



Mod. PHTV 862

Pando
integral*cooking*

PHB-861

PHB-841

PHP-864

PHTV-862

ES **MANUAL DE USO E INSTALACIÓN**
CERTIFICADO DE GARANTÍA

PT **MANUAL DO UTILIZADOR E DE INSTALAÇÃO**
CERTIFICADO DE GARANTIA

FR **MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**
CERTIFICAT DE GARANTIE

EN **USER AND INSTALLATION MANUAL**
CERTIFICATE OF GUARANTEE

www.pando.es

V01.04.23

Pando integral*cooking*

C A M P A N A S
HORNOS & MICROONDAS
PLACAS INDUCCIÓN & GAS
FRIGORÍFICOS
VINOTECAS | LAVAVAJILLAS

COOKER HOODS
OVENS & MICROWAVES
INDUCTION & GAS HOBS
REFRIGERATORS
WINE COOLERS | DISHWASHERS

CALIDAD CERTIFICADA
CERTIFIED QUALITY



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



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

integralkitchensolutions

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

Images and content in this catalogue is of exclusive property of Pando- INOXPAN S.L., for which it is completely forbidden the use of images as well as total or partial reproduction without previous authorisation in written.

LAS IMÁGENES MOSTRADAS EN ESTE CATÁLOGO NO SON CONTRACTUALES.

THE IMAGES SHOWN IN THIS CATALOGUE ARE NOT CONTRACTUAL

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

Pando Technical Management reserves the right to modify, alter or improve any technical drawings exposed in this Catalogue with previous warning.

Pando se reserva el derecho de cambiar o anular cualquier medida de los artículos del manual, sin previo aviso, y no se hace responsable de los errores u omisiones que pudieran darse en el manual o en esta tarifa.

Características técnicas válidas salvo errores tipográficos u omisión.

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

LAS IMAGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

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

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 con cualquier consulta que se le presente durante la instalación o el funcionamiento.

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

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 permitirá elevar sus recetas a otro nivel, 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 estos lo mejor de nuestra experiencia para poder satisfacer todas sus necesidades.

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

Muchas gracias

El equipo de Pando

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.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | 3 |
| ¡ATENCIÓN RIESGOS! | 4 |
| CAUSAS DE DAÑOS (No cubiertos por garantía) | 6 |
| DIMENSIONES DE LOS PRODUCTOS | 8 |
| INSTALACIÓN | 9 |
| Instalación Bajo Encimera | 9 |
| Instalación Bajo Placa | 10 |
| Ventilación | 10 |
| Instalación En Columna | 11 |
| PRIMER USO | 12 |
| AJUSTES DE LA HORA | 13 |
| PRIMER ENCENDIDO | 13 |
| FUNCIONES DE LOS DISPLAYS | 14 |
| DISPLAYS | 15 |
| PROGRAMAS DE COCCIÓN | 16 |
| USO DEL HORNO PHB - 841 | 18 |
| Cocinar | 18 |
| Precalentamiento Rápido | 18 |
| Cambio Durante La Cocción | 18 |
| Temporizador | 19 |
| Bloqueo De Funciones Y | 19 |
| Encendido | 19 |
| Modo De Demostración (DEMO) | 19 |
| Función De Limpieza Manual | 20 |
| USO DEL HORNO PHB - 861 | 21 |
| Cocinar | 21 |
| Precalentamiento Rápido | 21 |
| Cambio Durante La Cocción | 21 |
| Temporizador | 22 |
| Bloqueo De Funciones Y | 22 |
| Encendido | 22 |
| Modo De Demostración (DEMO) | 22 |
| Función De Limpieza Manual | 23 |
| USO DEL HORNO PHTV - 862 | 24 |
| Cocinar | 24 |
| Precalentamiento Rápido | 24 |
| Cambio Durante La Cocción | 24 |
| Sonda De Temperatura | 25 |
| Bloqueo De Funciones Y | 25 |
| Encendido | 25 |
| Vapor | 25 |
| Caja De Agua | 26 |
| Función de limpieza con vapor | 27 |
| Función de descalcificación automática | 27 |

| | |
|---|-----------|
| USO DEL HORNO PHP - 864 | 28 |
| Cocinar..... | 28 |
| Precalentamiento Rápido..... | 28 |
| Cambio Durante La Cocción..... | 28 |
| Temporizador..... | 29 |
| Bloqueo De Funciones Y..... | 29 |
| Encendido..... | 29 |
| Modo De Demostración (DEMO)..... | 29 |
| Sonda De Temperatura..... | 30 |
| Limpieza Con Pirolisis..... | 30 |
| Antes De Iniciar El Modo..... | 31 |
| Pirolítico..... | 31 |
| Ajuste del modo de..... | 31 |
| autolimpieza pirolítica..... | 31 |
| Señal de fin del modo pirolisis..... | 31 |
| Una vez finalizado el modo pirolisis..... | 31 |
| ACCESORIOS | 32 |
| Introduccion De Accesorios..... | 32 |
| Función De Bloqueo..... | 33 |
| USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA | 33 |
| CONSEJO DE SALUD | 34 |
| MANTENIMIENTO DE SU HORNO | 34 |
| Cómo limpiar su horno según la superficie..... | 35 |
| PUERTA DEL HORNO | 37 |
| Desmontaje de la puerta del horno..... | 37 |
| Montaje de la puerta del..... | 38 |
| horno..... | 38 |
| Desmontaje de la tapa de la puerta..... | 38 |
| Guías Telescopicas..... | 39 |
| Fijar las guías telescópicas..... | 40 |
| Extraer las guías telescópicas..... | 41 |
| INSTALACIÓN | 42 |
| ELÉCTRICA | 42 |
| EFICIENCIA ENERGÉTICA EN 60350-1 | 42 |
| SOLUCIONAR POSSIBLES INCIDENCIAS DE SU HORNO EN CASO NECESARIO | 44 |
| CONSEJOS Y TRUCOS | 45 |
| RECETAS COMÚNES | 47 |
| COCINAR EN MODO ECO | 51 |
| FICHAS TÉCNICAS | 52 |
| FICHAS TÉCNICAS | 53 |
| SERVICIO AL CLIENTE | 54 |
| CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO | 55 |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea estas instrucciones atentamente. Sólo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta. Le recomendamos encarecidamente que conserve el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para un futuro uso o para posteriores propietarios.

Tenga En Cuenta Que....

- Sólo debe instalarse en una cocina.
- Debe comprobar si el aparato presenta daños inmediatamente después de desembalarlo.
- No conecte el aparato si está dañado.
- Sólo un profesional autorizado puede conectar el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- Nuestros hornos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Utilice este aparato sólo en interiores y solo para un us culinario.
- Durante el uso, el aparato se calienta mucho. Cuidado al tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- Durante su uso no deje el horno sin supervisión y menos si es utilizado por **niños** o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos. Estas personas oslo deberán utilizar el horno si han sido instruidas por una persona responsable sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y han comprendido los peligros asociados.
- Este aparato no debe ser utilizado por **niños de menos de 8 años**, y a partir de esa edad, si lo utilizan, ha de ser con supervisión y a una distancia prudencial, tanto del horno como del cable de alimentación.
- Los hornos que tengan estantes y accesorios incluyen detalles e instrucciones que indican el correcto uso de estos.

¡ATENCIÓN RIESGOS!

¡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 y 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 enfríe.
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 y 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 rascadores 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.

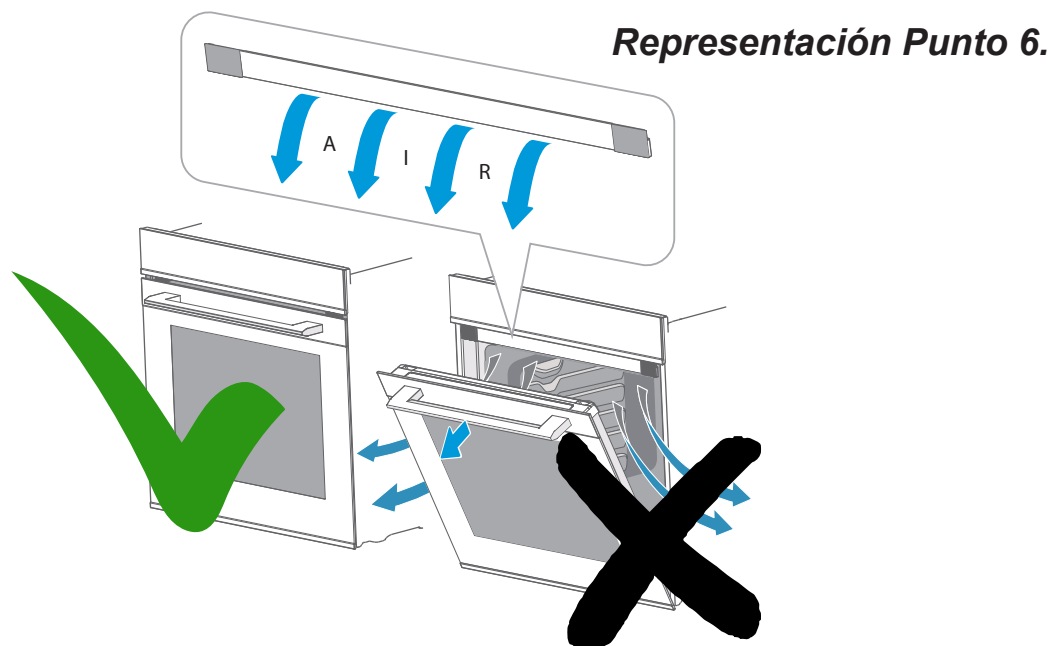
¡PELIGRO POR MAGNETISMO!

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.

CAUSAS DE DAÑOS (No cubiertos por garantía)

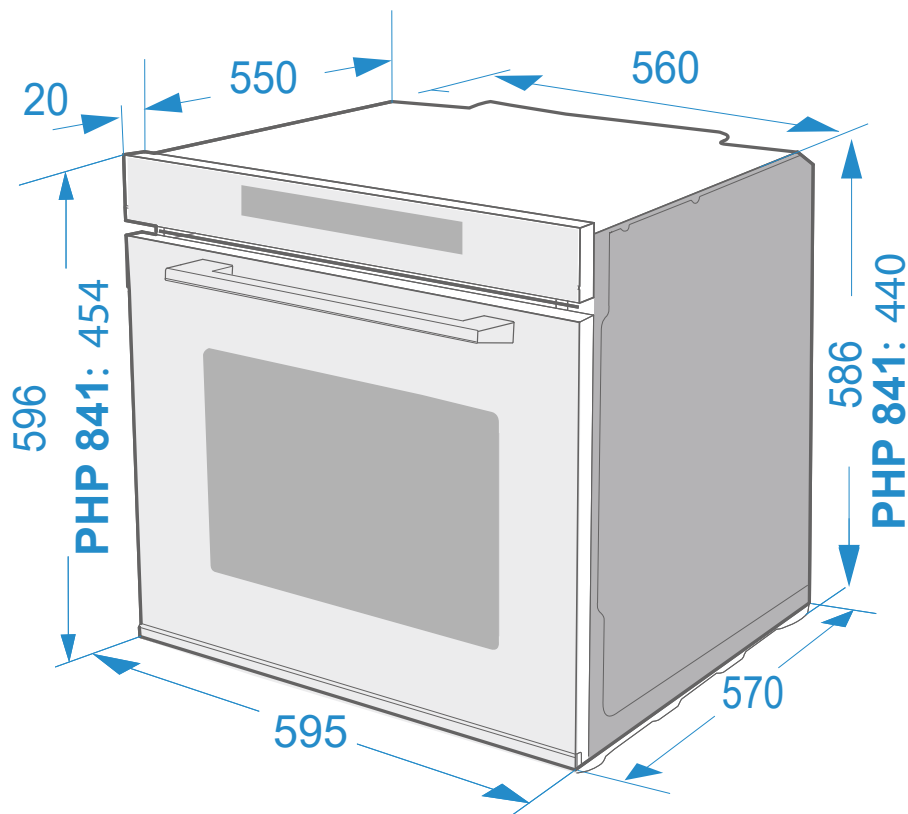
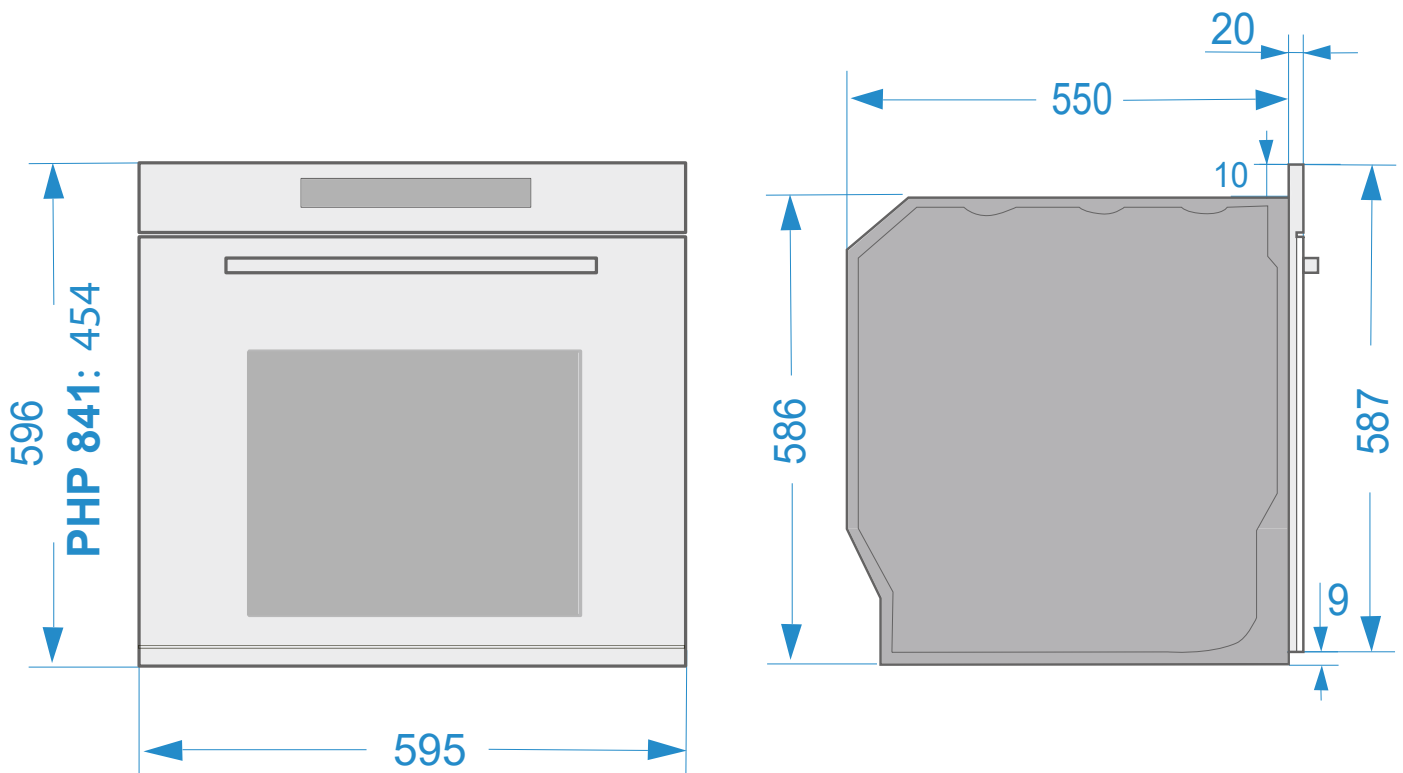
1. No cubra, ni coloque accesorios en el suelo de la cavidad; papel de aluminio, papel anti grasa o vajilla. No coloque vajilla sobre el suelo de la cavidad si se ha programado una temperatura de funcionamiento superior a 50 °C. De lo contrario, se produciría una acumulación de calor y el esmalte resultaría 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 y causaría daños.
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 gotee de la bandeja de horno deja manchas que no se pueden eliminar. Se recomienda encarecidamente que utilice bandejas universales mas profundas. Transporte del horno: no transporte ni sujete el horno por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del horno y podría romperse.

9. 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.
10. 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.
11. 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.
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”.
13. Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos no deje nada sobre ella, ya que podría desequilibrar el aparato o romper la puerta. No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente cuando el grill esté encendido.



Aviso: Leer lista completa.

DIMENSIONES DE LOS PRODUCTOS



INSTALACIÓN

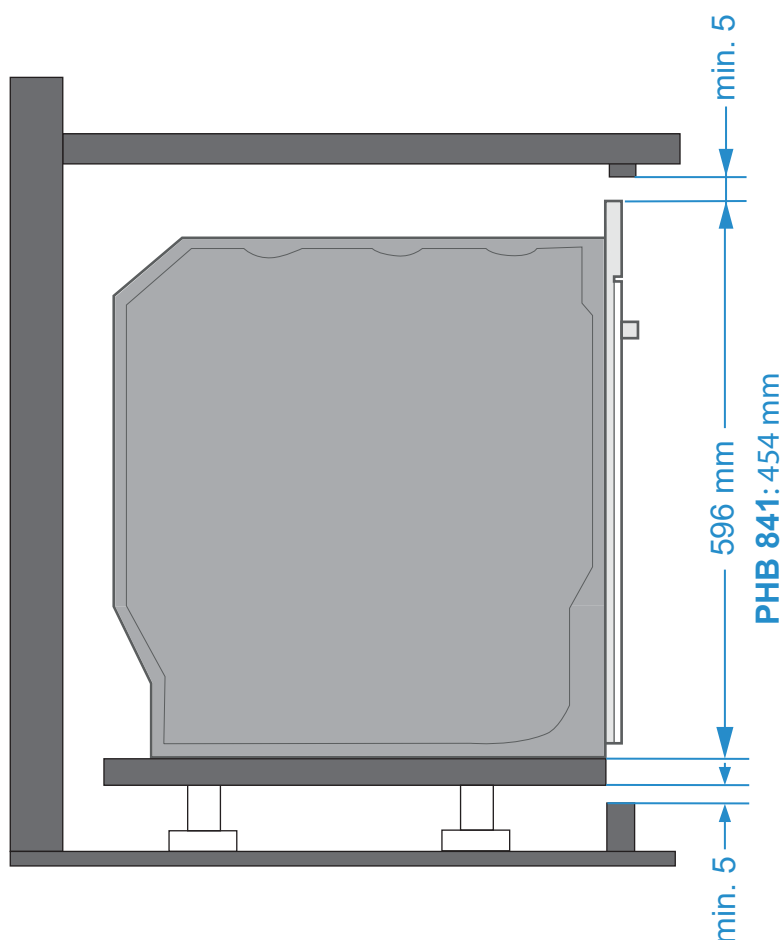
¡ATENCIÓN! ¡TENGA EN CUENTA ESTO ANTES DE LA INSTALCIÓN!

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.

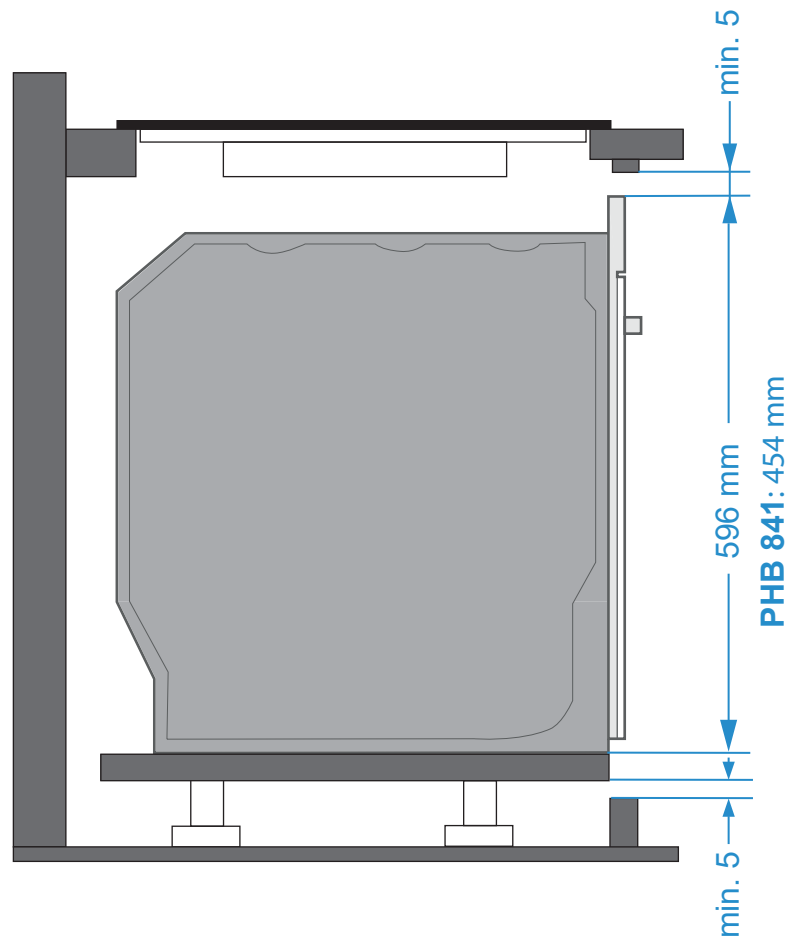
¡Atención! El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa a fin de evitar un sobrecalentamiento.

¡Atención! Respetar las indicaciones de ventilaciones en el mobiliario según modelo.

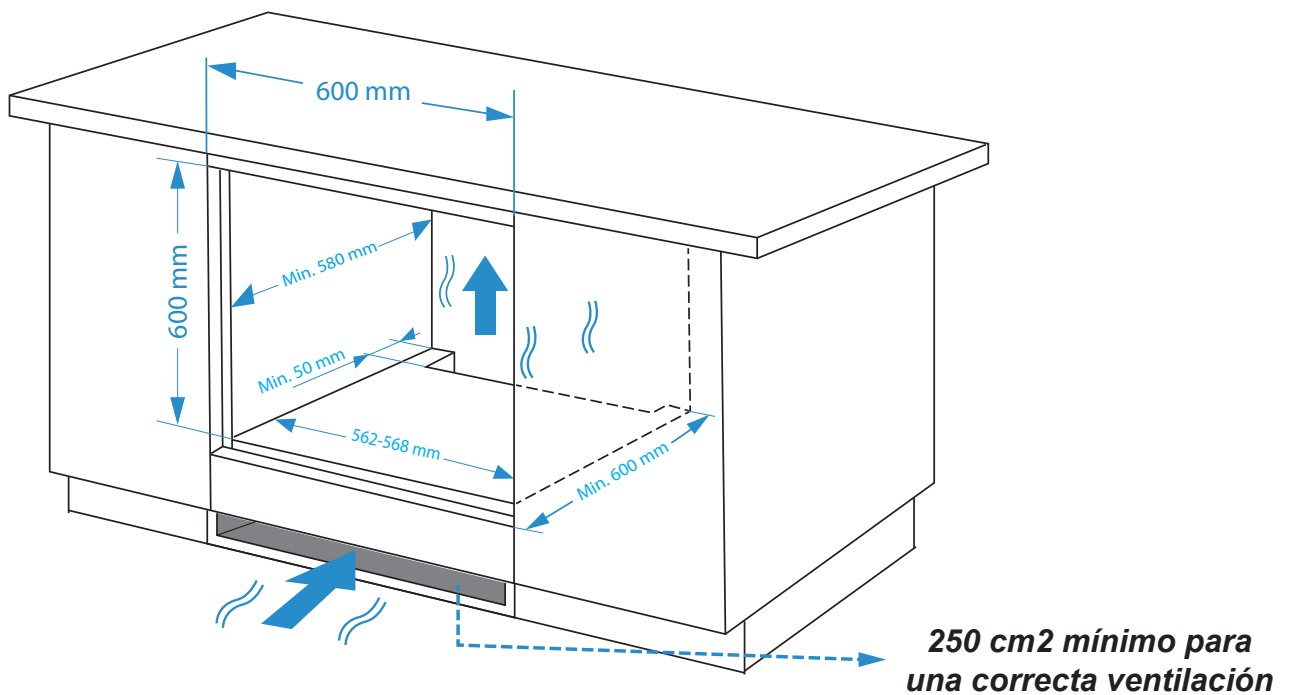
Instalación Bajo Encimera



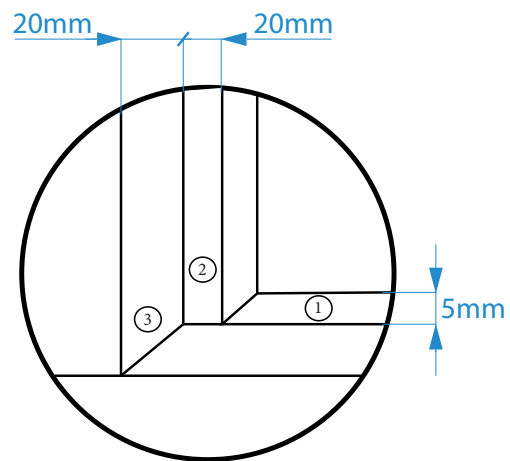
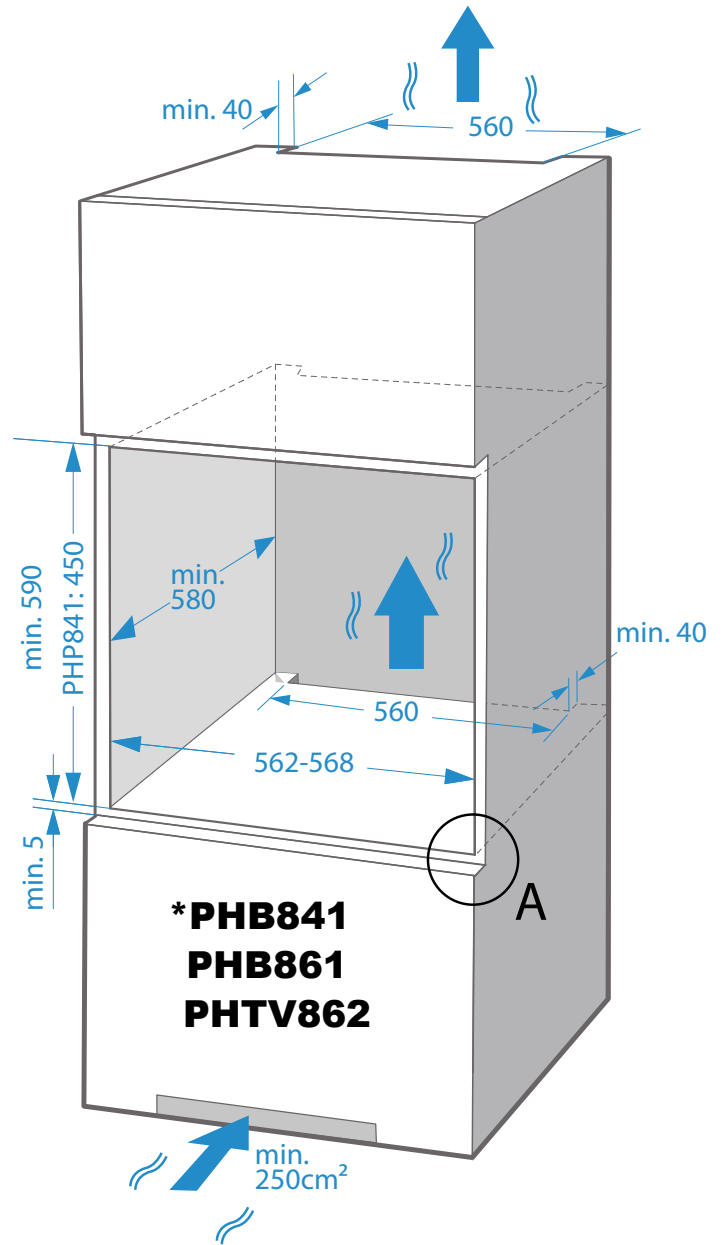
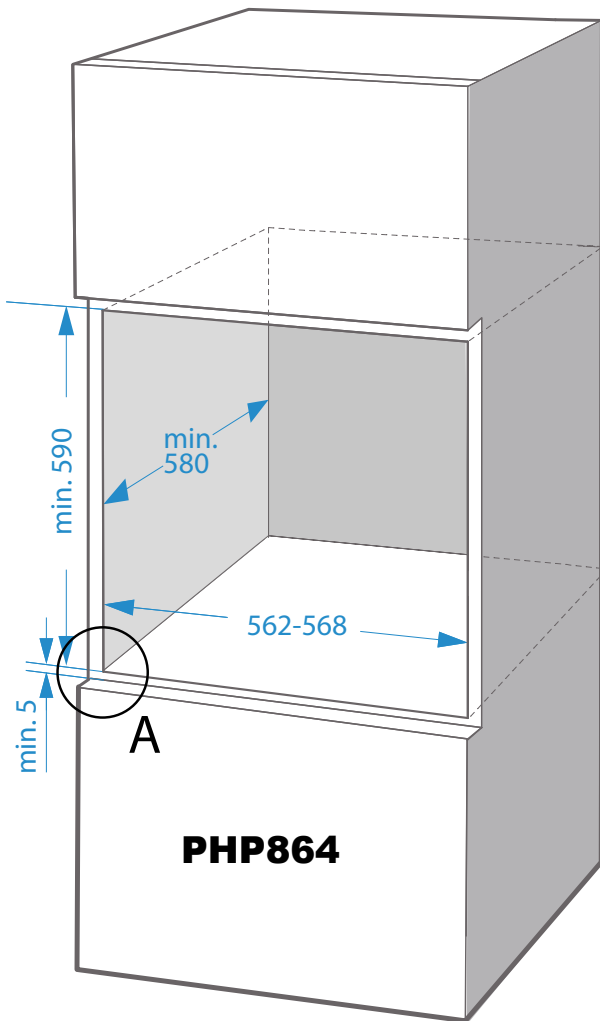
Instalación Bajo Placa



Ventilación



Instalación En Columna



PRIMER USO

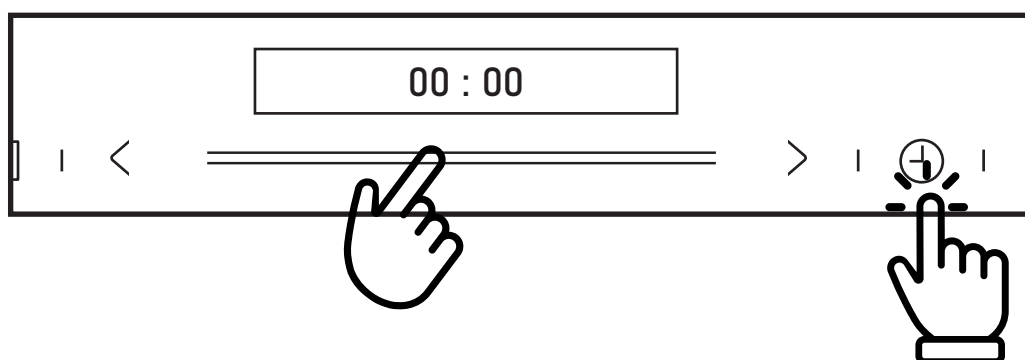
Antes De Utilizar Por Primera Vez

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.

AJUSTES DE LA HORA




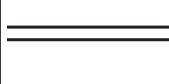






1. ACIVAR LA CONFIGURACIÓN DE HORA CON UN CLICK EN EL SIMBOLO DEL RELOJ
2. CONFIGURAR LA HORA DESLIZANDO EL DEDO POR EL "SLIDER"
3. ACTIVAR CONFIGURACIÓN DE MINUTOS CON OTRO CLICK EN EL SIMBOLO DEL RELOJ
4. CONFIGURA LOS MINUTOS DESLIZANDO EL DEDO POR EL "SLIDER"
5. GUARDAR CAMBIOS Y FINALIZAR



PRIMER ENCENDIDO

| PRIMER ENCENDIDO | | | Una vez se haya enfirado el horno... |
|--------------------|---|---|---|
| | PHP - 841 / PHP - 861 / PHTV - 862 | PHP - 864 | |
| Modo calentamiento |  |  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina 2. Seque todo con un trapo seco. 3. Instale las rejillas laterales. |
| Temperatura | 250 °C | | |
| Tiempo | 1h | 2h | |

FUNCIONES DE LOS DISPLAYS

| MODELO | SIMBOLO | TÍTULO | DESCRIPCIÓN |
|--------------------|---|--------------------------------|--|
| * |  | ON / OFF | Enciende, apaga y cancela funciones. |
| PHP 841 PHB 861 |  | Bloqueo de funciones | Bloquea el display con una pulsación de 3 s. |
| * |  | Temporizador | Activa la función de temporizador. |
| * |  | Pre calentamiento rápido | Pre calienta el horno más rápidamente. |
| * |  | Selección de programas | Pulse este símbolo para cambiar el programa. |
| * |  | Deslizador | Deslíce el dedo por encima para cambiar los valores de ajustes que se muestren en pantalla. |
| * |  | Ajuste de tiempo y reloj | Ajusta el tiempo de duración. |
| * |  | Ajuste de temperatura | Ajusta el rango de temperatura. |
| * |  | Encender / Apagar la luz | Enciende y apaga la luz. |
| * |  | Inicio / Pausa | Inicia y pausa el proceso de cocción. |
| PHP 864 |  | Temporizador y bloqueo | Pulsación de 3 s. para bloquear funciones. |
| PHP 864 |  | Programación en diferido | Programación en diferido del programa de cocción. |
| PHTV 862 |  | Encender luz y bloqueo | Pula 1 vez para encender y apagar la luz. Mantenga pulsado para bloquear el display y no activar o desactivar funciones accidentalmente. |
| PHTV 862 |  | Programas de cocción al vapor. | Ver apartado de "Vapor" en las páginas siguientes. |
| PHTV 862 |  | Depósito de agua | |
| PHTV 862 |  | Programas automáticos | |

* Coincide en todos los modelos

DISPLAYS

TOUCH CONTROL PHB - 841



TOUCH CONTROL PHB - 861



TOUCH CONTROL PHP - 864



TOUCH CONTROL PHTV - 862






PROGRAMAS DE COCCIÓN

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.

| MODELO | TIPOS DE CALENTAMIENTO | | Tº | 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. |
| * |  | 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. |
| * |  | Descongelar | - | Para descongelar la comida congelada |

* Coincide en todos los modelos

| MODELO | TIPOS DE CALENTAMIENTO | | T° | USO |
|-------------------------|---|-------------------------|-----------|---|
| * |  | Fermentación | 30 - 45°C | Para hacer masa de levadura y masa madre para fermentar y para hacer cultivos de yogur. |
| PHTV - 862 PHP - 864 |  | Sonda para carne | 40 - 99°C | Para ayudar a hornear carnes como filetes y pollo. |
| PHP - 864 |  | Autolimpieza pirolítica | | Para quemar los restos de comida. |

* Coincide en todos los modelos

¡PRECAUCIÓN DURANTE EL USO!

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. Con la función “Calentar con ventilador” se asegurará de que la distribución del calor en la cavidad sea lo más uniforme posible, 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 enfríe más rápidamente, es posible que tras su uso el ventilador de refrigeración siga en funcionamiento pasados unos minutos.


USO DEL HORNO PHB - 841

Cocinar

1. Después de conectar el horno a la corriente eléctrica, toque el símbolo de función **F** 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 

Pre calentamiento Rápido


Puede utilizar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentado de una función.

Cuando seleccione una función, toque el símbolo de pre calentamiento rápido , y se encenderá la marca de pre calentamiento 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 enfríe. 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 funcionando o parado, realizando una pulsación larga durante 3 segundos en el símbolo  Cuando esté activado, aparecerá el símbolo  de candado en la pantalla.

Modo De Demostración (DEMO)

(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. Desde el modo "stand by" mantenga pulsado el símbolo de encendido "  " hasta que se active el modo de demostración. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 OFF

2. Deslizar el slider para cambiar de modo OFF a modo ON. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 ON

3. Tras 3 segundos la configuración queda activada. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 _






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.

Función De Limpieza Manual



Esta función facilita la eliminación de grasa y otros restos de alimentos que puedan haberse adherido a los laterales del horno.

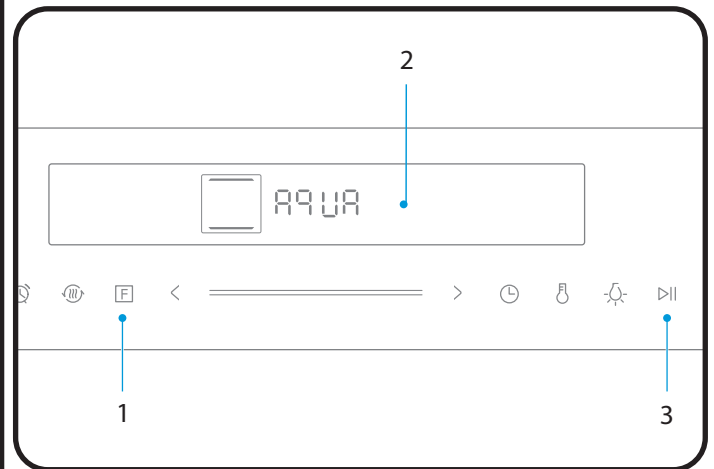
Para facilitar la limpieza, no deje que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

¡TENGA EN CUENTA ESTO ANTES DE EMPEZAR LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA!

| | |
|--|--|
|  | <p>No vierta agua caliente en el horno y asegúrese de que el horno está frío antes de empezar, ya que podría dañar el esmalte .</p> |
|  | <p>Antes de tocar la superficie del horno asegúrese de que se ha enfriado completamente.</p> |
|  | <p>No abra la puerta del horno hasta que la función haya finalizado. El ciclo de enfriamiento es necesario para que la función se realice correctamente.</p> |
|  | <p>Los restos de suciedad y exceso de agua pueden retirarse con un paño húmedo.</p> |
|  | <p>Si se requiere una limpieza más profunda después de utilizar la función de limpieza, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.</p> |

Programación De La Función De Limpieza





1. Retire las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluido los deportes de las bandejas y guías telescópicas [explicado en secciones anteriores].
2. Vierta 250 ml de agua purificada/destilada y detergente debidamente mezclado (cucharada pequeña de detergente suave al agua bastará) en el fondo de la cavidad.
3. En estado de espera pulse la tecla “**F**” para seleccionar  AGUA .
4. Presione la tecla “” El programa durará 30 minutos.
5. Una vez se haya enfriado y el proceso haya terminado limpie con un paño suave.



NOTA: Tras el uso repetido de este modo se puede producir dentro de la cavidad del horno unas manchas blancas de cal de vez en cuando. Estas machas no dañan el producto y se pueden retirar sin problema con un paño húmedo.


USO DEL HORNO PHB - 861

Cocinar

1. Después de conectar el horno a la corriente eléctrica, toque el símbolo de función **F** 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 

Pre calentamiento Rápido


Puede utilizar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentado de una función.

Cuando seleccione una función, toque el símbolo de pre calentamiento rápido , y se encenderá la marca de pre calentamiento 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 enfríe. 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 funcionando o parado, realizando una pulsación larga durante 3 segundos en el símbolo  Cuando esté activado, aparecerá el símbolo  de candado en la pantalla.

Modo De Demostración (DEMO)

(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. Desde el modo "stand by" mantenga pulsado el símbolo de encendido "  " hasta que se active el modo de demostración. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 OFF

2. Deslizar el slider para cambiar de modo OFF a modo ON. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 ON

3. Tras 3 segundos la configuración queda activada. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 _






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.

Función De Limpieza Manual



Esta función facilita la eliminación de grasa y otros restos de alimentos que puedan haberse adherido a los laterales del horno.

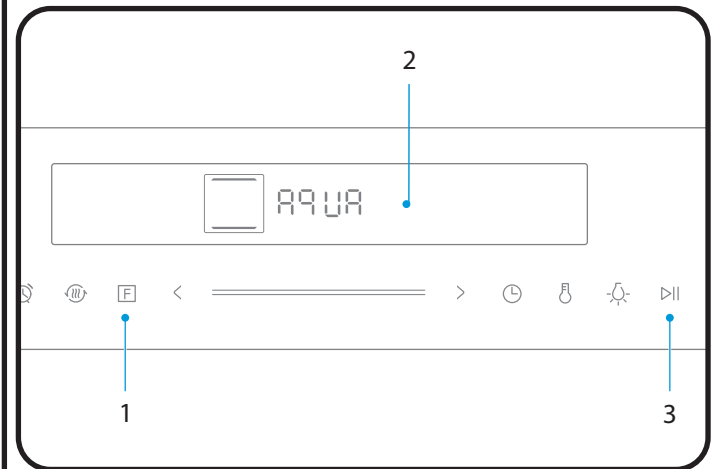
Para facilitar la limpieza, no deje que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

¡TENGA EN CUENTA ESTO ANTES DE EMPEZAR LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA!

| | |
|--|--|
|  | <p>No vierta agua caliente en el horno y asegúrese de que el horno está frío antes de empezar, ya que podría dañar el esmalte .</p> |
|  | <p>Antes de tocar la superficie del horno asegúrese de que se ha enfriado completamente.</p> |
|  | <p>No abra la puerta del horno hasta que la función haya finalizado. El ciclo de enfriamiento es necesario para que la función se realice correctamente.</p> |
|  | <p>Los restos de suciedad y exceso de agua pueden retirarse con un paño humedo.</p> |
|  | <p>Si se requiere una limpieza más profunda después de utilizar la función de limpieza, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.</p> |

Programación De La Función De Limpieza



1. Retire las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluido los deportes de las bandejas y guías telescópicas [explicado en secciones anteriores].
2. Vierta 250 ml de agua purificada/destilada y detergente debidamente mezclado (cucharada pequeña de detergente suave al agua bastará) en el fondo de la cavidad.
3. En estado de espera pulse la tecla “**F**” para seleccionar  **AGUA** .
4. Presione la tecla “” El programa durará 30 minutos.
5. Una vez se haya enfriado y el proceso haya terminado limpie con un paño suave.




NOTA: Tras el uso repetido de este modo se puede producir dentro de la cavidad del horno unas manchas blancas de cal de vez en cuando. Estas machas no dañan el producto y se pueden retirar sin problema con un paño humedo.


USO DEL HORNO PHTV - 862

Cocinar

1. Después de conectar el horno, 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: Después 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 "</>".

Pre calentamiento Rápido

Puede utilizar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentado de una función. Cuando seleccione una función, toque el símbolo de pre calentamiento rápido , y se encenderá la marca de pre calentamiento 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 enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura para evitar quemaduras.

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 de iluminará. Al mismo tiempo el área de  visualización cambiará para mostrar el ajuste de temperatura de la sonda para carne.

1. Introduzca el extremo corto de la sonda en el orificio para la sonda situado en la esquina superior derecha de la cavidad.
2. Introduzca el extremo largo de la sonda en el centro del alimento.
3. Seleccione la temperatura de la sonda.
4. Pulse “” para seleccionar una función (Sólo las siguientes funciones:     ).
5. Pulse la tecla “” para iniciar la 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 funcionando o parado, realizando una pulsación larga durante 3 segundos en el símbolo . Cuando esté activado, aparecerá el símbolo  de candado en la pantalla.

Vapor

1. El vapor se puede añadir manualmente pulsando el botón de vapor durante la cocción.
2. 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 [L01]

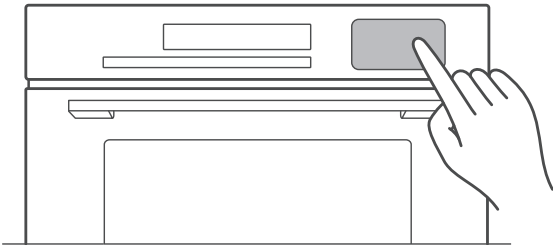
NOTA: El vapor tiene tres niveles, la cantidad de vapor aumenta con el aumento de nivel. Pulse el botón de vapor una vez y tendrá el nivel 1. Pulse dos veces y tendrá el nivel 2, y pulse tres veces y tendrá el nivel 3. Sea cual sea el nivel elegido, la luz de la derecha de la pantalla mostrará el nivel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

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

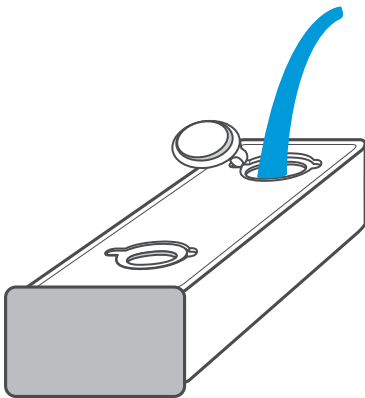
Caja De Agua

METODO 1 PARA AÑADIR AGUA

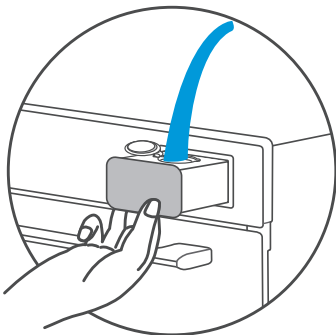
Presione la caja de agua y sáquela



- 1 Saque la junta de sellado y añada agua

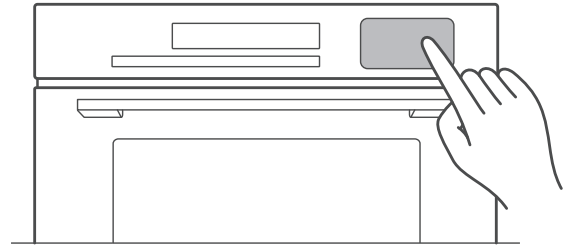


2

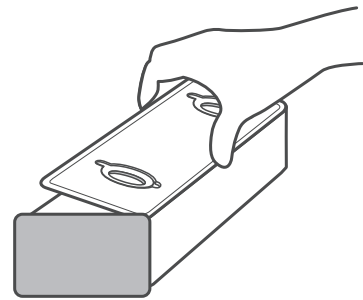


METODO 2 PARA AÑADIR AGUA

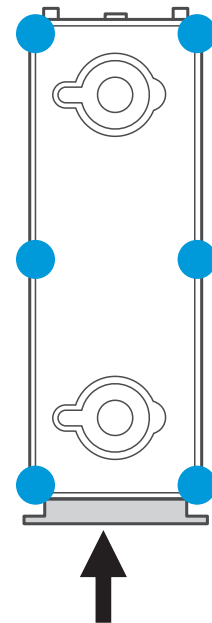
Presione la caja de agua y sáquela



- 1 Saque la tapa y limpie la caja



2



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

Función de limpieza con vapor

Esta función utiliza vapor para ablandar la suciedad 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 con un tiempo predeterminado de "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, utilice 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.

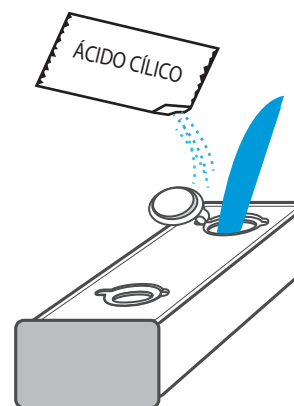
1. Retire el depósito de agua y llénelo con 1000ml de agua
2. Coloque el depósito de agua en su lugar.
3. En el modo de espera, pulse el botón "A" varias veces hasta que la pantalla muestre "A10", lo que significa que el horno entra en la función de descalcificación automática.

con un tiempo predeterminado de "40:00 min". El icono del depósito se iluminará y el resto desaparecerán, este muestra el nivel de agua actual (agua, falta de agua, lleno de agua).

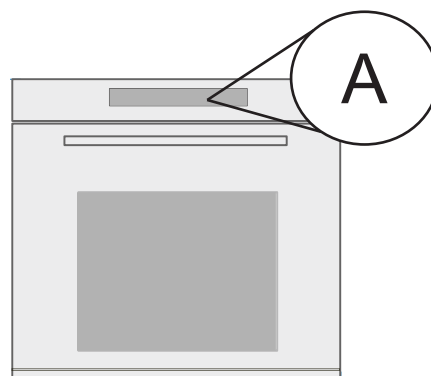
4. Pulse "▶" para iniciar el programa.
5. Cuando el tiempo restante sean 10:00 min, el programa se detiene y recuerda la falta de agua. Saque el depósito de agua y vierta el agua. Limpie a fondo el depósito de agua.
6. Cambie el agua, repita los pasos 3 y 4.

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 descalcificación.




USO DEL HORNO PHP - 864

Cocinar

1. Después de conectar el horno a la corriente eléctrica, toque el símbolo de función **F** 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 

Pre calentamiento Rápido


Puede utilizar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentado de una función.

Cuando seleccione una función, toque el símbolo de pre calentamiento rápido , y se encenderá la marca de pre calentamiento 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 enfríe. 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 funcionando o parado, realizando una pulsación larga durante 3 segundos en el símbolo  Cuando esté activado, aparecerá el símbolo  de candado en la pantalla.

Modo De Demostración (DEMO)

(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. Desde el modo “stand by” mantenga pulsado el símbolo de encendido “” hasta que se active el modo de demostración. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 OFF

2. Deslizar el slider para cambiar de modo OFF a modo ON. En el display se verá lo siguiente:


00 : 00 ON








3. Tras 3 segundos la configuración queda activada. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 _

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.

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 de iluminará. Al mismo tiempo el área de  visualización cambiará para mostrar el ajuste de temperatura de la sonda para carne.

1. Introduzca el extremo corto de la sonda en el orificio de la sonda situado en la esquina superior derecha de la cavidad.
2. Introduzca el extremo largo de la sonda en el centro del alimento.
3. Seleccione la temperatura de la sonda.
4. Pulse “” para seleccionar una función (Sólo las siguientes funciones:    ).
5. Pulse la tecla “” para ajustar la temperatura.
6. Pulse la tecla “” para iniciar la cocción.

Limpieza Con Pirolisis

¡ATENCIÓN RIESGOS!

¡Riesgo de quemaduras!

El compartimento de cocción alcanza una temperatura extremadamente alta durante el modo pirolítico (tanto por fuera como por dentro). No toque la puerta y deje que el horno se enfríe. 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 quemem 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. Estos pueden arder o deshacerse y durante el proceso liberar gases nocivos para la salud.

- 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 no está o esta dañada

Antes De Iniciar El Modo Pirolítico

¡Precaución!

- Antes de activar el modo pirolítico Extraiga los accesorios y los utensilios de cocina, incluidas las guías extraíbles, del compartimento. De este modo no solo conseguirá unos buenos resultados de limpieza, sino que se asegurará de que los accesorios tengan una larga vida útil.
- Antes de iniciar la función de limpieza, elimine manualmente los restos de comida y limpie el interior de la puerta del horno, bordes del compartimento y la zona que rodea la junta. No frote ni retire la junta.
- 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 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.

Señal de fin del modo pirólisis

Si 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.

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.

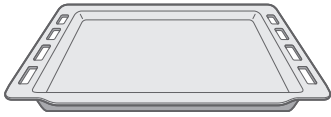
NOTAS: Durante el modo pirolítico, el marco del interior del horno puede decolorarse y también puede notar manchas blancas en la superficie esmaltada. Esto es normal y no afecta al rendimiento. La decoloración puede eliminarse con la ayuda de un producto de limpieza para acero inoxidable y las marcas blancas son residuos de comida que se pueden eliminar con zumo de limon y otros productos de limpieza.

Tenga en cuenta que....

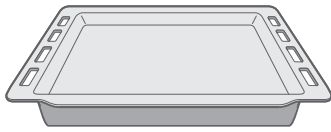
- Una vez activado el modo pirólisis, el horno se bloqueará automáticamente y la puerta del horno no podrá abrirse.
- Tampoco podrá modificar ningún ajuste salvo pausar y iniciar una vez la limpieza haya empezado.

ACCESORIOS

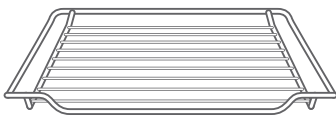
Bandejas para hornear



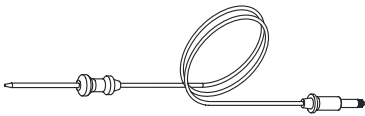
Bandeja plana
Para pequeños
horneados



Bandeja honda
Para horneados con
líquidos o jugos.



Rejilla
Para colocar; platos,
moldes, fuentes
refractarias. Hacer
asados y alimentos a
la parrilla



Sonda para carne
Para medir la
temperatura de la
carne.

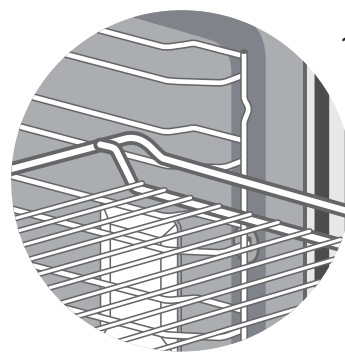
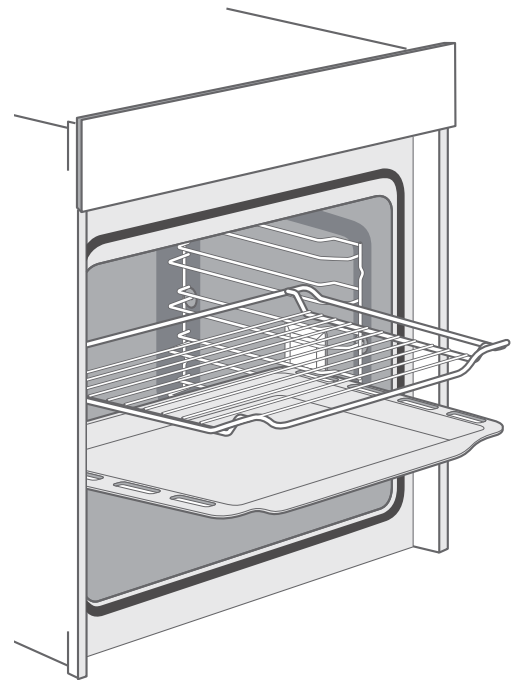
NOTA: Introduzca la sonda en el centro de carne o aves. Lejos de la grasa o el hueso.

(Solo con los modelos PHP-864, PHTV-862)

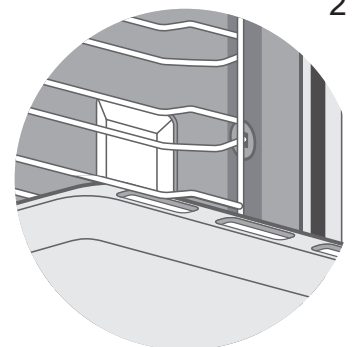
Utilice únicamente **accesorios originales**. Están especialmente adaptados a su horno. Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan en exceso. Esto no afecta a su funcionamiento. Una vez que se han vuelto a enfriar, recuperan su forma original.

Introducción De Accesorios

NOTA: Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptados para 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.



1



2

El horno tiene 5 niveles de arriba a abajo para colocar bandejas y rejillas.

Los accesorios introducidos directamente en los estantes pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad sin peligro de que se vuelquen, y los introducidos en los estantes con guías telescópicas pueden extraerse en su totalidad sin peligro de que vuelquen, siempre y cuando el peso del recipiente de cocción esté debidamente centrado.

Función De Bloqueo

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 1.
- Al insertar la bandeja de soporte, asegúrese de que dicha bandeja esté orientada hacia la derecha, tal como se muestra en la imagen 2

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 residual 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, a poder ser 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.

CONSEJO 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

Notas:

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

Cómo limpiar su horno según la superficie

| Área | Limpieza |
|-------------------------------------|--|
| Parte delantera de acero inoxidable | Con agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de cocina y, a continuación, seque 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. |
| Plástico | Con agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de cocina y, a continuación, seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspa vidrios. |
| Superficies pintadas | Con agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de cocina y, a continuación, seque con un paño suave |
| Panel de control | Con agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de cocina y, a continuación, seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspa vidrios. |

| Área | Limpieza |
|--|--|
| Tirador de la puerta | 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. |
| Superficies esmaltadas y superficies auto lavables | Tenga en cuenta las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción que siguen en la tabla. |
| Cubierta de cristal para la iluminación interior | 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. |
| Junta de la puerta ¡No quitar! | Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina. No restregar. |
| Paneles de las puertas | Con agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de cocina y, a continuación, seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspa vidrios ni estropajo de acero inoxidable. |
| Cubierta de la puerta de acero inoxidable | 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. |
| Accesorios | Agua jabonosa caliente: Sumerja y limpie con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable. |
| Raíles | Agua jabonosa caliente: Sumerja y limpie con un paño de cocina o un cepillo. |
| Sistema de extracción | 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. |
| Termómetro para carne | Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No limpiar en el lavavajillas. |

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!

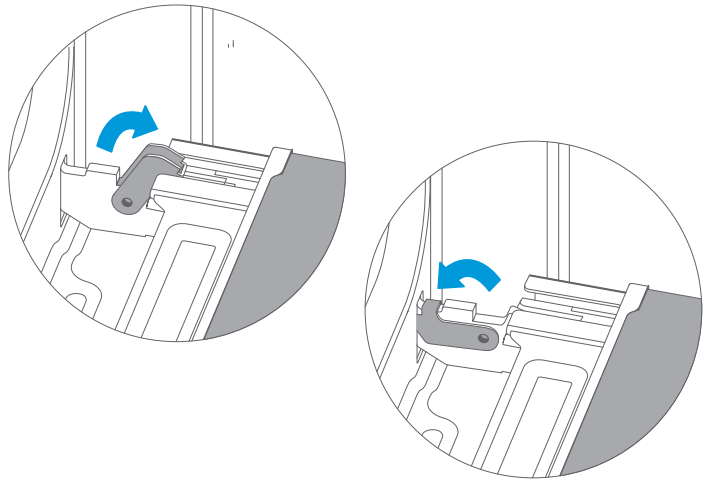
Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su aspecto y seguirá funcionando a pleno rendimiento durante mucho tiempo. A continuación, se detalla cómo desmontar y limpiar la puerta del horno. Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del horno. Cada una de las bisagras de la puerta del horno tiene una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo están abiertas, la puerta del horno se puede desmontar, mediante un movimiento angular.

¡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.



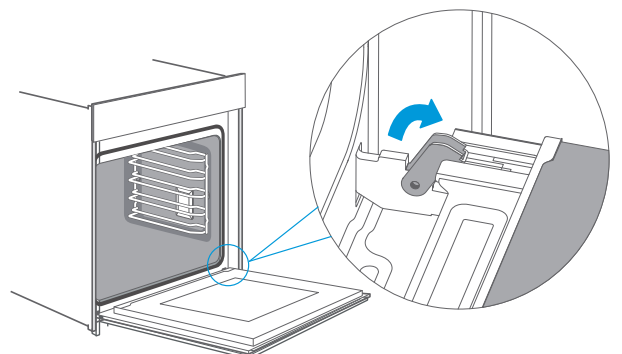
Palanca de bloqueo CERRADA
Puerta preparada para su uso normal.

¡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

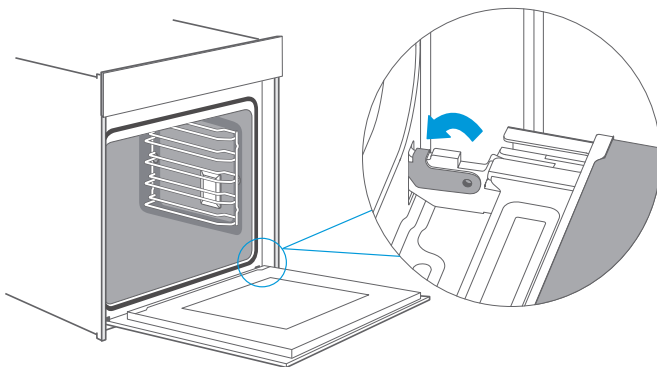
1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
3. Sujete la puerta con ambas manos por el lado izquierdo y derecho y mediante un movimiento angular tire de ella hacia arriba.



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 introducir las 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.

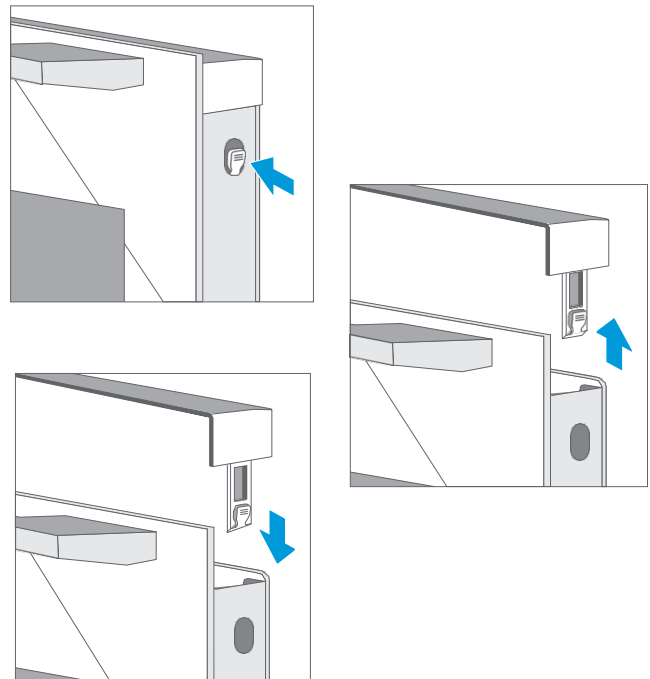


Desmontaje de la tapa de la puerta

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.

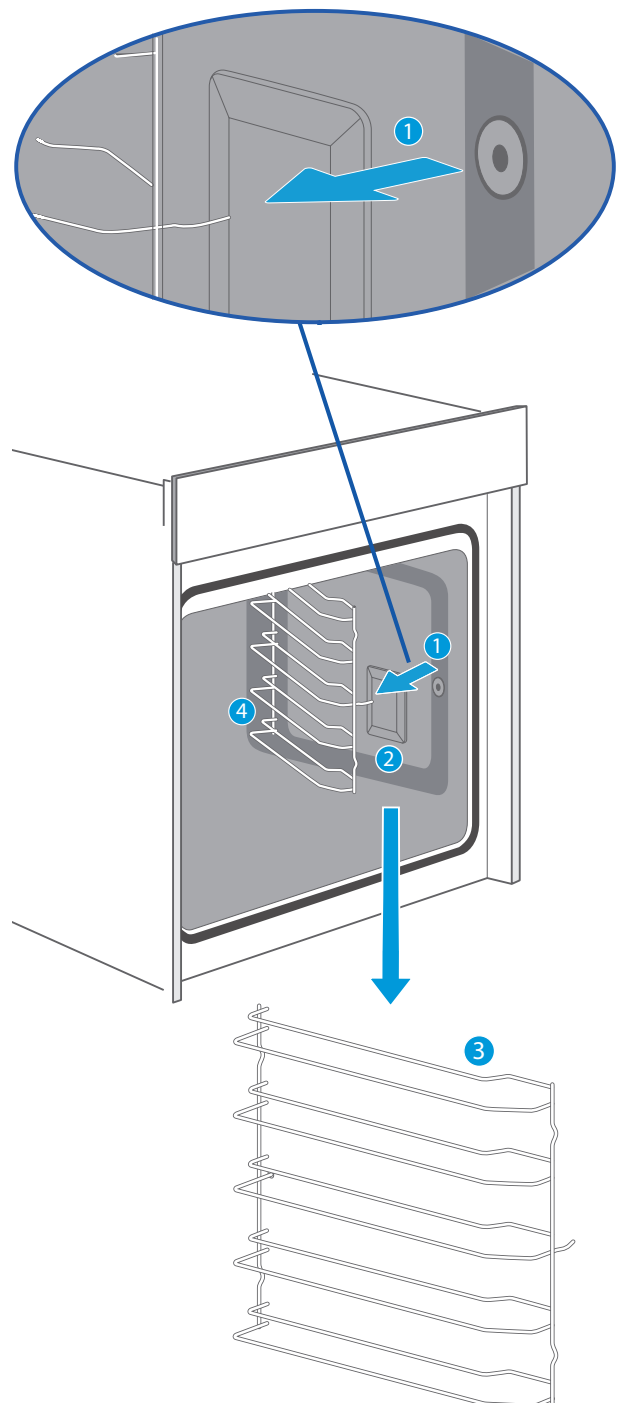
Guías Telescopicas

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) hasta que salga el elemento; posteriormente podrá sacar los raíles como en la imagen.

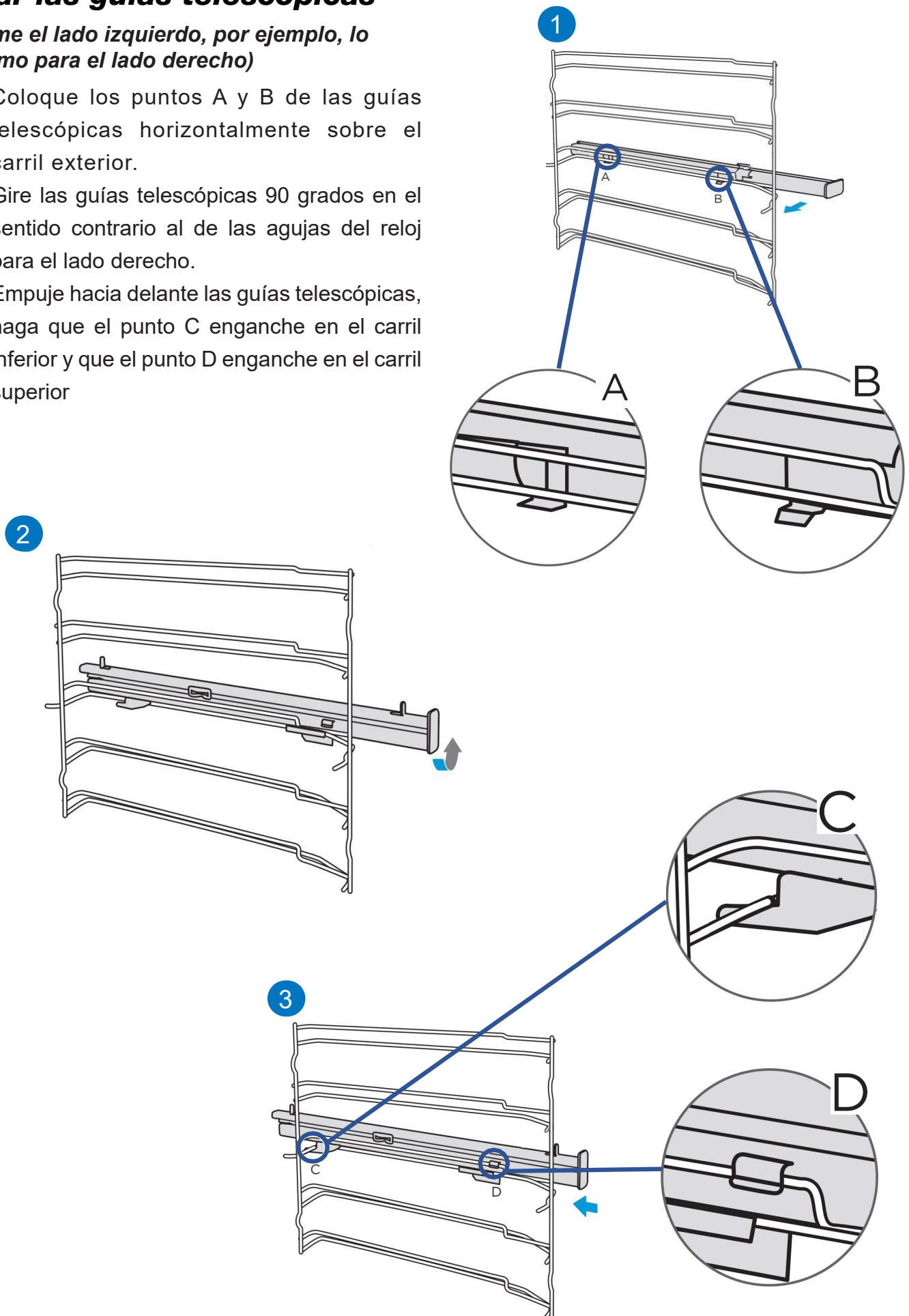
2. Para volver a colocar las guías deberá encajar las barandillas que sobresalen de las guías por la parte trasera, en las cavidades que presenta el horno por la parte interior lateral correctamente.
3. Introduzca primero las varillas de la parte trasera en los agujeros correspondientes y, a continuación, introduzca la parte delantera en el agujero.



Fijar las guías telescópicas

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

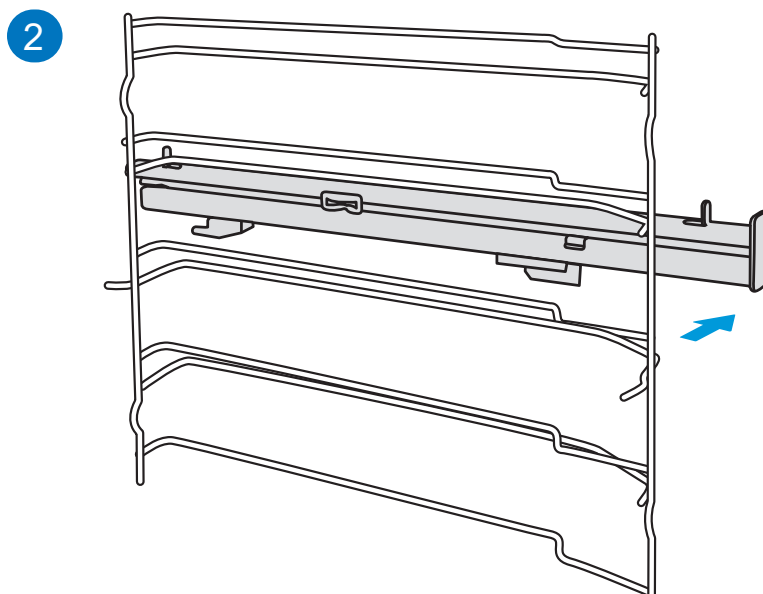
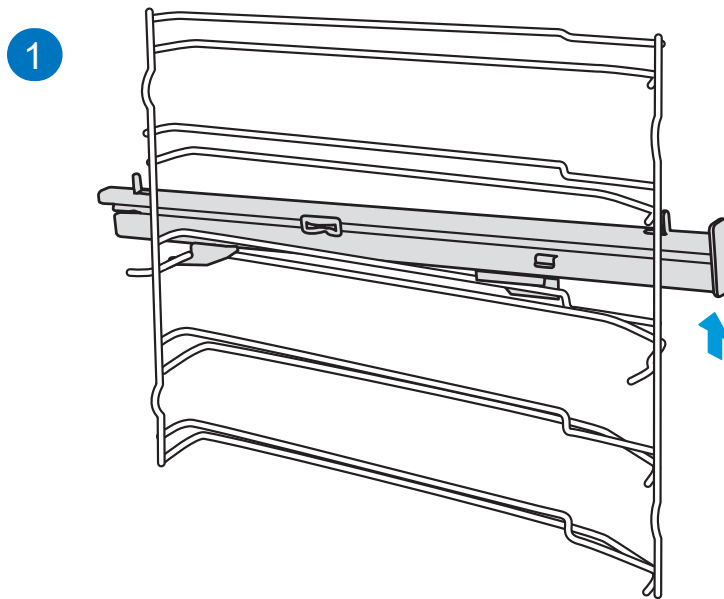
1. Coloque los puntos A y B de las guías telescópicas horizontalmente sobre el carril exterior.
2. Gire las guías telescópicas 90 grados en el sentido contrario al de las agujas del reloj para el lado derecho.
3. Empuje hacia delante las guías telescópicas, haga que el punto C enganche en el carril inferior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



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!**

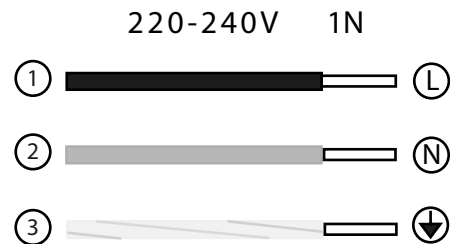
Tenga en cuenta.....

- 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.
- 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.
- 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.

- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.
- El horno debe conectarse siempre a una buena toma de tierra de acuerdo con la normativa vigente.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.

Interpretación hilos de alimentación:

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



EFICIENCIA ENERGÉTICA EN 60350-1

Rogamos tener en cuenta la siguiente información:

1. La medición se realiza en función "ECO" para determinar los datos de 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". Para garantizar un uso eficaz del horno, se extraen todos los accesorios incluidos, incluidas las rejillas laterales.

SOLUCIONAR POSIBLES 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.

| Incidencias | Posible causa | Soluciones |
|--|----------------------|--|
| 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 ventilador" | | 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 la 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 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. |

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 interior | 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? | 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. Asegúrese de que el recipiente y la tapa encajan bien. |
| ¿Cómo utilizar la función grill? | Precaliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en el nivel indicado en este manual. 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. |
| ¿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? | Elija los ajustes junto al peso del asado y cambie ligeramente el tiempo. Utilice una sonda para carne, si es posible, para detectar la temperatura en el interior de la carne. Coloque el cabezal de la sonda de carne con cuidado en la carne, siguiendo las instrucciones del fabricante. 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. |
| ¿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 |

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 | 35 |
| | | | | 200 | 5 |
| Pollo asado con patatas nuevas | A08 | 10 | Convección | 250 | 15 |
| | | | | 200 | 25 |
| Carne asada perfecta | A09 | 11 | Convección | 250 | 5 |
| | | | | 120 | 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 | °C | NIVEL | TIEMPO (min) | PRECALENTAR |
|----------------------|---------------------------|-----|-------|--------------|-------------|
| Jalá | 1 band ja | 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 |

FICHAS TÉCNICAS

| Especificaciones - ES | PHB - 841 |
|---|--------------|
| INSTALACIÓN | DATOS |
| Tensión [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frecuencia [Hz] | 50 - 60 |
| Potencia máxima nominal [W] | 3000 |
| Cable de Alimentación [m] | 1,1 |
| ≈ Peso Neto [Kg] | 27 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y ESTÉTICAS | |
| Función más eficiente | ECO |
| Índice de Eficiencia energética [EEI] | 85,7 |
| Clase de Eficiencia energética | A+ |
| PRESTACIONES | |
| Rango de temperaturas | 30 - 250 °C |
| Rango temperaturas fermentación de masa | 30 - 45 °C |
| Volumen útil [L] | 50 |
| FUNCIONES DE COCINADO | |
| Numero total de funciones | 11 |

| Especificaciones - ES | PHB - 861 |
|---|-------------|
| INSTALACIÓN | |
| Tensión [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frecuencia [Hz] | 50 - 60 |
| Potencia máxima nominal [W] | 2900 |
| Cable de Alimentación [m] | 1,1 |
| ≈ Peso Neto [Kg] | 32 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y ESTÉTICAS | |
| Función más eficiente | ECO |
| Índice de Eficiencia energética [EEI] | 81,9 |
| Clase de Eficiencia energética | A+ |
| PRESTACIONES | |
| Rango de temperaturas | 30 - 250 °C |
| Rango temperaturas fermentación de masa | 30 - 45 °C |
| Volumen útil [L] | 72 |
| FUNCIONES DE COCINADO | |
| Numero total de funciones | 11 |

FICHAS TÉCNICAS

| Especificaciones - ES | PHTV - 862 |
|---|-------------|
| INSTALACIÓN | |
| Tensión [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frecuencia [Hz] | 50 - 60 |
| Potencia máxima nominal [W] | 3150 |
| Cable de Alimentación [m] | 1,1 |
| ≈ Peso Neto [Kg] | 45 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y ESTÉTICAS | |
| Función más eficiente | ECO |
| Índice de Eficiencia energética [EEI] | 74 |
| Clase de Eficiencia energética | A+ |
| PRESTACIONES | |
| Rango de temperaturas | 30 - 250 °C |
| Rango temperaturas fermentación de masa | 30 - 45 °C |
| Volumen útil [L] | 72 |
| FUNCIONES DE COCINADO | |
| Numero total de funciones | 25 |

| Especificaciones - ES | PHP - 864 |
|---|-------------|
| INSTALACIÓN | |
| Tensión [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frecuencia [Hz] | 50 - 60 |
| Potencia máxima nominal [W] | 3200 |
| Cable de Alimentación [m] | 1,1 |
| ≈ Peso Neto [Kg] | 42 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y ESTÉTICAS | |
| Función más eficiente | ECO |
| Índice de Eficiencia energética [EEI] | 81,9 |
| Clase de Eficiencia energética | A+ |
| PRESTACIONES | |
| Rango de temperaturas | 30 - 250 °C |
| Rango temperaturas fermentación de masa | 30 - 45 °C |
| Volumen útil [L] | 72 |
| FUNCIONES DE COCINADO | |
| Numero total de funciones | 13 |

SERVICIO AL CLIENTE

Nuestro servicio post-venta 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.

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

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.



CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

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

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:



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

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos de campana y conductos.
- 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 de la campana por incumplimiento de las normas, instrucciones y recomendaciones indicadas en los manuales del aparato.
- Problemas derivados por una inadecuada instalación de la campana o conducto de extracción de humos.
- Averías o desperfectos producidos por transportes o traslados, y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa o a la marca Pando.
- Golpes, abolladuras, ralladas o rozaduras, cristales rotos.
- Presencia de cuerpos extraños ajenos al aparato, en el interior o exterior del producto.
- Que la campana o periférico como el motor exterior, no esté accesible, porque hayan elementos que impidan su fácil y seguro acceso. Los medios que se necesitasen para el acceso del técnico Autorizado Pando al aparato serán a cuenta y responsabilidad del usuario.
- Manipulación indebida del cableado y conexiones del motor interior, exterior o tejado, y de la campana.
- Componentes estéticos, de uso y desgaste, como pantallas de luz, filtros y lámparas.
- Óxido, manchas, cambios de tonalidad producido por aplicación indebida o exposición sin protección a elementos corrosivos como productos de limpieza no recomendados por el fabricante e inadecuados, como los que contienen agentes químicos corrosivos, y la exposición a la brisa marina (Salitre).
- Averías o desperfectos producidos por variaciones de suministro eléctrico o causas fortuitas y naturales de origen atmosférico o geológicos como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, etc.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de tres años desde su fecha de fabricación.

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

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:

| | | OTROS PAÍSES: | |
|---|---|---|---|
| https://www.pando.es/asistencia-tecnica/ |  | EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ |  |
| | | FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/ | |

A Pando reserva-se o direito de alterar ou anular qualquer medição de itens do manual, sem aviso prévio, e não se responsabiliza por quaisquer erros ou omissões que possam ocorrer no manual ou nesta tarifa.

Características técnicas válidas, exceto no que respeita a erros tipográficos ou omissões.

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

AS IMAGENS APRESENTADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO REAIS.

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

Caro cliente... Antes de mais, gostaríamos de agradecer a sua confiança depositou a sua confiança em nós ao adquirir um dos nossos produtos. Temos a certeza de que tomou a decisão correcta.

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

Convidamo-lo também a visitar o nosso sítio Web (www.pando.es) para nos conhecer melhor e onde poderá ver toda a nossa gama de produtos com informações comerciais e técnicas completas.

Aqui encontrará uma vasta seleção de exaustores decorativos; de parede, de teto, de ilha e de encastrar. Quatro tipos de instalação que nos permitem adaptarmo-nos a qualquer tipo de cozinha de acordo com as necessidades que temos. presente.

Também lhe mostramos a nossa coleção de electrodomésticos essenciais em qualquer casa. Electrodomésticos como a nossa coleção de Fornos e Micro-ondas de alto desempenho, Placas de indução e a gás que lhe permitirão levar as suas receitas a outro nível, Adegas e caves de envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições e máquinas de lavar louça integradas com a mais recente tecnologia.

Tudo isto sob uma marca com uma história muito longa de mais de 40 anos no mercado, que produz os seus produtos como um verdadeiro artesão. Os nossos produtos reflectem o melhor da nossa experiência para satisfazer todas as suas necessidades.

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

Equipa Pando
A equipa Pando

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

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



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM. A embalagem está marcada com um PONTO VERDE.

No seu compromisso com a proteção do Meio Ambiente e em cumprimento com o disposto na Diretiva Europeia 94/62/EC relativa às embalagens e resíduos de embalagens e à Lei 22/2011, daí derivada, de Resíduos e Solos Contaminados, Pando encomenda a entidades de economia social um Sistema Integrado de Gestão, encarregado da recolha periódica no domicílio do consumidor ou próximo dele, das embalagens usadas e dos resíduos dessas embalagens para a sua posterior reciclagem.

Para eliminar todos os materiais das embalagens tais como cartão, poliuretano expandido e plásticos, utilize os contentores adequados.

De este modo garante-se o perfeito tratamento e reutilização dos materiais das embalagens.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA | 3 |
| CUIDADO COM OS RISCOS!..... | 4 |
| CAUSAS DE DANOS (Não cobertas pela garantia)..... | 6 |
| DIMENSÕES DO PRODUTO | 8 |
| INSTALAÇÃO | 9 |
| Instalação sob o balcão..... | 9 |
| Instalação da placa inferior | 10 |
| Ventilação..... | 10 |
| Instalação na coluna | 11 |
| PRIMEIRA UTILIZAÇÃO | 12 |
| DEFINIÇÕES DE TEMPO..... | 13 |
| PRIMEIRA IGNIÇÃO | 13 |
| FUNÇÕES DOS ECRÃS..... | 14 |
| VISUALIZAÇÕES..... | 15 |
| PROGRAMAS DE COZEDURA..... | 16 |
| UTILIZAÇÃO DO FORNO PHB - 841 | 18 |
| Cozinhar | 18 |
| Pré-aquecimento rápido | 18 |
| Alteração durante o disparo | 18 |
| Temporizador | 19 |
| Bloqueio de funções e..... | 19 |
| Ignição..... | 19 |
| Modo de demonstração (DEMO) | 19 |
| Função de limpeza manual | 20 |
| UTILIZAÇÃO DO PHB - 861 FORNO | 21 |
| Cozinhar | 21 |
| Pré-aquecimento rápido | 21 |
| Alteração durante o disparo | 21 |
| Temporizador | 22 |
| Bloqueio de funções e..... | 22 |
| Ignição..... | 22 |
| Modo de demonstração (DEMO) | 22 |
| Função de limpeza manual | 23 |
| UTILIZAÇÃO DO FORNO PHTV - 862..... | 24 |
| Cozinhar | 24 |
| Pré-aquecimento rápido | 24 |
| Alteração durante o disparo | 24 |
| Sonda de temperatura..... | 25 |
| Bloqueio de funções e..... | 25 |
| Ignição..... | 25 |
| Vapor..... | 25 |
| Caixa de água | 26 |
| Função de limpeza a vapor | 27 |
| Função de descalcificação automática..... | 27 |

| | |
|---|-----------|
| UTILIZAÇÃO DO PHP - 864 FORNO | 28 |
| Cozinhar | 28 |
| Pré-aquecimento rápido | 28 |
| Alteração durante o disparo | 28 |
| Temporizador | 29 |
| Bloqueio de funções e | 29 |
| Ignição | 29 |
| Modo de demonstração (DEMO) | 29 |
| Sonda de temperatura | 30 |
| Limpeza com pirólise | 30 |
| Antes de iniciar o modo | 31 |
| Pirólítico | 31 |
| Definição do modo de | 31 |
| autolimpeza pirólítica | 31 |
| Sinal de fim do modo de pirólise | 31 |
| Após o fim do modo de pirólise | 31 |
| ACESSÓRIOS | 32 |
| Apresentação dos acessórios | 32 |
| Função de bloqueio | 33 |
| EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | 33 |
| CONSELHOS DE SAÚDE | 34 |
| MANUTENÇÃO DO SEU FORNO | 34 |
| Como limpar o seu forno de acordo com a sua superfície | 35 |
| PORTA DO FORNO | 37 |
| Desmontagem da porta do forno | 37 |
| Montagem da porta do | 38 |
| forno | 38 |
| Remoção da tampa da porta | 38 |
| Guias telescópicas | 39 |
| Fixação das corrediças telescópicas | 40 |
| Retirar as corrediças telescópicas | 41 |
| INSTALAÇÃO | 42 |
| ELÉCTRICO | 42 |
| EFICIÊNCIA ENERGÉTICA EN 60350-1 | 42 |
| RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO SEU FORNO, SE NECESSÁRIO | 44 |
| DICAS E TRUQUES | 45 |
| RECEITAS COMUNS | 47 |
| COZINHAR EM MODO ECO | 51 |
| FICHAS DE DADOS | 53 |
| FICHAS DE DADOS | 53 |
| SERVIÇO AO CLIENTE | 54 |
| CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO | 55 |

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Recomendamos vivamente que guarde o manual de instruções e as instruções de instalação para utilização futura ou para os proprietários seguintes.

Note que....

- Só deve ser instalado numa cozinha.
- O aparelho deve ser verificado quanto a danos imediatamente após a sua desembalagem.
- Não ligar o aparelho se este estiver danificado.
- A ligação do aparelho só pode ser efectuada por um profissional autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- Os nossos fornos não foram concebidos para serem accionados por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
- Os danos causados por uma ligação incorrecta não são cobertos pela garantia.
- Utilizar este aparelho apenas em espaços interiores e apenas para uso culinário.
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Ter cuidado ao tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- Não deixe a câmara de cozimento sem vigilância durante a utilização, especialmente se for utilizada por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos. Estas pessoas só podem utilizar o forno se tiverem sido instruídas por uma pessoa responsável sobre a utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os perigos associados.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos de idade e, se for utilizado por crianças com mais de 8 anos, deve ser utilizado sob supervisão e a uma distância segura do forno e do cabo de alimentação eléctrica.
- Os fornos com prateleiras e acessórios incluem pormenores e instruções que indicam a utilização correcta das prateleiras e dos acessórios.

ATENÇÃO AOS RISCOS!

RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

1. Uma câmara de cozimento com defeito pode provocar um choque eléctrico. Nunca ligue uma câmara de cozimento com defeito. Desligue a câmara de cozimento da rede eléctrica ou desligue 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 coloque os fios dos aparelhos eléctricos em contacto com as partes quentes do forno.
3. Não utilizar aparelhos de limpeza a alta pressão ou vaporizadores, pois podem provocar um choque eléctrico.
4. As reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. As reparações e a substituição de cabos de alimentação danificados só podem ser efectuadas por um dos nossos técnicos qualificados do serviço pós-venda. Se a câmara de cozimento estiver defeituosa, desligue-a da rede eléctrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis e contacte o serviço pós-venda.

RISCO DE QUEIMADURAS!

1. A câmara de cozimento fica muito quente. Nunca tocar nas superfícies interiores da câmara de cozimento ou nos elementos de aquecimento.
2. Deixar sempre o forno arrefecer.
3. Manter as crianças a uma distância segura.
4. Os acessórios e utensílios do forno ficam muito quentes. Utilize sempre luvas de forno quando retirar acessórios ou utensílios da cavidade.
5. Os vapores de álcool podem incendiar-se no compartimento de cozedura quente. Nunca preparar alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Utilizar apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abrir a porta do forno com cuidado.

RISCO DE QUEIMADURAS!

1. As peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Nunca tocar nas peças quentes. Manter as crianças a uma distância segura.
2. Quando a porta do forno é aberta, pode sair vapor quente. Dependendo da sua temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime demasiado da câmara de cozimento. Abrir a porta do forno com cuidado e manter as crianças afastadas.
3. A água numa cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca deitar água na cavidade quente.

RISCO DE FERIMENTOS!

1. Os riscos no vidro da porta do forno podem provocar fissuras. Não utilizar raspadores de vidro, detergentes ou produtos de limpeza abrasivos ou cortantes.
2. As dobradiças da porta do forno movem-se ao abrir e fechar a porta, o que pode fazer com que as suas mãos fiquem presas. Manter as mãos afastadas das dobradiças.

RISCO DE INCÊNDIO!

1. Os objectos combustíveis armazenados no compartimento podem incendiar-se. Nunca guarde objectos combustíveis no compartimento. Nunca abrir a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho e desligue a rede eléctrica ou desligue o disjuntor da caixa de fusíveis.
2. Quando a porta do aparelho é aberta, é criada uma corrente de ar. O papel vegetal pode entrar em contacto com o elemento de aquecimento e incendiar-se. Não colocar papel vegetal solto sobre os acessórios durante o pré-aquecimento. Para fixar o papel vegetal, coloque um prato ou uma forma sobre o papel. Cobrir apenas a superfície necessária com papel impermeável a gorduras. O papel impermeável a gorduras não deve sobressair acima dos acessórios.

PERIGO POR MAGNETISMO!

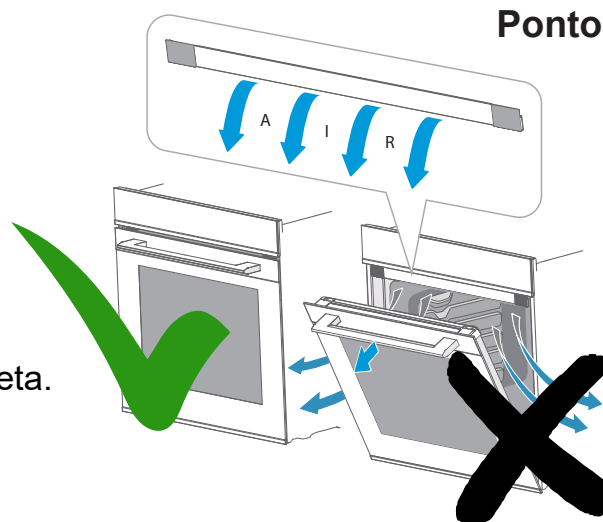
São utilizados ímãs permanentes no painel de controlo ou nos elementos de controlo. Estes podem afetar implantes electrónicos, por exemplo, pacemakers cardíacos ou bombas de insulina. As pessoas com implantes electrónicos devem ser mantidas a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

CAUSAS DE DANOS (Não cobertas pela garantia)

1. Não cobrir ou colocar acessórios no chão da cavidade; folha de alumínio, papel vegetal ou loiça. Não coloque loiça no chão da cavidade se tiver sido definida uma temperatura de funcionamento superior a 50°C. Caso contrário, o calor acumular-se-á e o esmalte ficará danificado.
2. Folha de alumínio: A folha de alumínio na cavidade não deve entrar em contacto com o vidro da porta. Isto pode provocar uma descoloração permanente do vidro da porta.
3. Panelas de silicone: Não utilize panelas de silicone, tapetes, coberturas ou acessórios que contenham silicone. O sensor da câmara de cozimento pode ficar danificado.
4. Água num compartimento de cozedura quente: Não deitar água no compartimento quando este estiver quente. Isto gera vapor e provoca danos.
5. Humidade na cavidade: Se for deixada durante um longo período de tempo, a humidade na cavidade pode causar corrosão. Deixar secar a câmara de cozimento após a utilização. Não armazenar alimentos húmidos na cavidade fechada durante períodos prolongados. Não armazenar alimentos na cavidade.
6. Não arrefecer a câmara de cozimento com a porta aberta: após o funcionamento a altas temperaturas, deixar a câmara de cozimento arrefecer sozinha com a porta fechada. Evitar que qualquer objeto fique preso na porta da câmara de cozimento. Mesmo que a porta seja deixada aberta apenas por uma fresta, a parte da frente dos móveis próximos pode ser danificada com o tempo. Deixe a câmara de cozimento secar com a porta aberta apenas se tiver sido produzida muita humidade durante o funcionamento (ver figura).

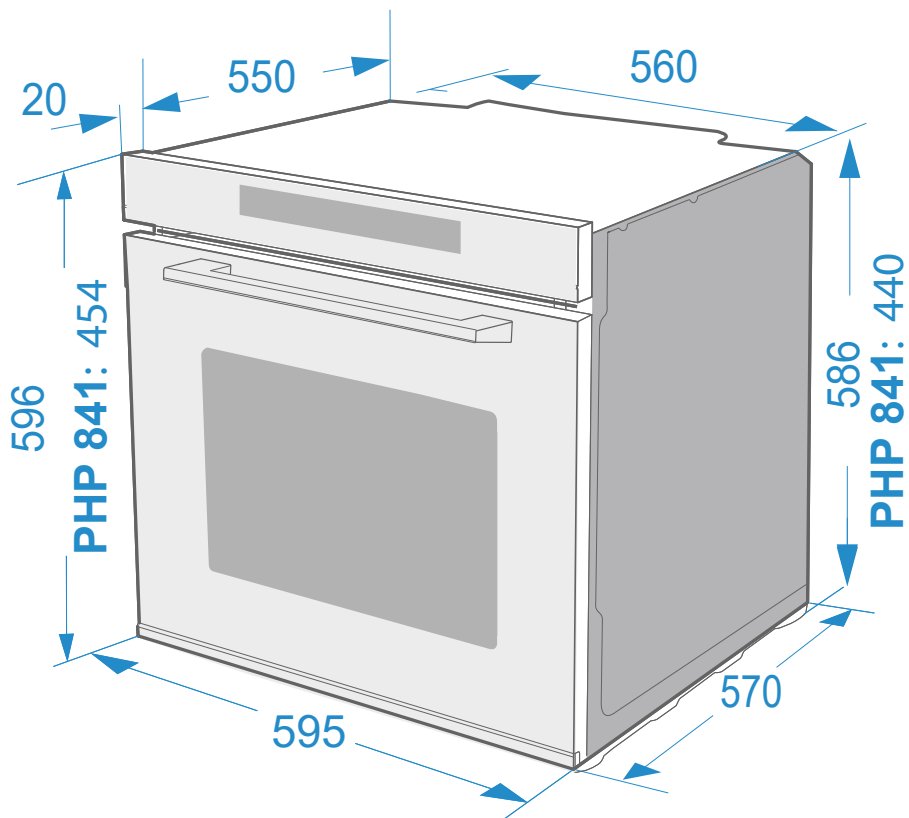
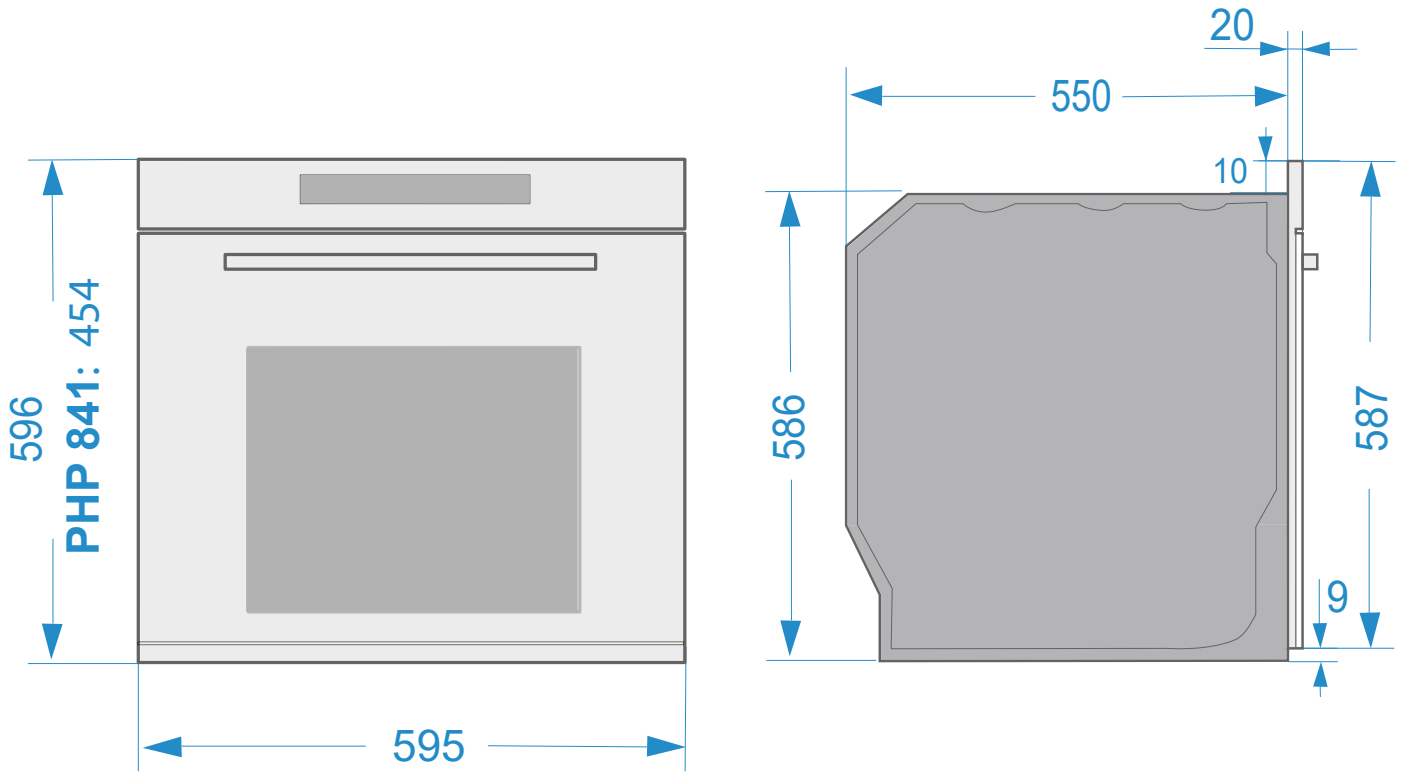
7. Sumo de fruta: Quando cozer tartes de fruta particularmente sumarentas, não encha o tabuleiro com demasiado sumo de fruta. O sumo de fruta que escorre do tabuleiro deixa manchas que não podem ser removidas. Recomenda-se vivamente a utilização de tabuleiros universais mais fundos. Transporte da câmara de cozimento: Não transporte nem segure a câmara de cozimento pelo puxador da porta. O puxador da porta não suporta o peso da câmara de cozimento e pode partir-se.
8. Junta muito suja: Se a junta estiver muito suja, a porta do forno não fecha corretamente durante o funcionamento. As partes frontais das unidades adjacentes podem ficar danificadas. Mantenha a junta sempre limpa.
9. A porta do forno como assento, prateleira ou bancada: Não se sentar na porta do forno nem colocar ou pendurar nada nela. Não colocar utensílios ou acessórios de cozinha na porta do forno.
10. Inserção de acessórios: consoante o modelo de forno, os acessórios podem riscar o painel da porta quando esta está fechada. Introduzir sempre os acessórios na cavidade até ao limite da sua capacidade.
11. Se utilizar o calor residual da câmara de cozimento desligada para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior da cavidade. Isto pode provocar condensação e danos por corrosão na sua câmara de cozimento, bem como danos no seu fogão. Evite a condensação abrindo a porta ou utilizando o modo “Descongelação”.
12. Quando a porta ou a gaveta do forno estiverem abertas, não deixar nada em cima, pois isso pode desequilibrar o aparelho ou partir a porta. Não permitir que as crianças se aproximem do forno quando este está em funcionamento, especialmente quando o grelhador está ligado.

Ponto de Representação 6.



Nota: Leia a lista completa.

DIMENSIONES DE LOS PRODUCTOS



INSTALAÇÃO

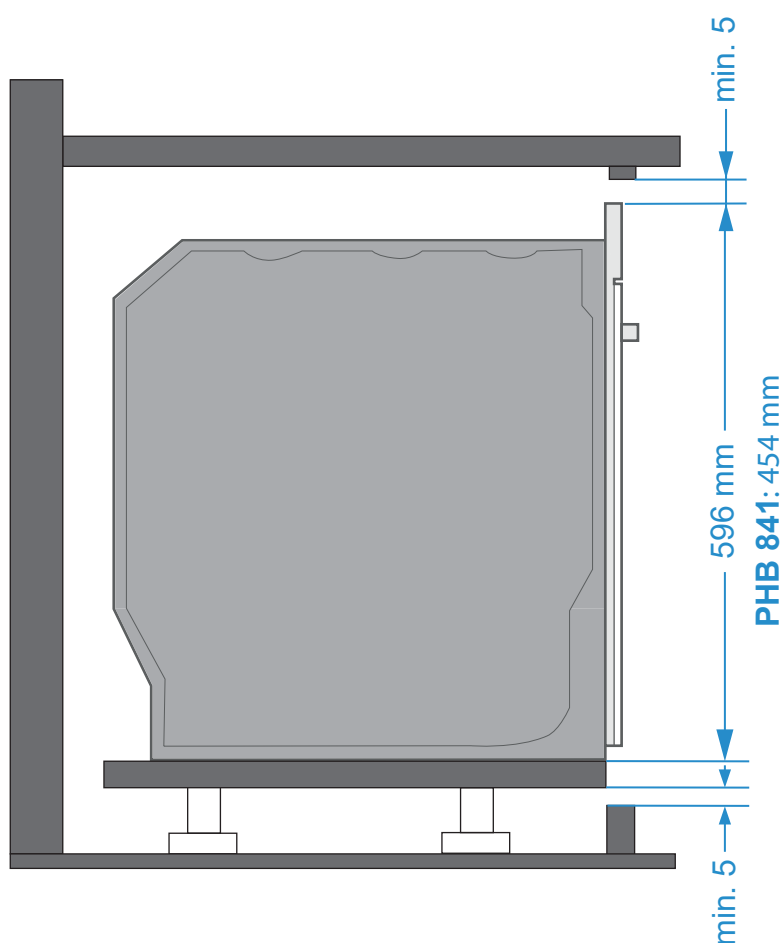
ATENÇÃO: ANTES DA INSTALAÇÃO, É NECESSÁRIO TER EM ATENÇÃO ESTE FACTO!

Para utilizar este forno 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.

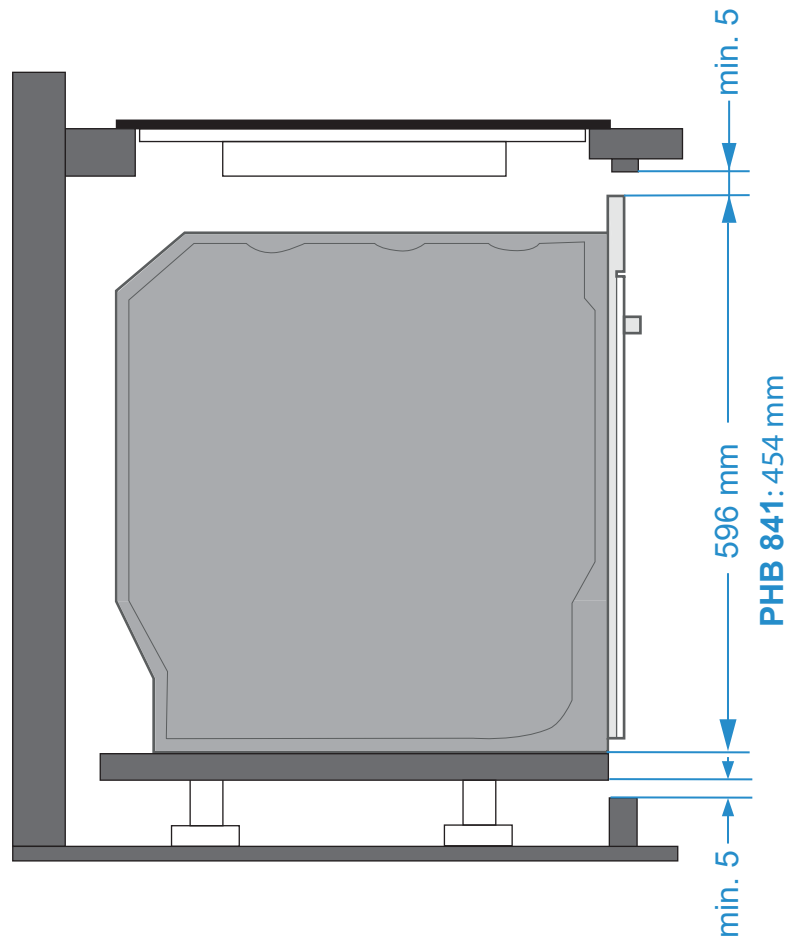
¡Atención! El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa a fin de evitar un sobrecalentamiento.

¡Atención! Respetar las indicaciones de ventilaciones en el mobiliario según modelo.

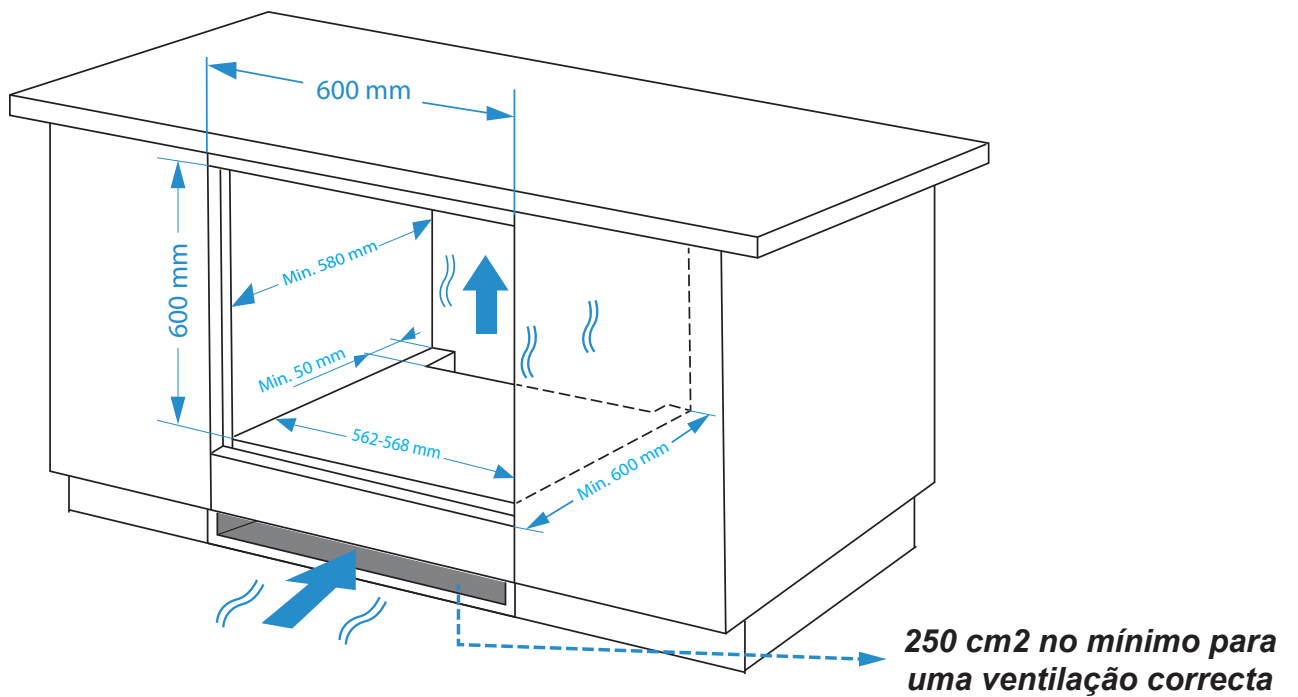
Instalação sob o balcão



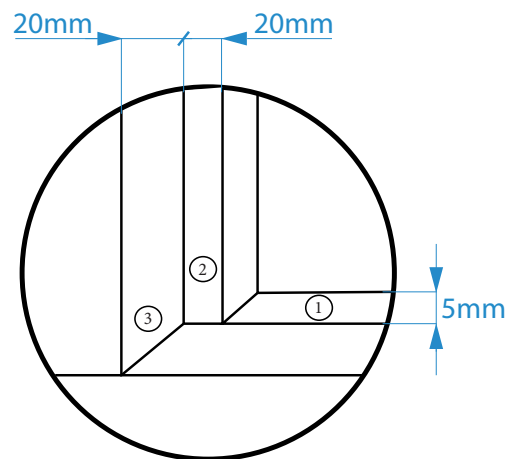
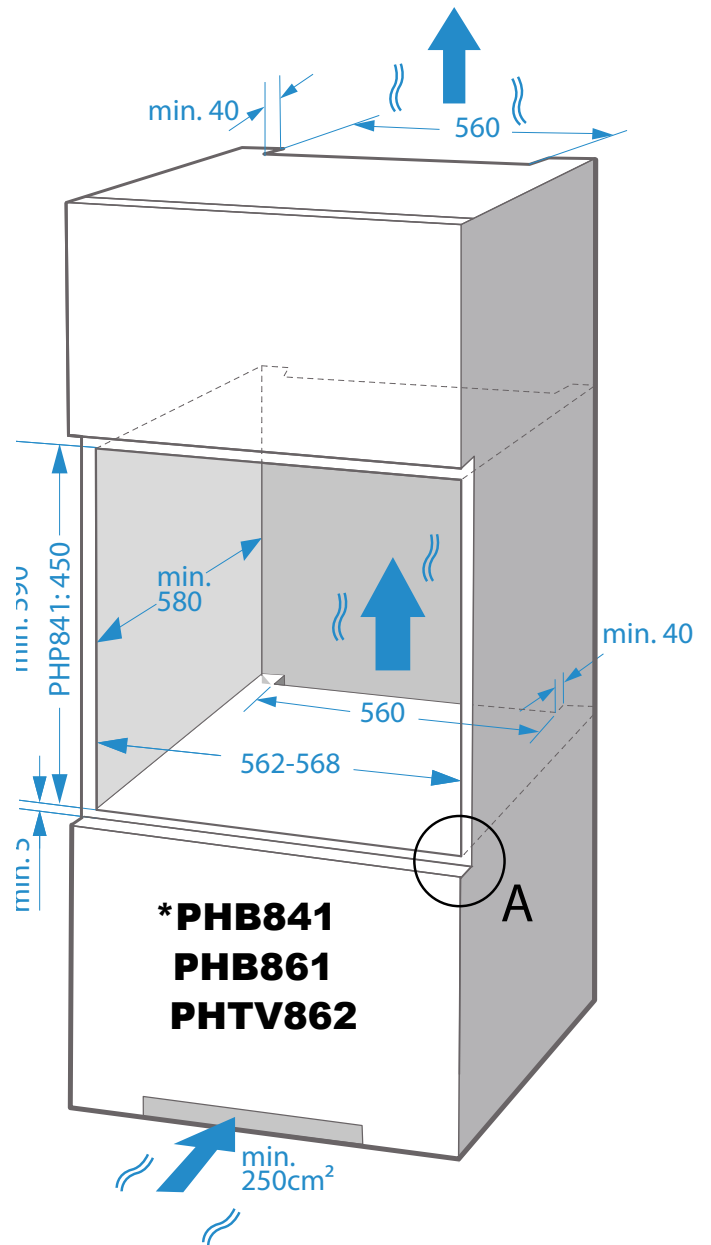
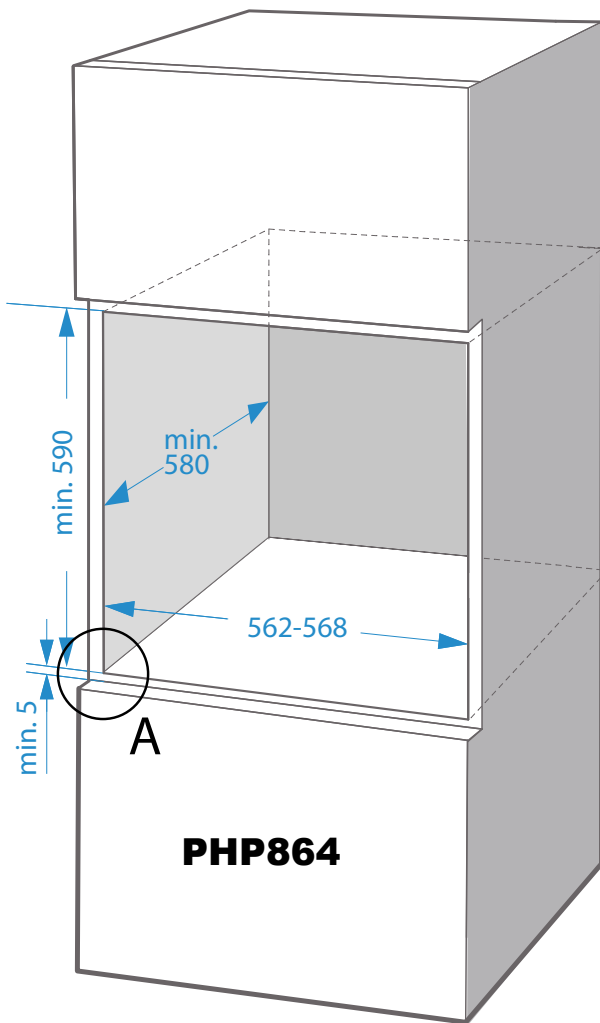
Instalação da placa inferior



Ventilação



Instalação na coluna



PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

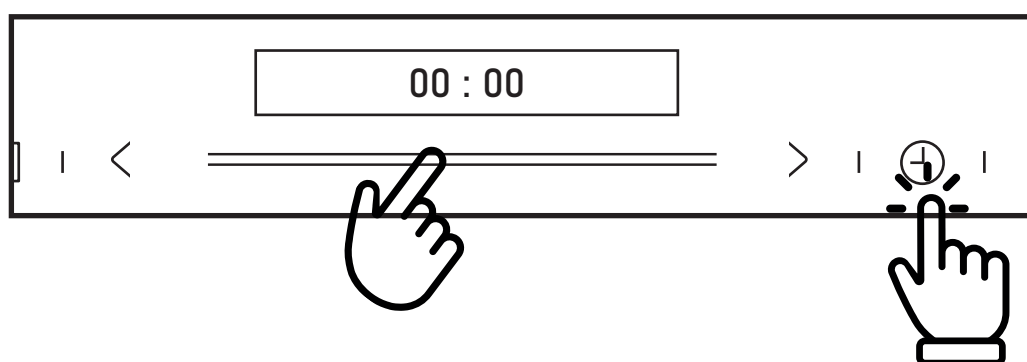
Antes da primeira utilização

ANTES DE UTILIZAR A CÂMARA DE COZIMENTO PARA PREPARAR OS ALIMENTOS PELA PRIMEIRA VEZ, A CAVIDADE E OS ACESSÓRIOS DEVEM SER LIMPOS.

1. Remover todos os adesivos, películas de proteção da superfície e peças de proteção para transporte.
2. Retirar todos os acessórios e grelhas laterais da cavidade.
3. Limpar bem os acessórios e as grelhas laterais com água e sabão e um pano de cozinha ou uma escova macia.
4. Certifique-se de que a cavidade está livre de resíduos de embalagem, tais como granulados 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 a comida nova, aqueça o forno quando este estiver vazio e a porta do forno estiver fechada.
7. Mantenha a cozinha bem ventilada enquanto o forno estiver a aquecer pela primeira vez. Mantenha as crianças e os animais de estimação fora da cozinha durante este período. Feche a porta das divisões adjacentes.
8. Efetuar as regulações necessárias. Na secção seguinte, encontrará informações sobre como ajustar a câmara de cozimento antes da utilização normal.

AJUSTES DE LA HORA






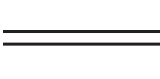










1. ACTIVAR AS DEFINIÇÕES DE HORA CLICANDO NO SÍMBOLO DO RELÓGIO.
2. DEFINIR A HORA PASSANDO O DEDO NO SELECTOR
3. ACTIVAR A DEFINIÇÃO DOS MINUTOS COM UM NOVO CLIQUE NO SÍMBOLO DO RELÓGIO
4. DEFINIR OS MINUTOS DESLIZANDO O DEDO SOBRE O "CURSOR".
5. GUARDAR AS ALTERAÇÕES E FINALIZAR



PRIMEIRA IGNIÇÃO

| PRIMEIRA IGNIÇÃO | | | Depois de ter forno arrefecido... |
|---------------------|------------------------------------|-----------|--|
| | PHP - 841 / PHP - 861 / PHTV - 862 | PHP - 864 | 1. Limpe as superfícies lisas e a porta com água e sabão e um pano de cozinha. 2. Secar com um pano seco. 3. Instalar as grelhas laterais. |
| Modo de aquecimento | | | |
| Temperatura | 250 °C | | |
| Tempo | 1h | 2h | |

FUNÇÕES DOS ECRÃS

| MODELO | SIMBOLO | TÍTULO | DESCRIPCIÓN |
|--------------------|---|-------------------------------|--|
| * |  | ON / OFF | Liga, desliga e cancela funções |
| PHP 841 PHB 861 |  | Bloqueio funções | Bloqueia o ecrã com uma pressão de 3 s. |
| * |  | Temporizador | Ativa a função de temporizador. |
| * |  | Pré-aquecimento rápido | Pré-aqueça o forno mais rapidamente. |
| * |  | Seleção do programa | Prima este símbolo para alterar o programa. |
| * |  | Controlo deslizante | Deslize o dedo para alterar os valores das definições apresentados no ecrã. |
| * |  | Definição da hora e relógio | Ajusta o tempo de duração. |
| * |  | Regulação da temperatura | Ajusta o intervalo de temperatura. |
| * |  | Ligar/desligar a luz | Ligar e desligar a luz. |
| * |  | Página inicial / Pausa | Inicia e interrompe o processo de cozedura. |
| PHP 864 |  | Temporizador e bloqueio | Prima e mantenha premido durante 3 segundos para bloquear as funções. |
| PHP 864 |  | Programação atrasada | Atraso na programação do programa de cozedura. |
| PHTV 862 |  | Ligar a luz e bloqueio | Prima uma vez para ligar e desligar a luz. Prima e mantenha premido para bloquear o visor e evitar a ativação ou desativação acidental de funções. |
| PHTV 862 |  | Programas de cozedura a vapor | Ver secção "Vapor" nas páginas seguintes. |
| PHTV 862 |  | Depósito de água | |
| PHTV 862 |  | Programas automáticos | |

* Comp tível com todos os modelos

DISPLAYS

TOUCH CONTROL PHB - 841



TOUCH CONTROL PHB - 861



TOUCH CONTROL PHP - 864



TOUCH CONTROL PHTV - 862






PROGRAMAS DE COZINHA

O seu forno tem vários modos de funcionamento que facilitam a sua utilização. Eis uma tabela onde encontrará o aquecimento certo para a sua placa e áreas de aplicação.

| MODELO | TIPOS DE CALENTAMIENTO | | Tº | USO |
|--------|---|------------------------------|-------------|--|
| * |  | Convencional | 30 - 250°C | Para cozer e assar de forma tradicional num só nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas. |
| * |  | Convecção | 50 - 250°C | Para cozer e assar num ou mais níveis. O calor é fornecido pelo anel de aquecimento. |
| * |  | ECO | 140 - 240°C | Para cozinhar com poupança de energia energético. |
| * |  | Convencional + ventilador | 50 - 250°C | Para cozer e assar num ou em vários níveis. A ventoinha distribui o calor uniformemente pela cavidade. |
| * |  | Calor radiante | 150 - 250°C | Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar alimentos. Coloque os alimentos na parte central sob o radiador do grelhador. |
| * |  | Grelhador duplo e ventilador | 50 - 250°C | Para grelhar alimentos planos e para alourar alimentos. A ventoinha distribui o calor uniformemente pela cavidade. |
| * |  | Grelhador duplo | 150 - 250°C | Para grelhar alimentos planos e para alourar alimentos. |
| * |  | Pizzas | 50 - 250°C | Para pizzas e pratos que necessitam de muito calor a partir de baixo. O aquecedor inferior e o anel de aquecimento funcionam. |
| * |  | Aquecedor de interior | 30 - 220°C | Para adicionar um dourado extra às bases de pizzas, tartes e bolos. O aquecimento é efectuado pelo aquecedor inferior. |
| * |  | Descongelação | - | Para descongelar alimentos congelados |

* Compatível com todos os modelos

| MODELO | TIPOS DE CALENTAMIENTO | | T° | USO |
|-------------------------|---|------------------------|-----------|--|
| * |  | Fermentação | 30 - 45°C | Para fazer massa de levedura e massa fermentada para fermentação e para fazer culturas de iogurte. |
| PHTV - 862 PHP - 864 |  | Sonda de carne | 40 - 99°C | Para ajudar a cozer carnes como bifes e frango. |
| PHP - 864 |  | Autolimpeza pirolítica | | Para queimar os restos de comida |

* Compatível com todos os modelos

CUIDADO DURANTE A UTILIZAÇÃO!

Se abrir a porta da câmara de cozimento durante uma operação em curso, esta não pára.
CORRE O RISCO DE SE QUEIMAR!

NOTAS:

1. As funções de descongelação, de aquecimento e “ECO” não podem ser pré-aquecidas rapidamente.
2. Para descongelar grandes porções de alimentos, é possível retirar as grelhas laterais e colocar a contentor no chão da cavidade.
3. Para aquecer a loiça, é aconselhável retirar as grelhas laterais, sendo úteis os modos de aquecimento “Assar com ar quente” e “Aquecimento com ventoinha” com uma temperatura inferior a 50 °C. Se os pratos cobrirem mais de metade do fundo da cavidade, deve utilizar-se “Grelhar com ar quente”.
4. A função “Aquecimento com ventoinha” garante uma distribuição do calor na cavidade tão uniforme quanto possível, a ventoinha funciona em determinados momentos durante o processo de aquecimento para garantir o melhor desempenho possível.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento é ligada e desligada conforme necessário. O ar quente é expelido por cima da porta.

CUIDADO!

Não tapar as ranhuras de ventilação. Caso contrário, a câmara de cozimento pode sobreaquecer. Para que a câmara de cozimento arrefeça mais rapidamente, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar durante alguns minutos após a utilização.

UTILIZAÇÃO DO FORNO PHB - 841

Cocinar

1. Depois de ligar a câmara de cozimento à rede eléctrica, tocar no símbolo de função **[F]** na câmara de cozimento, tocar várias vezes no símbolo para seleccionar a função mais adequada. Para regular a temperatura de cozedura, utilizar o cursor ou o símbolo [</>].
2. Toque no símbolo Start / Pause **(▶)** e a câmara de cozimento começará a funcionar, caso contrário, após 10 minutos, a câmara de cozimento voltará ao relógio.
3. Se desejar definir um tempo de cozedura para a função seleccionada, pode tocar no símbolo do relógio **(⌚)** e definir o tempo utilizando o cursor ou o símbolo [</>].
4. Se pretender parar completamente o processo durante a cozedura, pode tocar **(|)** em para o cancelar.
5. Se quiser fazer uma pausa na cozedura, toque no símbolo Início / P a u s a . **(▶)**

Pré-aquecimento rápido

É possível utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento de uma função. Quando seleccionar uma função, toque no símbolo de pré-aquecimento rápido, **(↑)** e a marca de pré-aquecimento rápido no visor acende-se.

NOTA: Se esta função não conseguir préaquecer rapidamente, ouve-se um sinal sonoro.

Alteração durante o disparo

Durante o período de funcionamento do aparelho, é possível alterar o tipo e a temperatura de cozedura utilizando a função “Forno” ou o controlo deslizante. Após a alteração, se não houver mais nenhuma ação após 6 segundos, a câmara de cozimento aquece de acordo com a alteração efectuada.

Se pretender alterar o tempo de cozedura durante o processo de cozedura, toque em **(⌚)** e altere-o utilizando o cursor ou o símbolo [</>].

Após a alteração, se não houver mais nenhuma ação após 6 segundos, a câmara de cozimento funcionará de acordo com o que foi alterado.





Se pretender cancelar o processo de cozedura, toque em **(|)**

NOTA: Alterar o modo/temperatura/tempo de repouso pode influenciar negativamente o resultado da cozedura, pelo que aconselhamos vivamente a não o fazer, a menos que tenha muita experiência em cozinhar.

CUIDADO!

Durante o funcionamento, a câmara de cozimento fica muito quente, especialmente especialmente no interior da cavidade. Uma vez desligada, **NUNCA** tocar nas superfícies interiores da câmara de cozimento ou nos elementos de aquecimento. Utilize luvas de forno para retirar os acessórios ou utensílios da cavidade e deixe o forno arrefecer. Manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.



Temporizador

Pode utilizar a função de temporizador tocando em . Quando o tempo for atingido, o forno emitirá um sinal sonoro para o lembrar. Ao primeiro toque em , defina o temporizador para horas e, em seguida, toque em . Novamente e definir o temporizador por minutos. Toque novamente em  e o ajuste está concluído. É possível regular o temporizador antes e durante o processo de cozedura.

Bloqueio de funções e ligação à corrente

O seu forno está equipado com um fecho de segurança para que não possa ser ligado ou alterado acidentalmente.


Uma pressão prolongada durante 3 segundos ativa o bloqueio. Uma nova pressão prolongada de 3 segundos desbloqueia novamente a câmara de cozimento.

É possível ativar e desativar o bloqueio quando a câmara de cozimento está em funcionamento ou parada, premindo longamente durante 3  segundos o símbolo. 

Modo De Demostración (DEMO)

(Función especial para exposiciones)

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

- Desde el modo “stand by” mantenga pulsado el símbolo de encendido “” hasta que se active el modo de demostración. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 OFF

- Deslizar el slider para cambiar de modo OFF a modo ON. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 ON

- Tras 3 segundos la configuración queda activada. En el display se verá lo siguiente:






00 : 00 _

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.


Função de limpeza manual

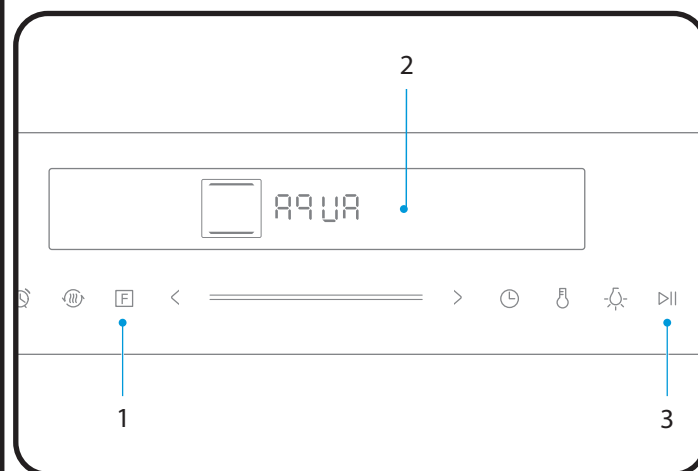
Esta função facilita a remoção de gorduras e outros resíduos alimentares que possam ter aderido aos lados da câmara de cozimento. Para facilitar a limpeza, não deixar acumular sujidade. Limpar frequentemente a câmara de cozimento.

ATENÇÃO A ESTE FACTO ANTES DE INICIAR A FUNÇÃO DE LIMPEZA !

| | |
|--|--|
|  | <p>Não deite água quente no forno e certifique-se de que o forno está frio antes de começar, pois isso pode danificar o esmalte.</p> |
|  | <p>Antes de tocar na superfície do forno, certifique-se de que este arrefeceu completamente.</p> |
|  | <p>Não abrir a porta da câmara de cozimento até que a função tenha terminado. O ciclo de arrefecimento é necessário para que a função funcione corretamente.</p> |
|  | <p>A sujidade e o excesso de água podem ser removidos com um pano húmido.</p> |
|  | <p>Se for necessário efetuar uma limpeza adicional após a utilização da função de limpeza, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.</p> |

Programação da função de limpeza

1. Retirar os tabuleiros e todos os acessórios do interior da câmara de cozimento, incluindo os suportes dos tabuleiros e as calhas telescópicas [explicados nas secções anteriores].
2. Deitar 250 ml de água purificada/destilada e detergente devidamente misturado (basta uma pequena colher de detergente suave em água) no fundo da cavidade.
3. No modo de espera, prima a tecla “F” para seleccionar  .
4. Premir a tecla “▶” O programa é executado durante 30 minutos.
5. Depois de arrefecer e o processo ter limpar com um pano macio.



NOTA: Após uma utilização repetida desta forma, podem surgir ocasionalmente manchas brancas de calcário no interior da cavidade da câmara de cozimento. Estas manchas não danificam o produto e podem ser facilmente removidas com um pano húmido.

USO DEL HORNO PHB - 861

Cocinar

1. Depois de ligar a câmara de cozimento à rede eléctrica, tocar no símbolo de função **[F]** na câmara de cozimento, tocar várias vezes no símbolo para seleccionar a função mais adequada. Para regular a temperatura de cozedura, utilizar o cursor ou o símbolo [</>].
2. Toque no símbolo Start / Pause **[▶]** e a câmara de cozimento começará a funcionar, caso contrário, após 10 minutos, a câmara de cozimento voltará ao relógio.
3. Se desejar definir um tempo de cozedura para a função seleccionada, pode tocar no símbolo do relógio **[⌚]** e definir o tempo utilizando o cursor ou o símbolo [</>].
4. Se pretender parar completamente o processo durante a cozedura, pode tocar **[⏹]** em para o cancelar.
5. Se quiser fazer uma pausa na cozedura, toque no símbolo Início / P a u s a . **[▶]**

Pré-aquecimento rápido

É possível utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento de uma função. Quando seleccionar uma função, toque no símbolo de pré-aquecimento rápido , **[↑]** e a marca de pré-aquecimento rápido no visor acende-se.

NOTA: Se esta função não conseguir préaquecer rapidamente, ouve-se um sinal sonoro.

Alteração durante o disparo

Durante o período de funcionamento do aparelho, é possível alterar o tipo e a temperatura de cozedura utilizando a função “Forno” ou o controlo deslizante. Após a alteração, se não houver mais nenhuma ação após 6 segundos, a câmara de cozimento aquece de acordo com a alteração efectuada.

Se pretender alterar o tempo de cozedura durante o processo de cozedura, toque em **[▶]** e altere-o utilizando o cursor ou o símbolo [</>].

Após a alteração, se não houver mais nenhuma ação após 6 segundos, a câmara de cozimento funcionará de acordo com o que foi alterado.





Se pretender cancelar o processo de cozedura, toque em **[⏹]**

NOTA: Alterar o modo/temperatura/tempo de repouso pode influenciar negativamente o resultado da cozedura, pelo que aconselhamos vivamente a não o fazer, a menos que tenha muita experiência em cozinhar.

CUIDADO!

Durante o funcionamento, a câmara de cozimento fica muito quente, especialmente especialmente no interior da cavidade. Uma vez desligada, **NUNCA** tocar nas superfícies interiores da câmara de cozimento ou nos elementos de aquecimento. Utilize luvas de forno para retirar os acessórios ou utensílios da cavidade e deixe o forno arrefecer. Manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.



Temporizador

Pode utilizar a função de temporizador tocando em . Quando o tempo for atingido, o forno emitirá um sinal sonoro para o lembrar. Ao primeiro toque em , defina o temporizador para horas e, em seguida, toque em . Novamente e definir o temporizador por minutos. Toque novamente em  e o ajuste está concluído. É possível regular o temporizador antes e durante o processo de cozedura.

Bloqueio de funções e ligação à corrente

O seu forno está equipado com um fecho de segurança para que não possa ser ligado ou alterado acidentalmente.


Uma pressão prolongada durante 3 segundos ativa o bloqueio. Uma nova pressão prolongada de 3 segundos desbloqueia novamente a câmara de cozimento.

É possível ativar e desativar o bloqueio quando a câmara de cozimento está em funcionamento ou parada, premindo longamente durante 3  segundos o símbolo. 

Modo De Demostración (DEMO)

(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. Desde el modo "stand by" mantenga pulsado el símbolo de encendido "  " hasta que se active el modo de demostración. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 OFF

2. Deslizar el slider para cambiar de modo OFF a modo ON. En el display se verá lo siguiente:

00 : 00 ON

3. Tras 3 segundos la configuración queda activada. En el display se verá lo siguiente:






00 : 00 _

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.


Função de limpeza manual

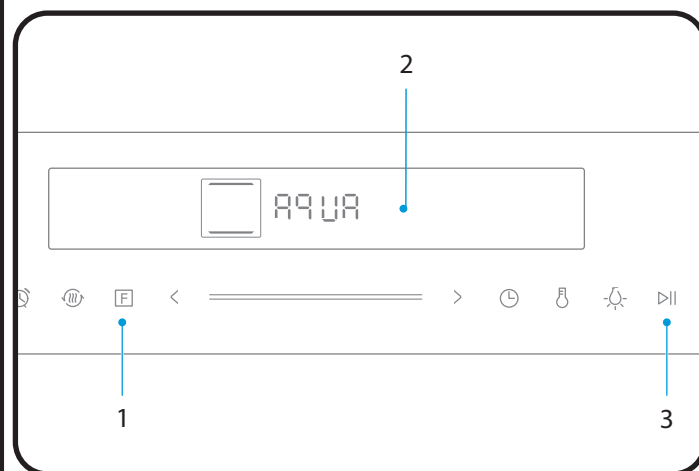
Esta função facilita a remoção de gorduras e outros resíduos alimentares que possam ter aderido aos lados da câmara de cozimento. Para facilitar a limpeza, não deixar acumular sujidade. Limpar frequentemente a câmara de cozimento.

ATENÇÃO A ESTE FACTO ANTES DE INICIAR A FUNÇÃO DE LIMPEZA !

| | |
|--|--|
|  | <p>Não deite água quente no forno e certifique-se de que o forno está frio antes de começar, pois isso pode danificar o esmalte.</p> |
|  | <p>Antes de tocar na superfície do forno, certifique-se de que este arrefeceu completamente.</p> |
|  | <p>Não abrir a porta da câmara de cozimento até que a função tenha terminado. O ciclo de arrefecimento é necessário para que a função funcione corretamente.</p> |
|  | <p>A sujidade e o excesso de água podem ser removidos com um pano húmido.</p> |
|  | <p>Se for necessário efetuar uma limpeza adicional após a utilização da função de limpeza, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.</p> |

Programação da função de limpeza



1. Retirar os tabuleiros e todos os acessórios do interior da câmara de cozimento, incluindo os suportes dos tabuleiros e as calhas telescópicas [explicados nas secções anteriores].
2. Deitar 250 ml de água purificada/destilada e detergente devidamente misturado (basta uma pequena colher de detergente suave em água) no fundo da cavidade.
3. No modo de espera, prima a tecla “F” para seleccionar  A9UR .
4. Premir a tecla “▶” O programa é executado durante 30 minutos.
5. Depois de arrefecer e o processo ter limpar com um pano macio.




NOTA: Após uma utilização repetida desta forma, podem surgir ocasionalmente manchas brancas de calcário no interior da cavidade da câmara de cozimento. Estas manchas não danificam o produto e podem ser facilmente removidas com um pano húmido.


UTILIZAÇÃO DO FORNO PHTV - 862

Cozinhar

1. Depois de ligar a câmara de cozimento, toque no símbolo de função da câmara de cozimento para selecionar as funções. Utilizar o cursor ou o símbolo "</>" para regular a temperatura de cozedura.
2. Tocar no símbolo  e o forno arranca. Caso contrário, o forno regressará ao temporizador após 5 minutos.
3. Durante o processo de cozedura, pode  tocar-lhe para o cancelar.



NOTA: Depois de definir a temperatura, pode tocar no símbolo do relógio  para definir o tempo de cozedura; pode ajustá-lo utilizando o cursor ou o símbolo "</>".

Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento de uma função. Quando selecionar uma função, toque no símbolo de pré-aquecimento rápido , e a marca de pré-aquecimento rápido no visor acende-se.

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

Alteração durante o disparo


Durante o período de funcionamento do aparelho, é possível alterar o tipo e a temperatura de cozedura utilizando a função "Forno" ou o controlo deslizante. Após a alteração, se não houver qualquer ação após 6 segundos, a câmara de cozimento aquece de acordo com as alterações efectuadas. Se pretender alterar o tempo de cozedura durante o processo de cozedura, toque em  e altere-o utilizando o cursor ou o símbolo [</>]. Após a alteração, se não houver mais nenhuma ação após 6 segundos, a câmara de cozimento funcionará de acordo com o que foi alterado. Se pretender cancelar o processo de cozedura, toque em .






NOTA: Alterar o modo/temperatura/tempo de repouso pode influenciar negativamente o resultado da cozedura, pelo que aconselhamos vivamente a não o fazer, a não ser que tenha muita experiência na cozinha.

CUIDADO!

Durante o funcionamento, a câmara de cozimento fica muito quente, especialmente no interior do compartimento da câmara de cozimento. Depois de desligar a câmara de cozimento, NUNCA tocar nas superfícies interiores da câmara de cozimento ou nos elementos de aquecimento. Utilizar luvas de cozinha quando retirar acessórios ou utensílios da cavidade da câmara de cozimento e deixar a câmara de cozimento arrefecer. Manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.

Sonda de temperatura



O seu forno dispõe de uma sonda para medir a temperatura dos alimentos. Quando insere a sonda de carne na posição, o ícone  acende-se. Ao mesmo tempo, O visor muda para indicar a temperatura da panela de carne.

1. Introduzir a extremidade curta da sonda no orifício da sonda no canto superior direito da cavidade.
2. Introduzir a extremidade longa da sonda no centro do alimento.
3. Seleccionar a temperatura da sonda.
4. Prima "F" para seleccionar uma função (apenas as seguintes funções:     ).
5. Premir a tecla "▶" para iniciar a cozedura.

Bloqueio de funções e ligação à corrente

O seu forno está equipado com um fecho de segurança para que não possa ser ligado ou alterado acidentalmente.

Uma pressão prolongada durante 3 segundos ativa o bloqueio. Uma nova pressão prolongada de 3 segundos desbloqueia novamente a câmara de cozimento.

É possível ativar e desativar o bloqueio quando a câmara de cozimento em funcionamento ou parada, p r e m i n d o longamente durante 3 segundos o símbolo . Quando ativado, o símbolo  do cadeado aparece no visor.

Vapor

1. O vapor pode ser adicionado manualmente, premindo o botão de vapor durante a cozedura.
2. Com a câmara de cozimento em modo de espera, premir o botão de vapor para definir o modo de vapor e adicionar vapor para cozinhar. O nível de vapor predefinido é 1 [L01].

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.

Prima o botão de vapor quatro vezes para cancelar a adição de vapor e o aparelho desliga-se.

Existem 3 níveis de fornecimento de vapor,

L01 = Nível baixo = 33,3 %.

L02 = Nível médio = 66,6 %.

L03 = Nível alto = 99,9 %.

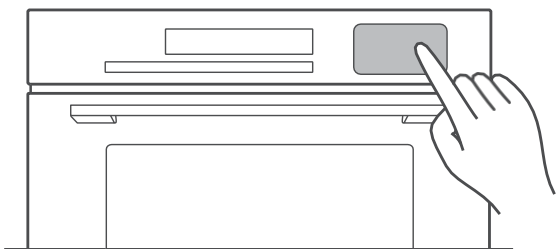
A alimentação de vapor pode ser activada em 3 das funções ou programas de cozedura:

- Convenciona
- Convecção
- Convencional + ventilado

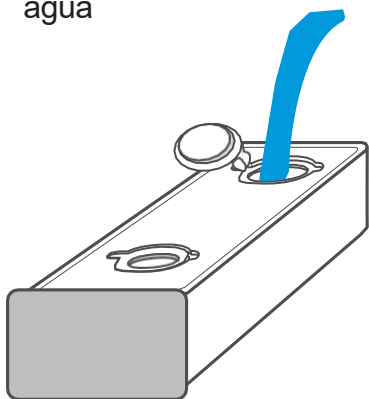
Caixa de água

MÉTODO 1 DE ADIÇÃO DE ÁGUA

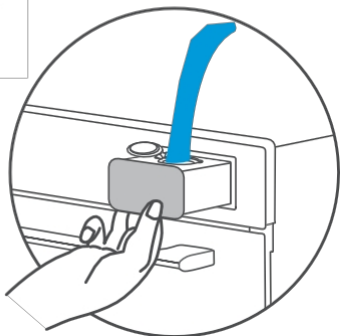
Pressione a caixa de água para dentro e puxe-a para fora.



- 1 Retirar a junta de vedação e adicionar água

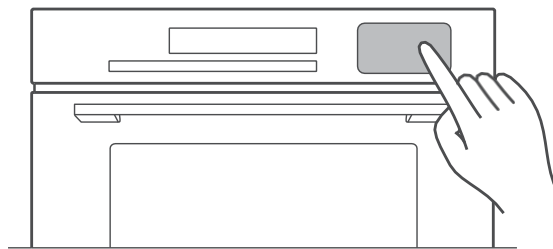


2

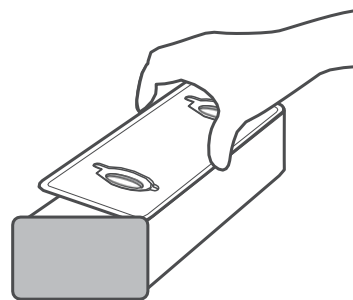


MÉTODO 2 DE ADIÇÃO DE ÁGUA

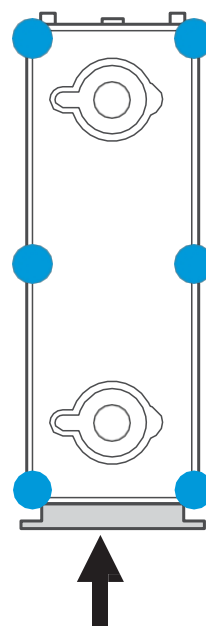
Pressione a caixa de água e puxe-a para fora.



- 1 Retirar a tampa e limpar a caixa



2



Colocar a tampa e a junta de vedação e pressionar bem nos pontos indicados na figura para evitar encravesamentos.

Função de limpeza a vapor

Esta função utiliza vapor para amolecer a sujidade no interior da cavidade, facilitando a sua limpeza.

1. Ligar o sistema, empurrar e puxar a caixa de água para fora. Injetar 1000 ml de água fresca na caixa de água.
2. Empurrar o depósito de água para o sítio certo na câmara de cozimento.
3. No modo standby, prima várias vezes a tecla "A" até aparecer no visor "A11", o que significa que a câmara de cozimento entra na função de limpeza a vapor com um tempo predefinido de "05:00min".
4. Prima "▶" 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. Feche a porta e prima o botão de início para reiniciar o processo de limpeza.

Função de descalcificação automática

Para obter melhores resultados na limpeza e descalcificação do vaporizador, utilize um 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.

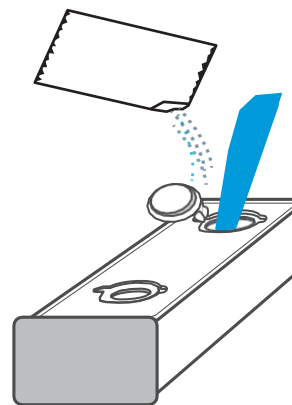
1. Retire o reservatório de água e encha-o com 1000 ml de água
2. Colocar o depósito de água no sítio.
3. No modo standby, prima várias vezes o botão " A " até aparecer no visor "A10", o que significa que a câmara de cozimento entra na função de descalcificação automática.

com um tempo predefinido de "40:00 min". O ícone do reservatório acende-se e os restantes desaparecem, o que indica o nível de água atual (água, sem água, cheio de água).

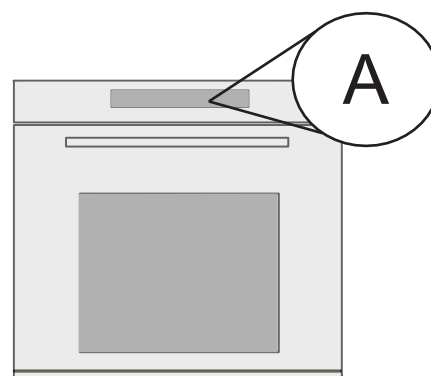
4. Prima "▶" para iniciar o programa.
5. Quando o tempo restante for de 10:00 min, o programa pára e lembra-o da falta de água. Retire o reservatório de água e deite a água fora. Limpe bem o reservatório de água.
6. Mudar a água, repetir os passos 3 e 4.

NOTA: O processo de descalcificação não pode ser interrompido. Se o processo de descalcificação parar antes de estar concluído, o programa completo tem de ser iniciado a partir do passo 3.

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







Premir o botão de seleção automática de programas e selecionar o programa A10, cuja duração é de 40 minutos, e o processo de desclassificação será iniciado.




UTILIZAÇÃO DO PHP - 864 FORNO

Cozinhar



1. Depois de ligar a câmara de cozimento à rede eléctrica, tocar no símbolo de função **F** na câmara de cozimento, tocar várias vezes no símbolo para **selecionar a função** mais adequada. Para regular a temperatura de cozedura, utilizar o cursor ou o símbolo [</>].
2. Toque no símbolo **Start / Pause**  e a câmara de cozimento começará a funcionar, caso contrário, após 10 minutos, a câmara de cozimento voltará ao relógio.
3. Se desejar definir um tempo de cozedura para a função selecionada, pode tocar no símbolo do relógio  e definir o tempo utilizando o cursor ou o símbolo [</>].
4. Se pretender **parar** completamente o **processo** durante a cozedura, pode tocar em  para o cancelar.
5. Se quiser fazer uma pausa na cozedura, toque no símbolo Início / P a u s a . 

Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento de uma função. Quando selecionar uma função, toque no símbolo de pré-aquecimento rápido , e a marca de pré-aquecimento rápido no visor acende-se.

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

Alteração durante o disparo





Durante o período de funcionamento do aparelho, é possível alterar o tipo e a temperatura de cozedura utilizando a função "Forno" ou o controlo deslizante. Após a alteração, se não houver qualquer ação após 6 segundos, a câmara de cozimento aquece de acordo com as alterações efectuadas. Se pretender alterar o tempo de cozedura durante o processo de cozedura, toque em  e altere-o utilizando o cursor ou o símbolo [</>]. Após a alteração, se não houver mais nenhuma ação após 6 segundos, a câmara de cozimento funcionará de acordo com o que foi alterado. Se pretender cancelar o processo de cozedura, toque em .

NOTA: Alterar o modo/temperatura/tempo de repouso pode influenciar negativamente o resultado da cozedura, pelo que aconselhamos vivamente a não o fazer, a não ser que tenha muita experiência na cozinha.



CUIDADO!

Durante o funcionamento, a câmara de cozimento fica muito quente, especialmente no interior do compartimento da câmara de cozimento. Depois de desligar a câmara de cozimento, NUNCA tocar nas superfícies interiores da câmara de cozimento ou nos elementos de aquecimento. Utilizar luvas de cozinha quando retirar acessórios ou utensílios da cavidade da câmara de cozimento e deixar a câmara de cozimento arrefecer. Manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.

Temporizador

Pode utilizar a função de temporizador tocando em . Quando o tempo for atingido, o forno emitirá um sinal sonoro para o lembrar. Ao primeiro toque em , defina o temporizador para horas e, em seguida, toque em  novamente e defina o temporizador por minutos. Toque novamente em  e o ajuste está concluído. É possível regular o temporizador antes e durante o processo de cozedura.


Bloqueio de funções e ligação à corrente

O seu forno está equipado com um fecho de segurança para que não possa ser ligado ou alterado acidentalmente. Uma pressão prolongada durante 3 segundos ativa o bloqueio. Uma nova pressão prolongada de 3 segundos desbloqueia novamente a câmara de cozimento. É possível ativar e desativar o bloqueio quando a câmara de cozimento está em funcionamento ou parada, premindo e mantendo premido durante 3 segundos o botão . Quando ativado, o símbolo  de cadeado no ecrã.

Modo de demonstração (DEMO)

(Função especial para exposições)

Quando o modo de demonstração está ativado, o desligar e o ligar continuam activos, mas os elementos de aquecimento não funcionam.

1. A partir do modo standby, prima e mantenha premido o símbolo de potência " " até que o modo de demonstração seja ativado. No visor aparece o seguinte:

00 : 00 DESLIGADO

2. Deslize o cursor para passar do modo OFF para o modo ON. No ecrã aparece a seguinte mensagem:


00 : 00 ON








3. Após 3 segundos, a configuração é activada. No ecrã aparece a seguinte mensagem:

00 : 00 _

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.

Sonda de temperatura

O seu forno dispõe de uma sonda para medir a temperatura dos alimentos. Quando insere a sonda de carne na posição, o ícone  acende-se. Ao mesmo tempo, O visor muda para indicar a temperatura da panela de carne.

1. Introduzir a extremidade curta da sonda no orifício da sonda no canto superior direito da cavidade.
2. Insira a extremidade longa da sonda no centro do alimento.
3. Seleccione a temperatura da sonda.
4. Prima "  " para seleccionar uma função (apenas as seguintes funções:    ).
5. Prima a tecla "  " para ajustar a temperatura.
6. Prima o botão "  " para iniciar a cozedura.

Limpeza por pirólise

AVISO DE RISCO!

Risco de queimaduras!

O compartimento de cozedura atinge uma temperatura extremamente elevada durante o modo pirolítico (tanto no interior como no exterior). Não tocar na porta e deixar o forno arrefecer. Manter afastadas do aparelho as crianças, as pessoas com deficiência e as pessoas idosas que não possam cuidar de si próprias.

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 mucosas. Enquanto a função de limpeza estiver a funcionar, mantenha a cozinha bem ventilada. Não permanecer na cozinha durante longos períodos de tempo. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados e siga sempre as instruções do manual ou de um profissional.

Risco de incêndio!

- Uma grande quantidade de resíduos de alimentos, gordura e sumos de carne pode incendiar-se quando o modo pirolítico está em funcionamento. Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a excesso de resíduos e restos de comida.

Não utilizar o modo pirolítico para limpar acessórios. Estes podem arder ou desfazer-se e, durante o processo, libertar gases nocivos para a saúde.

- O forno fica muito quente no exterior durante o modo pirolítico. Não pendurar objectos que possam queimar, por exemplo, panos de cozinha, no puxador da porta. Não colocar nada contra a parte da frente da câmara de cozimento.
- Manter as crianças afastadas do forno.
- Se a vedação da porta estiver danificada, será gerada uma grande quantidade de calor à volta da porta. Não esfregue nem retire o vedante.
- Nunca utilizar a câmara de cozimento se a junta de vedação estiver em falta ou danificada.

Antes de iniciar o modo pirolítico

Atenção!

- Antes de ativar o modo pirolítico, retire os acessórios e os utensílios de cozinha, incluindo as calhas amovíveis, do compartimento. Deste modo, não só se obtêm bons resultados de limpeza, como também se assegura uma longa vida útil dos acessórios.
- Antes de iniciar a função de limpeza, remover manualmente os resíduos de alimentos e limpar o interior da porta da câmara de cozimento, as bordas do compartimento e a área em torno da junta. Não esfregar nem retirar a junta de vedação.
- Durante a execução destas operações, certificar-se de que o forno está desligado

Definição do modo de auto-limpeza pirolítica

1. Ligar o forno premindo o botão
2. Selecionar o modo de funcionamento "Pirolítico" premindo. Programa de pirólise
3. Verificar se todos os acessórios e alimentos foram retirados e se a porta está bem fechada.
4. Prima o botão "Iniciar / Parar" para iniciar a operação de limpeza.
5. Ventilar a cozinha quando a função de limpeza está activada.
6. O compartimento de cozedura bloqueia a porta logo após o início do funcionamento. O compartimento de cozedura só pode ser aberto quando a temperatura for reduzida.

Sinal de fim do modo de pirólise

Se um sinal acústico soar continuamente e o forno parar de aquecer. Isto significa que o modo pirolítico terminou. Pode premir o botão para desligar os sinais sonoros ou os sinais sonoros desligar-se-ão automaticamente mais tarde.

Após o fim do modo de pirólise

Quando o compartimento de cozedura tiver arrefecido, limpar com um pano húmido as cinzas que se encontram no compartimento de cozedura e à volta da porta.

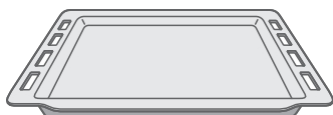
NOTAS: Durante o modo pirolítico, a moldura no interior da câmara de cozimento pode descolorar e podem também aparecer manchas brancas na superfície esmaltada. Isto é normal e não afecta o desempenho. A descoloração pode ser removida com a ajuda de um produto de limpeza para aço inoxidável e as marcas brancas são resíduos alimentares que podem ser removidos com sumo de limão e outros produtos de limpeza.

Note-se que

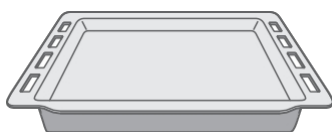
- Quando o modo de pirólise é ativado, o forno bloqueia automaticamente e a porta do forno não pode ser aberta.
- Também não será possível alterar quaisquer definições, exceto para fazer uma pausa e começar quando a limpeza tiver começado.

ACESSÓRIOS

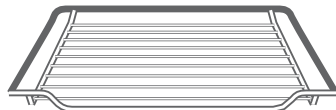
Tabuleiros de cozedura



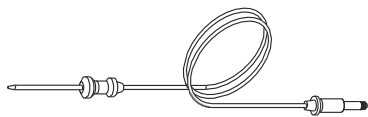
Tabuleiro de forno plano
Para cozeduras pequenas



Tabuleiro fundo
Para cozer com líquidos ou sumos.



Grelha
Para colocar; pratos, moldes, pratos refractários. Para assar e grelhar alimentos



Sonda de carne
Para medir a temperatura da carne.

NOTA: Introduza a sonda no centro da carne ou das aves. Longe da gordura ou dos ossos.

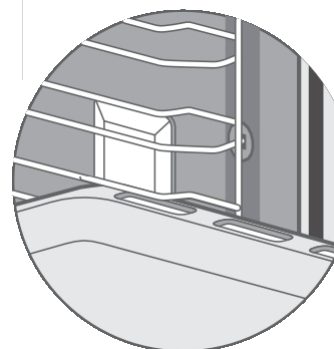
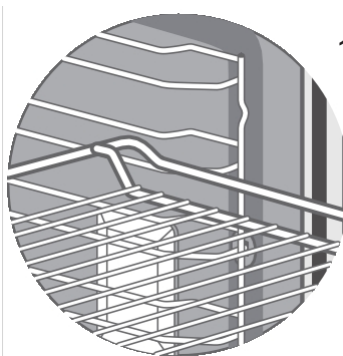
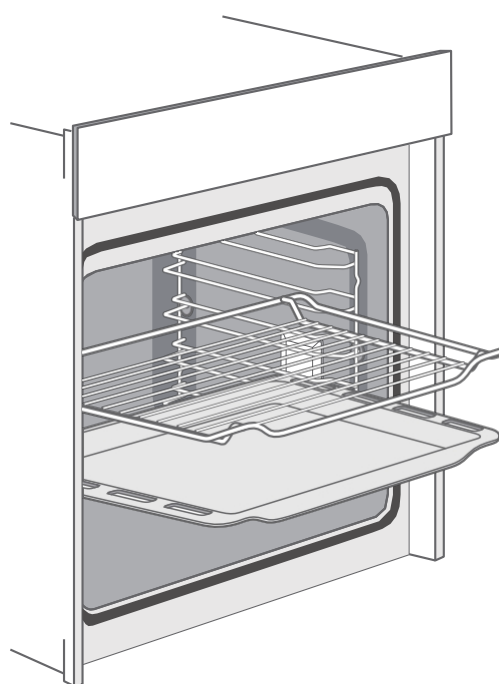
(Apenas nos modelos PHP-864, PHTV-862)

Utilize apenas **acessórios originais**. Estes estão especialmente adaptados ao seu forno. Os acessórios podem ficar deformados em caso de sobreaquecimento. Isto não afecta o seu funcionamento. Depois de arrefecerem novamente, voltam à sua forma original.

Apresentação dos acessórios

NOTA: Utilize apenas acessórios originais. Estes estão especialmente adaptados ao seu forno.

Os acessórios podem ficar deformados quando sobreaquecidos. Isto não afecta a sua função. Depois de serem devolvidos ao arrefecerem, voltam à sua forma original.



O forno tem 5 níveis de cima para baixo para colocar tabuleiros e grelhas.

Os acessórios inseridos diretamente nas prateleiras podem ser puxados para fora aproximadamente até meio sem risco de tombar, e os inseridos nas prateleiras com calhas telescópicas podem ser puxados para fora completamente sem risco de tombar, desde que o peso do recipiente de cozedura esteja devidamente centrado.

Função de bloqueio

Os encaixes podem ser puxados para fora cerca de metade até ficarem bloqueados no lugar.

A função de bloqueio impede que os acessórios se inclinem devido à gravidade dos alimentos e dos próprios acessórios durante a sua remoção.

Os acessórios devem ser inseridos corretamente na cavidade, de modo a ficarem protegidos contra o tombamento.

- Ao inserir a cremalheira, certifique-se de que a cremalheira está virada para a direita, como mostra a figura 1.
- Ao inserir o tabuleiro de suporte, certifique-se de que este está virado para a direita, como mostra a figura 2.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- Retirar todos os acessórios que não são necessários durante o processo de cozedura e de assadura.
- Não abrir a porta durante o processo de cozedura e cozedura. Se abrir a porta durante o processo de cozedura e cozedura, mudar o modo para "Light". (Sem alterar a regulação da temperatura).
- Reduzir a temperatura nos modos sem ventilador para 50 °C 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e de cozedura. Isto permitir-lhe-á utilizar o calor residual na cavidade para completar o processo.
- Utilizar a função "Aquecimento por ventoinha", sempre que possível. Pode reduzir a temperatura entre 20 °C e 30 °C.
- Pode cozinhar e assar utilizando o "Fan Heat" em mais do que um nível ao mesmo tempo.
- Se não for possível cozinhar e cozer diferentes pratos 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 possível coloque os alimentos no forno imediatamente após atingir a temperatura selecionada, sabe que esta temperatura foi atingida porque a luz se apaga automaticamente quando o forno é ligado pela primeira vez.
- Não utilizar papel refletor, por exemplo alumínio para cobrir o chão da cavidade.
 - Utilizar o temporizador e/ou um temperatura sempre que possível.
- Utilize formas e pratos de cozedura com um acabamento mate escuro e peso leve. Evite utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, como o aço inoxidável ou o alumínio.

CONSELHOS DE SAÚDE

Como evitar a acrilamida:

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

Conselhos:

1. Utilizar tempos de cozedura curtos.
2. Cozinhe os alimentos até a superfície ficar amarela dourada, não cozinhe até ficarem castanhos escuros.
3. As porções maiores têm menos acrilamida.
4. Se possível, utilize o modo "aquecimento por ventoinha".
5. Batatas fritas: utilize mais de 450 g por frigideira, coloque-as uniformemente e vire-as de vez em quando. Utilize as informações sobre o produto, se disponíveis, para obter o melhor resultado de cozedura.

MANUTENÇÃO DO SEU FORNO

Com uma boa manutenção e limpeza, o seu aparelho manterá o seu aspeto e continuará a funcionar em pleno durante muito tempo. Aqui explicamos como cuidar e limpar corretamente o seu forno.

Para que as diferentes superfícies não sejam danificadas pela utilização de um produto de limpeza inadequado, é necessário respeitar as indicações da tabela.

CUIDADO!

RISCO DE DANOS NA SUPERFÍCIE.

Conselhos:

1. Limpar o compartimento de cozedura após cada utilização. Deste modo, evita-se a acumulação de sujidade.
2. Remover sempre imediatamente os resíduos de cal, gordura, amido e albumina (por exemplo, claras de ovo).
3. Deitar fora 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 de as utilizar.

Não utilizar:

1. Agentes de limpeza fortes ou abrasivos.
2. Produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
3. Esponjas ou esfregões duros.
4. Máquinas de limpeza a alta pressão ou a vapor.
5. Produtos de limpeza especiais para limpar o forno quente

Notas:

- As ligeiras diferenças de cor na parte da frente do forno devem-se à utilização de diferentes materiais, como o vidro, o plástico e o metal.
- As sombras nos painéis das portas, que parecem riscas, devem-se aos reflexos produzidos pela iluminação interior.
- O esmalte dos acrílicos é cozido a temperaturas muito elevadas. Este facto pode provocar uma ligeira variação de cor. Como resultado, estes rebordos podem ser ásperos. A proteção contra a corrosão e a função não são afectadas.
- Manter a câmara de cozimento sempre limpa e remover imediatamente a sujidade para evitar a acumulação de depósitos de sujidade persistentes.

Como limpar o seu forno de acordo com a sua superfície

| Área | Limpeza |
|--------------------------|--|
| Frente em aço inoxidável | Com água quente e sabão: Limpar com um pano de cozinha e depois secar com um pano seco. com um pano macio. Eliminar imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, claras de ovo, claras de ovo, etc.). ovo). A corrosão pode formar-se sob estas manchas. Os agentes de limpeza especiais para aço inoxidável estão disponíveis no nosso serviço pós-venda ou em revendedores especializados. Aplicar uma camada muito fina do produto de limpeza com um pano macio. |
| Plástico | Com água quente e sabão: Limpar com um pano de cozinha e depois secar com um pano seco. com um pano macio. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores de vidro. |
| Superfícies grafite | Com água quente e sabão: Limpar com um pano de cozinha e depois secar com um pano seco. com um pano macio |
| Painel de controlo | Com água quente e sabão: Limpar com um pano de cozinha e depois secar com um pano seco. com um pano macio. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores de vidro. |

| Área | Limpeza |
|---|---|
| Pega da porta | Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha e depois secar com um pano macio. Se o descalcificante entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o imediatamente. Caso contrário, as manchas não podem ser removidas. |
| Superfícies esmaltadas e superfícies auto-limpeza | Tenha em atenção as instruções relativas às superfícies do O quadro apresenta os seguintes métodos de cozedura. |
| Tampa de vidro para iluminação no interior | Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha e depois secar com um pano macio. Se o compartimento do forno estiver muito sujo, utilize um produto de limpeza para fornos. |
| Vedação da porta Não remover! | Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha. Não esfregar. |
| Painéis das portas | Com água quente e sabão: Limpar com um pano de cozinha e depois, secar com um pano macio. Não utilizar limpa-vidros, raspador de vidro ou esfregão de aço inoxidável. |
| Tampa da porta Ace aço inoxidável ro | Limpador de aço inoxidável: Respeitar as instruções do fabricante. Não utilizar produtos de conservação para aço inoxidável. Retirar a tampa da porta para a limpeza. |
| Acessórios | Água quente com sabão: Mergulhar e limpar com um pano de cozinha ou uma escova. Se houver grandes depósitos de sujidade, utilize um esfregão de aço inoxidável. |
| Carris | Água quente com sabão: Mergulhar e limpar com um pano de cozinha ou uma escova. |
| Sistema de extração | Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha ou uma escova. Não retirar o lubrificante enquanto as calhas de extração estiverem desmontadas. É preferível limpá-los enquanto estão inseridos. Não limpar na máquina de lavar louça. |
| Termómetro para carne | Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha ou uma escova. Não lavar na máquina de lavar louça. |

PORTA DO FORNO

ATENÇÃO!

DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO. DEVE SER EFECTUADA POR UM ESPECIALISTA SAT DE PANDO. SE OCORREREM DANOS DURANTE ESTE PROCESSO POR PARTE DE UM UTILIZADOR NÃO AUTORIZADO OU DE PESSOAL NÃO AUTORIZADO, OS MESMOS NÃO SERÃO COBERTOS PELA GARANTIA, MESMO QUE AINDA ESTEJA EM VIGOR!

Com uma boa manutenção e limpeza, o seu aparelho manterá a sua aparência e continuará a funcionar no seu melhor.

durante muito tempo. O que se segue é pormenorizado

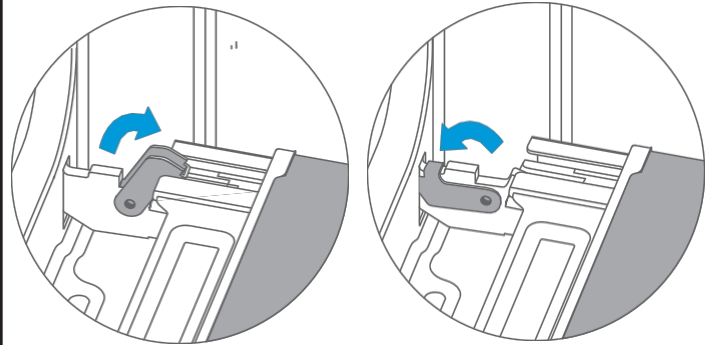
como desmontar e limpar a porta do forno. Para limpar e retirar os painéis da porta, é necessário desmontar a porta do forno. Cada uma das dobradiças da porta do forno tem uma alavanca de bloqueio.

Quando as alavancas de bloqueio estão abertas, a porta da câmara de cozimento pode ser retirada através de um movimento angular.

ATENÇÃO!

Quando o fecho da dobradiça está aberto, **APENAS A PORTA TEM DE SER REMOVIDA**, As alavancas de bloqueio das dobradiças estão bloqueadas quando a porta da câmara de cozimento está fechada, a porta está bloqueada no sítio e pronta a ser utilizada. Quando as alavancas de bloqueio das dobradiças estão fechadas, a porta da câmara de cozimento está bloqueada e pronta para ser utilizada.

Alavanca de bloqueio ABERTO
Porta pronta a ser desmontada.



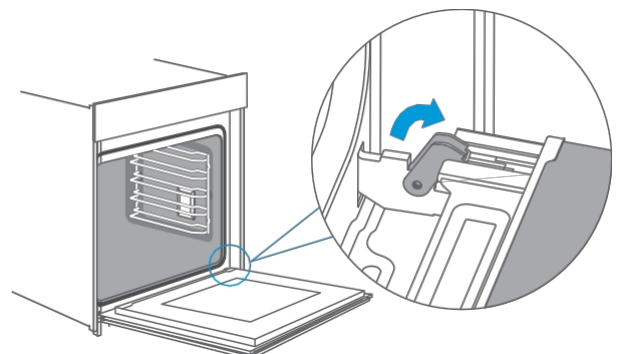
Alavanca de fecho FECHADA
Porta pronta para utilização normal.

RISCO DE FERIMENTOS!

Se as dobradiças não estiverem bloqueadas, podem ser fechadas com grande força. Assegurar-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre completamente fechados.

Desmontagem da porta do forno

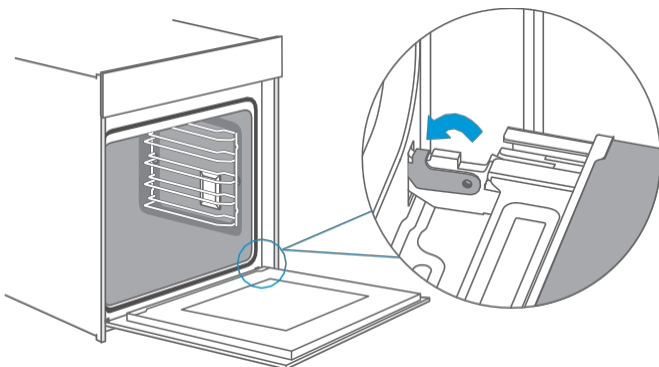
1. Abrir completamente a porta do forno.
2. Abrir as duas alavancas de bloqueio para a esquerda e direita.
3. Segure a porta com as duas mãos, do lado esquerdo e do lado direito, e puxe-a para cima com um movimento angular.



Montagem da porta do forno

Voltar a montar a porta da câmara de cozimento pela ordem inversa da desmontagem.

1. Ao montar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças estão posicionadas corretamente nos orifícios de instalação no painel frontal da cavidade.
2. Certifique-se de que as dobradiças estão inseridas na posição correcta. Deve ser possível inseri-las facilmente e sem resistência. Se sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão corretamente inseridas nos orifícios.
3. Abrir completamente a porta da câmara de cozimento. Ao abrir a porta da câmara de cozimento, pode verificar novamente se as dobradiças estão na posição correcta. Se estiverem mal posicionadas, não poderá abrir completamente a porta do forno. Voltar a fechar as duas alavancas de bloqueio.
4. Fechar a porta da câmara de cozimento. Ao mesmo tempo, recomendamos vivamente que verifique mais uma vez se a porta está na posição correcta. e se as ranhuras de ventilação não forem demasiado más selado.

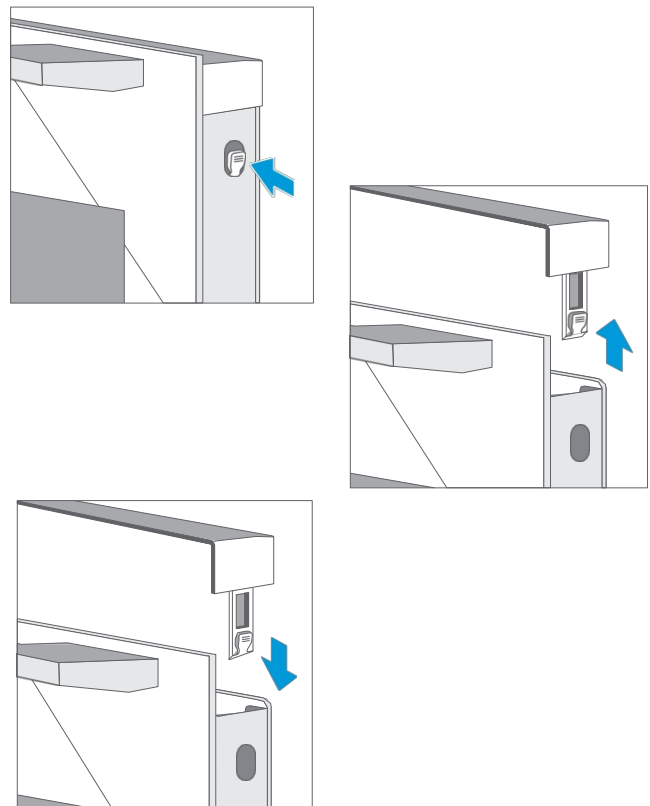


Remoção da tampa da porta

O revestimento de plástico da tampa da porta pode descolorar. Para uma limpeza completa, pode retirar a tampa.

Retirar a porta da câmara de cozimento como indicado acima.

1. Pressionar os lados direito e esquerdo da tampa.
2. Retirar a tampa.
3. Depois de retirar a tampa da porta, o resto da porta do forno pode ser facilmente removido para que possa continuar a limpeza. Quando a limpeza da porta da câmara de cozimento estiver concluída, volte a colocar a tampa da porta da câmara de cozimento e pressione-a até ouvir um estalido.
4. Colocar a porta do forno e fechá-la.



CUIDADO!

- A remoção da tampa da porta liberta os vidros interiores da porta da câmara de cozimento, que podem deslocar-se facilmente e causar danos ou ferimentos, bem como cair e partir-se.
- Ao remover a cobertura da porta e o vidro interior, o peso total da porta do forno é reduzido. As dobradiças podem mover-se mais facilmente ao fechar a porta, o que pode fazer com que as suas mãos se prendam. Manter as mãos afastadas das dobradiças.

Devido aos dois pontos anteriores, recomendamos vivamente que não retire a tampa da porta sem ter retirado a porta do forno. Os danos causados por um manuseamento incorreto não estão cobertos pela garantia.

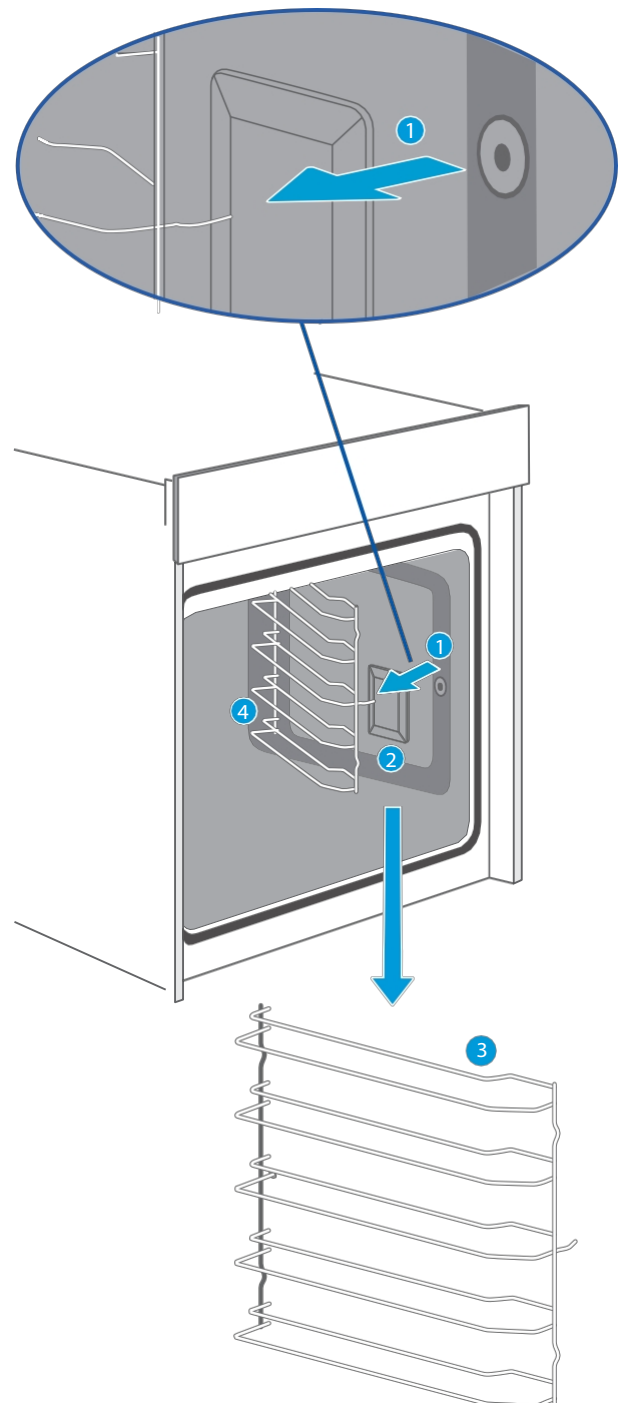
Guias telescópicas

Quando quiser fazer uma boa limpeza das corrediças e da cavidade, pode retirar as prateleiras e limpá-las. Desta forma, o seu forno conservará o seu aspeto e permanecerá plenamente funcional durante muito tempo.

Para desmontar e montar corretamente as guias sem danificar o produto, devem ser seguidos os seguintes passos:

1. Puxar a parte da frente das calhas horizontalmente para o interior da câmara de cozimento (seguindo a direção da seta) até que o elemento saia; as calhas podem então ser puxadas para fora, como mostra a figura.

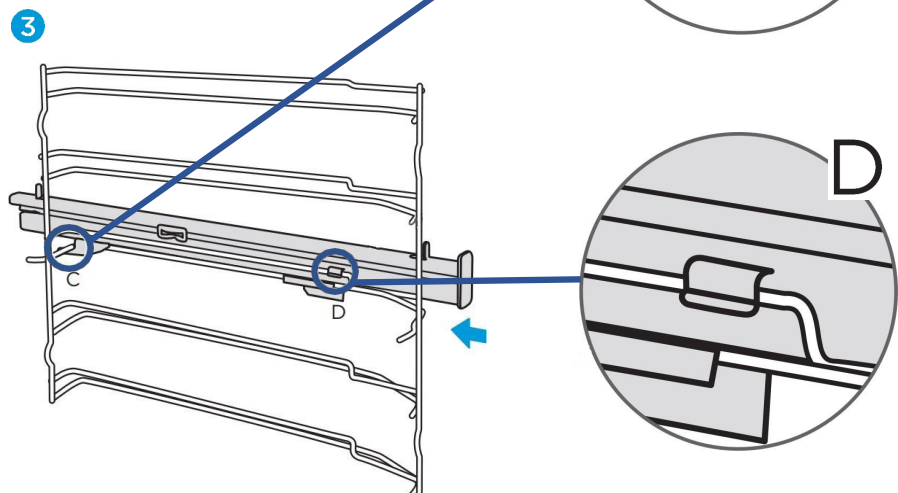
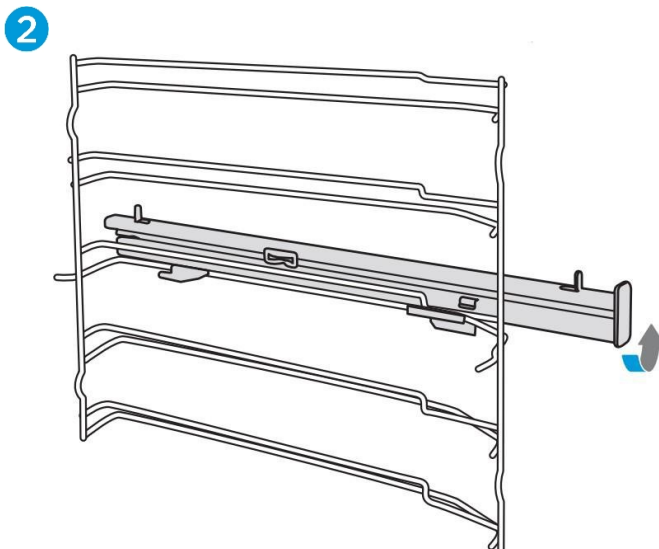
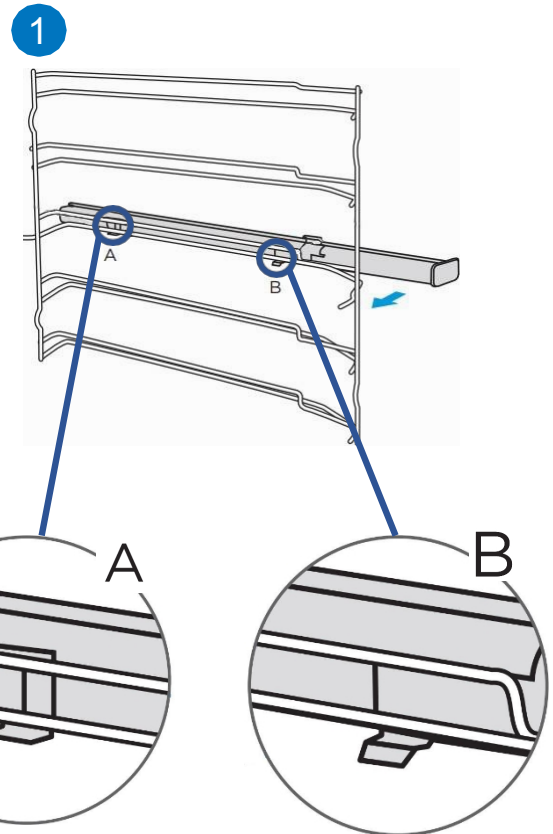
2. Para substituir as calhas, as calhas que sobressaem da parte de trás das calhas devem ser corretamente encaixadas nas cavidades do interior do forno.
3. Introduzir primeiro as hastes da parte traseira nos orifícios correspondentes e, em seguida, introduzir a parte dianteira no orifício.



Fixação das corredeiras telescópicas

(Por exemplo, no lado esquerdo, o mesmo para o lado direito)

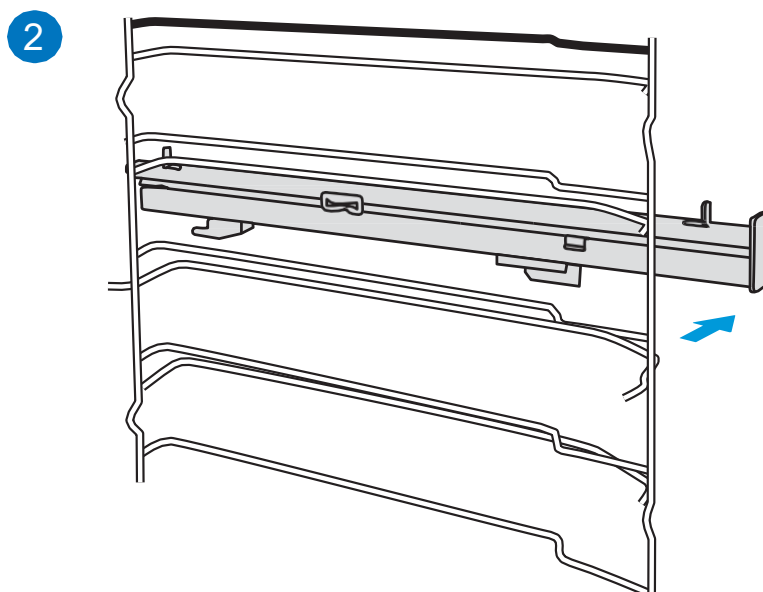
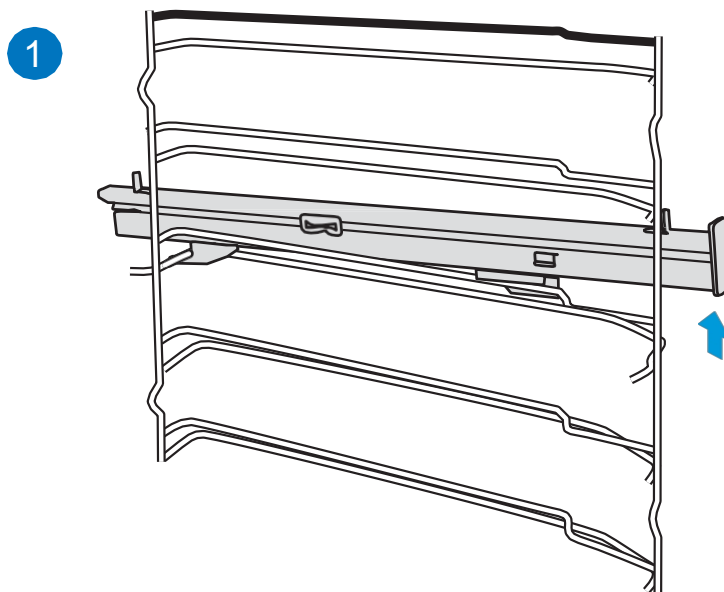
1. Posicionar os pontos A e B das corredeiras telescópicas horizontalmente na calha exterior.
2. Rodar as corredeiras telescópicas 90 graus no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o lado direito.
3. Empurrar as corredeiras telescópicas para a frente, fazer com que o ponto C encaixe na calha inferior e o ponto D encaixe na calha superior.



Desmontagem das corrediças telescópicas

(Por exemplo, no lado esquerdo, o mesmo para o lado direito)

1. Levantar com força uma das extremidades das corrediças telescópicas.
2. Levantar todas as corrediças telescópicas e retirá-las 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 ASSISTÊNCIA TÉCNICA PANDO. SE, DURANTE ESTE PROCESSO, OCORREREM DANOS REALIZADOS POR UM UTILIZADOR OU PESSOAL NÃO QUALIFICADO, ESTES **NÃO SERÃO COBERTOS PELA GARANTIA, MESMO QUE ESTA AINDA SEJA VÁLIDA!**

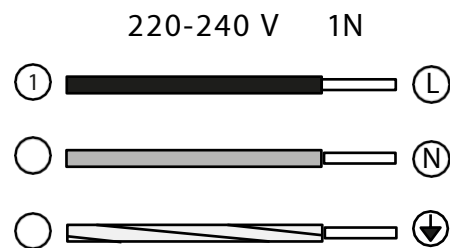
Por favor, note.....

- Para ligar o forno à rede eléctrica, o instalador deve utilizar um cabo de alimentação do tipo H05RR-F, H05SS-F ou H07RN-F.
- A ligação deve ser feita através de um disjuntor omnipolar, adequado à corrente a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3 mm para desconexão em caso de emergência, limpeza ou substituição da lâmpada. O cabo de ligação à terra não pode, em caso algum, passar por este interruptor.
- Qualquer manipulação ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deve ser efectuada por pessoal de assistência autorizado, utilizando peças sobressalentes originais. As reparações ou manipulações efectuadas por outras pessoas podem provocar danos no aparelho ou um mau funcionamento, pondo em risco a sua segurança.

- Este interruptor pode ser substituído por uma ficha, desde que esteja acessível em condições normais de utilização.
- A câmara de cozimento deve estar sempre ligada a uma boa ligação à terra, de acordo com as normas em vigor.
- Desligue o seu forno quando este estiver avariado.

Interpretação dos fios de alimentação eléctrica:

1. Castanho ou preto = Linha/Fase (L)
2. Azul = Neutro (N)
3. Verde/amarelo = Ligação à terra



EFICIÊNCIA ENERGÉTICA EN 60350-1

Atenção às seguintes informações:

1. A medição é efectuada na função "ECO" para determinar os dados da classe de etiquetas.
2. A medição é efectuada no "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 peças devem ser removidas.
4. O forno é instalado como descrito no guia de instalação e colocado no centro do armário.
5. Para efetuar a medição, é necessário fechar a porta como em casa, mesmo que o cabo perturbe a função de vedação do vedante durante a medição.
6. Para garantir que os dados energéticos não afectam negativamente a vedação, é necessário fechar cuidadosamente a porta durante a medição. Poderá ser necessário utilizar uma ferramenta para garantir a vedação da junta, tal como acontece no lar, onde nenhum cabo perturba a função de vedação.
7. O volume da cavidade é determinado para a utilização de "Descongelação". Para garantir uma utilização eficiente da câmara de cozimento, todos os acessórios incluídos, incluindo as grelhas laterais, são retirados.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO FORNO, SE NECESSÁRIO

Antes de contactar o serviço pós-venda, certifique-se de que o problema com que se depara não está listado na tabela abaixo ou que o problema se deve a operações incorrectas. Muitas vezes, o problema pode ser resolvido pelo próprio utilizador, sem custos adicionais.

Se um prato não ficar exatamente como deseja, encontrará muitas dicas e instruções de preparação no final do manual de instruções.

| Incidentes | Causa possível | Soluções |
|--|------------------------|---|
| O forno não funciona. | Corte de energia atual | Verificar se a luz do fogão ou de outros aparelhos está acesa. trabalho de cozinha atual. |
| A ventoinha não está sempre a funcionar no modo: "Aquecimento da ventoinha". | | Trata-se de um funcionamento normal devido à melhor distribuição possível do calor e ao melhor desempenho do forno. |
| Após um processo de queima, ouve-se um ruído e observa-se um fluxo de ar nas proximidades da pá de controlo. | | A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar, para evitar condições de humidade elevada na cavidade e arrefecer o forno para seu conforto. A ventoinha de arrefecimento desliga-se automaticamente. |
| Os alimentos não foram cozinhados o suficiente no tempo indicado na receita. | | Foi utilizada uma temperatura diferente da temperatura da receita. Verifique novamente as temperaturas. As quantidades dos ingredientes são diferentes das da receita. Verifique novamente a receita. |
| Dourar de forma irregular durante a cozedura | | A regulação da temperatura é demasiado elevada ou o nível das prateleiras poderia ser optimizado. Verificar novamente a receita e as definições. O acabamento da superfície e/ou a cor e/ou o material dos utensílios de cozinha não são adequados para a função de forno selecionada. Quando utilizar calor radiante, como no modo "Aquecimento superior e inferior", utilize utensílios de cozinha com acabamento mate, cor escura e peso leve. |
| A lâmpada não se acende. | | Se for necessário substituir a lâmpada, esta operação deve ser efectuada pelo Serviço de Assistência Técnica Pando ou por um instalador qualificado. |

DICAS E TRUQUES

| | |
|--|---|
| Quer cozinhar a sua própria receita | Tente utilizar primeiro as definições de receitas semelhantes e optimize o processo de cozedura de acordo com o resultado. |
| O bolo está pronto? | Introduza um palito de madeira no bolo cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura. Se não houver massa crua no palito depois de o retirar, o bolo está pronto. |
| O bolo perde muito volume quando arrefece após a cozedura. | Tente reduzir a temperatura em 10 °C e volte a verificar as instruções de preparação dos alimentos relativamente ao manuseamento mecânico da massa. |
| A altura do bolo é muito maior no centro do que no bordo exterior. | Não untar o bordo exterior da forma de mola. |
| O bolo está 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 aspeto, mas a humidade no interior é demasiado elevada. | Baixar a temperatura em 10°C (o que pode prolongar o tempo de cozedura) e voltar a verificar a receita. |
| O dourado é irregular. | Baixar a temperatura em 10 °C (o que pode prolongar o tempo de cozedura). Utilizar o modo "Aquecimento superior e inferior" num só nível. |
| O bolo fica menos dourado no interior | Escolha um nível inferior. |
| Ao cozer em mais do que um nível ao mesmo tempo: um A prateleira é mais escura do que a outra. | Utilize o modo de ventilação para cozer em mais do que um nível e retire os tabuleiros individualmente quando estiverem prontos. Não é necessário que todos os tabuleiros estejam prontos ao mesmo tempo. |
| Condensação de água durante a cozedura | O vapor faz parte do processo de cozedura e sai normalmente da câmara de cozimento juntamente com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar-se em diferentes superfícies dentro ou perto da câmara de cozimento e formar gotículas de água. Trata-se de um processo físico que não pode ser totalmente evitada. |

| | |
|--|---|
| Que tipo de utensílios de cozinha podem ser utilizados? | Pode ser utilizado qualquer utensílio de forno resistente ao calor. Recomenda-se que o alumínio não seja utilizado em contacto direto com alimentos, especialmente alimentos ácidos. Certifique-se de que o recipiente e a tampa encaixam bem. |
| Como utilizar a função de grelhador? | Pré-aqueça o forno durante 5 minutos e coloque os alimentos ao nível indicado neste manual. Fechar a porta do forno quando utilizar qualquer modo de grelhar. Não utilizar a câmara de cozimento com a porta aberta, exceto para colocar/retirar/verificar alimentos. |
| Como manter o forno limpo durante os grelhados? | Utilize o tabuleiro cheio com 2 litros de água no nível 1. Quase todos os líquidos que pingam dos alimentos colocados na grelha serão captados pelo tabuleiro. |
| O elemento de aquecimento em todos os modos de grelhar liga-se e desliga-se ao longo do tempo. | Este é o funcionamento normal e depende da regulação da temperatura. |
| Como calcular as definições do forno, quando o peso de um assado não é indicado numa receita? | Selecione as definições ao lado do peso da torrefação e altere ligeiramente o tempo. Utilize uma sonda de carne, se possível, para detetar a temperatura no interior da carne. Colocar a cabeça da sonda de carne cuidadosamente na carne, seguindo as instruções do fabricante. Certifique-se de que a cabeça da sonda está posicionada no centro da parte mais larga 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? | O líquido entrará em ebulição e será produzido vapor 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 ebulição será mais rápido e pode provocar chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta da câmara de cozimento está fechada durante este tipo de processo. Abrir bem a porta Com cuidado e apenas se necessário. |

RECEITAS COMUNS

| BOLOS | CONTENTOR | NÍVEL | MODO | T. °C | TEMPO (min.) |
|---------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|------------------------------------|
| Pão de ló em forma de caixa (simples) | Caixa | 2 | Convencional com ventilador | 170 | 50 |
| Pão de ló em forma de caixa (simples) | Caixa | 1 | Convencional | 140 | 70 |
| Pão de ló de frutas em forma redonda | Forma redonda | 1 | Convencional com ventilador | 150 | 50 |
| Pão de ló com frutas num tabuleiro | Tabuleiro | 1 | Convencional | 140 | 70 |
| Brioche com sultanas | Tabuleiro para cupcakes | 2 | Convencional | 220 | t.d.p.: 19:00 h.t.: 11:00 |
| Gugelhupf (com carne dura) | Tabuleiro | 1 | Convencional | 150 | t.d.p.: 11:00 t.h.: 60:00 |
| Cupcakes | Tabuleiro para cupcakes | 1 | Convencional | 160 | p.d.t.: 8:30 a.m. t.h.: 30:00 |
| Cupcakes | Tabuleiro para cupcakes | 1 | Convencional com ventilador | 150 | p.d.t.: 8:30 a.m. t.h.: 30:00 |
| Bolo de maçã e levedura em tabuleiro | Tabuleiro | 1 | Convencional com ventilador | 160 | t.d.p.: 10:00 t.h.: 42:30 |
| Pão de ló (6 ovos) | Forma da primavera | 1 | Convencional | 160 | p.d.t.: 9:30 a.m. t.h.: 41:00 |
| Pão de ló (4 ovos) | Forma da primavera | 1 | Convencional | 160 | t.d.p.: 9:00 a.m. t.h.: 26:00 |
| Pão de ló | Forma da primavera | 1 | Convencional | 160 | 35 |
| Bolo de maçã e fermento num tabuleiro | Tabuleiro | 2 | Convencional com ventilador | 150 | p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 42:00 |
| Trança de pão doce (tipo jalal) | Tabuleiro | 2 | Convencional com ventilador | 150 | 40 |

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

t.h. = tempo de cozedura

| BOLOS | CONTENTOR | NÍVEL | MODOS | T. °C | TEMPO (min.) |
|-----------------------------------|-----------|-------|--------------------------------|-------|------------------------------------|
| Bolos pequenos 20 gr | Tabuleiro | 2 | Convencional | 150 | 36 |
| Bolos pequenos 40 gr | Tabuleiro | 2 + 4 | Convencional | 150 | t.d.p.: 10:00 t.h.: 34:00 |
| Bolo de manteiga e fermento | Tabuleiro | 2 | Convencional | 150 | p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 30:00 |
| Mantecada | Tabuleiro | 2 | Convencional | 170 | p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 13:00 |
| Mantecada 2 tabuleiros | Tabuleiro | 2 + 4 | Convencional com ventilador | 160 | t.d.p.: 8:20 h.t.: 12:00 |
| Biscoitos de baunilha | Tabuleiro | 2 | Convencional | 160 | p.m.d.t.: 8:00 a.m. h.t.: 10:00 |
| Bolachas de baunilha | Tabuleiro | 2 + 4 | Convencional com ventilador | 150 | p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 14:00 |

| PAN | CONTENTOR | NÍVEL | MODOS | 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) | Tabuleiro | 2 | Convencional | 170 | p.d.t.: 9:30 a.m. t.h.: 21:00 |
| Pizza fresca (grossa) | Tabuleiro | 2 | Convencional | 170 | t.d.p.: 10:00 t.h.: 45:00 |
| Pizza fresca (grossa) | Tabuleiro | 2 | Convencional com ventilador | 170 | p.m.d.t.: 8:00 a.m. t.h.: 41:00 |
| Pão | Tabuleiro | 1 | Convencional | 190 | t.d.p.: 9:00 a.m. t.h.: 30:00 |

| CARNE | CONTENTOR | NÍVEL | MODO | T. °C | TEMPO (min.) |
|-----------------------------------|-----------|---------------------------------|--------------------------------|-------|--------------|
| Lombo de vaca 1,6 kg | Tabuleiro | 2 | Grelhador duplo com ventilador | 180 | 55 |
| Rolo de carne 1 kg de carne | Tabuleiro | 1 | Convencional | 180 | 75 |
| Frango 1 kg | Tabuleiro | L2: prateleira L1: tabuleiro | Grelhador duplo com fã | 180 | 50 |
| Peixe (2,5 kg) | Tabuleiro | 2 | Convencional | 170 | 70 |
| Costeletas Tomahawk cozinhou T.H. | Tabuleiro | 3 | Convencional | 120 | 85 |
| Cachaço de porco assado (1,2 kg) | Tabuleiro | 1 | Convencional | 160 | 82 |
| Frango 1,7 kg | Tabuleiro | L2: prateleira L1: tabuleiro | Convencional | 180 | 78 |

ENSAIO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM A NORMA EN 60350-1

| RECEITAS | ACESSÓRIOS | F | °C | NÍVEL | TEMPO (MIN) | PRÉ-AQUECIMENTO |
|---------------|-----------------------|---|-----|---------|-------------|-----------------|
| Bolo | Forma de mola Ø 26 cm | | 170 | 1 | 30-35 | Não |
| Bolo | Forma de mola Ø 26 cm |  | 160 | 1 | 30-35 | Não |
| Bolo pequeno | 1 tabuleiro |  | 150 | 2 | 30-40 | Sim |
| Bolo pequeno | 1 tabuleiro |  | 150 | 2 | 40-50 | Sim |
| Bolo pequeno | 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 |
| Bolo de maçã | Forma da mola Ø 20 cm |  | 160 | 1 | 70-80 | Não |
| Pão | 1 tabuleiro |  | 210 | 1 | 30-35 | Sim |
| Pão | 1 tabuleiro |  | 190 | 1 | 30-35 | Sim |

Tabela de menus automática

| Menu | Visualização | N.º de impulsos é | Modo | Temp. em °C | Duração em minutos |
|--|--------------|-------------------|------------------------------|-------------|--------------------|
| Frango assado à la media | C01 | 1 | Coleção | 250 | 17 |
| Camarão grelhado | C02 | 2 | Convecção | 200 | 10 |
| Pizza | A01 | 3 | Convecção | 200 | 13 |
| Pão croissant | A02 | 4 | Convecção | 180 | 11 |
| Biscoitos | A03 | 5 | Convecção | 160 | 15 |
| Carne assada | A04 | 6 | Grelhador duplo + ventilador | 250 | 20 |
| Bolo | A05 | 7 | Convencional | 175 | 35 |
| Bacalhau | A06 | 8 | Convecção | 250 | 17 |
| Mil-folhas de batatas amarelas e roxas | A07 | 9 | Convecção | 180 | 35 |
| | | | | 200 | 5 |
| Frango assado com batatas novas | A08 | 10 | Convecção | 250 | 15 |
| | | | | 200 | 25 |
| Rosbife perfeito | A09 | 11 | Convecção | 250 | 5 |
| | | | | 120 | 50 |
| Descalcificação | A10 | 12 | - | - | 40 |
| Limpeza | A11 | 13 | - | - | 5 |

COZINHAR EM MODO ECO

O modo ECO emite calor a partir do fundo e do anel de aquecimento; com este modo, pode poupar energia durante a cozedura.

| RECEITAS AQUECIMENTO | ACESSÓRIOS | °C | NÍVEL | TEMPO (min) | PRÉ- AQUECIMENTO |
|-------------------------|-------------------------|-----|-------|----------------|---------------------|
| Chalá | 1 banda ja | 180 | 1 | 45-50 | Não |
| Carne de porco assada | 1 tabuleiro | 200 | 1 | 80-85 | Não |
| Clafoutis de cereja | Forma redonda | 200 | 1 | 55-60 | Não |
| Rosbife 1,3 kg | 1 tabuleiro | 200 | 1 | 80-85 | Não |
| Brownies | Grelha e placa de vidro | 180 | 1 | 55-60 | Não |
| Batata gratinada | Grelha e placa redonda | 180 | 1 | 65-70 | Não |
| Lasanha | Grelha e placa de vidro | 180 | 1 | 75-80 | Não |
| Cheesecake | Forma de mola Ø 20 cm | 160 | 1 | 80-90 | Não |

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| Especificações - PT | PHB - 841 |
|--|------------------|
| INSTALAÇÃO | DADOS |
| Tensão [V - VAC] Tensão [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frequência [Hz] Frequência [Hz] | 50 - 60 |
| Potência máxima nominal [W] | 3000 |
| Cabo de alimentação [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Peso líquido [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 27 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e ESTÉTICAS | |
| Função mais eficiente | ECO |
| Índice de Eficiência Energética [IEE]. | 85,7 |
| Classe de eficiência energética | A+ |
| BENEFÍCIOS | |
| Gama de temperaturas | 30 - 250 °C |
| Gama de temperaturas de fermentação da massa | 30 - 45 °C |
| Volume útil [L] | 50 |
| FUNÇÕES DE COZEDURA | |
| Número total de funções | 11 |

| Especificações - PT | PHB - 861 |
|--|------------------|
| INSTALAÇÃO | |
| Tensão [V - VAC] Tensão [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frequência [Hz] Frequência [Hz] | 50 - 60 |
| Potência máxima nominal [W] | 2900 |
| Cabo de alimentação [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Peso líquido [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 32 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e ESTÉTICAS | |
| Função mais eficiente | ECO |
| Índice de Eficiência Energética [IEE]. | 81,9 |
| Classe de eficiência energética | A+ |
| BENEFÍCIOS | |
| Gama de temperaturas | 30 - 250 °C |
| Gama de temperaturas de fermentação da massa | 30 - 45 °C |
| Volume útil [L] | 72 |
| FUNÇÕES DE COZEDURA | |
| Número total de funções | 11 |

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| Especificações - PT | PHTV - 862 |
|--|-------------|
| INSTALAÇÃO | |
| Tensão [V - VAC] Tensão [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frequência [Hz] Frequência [Hz] | 50 - 60 |
| Potência máxima nominal [W] | 3150 |
| Cabo de alimentação [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Peso líquido [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 45 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e ESTÉTICAS | |
| Função mais eficiente | ECO |
| Índice de Eficiência Energética [IEE]. | 74 |
| Classe de eficiência energética | A+ |
| BENEFÍCIOS | |
| Gama de temperaturas | 30 - 250 °C |
| Gama de temperaturas de fermentação da massa | 30 - 45 °C |
| Volume útil [L] | 72 |
| FUNÇÕES DE COZEDURA | |
| Número total de funções | 25 |

| Especificações - PT | PHP - 864 |
|--|-------------|
| INSTALAÇÃO | |
| Tensão [V - VAC] Tensão [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frequência [Hz] Frequência [Hz] | 50 - 60 |
| Potência máxima nominal [W] | 3200 |
| Cabo de alimentação [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Peso líquido [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 42 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e ESTÉTICAS | |
| Função mais eficiente | ECO |
| Índice de Eficiência Energética [IEE]. | 81,9 |
| Classe de eficiência energética | A+ |
| BENEFÍCIOS | |
| Gama de temperaturas | 30 - 250 °C |
| Gama de temperaturas de fermentação da massa | 30 - 45 °C |
| Volume útil [L] | 72 |
| FUNÇÕES DE COZEDURA | |
| Número total de funções | 13 |

SERVIÇO AO CLIENTE

O nosso serviço pós-venda está à sua disposição se o seu forno precisar de ser reparado. Encontraremos sempre uma solução adequada. Contacte o vendedor a quem adquiriu o seu forno. Quando nos contactar, indique o modelo e o número de série para que o possamos aconselhar corretamente. Encontrará a placa de características com estes números ao abrir a porta do forno.

ATENÇÃO

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

NOTA

Confie no profissionalismo do fabricante. Assim, pode ter a certeza de que a reparação será efectuada por técnicos de assistência com formação e que dispõem de peças sobressalentes originais para os seus aparelhos.

Acima de tudo, agradecemos mais uma vez a aquisição do forno de encastrar Pando e esperamos que o nosso forno contribua para tornar os seus alimentos deliciosos e a sua vida mais fácil.



CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO

NOXPAN S.L., agradece-lhe por ter escolhido e depositado 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.

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra e cobre-o contra qualquer defeito de fabrico que possa afetar o seu bom funcionamento. Para que a validade da garantia seja válida, é indispensável apresentar a fatura ou o recibo de compra ao técnico do Serviço Autorizado Pando.

Durante este período, a Sociedade compromete-se a substituir ou a reparar gratuitamente qualquer peça de-feita devida a um defeito ou a um defeito de fabrico do aparelho, até que este esteja em bom estado de funcionamento, bem como a mão de obra necessária e as despesas decorrentes dessa reparação ou dessa substituição



EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Os seguintes casos não serão cobertos pela garantia ou poderão ser motivo de anulação da mesma, sendo o utilizador responsável pelo custo dos materiais, da mão de obra e das despesas de deslocação do serviço técnico:

- Verificações de instalação ou de funcionamento, limpeza ou manutenção de exaustores e condutas.
- Avarias ou danos causados pelo desrespeito ou cumprimento das instruções de segurança, recomendações de utilização e manutenção constantes dos manuais do aparelho.
- Quando o aparelho se destina a uma utilização comercial ou não doméstica, para a qual não foi concebido.
- Mau funcionamento do exaustor devido ao não cumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas nos manuais do aparelho.
- Problemas causados por uma instalação inadequada do exaustor ou da conduta de extração de fumos.
- Avarias ou danos causados pelo transporte ou transferência, bem como pelo manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado por esta empresa ou pela marca Pando.
- Choques, amolgadelas, riscos ou arranhões, vidros partidos.
- Presença de corpos estranhos ao dispositivo, dentro ou fora do produto.
- O exaustor ou as partes periféricas, como o motor externo, não são acessíveis porque existem elementos que impedem um acesso fácil e seguro. Os meios necessários para que o técnico autorizado Pando possa aceder ao aparelho serão da responsabilidade do utilizador.
- Manuseamento incorreto da cablagem e das ligações do motor interior, exterior ou de telhado e da câmpula.
- Componentes estéticos e de desgaste, tais como protectores de luz, filtros e lâmpadas.
- Ferrugem, manchas, descoloração causada por aplicação incorrecta ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, como produtos de limpeza não recomendados pelo fabricante e produtos de limpeza inadequados, como os que contêm produtos químicos corrosivos, e exposição à brisa do mar (salitre).
- Avarias ou danos causados por variações no fornecimento de electricidade ou por causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, raios, terremotos, inundações, etc.
- Aparelhos de revenda, de segunda mão, de troca ou de exposição que tenham mais de três anos a contar da data de fabrico

A INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade por danos directos ou indirectos a pessoas ou materiais causados por um manuseamento incorreto do aparelho.

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

| ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA: | OUTROS PAÍSES: |
|--|---|
| <p>https://www.pando.es/asistencia-tecnica/</p>  | <p>EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/</p> <p>FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</p>  |

Pando se réserve le droit de modifier ou d'annuler toute mesure des éléments du manuel, sans préavis, et n'est pas responsable des erreurs ou omissions qui pourraient se produire dans le manuel ou dans cette liste de prix. Les spécifications techniques sont valables à l'exception d'erreurs typographiques ou d'omissions.

les images et le contenu de ce manuel sont la propriété exclusive de Pando - INOXPAN S.L., et l'utilisation des images et la reproduction totale ou partielle sans autorisation écrite préalable sont strictement interdites.

LES IMAGES PRÉSENTÉES DANS CE MANUEL NE SONT PAS CONTRACTUELLES.

La direction technique de Pando se réserve le droit de modifier, d'altérer ou d'améliorer les dessins techniques de ce manuel sans préavis.

Chère cliente... Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance accordée à notre entreprise pour l'acquisition d'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la bonne décision.

Chez Pando, nous offrons non seulement des produits de qualité supérieure, mais nous avons également une grande équipe de professionnels qui vous assisteront et vous conseillent sur toute question pouvant survenir au moment de l'installation ou de l'exploitation.

Nous vous invitons également à visiter notre site Web (www.pando.es/fr) pour mieux nous connaître et où vous pouvez retrouver toute nos gammes de produits avec les informations commerciales et techniques nécessaires. Vous y trouverez une large sélection de hottes décoratives murales, plafond, îlot et intégration. Quatre types d'installation qui nous permettent de nous adapter à tout type de cuisine en fonction des besoins qui se présentent.

Nous vous montrons également notre collection d'appareils électroménagers essentiels dans n'importe quelle maison. Des appareils tels que notre collection de fours et micro-ondes à hautes performances, des plaques à induction et à gaz qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, des caves à vin pour entretenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions et des lave-vaisselle de intégration avec les dernières technologies disponibles.

Tout cela sous une marque avec une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nous y concentrons le meilleur de notre expérience pour satisfaire tous vos besoins

Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, que vous découvrirez et que vous apprécierez le confort et les capacités de ce qui est déjà votre nouvel allié dans la cuisine.

Merci beaucoup

L'équipe Pando

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



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



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

Dans son engagement pour la protection de l'environnement et conformément aux dispositions de la directive européenne 94/62 / CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages et à la loi dérivée 22/2011 sur les résidus et sols contaminés, Pando confie aux entités de économie sociale un Système de Gestion Intégré, responsable de la collecte périodique au domicile du consommateur ou à proximité, des emballages usagés et des déchets d'emballages pour un traitement ultérieur. Pour retirer tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le polyuréthane expansé et le film, utilisez les conteneurs appropriés.

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INDEX

| | |
|---|-----------|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 3 |
| ATTENTION AUX RISQUES ! | 4 |
| CAUSES DE DOMMAGES (non couvertes par la garantie) | 6 |
| DIMENSIONS DU PRODUIT | 8 |
| INSTALLATION | 9 |
| Installation sous le comptoir | 9 |
| Installation de la plaque inférieure..... | 10 |
| Ventilation..... | 10 |
| Installation sur colonne | 11 |
| PREMIÈRE UTILISATION | 12 |
| RÉGLAGES DE L'HEURE | 13 |
| PREMIÈRE IGNITION | 13 |
| FONCTIONS DES AFFICHEURS | 14 |
| AFFICHAGES | 15 |
| PROGRAMMES DE CUISSON | 16 |
| UTILISATION DU PHB - 841 FOUR | 18 |
| Cuisine | 18 |
| Préchauffage rapide | 18 |
| Modification pendant la cuisson | 18 |
| Minuterie..... | |
| Blocage des fonctions et | 19 |
| Allumage | 19 |
| Mode démo (DEMO) | 19 |
| Fonction de nettoyage manuel | 20 |
| UTILISATION DU PHB - 861 FOUR | 21 |
| Cuisine | 21 |
| Préchauffage rapide | 21 |
| Modification pendant la cuisson | 21 |
| Minuterie..... | |
| Blocage de la fonction et..... | 22 |
| Allumage | 22 |
| Mode démo (DEMO) | 22 |
| Fonction de nettoyage manuel | 23 |
| UTILISATION DU FOUR PHTV - 862 | 24 |
| Cuisine | 24 |
| Préchauffage rapide | 24 |
| Modification pendant la cuisson | 24 |
| Sonde de température..... | 25 |
| Blocage de la fonction et..... | 25 |
| Allumage | 25 |
| Vapeur..... | 25 |
| Boîte à eau | 26 |
| Fonction de nettoyage à la vapeur | 27 |
| Fonction de détartrage automatique | 27 |

| | |
|--|-----------|
| UTILISATION DU PHP - 864 FOUR | 28 |
| La cuisine | 28 |
| Préchauffage rapide | 28 |
| Modification pendant la cuisson | 28 |
| Minuterie..... | 29 |
| Blocage de la fonction et..... | 29 |
| Allumage | 29 |
| Mode démo (DEMO) | 29 |
| Sonde de température..... | 30 |
| Nettoyage par pyrolyse | 30 |
| Avant de commencer le mode | 31 |
| Pyrolytique | 31 |
| Réglage du mode de..... | 31 |
| pyrolytique autonettoyant | 31 |
| Signal de fin du mode pyrolyse..... | 31 |
| Après la fin du mode pyrolyse..... | 31 |
| ACCESSOIRES | 32 |
| Présentation des accessoires | 32 |
| Fonction de blocage | 33 |
| EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE | 33 |
| CONSEILS DE SANTÉ | 34 |
| ENTRETIEN DE VOTRE FOUR | 34 |
| Comment nettoyer votre four en fonction de sa surface..... | 35 |
| PORTE DU FOUR | 37 |
| Retrait de la porte du four | 37 |
| Assemblage de la porte du four..... | 38 |
| Retrait du couvercle de la porte | 38 |
| Guides télescopiques | 39 |
| Fixation des glissières télescopiques | 40 |
| Sortir les glissières télescopiques | 41 |
| INSTALLATION | 42 |
| ÉLECTRIQUE | 42 |
| EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE EN 60350-1 | 42 |
| DÉPANNAGE DE VOTRE FOUR SI NÉCESSAIRE | 44 |
| TRUCS ET ASTUCES | 45 |
| RECETTES COMMUNES | 47 |
| CUISSON EN MODE ECO | 51 |
| FICHES DE DONNÉES | 53 |
| FICHES DE DONNÉES | 53 |
| SERVICE CLIENTÈLE | 54 |
| CERTIFICAT DE GARANTIE PANDO | 55 |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ces instructions. C'est la seule façon d'utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Nous vous recommandons vivement de conserver le mode d'emploi et les instructions d'installation pour un usage ultérieur ou pour les propriétaires suivants.

Remarque

- Il ne doit être installé que dans une cuisine.
- L'appareil doit être vérifié immédiatement après son déballage pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé.
- Ne pas connecter l'appareil s'il est endommagé.
- L'appareil ne peut être raccordé que par un professionnel agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Nos fours ne sont pas conçus pour être commandés par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Les dommages causés par une connexion incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- N'utilisez cet appareil qu'à l'intérieur et uniquement pour un usage culinaire.
- En cours d'utilisation, l'appareil devient très chaud. Soyez prudent lorsque vous touchez les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas le four sans surveillance pendant son utilisation, surtout s'il est utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Ces personnes ne peuvent utiliser le four que si elles ont reçu des instructions d'une personne responsable sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers qui y sont associés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et, s'il est utilisé par des enfants de plus de 8 ans, il doit l'être sous surveillance et à une distance sûre du four et du câble d'alimentation.
- Les fours équipés de tablettes et d'accessoires comprennent des détails et des instructions indiquant l'utilisation correcte des tablettes et des accessoires.

ATTENTION RISQUES !

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

1. Un four défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne mettez jamais en marche un four défectueux. Débranchez le four ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contacter 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 cuiseurs à vapeur, car ils peuvent provoquer un choc électrique.
4. Les réparations mal effectuées sont dangereuses. Les réparations et le remplacement des câbles d'alimentation endommagés ne doivent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente qualifiés. Si le four est défectueux, débranchez-le ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles et contactez le service après-vente.

RISQUE DE BRÛLURES !

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 de sécurité.
4. Les accessoires et les 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. N'utilisez que des de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool. Ouvrez la porte du four avec précaution.

RISQUE DE BRÛLURES !

1. Les pièces accessibles deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les pièces chaudes. Maintenez les enfants à une distance de sécurité.
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 et tenez les enfants à l'écart.
3. De l'eau dans une cavité chaude peut créer de la vapeur chaude. Ne jamais verser d'eau dans la cavité chaude.

RISQUE DE BLESSURE !

1. Les rayures sur la vitre de la porte du four peuvent provoquer des fissures. N'utilisez pas de grattoirs, 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, ce qui peut entraîner des blessures aux mains. Gardez vos mains à l'écart des charnières.

RISQUE D'INCENDIE !

1. Les objets combustibles stockés dans la cavité peuvent s'enflammer. N'rangez 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 électrique ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
2. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, un courant d'air est créé. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec l'élément chauffant et s'enflammer. Ne placez pas de papier sulfurisé sur les accessoires pendant le préchauffage. Pour fixer le papier sulfurisé, placez une assiette ou un moule sur le papier. Ne recouvrez de papier sulfurisé que la surface nécessaire. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser de l'assiette ou du moule accessoires.

DANGER PAR MAGNÉTISME !

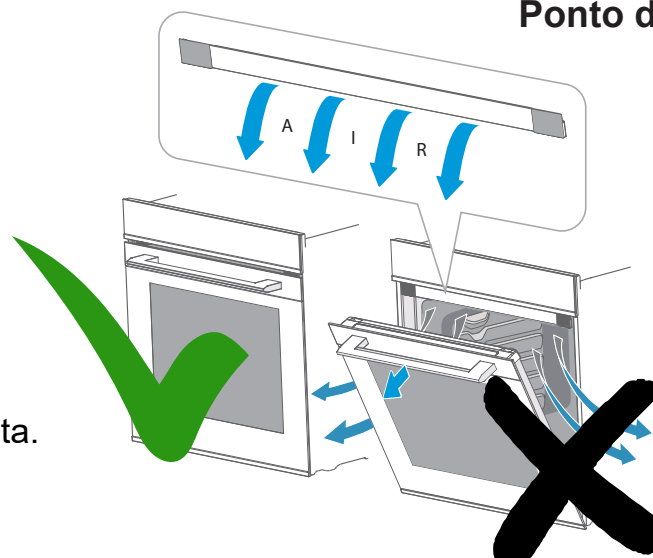
Des aimants permanents sont utilisés dans le panneau de commande ou les éléments de commande. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, par exemple les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes portant des implants électroniques doivent être éloignées d'au moins 10 cm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

CAUSES DE DOMMAGES (non couvertes par la garantie)

1. Ne pas couvrir ou placer d'accessoires sur le fond de la cavité : papier aluminium, papier sulfurisé ou vaisselle. Ne placez pas de vaisselle sur le fond de la cavité si une température de fonctionnement supérieure à 50°C a été réglée. Dans le cas contraire, 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 la vitre 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 couvercles ou d'accessoires en silicone contenant de la silicone. La sonde du four pourrait être endommagée.
4. Eau dans un compartiment de cuisson chaud : Ne versez pas d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela produirait de la vapeur et causerait des dommages.
5. Humidité dans la cavité : si le four est laissé à l'abandon 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 une période prolongée. Ne conservez pas d'aliments dans la cavité.
6. Ne pas refroidir le four avec la porte ouverte : après avoir fonctionné à des températures élevées, laisser le four refroidir de lui-même avec la porte fermée. Évitez de coincer des objets dans la porte du four. Même si la porte n'est qu'entrouverte, la façade des meubles situés à proximité risque d'être endommagée à la longue. Ne laissez le four sécher avec la porte ouverte que s'il a produit beaucoup d'humidité pendant son fonctionnement (voir figure).

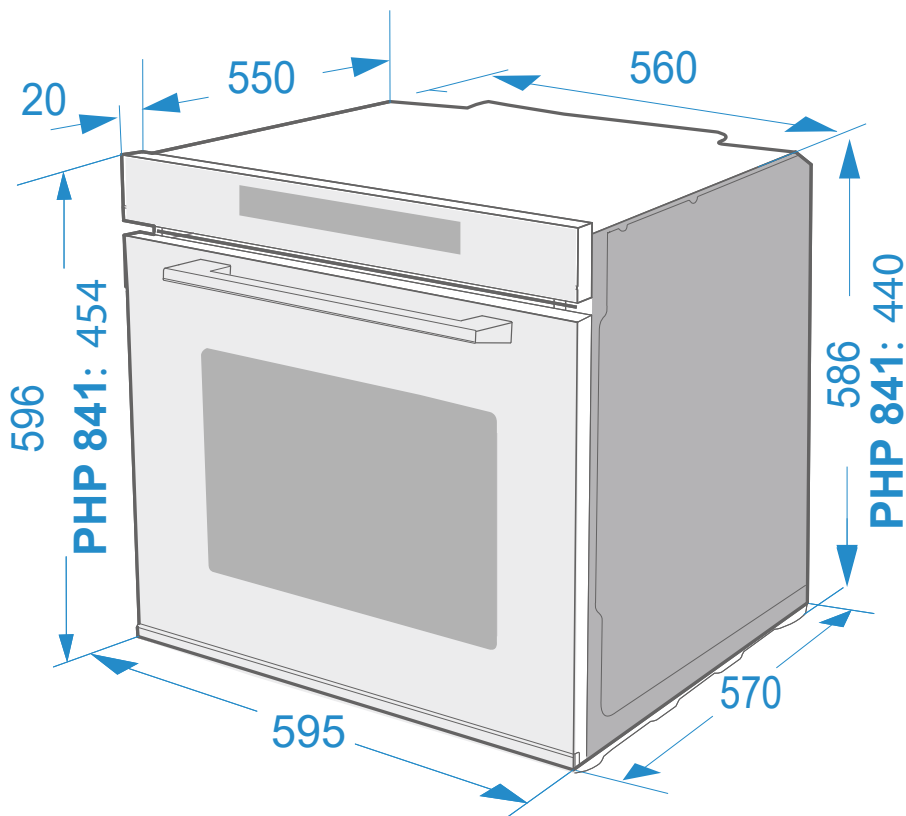
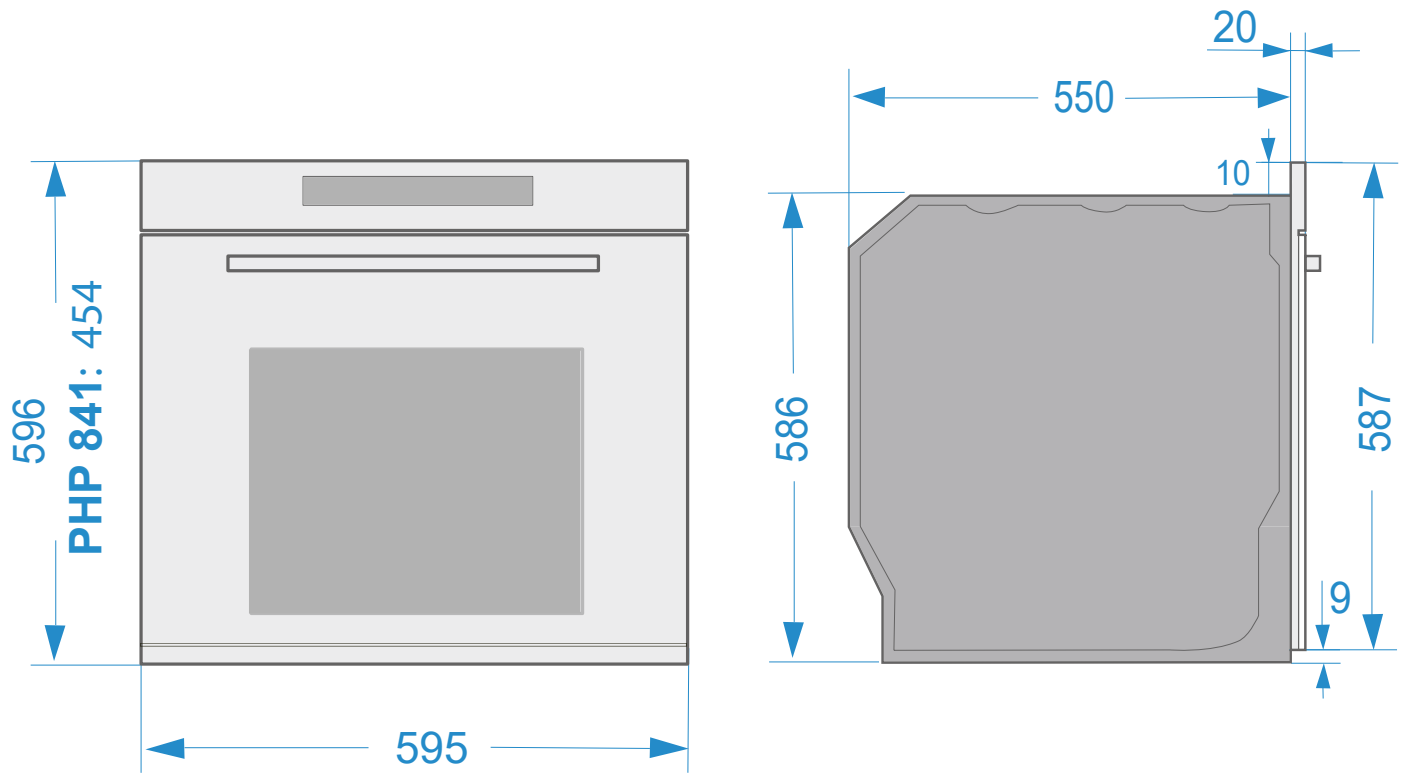
7. Jus de fruits : Lors de la cuisson de tartes aux fruits particulièrement juteuses, ne remplissez pas la plaque de cuisson avec trop de jus de fruits. Le jus de fruits qui s'écoule de la plaque de cuisson laisse des taches qui ne peuvent pas être enlevées. Il est fortement recommandé d'utiliser des plaques universelles plus profondes. Transport du four : Ne portez pas et ne tenez pas 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 casser.
8. Joint très sale : Si le joint est très sale, la porte du four ne se fermera pas correctement pendant le fonctionnement. Les parties avant des appareils adjacents peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
9. La porte du four comme siège, étagère ou plan de travail : ne vous asseyez pas sur la porte du four, n'y placez rien et n'y suspendez rien. Ne placez pas d'ustensiles ou d'accessoires de cuisine sur la porte du four.
10. Insertion d'accessoires : selon le modèle de four, les accessoires peuvent rayer le panneau de la porte lorsque celle-ci est fermée. Insérez toujours les accessoires dans la cavité jusqu'à la butée.
11. Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, un taux d'humidité élevé peut apparaître à l'intérieur de la cavité. Cela peut provoquer de la condensation et des dommages dus à la corrosion de votre four ainsi que des dommages à votre cuisinière. Évitez la condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode "Defrost".
12. Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien sur le dessus, car cela pourrait déséquilibrer l'appareil ou briser la porte. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, en particulier lorsque le gril est en marche.

Ponto de Representação 6.



Nota: Leia a lista completa.

TAILLE DU PRODUIT



INSTALLATION

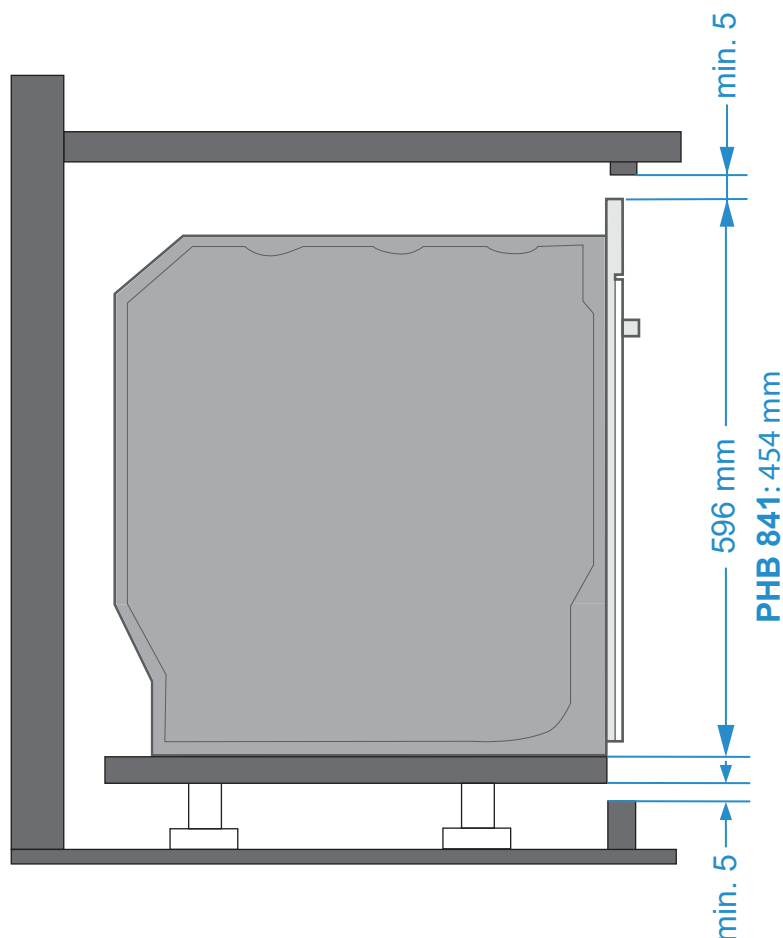
ATTENTION ! VEUILLEZ NOTER CECI AVANT L'INSTALLATION !

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 avec les arêtes tranchantes. Vérifiez que le four n'est pas endommagé avant l'installation et ne le branchez pas s'il l'est. Avant d'allumer le four, retirez tous les matériaux d'emballage et le film adhésif du four. La prise doit être accessible ou un interrupteur doit être incorporé dans le câblage fixe, afin que le four puisse être déconnecté du réseau après l'installation si nécessaire.

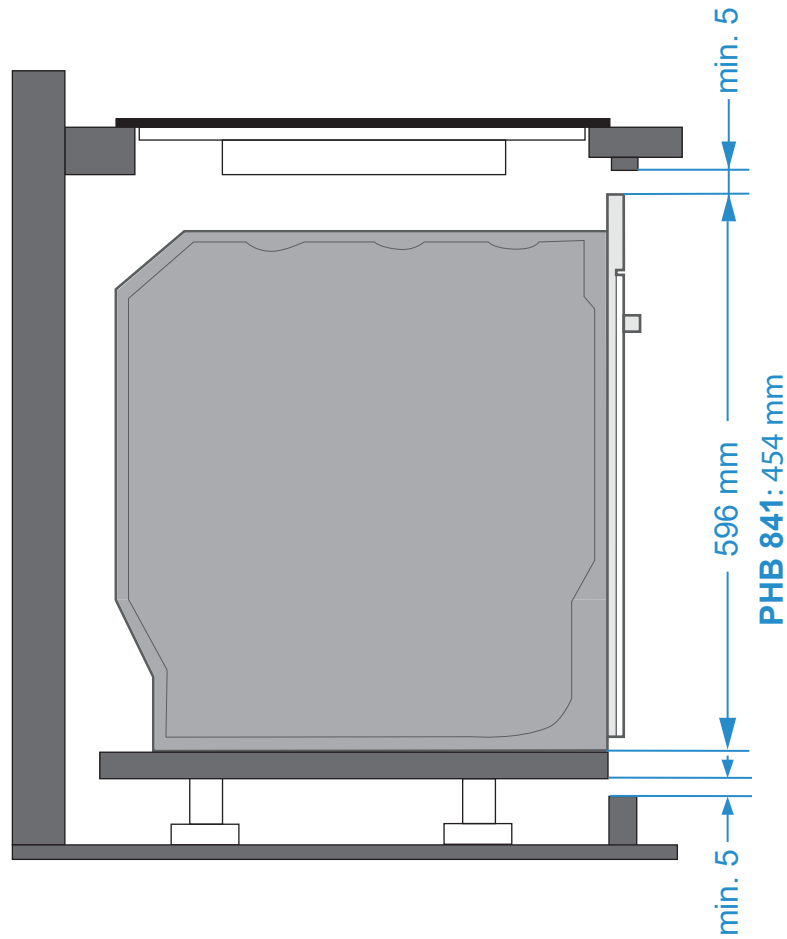
Attention ! Le four ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter de l'endommager par surchauffe.

Attention ! Respectez les instructions de ventilation figurant sur le meuble, en fonction du modèle

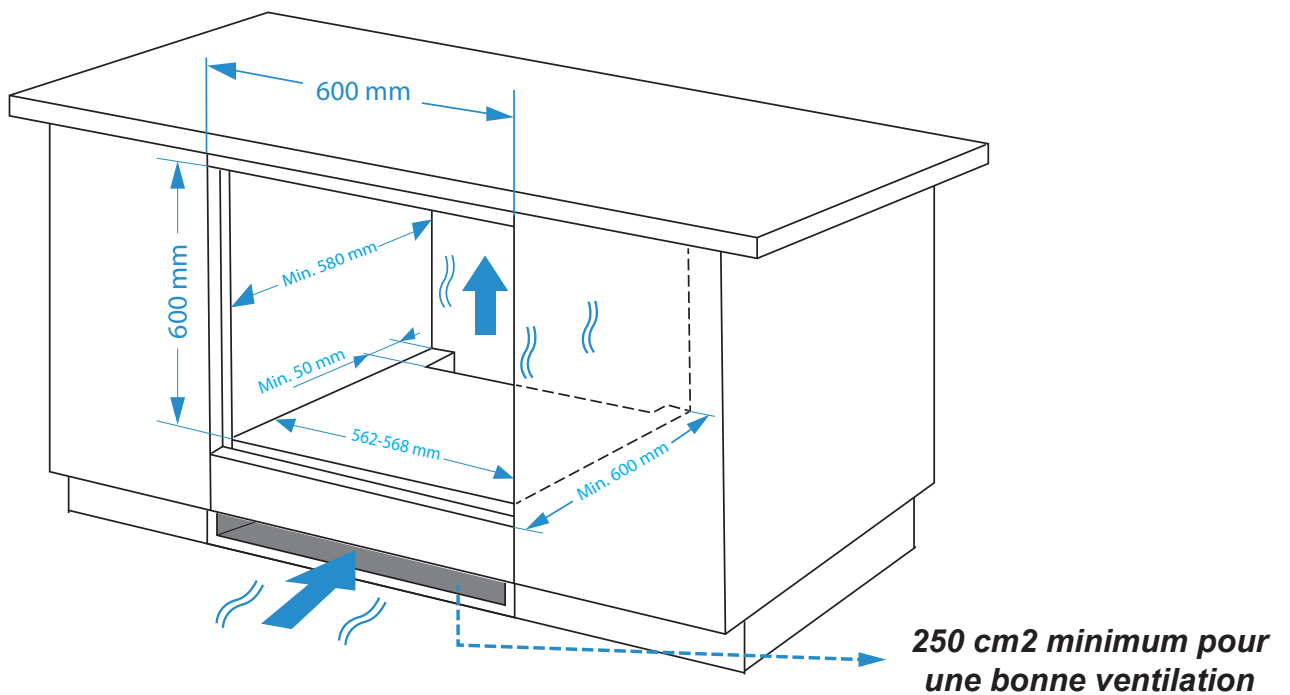
Installation sous le comptoir



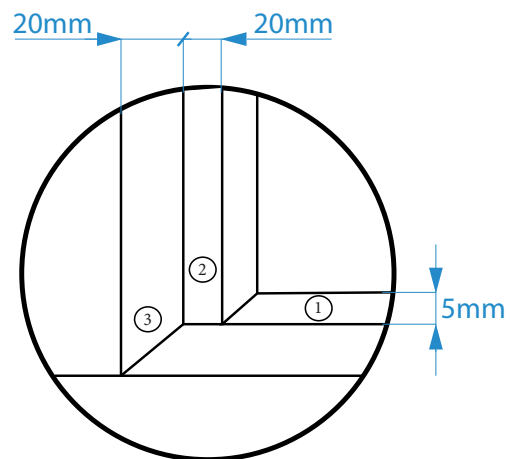
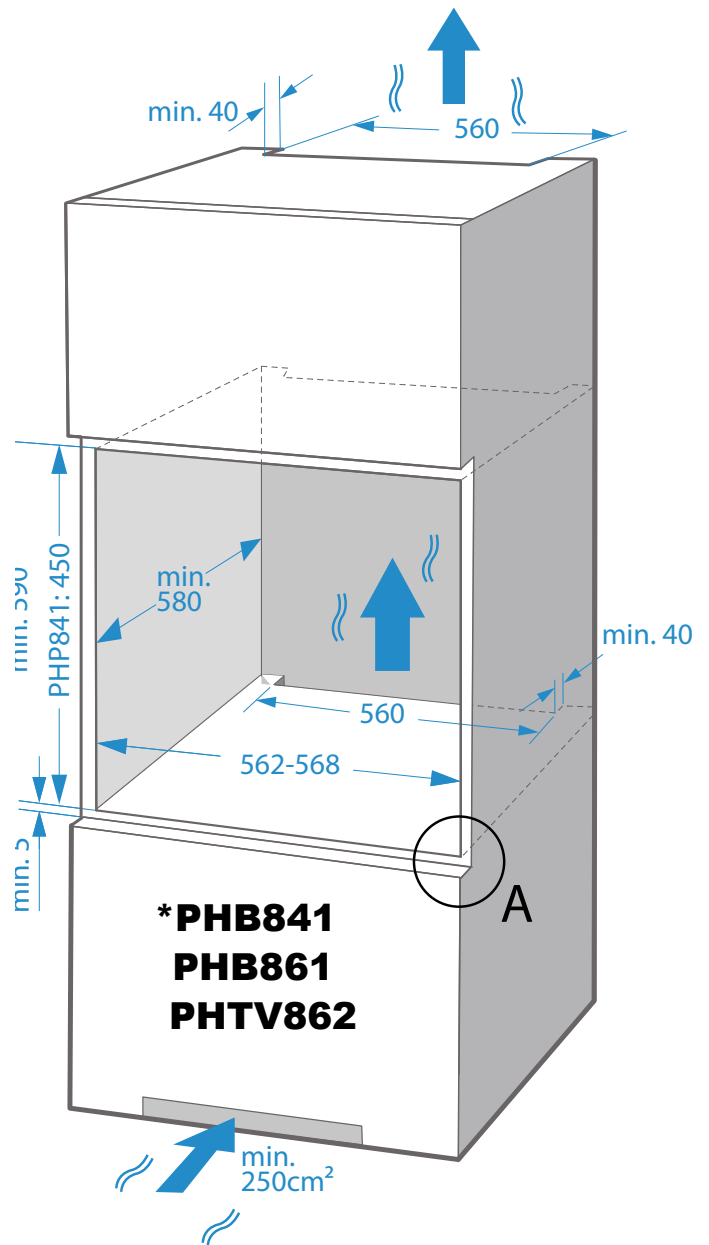
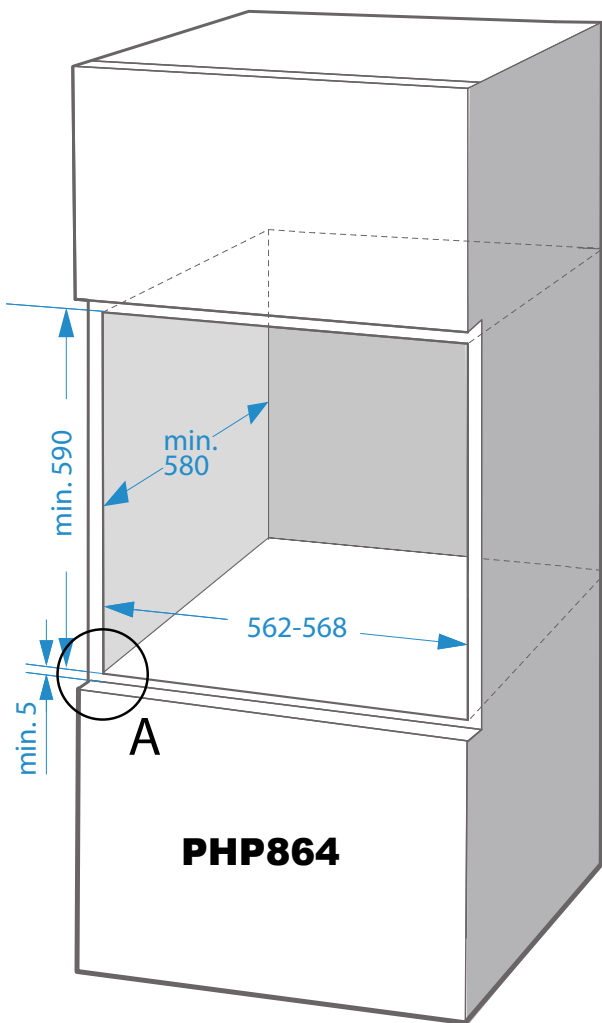
Installation de la plaque inférieure



Ventilation



Installation sur colonne



DÉTAIL A

PREMIÈRE UTILISATION

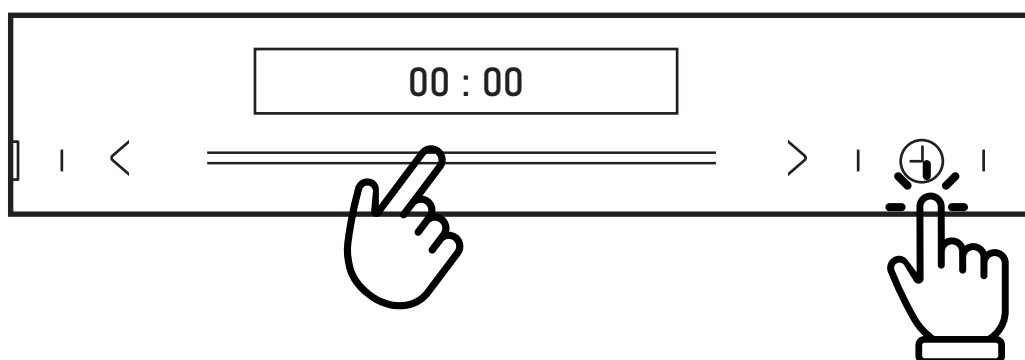
Avant la première utilisation

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

1. Enlever tous les adhésifs, les films de protection de la surface et les pièces de protection. pour le transport.
2. Retirer tous les accessoires et les grilles latérales de la cavité.
3. Nettoyez soigneusement les raccords et les grilles latérales avec de l'eau savonneuse et un es-suie-tout ou un chiffon de cuisine. 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 constituer 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 de nouveaux aliments, faites chauffer le four lorsqu'il est vide et que la porte est fermée.
7. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée pendant que le four chauffe pour la première fois. Ne laissez pas les enfants et les animaux domestiques entrer dans la cuisine pendant cette période. Fermez la porte des pièces adjacentes.
8. Effectuez les réglages nécessaires. Dans la section suivante, vous trouverez des informations sur la manière de régler le four avant de l'utiliser normalement.

RÉGLAGE DE L'HEURE

















1. ACTIVER LES RÉGLAGES DE L'HEURE EN CLIQUANT SUR LE SYMBOLE DE L'HORLOGE.
2. RÉGLER L'HEURE EN GLISSANT LE DOIGT SUR LE CURSEUR
3. ACTIVER LE RÉGLAGE DES MINUTES PAR UN AUTRE CLIC SUR LE SYMBOLE DE L'HORLOGE
4. RÉGLEZ LES MINUTES EN FAISANT GLISSER VOTRE DOIGT SUR LE "CURSEUR".
5. ENREGISTRER LES MODIFICATIONS ET FINALISER



PREMIÈRE IGNITION

| PREMIÈRE IGNITION | | | Une fois que vous avez le four a refroidi... |
|---------------------|------------------------------------|-----------|--|
| | PHP - 841 / PHP - 861 / PHTV - 862 | PHP - 864 | 1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un essuie-tout. 2. Essuyer avec un chiffon sec. 3. Installer les grilles latérales |
| Mode d'échauffement | | | |
| Température | 250 °C | | |
| Météo | 1h | 2h | |

FONCTIONS DES AFFICHEURS

| MODÈLE | SYMBOL | TITRE | DESCRIPTION |
|--------------------|---|------------------------------------|--|
| * |  | ON / OFF | Permet d'activer, de désactiver et d'annuler des fonctions. |
| PHP 841 PHB 861 |  | Blocage de la fonction | Verrouille l'affichage par une pression de 3 s. |
| * |  | Minuterie | Active la fonction de minuterie. |
| * |  | Préchauffage rapide | Préchauffer le four plus rapidement. |
| * |  | Sélection du programme | Appuyez sur ce symbole pour changer de programme. |
| * |  | Curseur | Faites glisser votre doigt pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran. |
| * |  | Réglage de l'heure et horloge | Permet de régler la durée. |
| * |  | Réglage de la température | Règle la plage de température. |
| * |  | Allumer/éteindre la lumière | Allumer et éteindre la lumière. |
| * |  | Accueil / Pause | Démarre et interrompt le processus de cuisson. |
| PHP 864 |  | Minuterie et blocage | Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller les fonctions. |
| PHP 864 |  | Programmation retardée | Programmation retardée du programme de cuisson. |
| PHTV 862 |  | Allumer la lumière et blocage | Appuyez une fois pour allumer et éteindre la lumière. Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pour verrouiller l'écran afin d'éviter toute activation ou désactivation accidentelle des fonctions. |
| PHTV 862 |  | Programmes de cuisson à la vapeur. | Voir la section "Vapeur" dans les pages suivantes. |
| PHTV 862 |  | Réservoir d'eau | |
| PHTV 862 |  | Programmes automatiques | |

* Coïncide en todos los modelos

DISPLAYS

TOUCH CONTROL PHB - 841



TOUCH CONTROL PHB - 861



TOUCH CONTROL PHP - 864













TOUCH CONTROL PHTV - 862






PROGRAMMES DE CUISSON

Votre four dispose de plusieurs modes de fonctionnement qui facilitent son utilisation. En voici un tableau où vous trouverez le chauffage adapté à votre plaque et à vos domaines d'application.

| MODÈLE | LES TYPES DE CHAUFFAGE | | T° | USO |
|--------|---|-----------------------------|-------------|--|
| * |  | Conventionnel | 30 - 250°C | Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un seul niveau. Convient particulièrement aux gâteaux avec des garnitures humides. |
| * |  | Convection | 50 - 250°C | Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur est fournie par l'anneau chauffant. |
| * |  | ECO | 140 - 240°C | Pour une cuisson économe en énergie énergétique. |
| * |  | Conventionnel + ventilateur | 50 - 250°C | Pour la cuisson et le rôtissage sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur autour de la cavité. |
| * |  | Chaleur rayonnante | 150 - 250°C | Pour griller de petites quantités d'aliments et pour les faire dorer. 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 dorer les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément autour de la cavité. |
| * |  | Double gril | 150 - 250°C | Pour griller les aliments plats et les faire dorer la nourriture. |
| * |  | Pizzas | 50 - 250°C | Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et l'anneau chauffant fonctionnent. |
| * |  | Chauffage intérieur | 30 - 220°C | Pour dorer davantage les bases de pizzas, de tartes et de gâteaux. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur. |
| * |  | Dégivrage | - | Pour décongeler des aliments surgelés |

* Coincide en todos los modelos

| MODÈLE | LES TYPES DE CHAUFFAGE | | T° | USO |
|-------------------------|---|----------------------------|-----------|---|
| * |  | Fermentation | 30 - 45°C | Pour la fabrication de pâtes à base de levure et de levain pour la fermentation et pour la fabrication de cultures de yaourt. |
| PHTV - 862 PHP - 864 |  | Sonde à viande | 40 - 99°C | Pour aider à cuire les viandes telles que les steaks et le poulet. |
| PHP - 864 |  | Auto-nettoyage pyrolytique | | Pour brûler les restes de nourriture. |

* Coincide en todos los modelos

ATTENTION LORS DE L'UTILISATION !

Si vous ouvrez la porte du four pendant une opération en cours, celle-ci ne s'arrête pas.
VOUS RISQUEZ DE VOUS BRÛLER !

NOTES:

1. Les fonctions de dégivrage, d'essai et "ECO" ne peuvent pas être préchauffées rapidement.
2. Pour décongeler de grandes quantités d'aliments, il est possible d'enlever les grilles latérales et de placer l'appareil sur le côté. sur le sol de la cavité.
3. Pour chauffer les plats, il est conseillé de retirer les grilles latérales, et 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 mode "Gril à l'air chaud".
4. La fonction "Chauffage avec ventilateur" garantit une répartition aussi homogène que possible de la chaleur dans la cavité. Le ventilateur fonctionne à certains moments du processus de chauffage afin d'assurer les meilleures performances possibles.

Ventilateur de refroidissement








Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction des besoins. L'air chaud est évacué au-dessus de la porte.

ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. 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 l'utilisation.


UTILISATION DU FOUR PHB - 841

La cuisine

1. Après avoir raccordé le four au réseau électrique, 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. Appuyez sur le symbole Start / Pause  et le four commence à fonctionner, sinon après 10 minutes, le four revient à l'horloge.
3. Si vous souhaitez régler un temps de cuisson pour la fonction sélectionnée, vous pouvez effleurer le symbole de l'horloge  et régler l'heure à l'aide de la barre de défilement ou du symbole ].
4. Si vous souhaitez arrêter complètement le processus pendant la cuisson, vous pouvez toucher  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 le temps de préchauffage d'une fonction.

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

REMARQUE : Si cette fonction ne permet pas de 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 à l'aide de la fonction four ou de la commande à glissière. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée au bout de 6 secondes, le four se réchauffe en fonction de ce que vous avez modifié. Si vous souhaitez 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, s'il n'y a pas d'autre action après 6 secondes, le four fonctionnera selon ce que vous avez modifié.





Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur .

REMARQUE : la modification du mode/de la température/du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson, c'est pourquoi nous vous conseillons vivement de ne pas le faire, sauf si vous avez une grande **expérience de la cuisine**.



ATTENTION !

En cours de 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. Maintenez les enfants à une distance suffisante pour éviter les brûlures.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en touchant . Lorsque l'heure est atteinte, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. A la première pression de , réglez la minuterie en heures, puis touchez . et réglez la minuterie en minutes. Effleurez à nouveau  pour terminer le réglage. Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant la cuisson.


Verrouillage des fonctions et mise sous tension

Votre four est équipé d'un système de verrouillage de sécurité afin qu'il ne puisse pas être allumé ou modifié accidentellement. afin qu'il ne puisse pas être allumé ou que les réglages ne puissent pas être modifiés accidentellement. appuyez sur la touche pendant 3 secondes et le verrouillage s'activera. Une nouvelle pression longue de 3 secondes pendant 3 secondes pour déverrouiller à nouveau le four. Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage lorsque le four est en marche ou à l'arrêt, en effectuant un appui long de 3 secondes sur l'écran de contrôle. une pression longue de 3 secondes sur le bouton. Lorsqu'il est activé, le symbole  du cadenas apparaît à l'écran. Le symbole  du cadenas s'affiche à l'écran.

Mode démo (DEMO)

(Fonction spéciale pour les expositions)

Lorsque le mode démonstration est activé, l'arrêt et l'allumage restent actifs mais les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

1. En mode veille, appuyez sur le symbole d'alimentation "  " et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le mode démo soit activé. Les informations suivantes s'affichent à l'écran :

00 : 00 OFF

2. Faites glisser le curseur pour passer du mode OFF au mode ON. L'affichage suivant apparaît sur l'écran :

00 : 00 ON

3. Après 3 secondes, la configuration est activée. L'affichage suivant apparaît sur l'écran :

00 : 00 _






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

Fonction de nettoyage manuel

Cette fonction facilite l'élimination de la graisse et des autres débris alimentaires qui ont pu adhérer aux parois du four.


Pour faciliter le nettoyage, ne laissez pas la saleté s'accumuler. Nettoyez fréquemment le four.

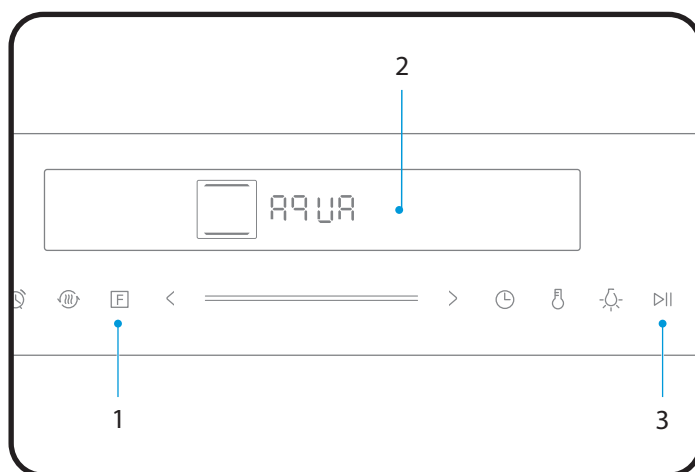
VEUILLEZ NOTER CECI AVANT DE COMMENCER LA FONCTION DE NETTOYAGE !

| | |
|--|---|
|  | <p>Ne versez pas d'eau chaude dans le four et assurez-vous que le four est refroidi avant de commencer, car cela pourrait endommager l'émail.</p> |
|  | <p>Avant de toucher la surface du four, assurez-vous qu'il a complètement refroidi.</p> |
|  | <p>N'ouvrez pas la porte du four tant que la fonction n'est pas terminée. Le cycle de refroidissement est nécessaire au bon fonctionnement de la fonction.</p> |
|  | <p>La saleté et l'excès d'eau peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon humide.</p> |
|  | <p>Si se Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire après l'utilisation de la fonction de nettoyage, utilisez des détergents neutres et des éponges non abrasives.</p> |

Programmation De La Fonction De Nettoyage

1. Retirez les plateaux et tous les accessoires de l'intérieur du four, y compris les supports de plateaux et les rails télescopiques [expliqués dans les sections précédentes].








2. Verser 250 ml d'eau purifiée/distillée et un détergent correctement mélangé (une petite cuillère de détergent doux dans de l'eau suffit) dans le fond de la cavité.
3. En mode veille, appuyez sur la touche "F" pour sélectionner .  R9UR
4. Appuyez sur la touche "▶". Le programme se déroule pendant 30 minutes.
5. Une fois qu'il a refroidi et que le processus s'est déroulé de manière satisfaisante, il est possible d'obtenir des résultats positifs essuyer avec un chiffon doux.



NOTA: Après une utilisation répétée, des taches blanches de calcaire peuvent apparaître de temps en temps à l'intérieur de la cavité du four. Ces taches n'endommagent pas le produit et peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un chiffon humide.


UTILISATION DU FOUR - PHP 861

La cuisine

- Après avoir raccordé le four au réseau électrique, 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 .
- Appuyez sur le symbole Start / Pause  et le four commence à fonctionner, sinon après 10 minutes, le four revient à l'horloge.
- Si vous souhaitez régler un temps de cuisson pour la fonction sélectionnée, vous pouvez effleurer le symbole de l'horloge  et régler l'heure à l'aide de la barre de défilement ou du symbole .
- Si vous souhaitez arrêter complètement le processus pendant la cuisson, vous pouvez toucher  pour l'annuler.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur le symbole Start / Pause .



Préchauffage rapide


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

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

REMARQUE : Si cette fonction ne permet pas de 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 à l'aide de la fonction four ou de la commande à glissière. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée au bout de 6 secondes, le four se réchauffe en fonction de ce que vous avez modifié. Si vous souhaitez 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, s'il n'y a pas d'autre action après 6 secondes, le four fonctionnera selon ce que vous avez modifié.





Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur .

REMARQUE : la modification du mode/de la température/du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson, c'est pourquoi nous vous conseillons vivement de ne pas le faire, sauf si vous avez une grande **expérience de la cuisine**.



ATTENTION !

En cours de 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. Maintenez les enfants à une distance suffisante pour éviter les brûlures.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en touchant.  Lorsque l'heure est atteinte, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. A la première pression de , réglez la minuterie en heures, puis touchez . et réglez la minuterie en minutes. Effleurez à nouveau  pour terminer le réglage. Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant la cuisson.


Verrouillage des fonctions et mise sous tension

Votre four est équipé d'un système de verrouillage de sécurité afin qu'il ne puisse pas être allumé ou modifié accidentellement. afin qu'il ne puisse pas être allumé ou que les réglages ne puissent pas être modifiés accidentellement. appuyez sur la touche pendant 3 secondes et le verrouillage s'activera. Une nouvelle pression longue de 3 secondes pendant 3 secondes pour déverrouiller à nouveau le four. Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage lorsque le four est en marche ou à l'arrêt, en effectuant un appui long de 3 secondes sur l'écran de contrôle. une pression longue de 3 secondes sur le bouton Lorsque'il est activé, le symbole  du cadenas apparaît à l'écran. Le symbole  du cadenas s'affiche à l'écran.

Mode démo (DEMO)

(Fonction spéciale pour les expositions)

Lorsque le mode démonstration est activé, l'arrêt et l'allumage restent actifs mais les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

1. En mode veille, appuyez sur le symbole d'alimentation "  " et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le mode démo soit activé. Les informations suivantes s'affichent à l'écran :

00 : 00 OFF

2. Faites glisser le curseur pour passer du mode OFF au mode ON. L'affichage suivant apparaît sur l'écran :

00 : 00 ON

3. Après 3 secondes, la configuration est activée. L'affichage suivant apparaît sur l'écran :

00 : 00 —

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

Fonction de nettoyage manuel

Cette fonction facilite l'élimination de la graisse et des autres débris alimentaires qui ont pu adhérer aux parois du four.

Pour faciliter le nettoyage, ne laissez pas la saleté s'accumuler. Nettoyez fréquemment le four.

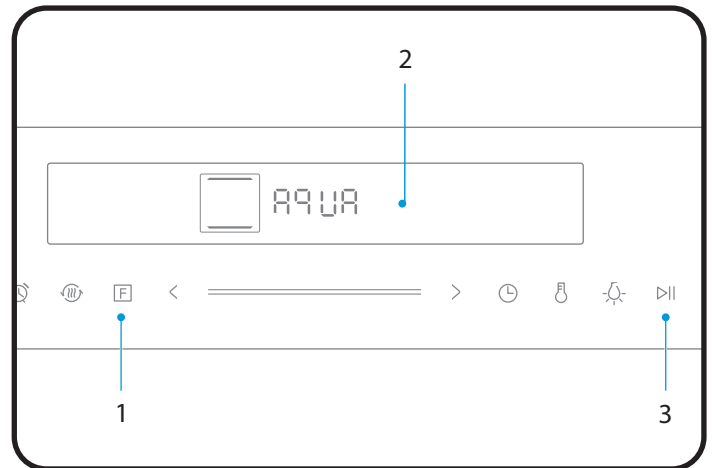
VEUILLEZ NOTER CECI AVANT DE COMMENCER LA FONCTION DE NETTOYAGE !

| | |
|--|--|
| | Ne versez pas d'eau chaude dans le four et assurez-vous que le four est refroidi avant de commencer, car cela pourrait endommager l'émail. |
| | Avant de toucher la surface du four, assurez-vous qu'il a complètement refroidi. |
| | N'ouvrez pas la porte du four tant que la fonction n'est pas terminée. Le cycle de refroidissement est nécessaire au bon fonctionnement de la fonction. |
| | La saleté et l'excès d'eau peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon humide. |
| | Si se Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire après l'utilisation de la fonction de nettoyage, utilisez des détergents neutres et des éponges non abrasives. |

Programmation De La Fonction De Nettoyage

1. Retirez les plateaux et tous les accessoires de l'intérieur du four, y compris les supports de plateaux et les rails télescopiques [expliqués dans les sections précédentes].



2. Verser 250 ml d'eau purifiée/distillée et un détergent correctement mélangé (une petite cuillère de détergent doux dans de l'eau suffit) dans le fond de la cavité.
3. En mode veille, appuyez sur la touche " " pour sélectionner .
4. Appuyez sur la touche " ". Le programme se déroule pendant 30 minutes.
5. Une fois qu'il a refroidi et que le processus s'est déroulé de manière satisfaisante, il est possible d'obtenir des résultats positifs essuyer avec un chiffon doux.




NOTA: Après une utilisation répétée, des taches blanches de calcaire peuvent apparaître de temps en temps à l'intérieur de la cavité du four. Ces taches n'endommagent pas le produit et peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un chiffon humide.


UTILISATION DU FOUR PHTV - 862

La cuisine

1. Après avoir allumé le four, touchez le symbole de fonction du four pour sélectionner les fonctions. Réglez la température de cuisson à l'aide du curseur ou du symbole "</>"
2. Appuyez sur le symbole  et le four se met en marche. Si ce n'est pas le cas, le four revient 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 effleurer le symbole de l'horloge  pour régler le temps de cuisson ; vous pouvez l'ajuster à l'aide du curseur ou du symbole "</>".


Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir le temps de préchauffage d'une fonction. Lorsque vous sélectionnez une fonction, touchez le symbole de préchauffage  rapide, et le repère de préchauffage rapide s'allume sur l'écran.

REMARQUE : Si cette fonction ne permet pas de 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 à l'aide de la fonction four ou de la commande à glissière. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée au bout de 6 secondes, le four se réchauffe en fonction de ce que vous avez modifié. Si vous souhaitez 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, s'il n'y a pas d'autre action après 6 secondes, le four fonctionnera selon ce que vous avez modifié.


Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur .







REMARQUE : la modification du mode/de la température/du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson, c'est pourquoi nous vous conseillons vivement de ne pas le faire, sauf si vous avez une grande **expérience de la cuisine**.

ATTENTION !

En cours de 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. Maintenez les enfants à une distance suffisante pour éviter les brûlures.

Sonda De Temperatura

Votre four est équipé d'une sonde pour mesurer la température des aliments. Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la position, l'icône s'allume . En même temps, l'icône L'écran change pour afficher le réglage de la température du cuiseur à viande. Insérez l'extrémité courte de la sonde dans le trou de sonde situé dans le coin supérieur droit de la cavité. Introduzca el extremo largo de la sonda en el centro del alimento.

1. Insérez l'extrémité longue de la sonde au centre de l'aliment.
2. Insérez l'extrémité longue de la sonde au centre de l'aliment.
3. Sélectionnez la température de la sonde.
4. Appuyez sur "  " pour sélectionner une fonction (uniquement les fonctions suivantes:    ).
5. Appuyez sur la touche "  " pour démarrer la cuisson.



Vapeur

1. La vapeur peut être ajoutée manuellement en appuyant sur le bouton vapeur pendant la cuisson.
2. 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 1 [L01].

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.

Appuyez quatre fois sur la touche vapeur pour annuler l'ajout de vapeur et l'appareil s'éteindra.

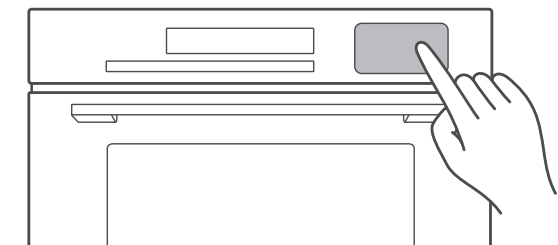
Verrouillage des fonctions et mise sous tension

Votre four est équipé d'un système de verrouillage de sécurité afin qu'il ne puisse pas être allumé ou modifié accidentellement. afin qu'il ne puisse pas être allumé ou que les réglages ne puissent pas être modifiés accidentellement. appuyez sur la touche pendant 3 secondes et le verrouillage s'activera. Une nouvelle pression longue de 3 secondes pendant 3 secondes pour déverrouiller à nouveau le four. Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage lorsque le four est en marche ou à l'arrêt, en effectuant un appui long de 3 secondes sur l'écran de contrôle. une pression longue de 3 secondes sur le bouton Lorsque'il est activé, le symbole  du cadenas apparaît à l'écran. Le symbole  du cadenas s'affiche à l'écran.

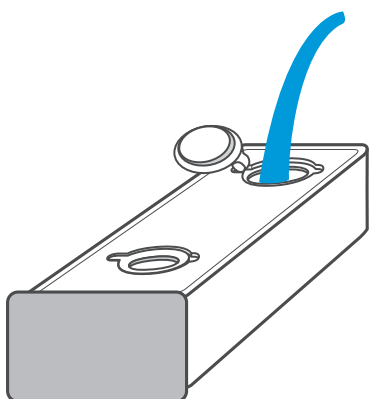
Boîte à eau

MÉTHODE 1 POUR AJOUTER DE L'EAU

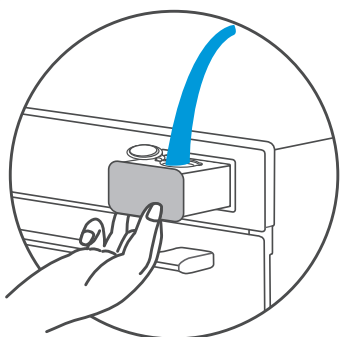
Appuyer sur la boîte à eau et la retirer.



- 1 Retirer le joint d'étanchéité et ajouter l'eau

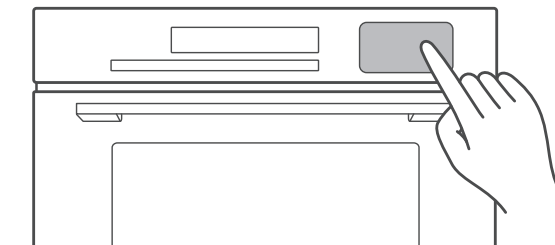


2

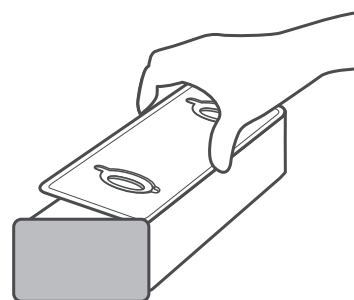


MÉTHODE 2 POUR AJOUTER DE L'EAU

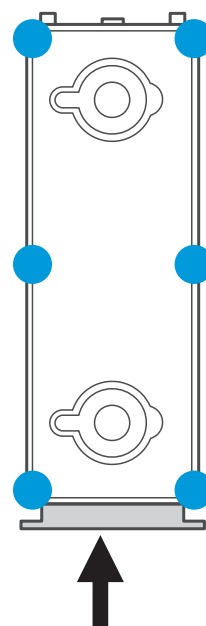
Appuyer sur la boîte à eau et la retirer.



- 1 Saque la tapa y limpie la caja Retirer le couvercle et la boîte nettoyer.



2



Placez le couvercle et le joint d'étanchéité et appuyez bien aux endroits indiqués sur l'image pour éviter tout blocage.

Fonction de nettoyage à la vapeur

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

1. Mettez le système en marche, poussez et tirez la boîte à eau. Injecter 1000 ml d'eau fraîche dans la boîte à eau.
2. Pousser 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 avec une durée pré-réglée de "05:00min".
4. Appuyez sur "▶" pour lancer le programme.

NOTES : La durée du nettoyage à la vapeur ne peut pas être réglée. Appuyez sur la touche 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, utilisez un détergent contenant du citrate de sodium.

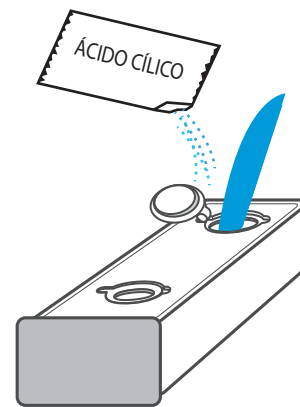
Suivez les instructions du fabricant indiquées sur l'emballage. Il est conseillé d'utiliser la fonction de détartrage après que la fonction vapeur a fonctionné pendant 20 heures.

1. Retirer le réservoir d'eau et le remplir avec 1000ml d'eau
2. Mettre en place le réservoir d'eau.

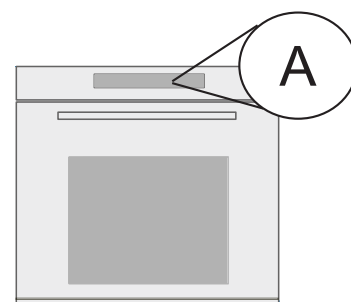
3. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche " A " jusqu'à ce que l'écran affiche avec un temps pré-réglé de "40:00 min". L'icône du réservoir s'allume et les autres disparaissent, ce qui indique le niveau d'eau actuel (eau, pas d'eau, plein d'eau).
4. Appuyez sur "▶" pour lancer le programme.
5. Lorsque le temps restant est de 10:00 min, le programme s'arrête et vous rappelle le manque d'eau. Retirez le réservoir d'eau et videz l'eau. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau.
6. Changer l'eau, répéter les étapes 3 et 4.

REMARQUE : Le processus de détartrage ne doit pas être interrompu. Si le processus de détartrage s'arrête avant la fin, le programme complet doit être repris à partir de l'étape 3.

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










Appuyez sur la touche de sélection automatique des programmes et sélectionnez le programme A10, dont la durée est de 40 minutes. Si la durée du programme est inférieure à 40 minutes, le processus de disqualification démarre. Le processus de disqualification commence.




USO DEL HORNO PHP - 864

La cuisine

1. Après avoir raccordé le four au réseau électrique, 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. Appuyez sur le symbole Start / Pause  et le four commence à fonctionner, sinon après 10 minutes, le four revient à l'horloge.
3. Si vous souhaitez régler un temps de cuisson pour la fonction sélectionnée, vous pouvez effleurer le symbole de l'horloge  et régler l'heure à l'aide de la barre de défilement ou du symbole .
4. Si vous souhaitez arrêter complètement le processus pendant la cuisson, vous pouvez toucher  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 le temps de préchauffage d'une fonction.

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

REMARQUE : Si cette fonction ne permet pas de 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 à l'aide de la fonction four ou de la commande à glissière. Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée au bout de 6 secondes, le four se réchauffe en fonction de ce que vous avez modifié. Si vous souhaitez 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, s'il n'y a pas d'autre action après 6 secondes, le four fonctionnera selon ce que vous avez modifié.





Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur .

REMARQUE : la modification du mode/de la température/du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson, c'est pourquoi nous vous conseillons vivement de ne pas le faire, sauf si vous avez une grande **expérience de la cuisine**.



ATTENTION !

En cours de 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. Maintenez les enfants à une distance suffisante pour éviter les brûlures.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en touchant.  Lorsque l'heure est atteinte, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. A la première pression de , réglez la minuterie en heures, puis touchez . et réglez la minuterie en minutes. Effleurez à nouveau  pour terminer le réglage. Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant la cuisson.


Verrouillage des fonctions et mise sous tension

Votre four est équipé d'un système de verrouillage de sécurité afin qu'il ne puisse pas être allumé ou modifié accidentellement. afin qu'il ne puisse pas être allumé ou que les réglages ne puissent pas être modifiés accidentellement. appuyez sur la touche pendant 3 secondes et le verrouillage s'activera. Une nouvelle pression longue de 3 secondes pendant 3 secondes pour déverrouiller à nouveau le four. Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage lorsque le four est en marche ou à l'arrêt, en effectuant un appui long de 3 secondes sur l'écran de contrôle. une pression longue de 3 secondes sur le bouton Lorsque'il est activé, le symbole  du cadenas apparaît à l'écran. Le symbole  du cadenas s'affiche à l'écran.

Mode démo (DEMO)

(Fonction spéciale pour les expositions)

Lorsque le mode démonstration est activé, l'arrêt et l'allumage restent actifs mais les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

1. En mode veille, appuyez sur le symbole d'alimentation "  " et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le mode démo soit activé. Les informations suivantes s'affichent à l'écran :

00 : 00 OFF

2. Faites glisser le curseur pour passer du mode OFF au mode ON. L'affichage suivant apparaît sur l'écran :


00 : 00 ON








3. Après 3 secondes, la configuration est activée. L'affichage suivant apparaît sur l'écran :

00 : 00 —

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

Sonda De Temperatura

Votre four est équipé d'une sonde pour mesurer la température des aliments. Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la position, l'icône s'allume . En même temps, l'icône L'écran change pour afficher le réglage de la température du cuiseur à viande. Insérez l'extrémité courte de la sonde dans le trou de sonde situé dans le coin supérieur droit de la cavité. Introduzca el extremo largo de la sonda en el centro del alimento.

1. Insérez l'extrémité longue de la sonde au centre de l'aliment.
2. Insérez l'extrémité longue de la sonde au centre de l'aliment.
3. Sélectionnez la température de la sonde.
4. Appuyez sur "  " pour sélectionner une fonction (uniquement les fonctions suivantes:    ).
5. Appuyez sur la touche "  " pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche "  " pour démarrer la cuisson.

Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT SUR LES RISQUES !

Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson atteint une température extrêmement élevée en mode pyrolytique (tant à l'intérieur qu'à l'extérieur). Ne touchez pas la porte et laissez le four refroidir.

Tenez les enfants, les personnes handicapées et les personnes âgées incapables de 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 alimentaires. Ce processus dégage des vapeurs qui peuvent irriter les muqueuses. Lorsque la fonction de nettoyage est en cours, veillez à ce que la cuisine soit 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 est activé. Avant de lancer la fonction de nettoyage, retirez toujours les déchets excédentaires et les restes de nourriture..

N'utilisez pas le mode pyrolytique pour nettoyer les accessoires. Ceux-ci risquent de brûler ou de se désagréger et de dégager des gaz nocifs pour la santé.

- Le four devient très chaud à l'extérieur en mode pyrolytique. Ne suspendez pas d'objets susceptibles de brûler, tels que des torchons, à la poignée de la porte. Ne placez rien contre la façade du four.
- Tenir 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 pas frotter ou enlever le joint.
- N'utilisez jamais le four si le joint est manquant ou endommagé.

Avant de lancer le mode pyrolytique

Attention !

- Avant d'activer le mode pyrolytique, retirez les accessoires et les ustensiles de cuisine, y compris les rails amovibles, du compartiment. Cela permet non seulement d'obtenir de bons résultats de nettoyage, mais aussi d'assurer une longue durée de vie aux accessoires.
- Avant de lancer la fonction de nettoyage, éliminez manuellement les résidus alimentaires et nettoyez l'intérieur de la porte du four, les bords du compartiment et la zone autour du joint. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint.
- Pendant l'exécution de ces opérations, s'assurer que le four est éteint

Réglage du mode d'autonettoyage pyrolytique

1. Allumez le four en appuyant sur le bouton
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Pyrolytique" en appuyant sur . Programme de pyrolyse
3. Vérifiez que tous les accessoires et les aliments ont été retirés et que la porte est bien fermée.
4. Appuyez sur le bouton "Start / Stop" pour démarrer l'opération de nettoyage.
5. Ventilez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est activée. est en cours.
6. L'espace de cuisson verrouille la porte peu après le début de l'opération. L'espace de cuisson ne peut pas être ouvert tant que la température n'a pas baissé.

Signal de fin du mode pyrolyse

Si un signal sonore retentit en continu et que le four s'arrête de chauffer, cela signifie que le mode pyrolytique est terminé. Cela signifie que le mode pyrolytique est terminé. Vous pouvez appuyer sur la touche pour éteindre les signaux sonores, ou les signaux sonores s'éteindront automatiquement plus tard.

Après la fin du mode pyrolyse

Une fois que le compartiment de cuisson a refroidi, utilisez un chiffon humide pour essuyer toute trace de cendres dans le compartiment de cuisson et autour de la porte.

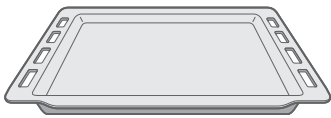
NOTES : En mode pyrolytique, le cadre à l'intérieur du four peut se décolorer et des taches blanches peuvent apparaître sur la surface émaillée. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances du four. La décoloration peut être éliminée à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable et les taches blanches sont des résidus alimentaires qui peuvent être éliminés à l'aide de jus de citron et d'autres produits de nettoyage.

Veillez noter que

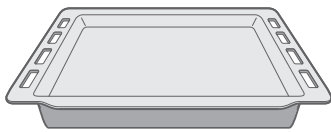
- Une fois le mode pyrolyse activé, le four se verrouille automatiquement et la porte du four ne peut pas être ouverte.
- Vous ne pourrez pas non plus modifier les paramètres, à l'exception de la mise en pause et du démarrage une fois que le nettoyage a commencé.

ACCESSOIRES

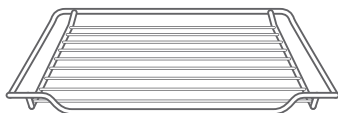
Plaques de cuisson



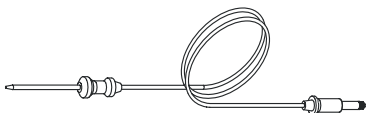
Plaque de cuisson plate
Pour la petite cuisson



Plaque de cuisson profonde Pour la cuisson avec des liquides ou des jus



Grille Placer ; assiettes, moules, plats réfractaires. Pour rôtir et griller les aliments



Sonde à viande
Pour mesurer la température de la viande..

REMARQUE : Insérez la sonde au centre de la viande ou de la volaille. Loin de la graisse ou de l'os..

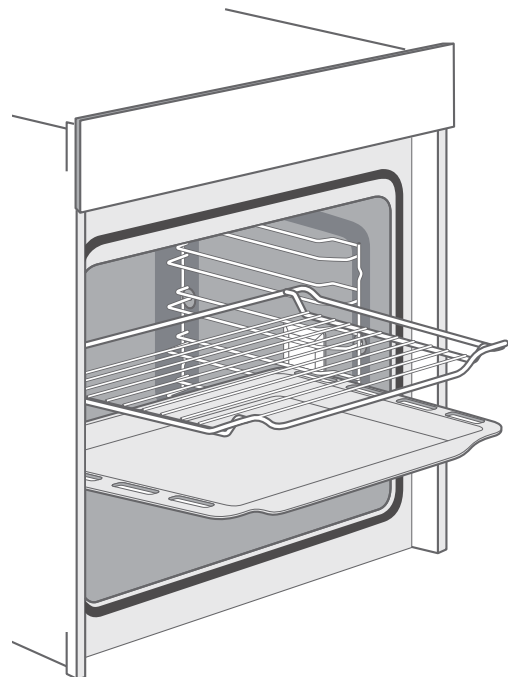
(Uniquement pour les modèles PHP-864, PHTV-862)

N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement adaptés à votre four. Les accessoires peuvent se déformer en cas de surchauffe.

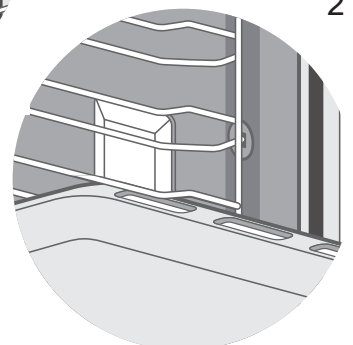
Cela n'affecte pas leur fonctionnement. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale.

Présentation des accessoires

REMARQUE : 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 été remis dans leur emballage d'origine, les accessoires peuvent être déformés. En refroidissant, ils reprennent leur forme initiale



1



2

Le four comporte 5 niveaux de haut en bas pour placer les plateaux et les grilles.

Les accessoires insérés directement dans les tablettes peuvent être sortis à peu près à moitié sans risque de basculement, et ceux insérés dans les tablettes à rails télescopiques peuvent être sortis complètement sans risque de basculement, à condition que le poids du récipient de cuisson soit correctement centré.

Fonction de verrouillage

Les raccords peuvent être tirés à moitié jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. La fonction de verrouillage empêche les accessoires de basculer sous l'effet de la gravité des aliments et des accessoires eux-mêmes pendant qu'ils sont retirés. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la cavité afin d'être protégés contre le basculement.

- Lors de l'insertion du support, veillez à ce que le support soit orienté vers la droite, comme indiqué sur l'image 1.
- Lorsque vous insérez le plateau de support, veillez à ce qu'il soit orienté vers la droite, comme indiqué sur l'image 2.

L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, changez le mode sur "Light". (Sans modifier le réglage de la température).
- En mode sans ventilateur, réduisez la température à 50 °C 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Cela vous permettra d'utiliser la chaleur résiduelle dans la cavité pour terminer le processus.
- Dans la mesure du possible, utilisez la fonction "chaleur tournante". Vous pouvez réduire la température entre 20 °C et 30 °C.
- Vous pouvez cuisiner et cuire en utilisant la "chaleur tournante" sur plus d'un niveau en même temps.
- S'il n'est pas possible de cuire et de faire cuire différents plats en même temps, vous pouvez les faire chauffer l'un après l'autre en utilisant la fonction de préchauffage du four.
- Ne préchauffez pas le four lorsqu'il est vide, si ce n'est pas nécessaire, mettez si possible les aliments dans le four immédiatement après avoir atteint la température sélectionnée, vous savez que cette température a été atteinte car la lumière s'éteint automatiquement lorsque le four est allumé pour la première fois.
- Ne pas utiliser de papier réfléchissant, tel que l'aluminium pour recouvrir le sol de la cavité.
- Utiliser la minuterie et/ou un thermostat dans la mesure du possible.
- Utilisez des moules et des plats de cuisson d'une finition mate foncée et d'un poids léger. Évitez d'utiliser des accessoires lourds aux surfaces brillantes, tels que 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 (pommes de terre, frites, pain) à des températures très élevées pendant une longue période.

Conseils :

1. Utiliser des temps de cuisson courts.
2. Cuire les aliments jusqu'à ce que la surface soit jaune doré, ne pas les faire dorer jusqu'à ce qu'ils soient brun foncé.
3. Les portions plus importantes contiennent moins d'acrylamide.
4. Utilisez si possible le mode "chaleur tournante".
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.

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son aspect et son efficacité. continuera à fonctionner à plein régime pendant longtemps. Nous vous expliquons ici 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 instructions du tableau.

ATTENTION ! RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DE LA SURFACE.

Conseils :

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, les blancs d'oeufs).
3. Jetez immédiatement les restes d'aliments sucrés, si possible lorsqu'ils sont encore chauds.
4. Utilisez des ustensiles de grillade appropriés, par exemple une poêle à griller.
5. Lavez soigneusement les éponges neuves avant de les utiliser.

Ne pas utiliser :

1. Agents de nettoyage puissants ou abrasifs.
2. 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. Nettoyants spéciaux pour le nettoyage du four à chaud

Notes :

- De 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.
- Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des rayures, sont dues aux reflets produits par l'éclairage intérieur.
- L'émail des acryliques est cuit à très haute température. Cela peut entraîner une légère variation de couleur. Par conséquent, ces bords peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion et la fonction ne sont pas affectées.
- Veillez à ce que le four soit toujours propre et éliminez immédiatement les salissures afin d'éviter l'accumulation de dépôts tenaces.

Comment nettoyer votre four en fonction de sa surface

| Zone | Nettoyage |
|----------------------------|---|
| Façade en acier inoxydable | Avec de l'eau chaude savonneuse : Essuyer avec un essuie-tout et sécher. avec un chiffon doux. Élimine immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, blanc d'œuf, blanc d'œuf, etc.). 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 de nos revendeurs spécialisés. Appliquez une très fine couche du produit de nettoyage à l'aide d'un chiffon doux. |
| Plastique | Avec de l'eau chaude savonneuse : Essuyer avec un essuie-tout et sécher. avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs. |
| Surfaces graffiti | Avec de l'eau chaude savonneuse : Essuyer avec un essuie-tout et sécher. avec un chiffon doux |
| Panneau de contrôle | Avec de l'eau chaude savonneuse : Essuyer avec un essuie-tout et sécher. avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs. |

| Zone | Nettoyage |
|---|---|
| Poignée de porte | Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un torchon et séchez ensuite 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 autonettoyant | Veillez tenir compte des instructions relatives aux surfaces du Les méthodes de cuisson suivantes sont répertoriées dans le tableau. |
| Couvercle en verre pour l'éclairage à l'intérieur | Eau chaude savonneuse : Essuyez avec un torchon, puis séchez avec un chiffon doux. Si le compartiment du four est très sale, utilisez un nettoyant pour four. |
| Joint de porte Non supprimer ! | Eau chaude savonneuse : Essuyer avec un torchon. Ne pas frotter. |
| Panneaux de porte | Avec de l'eau chaude savonneuse : Essuyer avec un essuie-tout puis., sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres, de grattoir pour vitres ou de tampon à récurer en acier inoxydable. |
| Couvercle de porte Acero inoxydable | Nettoyant pour acier inoxydable : Respecter les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de produits d'entretien pour l'acier inoxydable. Retirer le couvercle de la porte pour le nettoyage. |
| Accessoires | Eau chaude savonneuse : Immerger et nettoyer avec un torchon ou une brosse. En cas de dépôts importants de saleté, 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 : Nettoyer avec un torchon ou une brosse. Ne pas retirer le lubrifiant pendant que les rails d'extraction sont enlevés. Il est préférable de les nettoyer lorsqu'ils sont insérés. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Thermomètre pour la viande | Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un torchon ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |

PORTE DU FOUR

¡ATENCIÓN!

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR. DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN SPÉCIALISTE SAT DE SPÉCIALISTE. SI UN DOMMAGE SURVIENT AU COURS DE CETTE OPÉRATION EFFECTUÉE PAR UN UTILISATEUR OU UN PERSONNEL NON AUTORISÉ, IL NE SERA NI RÉPARÉ NI REMPLACÉ SI LE DOMMAGE EST CAUSÉ PAR UN UTILISATEUR OU UN PERSONNEL NON AUTORISÉ, IL NE SERA NI RÉPARÉ NI REMPLACÉ. LA GARANTIE NE S'APPLIQUERA PAS, MÊME SI ELLE EST ENCORE VALABLE !

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son aspect et continuera à et continuera à fonctionner au mieux de ses capacités pendant longtemps. longtemps. Voici comment démonter et nettoyer la porte du four.

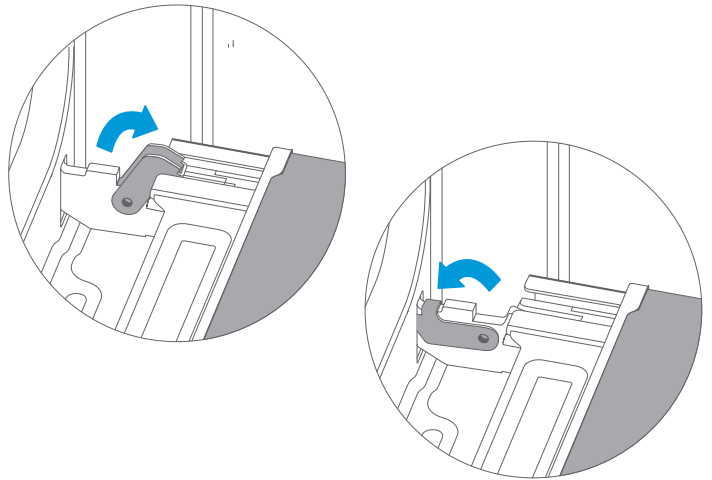
Pour nettoyer et retirer les panneaux de la porte, vous pouvez démonter la porte du four. Chacune des charnières de la porte du four est équipée d'un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts, la porte du four peut être retirée en effectuant un mouvement angulaire.

ATTENTION !

Lorsque la serrure de la charnière est ouverte, SEULE LA PORTE DOIT ÊTRE ENLEVÉE, Les leviers de verrouillage des charnières sont verrouillés lorsque la porte du four est fermée, la porte est verrouillée et prête à l'emploi. Lorsque les leviers de verrouillage des charnières sont fermés, la porte du four est verrouillée et prête à l'emploi.

Levier de verrouillage OUVERT
Porte prête à être démontée.



Levier de verrouillage FERMÉ
La porte est prête pour une utilisation normale.

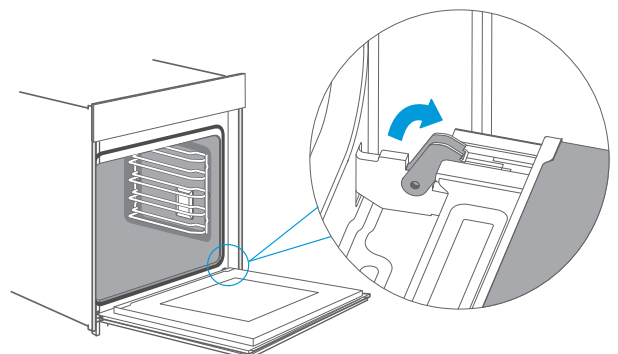
RISQUE DE BLESSURE !

Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent être refermées avec une grande force.

Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés.

Démontage de la porte du four

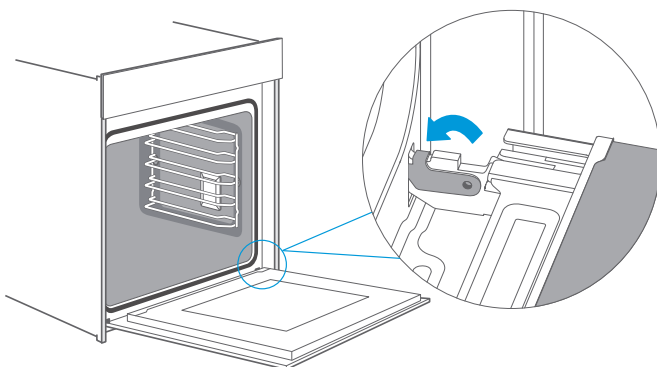
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage vers le à gauche et à droite.
3. Tenez la porte à deux mains, à gauche et à droite, et tirez-la vers le haut en effectuant un mouvement angulaire



Montage de la porte du four

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

1. Lors du montage 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 sentez 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 si les charnières sont correctement positionnées. Si elles sont mal positionnées, ne les ouvrez pas. vous pourrez ouvrir complètement la porte du four. Refermez les deux leviers de verrouillage.
4. Fermez la porte du four. En même temps, nous vous recommandons vivement de vérifier une nouvelle fois que la porte est dans la bonne position. et si les fentes d'aération ne sont pas trop mauvaises scellé.

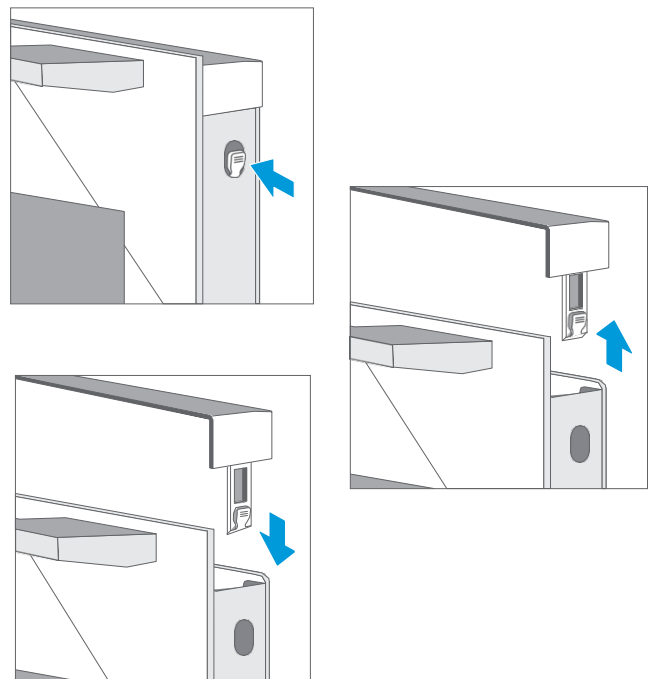


Retrait du couvercle de la porte

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

Retirez la porte du four comme indiqué ci-dessus.

1. Pressez les côtés droit et gauche du couvercle ensemble.
2. Retirer le couvercle.
3. Après avoir retiré le couvercle de la porte, le reste de la porte du four peut être facilement retiré afin de poursuivre le nettoyage. Une fois le nettoyage de la porte du four terminé, remettez le couvercle 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 et vous pouvez vous coincer les mains. N'approchez pas vos mains des charnières.

En raison des deux points susmentionnés, nous vous recommandons vivement de ne pas retirer le couvercle de la porte avant d'avoir retiré la porte du four. Les dommages causés par une mauvaise manipulation ne sont pas couverts par la garantie..

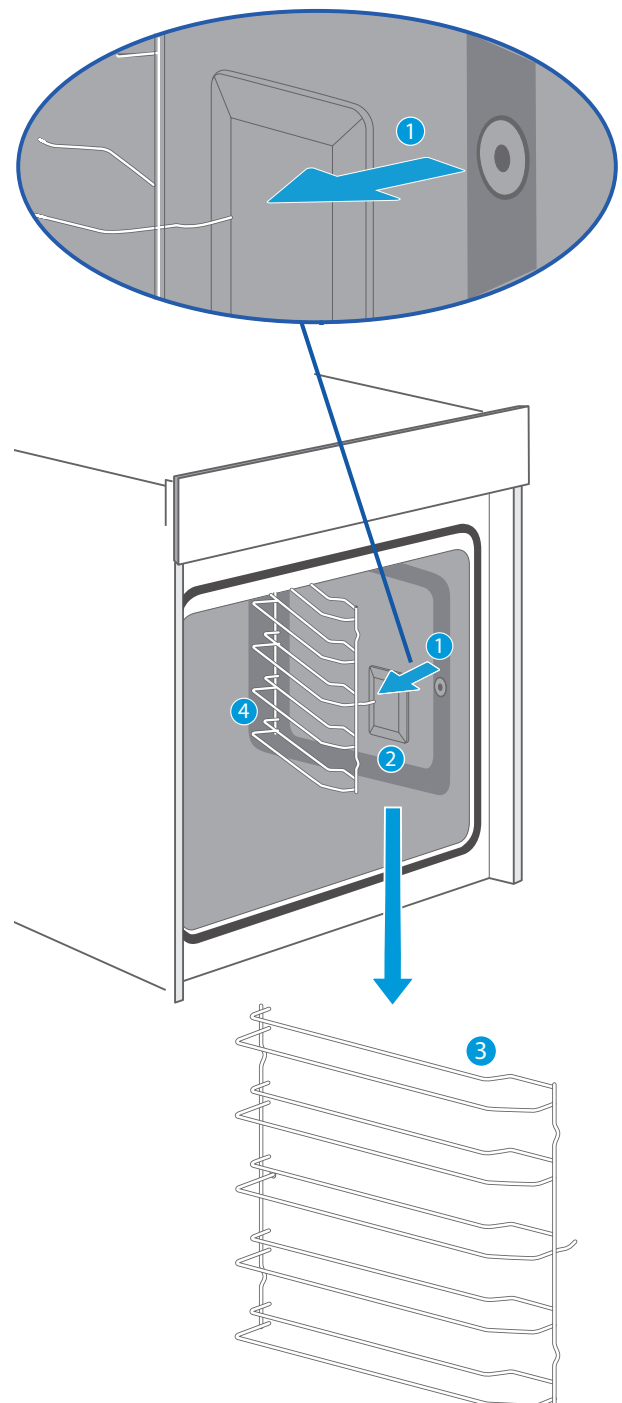
Guides télescopiques

Lorsque vous souhaitez nettoyer les glissières et la cavité, vous pouvez retirer les étagères et les nettoyer. De cette manière, votre four conservera son aspect 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. Tirez l'avant des rails horizontalement vers l'intérieur du four (en suivant le sens de la flèche) jusqu'à ce que l'élément sorte ; les rails peuvent alors être retirés comme indiqué sur l'image.

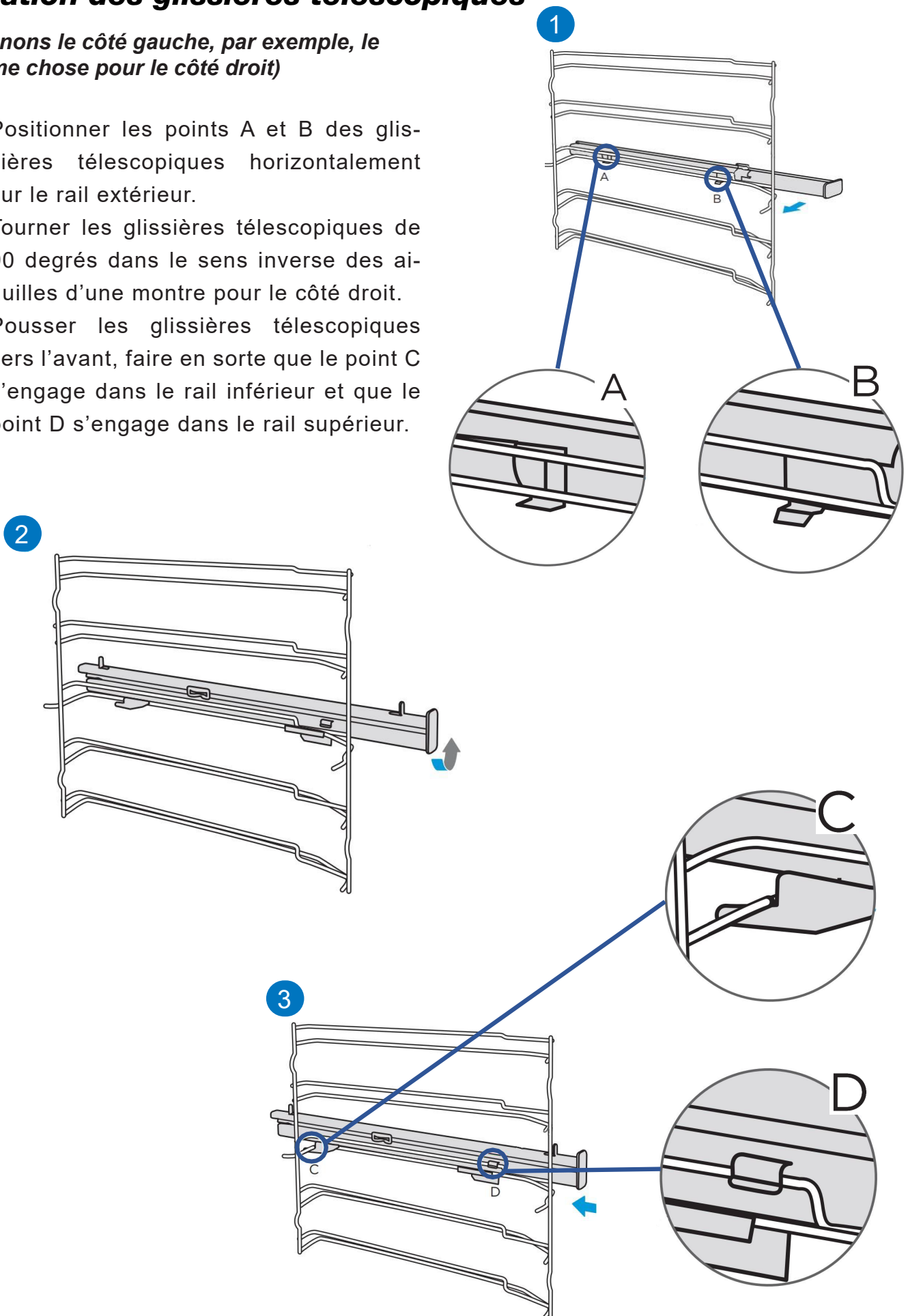
2. Pour remplacer les rails, les rails qui dépassent de l'arrière des rails doivent être insérés correctement dans les cavités situées à l'intérieur du four.
3. Insérez d'abord les tiges de la partie arrière dans les trous correspondants, puis insérez la partie avant dans le trou.



Fixation des glissières télescopiques

(Prenons le côté gauche, par exemple, le même chose pour le côté droit)

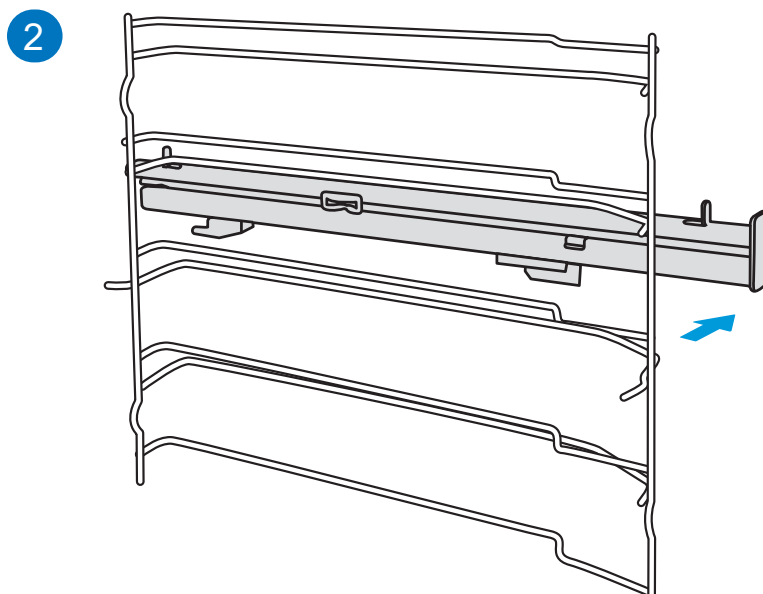
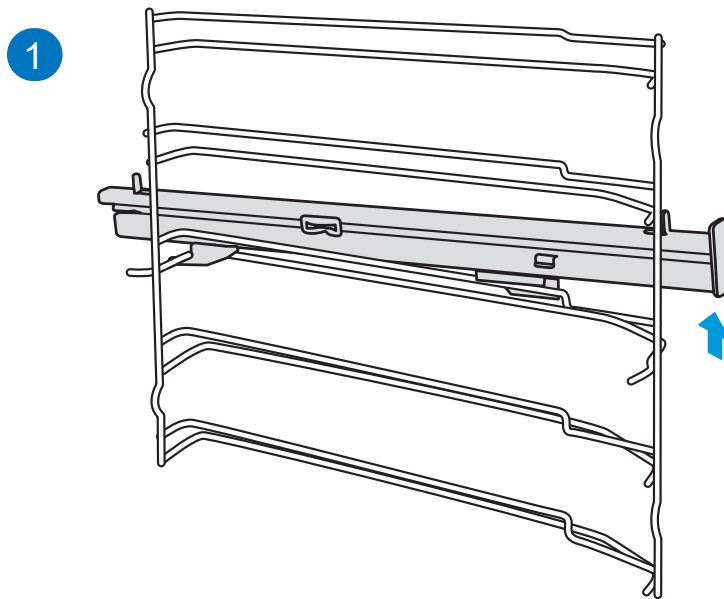
1. Positionner les points A et B des glissières télescopiques horizontalement sur le rail extérieur.
2. Tourner les glissières télescopiques de 90 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le côté droit.
3. Pousser les glissières télescopiques vers l'avant, faire en sorte que le point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



Démontage des glissières télescopiques

(Prenons le côté gauche, par exemple, le même chose pour le côté droit)

1. Soulever avec force une extrémité des glissières télescopiques.
2. Soulever toutes les glissières télescopiques et les retirer en arrière.



INSTALLATION ÉLECTRIQUE

ATTENTION ! INSTALLATEUR QUALIFIÉ OU 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 PANDO. SI DES DOMMAGES SURVIENNENT AU COURS DE CETTE OPÉRATION EFFECTUÉE PAR UN UTILISATEUR OU UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ, ILS NE SERONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE, MÊME SI ELLE EST ENCORE VALABLE !

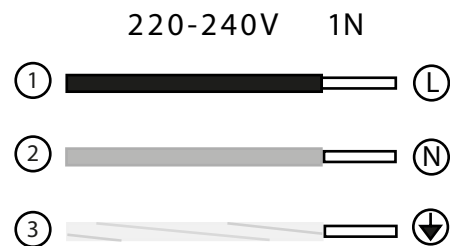
Veillez noter.....

- Pour raccorder le four au réseau électrique, l'installateur doit utiliser un câble d'alimentation de type H05RR-F, H05SS-F ou H07RN-F.
- Le raccordement doit se faire par l'intermédiaire d'un disjoncteur omnipolaire, adapté au courant à supporter et dont l'ouverture minimale entre les contacts est de 3 mm pour permettre 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 cet interrupteur.
- 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 d'origine. Les réparations ou manipulations effectuées par d'autres personnes peuvent endommager l'appareil ou provoquer des dysfonctionnements, mettant en péril sa sécurité.

- Cet interrupteur peut être remplacé par une fiche, à condition qu'il soit accessible dans le cadre d'une utilisation normale.
- Le four doit toujours être relié à une bonne prise de terre, conformément à la réglementation en vigueur.
- Éteignez votre four lorsqu'il est hors service.

Interprétation des fils d'alimentation :

1. Marron ou noir = ligne/phase (L)
2. Bleu = Neutre (N)
3. Vert/jaune = Mise à la terre



L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE EN 60350-1

Veillez noter les informations suivantes :

1. La mesure est effectuée dans la fonction "ECO" pour déterminer les données de la classe d'étiquette.
2. La mesure est effectuée dans le "Chauffage supérieur et inférieur" pour déterminer les données relatives 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. Pour s'assurer que les données énergétiques n'affectent pas négativement 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 un ménage où aucun câble ne perturbe la fonction d'étanchéité.
7. Le volume de la cavité est déterminé pour l'utilisation "décongélation". Pour garantir une utilisation efficace du four, tous les accessoires inclus, y compris les grilles latérales, sont retirés.

DÉPANNER VOTRE APPAREIL DE CHAUFFAGE SI NÉCESSAIRE

Avant d'appeler le service après-vente, assurez-vous que le problème que vous rencontrez ne figure pas dans le tableau ci-dessous ou qu'il 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 mode d'emploi.

| Incidents | Cause possible | Solutions |
|---|-----------------------|--|
| Le four ne fonctionne pas. | Coupure allumée. | Vérifier si la lumière de la cuisinière ou d'autres appareils est travaux de cuisine. |
| Le ventilateur ne fonctionne pas tout le temps en mode : "Chauffage par ventilateur". | | Il s'agit d'un fonctionnement normal qui permet d'optimiser la distribution de la chaleur et les performances du four. |
| Après un processus de cuisson, un bruit est entendu et un flux d'air est observé à proximité de la palette de commande. | | Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner, afin d'éviter des conditions d'humidité élevée dans la cavité et de refroidir le four pour votre confort. Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement. |
| L'aliment n'a pas été suffisamment cuit pendant le temps indiqué dans la recette. | | Une température différente de celle de la recette a été utilisée. Vérifier à nouveau les températures. Les quantités d'ingrédients sont différentes de celles de la recette. Vérifier à nouveau la recette. |
| Brunissement inégal pendant la cuisson | | Le réglage de la température est trop élevé ou le niveau de la tablette pourrait être optimisé. Vérifiez à nouveau la recette et les réglages. La finition de la surface et/ou la couleur et/ou le matériau du moule n'étaient pas adaptés à la fonction du four sélectionnée. En cas d'utilisation de la chaleur rayonnante, par exemple en mode "Chauffage par le haut et par le bas", utilisez des ustensiles de cuisson mats, de couleur foncée 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 de Pando ou par un installateur qualifié. |

TRUCS ET ASTUCES

| | |
|--|---|
| Vous voulez cuisiner votre propre recette | Essayez d'abord d'utiliser les réglages de recettes similaires et optimisez le processus de cuisson en fonction du résultat. |
| Le gâteau est-il prêt ? | Insérez un cure-dent en bois dans le 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 importante au centre qu'à l'extérieur. | Ne pas graisser le bord extérieur du moule à charnière. |
| Le gâteau est trop doré sur le dessus. | Utilisez une étagère plus basse ou une température plus basse (cela peut prolonger le temps de cuisson). |
| Le gâteau est trop sec. | Augmenter 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. | Réglage la température 10 °C plus bas (cela peut prolonger le temps de cuisson). Utiliser le mode "Chauffage supérieur et inférieur" sur un seul niveau. |
| Le gâteau est moins doré à l'intérieur | Choisissez un niveau inférieur. |
| Lors de la cuisson sur plusieurs niveaux en même temps : un L'étagère est plus foncée que l'autre. | Utilisez le mode ventilateur pour cuire sur plusieurs niveaux et retirez les plaques individuellement lorsqu'elles sont prêtes. Il n'est pas nécessaire que toutes les plaques soient prêtes en même temps. |
| Condensation de l'eau pendant la cuisson | La vapeur fait partie du processus de cuisson et sort normalement du four avec le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces à l'intérieur ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut pas être évité. |

| | |
|--|---|
| Quels types d'ustensiles de cuisine peuvent être utilisés ? | Tous les ustensiles de cuisine résistants 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. Veillez à ce que le récipient et le couvercle soient bien ajustés. |
| Comment utiliser la fonction gril ? | Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments au niveau indiqué dans ce manuel. Fermez la porte du four lorsque vous utilisez un mode de cuisson au gril. N'utilisez pas le four avec la porte ouverte, sauf pour charger / retirer / vérifier les aliments. |
| Comment garder le four propre pendant les grillades ? | Utilisez le bac rempli de 2 litres d'eau au niveau 1. Presque tous les liquides s'écoulant des aliments placés sur la grille seront récupérés par le bac. |
| L'élément chauffant de tous les modes de cuisson s'allume et s'éteint au fil du temps. | Il s'agit d'un fonctionnement normal qui dépend du réglage de la température. |
| Comment calculer les réglages du four lorsque le poids du rôti n'est pas indiqué dans la recette ? | Choisissez les paramètres à côté du poids du rôti et modifiez légèrement la durée. Utilisez si possible une sonde à viande pour détecter la température à l'intérieur de la viande. Placer soigneusement la tête de la sonde dans la viande, en suivant les instructions du fabricant. Veillez à ce que la tête de la sonde soit placée au centre de la partie la plus large de la viande, mais pas à proximité d'un os ou d'un trou. |
| Que se passe-t-il si un liquide est renversé sur des aliments dans le four pendant le processus de cuisson ? | Le liquide va bouillir et de la vapeur va se dégager dans le cadre d'un processus physique normal. Attention, la vapeur est chaude. Voir également "Condensation de l'eau pendant la cuisson" pour plus d'informations. Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition est plus rapide et peut provoquer des flammes dans la cavité. Veillez à ce que la porte du four soit fermée pendant ce type de processus. Ouvrir la porte en grand Avec précaution et seulement si nécessaire. |

RECETTES COMMUNES

| GÂTEAUX | CONTENEUR | NIVEAU | MODE | T. °C | TEMPS (min.) |
|---|--------------------|--------|--------------------------------|-------|--------------------------------------|
| Génoise en forme de boîte (nature) | Boîte | 2 | Conventionnel avec ventilateur | 170 | 50 |
| Génoise en forme de boîte (nature) | Boîte | 1 | Conventionnel | 140 | 70 |
| Génoise aux fruits de forme ronde | Forme ronde | 1 | Conventionnel avec ventilateur | 150 | 50 |
| Gâteau éponge aux fruits sur un plateau | Plateau | 1 | Conventionnel | 140 | 70 |
| Brioche aux raisins secs | Plateau à cupcakes | 2 | Conventionnel | 220 | t.d.p. : 19:00 t.h. : 11:00 |
| Gugelhupf (avec came dure) | Plateau | 1 | Conventionnel | 150 | t.d.p. : 11:00 t.h. : 60:00 |
| Cupcakes | Plateau à cupcakes | 1 | Conventionnel | 160 | p.d.t. : 8h30 t.h. : 30:00 |
| Cupcakes | Plateau à cupcakes | 1 | Conventionnel avec ventilateur | 150 | p.d.t. : 8h30 t.h. : 30:00 |
| Gâteau aux pommes et à la levure en plateau | Plateau | 1 | Conventionnel avec ventilateur | 160 | t.d.p. : 10:00 t.h. : 42:30 |
| Gâteau éponge (6 œufs) | Forme printanière | 1 | Conventionnel | 160 | p.d.t. : 9h30 t.h. : 41:00 |
| Gâteau éponge (4 œufs) | Forme printanière | 1 | Conventionnel | 160 | t.d.p. : 9h00 t.h. : 26:00 |
| Gâteau éponge | Forme printanière | 1 | Conventionnel | 160 | 35 |
| Gâteau aux pommes et à la levure en barquette | Plateau | 2 | Conventionnel avec ventilateur | 150 | p.m.d.t. : 8:00 a.m. t.h. : 42:00 |
| Tresse de pain sucré (type jalal) | Plateau | 2 | Conventionnel avec ventilateur | 150 | 40 |

NOTE : t.d.p. = temps de préchauffage

t.h. = temps de cuisson

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

| PAN | CONTENEUR | NIVEA U | 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. : 8:00 a.m. t.h. : 41:00 |
| Pain | Plateau | 1 | Conventionnel | 190 | t.d.p. : 9h00 t.h. : 30:00 |

| VIANDE | CONTENEUR | NIVEAU | MODE | T. °C | TEMPS (min.) |
|---------------------------------|-----------|------------------------------|------------------------------|-------|--------------|
| Filet 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 levées Tomahawk cuit 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 | | 78 |

TEST ALIMENTAIRE SELON LA NORME EN 60350-1

| RECETTES | ACCESSOIRES | F | °C | NIVEAU | TEMPS (MIN) | PRÉCHAUFFAGE |
|-------------------|--------------------------|---|-----|----------|-------------|--------------|
| Gâteau | Forme de ressort Ø 26 cm | | 170 | 1 | 30-35 | Non |
| Gâteau | Forme de ressort Ø 26 cm |  | 160 | 1 | 30-35 | Non |
| Gâteau petit | 1 plateau |  | 150 | | 30-40 | Oui |
| Gâteau petit | 1 plateau |  | 150 | | 40-50 | Oui |
| Gâteau petit | 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 |
| Gâteau de pomme | Forme du 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 |

Table de menu automatique

| Menu | Visualisation | Nombre d'impulsions est | Mode | Temp. en °C | Durée en minutes |
|---|---------------|-------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|
| Poulet rôti à la media | C01 | 1 | Convection | 250 | 17 |
| Crevettes grillées | C02 | 2 | Convection | 250 | 10 |
| Pizza | A01 | 3 | Convection | 200 | 13 |
| Pain croissant | A02 | 3 | Convection | 180 | 11 |
| Biscuits | A03 | 5 | Convection | 160 | 15 |
| Viande rôtie | A04 | 6 | Double grille + ventilateur | 250 | 20 |
| Gâteau | A05 | 7 | Conventionnel | 175 | 35 |
| Morue | A06 | 8 | Convection | 250 | 17 |
| Millefeuille de pommes de terre jaunes et violettes | A07 | 9 | Convection | 180 200 | 35 5 |
| Poulet rôti avec pommes de terre nouvelles | A08 | 10 | Convection | 250 200 | 15 25 |
| Rôti de bœuf parfait | A09 | 11 | Convection | 250 120 | 5 50 |
| Décalcification | A10 | 12 | - | - | 40 |
| Nettoyage | A11 | 13 | - | - | 5 |

CUISSON EN MODE ÉCO

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

| RECETTES PRÉCHAUFFAGE | ACCESSOIRES | °C | NIVEAU | TEMPS DE (min) | |
|---------------------------|---------------------------|-----|--------|-------------------|-----|
| Challah | 1 bande ja | 180 | 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 | 180 | 1 | 55-60 | Non |
| Gratin de pommes de terre | Grille et plaque ronde | 180 | 1 | 65-70 | Non |
| Lasagnes | Grille et plaque de verre | 180 | 1 | 75-80 | Non |
| Gâteau au fromage | Forme de ressort Ø 20 cm | 160 | 1 | 80-90 | Non |

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| Spécifications - FR | PHB - 841 |
|---|----------------|
| INSTALLATION | DONNÉES |
| Tension [V - VAC] Tension [V - VAC] | 220 - 240 |
| Fréquence [Hz] Fréquence [Hz] | 50 - 60 |
| Puissance maximale nominale [W] | 3000 |
| Câble d'alimentation [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Poids net [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ESTHÉTIQUES | |
| Une fonction plus efficace | ECO |
| Indice d'efficacité énergétique [IEE]. | 85,7 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| BÉNÉFICES | |
| Plage de température | 30 - 250 °C |
| Plage de température de fermentation de la pâte | 30 - 45 °C |
| Volume utile [L] | 50 |
| FONCTIONS DE CUISSON | |
| Nombre total de fonctions | |

| Spécifications - FR | PHB - 861 |
|---|-------------|
| INSTALLATION | |
| Tension [V - VAC] Tension [V - VAC] | 220 - 240 |
| Fréquence [Hz] Fréquence [Hz] | 50 - 60 |
| Puissance maximale nominale [W] | 2900 |
| Câble d'alimentation [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Poids net [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ESTHÉTIQUES | |
| Une fonction plus efficace | ECO |
| Indice d'efficacité énergétique [IEE]. | 81,9 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| BÉNÉFICES | |
| Plage de température | 30 - 250 °C |
| Plage de température de fermentation de la pâte | 30 - 45 °C |
| Volume utile [L] | |
| FONCTIONS DE CUISSON | |
| Nombre total de fonctions | |

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| Spécifications - FR | PHTV - 862 |
|---|-------------|
| INSTALLATION | |
| Tension [V - VAC] Tension [V - VAC] | 220 - 240 |
| Fréquence [Hz] Fréquence [Hz] | 50 - 60 |
| Puissance maximale nominale [W] | 3150 |
| Câble d'alimentation [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Poids net [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 45 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ESTHÉTIQUES | |
| Une fonction plus efficace | ECO |
| Indice d'efficacité énergétique [IEE]. | |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| BÉNÉFICES | |
| Plage de température | 30 - 250 °C |
| Plage de température de fermentation de la pâte | 30 - 45 °C |
| Volume utile [L] | |
| FONCTIONS DE CUISSON | |
| Nombre total de fonctions | 25 |

| Spécifications - FR | PHP - 864 |
|---|-------------|
| INSTALLATION | |
| Tension [V - VAC] Tension [V - VAC] | 220 - 240 |
| Fréquence [Hz] Fréquence [Hz] | 50 - 60 |
| Puissance maximale nominale [W] | 3200 |
| Câble d'alimentation [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Poids net [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 42 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ESTHÉTIQUES | |
| Une fonction plus efficace | ECO |
| Indice d'efficacité énergétique [IEE]. | 81,9 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| BÉNÉFICES | |
| Plage de température | 30 - 250 °C |
| Plage de température de fermentation de la pâte | 30 - 45 °C |
| Volume utile [L] | |
| FONCTIONS DE CUISSON | |
| Nombre total de fonctions | |

SERVICE CLIENTÈLE

Notre service après-vente est à votre disposition si votre four a besoin d'être réparé. Nous trouverons toujours une solution adéquate. 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 avec ces numéros lorsque vous ouvrez la porte du four.

ATTENTION

Ce four doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et ne doit être utilisé que dans un environnement de travail sain espace bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser ce four.

NOTE

Comptez sur le professionnalisme du fabricant. Vous pouvez donc être sûr que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui disposent de pièces de rechange d'origine 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.



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 restant fidèle à ses origines et à ses engagements.

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

Cet appareil est garanti pendant 3 ans à partir de la date d'achat et le couvre contre tout défaut de fabrication qui pourrait affecter son bon fonctionnement. Pour que la garantie soit valable, il est indispensable de présenter la facture ou le reçu d'achat au technicien du Service Agréé Pando.

Pendant cette période, la société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse due à un défaut ou à un vice de fabrication de l'appareil, jusqu'à ce qu'il soit en bon état de fonctionnement, ainsi que la main-d'oeuvre nécessaire et les frais encourus à la suite de cette réparation ou de ce remplacement.



EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

Les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie ou peuvent constituer un motif d'annulation de celle-ci, auquel cas l'utilisateur est responsable du coût des matériaux, de la main-d'oeuvre et des frais de déplacement du service technique :

- Contrôles de l'installation ou du fonctionnement, nettoyage ou entretien des hottes et des conduits.
- Les pannes ou dommages causés par le non-respect ou l'inobservation 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 de la hotte dû au non-respect des normes, instructions et recommandations indiquées dans les manuels de l'appareil.
- Problèmes causés par une installation inadéquate de la hotte ou du conduit d'extraction des fumées.
- 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, les bris de verre.
- Présence de corps étrangers au dispositif, à l'intérieur ou à l'extérieur du produit.
- La hotte ou les parties périphériques telles que le moteur externe ne sont pas accessibles car il y a des éléments qui empêchent un accès facile et sûr. Les moyens nécessaires pour que le technicien agréé Pando puisse accéder à l'appareil sont à la charge de l'utilisateur.
- Altération du câblage et des connexions du moteur intérieur, extérieur ou de toit et de la hotte.
- Composants esthétiques et d'usure tels que les écrans de protection contre la lumière, les filtres et les lampes.
- Rouille, taches, décoloration causées par une mauvaise application ou une exposition non protégée à des éléments corrosifs tels que des produits de nettoyage non recommandés par le fabricant et des produits de nettoyage inadaptés, tels que ceux contenant des produits chimiques corrosifs, et l'exposition à la brise de mer (salpêtre).
- Les pannes ou dommages causés par des variations de la fourniture d'électricité ou des causes fortuites et naturelles d'origine atmosphérique ou géologique telles que les tempêtes, la foudre, les tremblements de terre, les inondations, etc.
- Appareils provenant de la revente, de l'occasion, de la reprise ou d'expositions qui ont plus de trois ans à compter de la date de fabrication

INOXPAN, S.L., décline expressément toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés aux personnes ou aux matériaux par une mauvaise manipulation de l'appareil.

Coordonnées Service technique officiel agréé Pando :

| ESPAÑA, PORTUGAL ET ANDORRA: | AUTRES PAYS: |
|--|---|
| <p data-bbox="102 2011 571 2040">https://www.pando.es/asistencia-tecnica/</p>  | <p data-bbox="826 1962 1238 2007">EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/</p> <p data-bbox="826 2029 1230 2074">FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</p>  |

Pando reserves the right to change or cancel any measure of the items in the manual, without prior notice, and is not responsible for any errors or omissions that may occur in the manual or in this tariff.

Technical specifications are valid except for typographical errors or omissions. the images and contents of this manual are the exclusive property of Pando - INOXPAN S.L., therefore the use of images and total or partial reproduction without prior written authorization is strictly prohibited.

THE IMAGES SHOWN IN THIS MANUAL ARE NOT CONTRACTUAL.

Pando Technical Management reserves the right to modify, alter or improve the technical drawings shown in this manual without prior notice.

Dear customer... First of all, we would like to thank you for your confidence you have placed your trust in us 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 with any queries you may have during installation or operation.

We also invite you to visit our website (www.pando.es) to get to know us better and where you will be able to see our full range of products with complete 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 kind of kitchen according to the needs we have present.

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 allow you to take your recipes to another level, Wine cellars and ageing cellars to maintain 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 produces 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.

Many Thanks

El equipo de Pando

ENVIRONMENTAL PROTECTION

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



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



ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT

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

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

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

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INDEX

| | |
|---|-----------|
| SAFETY INSTRUCTIONS | 3 |
| BEWARE OF RISKS! | 4 |
| CAUSES OF DAMAGE (Not covered by warranty) | 6 |
| PRODUCT DIMENSIONS | 8 |
| INSTALLATION | 9 |
| Under-counter installation..... | 9 |
| Under Plate Installation | 10 |
| Ventilation..... | 10 |
| Installation On Column..... | 11 |
| FIRST USE | 12 |
| TIME SETTINGS | 13 |
| FIRST IGNITION | 13 |
| FUNCTIONS OF THE DISPLAYS | 14 |
| DISPLAYS | 15 |
| COOKING PROGRAMMES | 16 |
| USE OF THE PHB - 841 FURNACE | 18 |
| Cooking | 18 |
| Rapid Preheating..... | 18 |
| Change During Firing | 18 |
| Timer | 19 |
| Function Blocking And..... | 19 |
| Ignition..... | 19 |
| Demo Mode (DEMO)..... | 19 |
| Manual Cleaning Function..... | 20 |
| USE OF THE PHB - 861 OVEN | 21 |
| Cooking | 21 |
| Rapid Preheating..... | 21 |
| Change During Firing | 21 |
| Timer | 22 |
| Function Blocking And..... | 22 |
| Ignition..... | 22 |
| Demo Mode (DEMO)..... | 22 |
| Manual Cleaning Function..... | 23 |
| USE OF THE PHTV FURNACE - 862 | 24 |
| Cooking | 24 |
| Rapid Preheating..... | 24 |
| Change During Firing | 24 |
| Temperature Probe | 25 |
| Function Blocking And..... | 25 |
| Ignition..... | 25 |
| Steam..... | 25 |
| Water Box..... | 26 |
| Steam cleaning function | 27 |
| Automatic descaling function | 27 |

| | |
|--|-----------|
| USE OF THE PHP - 864 OVEN | 28 |
| Cooking | 28 |
| Rapid Preheating..... | 28 |
| Change During Firing | 28 |
| Timer | 29 |
| Function Blocking And..... | 29 |
| Ignition..... | 29 |
| Demo Mode (DEMO)..... | 29 |
| Temperature Probe | 30 |
| Cleaning with pyrolysis..... | 30 |
| Before Starting Mode | 31 |
| Pyrolytic..... | 31 |
| Setting the mode of..... | 31 |
| pyrolytic self-cleaning..... | 31 |
| Pyrolysis mode end signal | 31 |
| After pyrolysis mode has ended..... | 31 |
| ACCESSORIES | 32 |
| Introducing Accessories | 32 |
| Blocking Function | 33 |
| ENERGY EFFICIENCY | 33 |
| HEALTH ADVICE | 34 |
| MAINTENANCE OF YOUR OVEN | 34 |
| How to clean your oven according to its surface | 35 |
| OVEN DOOR | 37 |
| Removing the oven door | 37 |
| Door assembly of the..... | 38 |
| oven | 38 |
| Removing the door cover | 38 |
| Telescopic guides..... | 39 |
| Fixing the telescopic slides..... | 40 |
| Pull out the telescopic slides | 41 |
| INSTALLATION | 42 |
| ELECTRIC | 42 |
| ENERGY EFFICIENCY EN 60350-1 | 42 |
| TROUBLESHOOTING OF YOUR OVEN IF NECESSARY | 44 |
| TIPS AND TRICKS | 45 |
| COMMON RECIPES | 47 |
| COOKING IN ECO MODE | 51 |
| DATA SHEETS | 52 |
| DATA SHEETS | 53 |
| CUSTOMER SERVICE | 54 |
| PANDO GUARANTEE CERTIFICATE | 55 |

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully. This is the only way to use your appliance safely and correctly. We strongly recommend that you keep the operating instructions and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Please note....

- It should only be installed in a kitchen.
- The device must be checked for damage immediately after unpacking.
- Do not connect the device if it is damaged.
- The appliance may only be connected by an authorised professional.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Our ovens are not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Damage caused by incorrect connection is not covered by the warranty.
- Use this appliance only indoors and only for culinary use.
- During use, the appliance becomes very hot. Be careful when touching the heating elements inside the oven.
- Do not leave the oven unattended during use, especially if it is used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Such persons may only use the oven if they have been instructed by a responsible person on how to use the appliance safely and have understood the associated dangers.
- This appliance should not be used by children under 8 years of age and, if used by children over this age, must be used under supervision and at a safe distance from both the oven and the power supply cable.
- Ovens with shelves and accessories include details and instructions indicating the correct use of the shelves and accessories 8 Integral.

ATTENTION RISKS!

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 aftersales technicians. If the oven is defective, unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box and contact the 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 fumes may ignite in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of beverages with a high alcohol content. Use only small quantities of beverages with a 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 and 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 door of the device is opened, an air current is created. The paper 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 paper. Cover only the necessary surface with greaseproof paper. The grease-proof paper must not protrude above the accessories.

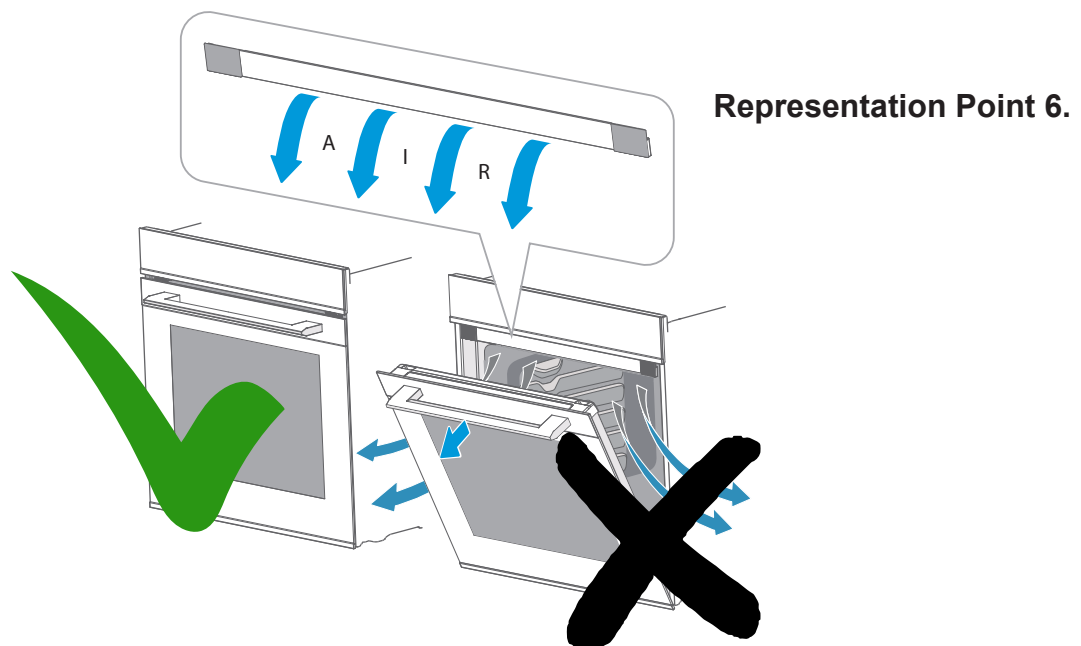
DANGER BY MAGNETISM!

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.

CAUSES OF DAMAGE (Not covered by warranty)

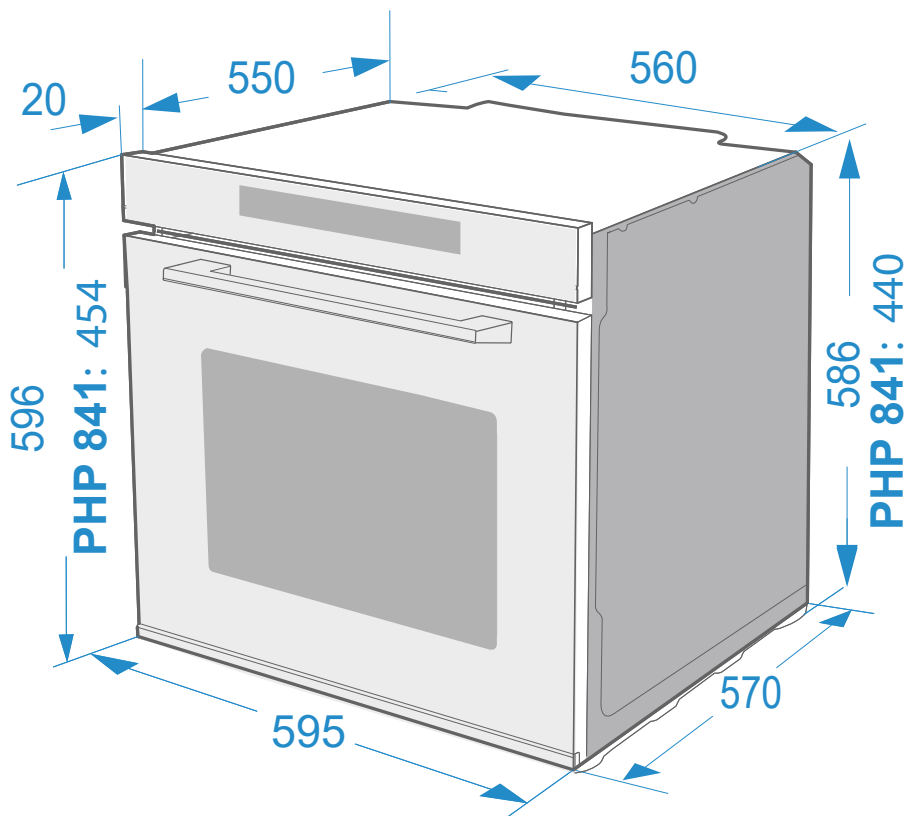
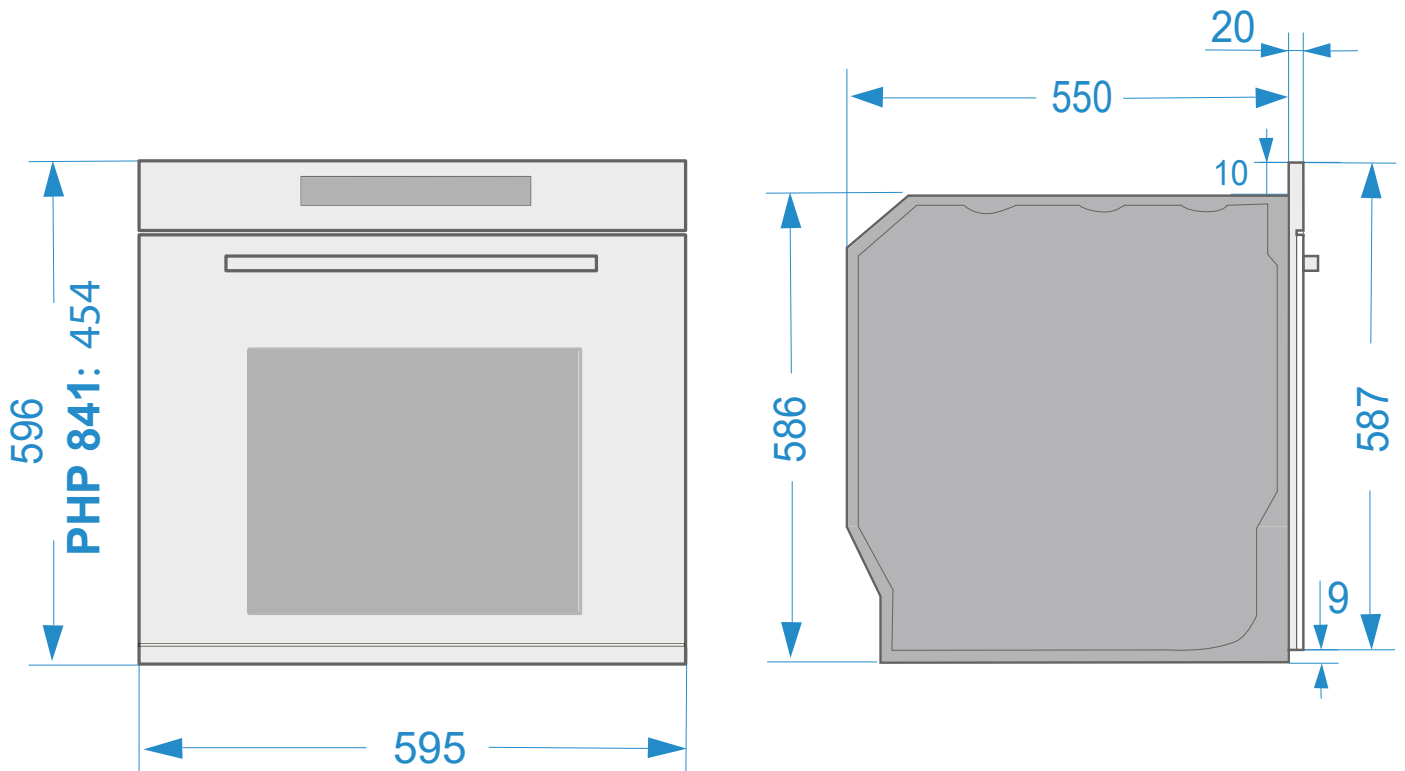
1. Do not cover or place accessories on the cavity floor; aluminium foil, greaseproof paper or crockery. Do not place crockery on the cavity floor if an operating temperature higher than 50°C has been set. Otherwise, heat build-up will occur and the enamel will be damaged.
2. Aluminium foil: The aluminium 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 and cause damage.
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 deeper universal trays. 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.
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.

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. 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.
12. When the oven door or drawer is open, do not leave anything on top of it, as this could unbalance the appliance or break the door. Do not allow children near the oven when it is in operation, especially when the grill is on.



Note: Read the full list.

PRODUCT DIMENSIONS



INSTALLATION

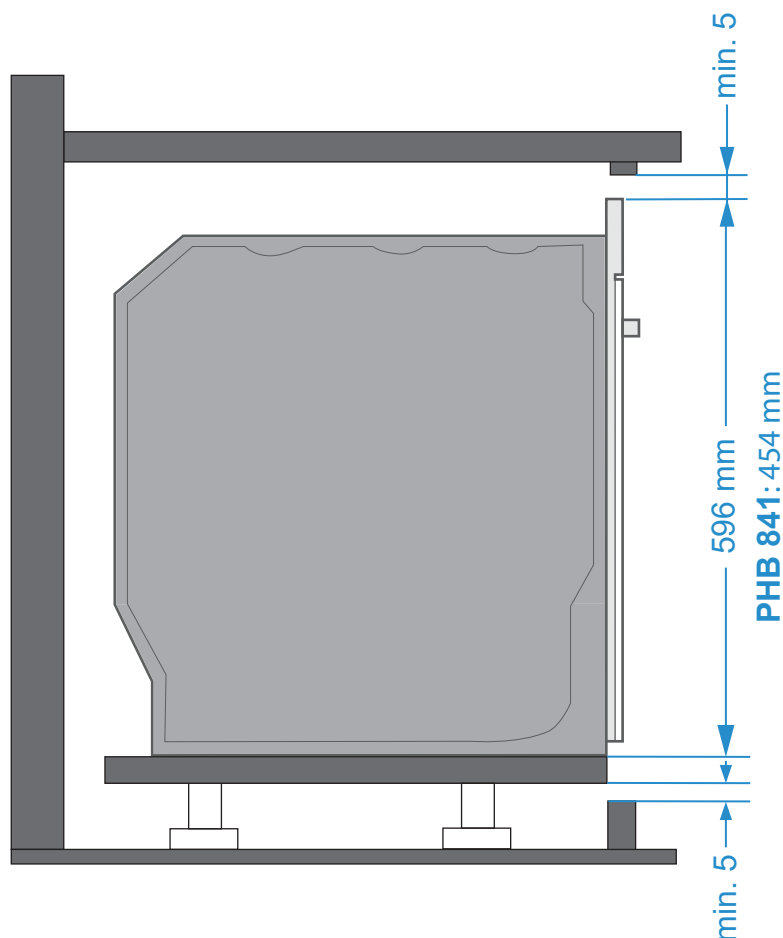
ATTENTION! PLEASE NOTE THIS BEFORE INSTALLATION!

To use this oven safely, ensure that it has been professionally installed in accordance with the installation instructions. Damage caused by incorrect 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. The plug must be accessible or a switch must be incorporated in the fixed wiring, so that the oven can be disconnected from the mains after installation if necessary.

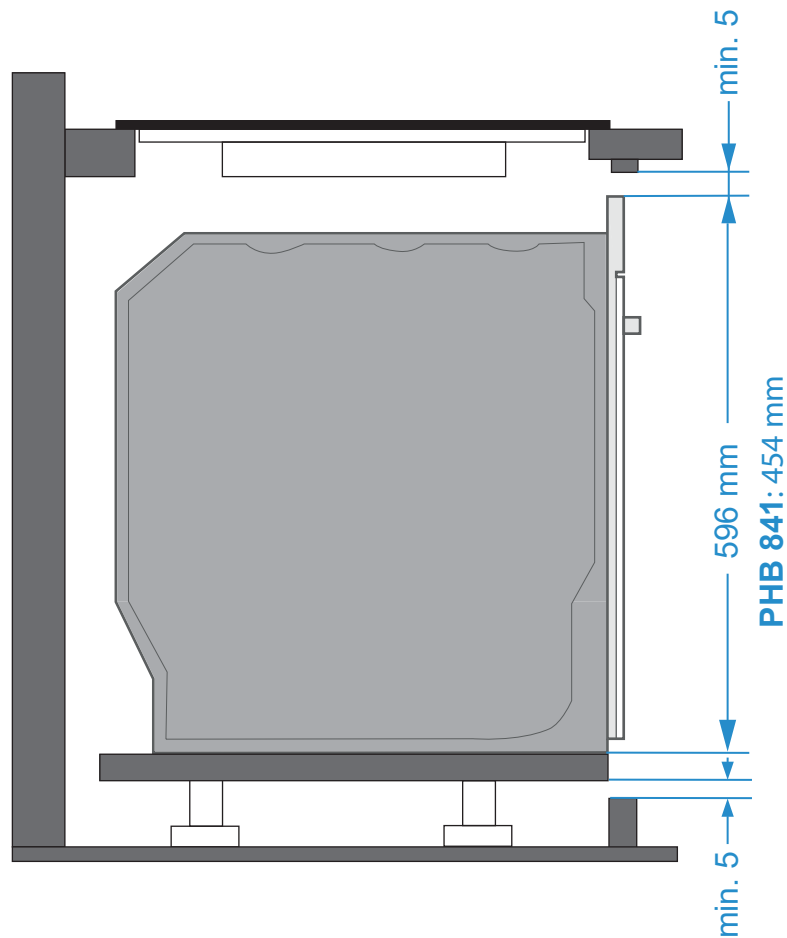
Caution! The oven must not be installed behind a decorative door to avoid damage to the oven overheating.

Attention! Observe the ventilation instructions on the furniture, depending on the model.

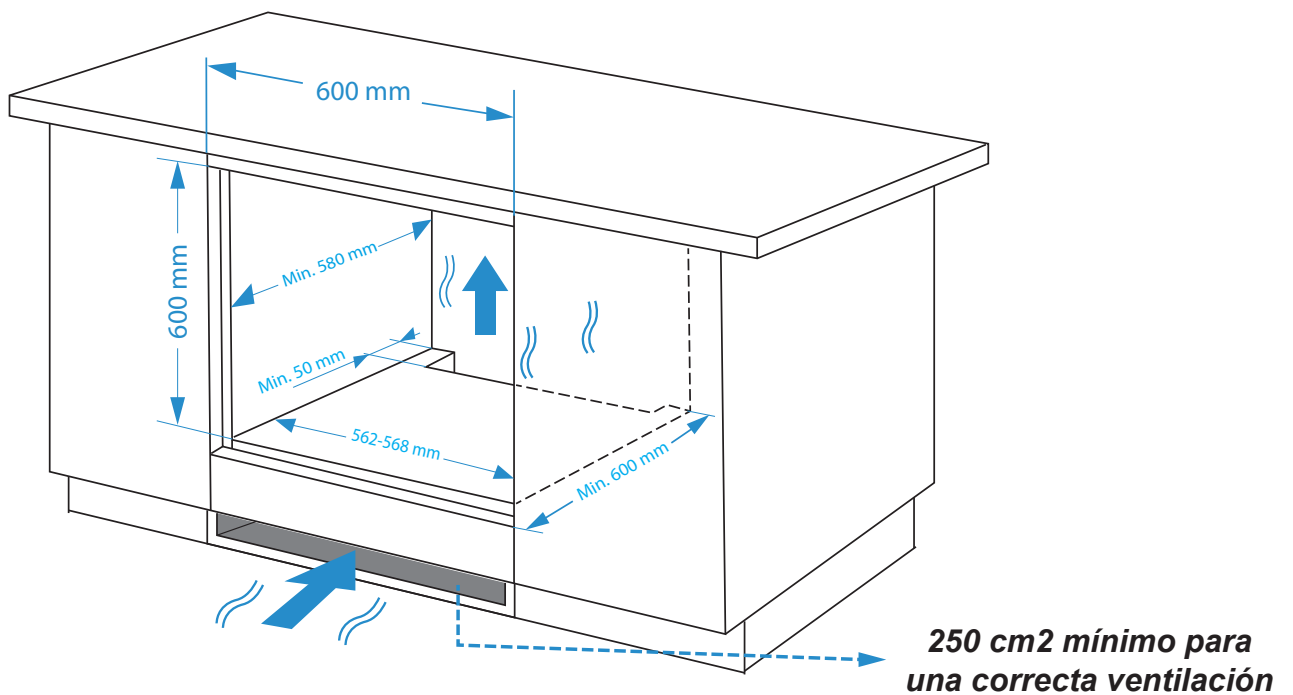
Under-counter installation



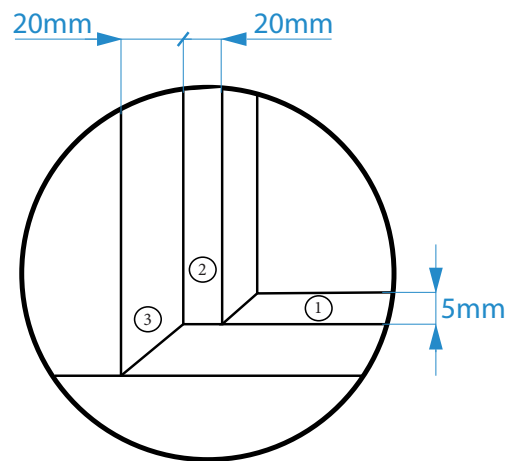
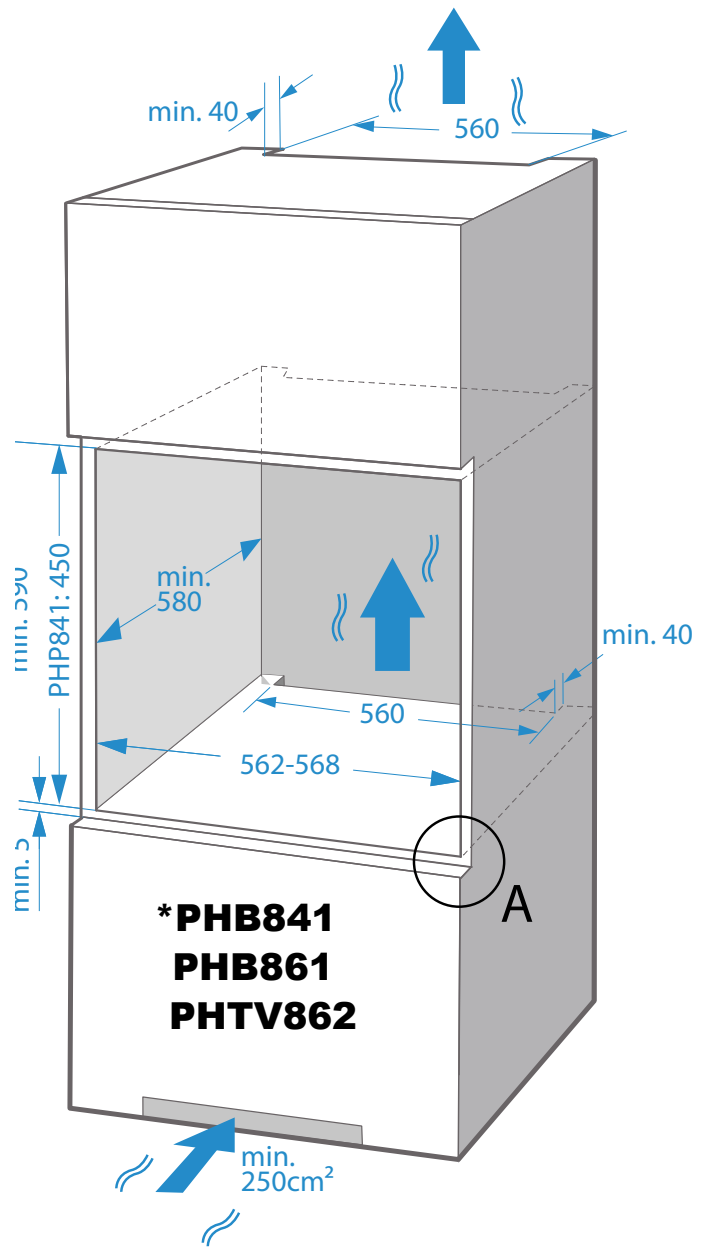
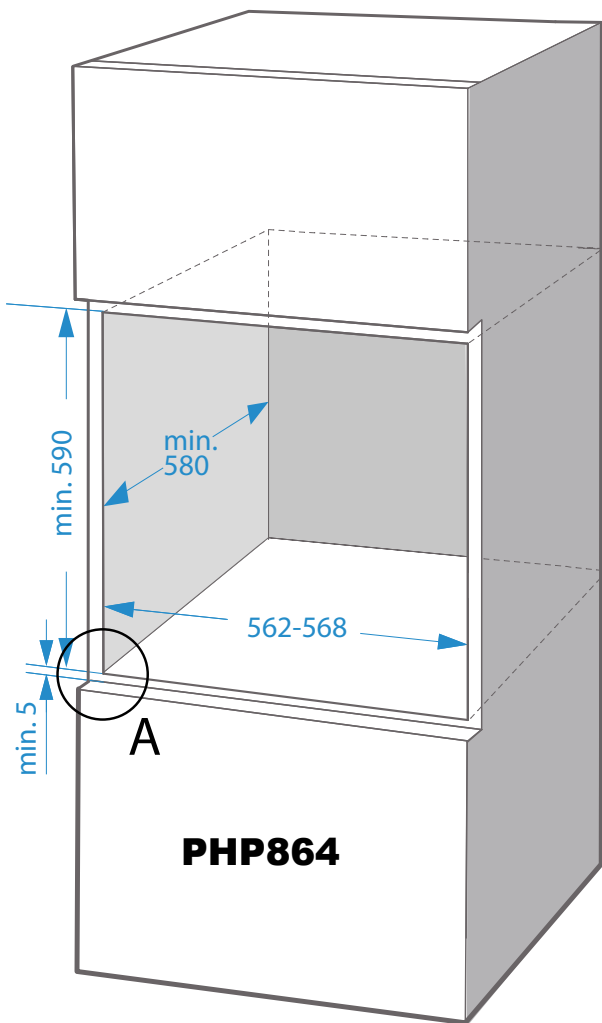
Under Plate Installation



Ventilation



Installation On Column



DETAIL A

FIRST USE

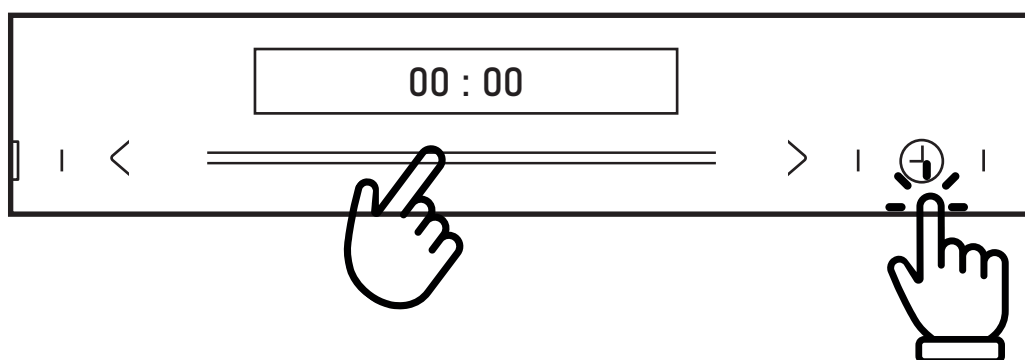
Before First Use

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 protective parts for transport.
2. Remove all accessories and side grilles from the cavity.
3. Thoroughly clean the fittings and side grilles with soapy water and a kitchen towel or a 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.

TIME SETTINGS






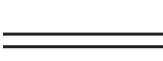










1. ACTIVATE THE TIME SETTINGS BY CLICKING ON THE CLOCK SYMBOL.
2. SET THE TIME BY SLIDING YOUR FINGER ON THE SLIDER
3. ACTIVATE MINUTE SETTING WITH ANOTHER CLICK ON THE CLOCK SYMBOL
4. SET THE MINUTES BY SLIDING YOUR FINGER ON THE "SLIDER".
5. SAVE CHANGES AND FINALISE



FIRST IGNITION

| FIRST IGNITION | | | Once you have oven cooled... |
|----------------|------------------------------------|-----------|--|
| | PHP - 841 / PHP - 861 / PHTV - 862 | PHP - 864 | |
| Warm-up mode | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Clean smooth surfaces and the door with soapy water and a kitchen towel. 2. Wipe dry with a dry cloth. 3. Install the side grilles. |
| Temperature | 250 °C | | |
| Weather | 1h | 2h | |

FUNCTIONS OF THE DISPLAYS

| MODEL | SYMBOL | TITLE | DESCRIPTION |
|--------------------|---|------------------------------|--|
| * |  | ON / OFF | Switches functions on, off and cancels functions. |
| PHP 841 PHB 861 |  | Timer | Locks the display with a press of 3 seconds. |
| * |  | Temporizador | Activates the timer function. |
| * |  | Rapid preheating | Preheat the oven more quickly. |
| * |  | Programme selection | Press this symbol to change the programme |
| * |  | Slider | Slide your finger over to change the settings values displayed on the screen. |
| * |  | Time setting and clock | Adjusts the duration time. |
| * |  | Temperature setting | Adjusts the temperature range. |
| * |  | Switching the light on/off | Turn the light on and off.. |
| * |  | Home / Pause | Starts and pauses the cooking process. |
| PHP 864 |  | Timer and blocking | Press and hold for 3 seconds to lock functions |
| PHP 864 |  | Delayed programming | Delayed programming of the cooking programme. |
| PHTV 862 |  | Switch on light and blocking | Press once to switch the light on and off. Press and hold to lock the display to prevent accidental activation or deactivation of functions. |
| PHTV 862 |  | Steam cooking programmes. | See "Steam" section on the following pages. |
| PHTV 862 |  | Water tank | |
| PHTV 862 |  | Automatic programmes | |

* Matches all models

DISPLAYS

TOUCH CONTROL PHB - 841



TOUCH CONTROL PHB - 861



TOUCH CONTROL PHP - 864













TOUCH CONTROL PHTV - 862






COOKING PROGRAMMES

Your oven has several operating modes that make it easy to use. Here is a table where you will find the right heating for your plate and areas of application.

| MODEL | TYPES OF HEATING | | T° | 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 is provided by the heating ring. |
| * |  | ECO | 140 - 240°C | For energy-saving cooking energetic. |
| * |  | 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. |
| * |  | Defrost | - | To defrost frozen food |

* Matches all models

| MODEL | TYPES OF HEATING | | T° | USO |
|-------------------------|---|-------------------------|-----------|--|
| * |  | Fermentation | 30 - 45°C | For making yeast dough and sourdough for fermenting and for making yoghurt cultures. |
| PHTV - 862 PHP - 864 |  | Meat probe | 40 - 99°C | To help bake meats such as steaks and chicken. |
| PHP - 864 |  | Pyrolytic self-cleaning | | For burning food leftovers. |

* Matches all models

CAUTION DURING USE!

If you open the oven door during an operation in progress, the operation will not stop.
YOU RUN THE RISK OF GETTING BURNED!

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 to 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. The “Heating with fan” function will ensure that the heat distribution in the cavity is as even as possible, 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 exhausted above the door.

CAUTION!


No tape las ranuras de ventilación. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.
Para que el horno se enfríe más rápidamente, es posible que tras su uso el ventilador de refrigeración siga en funcionamiento pasados unos minutos.


USE OF THE PHB - 841 OVEN

Cooking

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 and set the time  using the slider or the [</>] symbol.
4. If you want to stop the process completely during cooking, you can touch to cancel it. 
5. If you want to pause the cooking touch the Start / Pause symbol. 

Change During Firing

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, tap 

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.

Rapid Preheating

You can use fast preheating to shorten the preheating time of a function. When you select a function, touch the quick preheat symbol,  and the quick preheat mark on the display will light up.



NOTE: If this function cannot preheat quickly, a beep will be heard.

Timer

You can use the timer function by touching . When the time is reached, the oven will beep to remind you. At the first touch of  set the timer for hours, then touch  again and set the timer by minutes. Touch  again and the setting is complete. You can set the timer before and during the cooking process.

Function Lock & Power On


Your oven is fitted with a safety lock so that it can not 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 stopped, by long pressing  for 3 seconds on the symbol. 

Demo Mode (DEMO)

(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. From standby mode, press and hold the power symbol “” until the demo mode is activated. The following will appear on the display

00 : 00 OFF

2. Slide the slider to switch from OFF to ON mode. The following will appear on the display:

00 : 00 ON

3. After 3 seconds the configuration is activated. The following will appear on the display:






00 : 00 _

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.

Manual Cleaning Function

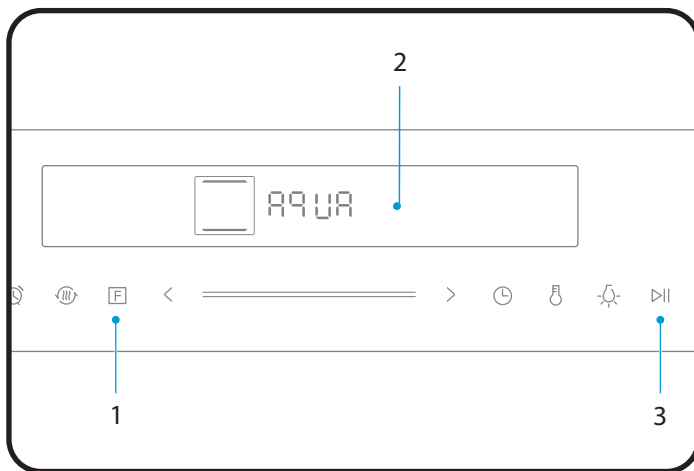
This function facilitates the removal of grease and other food debris that may have adhered to the sides of the oven. To facilitate cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

PLEASE NOTE THIS BEFORE STARTING THE CLEANING FUNCTION !

| | |
|---|--|
|  | Do not pour hot water into the oven and make sure the oven is cool before you start, as this may damage the enamel. |
|  | Before touching the surface of the oven, make sure that it has cooled down completely. |
|  | Do not open the oven door until the function has finished. The cooling cycle is necessary for the function to work properly. |
|  | Dirt and excess water can be removed with a damp cloth. |
|  | If further cleaning is required after using the cleaning function, use neutral detergents and non-abrasive sponges. |

Programming Of The Cleaning Function






1. Remove the trays and all accessories from inside the oven, including tray supports and telescopic rails [explained in previous sections].
2. Pour 250 ml of purified/distilled water and properly mixed detergent (a small spoonful of mild detergent in water will suffice) into the bottom of the cavity.
3. In standby mode, press the “ F ” key to select . □ A9UR
4. Press the “ ▶ ” key. The programme will run for 30 minutes.
5. Once it has cooled down and the process has wipe with a soft cloth.




NOTA: After repeated use in this way, white limescale stains may occur inside the oven cavity from time to time. These spots do not damage the product and can be easily removed with a damp cloth.


USE OF THE PHB - 861 OVEN

Cooking

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 and set the time  using the slider or the [</>] symbol.
4. If you want to stop the process completely during cooking, you can touch to cancel it. 
5. If you want to pause the cooking touch the Start / Pause symbol. 

Change During Firing

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, tap 

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.

Rapid Preheating

You can use fast preheating to shorten the preheating time of a function. When you select a function, touch the quick preheat symbol,  and the quick preheat mark on the display will light up.



NOTE: If this function cannot preheat quickly, a beep will be heard.

Timer

You can use the timer function by touching . When the time is reached, the oven will beep to remind you. At the first touch of  set the timer for hours, then touch  again and set the timer by minutes. Touch  again and the setting is complete. You can set the timer before and during the cooking process

Function Lock & Power On


Your oven is fitted with a safety lock so that it can not 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 stopped, by long pressing  for 3 seconds on the symbol. 

Demo Mode (DEMO)

(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. From standby mode, press and hold the power symbol “” until the demo mode is activated. The following will appear on the display

00 : 00 OFF

2. Slide the slider to switch from OFF to ON mode. The following will appear on the display:

00 : 00 ON

3. After 3 seconds the configuration is activated. The following will appear on the display:






00 : 00 _

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.

Manual Cleaning Function

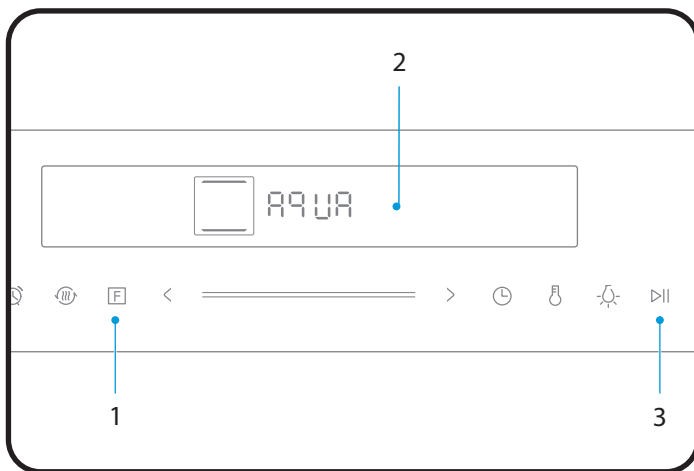
This function facilitates the removal of grease and other food debris that may have adhered to the sides of the oven. To facilitate cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

PLEASE NOTE THIS BEFORE STARTING THE CLEANING FUNCTION !

| | |
|---|--|
|  | Do not pour hot water into the oven and make sure the oven is cool before you start, as this may damage the enamel. |
|  | Before touching the surface of the oven, make sure that it has cooled down completely. |
|  | Do not open the oven door until the function has finished. The cooling cycle is necessary for the function to work properly. |
|  | Dirt and excess water can be removed with a damp cloth. |
|  | If further cleaning is required after using the cleaning function, use neutral detergents and non-abrasive sponges. |

Programming Of The Cleaning Function



1. Remove the trays and all accessories from inside the oven, including tray supports and telescopic rails [explained in previous sections].
2. Pour 250 ml of purified/distilled water and properly mixed detergent (a small spoonful of mild detergent in water will suffice) into the bottom of the cavity.
3. In standby mode, press the “ F ” key to select . □ A9UR
4. Press the “ ⏪ ” key. The programme will run for 30 minutes.
5. Once it has cooled down and the process has wipe with a soft cloth.




NOTA: After repeated use in this way, white limescale stains may occur inside the oven cavity from time to time. These spots do not damage the product and can be easily removed with a damp cloth.


USE THE PHTV - 862 OVEN

Cocinar

1. After switching on the oven, 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. If not, 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 preheat symbol,  and the quick preheat mark on the display will light up.

NOTE: If this function cannot preheat quickly, a beep will be heard.

Change During Firing

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, tap









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.



Sonda De Temperatura

Your oven is equipped with a probe to measure the temperature of the food. When you insert the meat probe in the position, the icon  will light up. At the same time the The display will change to show the temperature setting of the meat cooker.

1. Insert the short end of the probe into the probe hole in the upper right corner of the cavity.
2. Insert the long end of the probe into the centre of the food.
3. Select the probe temperature.
4. Press “” to select a function (Only the following functions:     ).
5. Press the “” key to set the temperature.
6. Press the “” key to start cooking.

Function Lock & Power On

Your oven is fitted with a safety lock so that it can not 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 stopped, by long pressing  for 3 seconds on the symbol. 

Steam

1. Steam can be added manually by pressing the steam button during cooking.
2. 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 [L01].

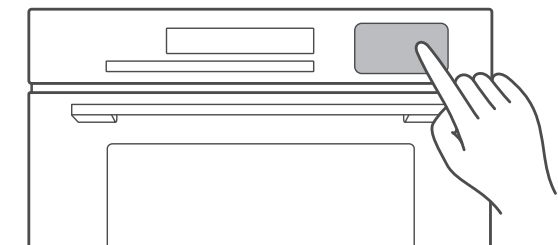
NOTE: The steam has three levels, the amount of steam increases with increasing level. Press the steam button once and you will have level 1. Press twice and you will have level 2, and press three times and you will have level 3. Whichever level is chosen, the light on the right of the display will show the level (L01/L02/L03).

Press the steam button four times to cancel the addition of steam and it will switch off.

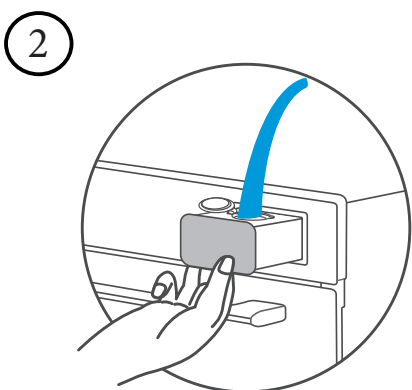
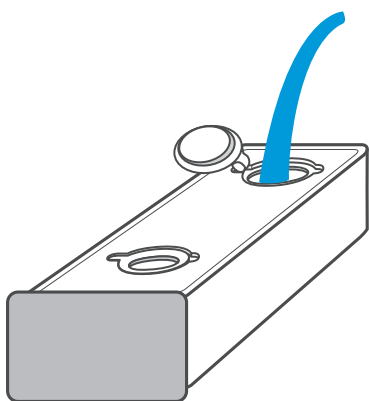
Water Box

METHOD 1 FOR ADDING

Press the water box in and pull it out.

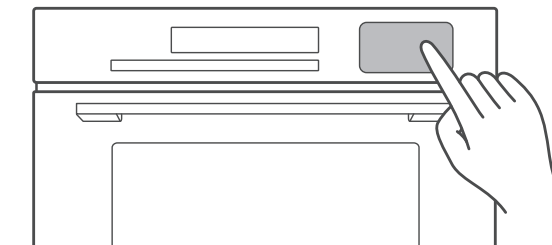


- 1 Take out the sealing gasket and add water

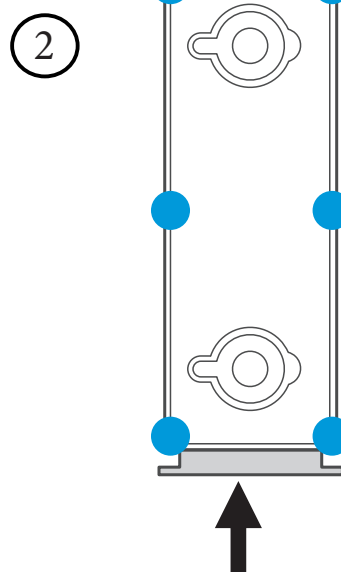
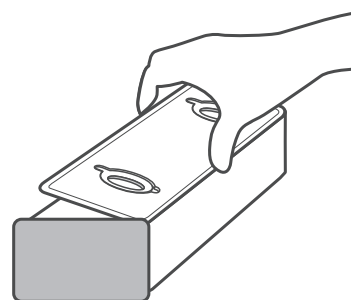


WATERMETHOD 2 FOR ADDING WATER

Press the water box in and pull it out.



- 1 Remove the cover the box and clean



Fit the lid and sealing gasket and press down firmly at the points shown in the picture to prevent jamming.

Steam cleaning function

This function uses steam to soften the dirt 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 appropriate 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 with a preset time of “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, use 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.

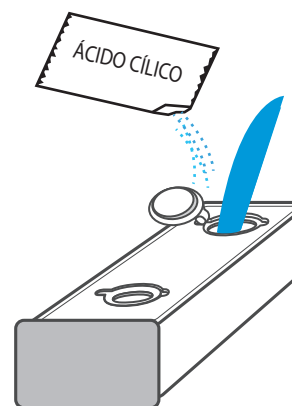
1. Remove the water reservoir and fill it with 1000ml water
2. Put the water tank in place.
3. In standby mode, press the button “A” several times until the display shows “A.0”, which means that the oven enters the automatic descaling function with a preset time of “40:00 min”.

The tank icon will light up and the rest will disappear, this shows the current water level (water, no water, full of water).

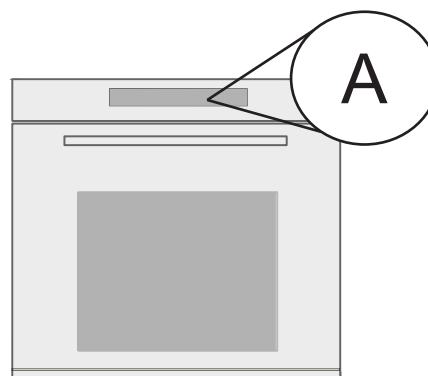
4. Press “▶” to start the programme.
5. When the remaining time is 10:00 min, the programme stops and reminds you of the lack of water. Remove the water tank and pour out the water. Clean the water tank thoroughly.
6. Change water, repeat steps 3 and 4.

NOTE: The descaling process must not be stopped. If the descaling process stops before completion, the entire programme must be started from step 3.

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.




USE THE PHP - 864 OVEN

Cooking


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 and set the time  using the slider or the [</>] symbol.
4. If you want to stop the process completely during cooking, you can touch 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 preheat symbol,  and the quick preheat mark on the display will light up.

NOTE: If this function cannot preheat quickly, a beep will be heard.

Change During Firing

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, tap

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 is reached, the oven will beep to remind you. At the first touch of , set the timer for hours, then touch  again and set the timer by minutes. Touch  again and the setting is complete. You can set the timer before and during the cooking process.

Function Lock & Power On


Your oven is fitted with a safety lock so that it can not 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 stopped, by long pressing  for 3 seconds on the symbol. 

Demo Mode (DEMO)

(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. From standby mode, press and hold the power symbol “” until the demo mode is activated. The following will appear on the display

00 : 00 OFF

2. Slide the slider to switch from OFF to ON mode. The following will appear on the display:


00 : 00 ON








3. After 3 seconds the configuration is activated. The following will appear on the display:

00 : 00 _

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.

Sonda De Temperatura

Your oven is equipped with a probe to measure the temperature of the food. When you insert the meat probe in the position, the icon  will light up. At the same time the display will change to show the temperature setting of the meat cooker.

1. Insert the short end of the probe into the probe hole in the upper right corner of the cavity.
2. Insert the long end of the probe into the centre of the food.
3. Select the probe temperature.
4. Press “” to select a function (Only the following functions:    ).
5. Press the “” key to set the temperature.
6. Press the “” key to start cooking.

Pyrolysis Cleaning

RISK WARNING!

Risk of burns!

The cooking compartment reaches an extremely high temperature during pyrolytic mode (both inside and outside). Do not touch the door and let the oven cool down. Keep children, disabled and elderly people who are unable to look after themselves 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 in operation. Before starting the cleaning function, always remove the excess waste and food leftovers.

Do not use the pyrolytic mode to clean accessories. These may burn or fall apart and in the process release gases

- 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 missing or damaged.

Before Starting the Pyrolytic Mode

Caution!

- Before activating the pyrolytic mode, remove accessories and cookware, including removable rails, from the compartment. This will not only achieve good cleaning results, but will also ensure that the accessories have a long service life.
- Before starting the cleaning function, manually remove food residues and clean the inside of the oven door, edges of the compartment and the area around the gasket. Do not rub or remove the gasket.
- While performing these operations, make sure the oven is turned off

Setting the pyrolytic selfcleaning mode

1. Switch on the oven by pressing the button
2. Select the “Pyrolytic” operating mode by pressing. Pyrolysis programme
3. Check that all accessories and food have been 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 on. is in operation.
6. The cooking compartment locks the door shortly after the start of operation. The cooking compartment cannot be opened until the temperature is reduced.

Pyrolysis mode end signal

If 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 beeps, or the beeps will turn off automatically later.

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.

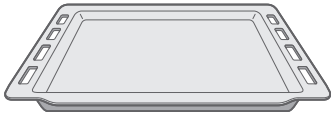
NOTES: During pyrolytic mode, the frame inside the oven may discolour and you may also notice white spots on the enamelled surface. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of a stainless steel cleaning product and the white marks are food residues that can be removed with lemon juice and other cleaning products.

Please note that

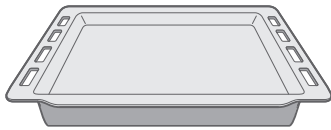
- Once pyrolysis mode is activated, the oven will automatically lock and the oven door cannot be opened.
- You will also not be able to change any settings except to pause and start once cleaning has begun.

ACCESSORIES

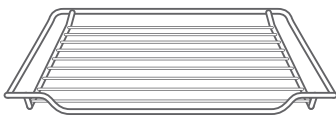
Baking trays



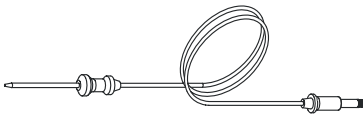
Flat baking tray
For small baking



Deep baking tray
For baking with liquids or juices.



Grid
To place; plates, moulds, refractory dishes. For roasting and grilling food



Meat probe For measuring the temperature of meat.

NOTE: Insert the probe into the centre of meat or poultry. Away from fat or bone.

(Only with models PHP-864, PHTV-862)

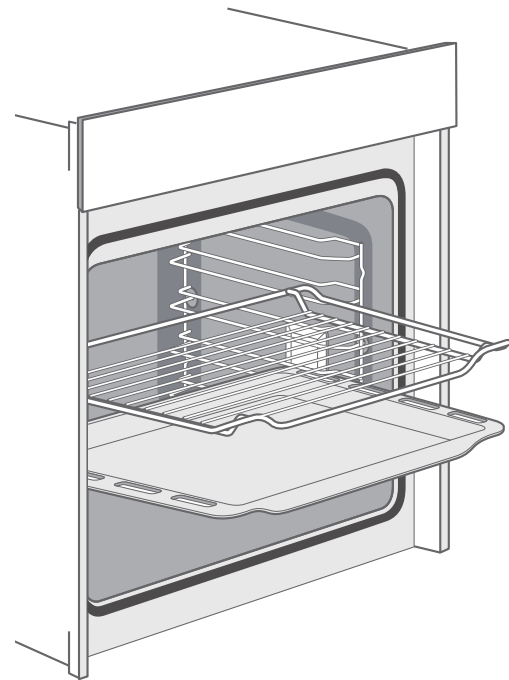
Only use original accessories. They are specially adapted to your oven. Accessories can become deformed when overheated.

This does not affect their functioning. Once they have cooled down again, they return to their original shape.

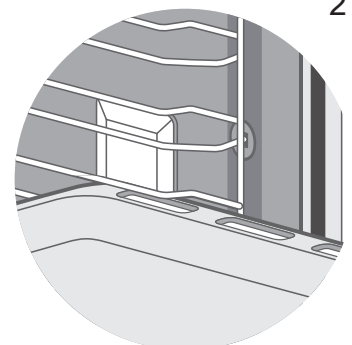
Introducing Accessories

NOTE: Only use original accessories. They are specially adapted for your oven.

Accessories may become deformed when overheated. This does not affect their function. Once they have been returned to cool, they return to their original shape.



1



2

The oven has 5 levels from top to bottom for to place trays and grids.

Accessories inserted directly into the shelves can be pulled out approximately halfway without risk of tipping, and those inserted into the shelves with telescopic rails can be pulled out completely without risk of tipping, provided that the weight of the cooking vessel is properly centred.

Lock Function

The fittings can be pulled out about 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 picture 1.
- When inserting the support tray, make sure that the support tray is facing to the right, as shown in picture 2.

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 residual heat in 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 possible put the food in the oven immediately after reaching the selected temperature, you know that this temperature has been reached because the light goes out automatically when the oven is switched on for the first time.
- Do not use reflective paper, such as aluminium to cover the floor of the cavity.
 - Use the timer and/or a temperature 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 ADVICE

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 will continue to work at full capacity for a long time. Here we explain how to care for and clean your oven properly. To ensure that the various surfaces are not damaged by the use of an unsuitable cleaning agent, please observe the instructions 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 hot

Notes:

- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- The shadows on the door panels, which look like stripes, are due to reflections produced by the interior lighting.
- The enamel of the acrylics is baked at very high temperatures. This can lead to a slight colour variation. As a result, these edges may be rough. Corrosion protection and function are not affected.
- Always keep the oven clean and remove dirt immediately so that stubborn dirt deposits do not build up.

How to clean your oven according to its surface

| Area | Cleaning |
|---|---|
| Door handle | Hot soapy water: 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. |
| Enamelled surfaces and surfaces self-cleaning | Please note the instructions for the surfaces of the The following cooking methods are listed in the table. |
| Glass cover for lighting inside | Hot soapy water: Wipe with a tea towel and then dry with a soft cloth. If the oven compartment is very dirty, use oven cleaner. |
| Door seal No remove! | Hot soapy water: Wipe with a tea towel. Do not rub. |
| Door panels | With hot soapy water: Wipe with a kitchen towel and then, dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner, glass scraper or stainless steel scouring pad. |
| Ace door cover ro stainless steel | Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning. |
| Accessories | Hot soapy water: Immerse and clean with a tea towel or brush. If there are large deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad. |
| Rails | Hot soapy water: Immerse and clean with a tea towel or brush. |
| Extraction system | Hot soapy water: 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 the dishwasher. |
| Thermometer for meat | Hot soapy water: Clean with a tea towel or brush. Do not clean in the dishwasher. |

| Area | Cleaning |
|-----------------------|--|
| Stainless steel front | With hot soapy water: Wipe with a kitchen towel and then wipe dry with a soft cloth. Immediately remove lime, grease, starch and albumin stains (e.g. egg whites, egg whites, etc.). egg). Corrosion may form under 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. |
| Plastic | With hot soapy water: Wipe with a kitchen towel and then wipe dry with a soft cloth. Do not use window cleaners or glass scrapers. |
| Surfaces graffiti | With hot soapy water: Wipe with a kitchen towel and then wipe dry with a soft cloth |
| Control panel | With hot soapy water: Wipe with a kitchen towel and then wipe dry with a soft cloth. Do not use window cleaners or glass scrapers. |

OVEN DOOR

WARNING!

DISASSEMBLY OF THE OVEN DOOR. MUST BE CARRIED OUT BY A SPECIALIST SAT DE PANDO. IF ANY DAMAGE OCCURS DURING THIS PROCESS BY AN UNAUTHORISED USER OR UNAUTHORISED PERSONNEL, IT WILL NOT BE COVERED BY THE WARRANTY, EVEN IF IT IS STILL IN FORCE!

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and continue to perform at its best.

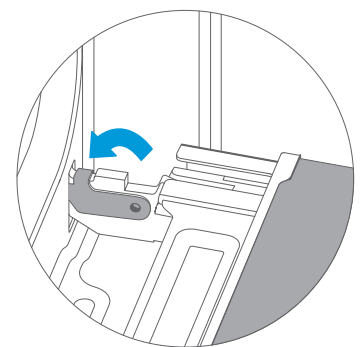
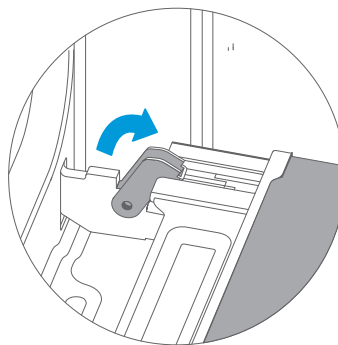
The following is detailed below how to disassemble and clean the oven door. To clean and remove the door panels, you can disassemble the oven door. Each of the oven door hinges has a locking lever.

When the locking levers are open, the oven door can be removed by means of an angular movement.

WARNING!

When the hinge lock is open, **ONLY THE DOOR HAS TO BE REMOVED**, The hinge locking levers are locked when the oven door is closed, the door is locked in place and ready for use. 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..



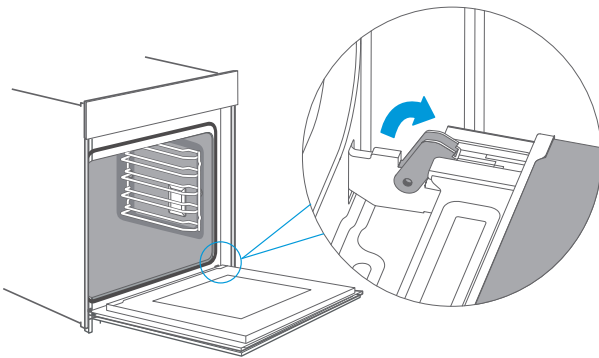
Locking lever CLOSED Door ready for normal use.

RISK OF INJURY!

If the hinges are not locked, they can be snapped shut with great force.
Ensure that the locking levers are always completely closed.

Dismantling the oven door

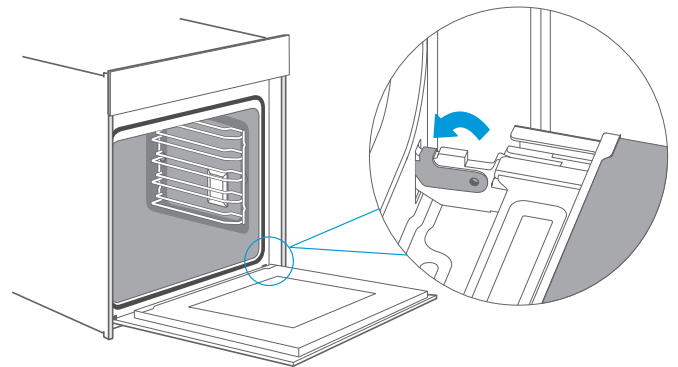
1. Open the oven door fully.
2. Open the two locking levers to the left and right.
3. Hold the door with both hands on the left and right side and pull it upwards with an angular movement.

**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.

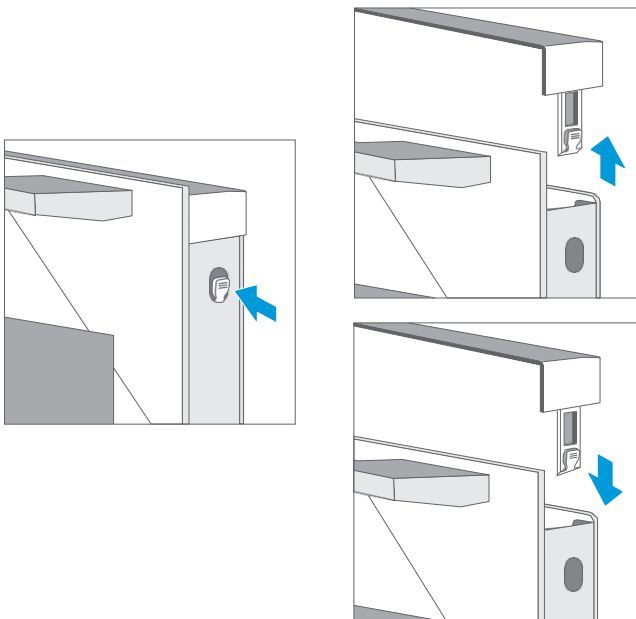
3. Open the oven door fully. While opening the oven door, you can recheck whether the hinges are in the correct position. If they are positioned incorrectly, do not you will be able to open the oven door fully. Close both locking levers again.
4. Close the oven door. At the same time, we strongly recommend that you check once again whether the door is in the correct position. and if the ventilation slots are not too bad 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 improper handling is not covered by the warranty.

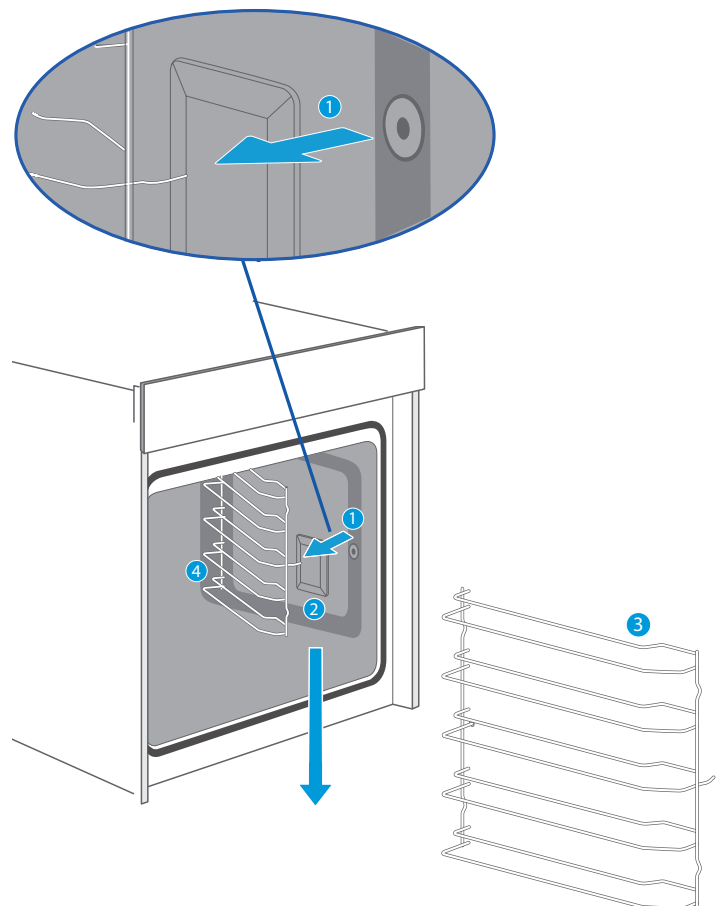
Telescopic Guides

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.

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, the following steps must be taken:

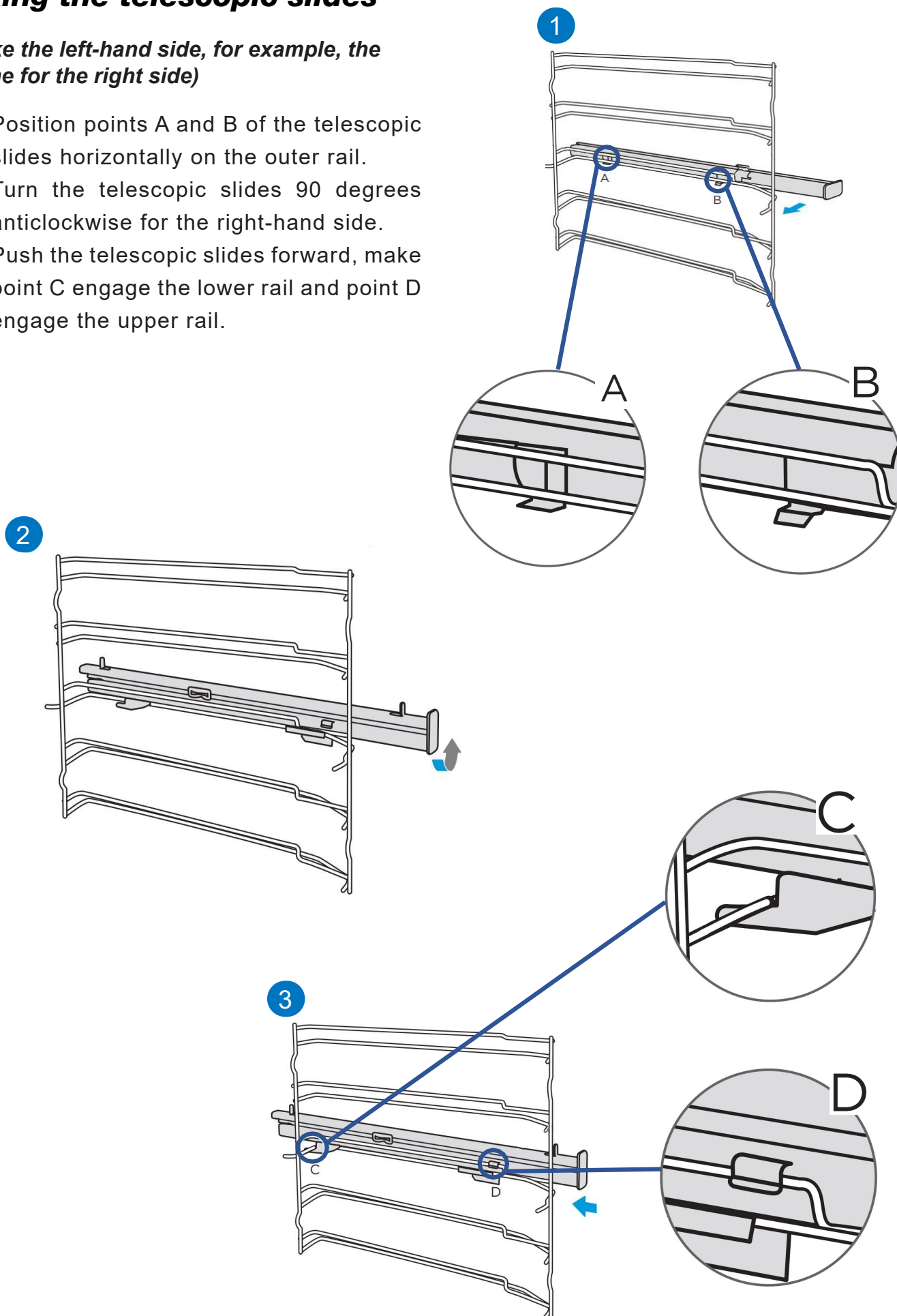
1. Pull the front part of the rails horizontally towards the inside of the oven (following the direction of the arrow) until the element comes out; the rails can then be pulled out as shown in the picture.
2. To replace the rails, the rails protruding from the rear of the rails must be fitted correctly into the cavities on the inside of the oven.
3. First insert the rods of the rear part into the corresponding holes and then insert the front part into the hole.



Fixing the telescopic slides

(Take the left-hand side, for example, the same for the right side)

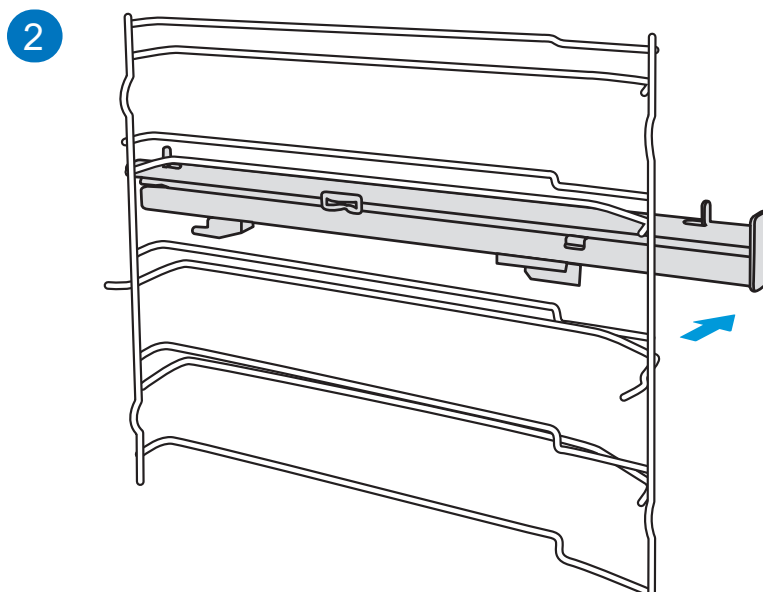
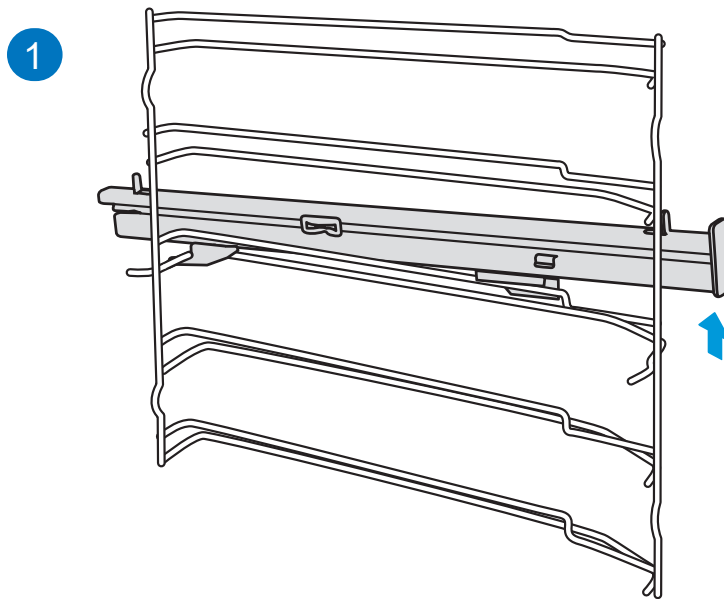
1. Position points A and B of the telescopic slides horizontally on the outer rail.
2. Turn the telescopic slides 90 degrees anticlockwise for the right-hand side.
3. Push the telescopic slides forward, make point C engage the lower rail and point D engage the upper rail.



Removing the telescopic slides

(Take the left-hand side, for example, the same for the right side)

1. Lift up one end of the telescopic slides with force.
2. Lift all telescopic slides and remove them. backwards.



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 FROM 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!**

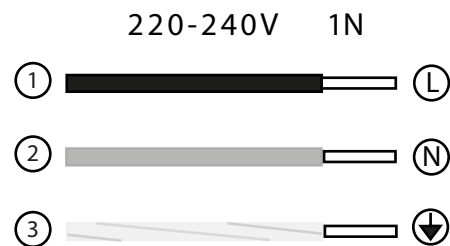
Please note.....

- To connect the oven to the mains, the installer must use a power supply cable type H05RR-F, H05SS-F or H07RN-F.
- The connection must be made through an omnipolar circuit breaker, 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.
- Any manipulation or repair of the appliance, including 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 malfunction, endangering its safety.

- This switch can be replaced by a plug, provided that it is accessible in normal use.
- The oven must always be connected to a good earth connection in accordance with current regulations.
- Switch off your oven when it is out of order.

Interpretation of power supply wires:

1. Brown or Black = Line/Phase (L)
2. Blue = Neutral (N)
3. Green/Yellow = Grounding



ENERGY EFFICIENCY **EN 60350-1**

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” function to determine the label class data.
2. The measurement is carried out in the “Upper and lower heating” to determine the data for 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. To ensure efficient use of the oven, all included accessories, including the side grids, are removed.

TROUBLESHOOTING YOUR FURNACE 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 additional 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.

| Incidents | Possible cause | Solutions |
|---|-----------------------|---|
| The oven does not work. | Cutting off current | Check whether the light in the cooker or other appliances is kitchen work. |
| The fan does not work all the time in the mode: "Fan heating". | | This is normal operation due to the best possible heat distribution and furnace performance. |
| After a firing process, a noise is heard and an air flow is observed in the vicinity of the control paddle. | | 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 during cooking | | 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. |

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 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. |
| Cake is less golden on the inside | 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 avoided altogether. |

| | |
|--|---|
| <p>What kind of ovenware can be used?</p> | <p>Any heat-resistant ovenware can be used. It is recommended not to use aluminium in direct contact with food, especially sour food.</p> <p>Make sure that the container and lid fit tightly.</p> |
| <p>How to use the grill function?</p> | <p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food at the level indicated in this manual.</p> <p>Close the oven door when using any grilling mode. Do not use the oven with the door open, except to load / remove / check food.</p> |
| <p>How to keep the oven clean during grilling?</p> | <p>Use the tray filled with 2 litres of water on level 1. Almost all liquids dripping from the food placed on the rack will be captured by the tray.</p> |
| <p>The heating element in all grilling modes switches on and off over time.</p> | <p>This is normal operation and depends on the temperature setting.</p> |
| <p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p> | <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> |
| <p>What happens if a liquid is spilled on food in the oven during the baking or cooking process?</p> | <p>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 wide Carefully and only if necessary.</p> |

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 | p.m.d.t.: 19:00 t.h.: 11:00 |
| Gugelhupf (with hard cam) | Tray | 1 | Conventional | 150 | t.d.p.: 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 and yeast cake in 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 |

NOTE: t.d.p. = preheating time










t.h. = baking time

| 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 cake and yeast | 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 |

| PAN | 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 |
| Tomahawk Ribs cooked 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 |
| Cake small | 1 tray |  | 150 | 2 | 30-40 | Yes |
| Cake small | 1 tray |  | 150 | 2 | 40-50 | Yes |
| Cake small | 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 |
| Cake of apple | 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 |

Automatic menu table

| Menu | Visualisation | No. of pulses is | Mode | Temp. in °C | Duration in minutes |
|--|---------------|------------------|--------------------|-------------|---------------------|
| Roast chicken a la media | C01 | 1 | Convection | 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 | 35 |
| | | | | 200 | 5 |
| Roast chicken with new potatoes | A08 | 10 | Convection | 250 | 15 |
| | | | | 200 | 25 |
| Perfect roast beef | A09 | 11 | Convection | 250 | 5 |
| | | | | 120 | 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 | PREHEATING (min) | TIME |
|-------------------|--------------------------|-----|-------|---------------------|------|
| 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 Φ 20 cm | 160 | 1 | 80-90 | No |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Specifications - EN | PHB - 841 |
|--|------------------|
| INSTALLATION | DATA |
| Voltage [V - VAC] Voltage [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frequency [Hz] Frequency [Hz] | 50 - 60 |
| Rated maximum power [W] | 3000 |
| Power cable [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Net Weight [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 27 |
| TECHNICAL and AESTHETICAL CHARACTERISTICS | |
| More efficient function | ECO |
| Energy Efficiency Index [EEI]. | 85,7 |
| Energy Efficiency Class | A+ |
| BENEFITS | |
| Temperature range | 30 - 250 °C |
| Dough fermentation temperature range | 30 - 45 °C |
| Useful volume [L] | 50 |
| COOKING FUNCTIONS | |
| Total number of functions | 11 |

| Specifications - EN | PHB - 861 |
|--|------------------|
| INSTALLATION | |
| Voltage [V - VAC] Voltage [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frequency [Hz] Frequency [Hz] | 50 - 60 |
| Rated maximum power [W] | 2900 |
| Power cable [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Net Weight [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 32 |
| TECHNICAL and AESTHETICAL CHARACTERISTICS | |
| More efficient function | ECO |
| Energy Efficiency Index [EEI]. | 81,9 |
| Energy Efficiency Class | A+ |
| BENEFITS | |
| Temperature range | 30 - 250 °C |
| Dough fermentation temperature range | 30 - 45 °C |
| Useful volume [L] | 72 |
| COOKING FUNCTIONS | |
| Total number of functions | 11 |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Specifications - EN | PHTV - 862 |
|--|-------------|
| INSTALLATION | |
| Voltage [V - VAC] Voltage [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frequency [Hz] Frequency [Hz] | 50 - 60 |
| Rated maximum power [W] | 3150 |
| Power cable [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Net Weight [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 45 |
| TECHNICAL and AESTHETICAL CHARACTERISTICS | |
| More efficient function | ECO |
| Energy Efficiency Index [EEI]. | 74 |
| Energy Efficiency Class | A+ |
| BENEFITS | |
| Temperature range | 30 - 250 °C |
| Dough fermentation temperature range | 30 - 45 °C |
| Useful volume [L] | 72 |
| COOKING FUNCTIONS | |
| Total number of functions | 25 |

| Specifications - EN | PHP - 864 |
|--|-------------|
| INSTALLATION | |
| Voltage [V - VAC] Voltage [V - VAC] | 220 - 240 |
| Frequency [Hz] Frequency [Hz] | 50 - 60 |
| Rated maximum power [W] | 3200 |
| Power cable [m] [m] | 1,1 |
| ≈ Net Weight [Kg] ≈ [kg] ≈ [kg] ≈ [kg] | 42 |
| TECHNICAL and AESTHETICAL CHARACTERISTICS | |
| More efficient function | ECO |
| Energy Efficiency Index [EEI]. | 81,9 |
| Energy Efficiency Class | A+ |
| BENEFITS | |
| Temperature range | 30 - 250 °C |
| Dough fermentation temperature range | 30 - 45 °C |
| Useful volume [L] | 72 |
| COOKING FUNCTIONS | |
| Total number of functions | 13 |

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.

ATTENTION

This furnace must be installed in accordance with current regulations and must be used only in a well-ventilated space. Read the instructions before installing or using this oven.

NOTE

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 hope that our oven will help make your food delicious and your life easier.



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 any manufacturing defect that may affect its proper operation. For the validity of the 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:

The following cases will not be covered by the guarantee or could be cause for cancellation of the same, in which case the user will be responsible for the cost of materials, labour and travel expenses of the technical service:

- Installation or operation checks, cleaning or maintenance of hoods and ducts.
- Breakdowns or damage caused by not respecting or following 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 hood due to non-compliance with the standards, instructions and recommendations indicated in the appliance manuals.
- Problems caused by an inadequate installation of the hood or fume extraction duct.
- Breakdowns or damage caused by transport or transfer, and handling of the device 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 hood or peripheral parts such as the external motor are not accessible because there are elements that prevent easy and safe access. The means required for the authorised Pando technician to access the appliance will be the responsibility of the user.
- Improper handling of wiring and connections of the indoor, outdoor or roof motor and the hood.
- Aesthetic, wear and tear components such as light shields, filters and lamps.
- Rust, stains, discolouration caused by improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning products not recommended by the manufacturer and unsuitable cleaning products, such as those containing corrosive chemicals, and exposure to sea breeze (saltpetre).
- 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:

| ESPAÑA, PORTUGAL AND ANDORRA: | OTHER COUNTRIES |
|--|---|
| <p data-bbox="103 1939 571 1968">https://www.pando.es/asistencia-tecnica/</p>  | <p data-bbox="831 1901 1238 1944">EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/</p> <p data-bbox="831 1982 1230 2024">FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</p>  |

