stop.

## After the pyrolysis mode has ended

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off any ash left in the cooking compartment and around the door of the appliance.

**NOTES:** During pyrolytic mode, the frame inside the appliance may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of a stainless steel cleaning product.

Persistent soiling can lead to white deposits on enamelled surfaces. These are food residues and are not harmful. It does not affect performance. If necessary, you can remove these residues again with lemon juice or other types of cleaning products.

## OVEN DOOR

**ATTENTION! DISASSEMBLY OF THE OVEN DOOR. MUST BE CARRIED OUT BY A SAT PANDO SPECIALIST. IF ANY DAMAGE OCCURS DURING THIS PROCESS THAT HAS BEEN CARRIED OUT BY AN UNAUTHORISED USER OR PERSONNEL, IT WILL NOT BE COVERED BY THE WARRANTY, EVEN IF IT IS STILL VALID!**

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and continue to perform at its best for a long time. Here's how to disassemble and clean the oven door.

To clean and remove the door panels, you can disassemble the oven door. Each of the oven door hinges has a locking lever.

When the hinge lock levers are open, the oven door can be dismantled, by means of an angular movement. [As can be seen in the door disassembly video].

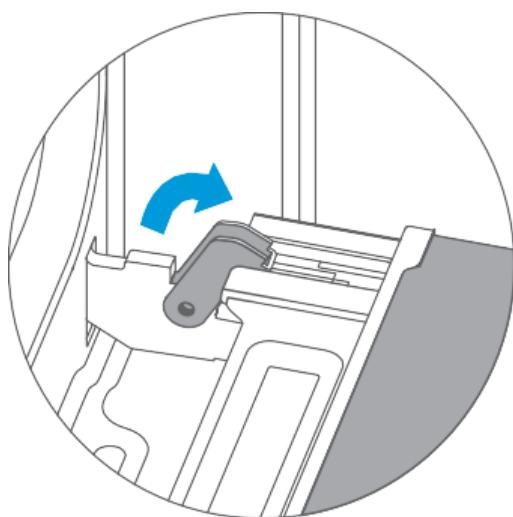
### **WARNING!**

When the hinge lock is open, the **DOOR MUST ONLY BE REMOVED**, as attempting to press the door closed or performing any other operation may seriously affect the proper operation of the hinges.

When the hinge lock levers are closed, the oven door is locked in place and ready for use.

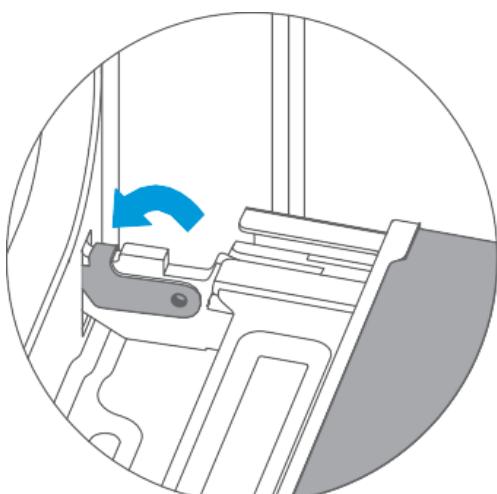
Locking lever **OPEN**

Door ready for dismantling.



Locking lever **CLOSED**

Door ready for normal use.

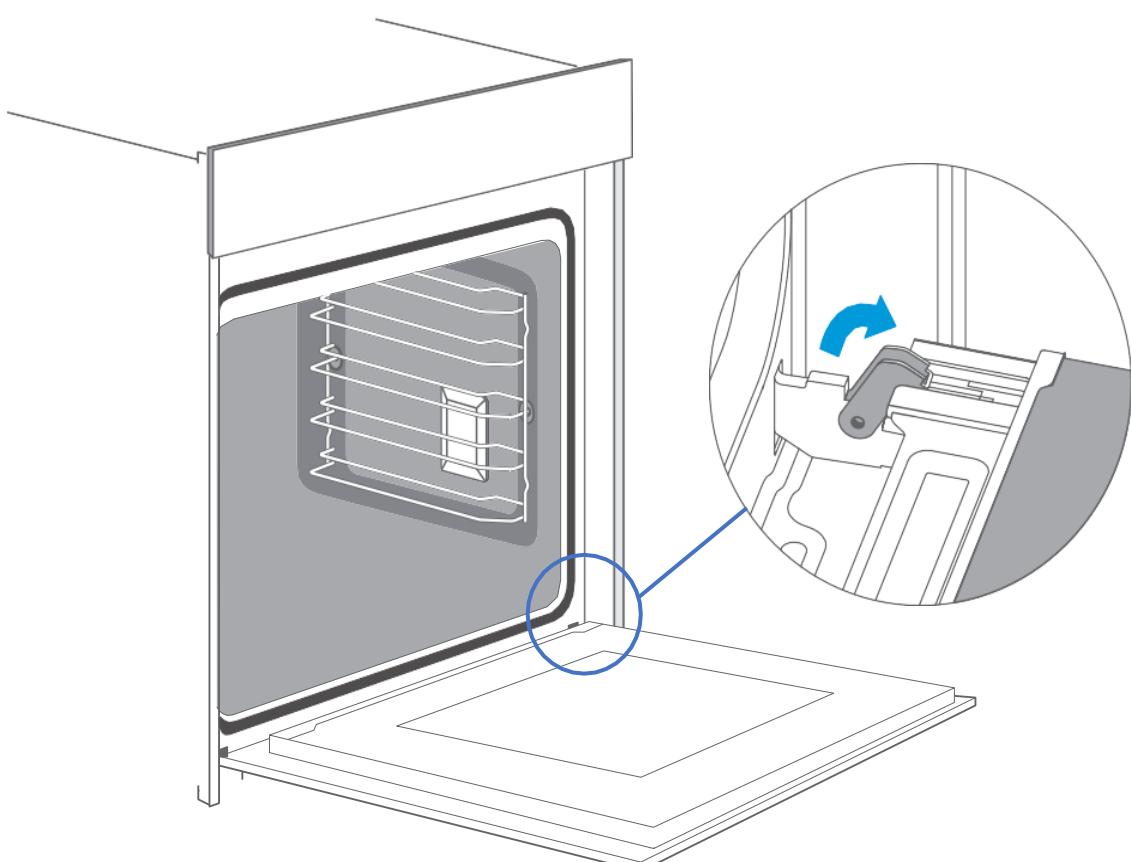


**RISK OF INJURY!**

If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Make sure that the locking levers are always fully closed.

**Dismantling the oven door**

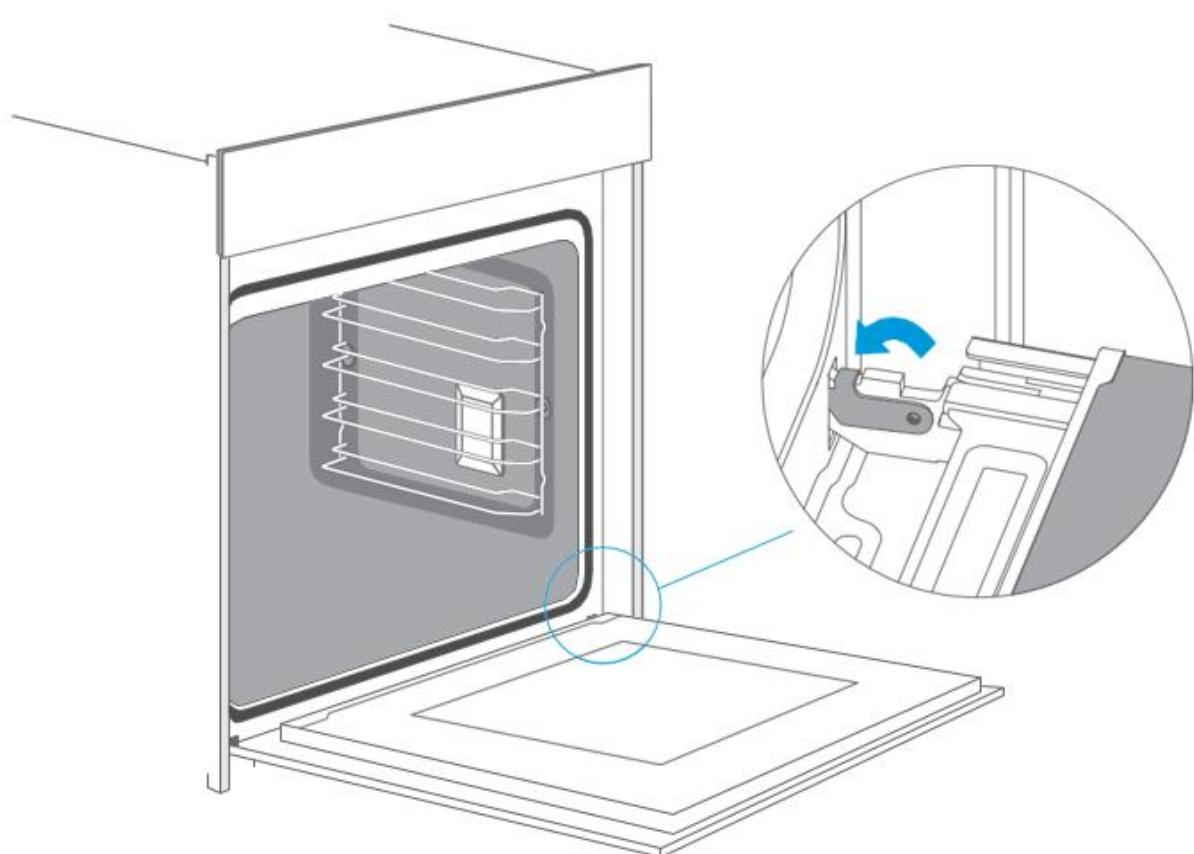
1. Open the oven door fully.
2. Open the two locking levers on the left and right.
3. Hold the door with both hands on the left and right side and pull it upwards with an angular movement.



## Assembly of the oven door

*Reassemble the oven door in the reverse order of disassembly.*

1. When fitting the oven door, ensure that both hinges are positioned squarely in the installation holes in the front panel of the cavity.
2. Make sure that the hinges are inserted in the correct position. You should be able to insert them easily and without resistance. If you feel any resistance, check that the hinges are correctly inserted into the holes.
3. Open the oven door fully. While opening the oven door, you can recheck whether the hinges are in the correct position. If they are positioned incorrectly, you will not be able to open the oven door fully. Re-lock both locking levers.
4. Close the oven door. At the same time, we strongly recommend that you check once again whether the door is in the correct position and whether the ventilation slots are not badly sealed.

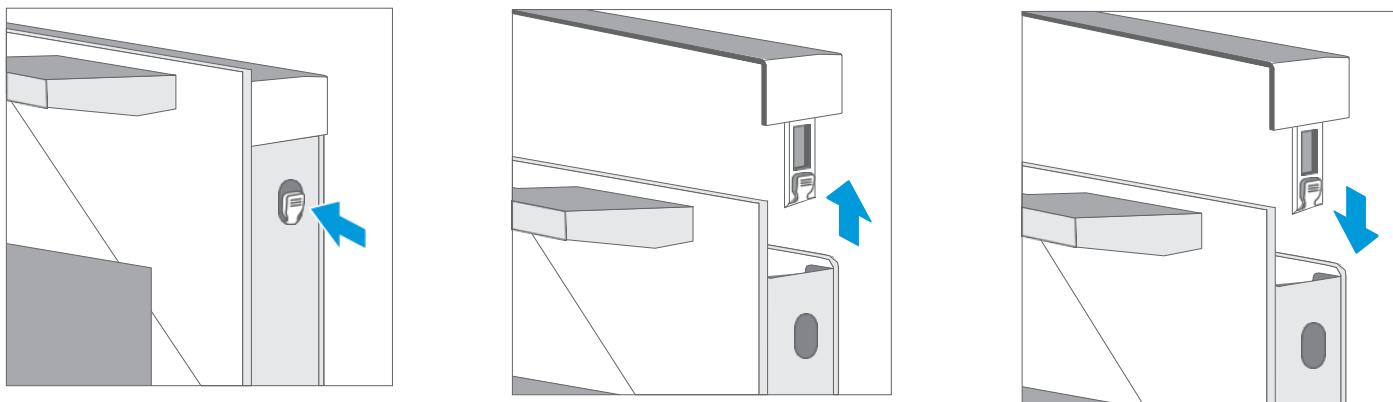


## Removing the door cover

The plastic inlay on the door cover may discolour. For thorough cleaning, you can remove the cover.

### Remove the oven door as shown above.

1. Press the right and left sides of the lid together.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, the rest of the oven door can be easily removed so that you can continue cleaning. Once cleaning of the oven door is complete, replace the oven door cover and press it back into place until it audibly clicks into place.
4. Position the oven door and close it.



### CAUTION!

- Removing the door cover releases the inner glass panes of the oven door, which can easily move and cause damage or injury, as well as fall out and break.
- By removing the door cover and the inner glass, the overall weight of the oven door is reduced. The hinges can move more easily when closing the door so that you can catch your hands. Keep your hands away from the hinges.

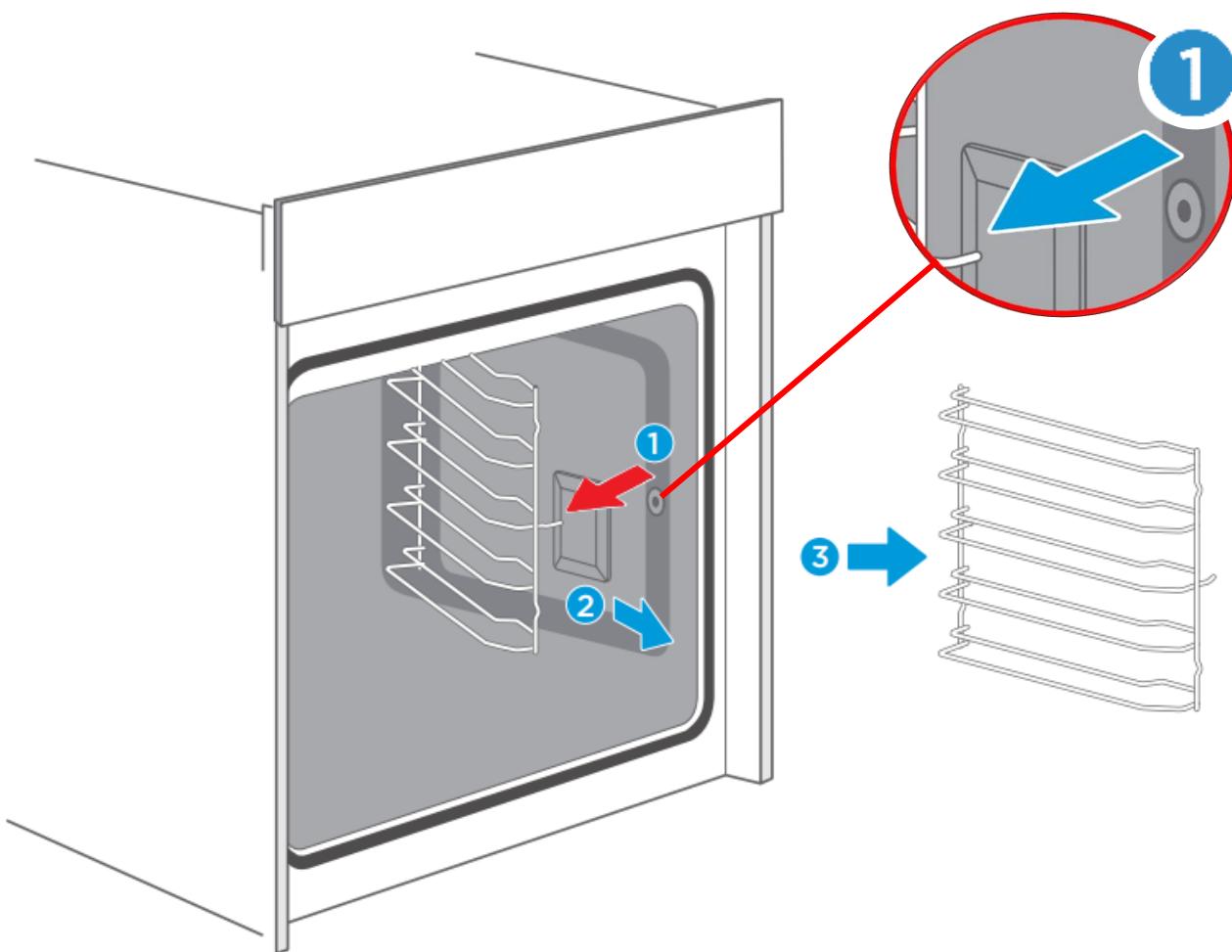
Due to the above 2 points, we strongly recommend that you do not remove the door cover unless you have removed the oven door. *Damage caused by incorrect handling is not covered by the warranty.*

## Rails

When you want to give the runners and cavity a good cleaning, you can remove the shelves and clean them. In this way, your oven will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

In order to disassemble and assemble the guides correctly without damaging the product, you should do so as follows:

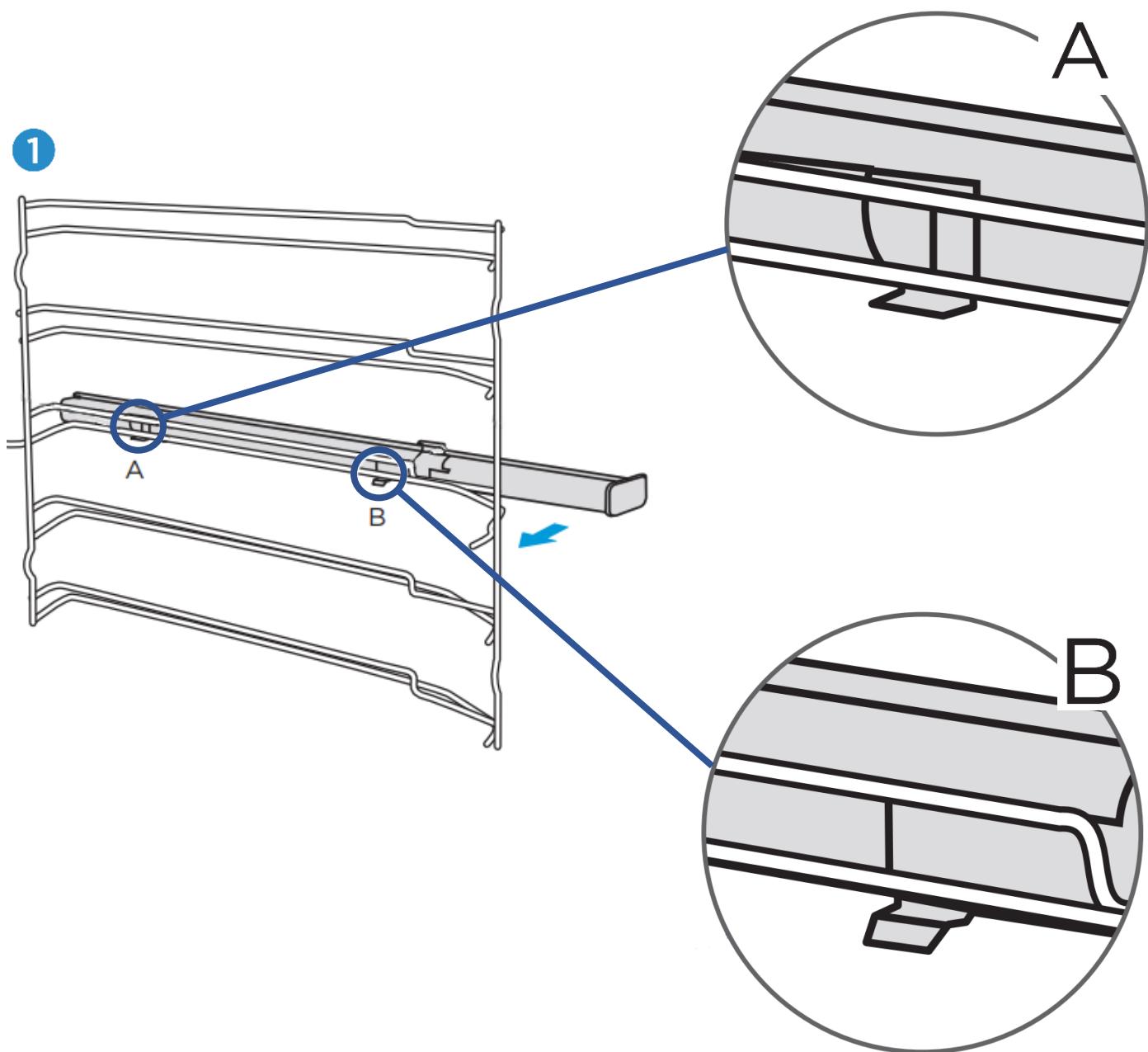
1. Pull the front part of the rails horizontally towards the inside of the oven (*following the direction of the arrow*  ①) until the element comes out; the rails can then be pulled out as shown in the picture. ② ③
2. **To replace** the rails, the rails protruding from the rear of the rails must be fitted correctly into the cavities on the inside of the oven.
  - a. First insert the rods of the rear part into the corresponding holes and then insert the front part into the hole. ①



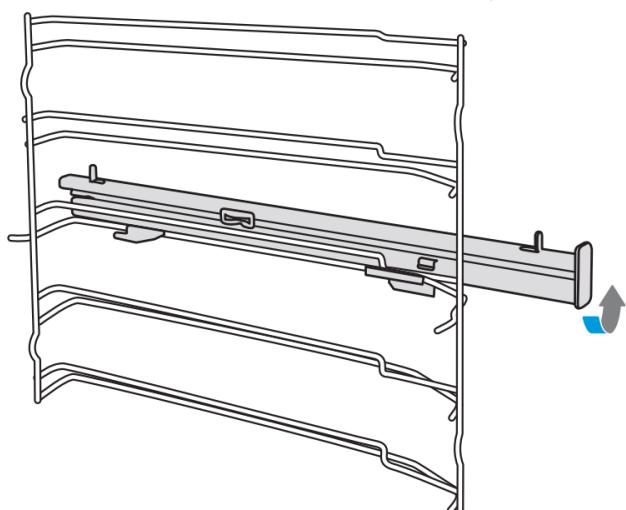
## Fixing the telescopic slides

(Take the left side, for example, the same for the right side).

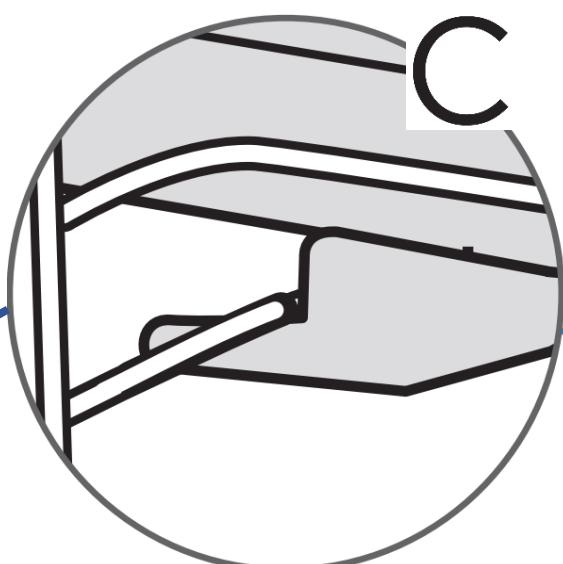
1. Position points A and B of the telescopic slides horizontally on the outer rail.
2. Turn the telescopic slides 90 degrees anticlockwise for the right-hand side.
3. Push the telescopic slides forward, make point C engage the lower rail and point D engage the upper rail.



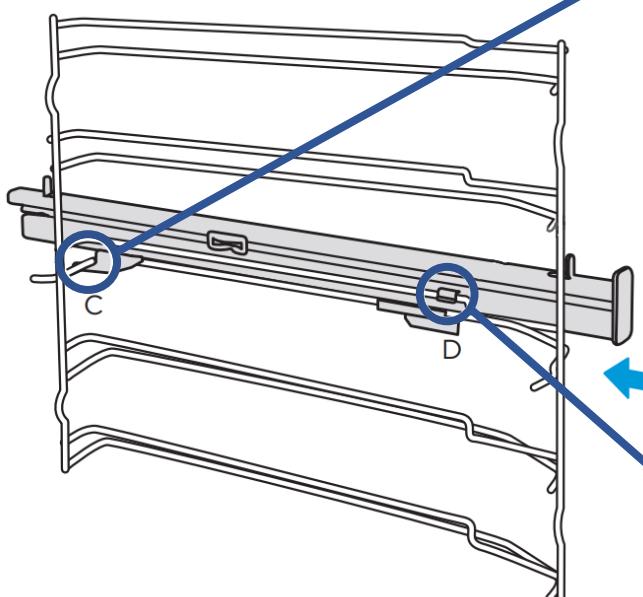
2



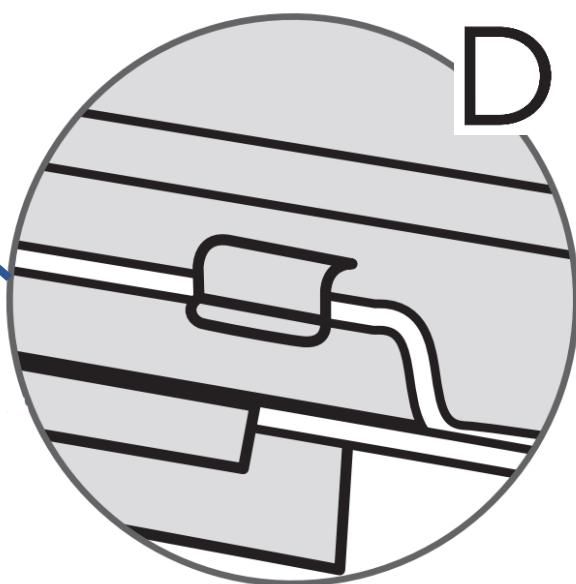
C



3



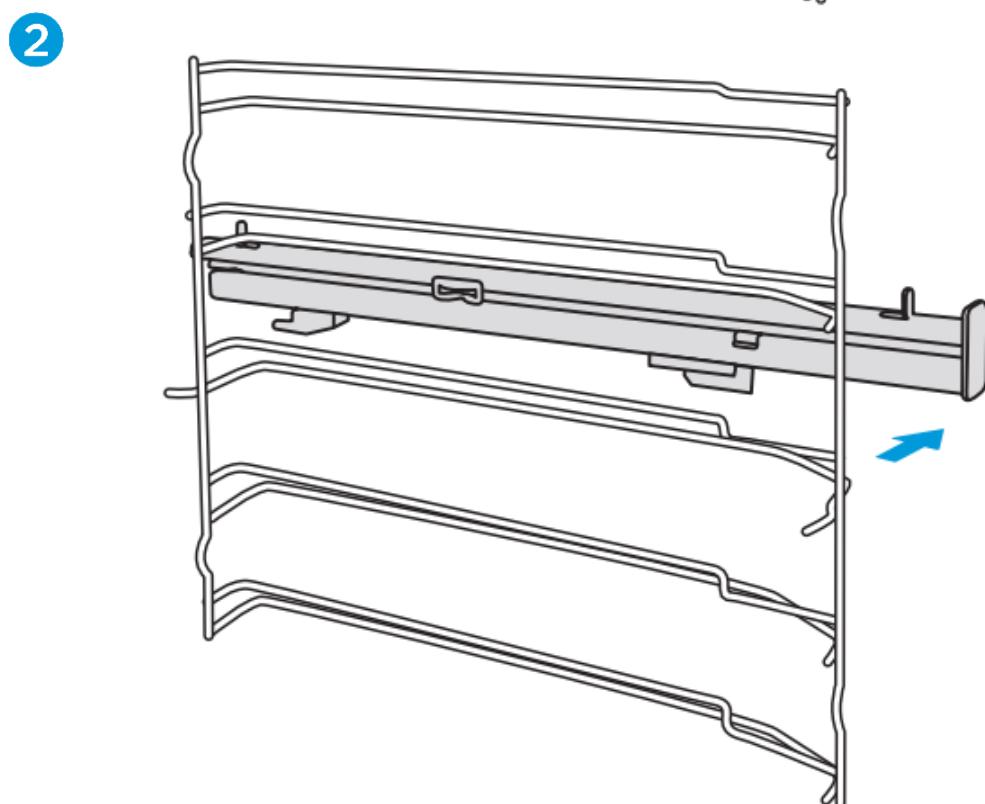
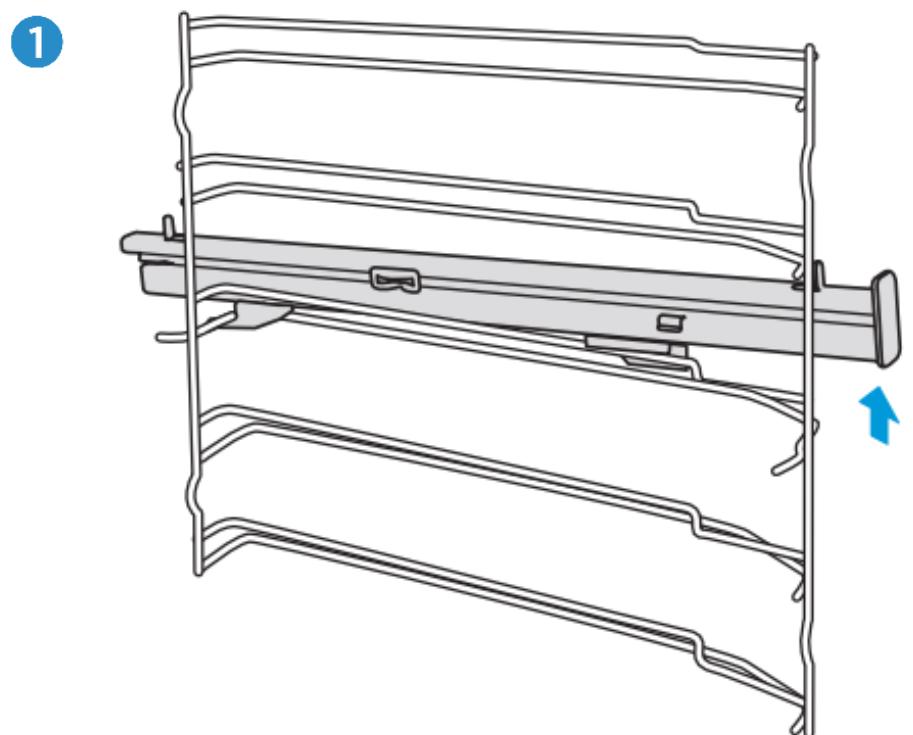
D



## Removing the telescopic slides

(Take the left side, for example, the same for the right side).

1. Lift up one end of the telescopic slides with force.
2. Lift up all the telescopic slides and pull them back.



# ELECTRICAL INSTALLATION

**ATTENTION! QUALIFIED INSTALLER OR SAT PANDO ONLY**

**CAUTION!** THE ELECTRICAL INSTALLATION OF THE OVEN MUST BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED INSTALLER OR A SPECIALIST OF THE PANDO TECHNICAL SUPPORT SERVICE. IF ANY DAMAGE OCCURS DURING THIS PROCESS THAT HAS BEEN CARRIED OUT BY AN UNQUALIFIED USER OR PERSONNEL, IT *WILL NOT BE COVERED BY THE WARRANTY, EVEN IF IT IS STILL VALID!*

Position A shows the location of the terminal box on the rear of the outer casing.

- To connect the furnace to the mains, the installer must use a power supply cable type H05RR-F, H05SS-F or H07RN-F. The connection diagram is shown **X**
- The oven must always be connected to a good earth connection in accordance with current regulations.
- The connection must be made through an omnipolar switch, suitable for the current to be withstood and with a minimum opening between contacts of 3 mm for disconnection in cases of emergency, cleaning or lamp replacement. Under no circumstances may the earthing cable pass through this switch.
- This switch can be replaced by a plug, provided that it is accessible in normal use.
- Any manipulation or repair of the appliance, including the replacement of the power cable, must be carried out by authorised service personnel using original spare parts. Repairs or handling carried out by other persons may cause damage to the appliance or a malfunction, endangering its safety.
- Switch off your oven when it is out of order.
- In combination ovens with a hob, only those recommended by the manufacturer may be fitted.

Interpretation of power supply wires:

1. Brown or Black = Line/Phase (L)
2. Blue = Neutral (N)
3. Green/Yellow = Grounding

**220-240V 1N**



# **TO SOLVE POSSIBLE PROBLEMS OF YOUR OVEN IF NECESSARY**

Before calling the after-sales service, be sure to check that the problem you are experiencing is not listed in the table below or that the problem is due to incorrect operations. Often, you can solve the problem yourself at no extra cost.

If a dish does not turn out exactly the way you want it to, you will find plenty of tips and instructions for preparation at the end of the instruction manual.

<b>Incidents</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solutions</b>
The oven does not work.	Cutting of current	Check if the kitchen light or other kitchen appliances are working.
The fan does not work all the time in the mode: "Ven-tirer heating".		This is normal operation due to the best possible heat distribution and furnace performance.
After a cooking process a noise is heard and an air flow is observed in the vicinity of the control panel.		The cooling fan continues to run, to prevent high humidity conditions in the cavity and cool the oven for your comfort. The cooling fan will turn off automatically.
The food has not been cooked sufficiently in the time indicated in the recipe.		A temperature different from the recipe temperature has been used. Check the temperatures again. The quantities of ingredients are different from the recipe. Check the recipe again.
Uneven browning in the cooked food		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimised. Recheck the recipe and settings. The surface finish and/or the colour and/or the material of the bakeware were not suitable for the selected oven function. When using radiant heat, such as in "Top and bottom heating" mode, use ovenware with matt finish, dark colour and light weight.
The lamp does not light.		If it is necessary to replace the lamp, this operation must be carried out by the Pando Technical Assistance Service or a qualified installer.

## **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

Repairs carried out incorrectly are dangerous. Repairs and replacement of damaged power cables must only be carried out by one of our qualified after-sales technicians. If the oven is defective, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Please contact our after-sales service.

## Maximum operating time

The maximum operating time of this oven is 9 hours, to avoid forgetting to turn it off.

## Change of lamp

### WARNING!

LAMP REPLACEMENT MUST BE CARRIED OUT BY A PANDO SERVICE SPECIALIST. IF ANY DAMAGE IS CAUSED DURING THIS PROCESS BY AN UNAUTHORISED USER OR UNAUTHORISED PERSONNEL, IT **WILL NOT BE COVERED BY THE WARRANTY**, EVEN IF IT IS STILL VALID!

### RISK OF ELECTRIC SHOCK!

When replacing the lamp, the lamp holder contacts are active. Before replacing the lamp, unplug the oven from the mains or switch off another circuit breaker in the fuse box.

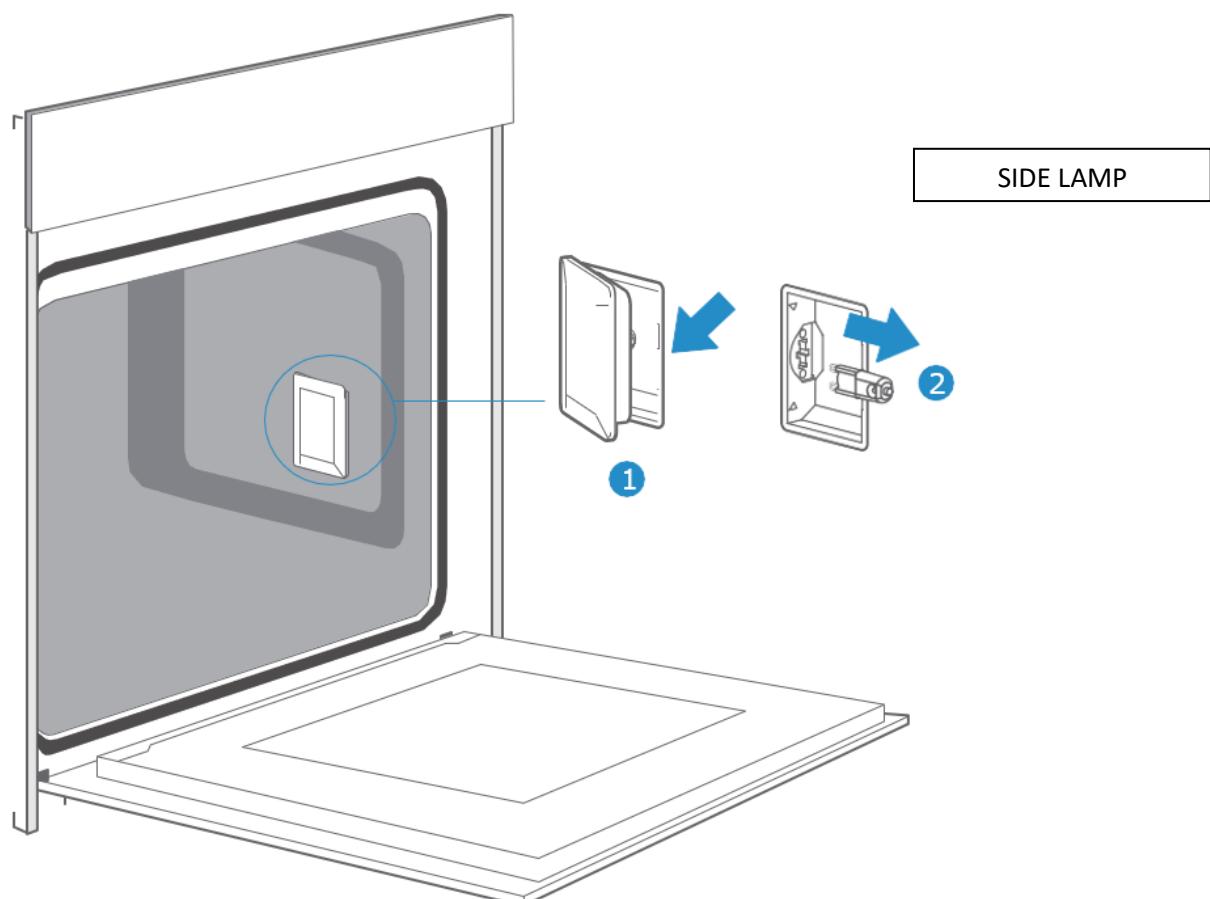
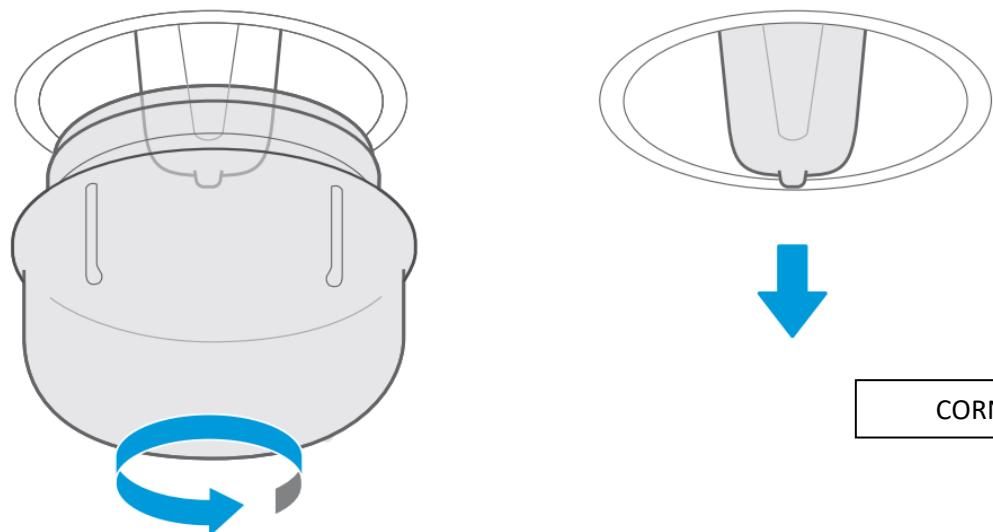
### RISK OF BURNS!

The oven becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the oven or the heating elements. Always allow the oven to cool down and keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover counterclockwise to remove it (corner lamp). Pull the side grille outwards, then pry it slightly with a flat-headed tool to remove the glass cover (side lamp).
3. Pull the lamp, do not turn it.
4. Refit the glass cover.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if the lamp lights.
6. In the case of the side lamp, if it works well after having replaced it, remember to replace the side grille.

If the lamp in the cavity fails, it **must be replaced**. Heat-resistant halogen lamps with 25 watts and 230 V are available from the after-sales service or specialist dealers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the life of the lamp.



### Ta pa de cristal

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. A new glass cover can be obtained from the after-sales service.

## TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use the settings of similar recipes first and optimise the cooking process according to the result.
Is the cake ready?	Insert a wooden toothpick into the inside of the cake about 10 minutes before the baking time is up. If there is no uncooked dough on the toothpick after removing it, the cake is ready.
The cake loses a lot of volume when it cools down after baking.	Try to reduce the temperature by 10 °C and recheck the food preparation instructions regarding mechanical handling of the dough.
The height of the cake is much higher in the centre than at the outer edge.	Do not grease the outer edge of the springform pan.
The cake is too golden on top.	Use a lower shelf level or lower temperature (this may prolong cooking time).
The cake is too dry.	Increase the temperature by 10 °C (this may reduce the cooking time).
The food looks good, but the humidity inside is too high.	Set the temperature 10°C lower (this may prolong the cooking time) and recheck the recipe.
The gilding is uneven.	Set the temperature 10 °C lower (this may extend the cooking time). Use the "Upper and lower heating" mode on one level.
The cake is less golden on the bottom.	Choose a lower level.
When baking on more than one level at the same time: one shelf is darker than the other.	Use the fan mode to bake on more than one level and remove the pans individually when they are ready. It is not necessary for all trays to be ready at the same time.
Condensation of water during cooking.	Steam is part of the baking process and normally exits the oven together with the cooling airflow. This steam may condense on different surfaces in or near the oven and form water droplets. This is a physical process that cannot be completely avoided.
What kind of ovenware can be used?	Any heat-resistant ovenware can be used. It is recommended not to use aluminium in direct contact with food, especially sour food. Make sure that the container and lid fit tightly.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food at the level indicated in this manual. Close the oven door when using any grilling mode. Do not use the oven with the door open, except to load / remove / check food.

How to keep the oven clean during grilling?	Use the tray filled with 2 litres of water on level Almost all liquids dripping from the food placed on the rack will be captured by the tray.
The heating element in all grilling modes switches on and off over time.	This is normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	<p>Choose the settings next to the roast weight and slightly change the time.</p> <p>Use a meat probe, if possible, to detect the temperature inside the meat.</p> <p>Place the meat probe head carefully into the meat, following the manufacturer's instructions.</p> <p>Ensure that the probe head is positioned in the centre of the largest part of the meat, but not near a bone or hole.</p>
What happens if a liquid is spilled on food in the oven during the baking or cooking process?	The liquid will boil and vapour will be produced as a normal physical process. Be careful, because the steam is hot. See also "Condensation of water during baking" for more information. If the liquid contains alcohol, the boiling process will be faster and may cause flames in the cavity. Make sure that the oven door is closed during this type of process. Open the door very carefully and only if necessary.

**NOTE:** t.d.p. = preheating time

t.h. = baking time

# **COMMON RECIPES**

CAKES	CONTAINER	LEVEL	MODE	T. °C	TIME (min.)
Box-shaped (plain) sponge cake	Box	2	Conventional with fan	170	50
Box-shaped (plain) sponge cake	Box	1	Conventional	140	70
Fruit sponge cake in a round shape	Round shape	1	Conventional with fan	150	50
Sponge cake with fruit on a tray	Tray	1	Conventional	140	70
Brioche with sultanas	Cupcake tray	2	Conventional	220	t.d.p.: 19:00 t.h.: 11:00
Gugelhupf (with hard-cam)	Tray	1	Conventional	150	p.m.d.t.: 11:00 t.h.: 60:00
Cupcakes	Cupcake tray	1	Conventional	160	p.d.t.: 8:30 a.m. t.h.: 30:00
Cupcakes	Cupcake tray	1	Conventional with fan	150	p.d.t.: 8:30 a.m. t.h.: 30:00
Apple pie and yeast in a tray	Tray	1	Conventional with fan	160	t.d.p.: 10:00 t.h.: 42:30
Sponge cake (6 eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.d.t.: 9:30 a.m. t.h.: 41:00
Sponge cake (4 eggs)	Spring form	1	Conventional	160	t.d.p.: 9:00 a.m. t.h.: 26:00
Sponge cake	Spring form	1	Conventional	160	35
Apple and yeast cake in a tray	Tray	2	Conventional with fan	150	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 42:00
Sweet bread braid (jalal type)	Tray	2	Conventional with fan	150	40

CAKES	CONTAINER	LEVEL	MODE	T. °C	TIME (min.)
Small cakes 20 gr	Tray	2	Conventional	150	36
Small cakes 40 gr	Tray	2 + 4	Conventional	150	t.d.p.: 10:00 t.h.: 34:00
Butter and yeast cake	Tray	2	Conventional	150	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 30:00
Mantecada	Tray	2	Conventional	170	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 13:00
Mantecada 2 trays	Tray	2 + 4	Conventional with fan	160	t.d.p.: 8:20 t.h.: 12:00
Vanilla biscuits	Tray	2	Conventional	160	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 10:00
Vanilla biscuits	Tray	2 + 4	Conventional with fan	150	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 14:00

BREAD	CONTAINER	LEVEL	MODE	T. °C	TIME (min.)
White bread (1 kg flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	t.d.p.: 9:20 t.h.: 50:00
White bread (1 kg flour) Box shape	Box	1	Conventional with fan	170	t.d.p.: 12:00 t.h.: 45:00
Fresh pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.d.t.: 9:30 a.m. t.h.: 21:00
Fresh pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	t.d.p.: 10:00 t.h.: 45:00
Fresh pizza (thick)	Tray	2	Conventional with fan	170	p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 41:00
Bread	Tray	1	Conventional	190	t.d.p.: 9:00 a.m. t.h.: 30:00

MEAT	CONTAINER	LEVEL	MODE	T. °C	TIME (min.)
Sirloin of beef 1,6 KG	Tray	2	Double grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg of meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2: shelf L1: tray	Double grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Cooked Tomahawk Ribs T.H.	Tray	3	Conventional	120	85
Roast neck of pork (1,2 kg)	Tray	1	Conventional	160	82
Chicken 1,7 kg	Tray	L2: shelf L1: tray	Conventional	180	78

## FOOD TESTING ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPES	ACCESSORIES	F	°C	LEVEL	TIME (MIN)	PREHEAT
Cake	Spring form Ø 26 cm		170	1	30-35	No
Cake	Spring form Ø 26 cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2 and L4	30-35	Yes
Cheesecake	Spring form Ø 26 cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Spring form Ø 20 cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Spring form Ø 20 cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

# **ENERGY EFFICIENCY - EN 60350-1**

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the forced air mode data and the label class.
2. The measurement is performed in the "Upper and lower heating" mode to determine the data relative to the conventional mode.
3. During the measurement, only the required accessory must be in the cavity. All other parts must be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the centre of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door as at home, even if the cable disturbs the sealing function of the seal during the measurement.
6. To ensure that the energy data does not adversely affect the sealing, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be necessary to use a tool to ensure the sealing of the gasket as in the household, where no cables disturb the sealing function.
7. The cavity volume is determined for "Defrosting" use, as described on page 14. To ensure efficient use of the oven, all included accessories are removed. To ensure efficient use of the oven, all accessories, including the side racks, are removed.

## Automatic menu table

Menu	Visualisation	No. of beats	Mode	Temp. in °C	Duration in minutes
Roast chicken a la media	C01	1	Cvection	250	17
Grilled prawns	C02	2	Convection	250	10
Pizza	A01	3	Convection	200	13
Croissant bread	A02	4	Convection	180	11
Biscuits	A03	5	Convection	160	15
Roast meat	A04	6	Double grill + fan	250	20
Cake	A05	7	Conventional	175	35
Cod	A06	8	Convection	250	17
Millefeuille of yellow and purple potatoes	A07	9	Convection	180 200	35 5
Roast chicken with new potatoes	A08	10	Convection	250 200	15 25
Perfect roast beef	A09	11	Convection	250 120	5 50
Decalcification	A10	12	-	-	40
Cleaning	A11	13	-	-	5

## **COOKING IN ECO MODE**

ECO mode emits heat from the bottom and the heating ring; with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	ACCESSORIES	°C	LEVEL	TIME (min)	PREHEAT
Challah	1 band ja	180	1	45-50	No
Roast pork	1 tray	200	1	80-85	No
Cherry clafoutis	Round shape	200	1	55-60	No
Roast beef 1.3 kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Grid and glass plate	180	1	55-60	No
Potato gratin	Grid and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Grid and glass plate	180	1	75-80	No
Cheesecake	Spring form Ø 20 cm	160	1	80-90	No

Specification - EN	Specifications - EN	PHB - 861
<b>TRANSPORT / STORAGE</b>	<b>LOGISTICS / WAREHOUSING</b>	
Net Weight [Kg]	Net Weight [Kg]	
Net Weight [Kg]	Net Weight [Kg]	32
Net Weight [Kg]	Net Weight [Kg]	
Packaging Size [WxDxH mm] [WxDxH mm] [WxDxH mm] [WxDxH mm]	Packing Dimensions [WxDxH mm] [WxHxH mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALLATION</b>	<b>INSTALLATION</b>	
Voltage [V - VAC]	Voltage [V - VAC]	220 - 240
Frequency [Hz]	Frequency [Hz]	50 - 60
Power cord [m]	Power cable [m]	1,1
<b>SP. TECHNICAL &amp; AESTHETICS</b>	<b>ESP. TECHNICAL and AESTHETICS</b>	
Nominal maximum power [W]	Rated maximum power [W]	2900
Light Power Lamp [watt x units] - Halogen	Illumination Power [W]	25 x 2
<b>Most efficient function</b>	<b>More efficient function</b>	<b>ECO</b>
Energy Efficiency Index [EEI].	Energy Efficiency Index [EEI].	81,9
Energy Efficiency Class	Energy Efficiency Class	A+
<b>ACCESSORIES</b>	<b>ACCESSORIES</b>	
Flat tray 30	Flat tray 30	✓
Deep tray 50	Deep tray 50	✓
Reinforced Grid	Reinforced Grill	✓
<b>FEATURES</b>	<b>BENEFITS</b>	
Temperature range	Temperature range	30 - 250 °C
Usable Volume [L]	Useful volume [L]	72
<b>COOKING FUNCTIONS</b>	<b>COOKING FUNCTIONS</b>	
Conventional (Top + Bottom) [W].	Conventional (Vault + Sill) [W].	1970
Convection [W]	Convection [W]	1370
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventional + Fan [W]	Conventional + fan [W]	2004
Radiant Heat [W]	Upper radiant heat [W]	1370
Double Grill + Fan [W]	Double Grill + fan [W].	2304
Double Grill [W]	Double Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Bottom Heat [W]	Sill [W]	1070
Defrost [W]	Defrost [W]	84

Specification - EN	Specifications - EN	PHTV - 862
<b>TRANSPORT / STORAGE</b>	<b>LOGISTICS / WAREHOUSING</b>	
Net Weight [Kg]	Net Weight [Kg]	45
Packaging Size [WxDxH mm] [WxDxH mm] [WxDxH mm]	Packing Dimensions [WxDxH mm] [WxHxH mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALLATION</b>	<b>INSTALLATION</b>	
Voltage [V - VAC] Voltage [V - VAC]	Voltage [V - VAC] Voltage [V - VAC]	220 - 240
Frequency [Hz]	Frequency [Hz] Frequency [Hz]	50 - 60
Power cord [m] [m]	Power cable [m] [m]	1,1
<b>SP. TECHNICAL &amp; AESTHETICS</b>	<b>ESP. TECHNICAL and AESTHETICS</b>	
Nominal maximum power [W]	Rated maximum power [W]	3150
Light Power Lamp [watt x units] - Halogen	Illumination Power [W]	2 x 2 led
Most efficient function	More efficient function	ECO
Energy Efficiency Index [EEI].	Energy Efficiency Index [EEI].	74
Energy Efficiency Class	Energy Efficiency Class	A+
<b>ACCESSORIES</b>	<b>ACCESSORIES</b>	
Flat tray 30	Flat tray 30	✓
Deep tray 50	Deep tray 50	✓
Reinforced Grid	Reinforced Grill	✓
<b>FEATURES</b>	<b>BENEFITS</b>	
Temperature range	Temperature range	30 - 250 °C
Usable Volume [L]	Useful volume [L]	72
<b>COOKING FUNCTIONS</b>	<b>COOKING FUNCTIONS</b>	
Conventional (Top + Bottom) [W].	Conventional (Vault + Sill) [W].	1970 *
Convection [W]	Convection [W]	1370 *
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventional + Fan [W]	Conventional + fan [W]	2004 *
Radiant Heat [W]	Upper radiant heat [W]	1370
Double Grill + Fan [W]	Double Grill + fan [W].	2304
Double Grill [W]	Double Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Bottom Heat [W]	Sill [W]	1070
Defrost [W]	Defrost [W]	84
Fermentation [W]	Fermentation [W]	1970
Program with steam addition indicated with *	Programme with steam addition those marked with *.	3 programmes

Specification - EN	Specifications - EN	PHP - 864
<b>TRANSPORT / STORAGE</b>	<b>LOGISTICS / WAREHOUSING</b>	
Net Weight [Kg]	Net Weight [Kg]	42
Packaging Size [WxDxH mm] [WxDxH mm] [WxDxH mm] [WxDxH mm]	Packing Dimensions [WxDxH mm] [WxHxH mm].	650 x 720 x 671
<b>INSTALLATION</b>	<b>INSTALLATION</b>	
Voltage [V - VAC] Voltage [V - VAC]	Voltage [V - VAC] Voltage [V - VAC]	220 - 240
Frequency [Hz]	Frequency [Hz] Frequency [Hz]	50 - 60
Power cord [m] [m]	Power cable [m] [m]	1,1
<b>SP. TECHNICAL &amp; AESTHETICS</b>	<b>ESP. TECHNICAL &amp; AESTHETICS</b>	
Nominal maximum power [W]	Rated maximum power [W]	3200
Light Power Lamp [watt x units] - Halogen	Illumination Power [W]	25 x 2
Most efficient function	More efficient function	ECO
Energy Efficiency Index [EEI].	Energy Efficiency Index [EEI].	81,9
Energy Efficiency Class	Energy Efficiency Class	A+
<b>ACCESSORIES</b>	<b>ACCESSORIES</b>	
Flat tray 30	Flat tray 30	✓
Deep tray 50	Deep tray 50	✓
Reinforced Grid	Reinforced Grill	✓
<b>FEATURES</b>	<b>BENEFITS</b>	
Temperature range	Temperature range	30 - 250 °C
Usable Volume [L]	Useful volume [L]	72
<b>COOKING FUNCTIONS</b>	<b>COOKING FUNCTIONS</b>	
Conventional (Top + Bottom) [W].	Conventional (Vault + Sill) [W].	1970
Convection [W]	Convection [W]	1370
ECO [W]	ECO [W]	2880
Conventional + Fan [W]	Conventional + fan [W]	2004
Radiant Heat [W]	Upper radiant heat [W]	1370
Double Grill + Fan [W]	Double Grill + fan [W].	2304
Double Grill [W]	Double Grill [W]	2270
Pizza [W]	Pizza [W]	2900
Bottom Heat [W]	Sill [W]	1070
Defrost [W]	Defrost [W]	84
Fermentation [W]	Fermentation [W]	1970

## CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is at your disposal if your oven needs repairing. We will always find a suitable solution. Please contact the dealer from whom you purchased your oven. When you call us, please state the model and serial number so that we can advise you correctly. You will find the type plate with these numbers when you open the oven door.

To save time, you can write down the model of your oven and the telephone number of the after-sales service in the space below, if necessary.

## ATTENTION

This oven must be installed in accordance with current regulations and must only be used in a well-ventilated space. Read the instructions before installing or using this oven.

## NOTE

Please note that a visit by an after-sales service technician is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair will be carried out by trained service technicians who have original spare parts for your appliances.

Above all, thank you again for purchasing the Pando built-in oven, and we wish you that our oven will contribute to making your food delicious and your life easier.



## 13. PANDO GUARANTEE CERTIFICATE

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

### PANDO WARRANTY CONDITIONS:

**This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase** and covers it against all manufacturing defects that affect its proper operation. In order for this warranty to be valid, it is essential to present the invoice or purchase receipt to the Pando Authorised Service technician.

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

### EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY:

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

- Installation, servicing, cleaning or maintenance of the furnace.
- If the installation of the oven has not been carried out by Authorised Professional Specialists or Official Pando Technical Service personnel, who comply with the requirements of safety standards and electrical power regulations.
- Any breakdown, malfunction or malfunction caused by incorrect installation or use.
- Breakdowns or damage caused by failure to observe or follow the safety instructions, recommendations for use and maintenance in the appliance's manuals.
- When the appliance is intended for commercial or non-domestic use, for which it is not intended.
- Malfunctioning of the product due to non-compliance with the standards, instructions and recommendations indicated in the appliance manuals.
- Malfunctions or problems caused by an inadequate installation, or by not having the required free spaces in the furniture and indicated in the installation manual, for an adequate ventilation of the product.
- Breakdowns or damage caused by transport or transfer, and handling of the appliance by unauthorised personnel not authorised by this company or the Pando brand.
- Bumps, dents, scratches or scrapes, broken glass.
- Presence of foreign bodies foreign to the device, inside or outside the product.
- The technician does not have easy access to the product, because there are elements that prevent easy and safe access. The means required for the authorised Pando technician to access the product are the responsibility of the user.
- Improper handling of the wiring and connections of the oven.
- Aesthetic, wear and tear components, such as light screens, lamps, trays, grills, racks, guides.
- Rust, burns, stains or discoloration of the body, door, fittings or interior cavity resulting from improper maintenance or use, or from improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning agents not recommended by the manufacturer and unsuitable cleaning agents.
- Breakdowns or damage caused by variations in the electricity supply or fortuitous and natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Appliances from resale, second hand, trade-in or exhibitions that are more than two years old from the date of manufacture.

**INOXPAN, S.L., is** expressly excluded from any liability for any direct or indirect damage to persons or materials caused by improper handling of the device.

### Contact details Official Authorised Pando Technical Service:

SPAIN, PORTUGAL AND ANDORRA:		OTHER COUNTRIES:
<a href="https://www.pando.es/asistencia-tecnica/">https://www.pando.es/asistencia-tecnica/</a>		<b>EN</b> <a href="https://www.pando.es/en/after-sales-services/">https://www.pando.es/en/after-sales-services/</a> <b>FR</b> <a href="https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/">https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</a> 

## 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](http://www.pando.es)  
[com.pando@pando.es](mailto:com.pando@pando.es)

Export:  
[export@pando.es](mailto:export@pando.es)  
Tel. 902 41 55 11



## Pando

[www.pando.es](http://www.pando.es)



SERVICIO POST VENTA  
España, Portugal y Andorra

[www.pando.es/asistencia-tecnica/](http://www.pando.es/asistencia-tecnica/)

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

