

Pando
integral***cooking***

PHTV-942

ES - PT - FR - EN - DE

Manual de uso
Certificado de Garantía

Manual de uso
Certificado de Garantia

Manuel d'utilisation
Certificat de garantie

User manual
Guarantee certificate

Benutzerhandbuchand
Garantiebescheinigung

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

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

www.pando.es

V22.1

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

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

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

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

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

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

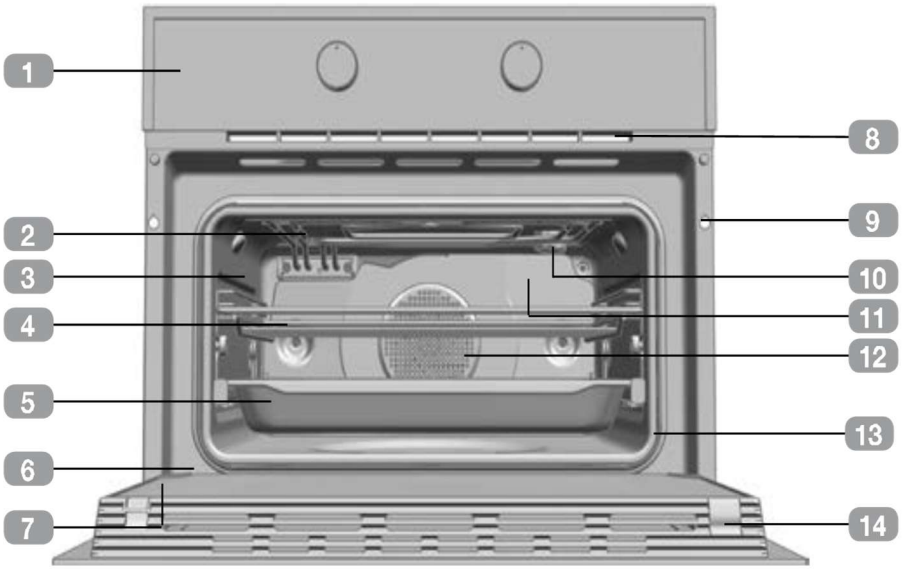
Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.

Muchas gracias

El equipo de Pando

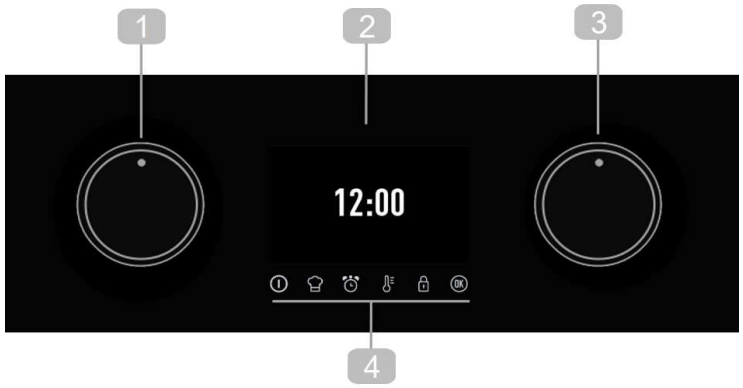
1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO 5
2. FRONTAL DE MANDOS 5
3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA 6
3.1. Dureza del agua 7
4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL 8
4.1. Pantalla de inicio / reposo 8
4.2. Pantalla de seleccion 9
4.3. Pantalla de cocinado 10
5. FUNCIONES DEL HORNO 11
5.1. Funciones de vapor 12
5.2. Para cocinar con las funciones tradicionales 13
5.3. Cocinar al vapor 13
5.4. Cocinar con funciones combinadas de vapor 14
5.5. Precalentamiento rapido automático 14
6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Recetas automáticas del horno 15
6.2. Receta para cocinar con el asistente personal de cocinado (pando chef) 17
6.3. Precalentamiento en vacío 18
6.4. Volteo del alimento 18
7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO 19
7.1. Opciones de temporización 19
7.2. Para programar las opciones de temporización 20
8. ALIMENTACIÓN DEL AGUA 21
8.1. Apertura del panel frontal 21
8.2. Rellenar el depósito del agua 21
8.3. Relleno de agua 22
8.4. Vaciado del depósito de agua 22
9. FUNCIONES GENERALES DEL HORNO 23
9.1. Interrumpir un ciclo de cocción 23
9.2. Fin de un ciclo de cocción 23
9.3. Flujo de vapor 24
9.4. Agua residual en el horno 24
10. FUNCIONES DE SEGURIDAD 25
10.1. Bloqueo de seguridad para niños (bloqueo del panel de control) 25
11. DESCALCIFICACIÓN 26
12. TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS 27
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 28
14. MODO DEMO (Función especial para exposiciones) 29
15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 30
16. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS 31
17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO 32

1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO



1 Frente de mandos
2 Resistencia de grill
3 Soporte bandejas
4 Parrilla
5 Bandeja
6 Bisagra
7 Cristal interior
8 Salida de aire de refrigeración
9 Fijación al mueble
10 Lámpara
11 Panel trasero
12 Turbina
13 Junta de horno
14 Puerta

2. FRONTAL DE MANDOS



1 Mando para desplazarse por los menús de la parte izquierda de la pantalla. Selector de modos de cocinado.
2 Pantalla de visualización.
3 Mando para desplazarse por los menús de la parte derecha de la pantalla. Selector de ajustes de cocinado.
4 Teclas.

Encendido / apagado del horno.

Modificación de temperatura del horno.

Acceso al asistente personal de cocinado (PANDO CHEF)

Bloqueo de seguridad de panel mandos y apertura panel de mandos

Acceso a las funciones de temporización y programación del horno.

OK, PUESTA EN MARCHA, PARO Apagado / Encendido de la luz interior*

*** LUZ INTERIOR**

Modo automático:
Cada vez que abra la puerta del horno se encenderá la luz del interior de la bóveda.
Con la puerta abierta la luz se mantiene encendida, puede apagarla o encenderla manualmente manteniendo pulsada la tecla “OK” unos 4 segundos.

Modo manual:
Para encender la luz con la puerta cerrada, mantenga pulsada la tecla “OK” unos 4 segundos, se mantendrá encendida unos 12 segundos y se apagará.

3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA

Al conectar el horno por primera vez a la red, aparecerá el logotipo seguido de la indicación 12:00 parpadeando.

Para poder trabajar con el horno, es necesario poner en hora el reloj.

Para ello seleccione las horas con el mando izquierdo y los minutos con el mando derecho.

Valide la selección con la tecla OK o espere unos segundos.

Valide la apariencia de la hora (standard/retro/ ocultar el reloj) con la tecla OK o espere unos segundos.

Escuchara una señal acústica como confirmación, y la hora quedará fijada en la pantalla.

Para modificar la hora:

Con el horno en reposo (pantalla de inicio), mantenga presionada la tecla hasta que la hora aparezca parpadeando. Siga los pasos descritos para modificar la hora.

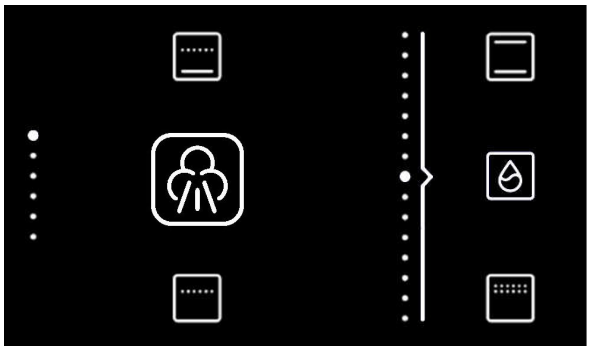
ATENCIÓN

La sensibilidad de las teclas se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución de que la superficie de cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

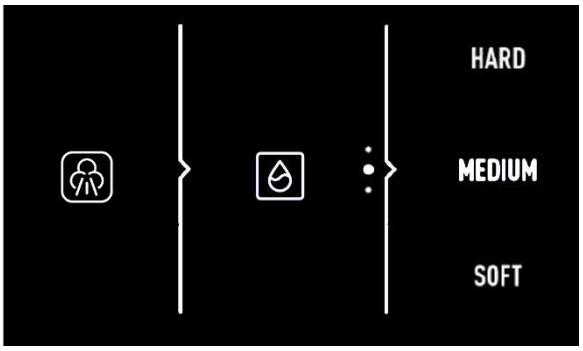
Si al tocar las teclas, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

3.1. DUREZA DEL AGUA

- Después de ajustar el reloj, debe ajustar la dureza del agua.
- Las opciones de dureza del agua aparecen en la pantalla.
- Para cambiar la opción, gire el selector de control derecho.
- Pulse OK para confirmar la opción.
- Si desea modificar la dureza del agua, después de los primeros ajustes, gire el control izquierdo a la posición correspondiente a la función de vapor.



- Gire el control derecho hasta que aparezca el símbolo de dureza del agua en el lado derecho de la pantalla.



- Pulse OK para confirmar la opción.
- Gire el control derecho para seleccionar la dureza del agua deseada.
- Pulse OK para confirmar la opción.

Tipo	*Dureza del agua*			
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°fH]	Grados alemanes [°dH]
BLANDA / SOFT	*0 a 150*	*0 a 11*	*0 a15*	*0 a 8*
MEDIA / MEDIUM	*151 a 350*	*12 a 25*	*16 a 35*	*9 a 20*
DURA / HARD	*501 a 500*	*26 a 35*	*36 a 50*	*21 a 28*

ATENCIÓN

En caso de corte de corriente, se borrarán los ajustes de dureza del agua. Reajústelo y vuelva a programarlo después de la restauración de energía.

4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL

A continuación se describe la información que encontrará en la pantalla de visualización de su horno y cómo esta se mostrará.

4.1. PANTALLA DE INICIO / REPOSO

Esta pantalla aparecerá cuando el horno no esté funcionando, pero esté conectado a la red.



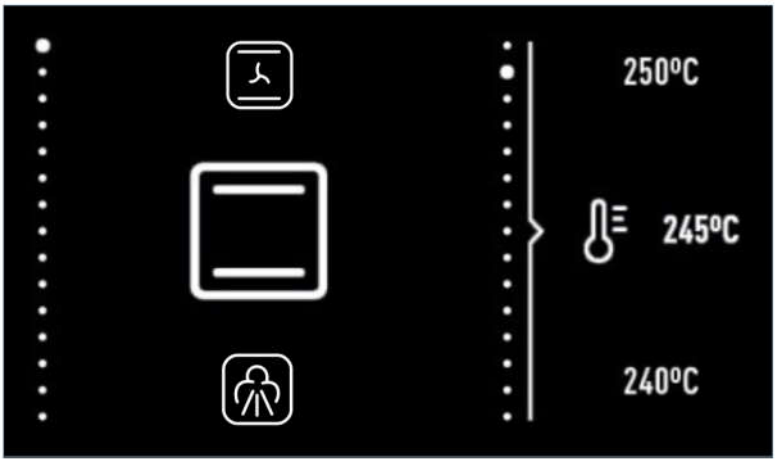
Si el bloqueo de teclado está activado, el símbolo aparecerá en la zona central superior de la pantalla.



Si ha programado un aviso, la pantalla dejará de mostrar la hora, y mostrará la cuenta atrás, como se indica en la imagen siguiente.



4.2. PANTALLA DE SELECCION



Selección de función.

Durante la selección de una función de cocinado, receta automática o función de reloj, la pantalla aparecerá dividida en dos sectores:

SECTOR IZQUIERDO

En esta zona de la pantalla se muestran las funciones de cocinado, recetas automáticas o funciones de programación del reloj disponibles para su selección.

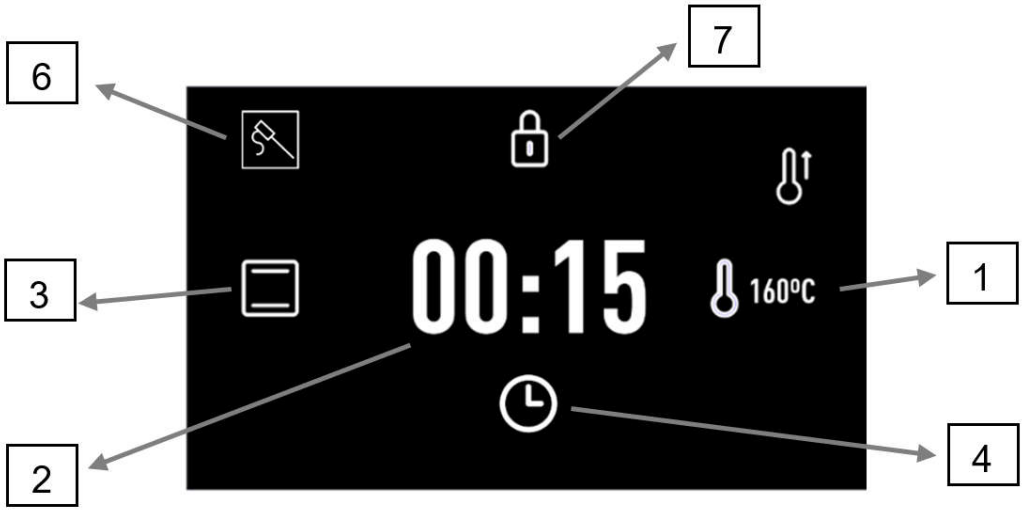
Para seleccionar cualquiera de ellas, gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada y valide la selección con la tecla (OK) (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).

SECTOR DERECHO

En esta zona de la pantalla, se muestran los valores a ajustar en función del modo seleccionado: temperatura, peso, duración, hora de finalización…

Para seleccionar un valor, gire el mando derecho hasta elegir el valor deseado y valide la selección con la tecla (OK) (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).

4.3. PANTALLA DE COCINADO



Durante el cocinado, la información sobre la situación del horno aparecerá en la pantalla.

1. **Temperatura seleccionada**. El símbolo , parpadeará hasta que se alcance la temperatura seleccionada y siempre que el horno esté transmitiendo calor al alimento.

2. **Duración del cocinado.**
   - Si no ha programado el reloj, mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando.
   - Si ha realizado alguna programación, mostrará el tiempo que falta para que el cocinado termine (cuenta atrás).
   - Si el horno está programado, pero en situación de espera (no ha empezado a cocinar), se mostrará la duración total de cocinado programada.

3. **Función de cocinado o receta automática seleccionada**

Si ha programado funciones de tiempo, la información relativa a estas funciones se muestra en XX la pantalla.

4. **Avisador.** Cuenta atrás para la finalización del aviso programado.
5. **Hora de Finalización**.
6. **Sonda de alimentos**. Aparece en la pantalla cuando se está cocinando un plato con la sonda para carne. El símbolo aparece con la temperatura actual de la sonda de carne.

Información sobre Funciones de seguridad activadas.

7. **Bloqueo de teclado.** Se iluminará cuando esté activado el bloqueo de seguridad de niños.

5. FUNCIONES DEL HORNO

INFORMACIÓN

Para una descripción de uso de cada una de las funciones, consulte la guía de cocinados incluida en su horno.



DESCONEXIÓN / CONEXIÓN



VAPOR



CONVENCIONAL



CONVENCIONAL CON TURBINA



GRILLY SOLERA



MAXIGRILL



GRILL



SOLERA



TURBO + SOLERA



TURBO



A FUEGO LENTO



FERMENTAR MASAS



DESCONGELACIÓN



ECO



Funciones que incorporan precalentamiento rápido automático

5.1. FUNCIONES DE VAPOR

Cuando se selecciona la función de vapor  , hay algunas funciones especiales de vapor:



100% VAPOR



GRILL



CONVENCIONAL



TURBO



GRILL CON TURBINA



MANUAL DE REGENERACIÓN

El tipo de calentamiento "Regenerar" sirve para recalentar platos ya cocinados u hornear brevemente pastas del día anterior de una forma cuidadosa. La activación del funcionamiento con vapor se realiza automáticamente.

Nota: El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa "Regenerar". Llenar el depósito de agua.



Cocción al vacío (SOUS VIDE)

La cocción al vacío es una variante de la cocción a baja temperatura en la que se cocina el alimento a temperaturas bajas entre 50-95 °C y un 100 % de vapor. La cocción al vacío es adecuada para carnes, pescados, verduras y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor o con una envasadora al vacío con cámara. Gracias al envase protector, se conservan todos los nutrientes y aromas.

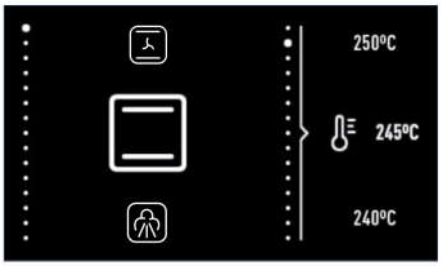


DUREZA DEL AGUA



DESCALCIFICACIÓN

5.2. PARA COCINAR CON LAS FUNCIONES TRADICIONALES



Selección de función.

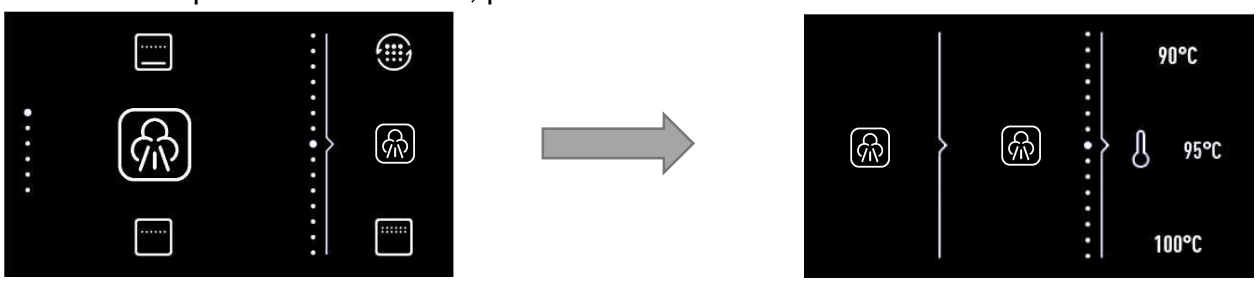
1. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.
2. Gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada.
3. A continuación, aparecerá a la derecha la temperatura recomendada para la función elegida.
4. Si lo desea, puede modificar la temperatura girando el mando derecho.
5. Valide la selección con la tecla OK. El horno empezará a cocinar.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

- **Cambiar la función de cocinado,** girando el mando izquierdo.
- **Modificar la temperatura de cocinado** girando el mando derecho.
- **Programar un aviso o una duración / hora fin de cocinado.** Tocando la tecla 🕘.
- **Modificar la programación de avisos o duración / hora fin programados.** Tocando la tecla 🕘.

5.3. COCINAR AL VAPOR

1. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar a las funciones de vapor.
3. Gire el selector derecho para seleccionar el programa de vapor deseado
4. Confirme su elección con el botón OK.
5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
6. Confirme su elección con el botón OK.
7. Gire el selector derecho para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (sólo en algunas funciones).
8. Para iniciar el proceso de cocción, pulse OK .



INFORMACIÓN

En cualquier momento se puede pulsar la tecla OK y se iniciará el proceso de cocción.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

- **Cambiar el tiempo de cocción,** tocando la tecla 🕘.
- **Modificar la potencia de cocinado** tocando la tecla 🌡.

5.4. COCINAR CON FUNCIONES COMBINADAS DE VAPOR

1. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.

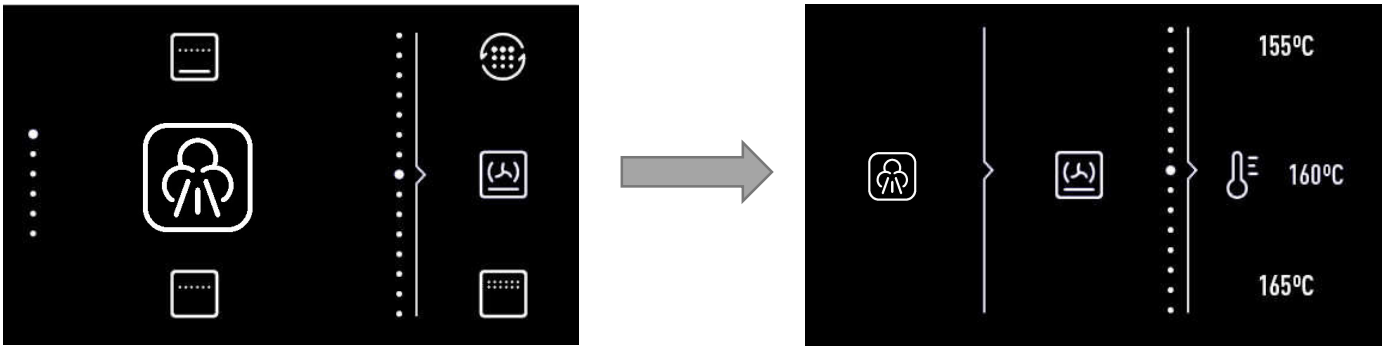
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar al símbolo .

3. Gire el selector derecho para seleccionar la función deseada.

4. Confirme su elección con el botón OK.

5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura de funcionamiento deseada.

6. Para iniciar el proceso de cocción, pulse OK.



INFORMACIÓN

La tecla OK se puede presionar en cualquier momento y comenzará el proceso de cocción.

5.5. PRECALENTAMIENTO RAPIDO AUTOMÁTICO

Las funciones señaladas, incorporan precalentamiento rápido automático.

Durante el precalentamiento rápido, se ilumina el símbolo .

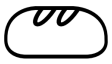
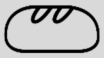
Se recomienda no introducir el alimento hasta que este símbolo se apague.

Esta opción está siempre activada.

Para desactivar la opción de precalentamiento rápido, pulse durante unos segundos.

6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO *(PANDO CHEF)*

6.1. RECETAS AUTOMÁTICAS DEL HORNO

AVES		 POLLO  PATO  GANSO  PAVO	
CARNES		 COCHINILLO  BUEY  CORDERO  CHULETAS	 
PESCADOS		 MERLUZA  SALMÓN	
PANES		 PAN BLANCO  PAN MORENO  PAN INTEGRAL	 
PIZZAS		 PIZZA GRUESA  PIZZA FINA	 
POSTRES		 PASTEL DE MOLDE  PASTEL DE FRUTAS GRANDE  PASTEL DE FRUTAS PEQUEÑO  PASTEL EN BANDEJA	

VAPOR		 SALMÓN  FILETE DE PESCADO  PATATAS  ESPÁRRAGOS  BRÓCOLI  ZANAHORIAS  GUISANTES  COLIFLOR  ARROZ CON LECHE  MAÍZ

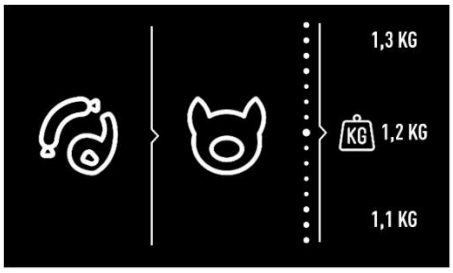
 *Recetas que requieren precalentar el horno en vacío.*

 **TURN** Recetas que requieren dar la vuelta al alimento.

6.2. RECETA PARA COCINAR CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO (PANDO CHEF)

1. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.

2. Toque la tecla 👨‍🍳.



Selección de receta.

3. Gire el mando izquierdo hasta que el tipo de alimento que desea cocinar aparezca aumentado.

4. En el sector derecho de la pantalla, se mostrarán a continuación las recetas disponibles para el tipo de alimento seleccionado. Seleccione con el mando derecho la receta deseada y valide la selección con la tecla OK.

5. En el sector derecho de la pantalla, aparecerá a continuación la información que el horno necesita para programar el cocinado.

6. Según la receta seleccionada, el horno le pedirá que introduzca:

PESO DEL ALIMENTO: Seleccione con el mando derecho y valide con la tecla OK.

TEMPERATURA: Valide la temperatura propuesta por la receta o seleccione otra con el mando derecho y valide con la tecla OK.

GRADO DE ACABADO: En algunos cocinados, usted puede seleccionar el grado de acabado:

- **HIGH:** Acabado muy hecho
- **MEDIUM:** Acabado al punto
- **LOW:** Acabado poco hecho

7. Una vez seleccionados todos los parámetros, valide con la tecla OK.

El horno empezará a cocinar, y la pantalla de selección dará paso a la pantalla de cocinado, en la que se mostrará la siguiente información:

- Temperatura de cocinado seleccionada
- Tiempo restante de cocinado
- Receta seleccionada

Una vez finalizado el cocinado, sonará una alarma acústica durante 90 segundos aproximadamente y en la pantalla parpadeará el símbolo del cocinado. Toque cualquier tecla para detener el sonido.

El horno se apagará automáticamente.

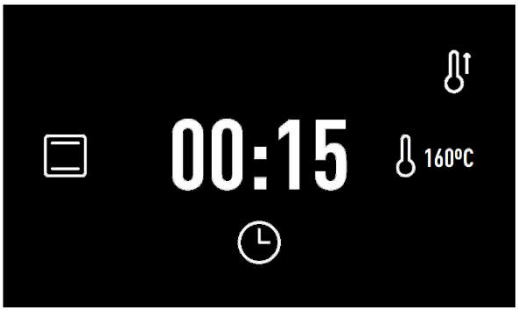
INFORMACIÓN

Durante los primeros 10 minutos del cocinado, usted podrá modificar el peso y el grado de acabado, o programar una hora de finalización del cocinado.
Pasado este tiempo, estos valores quedan fijados y no podrán modificarse.
Para modificar estos valores del cocinado, toque la tecla 👨‍🍳 y el horno volverá a la pantalla de selección. Siga los pasos indicados anteriormente.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

Modificar la temperatura de cocinado, tocando sobre la tecla 🌡. Valide con la tecla OK.
Programar un aviso. Tocando la tecla 🕓.
Modificar la programación de un aviso programado. Tocando la tecla 🕓.
Para programar, o modificar una programación, siga las instrucciones del apartado «Programación temporizada del cocinado» que encontrará más adelante en esta guía de uso.

6.3. PRECALENTAMIENTO EN VACÍO



Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo , requieren introducir el alimento con el horno ya caliente.

Cuando seleccione una de estas recetas, al iniciar el cocinado se mostrará el símbolo en la pantalla. Cuando el horno alcance la temperatura de cocinado, el símbolo parpadeará y sonará una alarma para avisar de que ya puede introducir el alimento.

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para introducir el alimento, y en la pantalla de cocinado se mostrará el tiempo restante.

6.4. VOLTEO DEL ALIMENTO



Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo , requieren dar la vuelta al alimento durante el cocinado.

El horno le avisará cuándo debe hacerlo con una alarma sonora y en la pantalla de cocinado se mostrará el símbolo .

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para dar la vuelta al alimento.

7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO

7.1. OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

Usted dispone de las siguientes opciones de temporización para programar un cocinado:

Avisador: Genera una alarma que sonará al terminar el tiempo programado. El cocinado, NO se detendrá cuando acabe el tiempo. También puede generar un aviso cuando el horno no está cocinando.

INFORMACIÓN

Usted puede programar un Aviso, en cualquier momento, independientemente de que el horno esté cocinando o no.
El resto de opciones de temporización, estarán disponibles sólo cuando el horno esté cocinando.

Duración del Cocinado: Permite seleccionar el tiempo que el horno estará cocinando.

Al finalizar el tiempo programada sonará una alarma, el símbolo parpadeará y el horno dejará de calentar de forma automática.

Toque cualquier tecla para detener la alarma y apagar el horno.

Hora de Finalización del Cocinado: Permite seleccionar la hora hasta la que el horno estará cocinando.

Cuando llegue la hora programada sonará una alarma, el símbolo parpadeará y el horno dejará de calentar de forma automática.

Toque cualquier tecla para detener la alarma y apagar el horno.

- **Comienzo de cocinado diferido (Duración + hora de Finalización del Cocinado):** Permite programar el horno para que empiece el cocinado de forma automática y se apague también de forma automática una vez transcurrido el tiempo de cocinado programado.

INFORMACIÓN

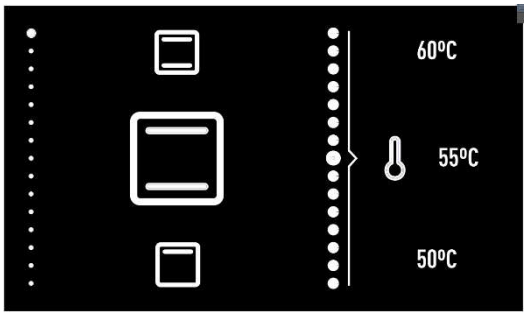
Para programar esta opción, deberá programar la Duración y la Hora de Finalización del Cocinado consecutivamente.

Usted podrá acceder a las opciones de programación en cualquier momento de un cocinado.

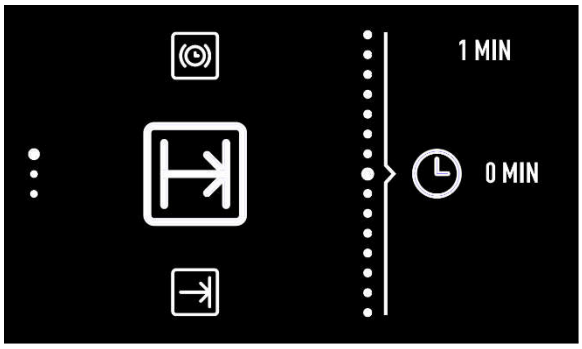
De la misma forma, podrá acceder a modificar una programación ya establecida.

7.2. PARA PROGRAMAR LAS OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

1. Seleccionar una función de cocinado.



2. Toque sobre la tecla para acceder al menú de opciones de temporización.
3. Gire el mando izquierdo para seleccionar la opción de programación deseada.
4. Gire el mando derecho para seleccionar la duración o la hora de finalización según la opción elegida.



INFORMACIÓN

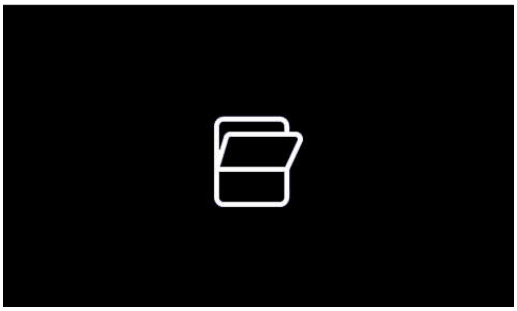
El horno no permitirá seleccionar una hora de finalización anterior a la hora actual.
Cuando esté programando una hora de finalización, se mostrará en la zona central la hora actual para facilitar la selección.

5. Valide la selección con la tecla OK.
6. A continuación volverá a mostrarse la pantalla de cocinado. Podrán ver las temporizaciones programadas.

8. ALIMENTACIÓN DEL AGUA

8.1. APERTURA DEL PANEL FRONTAL

- Pulse suavemente la tecla durante unos segundos.
- El panel frontal se abre ligeramente (≈15º). Este proceso es lento.



- Complete la apertura del panel manualmente.

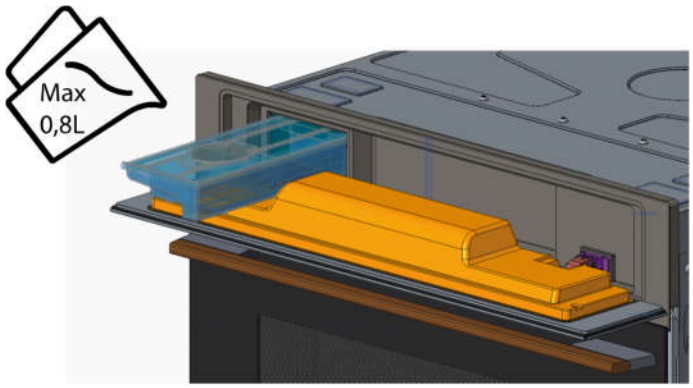
NOTA

El panel puede abrirse durante el funcionamiento del horno.

8.2. RELLENAR EL DEPÓSITO DEL AGUA

En todas las funciones, el depósito tiene que estar lleno.

Rellene el depósito hasta la marca “MAX” con agua potable fresca e introdúzcalo en la ranura ubicada sobre la cavidad (aproximadamente 0,8 L).



NOTA

No utilice agua esterilizada o destilada para cocinar con el horno de vapor. Los minerales en el agua son esenciales para que el proceso de cocción funcione.

NOTA

Al llenar el tanque de agua, la sección superior del tanque NO sella completamente. El llenado excesivo del tanque puede causar que el tanque se filtre cuando se mueve.

8.3. RELLENO DE AGUA

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos.

Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto del depósito de agua.



Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el depósito de agua por culpa del bombeo de retorno. PELIGRO DE REBOSE.

8.4. VACIADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.

ATENCIÓN

El agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!

Dependiendo del ajuste de la temperatura y de la duración de las funciones de cocción al vapor, esto puede tardar hasta 1 hora en completarse. Espere siempre que la deje de parpadear en la pantalla antes de retirar el tanque de agua, intentando ejecutar una segunda función de vapor o apagando la alimentación del horno de vapor. Si se interrumpe antes de terminar, el bombeo se restablecerá, lo que puede hacer que la bomba de agua interna funcione en seco y hacer un fuerte ruido vibratorio mientras se ejecuta. Con el tiempo, esto puede dañar la bomba.

Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:

- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.

INFORMACIÓN

Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción.
Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación .

9. FUNCIONES GENERALES DEL HORNO

9.1. INTERRUMPIR UN CICLO DE COCCIÓN

Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando (OK) o abriendo la puerta.

El horno incorpora una función de reducción de vapor que se activa al pulsar la tecla (OK), para liberar gradualmente el vapor de la cavidad, de forma que haya menos vapor saliente del horno al abrirse la puerta del electrodoméstico.

⚠ ATENCIÓN

Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

En este momento:

- Se interrumpe la generación de vapor.
- Las paredes de la cavidad y el depósito de agua están todavía muy calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- El temporizado para y el display enseña el tiempo de operación restante (si se ha configurado).

Si lo desea, en este momento puede:

1. Girar o revolver la comida para asegurar que está debidamente cocinada.

2. Cambiar los parámetros de cocción.

Para reiniciar el proceso, cierre la puerta y pulse la tecla (OK).

9.2. FIN DE UN CICLO DE COCCIÓN

Al final de la duración de la configuración o cuando pulsa la tecla (OK) para terminar el ciclo de cocción, escuchará tres avisos sonoros y el display exhibirá la palabra “END” (“Fin”); el horno empieza la función de reducción de vapor.

Esta función libera gradualmente el vapor de la cavidad, para que no exista una súbita liberación de vapor cuando se abre la puerta del aparato.

⚠ ATENCIÓN

Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

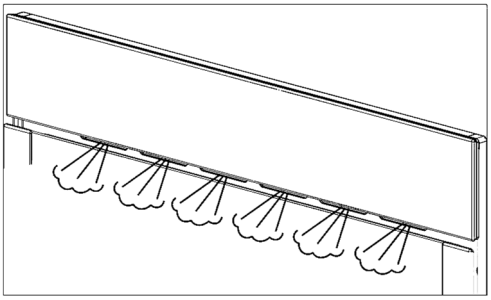
El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

Cuando el display enseña el symbol esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito del agua se puede remover.

Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

9.3. FLUJO DE VAPOR

Es normal que salga un flujo intermitente de vapor de la parte delantera del horno.
Ello suele percibirse sobre todo en invierno o en ambientes con mucha humedad.



9.4. AGUA RESIDUAL EN EL HORNO

Para reducir el agua residual del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior La condensación que libera la comida cae en forma de gotas y reduce el agua residual del horno. El agua restante puede secarse fácilmente con un paño. Tenga cuidado de la bandeja de goteo no se seque después de cada uso. Una acumulación de líquido en la bandeja rápidamente puede desbordarse y dañar los armarios circundantes. Se accede por la puerta abierta.

10. FUNCIONES DE SEGURIDAD

10.1. BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS (BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL)

Esta función se puede activar en cualquier momento:

- **Con el horno apagado.** El bloqueo de niños no permitirá que el horno se encienda al pulsar la tecla ⏻.
- **Durante el uso del horno.** Si activa la función mientras el horno está cocinando o en espera, se bloqueará la respuesta del teclado y los mandos y ningún valor de cocinado podrá modificarse.

Para activar la función, toque la tecla 🔒 de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo 🔒 aparezca en la pantalla. El panel de control está bloqueado.

Para desactivar la función, toque de nuevo la tecla 🔒 de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo 🔒 desaparezca

11. DESCALCIFICACIÓN

PROCEDIMIENTO DE DESCALCIFICACIÓN

1. Gire el selector izquierdo para entrar en el menú Vapor.

2. Gire el selector derecho hasta que aparezca el símbolo de descalcificación en el lado derecho de la pantalla.

3. Pulse OK para iniciar la función de descalcificación.

4. Cuando la pantalla de visualización (display) muestra “0,5”, retire el depósito del agua.

5. Usar 0,5 litros de una solución de descalcificación adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.

6. Pulse OK. Se inicia el ciclo de Descalcificación, que tarda cerca de 30 minutos.

7. El proceso de descalcificación es silencioso y durante este proceso, la pantalla muestra el porcentaje del proceso y el símbolo de descalcificación.

8. Cuando el display exhibe 0,5 y el horno emite un aviso sonoro, retirar y vaciar el depósito del agua.

9. Rellene el depósito con 0,5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.

10. Cierre el panel. Se inicia el primer ciclo de lavado.

11. Cuando el display exhibe de nuevo 0,5 y el horno emite un aviso sonoro, quitar y vaciar el depósito del agua.

12. Rellene el depósito con 0.5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.

13. Cierre el panel. Se inicia el segundo ciclo de lavado.

14. Cuando el ciclo de lavado ha terminado, el display exhibe el símbolo y emite un aviso sonoro, hasta que se retira el depósito de agua.

15. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

⚠ ATENCIÓN

El proceso de descalcificación **NO SE PUEDE DETENER** una vez iniciado.

Se pueden producir sonidos (producidos por la bomba de agua) que son absolutamente normales.

Durante este proceso, **NO** intente abrir la puerta del horno.

12. TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS

⚠ ATENCIÓN

Tape el conector de la sonda con el tapón de caucho proporcionado dentro de la cavidad mientras no esté usando la sonda. Si no se tapa dicho conector, el horno se daña.

El termómetro para alimentos mide la temperatura interna de los alimentos que se cocinan y detiene la función activa cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

- Programe la función de cocción deseada tal y como se ha descrito anteriormente.
- Al final de los pasos descritos, aparecerá en la pantalla el menú de la sonda de alimentación .
- Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulse (OK) para confirmar e iniciar la función de cocción.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Display	Descripción
Descalcificación	
SOFT	Agua blanda.
MED	Agua de dureza media.
HARD	Agua dura.
	Es necesario deslcalcificar el aparato.
	Si parpadea, comienza el proceso de descalcificación.
0,5L	Verter 0.5 litros de producto descalcificador en el depósito de agua.
0,8L	Verter 0.8 litros de agua en el depósito de agua para limpiarlo.
Depósito del agua	
	Aviso de error de ausencia del depósito de agua.
	El tanque está vacío, por favor llenar con 0,5L de agua.
	Es necesario sacar el depósito, vaciarlo y volver a colocarlo en su sitio.
Otros mensajes	
DEMO	Modo sala de exposición
END	Fin de la función

14. MODO DEMO (Función especial para exposiciones)

Con el modo DEMO activado, puede manejarse el horno sin que caliente.

Se recomienda activar este modo si el horno va a instalarse en una exposición con conexión a red.

Activación del modo DEMO

Antes de poner el reloj en hora, pulsar simultáneamente las teclas y en el modo de programación, hasta que en la pantalla aparezca la indicación «DEMO Mode ON».



A continuación puede poner el horno en hora.

La palabra «DEMO» aparecerá permanentemente en la pantalla y el horno puede operarse normalmente, pero no calentará.



Para desactivar el modo DEMO, repita el mismo proceso. La palabra DEMO desaparecerá.

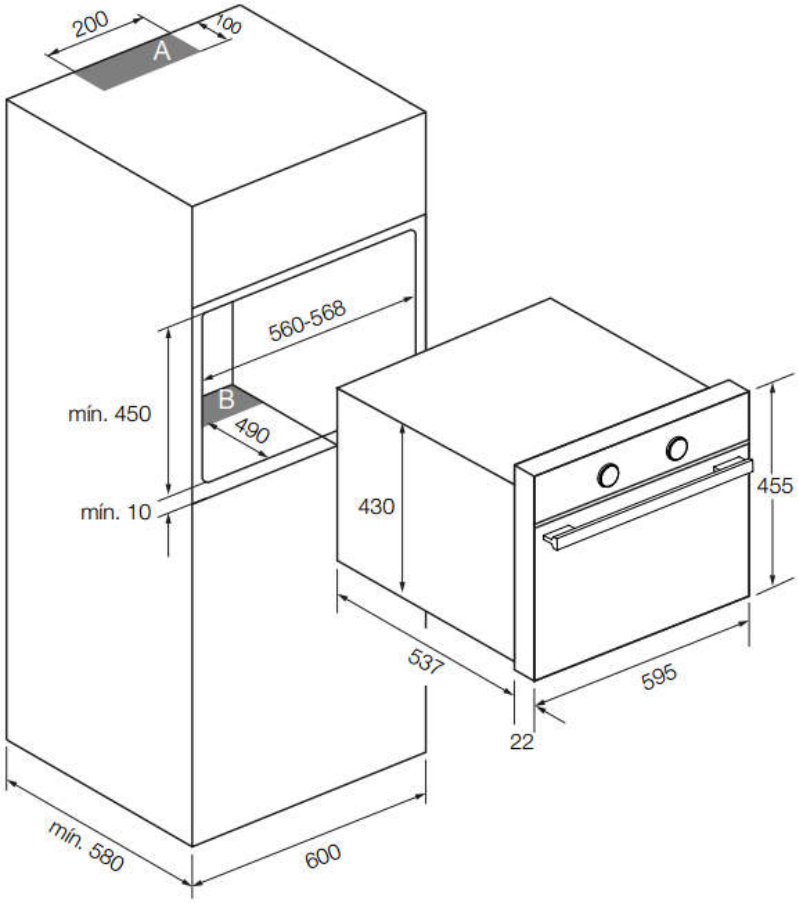
15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTALACIÓN	**PHTV-942**
Tensión (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50
Cable de Alimentación (m)	1,1 m SIN CLAVIJA
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	430x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAJE	
Peso Neto (Kg)	35
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	38
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	520x690x690
ACCESORIOS	
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Parrilla Reforzada	1
PRESTACIONES	
Capacidad Neta (L)	44
Capacidad Bruta (L)	45
Depósito agua (L)	0,8
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
Horno estático	2100 W
TURBO	1600 W
Potencia Iluminación	25 W
ILUMINACIÓN	
LUZ INTERIOR	HALOGEN G9
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA	
Potencia Máxima Nominal (230 V)	3400 W
CLASIFICACIÓN ENERGÉTICA	
EEI	A+

16. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS

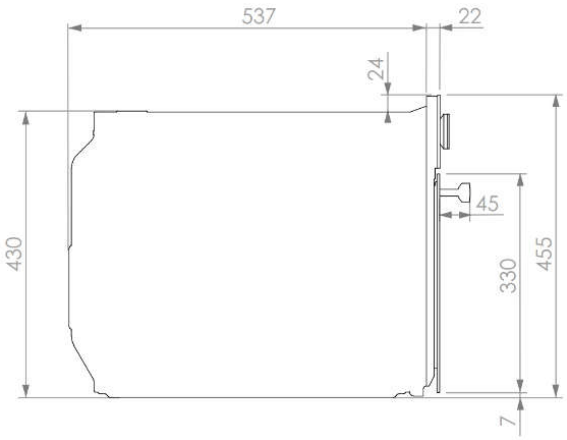
PHTV 942

INSTALACIÓN EN COLUMNA

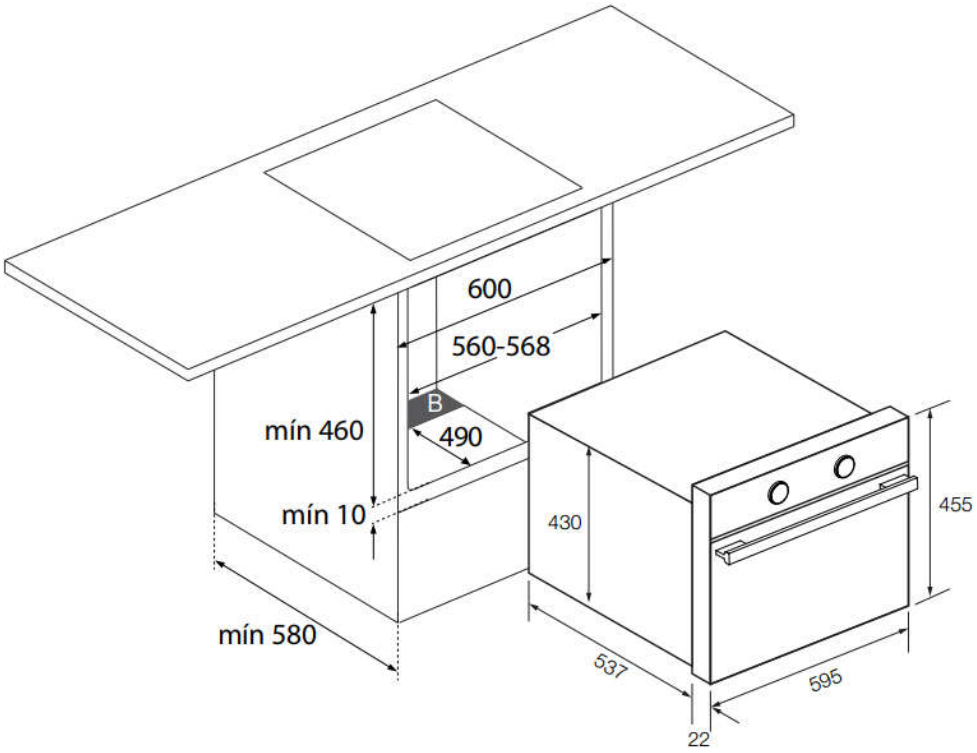


⚠AVISO

Respetar los huecos de ventilación en el mueble, ver dibujos instalación (200x100mm en zona **A** y 560x90mm en zona **B**). De no disponer de estas ventilaciones el producto no funcionará correctamente y podría sufrir daños que NO estarían cubiertos por la garantía.



INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA



17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

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

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

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

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

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

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

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

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

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

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

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

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

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

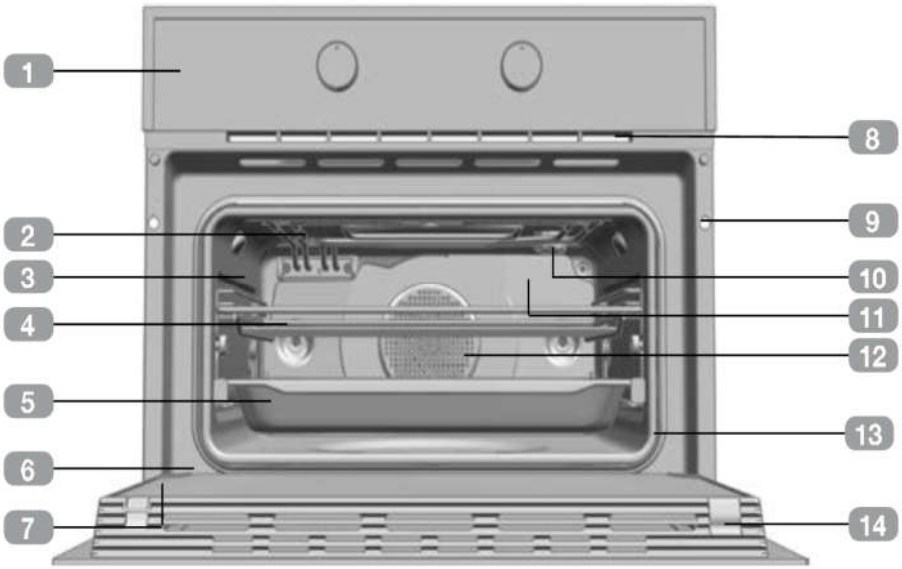
Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das possibilidades do que já é o seu novo aliado na cozinha.
Muito obrigado.

PANDO TEAM

A equipe Pando

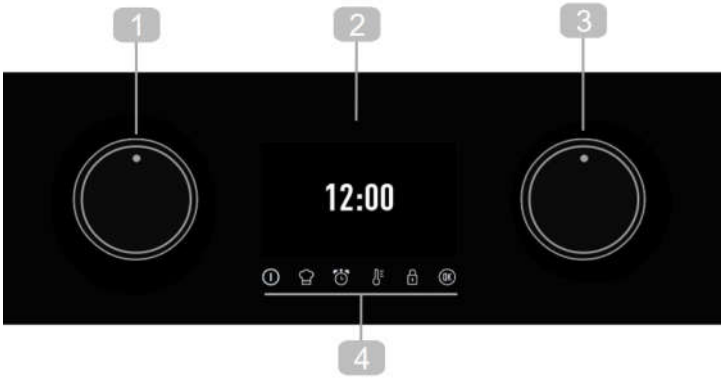
1. DESCRIÇÃO DO FORNO 5
2. PAINEL DE COMANDOS 5
3. LIGAR E ACERTAR A HORA 6
3.1. Dureza da água 7
4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO 8
4.1. Ecrã inicial / repouso 8
4.2. Ecrã de seleção 9
4.3. Ecrã de cozinhado 10
5. FUNÇÕES DO FORNO 11
5.1. Funções de vapor 12
5.2. Para cozinhar com as funções tradicionais 13
5.3. Função vapor 13
5.4. Cozinhar com funções combinadas com vapor 14
5.5. Pré-aquecimento rápido automático 14
6. COZINHADO COM ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Receitas automáticas do forno 15
6.2. Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado (pando chef) 17
6.3. Pré-aquecimento em vazio 18
6.4. Dar a volta aos alimentos 18
7 PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO 19
7.1. Opções de temporização 19
7.2. Para programar as opções de temporização 20
8. ENCHER COM ÁGUA 21
8.1. Abertura do painel frontal 21
8.2. Encher o depósito de água 21
8.3. Introduzir mais água 22
8.4. Esvaziar o depósito de água 22
9. FUNÇÕES GERAIS DO FORNO 23
9.1. Interrupção do processo de cozedura 23
9.2. Fim de um ciclo de cozinhar 23
9.3. Saída de vapor 24
9.4. Água residual no forno 24
10. FUNÇÕES DE SEGURANÇA 25
10.1. Bloqueio de segurança para crianças (bloqueio do painel de controle) 25
11. DESCALCIFICAÇÃO 26
12. SONDA DE ALIMENTOS 27
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 28
14. FUNÇÃO DEMO 29
15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 30
16. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS 31
17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO 32

1. DESCRIÇÃO DO FORNO



1. Painel de comandos
2. Resistência do grill
3. Apoio dos tabuleiros
4. Grelha
5. Tabuleiro
6. Dobradiça
7. Vidro interior
8. Saída de ar de refrigeração
9. Fixação ao móvel
10. Lâmpada
11. Painel traseiro
12. Turbina
13. Junta de forno
14. Porta

2. PAINEL DE COMANDOS



1. Comando para tocar nos menus da parte esquerda do ecrã. Seletor de funções de cozinhado.
2. Display (Ecrã de visualização)
3. Comando para navegar nos menus da parte direita do ecrã. Seletor de ajustes de cozinhado
4. Teclas

Ligar / desligar o forno.

Alteração da temperatura do forno.

Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PANDO CHEF)

Controlo de segurança do painel de controle e abertura do painel de controle.

Acesso às funções de temporizador e programação do forno.

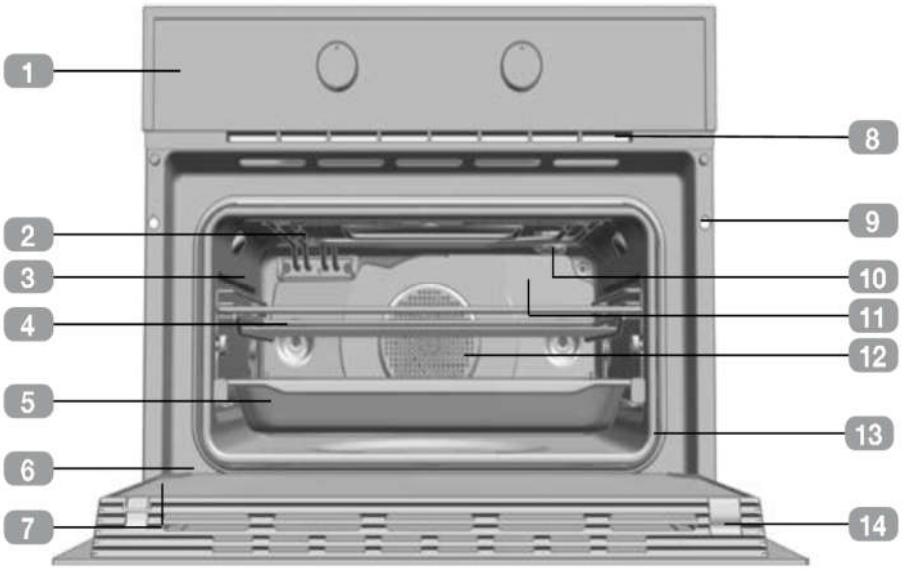
OK, INICIAR, PARAR
Ligar / desligar a luz interior*

*** LUZ INTERIOR**

Modo automático:
Cada vez que você abre a porta do forno, a luz dentro do cofre acende.
Com a porta aberta, a luz permanece acesa, você pode desligá-la ou ligá-la manualmente pressionando a tecla "OK" por cerca de 4 segundos.

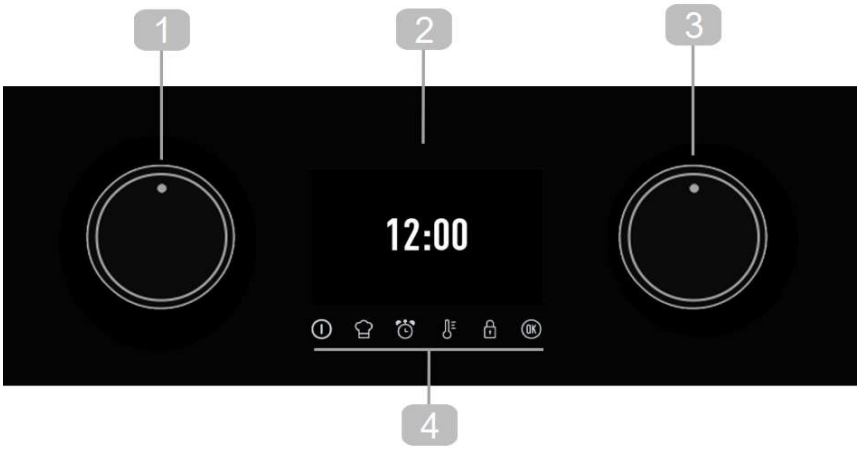
Modo manual:
Para acender a luz com a porta fechada, pressione a tecla “OK” por cerca de 4 segundos, ela permanecerá ligado por cerca de 12 segundos e ele desligará.

1. DESCRIÇÃO DO FORNO



1 Painel de comandos
2 Resistência do grill
3 Apoio dos tabuleiros
4 Grelha
5 Tabuleiro
6 Dobradiça
7 Vidro interior
8 Saída de ar de refrigeração
9 Fixação ao móvel
10 Lâmpada
11 Painel traseiro
12 Turbina
13 Junta de forno
14 Porta

2. PAINEL DE COMANDOS



1 Comando para tocar nos menus da parte esquerda do ecrã. Seletor de funções de cozinhado.
2 Display (Ecrã de visualização)
3 Comando para navegar nos menus da parte direita do ecrã. Seletor de ajustes de cozinhado
4 Teclas

Ligar / desligar o forno.

Alteração da temperatura do forno.

Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PANDO CHEF)

Controlo de segurança do painel de controle e abertura do painel de controle.

Acesso às funções de temporizador e programação do forno.

OK, INICIAR, PARAR

3. LIGAR E ACERTAR A HORA

Ao ligar o forno pela primeira vez, aparecerá o logótipo seguido da indicação 12:00 a piscar.

Para isso, selecione as horas com o comando esquerdo e os minutos com o comando direito.

Valide a seleção com a tecla (OK) ou aguarde uns segundos.

Valide a aparência da hora (standard/retro/ esconder o relógio) com a tecla (OK) ou aguarde uns segundos.

Como confirmação, ouvirá um sinal sonoro e a hora aparecerá fixa no ecrã

Para alterar a hora:

Com o forno em repouso (ecrã inicial), mantenha a tecla (clock) pressionada até que a hora comece a piscar. Siga os passos indicados para alterar a hora.

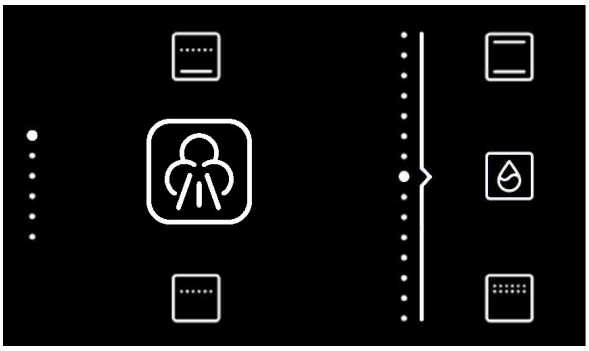
ATENÇÃO

A sensibilidade das teclas touch adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, é necessário ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

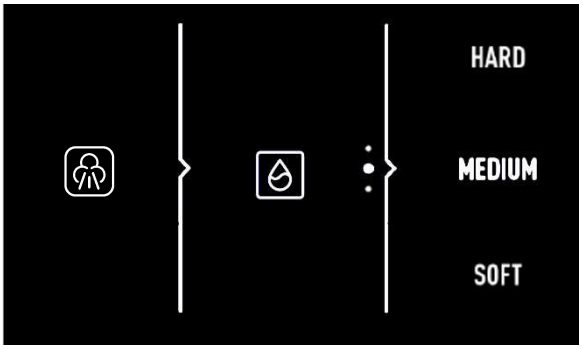
Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da rede elétrica e voltar a ligá-lo algum tempo depois. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.

3.1. DUREZA DA ÁGUA

- Depois de acertar o relógio, é necessário definir a dureza da água.
- A opção da dureza da água aparece no ecrã.
- Para alterar a opção rode o seletor direito.
- Pressione OK para confirmar.
- Se desejar modificar a dureza da água, depois das configurações iniciais, rode o seletor esquerdo para a posição correspondente à função de vapor.



- Rode o seletor direito até que o símbolo da dureza da água aparece no lado direito do ecrã.



- Pressione OK para confirmar.
- Rode o seletor direito para selecionar a dureza da água desejada.
- Pressione OK para confirmar.

Tipo	*Dureza da água*			
	Ca + Mg (ppm)	Grad. inglesa [°eH]	Grad. francesa [°fH]	Grad. alemã [°dH]
MACIA / SOFT	*0 a 150*	*0 a 11*	*0 a15*	*0 a 8*
MÉDIA / MEDIUM	*151 a 350*	*12 a 25*	*16 a 35*	*9 a 20*
DURA / HARD	*501 a 500*	*26 a 35*	*36 a 50*	*21 a 28*

ATENÇÃO

No caso de falta de energia, as configurações de dureza da água serão apagadas. Redefina-o e programe novamente após a restauração da energia.

4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO

A seguir descrevemos a informação que encontrará no ecrã de visualização do seu forno e como se apresenta.

4.1. ECRÃ INICIAL / REPOUSO

Este ecrã aparecerá quando o forno não estiver a funcionar, mas estiver ligado à corrente.



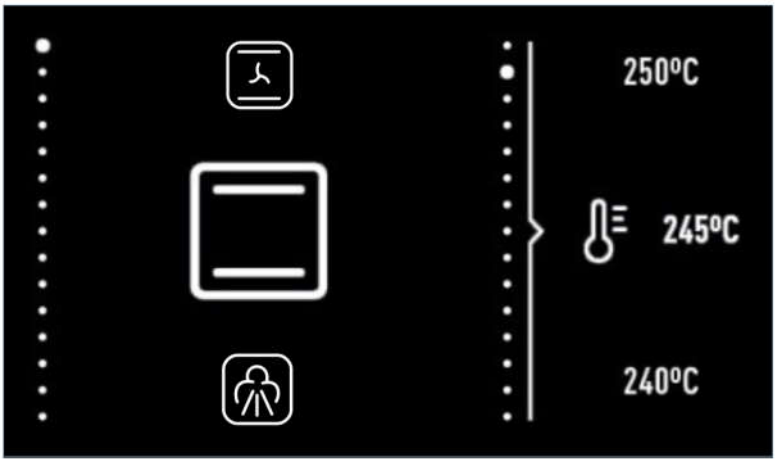
Se o bloqueio do teclado estiver ativo, o símbolo aparecerá na parte esquerda do ecrã.



Se houver um aviso programado, o ecrã deixa de mostrar a hora e mostra a contagem decrescente, conforme apresentado na imagem seguinte.



4.2. ECRÃ DE SELEÇÃO



Seleção de função.

Enquanto seleciona a função de cozinhado, receita automática ou função do relógio, o ecrã aparece dividido em dois setores:

SETOR ESQUERDO

Nesta zona do ecrã aparecem as funções de cozinhado, as receitas automáticas ou as funções de programação do relógio disponíveis para seleção.

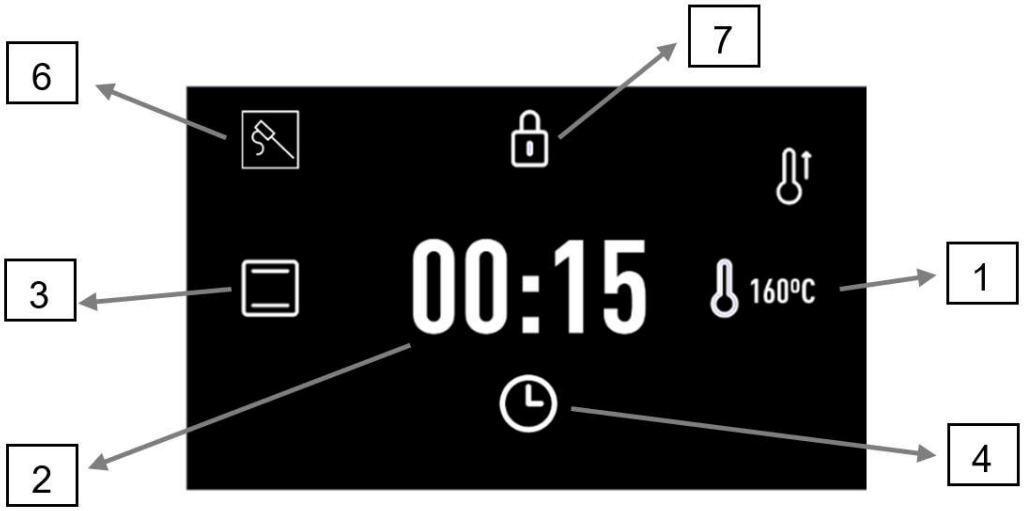
Para selecionar qualquer uma delas, rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada e valide a seleção com a tecla (OK) (se não selecionar nenhuma tecla, alguns segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

SETOR DIREITO

Nesta zona do ecrã aparecem os valores que se podem ajustar de acordo com a função selecionada: temperatura, peso, duração, hora de finalização,…

Para selecionar um valor, rode o comando direito até que o valor desejado apareça aumentado e valide a seleção com a tecla (OK) (se não selecionar nenhuma tecla, alguns segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

4.3. ECRÃ DE COZINHADO



Durante o cozinhado, a informação sobre a situação do forno aparece no ecrã.

1. **Temperatura selecionada.** O símbolo piscará até que se alcance a temperatura selecionada e sempre que o forno esteja a transmitir calor ao alimento.

2. **Duração do cozinhado.**
   - Se não programou o relógio, aparecerá o tempo a que o forno está a cozinhar.
   - Se fez alguma programação, mostrará o tempo que falta para que o cozinhado finalize (contagem decrescente).
   - Se o forno não está programado e está em modo de espera (ainda não começou a cozinhar), aparecerá a duração total do cozinhado programado.

3. **Função de cozinhado ou receita automática selecionada.**

Se programou funções de tempo, a informação referente a estas funções aparece no ecrã.

4. **Avisador.** Faz a contagem decrescente para a finalização do aviso programado.
5. **Hora de Finalização**.
6. **Sonda de alimentos**. Aparece no ecrã quando está a ser cozinhado um prato e se utiliza a sonda de alimentos. O símbolo aparece juntamente com a temperatura atual da sonda.

Informação sobre as Funções de segurança ativadas.

7. **Bloqueio do teclado.** Iluminar-se-á quando o bloqueio de segurança para crianças estiver ativado.

5. FUNÇÕES DO FORNO

INFORMAÇÃO

Para uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno.


DESLIGAR


VAPOR / FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR (20% Vapor)


CONVENCIONAL


CONVENCIONAL COM TURBINA


GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR


MAXIGRILL


GRILL


RESISTÊNCIA INFERIOR


TURBO + RESISTÊNCIA INFERIOR


TURBO


A LUME BRANDO


FERMENTAR MASAS


DESCONGELAÇÃO



ECO


Funções que incorporam pré-aquecimento rápido automático

5.1. FUNÇÕES DE VAPOR

Quando a função de vapor  é selecionada, existem algumas funções especiais de vapor:



VAPOR 100%



GRILL



CONVENCIONAL



TURBO



GRILL COM TURBINA



MANUAL DE REGENERAÇÃO

O tipo de aquecimento "Regenerar" permite reaquecer pratos já cozinhados ou cozer rapidamente a massa do dia anterior de forma suave. O acionamento do vapor é feito automaticamente.
Nota: O programa é interrompido quando o reservatório de água fica vazio durante o funcionamento do programa "Regenerar". Encha o reservatório de água.



Cozinhar a vácuo «SOUS VIDE»

O cozimento a vácuo é uma variante do cozimento em baixa temperatura em que os alimentos são cozidos em baixas temperaturas entre 50-95 ° C e 100% a vapor. O cozimento a vácuo é adequado para carnes, peixes, vegetais e sobremesas. Os alimentos são hermeticamente fechados a vácuo em sacos especiais resistentes ao calor ou com um selador térmico vácuo com câmara.
Graças à embalagem protetora, todos os nutrientes e aromas são preservados.

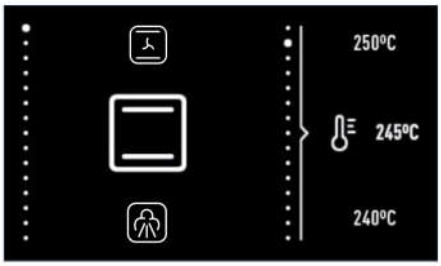


DUREZA DA ÁGUA



DESCALCIFICAÇÃO

5.2. PARA COZINHAR COM AS FUNÇÕES TRADICIONAIS



Seleção de função.

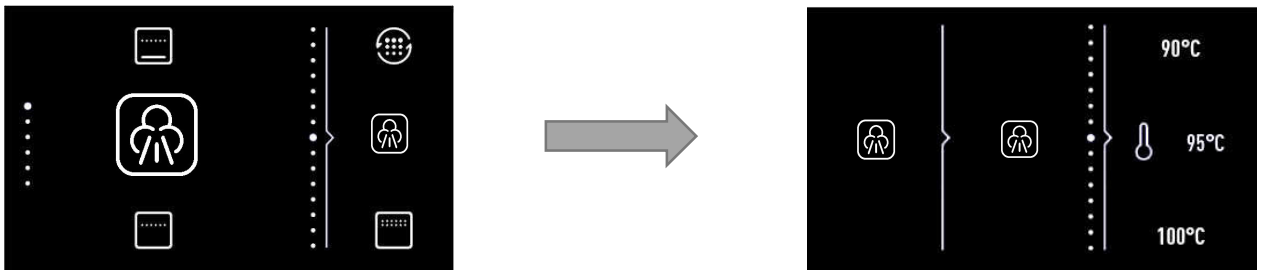
1. Ligue o forno premindo a tecla ⏻.
2. Rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada.
3. A seguir, aparecerá à direita a temperatura recomendada para a função escolhida.
4. Se desejar, pode alterar a temperatura ao rodar o comando direito.
5. Valide a seleção com a tecla OK. O forno começará a cozinhar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

- **Alterar a função de cozinhado** girando o comando esquerdo.
- **Modificar a temperatura do cozinhado** girando o comando direito.
- **Programar um aviso ou uma duração/ hora de término do cozinhado.** Premindo a tecla 🕒.
- **Alterar a programação de avisos ou duração/hora de término programados.** Premindo a tecla 🕒.

5.3. FUNÇÃO VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla ⏻.
2. Rode o comando esquerdo até aparecer a função vapor.
3. Rode o comando direito para selecionar o programa de vapor desejado.
4. Confirme a opção com a tecla OK.
5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
6. Confirme a opção com a tecla OK.
7. Rode o comando direito para selecionar o tempo desejado (apenas disponível em algumas funções).
8. Pressione OK para iniciar a função.



INFORMAÇÃO

A tecla OK pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

- **Alterar a duração do cozinhado** premindo a tecla 🕒.
- **Modificar a temperatura do cozinhado** premindo a tecla 🌡.

5.4. COZINHAR COM FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla ⏻.

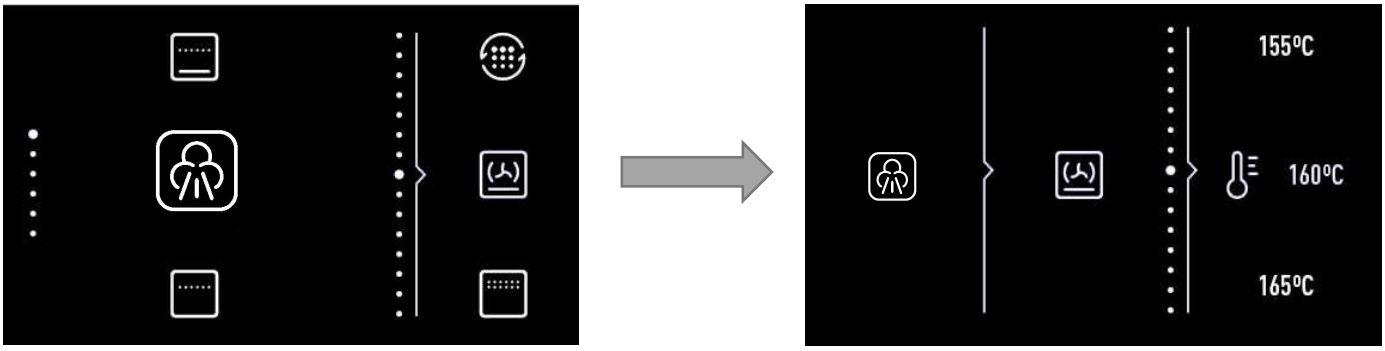
2. Rode o comando esquerdo até aparecer o símbolo.

3. Rode o comando direito para selecionar a função desejada.

4. Confirme a opção com a tecla OK.

5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.

6. Pressione OK para iniciar a função.



INFORMAÇÃO

A tecla OK pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

5.5. PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

As funções assinaladas incorporam pré-aquecimento rápido automático.

Durante o pré-aquecimento rápido, o símbolo ilumina-se.

Recomendamos que não coloque os alimentos até que o símbolo se apague.

Esta função está sempre ativa.

Para desativar a opção de pré-aquecimento rápido, pressione durante alguns segundos.

6. COZINHADO COM ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO *(PANDO CHEF)*

6.1. RECEITAS AUTOMÁTICAS DO FORNO

AVES	FRANGO	↻	
	PATO		
	GANSO		
	PERU		
CARNES	LEITÃO	↻	
	BOI	↻	
	BORREGO		
	COSTELETAS		
PEIXES	PESCADA		
	SALMÃO		
PÃO	PÃO BRANCO		🌡↑
	PÃO DE MISTURA		🌡↑
	PÃO INTEGRAL		
PIZZAS	PIZZA COM MASSA ALTA		🌡↑
	PIZZA COM MASSA FINA		🌡↑
SOBREMESAS	BOLO DE FORMA		
	BOLO DE FRUTAS GRANDE		
	BOLO DE FRUTAS PEQUENO		
	BOLO EM TABULEIRO		

VAPOR		 **SALMÃO**  **FILETE DE PEIXE**  **BATATAS**  **ESPARGOS**  **BROCOLOS**  **CENOURAS**  **ERVILHAS**  **COUVE-FLOR**  **LEITE DE ARROZ**  **MILHO**

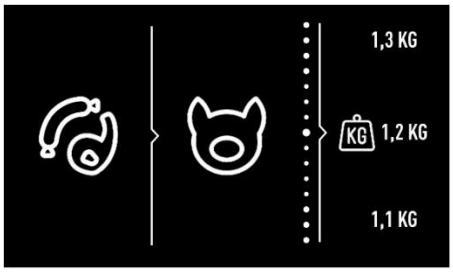
 Receitas que requerem o pré-aquecimento do forno em vazio.

 **TURN** Receitas que requerem dar a volta ao alimento.

6.2. PARA COZINHAR COM O ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO (PANDO CHEF)

1. Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado ⏻.

2. Prima a tecla 🍳.



Seleção de receita.

3. Rode o comando esquerdo até que o tipo de alimento que pretende cozinhar apareça aumentado.

4. A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerão as receitas disponíveis para o tipo de alimento selecionado. Selecione com o comando direito a receita desejada e valide a seleção com a tecla OK.

5. A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerá a informação que o forno precisa para programar o cozinhado.

6. De acordo com a receita selecionada, o forno pedirá que indique:

PESO DO ALIMENTO: selecione com o comando direito e valide com a tecla OK.
TEMPERATURA: valide a temperatura proposta pela receita ou selecione outra com o comando direito e confirme com a tecla OK.

TIPO DE ACABADO: em alguns cozinhados, pode selecionar o tipo de acabamento:

- **HIGH:** acabamento bem passado
- **MEDIUM:** acabamento no ponto
- **LOW:** acabamento mal passado

7. Uma vez selecionados todos os parâmetros, valide com a tecla OK.

O forno começará a cozinhar e o ecrã de seleção dará lugar ao ecrã de cozinhado, onde poderá ver a seguinte informação:

- Temperatura de cozinhado selecionada
- Tempo de cozinhado em falta
- Receita selecionada

Uma vez concluído o cozinhado, soará um alarme sonoro durante cerca de 90 segundos e no ecrã o símbolo de cozinhado ficará a piscar. Prima qualquer tecla para parar o som.
O forno apagar-se-á automaticamente

INFORMAÇÃO

Durante os primeiros 10 minutos do cozinhado, poderá alterar o peso e tipo de acabamento ou programar uma hora de finalização do cozinhado.

Decorrido este tempo, os valores ficam fixos e não poderão ser alterados.

Para alterar estes valores de cozinhado, prima a tecla 🍳 e o forno voltará ao ecrã de seleção.

Siga os passos indicados anteriormente.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

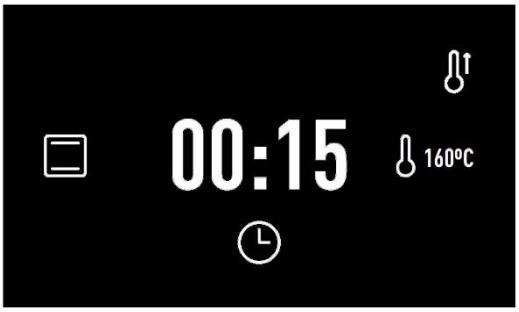
Alterar a temperatura do cozinhado, premindo a tecla 🌡. Valide com a tecla OK.

Programar um aviso. Premindo a tecla 🕒.

Alterar a programação de um aviso programado. Premindo a tecla 🕒.

Para programar, ou alterar uma programação, siga as instruções da secção «Programação temporizada do cozinhado», que encontrará mais adiante neste guia de utilização.

6.3. PRÉ-AQUECIMENTO EM VAZIO



As receitas indicadas na tabela com o símbolo , requerem colocar o alimento com o forno já aquecido.

Quando selecionar uma destas receitas, ao começar o cozinhado, aparecerá o símbolo no ecrã. Quando o forno atingir a temperatura de cozinhado, o símbolo pisca e soa um alarme para avisar que já pode colocar o alimento.

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para colocar o alimento e no ecrã de cozinhado aparece o tempo restante

6.4. DAR A VOLTA AOS ALIMENTOS



As receitas indicadas na tabela com o símbolo , requerem dar a volta ao alimento durante o cozinhado.

O forno avisá-lo-á quando o deve fazer com um alarme sonoro e, no ecrã de cozinhado, aparecerá o símbolo .

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para dar a volta ao alimento.

7 PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO

7.1. OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO

Dispõe das seguintes opções de temporização para programar um cozinhado:

Avisador: criar um alarme para soar ao finalizar o tempo programado. O cozinhado NÃO termina quando termina o tempo. Também pode criar um aviso para quando o forno não está a cozinhar. Tem as seguintes opções de tempo para programar um cozinhado:

INFORMAÇÃO

Pode programar um Aviso, em qualquer momento, independentemente do forno estar ou não a cozinhar. As restantes opções de temporização só estão disponíveis quando o forno estiver a cozinhar.

Duração do Cozinhado: permite selecionar o tempo que o forno vai estar a cozinhar

Finalizado o tempo programado, soará um alarme, o símbolo piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno

Hora de Finalização do Cozinhado: permite selecionar a hora até à qual o forno estará a cozinhar.

Ao chegar à hora programada, soará um alarme, o símbolo →| piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno.

Início do cozinhado guardado (Duração + Hora de Finalização do Cozinhado): Permite programar o forno para que comece o cozinhado de forma automática e se desligue também de forma automática, uma vez transcorrido o tempo de cozinhado programado.

INFORMAÇÃO

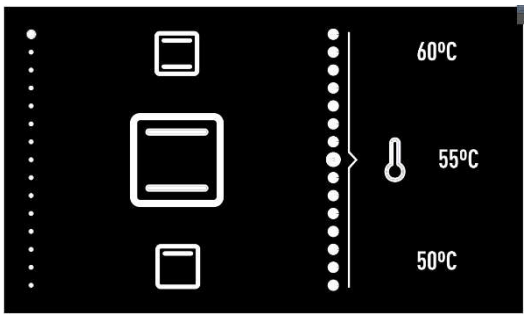
Para programar esta opção, deverá programar consecutivamente a Duração e a Hora de Finalização do Cozinhado.

Poderá aceder às opções de programação em qualquer momento do cozinhado.

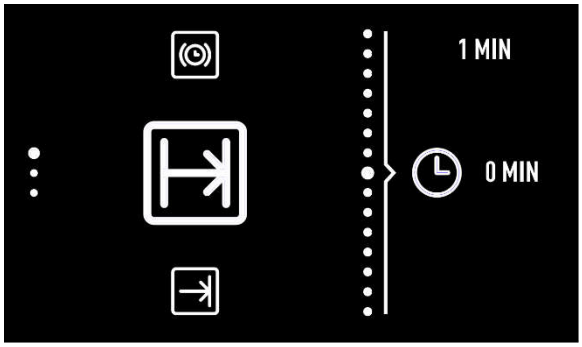
Da mesma forma, poderá alterar uma programação já estabelecida.

7.2. PARA PROGRAMAR AS OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO

1. Selecione uma função de cozimento.



2. Prima a tecla ⏲ para aceder ao menu de opções de temporização.
3. Rode o comando esquerdo para selecionar a opção de programação desejada.
4. Rode o comando direito para selecionar a duração ou a hora de finalização de acordo com a opção escolhida.



INFORMAÇÃO

O forno não permitirá selecionar uma hora de finalização anterior à hora atual.

Quando a hora de finalização estiver programada, aparecerá na zona central a hora atual para facilitar a seleção.

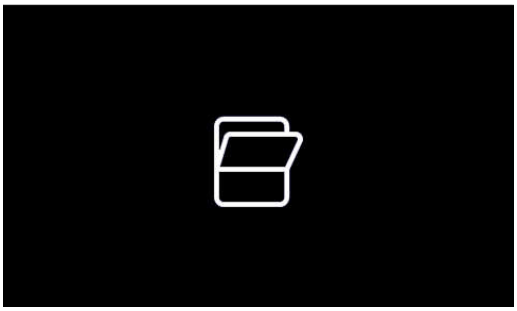
5. Valide a seleção com a tecla OK.

6. A seguir, voltará a aparecer o ecrã de cozinhado. Poderá ver as temporizações programadas à direita do círculo central.

8. ENCHER COM ÁGUA

8.1. ABERTURA DO PAINEL FRONTAL

- Pressione a tecla durante alguns segundos.
- O painel frontal abre ligeiramente (≈15º). Este processo é lento.



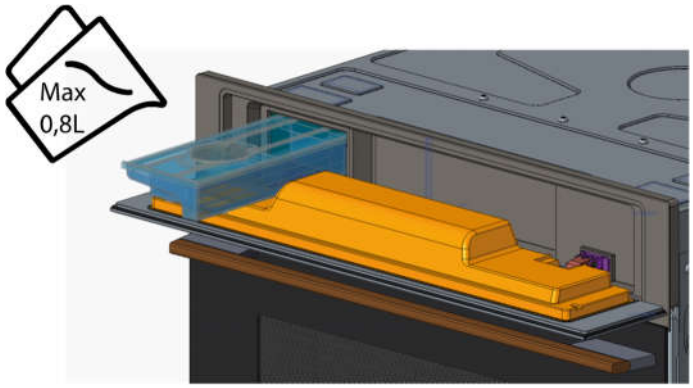
- Acabe a abertura do painel manualmente.

NOTA
O painel pode ser aberto durante o funcionamento do forno.

8.2. ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA

Todas as funções exigem que o depósito de água esteja cheio.

Encha o depósito com água potável fresca fria até à marcação "MAX" e coloque-o na parte superior do forno até encaixar. Aproximadamente 0,8l



NOTA
Não utilize água esterilizada ou destilada para cozinhar com o forno a vapor. Os minerais na água são essenciais para que o processo de cozedura funcione.

NOTA
Ao encher o tanque de água, a parte superior do tanque NÃO é totalmente vedada. O excesso de água no tanque poderá causar o transbordo quando o tanque for removido.

8.3. INTRODUZIR MAIS ÁGUA

O volume de água é, geralmente, suficiente para um processo de cozedura de 50-60 minutos.

Se, porventura, for necessário colocar mais água no depósito, surge a mensagem:



Deite 0,5 litros no máx., para garantir que a água não transborda quando volta ao depósito.
PERIGO DE TRANSBORDO!

8.4. ESVAZIAR O DEPÓSITO DE ÁGUA

Quando o aparelho é desligado, a água restante é bombeada de volta ao depósito de água.

⚠ ATENÇÃO
A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Espere sempre até a mensagem pare de piscar no display antes de remover o tanque de água, tentar executar uma segunda função de vapor ou desligar o forno. Se o processo for interrompido antes de terminar, o bombeamento será reiniciado, o que pode fazer com que a bomba de água interna seque e faça algum barulho durante a operação. Ao longo do tempo, isto pode causar danos à bomba.

Quando toda a água se encontra novamente no depósito, o visor mostra . Proceda da seguinte forma:

- Retire o depósito de água do aparelho e esvazie-o.
- Seque o depósito de água e coloque-o novamente no aparelho. Com um pano seque o interior do aparelho.
- Deixe a porta do aparelho aberta até o aparelho ter arrefecido e estar totalmente seco.

INFORMAÇÃO(BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE)
Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.

Se quiser realizar dois processos de cozedura a vapor sucessivos, não é necessário esvaziar o depósito de água. O visor mostra a indicação .

9. FUNÇÕES GERAIS DO FORNO

9.1. INTERRUPÇÃO DO PROCESSO DE COZEDURA

O processo de cozedura pode ser interrompido a qualquer momento, ao pressionar a tecla (OK) abrindo a porta.

O aparelho tem uma função de redução do vapor que é ativada com a tecla (OK). Desta forma, o vapor que sai ao abrir a porta, é minimizado.

⚠ ATENÇÃO

Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afaste-se para o lado ou para trás.

Neste momento:

- A produção de vapor foi interrompida.
- As paredes interiores e o depósito de água ainda estão quentes. Perigo de queimaduras!
- O relógio para, sendo mostrado o tempo de funcionamento restante (caso tenha sido regulado).

Se desejar, pode:

1. Virar ou mexer os alimentos.
2. Alterar os parâmetros do processo.

Para reiniciar o processo, feche a porta e pressione a tecla (OK).

9.2. FIM DE UM CICLO DE COZINHAR

No fim da duração programada ou quando premir a tecla (OK). Parar para terminar o ciclo de cozinhar, serão emitidos três apitos e o mostrador exibirá a palavra “END”, o forno inicia a função de redução de vapor.

Esta função liberta, gradualmente, o vapor da cavidade, para que não exista uma libertação súbita de vapor quando a porta do aparelho for aberta.

⚠ ATENÇÃO

Ao abrir a porta durante ou depois do ciclo de cozinhar, tenha cuidado com o fluxo de ar/vapor quente a sair da câmara de cozinhar. Afaste-se para evitar queimaduras.

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por um certo período de tempo depois de o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal, com o propósito de reduzir a temperatura no interior do forno.

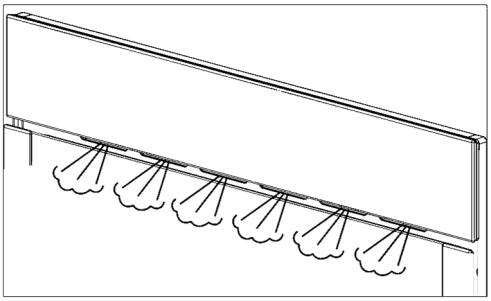
Quando o mostrador exibe a palavra , significa que a água foi bombeada e que o depósito de água pode ser removido.

Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

9.3. SAÍDA DE VAPOR

É normal que, durante o funcionamento, o forno liberte vapor de forma intermitente na parte da frente.

Esta situação nota se mais durante o inverno ou em ambientes com humidade mais elevada



9.4. ÁGUA RESIDUAL NO FORNO

Para reduzir a quantidade de água residual no forno, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos pinga para a bandeja. A restante água residual pode ser facilmente retirada com um pano absorvente. Tenha atenção à pingadeira situada abaixo da porta e seque-a após cada utilização. A acumulação de água na pingadeira pode transbordar rapidamente e pode danificar os armários ao redor. Pode aceder a pingadeira com a porta aberta.

10. FUNÇÕES DE SEGURANÇA

10.1. BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS (BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE)

Esta função pode ser ativada a qualquer momento:

- **Com o forno apagado.** O bloqueio para crianças não permitirá que o forno seja ligado ao premir a tecla ⏻.
- **Durante o uso do forno.** Se ativar a função enquanto o forno cozinha ou está em espera, ficará bloqueada a resposta do teclado e dos comandos e nenhum valor do cozinhado se poderá alterar.

Para ativar a função prima a tecla 🔒 prolongadamente até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo 🔒 seja apresentado no visor. O painel de controlo está bloqueado.

Para desativar a função prima de novo a tecla 🔒 até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo 🔒 desapareça.

11. DESCALCIFICAÇÃO

PROCEDIMENTO DE DESCALCIFICAÇÃO

1. Rode o comando esquerdo para entrar no menu de vapor.
2. Rode o comando direito até que o símbolo de descalcificação apareça no lado direito do ecrã.
3. Pressione a tecla OK para iniciar a função de descalcificação.
4. Quando o visor mostra a mensagem “0.5L”, remova o depósito de água.
5. Deite 0.5 litros de um produto de descalcificação adequado no depósito de água e volte a colocá-lo no sítio correto.
6. Pressione a tecla OK. O ciclo de descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.
7. O processo de descalcificação é silencioso e durante o processo o ecrã mostra a percentagem para o fim do processo e o símbolo de descalcificação.
8. Quando o ecrã exibe 0,5 e o forno apitar, remova e esvazie o depósito.
9. Encha o depósito de água com 0.5 litros de água fria e volte a colocá-lo no sítio.
10. Feche o painel. Começa o primeiro ciclo de lavagem.
11. Quando o ecrã exibir novamente 0,5 e o forno emitir um apito, remova e esvazie o depósito de água.
12. Encha o depósito de água com 0.5 litros de água fria e coloque-o novamente no sítio.
13. Feche o painel. Começa o segundo ciclo de lavagem.
14. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado será exibido no ecrã o símbolo e o forno emite um sinal sonoro até que o depósito de água seja removido.
15. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.

⚠ ATENÇÃO

O processo de descalcificação **NÃO PODE SER PARADO** uma vez iniciado.

Sons (produzidos pela bomba de água) absolutamente normais podem ser produzidos.

Durante esse processo, NÃO tente abrir a porta do forno.

12. SONDA DE ALIMENTOS

ATENÇÃO

Por favor mantenha conetor da sonda da carne tapado, depois de a utilizar. Se não mantiver o conector da sonda de carne tapado causará danos ao forno.

A sonda de temperatura de alimentos, mede a temperatura do interior do alimento a ser cozinhado e termina a medição logo que seja atingida a temperatura definida.

- Programe uma função de cozedura como descrito anteriormente.
- No final dos passos descritos, o menu da sonda de alimentos aparece no ecrã.
- Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
- Pressione a tecla (OK) para confirmar e iniciar a função.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Display	Descrição
Descalcificação	
SOFT	Água macia.
MED	Água média.
HARD	Água dura.
	O aparelho deve ser descalcificado.
	A piscar – inicia-se a descalcificação.
0,5L	Verta 0,5 litros de produto de descalcificação no depósito de água.
0,8L	Verta 0,8 litros de água fria no depósito de água para a lavagem.
Depósito de água	
	Indicação que o depósito de água está em falta.
	O depósito está vazio. Por favor encha com 0.5L de água.
	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Avisos do sistema	
DEMO mode	Modo Showroom
END	Fim da função

14. FUNÇÃO DEMO

Com a função DEMO ativada, pode usar o forno sem aquecer.

É recomendável ativar esta função quando o forno é instalado numa exposição com ligação à corrente.

Ativação da função DEMO

Antes de acertar o relógio, clique em simultâneo nas teclas e , até que no ecrã apareça a indicação «DEMO Mode ON».



Então você pode ajustar a hora.

A palavra «DEMO» aparecerá de forma permanente no ecrã e o forno pode trabalhar normalmente, mas sem aquecer.



Para desativar a função DEMO, repita o mesmo processo. A palavra DEMO desaparecerá.

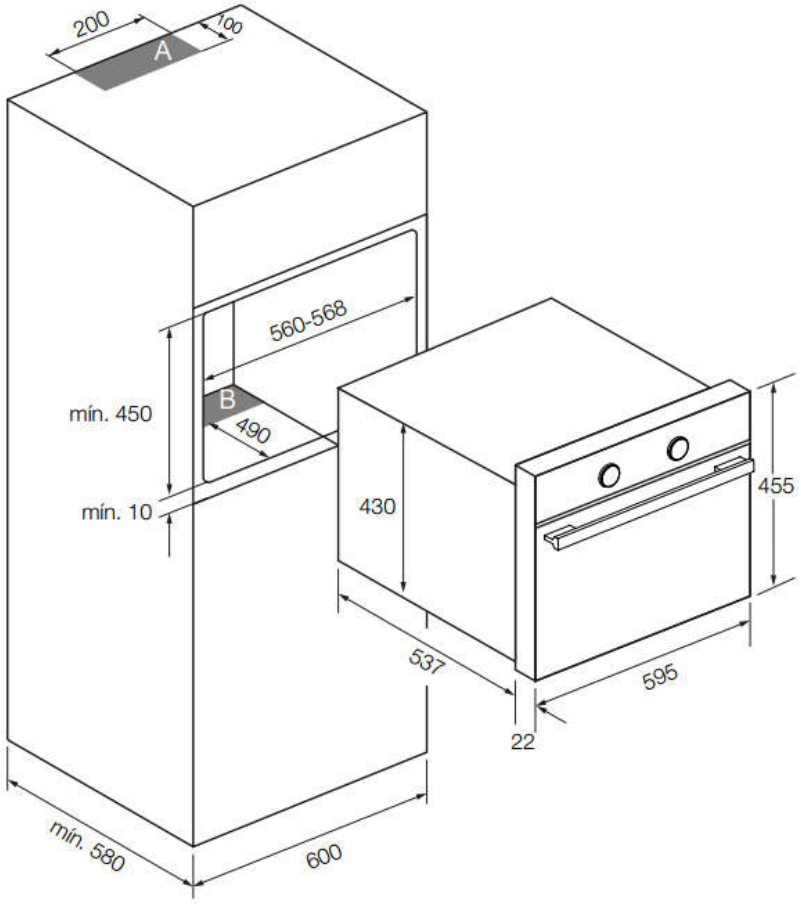
15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTALAÇÃO	**PHTV-942**
tensão (V)	220-240
Frequência (Hz)	50
Cabo de energia (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Dimensões de montagem (altura x largura x profundidade) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensões do produto no painel frontal (altura x largura x profundidade) (mm)	430x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAGEM	
Peso Líquido (Kg)	35
Peso Bruto (Forno+Emb) (Kg)	38
Dimensões da embalagem (altura x largura x profundidade) (mm)	520x690x690
ACCESÓRIOS	
Manual de Instruções - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Grade reforçada	1
FUNCIONALIDADES	
Capacidade líquida (L)	44
Capacidade bruta (L)	45
Tanque de água (L)	0,8
VALORES DE ENERGIA ELÉTRICA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
Forno estático	2100 W
Motor Turbo	1600 W
Poder da iluminação	25 W
ILUMINAÇÃO	
LUZ INTERIOR	HALOGEN G9
FUNÇÃO MÁXIMA DE ENERGIA	
Potência máxima do forno (230 V)	3400 W
Classe de eficiência energética	
EEI	A+

16. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS

PHTV 942

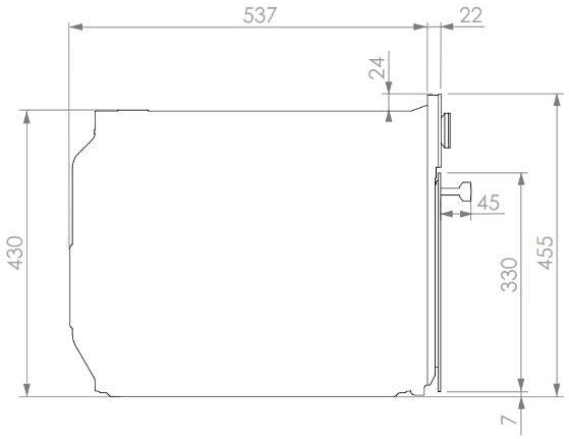
INSTALAÇÃO EM COLUNA



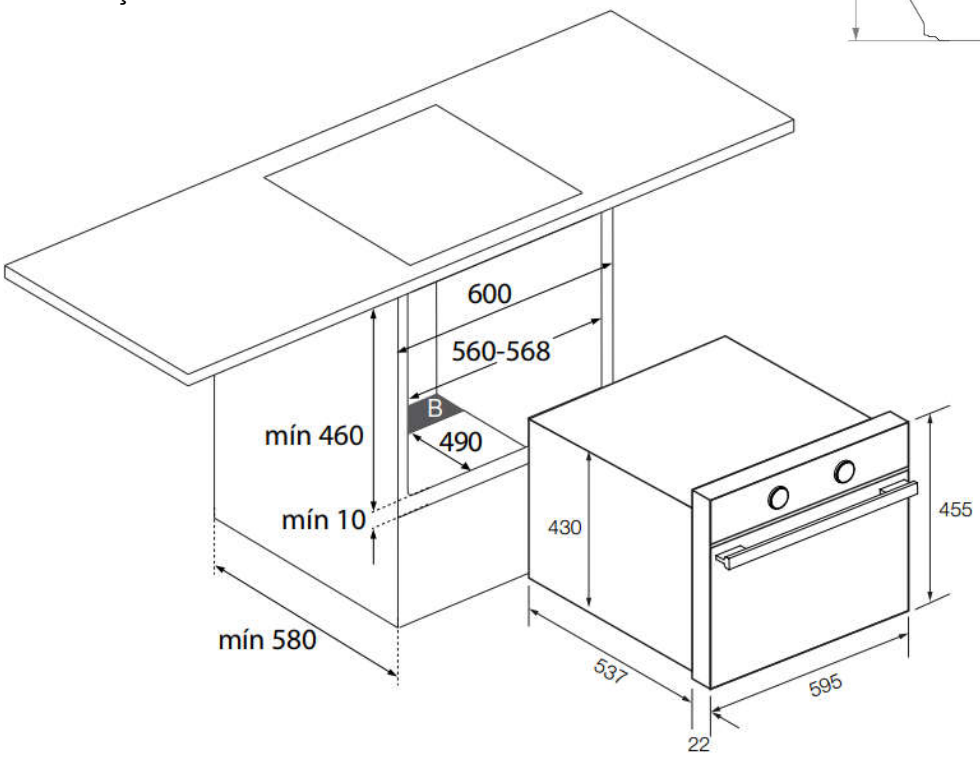
⚠ ATENÇÃO

Respeite os orifícios de ventilação no gabinete, consulte os desenhos de instalação (200x100mm na zona **A** e 560X90mm na zona **B**).

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



INSTALAÇÃO SOB A BANCADA



17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

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

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

EXCLUSÕES DE GARANTIA PANDO:

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

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

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

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

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

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 conseilleront 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.

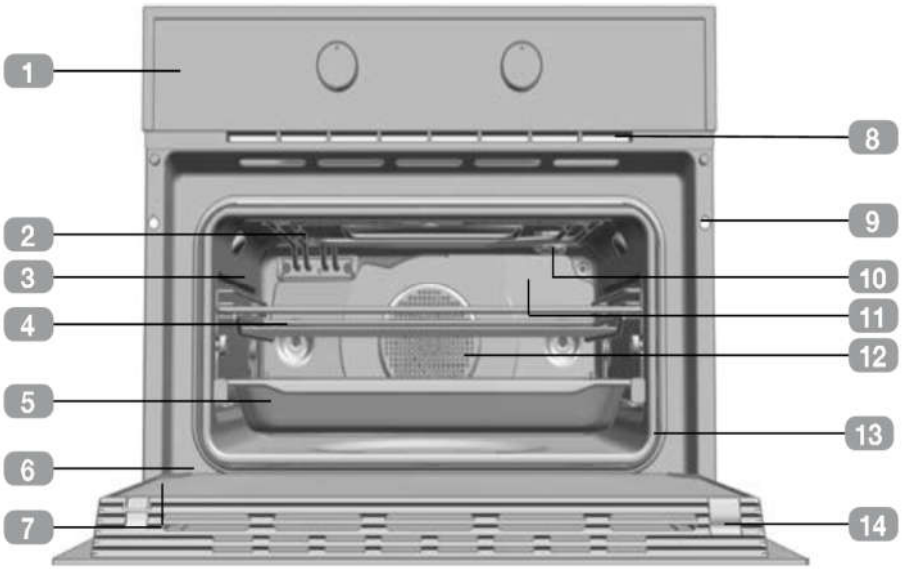
Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et apprécierez le confort et les capacités de votre nouvel allié de cuisine.

Merci beaucoup

L'équipe Pando

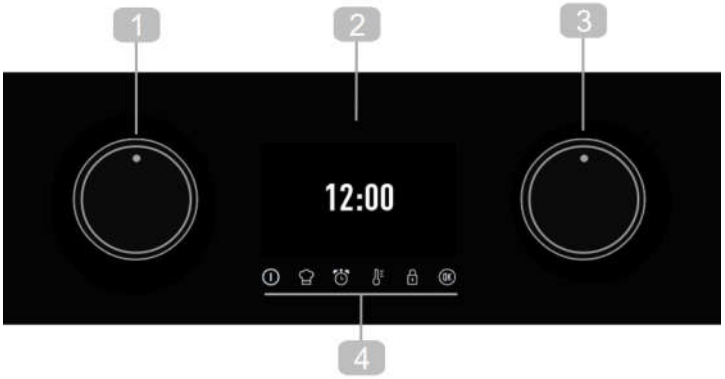
1. DESCRIPTION DU FOUR 5
2. PANNEAU FRONTAL DES COMMANDES 5
3. ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE L'HEURE 6
3.1. Dureté de l'eau 7
4. DESCRIPTION DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE 8
4.1. Écran d'accueil / veille 8
4.2. Écran de sélection 9
4.3. Écran de cuisson 10
5. FONCTIONS DU FOUR 11
5.1. Fonctions vapeur 12
5.2. Pour cuisiner avec les fonctions traditionnelles 13
5.3. Cuisson à la vapeur 13
5.4. Cuisson avec les fonctions combinées vape 14
5.5. Préchauffage rapide automatique 14
6. CUISSON AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Recettes automatiques du four 15
6.2. Pour cuisiner avec l'assistant personnel de cuisson 17
6.3. Préchauffage à vide 18
6.4. Retourner l'aliment 18
7. PROGRAMMATION AVEC MINUTERIE DU FOUR 19
7.1. Options de minuterie 19
7.2. Pour programmer les options de minuterie 20
8. ALIMENTATION EN EAU 21
8.1. Ouvrir le panneau avant 21
8.2. Remplir le reservoir d'eau 21
8.3. Remplir a nouveau l'eau 22
8.4. Vider le reservoir d'eau 22
9. FONCTIONS GÉNÉRALES DU FOUR 23
9.1. Mettre un cycle de cuisson en pause 23
9.2. Fin du cycle de cuisson 23
9.3. Écoulement de vapeur 24
9.4. Eau residuelle dans le four 24
10. FONCTIONS DE SÉCURITÉ 25
10.1. Verrouillage de sécurité pour les enfants 25
11. DÉTARTRAGE 26
12. SONDE DE TEMPÉRATURE 27
13. DÉPANNAGE 28
14. MODE DEMO 29
15. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 30
16. SCHÉMAS ET DIMENSIONS D'INSTALLATION 31
17. SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE 32

1. DESCRIPTION DU FOUR



1. Panneau de commande
2. Résistance du gril
3. Support plaques
4. Grille
5. Plaque
6. Charnière
7. Vitre intérieure
8. Sortie d'air de refroidissement
9. Fixation au meuble
10. Ampoule
11. Panneau du fond
12. Turbine
13. Joint de four
14. Porte

2. PANNEAU FRONTAL DES COMMANDES



1. Commande pour parcourir les menus de la partie gauche de l'écran. Sélecteur de modes de cuisson.
2. Écran d'affichage.
3. Commande pour parcourir les menus de la partie droite de l'écran. Sélecteur des réglages de cuisson.
4. Touches.

Allumage/ Arrêt du four.

Modification des températures du four.

Accès à l'assistant personnel de cuisson (PANDO CHEF)

Verrou de sécurité du panneau de commande et ouverture du panneau de commande

Accès aux fonctions de minuterie et de programmation du four.

OK, DÉMARRER, ARRÊTER
Éclairage intérieur allumé / éteint*

*** LUMIÈRE INTÉRIEURE**

Mode automatique:
Chaque fois que vous ouvrez la porte du four, la lumière à l'intérieur de la voûte s'allume.
Avec la porte ouverte, la lumière reste allumée, vous pouvez l'éteindre ou l'allumer manuellement en appuyant la touche "OK" pendant environ 4 secondes.

Mode manuel:
Pour allumer la lumière avec la porte fermée, appuyez la touche «OK» pendant environ 4 secondes. Elle restera allumé pendant environ 12 secondes et elle s'éteindra.

3. ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE L'HEURE

Lorsque vous branchez le four pour la première fois au secteur, le logo apparaît suivi de l'indication clignotante 12:00.

Pour pouvoir utiliser le four, il est nécessaire de mettre l'horloge à l'heure.

Pour cela, sélectionnez les heures avec la commande de gauche et les minutes avec la commande de droite.

Validez la sélection avec la touche OK ou attendez quelques secondes.

Validez l'apparence de l'heure (standard/retro/ masquer l'horloge) avec la touche OK ou attendez quelques secondes.

Un signal sonore est émis pour confirmer et l'heure se fixe sur l'écran.

Pour modifier l'heure:

Avec le four en veille (écran d'accueil), maintenez la touche ⏲ enfoncée jusqu'à ce que l'heure se mette à clignoter. Suivez les étapes décrites pour modifier l'heure

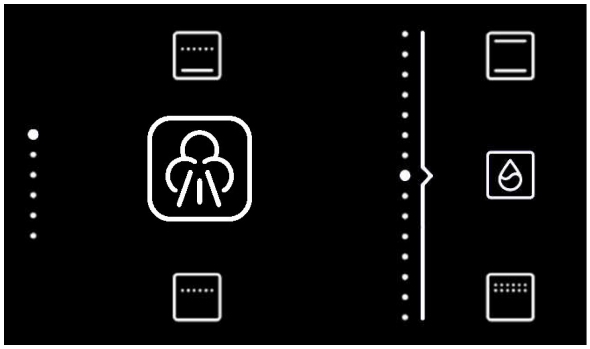
⚠ MISE EN GARDE

La sensibilité des touches tactiles s'adapte aux conditions ambiantes en permanence. Veillez à ce que la surface du panneau de commandes frontal soit propre et libre de tout obstacle lorsque vous branchez le four au secteur électrique.

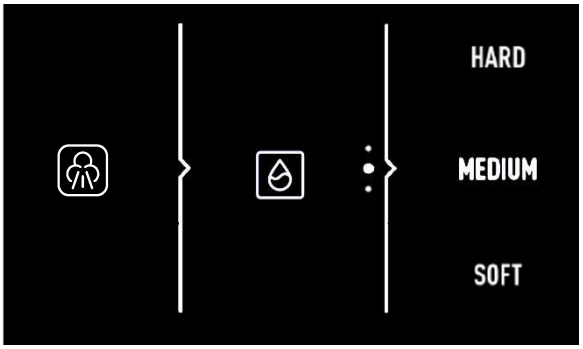
Il est nécessaire de débrancher le four du secteur électrique et de le rebrancher après un court instant si l'afficher ne répond pas correctement lorsque vous appuyez sur les touches. Ce procédé permet de régler automatiquement les commandes tactiles qui répondront de nouveau lorsque vous les toucherez avec le doigt.

3.1. DURETÉ DE L'EAU

- Après avoir réglé l'horloge, il est nécessaire de régler la dureté de l'eau.
- L'option de la dureté de l'eau apparaît à l'écran.
- Pour le réglage, tourner le cadran de commande des paramètres.
- Appuyer sur OK pour confirmer l'option.
- Pour modifier la dureté de l'eau, après les réglages initiaux, tournez la commande de gauche sur la position correspondant à la fonction vapeur.



- Tournez la commande de droite jusqu'à ce que le symbole de dureté de l'eau apparaisse sur le côté droit de l'écran.



- Appuyer sur OK pour confirmer l'option.
- Tournez la commande de droite pour sélectionner la dureté de l'eau désirée.
- Appuyer sur OK pour confirmer l'option.

Tipo	*Dureza del agua*			
	Ca + mg (ppm)	**Degrés anglais [°da]**	**Degrés français [°df]**	**Degrés allemands [°da]**
DOUCE / SOFT	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8
MOYENNE / MEDIUM	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20
DURE / HARD	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28

MISE EN GARDE

En cas de coupure de courant, les paramètres de dureté de l'eau seront effacés. Les réinitialiser et les reprogrammer après le retour de l'alimentation.

4. DESCRIPTION DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE

Veuillez trouver ci-dessous la description de l'information s'affichant sur l'écran d'affichage de votre four et de la façon dont elle s'affiche.

4.1. ÉCRAN D'ACCUEIL / VEILLE

Cet écran apparaît lorsque le four ne fonctionne pas mais qu'il est branché au secteur.



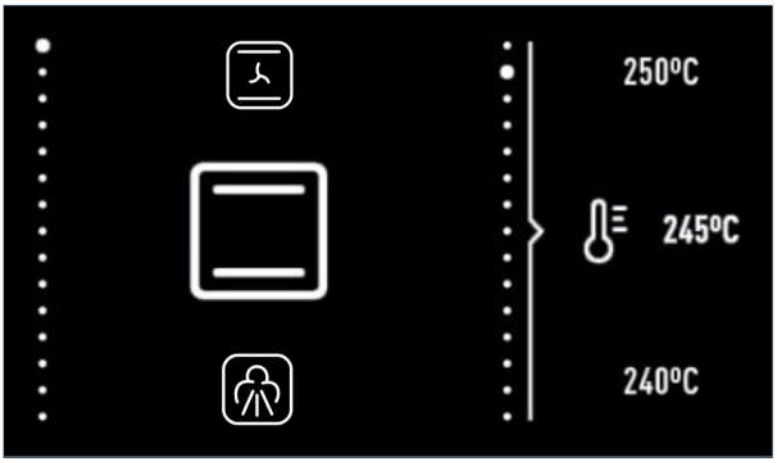
Si le verrouillage du clavier est activé, le symbole s'affichent sur la partie gauche de l'écran



Si vous avez programmé une alarme, l'écran affiche un compte à rebours à la place de l'heure, comme sur l'image suivante.



4.2. ÉCRAN DE SÉLECTION



Sélecteur de fonction.

Pendant la sélection d'une fonction de cuisson, d'une recette automatique ou de la fonction d'horloge, l'écran apparaît divisé en deux parties:

PARTIE GAUCHE

Dans cette partie de l'écran se trouvent les fonctions de cuisson, les recettes automatiques ou les fonctions de programmation de l'horloge disponibles pour leur sélection.

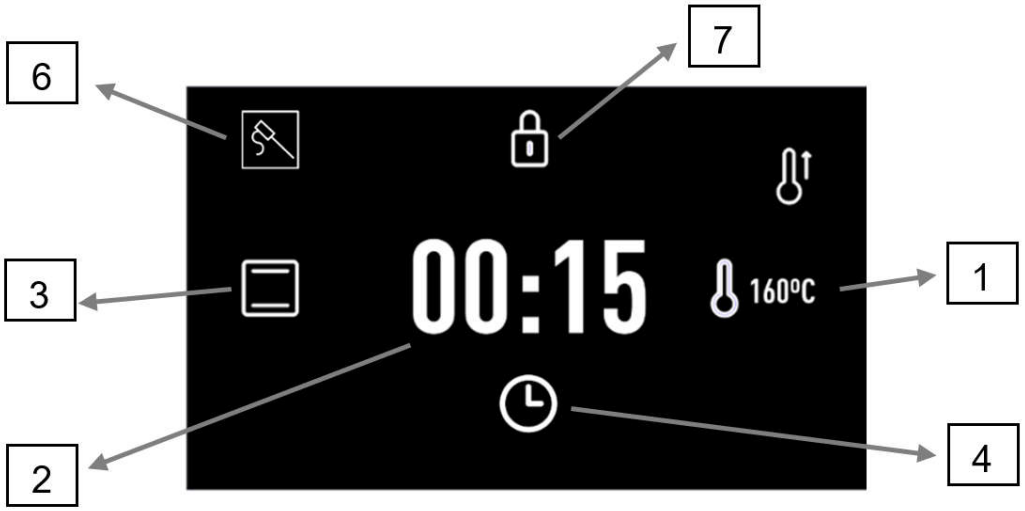
Pour en sélectionner une, tournez la commande de gauche jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en plus grand et validez la sélection avec la touche (OK) (si vous ne touchez à rien, le four valide la sélection automatiquement après quelques secondes).

PARTIE DROITE

Dans cette partie de l'écran se trouvent les valeurs à régler en fonction du mode sélectionné : température, poids, durée, heure de fin, ...

Pour sélectionner une valeur, tournez la commande de droite jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse en plus grand et validez la sélection avec la touche (OK) (si vous ne touchez à rien, le four valide la sélection automatiquement après quelques secondes).

4.3. ÉCRAN DE CUISSON



Pendant la cuisson, l'information sur l'état du four s'affiche à l'écran.

1. **Température sélectionnée.** Le symbole clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée est atteinte et à condition que le four transmette de la chaleur à l'aliment Temperatura seleccionada.

2. **Durée de cuisson.**
   - Si vous n'avez pas programmé l'horloge, il indique le temps que le four a passé en pleine cuisson.
   - Si vous l'avez programmé, il indique le temps qu'il reste pour que la cuisson se termine (compte à rebours).
   - Si le four est programmé mais en attente (la cuisson n'a pas commencé), il indique le temps de cuisson total programmé.

3. **Fonction de cuisson ou recette automatique sélectionnée** Si vous avez programmé des fonctions de temps, l'information relative à ces fonctions se trouve dans l'écran.

3. **Avertisseur.** Compte à rebours pour la fin de l'alarme programmée.

4. **Heure de fin**.

5. **Sonde pour aliments** S'affiche à l'écran lorsqu'un plat est en cours de cuisson avec la sonde à viande. Le symbole apparaît avec la température réelle de la sonde à viande.

Information sur les fonctions de sécurité activées.

6. **Verrouillage du clavier.** S'illumine lorsque le verrouillage de sécurité pour les enfants est activé.

5. FONCTIONS DU FOUR

INFORMATION

Consultez le guide de cuisson fourni avec votre four pour lire la description des usages de chacune des fonctions.


ARRÊT DU FOUR


VAPEUR / FONCTIONS COMBINÉES VAPEUR (20% de vapeur)


CUISSON TRADITIONNELLE


CUISSON TRADITIONNELLE AVEC TURBINE


GRIL ET SOLE


MAXI GRIL


GRIL


SOLE


TURBO + SOLE (PIZZA)


TURBO


CUISSON À FEUX DOUX


FERMENTERLES PÂTES


DÉCONGÉLATION


ECO

	Fonctions intégrant un préchauffage rapide automatique

5.1. FONCTIONS VAPEUR

Lorsque la fonction vapeur  est sélectionnée, des fonctions vapeur spéciales sont disponibles:



100 % VAPEUR **100% VAPOR**



GRIL



CUISSON TRADITIONNELLE



TURBO



GRIL AVEC TURBINE



RÉGÉNÉRER MANUEL
Le mode de cuisson «Régénérer» permet de réchauffer des plats déjà cuisinés ou de cuire brièvement les pâtes de la veille de manière douce. L'activation de la fonction vapeur se fait automatiquement.
Remarque: Le programme est interrompu lorsque le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement du programme "Régénérer". Remplissez le réservoir d'eau.



Cuisson sous vide (SOUS VIDE)
La cuisson sous vide est une variante de la cuisson à basse température dans laquelle les aliments sont cuits à basse température entre 50-95 ° C et 100% de vapeur.
La cuisson sous vide convient à la viande, au poisson, aux légumes et aux desserts. Les aliments sont scellés hermétiquement sous vide dans des sacs spéciaux résistants à la chaleur ou avec une thermo soudeuse.
Grâce à l'emballage protecteur, tous les nutriments et arômes sont préservés.

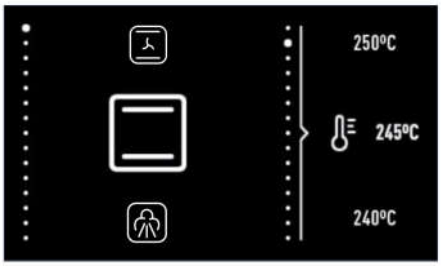


DURETÉ DE L'EAU



DÉTARTRAGE

5.2. POUR CUISINER AVEC LES FONCTIONS TRADITIONNELLES



Selección de función.

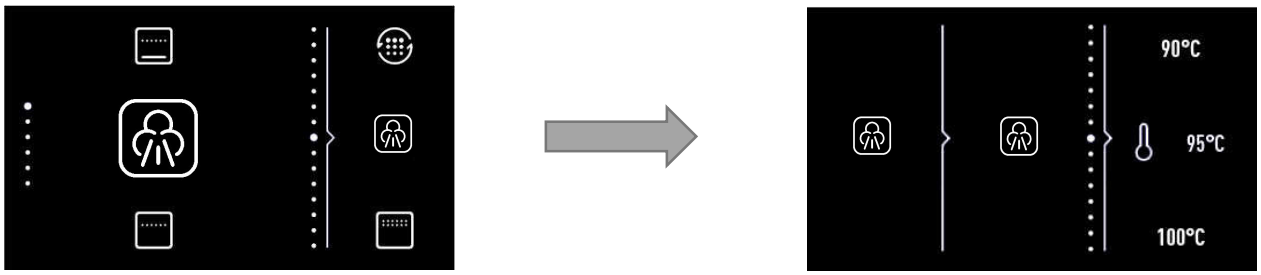
1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⏻.
2. Tournez la commande de gauche jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en plus grand.
3. La température recommandée pour la fonction choisie s'affiche ensuite à droite.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la température en tournant la commande de droite.
5. Validez la sélection avec la touche OK. Le four commence la cuisson.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

- **Changer la fonction de cuisson,** en tournant la commande de gauche.
- **Modifier la température de cuisson** en tournant la commande de droite.
- **Programmer une alarme ou une durée/ heure de fin de cuisson.** En appuyant sur la touche 🕒.
- **Modifier la programmation des alarmes ou de la durée/heure de fin programmée.** En appuyant sur la touche 🕒.

5.3. CUISSON À LA VAPEUR

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⏻.
2. Tournez la molette gauche jusqu'à atteindre la fonction vapeur.
3. Tournez la molette droite pour sélectionner le programme vapeur désiré.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.
7. Tourner la molette droite pour sélectionner le temps de fonctionnement désirée (seulement disponible avec certaines fonctions).
8. Pour lancer le processus de cuisson, appuyer sur OK .



INFORMATION

La touche OK peut être actionnée à tout moment et le processus de cuisson commencera.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

- **Modifier le temps de cuisson, en appuyant sur la touche** 🕒.
- **Modifier la température de cuisson** en appuyant sur la touche 🌡.

5.4. CUISSON AVEC LES FONCTIONS COMBINÉES VAPE

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⏻.

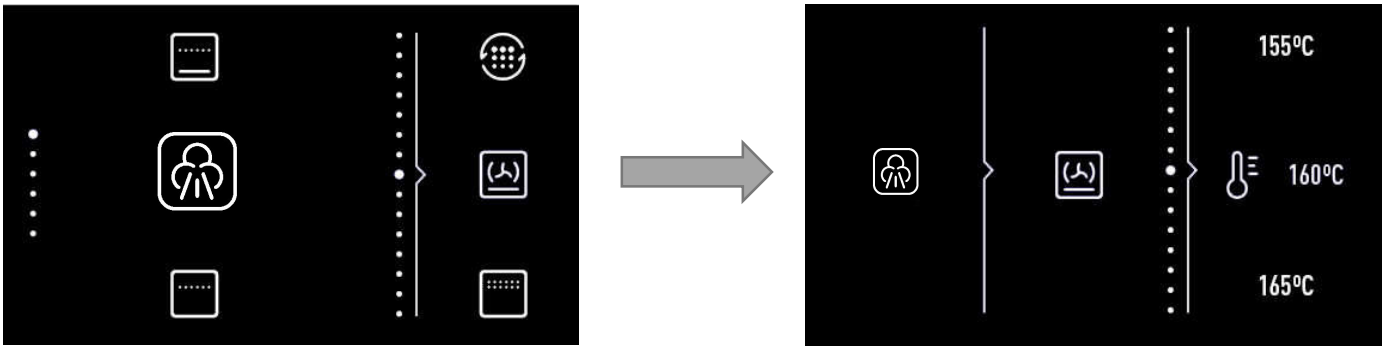
2. Tourner la molette gauche jusqu'à ce que le symbole ait été atteint.

3. Tourner la molette droite pour sélectionner la fonction désiré.

4. Appuyez sur OK pour confirmer.

5. Tourner la molette droite pour sélectionner la température de service désirée.

6. Pour lancer le processus de cuisson, appuyer sur OK.



INFORMATION

Appuyer sur OK et le processus de cuisson commencera.

5.5. PRÉCHAUFFAGE RAPIDE AUTOMATIQUE

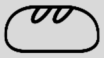
Les fonctions indiquées intègrent un préchauffage rapide automatique.

Pendant le préchauffage rapide, le symbole s'allume.
Il est recommandé d'attendre que ce symbole s'éteigne avant d'introduire l'aliment.
Cette option est toujours activée.

Pour désactiver l'option de préchauffage rapide, appuyez sur pendant quelques secondes.

6. CUISSON AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON *(PANDO CHEF)*

6.1. RECETTES AUTOMATIQUES DU FOUR

VOLAILLES		 POULET	
		 CANARD	
		 OIE	
		 DINDE	
VIANDES		 COCHON DE LAIT	
		 BOEUF	
		 AGNEAU	
		 CÔTES	
POISSONS		 COLIN	
		 SAUMON	
PAINS		 PAIN BLANC	
		 PAIN NOIR	
		 PAIN COMPLET	
PIZZAS		 PIZZA À PÂTE ÉPAISSE	
		 PIZZA À PÂTE FINE	
DESSERTS		 GÂTEAU EN MOULE	
		 GÂTEAU AUX FRUITS	
		 PETIT GÂTEAU AUX FRUITS	
		 GÂTEAU SUR PLAQUE	

VAPEUR		 SAUMON  FILETS DE POISSON  POMMES DE TERRE  ASPERGE  BROCOLI  CAROTTES  POIS  CHOU-FLEUR  RIZ AU LAIT  MAÏS

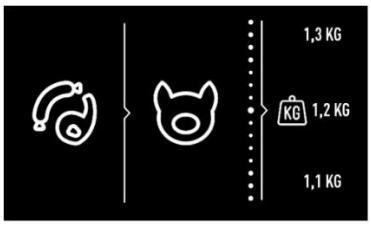
 *Recettes nécessitant le préchauffage du four à vide.*

 **TURN** Recettes pour lesquelles il faut retourner l’aliment.

6.2. POUR CUISINER AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⏻.

2. Appuyez sur la touche 🍳.



Sélection de la recette.

3. Tournez la commande de gauche jusqu'à ce que le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner apparaisse en plus grand.

4. Dans la partie droite de l'écran, vous trouverez ensuite les recettes disponibles pour le type d'aliment sélectionné. Sélectionnez avec la commande de droite la recette souhaitée et validez la sélection avec la touche OK.

5. Dans la partie droite de l'écran, vous trouvez ensuite l'information dont le four à besoin pour programmer la cuisson.

6. Selon la recette sélectionnée, le four vous demande d'introduire:

POIDS DE L'ALIMENT: Seleccione con el mando derecho y valide con la tecla OK.

TEMPERATURA: Validez la température proposée pour la recette ou sélectionnez-en une autre avec la commande de droite et validez avec la touche OK.

DEGRÉ DE FINITION: Vous pouvez sélectionner le degré de finition pour certaines cuissons:

- **HIGH**: Bien cuit
- **MEDIUM**: À point
- **LOW**: Saignant

7. Une fois tous les paramètres sélectionnés, validez avec la touche OK.

Le four commence la cuisson et l'écran de sélection fait place à l'écran de cuisson sur lequel vous trouvez l'information suivante:

- La température de cuisson sélectionnée
- Le temps de cuisson restant
- La recette sélectionnée

Une fois la cuisson terminée, une alarme sonne pendant environ 90 secondes et le symbole de cuisson clignote sur l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
Le four s'éteint automatiquement.

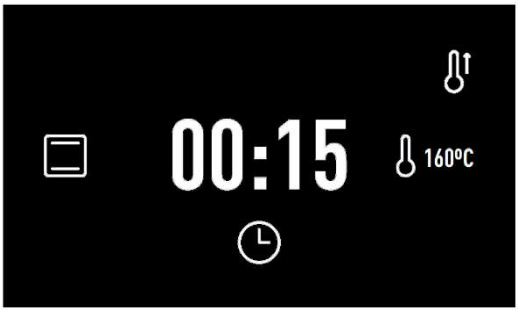
INFORMATION

Pendant les 10 premières minutes de cuisson, vous pouvez modifier le poids et le degré de finition ou programmer une heure de fin de cuisson.
Une fois ce temps écoulé, ces valeurs se fixent et ne pourront pas être modifiées.
Pour modifier ces valeurs de cuisson, appuyez sur la touche 🍳 et le four retourne sur l'écran de sélection.
Suivez les étapes indiquées précédemment.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

Modifier la température de cuisson, en appuyant sur la touche 🌡. Validez avec la touche OK.
Programmer une alarme. En appuyant sur la touche 🕒.
Modifier la programmation d'une alarme programmée. En appuyant sur la touche 🕒.
Pour programmer ou modifier une programmation, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de cuisson avec minuterie » que vous trouverez plus loin dans ce guide d'utilisation.

6.3. PRÉCHAUFFAGE À VIDE



Les recettes présentes dans le tableau avec le symbole requièrent l'introduction de l'aliment dans un four déjà chaud.

Lorsque vous sélectionnez une de ces recettes, le symbole s'affiche à l'écran lorsque la cuisson commence. Lorsque le four atteint la température de cuisson, le symbole clignote et une alarme sonne pour vous avertir que vous pouvez introduire l'aliment.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour introduire l'aliment et le temps restant s'affiche sur l'écran de cuisson.

6.4. RETOURNER L'ALIMENT



Pour les recettes présentes dans le tableau avec le symbole **TURN**, il faut retourner l'aliment pendant la cuisson.

Le four vous indique quand vous devez le faire avec une alarme sonore et le symbole **TURN** s'affiche sur l'écran de cuisson.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner l'aliment.

7. PROGRAMMATION AVEC MINUTERIE DU FOUR

7.1. OPTIONS DE MINUTERIE

Pour programmer une cuisson, vous disposez des options de minuterie suivantes:

Avertisseur: Une alarme sonne lorsque le temps de programmation est écoulé. La cuisson NE S'ARRÊTE PAS lorsque le temps est écoulé. Vous pouvez également programmer une alarme lorsque le four n'est pas en pleine cuisson.

INFORMATION

Vous pouvez programmer une alarme à tout moment, que le four soit en pleine cuisson ou non. Les autres options de minuterie sont disponibles uniquement lorsque le four est en pleine cuisson.

Durée de cuisson: Permet de sélectionner le temps pendant lequel le four sera en pleine cuisson.

Lorsque le temps programmé est écoulé, une alarme sonne, le symbole |→| clignote et le four cesse automatiquement de chauffer.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et éteindre le four.

Heure de fin de cuisson: Permet de sélectionner l'heure jusqu'à laquelle le four sera en pleine cuisson.

Lorsque l'heure programmée arrive, une alarme sonne, le symbole →| clignote et le four cesse automatiquement de chauffer.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et éteindre le four.

- **Début de cuisson différé (Durée + Heure de fin de cuisson):** Permet de programmer le four pour qu'il commence la cuisson automatiquement et s'éteigne également automatiquement une fois le temps de cuisson programmé écoulé.

INFORMATION

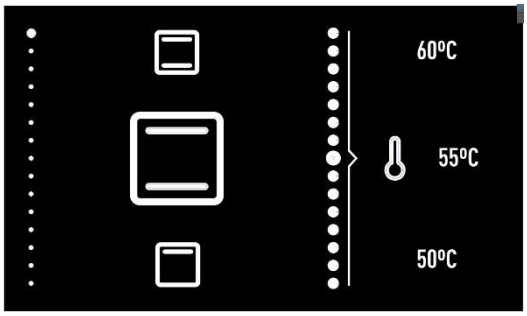
Pour programmer cette option, vous devrez programmer consécutivement la durée et l'heure de fin de cuisson.

Vous pouvez accéder aux options de programmation à tout moment d'une cuisson.

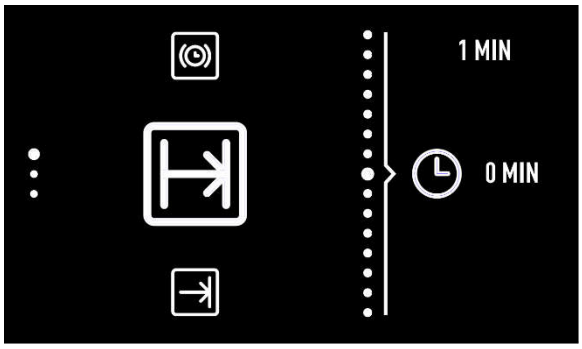
De même, vous pouvez accéder à la modification d'une programmation déjà établie.

7.2. POUR PROGRAMMER LES OPTIONS DE MINUTERIE

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.



1. Appuyez sur la touche ⏲ pour accéder au menu d'options de minuterie.
2. Tournez la commande de gauche pour sélectionner l'option de programmation souhaitée.
3. Tournez la commande de droite pour sélectionner la durée ou l'heure de fin selon l'option choisie



INFORMATION

Le four n'autorise pas la sélection d'une heure de fin antérieure à l'heure actuelle.

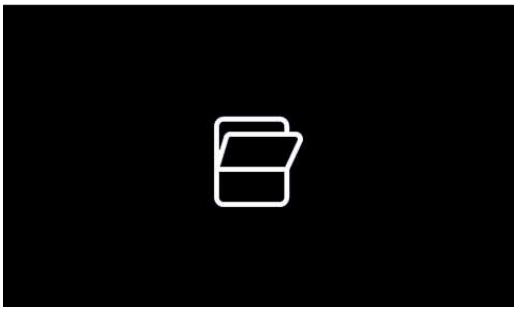
Lorsqu'une heure de fin est programmée, l'heure actuelle est indiquée sur la partie centrale pour faciliter la sélection.

4. Validez la sélection avec la touche OK.
5. Ensuite, l'écran de cuisson réapparaît. Vous pourrez voir les minuteries programmées à droite du cercle central.

8. ALIMENTATION EN EAU

8.1. OUVRIR LE PANNEAU AVANT

- Appuyez sur la touche pendant quelques secondes.
- Le panneau avant s'ouvre légèrement (≈15 º). Ce processus est lent.



- Terminer l'ouverture du panneau manuellement.

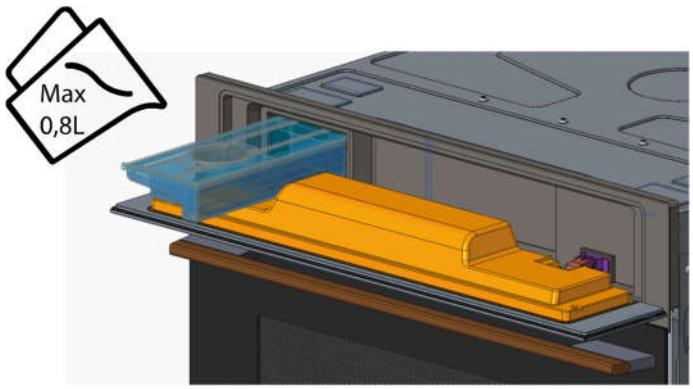
REMARQUE

Le panneau peut être ouvert pendant le fonctionnement du four.

8.2. REMPLIR LE RESERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau doit toujours être rempli pour tous les programmes.

Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par le repère « MAX », avec de l'eau potable froide et introduire le réservoir dans l'emplacement situé derrière le panneau avant (maximum 0,8 l).



REMARQUE

N'utilisez pas l'eau stérilisée ou distillée pour cuire les aliments dans le four à vapeur. Les minéraux présents dans l'eau sont importants pour la réalisation du processus de cuisson.

REMARQUE

Lors du remplissage du réservoir d'eau, la partie supérieure du réservoir n'est PAS complètement étanche. Le remplissage excessif du réservoir peut provoquer des fuites lors de son déplacement.

8.3. REMPLIR A NOUVEAU L'EAU

La contenance du réservoir d'eau est suffisante pour une cuisson de 50-60 minutes.

S'il s'avère nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, le message de remplissage en eau apparaît.



Versez un maximum de 0,5 litre pour être sûr que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle est de nouveau pompée dans le réservoir. RISQUE DE DÉBORDEMENT!

8.4. VIDER LE RESERVOIR D'EAU

Lorsque l'appareil est éteint, l'eau est de nouveau pompée dans le réservoir.

⚠ ATTENTION

L'eau du réservoir peut être chaude. Risque de brûlures!

Selon le réglage de température et la durée des fonctions de cuisson à vapeur, le remplissage peut durer 1 heure. Attendez toujours que arrête de clignoter sur l'affichage avant de retirer le réservoir d'eau, d'exécuter une autre fonction à vapeur ou de couper l'alimentation du four à vapeur. Lorsque le processus est interrompu, le pompage recommence, ce qui peut causer le fonctionnement à sec de la pompe à eau interne et un grand bruit de vibration. Au fil du temps, ce phénomène peut endommager la pompe.

Une fois l'eau pompée dans le réservoir, l'écran affiche le message . Procédez comme suit:

- Retirez le réservoir de l'appareil et videz-le.
- Séchez-le et replacez-le dans l'appareil. Séchez l'enceinte de l'appareil.
- Laissez la porte de l'appareil ouvert jusqu'à ce qu'il soit froid et complètement sec.

INFORMATION

Il est recommandé de retirer le réservoir d'eau et de le nettoyer après chaque cuisson. Cette opération évite le développement de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

Si vous souhaitez faire deux cuissons successives, ne videz pas le réservoir. Le message s'affiche à l'écran.

9. FONCTIONS GÉNÉRALES DU FOUR

9.1. METTRE UN CYCLE DE CUISSON EN PAUSE

La cuisson peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur OK ou en ouvrant la porte.

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche OK est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là:

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. Risque de brûlures !
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez:

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermez la porte et appuyez sur la touche OK.

9.2. FIN DU CYCLE DE CUISSON

A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche OK pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche. A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot «END» s'affichera.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

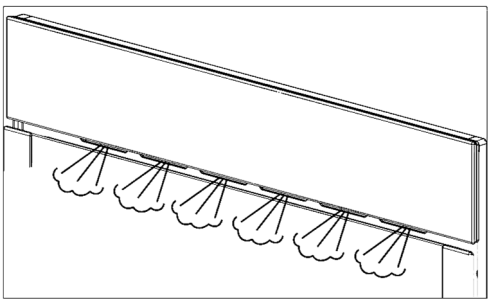
Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'affichage indique le symbole, cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

9.3. ÉCOULEMENT DE VAPEUR

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four. Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



9.4. EAU RESIDUELLE DANS LE FOUR

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon. Veillez à ce que le plateau d'égouttage situé sous la porte soit séché après chaque utilisation. Une accumulation de liquide dans ce bac peut rapidement déborder et endommager les placards environnants. il est possible d'y accéder par la porte ouverte.

10. FONCTIONS DE SÉCURITÉ

10.1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment pendant l'utilisation du four.

- **Avec le four éteint.** Le verrouillage pour les enfants empêche le four de s'allumer en appuyant sur la touche ⏻.
- **Pendant l'utilisation du four.** Si la fonction s'active alors que le four est en pleine cuisson ou en veille, la réponse du clavier se verrouille et les commandes ainsi que les valeurs de cuisson ne pourront pas être modifiées.

Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée sur las touche 🔒 jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole 🔒 s'affiche à l'écran. Le panneau de contrôle est verrouillé.

Pour désactiver la fonction, appuyez de nouveau de façon prolongée sur las touche 🔒 jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole 🔒 disparaisse.

11. DÉTARTRAGE

PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE

1. Tournez la molette gauche pour accéder au menu Vapeur.
2. Tournez la molette droite jusqu'à ce que le symbole de détartrage apparaisse sur le côté droit de l'écran.
3. Appuyer sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
4. Lorsque l'écran affiche « 0,5 », retirer le réservoir d'eau.
5. Verser 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettre le réservoir d'eau en place.
6. Actionner OK. Le cycle de détartrage commence et dure environ 30 minutes.
7. Le processus de détartrage est silencieux et pendant ce processus, l'écran indique le pourcentage du processus et le symbole de détartrage.
8. Lorsque 0,5 s'affiche à l'écran et que le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
9. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau fraîche et remettre le réservoir d'eau en place.
10. Fermez le panneau. Le premier cycle de rinçage commence.
11. Lorsque 0,5 s'affiche à nouveau à l'écran et que le four émet à nouveau un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
12. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau froide et remettre le réservoir d'eau en place.
13. Fermez le panneau. Le deuxième cycle de rinçage commence.
14. Lorsque le cycle de rinçage est terminé, le symbole s'affiche à l'écran et le four émet un bip jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit retiré.
15. Retirer, vider et sécher le réservoir d'eau.

⚠ ATTENTION

Le processus de détartrage **NE PEUT PAS ÊTRE ARRÊTÉ** une fois lancé.

Des sons (produits par la pompe à eau) qui sont absolument normaux peuvent être produits.

Pendant ce processus, N'ESSAYEZ PAS d'ouvrir la porte du four.

12. SONDE DE TEMPÉRATURE

⚠ ATTENTION

Bouchez la prise de la sonde à viande si vous ne l'utilisez pas. Le fait de ne pas couvrir la prise provoquera des dommages au four.

La sonde de température mesure la température intérieure des aliments durant la cuisson et arrête la fonction en cours dès qu'une température sélectionnée est atteinte.

- Programmez la fonction de cuisson souhaitée comme décrit précédemment.
- A la fin des étapes décrites, le menu de la sonde alimentaire s'affiche à l'écran.
- Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
- Appuyez sur (OK) pour confirmer et lancer la fonction de cuisson

13. DÉPANNAGE

Affichages	Description
Détartrage	
SOFT	Eau douce.
MED	Eau moyenne.
HARD	Eau dure.
	L’appareil doit être détartré.
	Clignotant - commencement du détartrage.
0,5L	Versez 0,5l de solution détartrante dans le réservoir d’eau.
0,8L	Versez 0,8l d’eau froide dans le réservoir d’eau pour le rinçage.
Réservoir d’eau	
	Indication qu’il manque le réservoir d’eau.
	Le réservoir est vide. Veuillez remplir avec 0,5l d'eau.
	Le réservoir d’eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
AUTRES MESSAGES	
DEMO mode	Mode Démonstration
END	Fin du fonctionnement

14. MODE DEMO

Lorsque le mode DEMO est activé, le four peut être utilisé sans qu'il ne chauffe.

Il est recommandé d'activer ce mode si le four va être installé dans une exposition tout en étant branché au secteur.

Activation du mode DÉMO

Avant de régler l'horloge, appuyez simultanément sur les touches et , jusqu'à ce que l'indication «DEMO Mode ON » apparaît sur l'écran.



Mettez ensuite le four à l'heure.

Le mot «DEMO» reste affiché à l'écran et le four peut fonctionner normalement. Cependant, il ne chauffera pas.



Pour désactiver le mode DÉMO, répéter le même processus. Le mot DEMO disparaîtra.

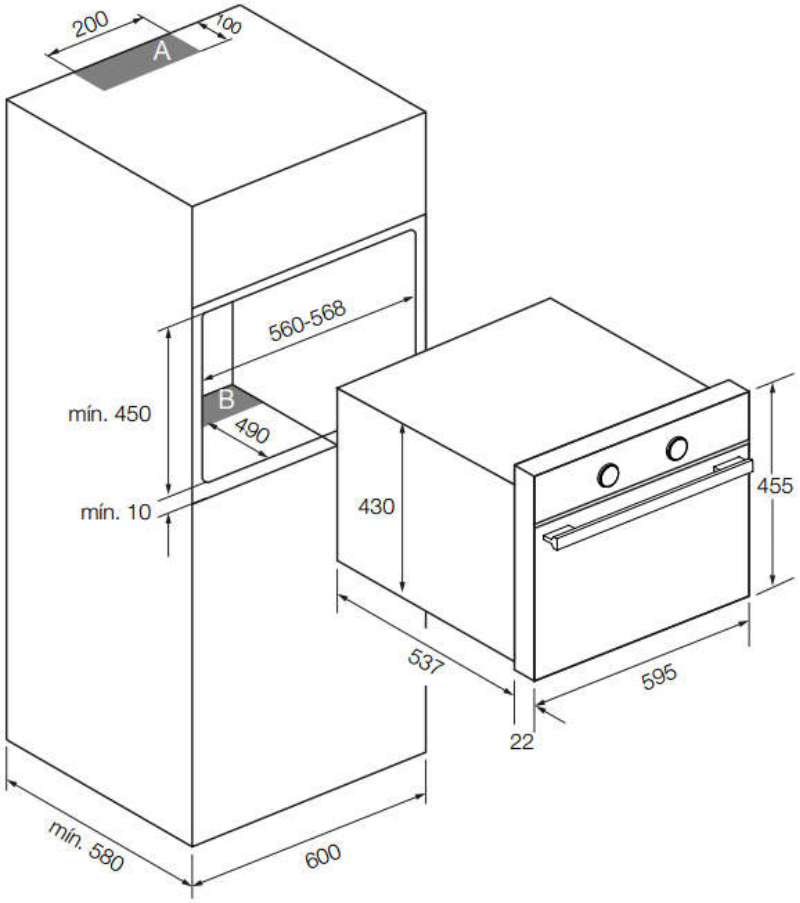
15. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

INSTALLATION	**PHTV-942**
Tension (V)	220-240
Frequence (Hz)	50
Câble Alimentation (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Dimensions Encastre (Haut x large x fond) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensions du produit sans panneau avant (Haut x large x fond) (mm)	430x545x537
LOGISTIQUE / EMBALLAGE	
Poids Net (Kg)	35
Poids Brut (Four+Emballage) (Kg)	38
Dimensions Emballage (Haut x large x fond) (mm)	520x690x690
ACCESOIRES	
Manuel Instrucctions - Idiomes (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Grille renforcée	1
AVANTAGES	
Capacité nette (L)	44
Capacité brute	45
Réservoir d'eau (L)	0,8
VALEURS DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE	
Grill + Voûte	1400-2500 W
Four statique	2100 W
Moteur Turbo	1600 W
Puissance d'éclairage	25 W
ILUMINACIÓN	
LUMIÈRE INTÉRIEURE	HALOGEN G9
FONCTION DE PUISSANCE MAXIMALE	
Puissance maximale du four (230 V)	3400 W
Classe d'efficacité énergétique	
EEI	A+

16. SCHÉMAS ET DIMENSIONS D'INSTALLATION

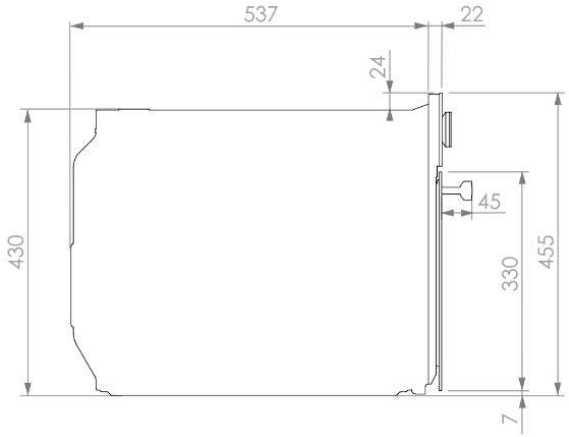
PHTV 942

INSTALLATION EN COLONNE

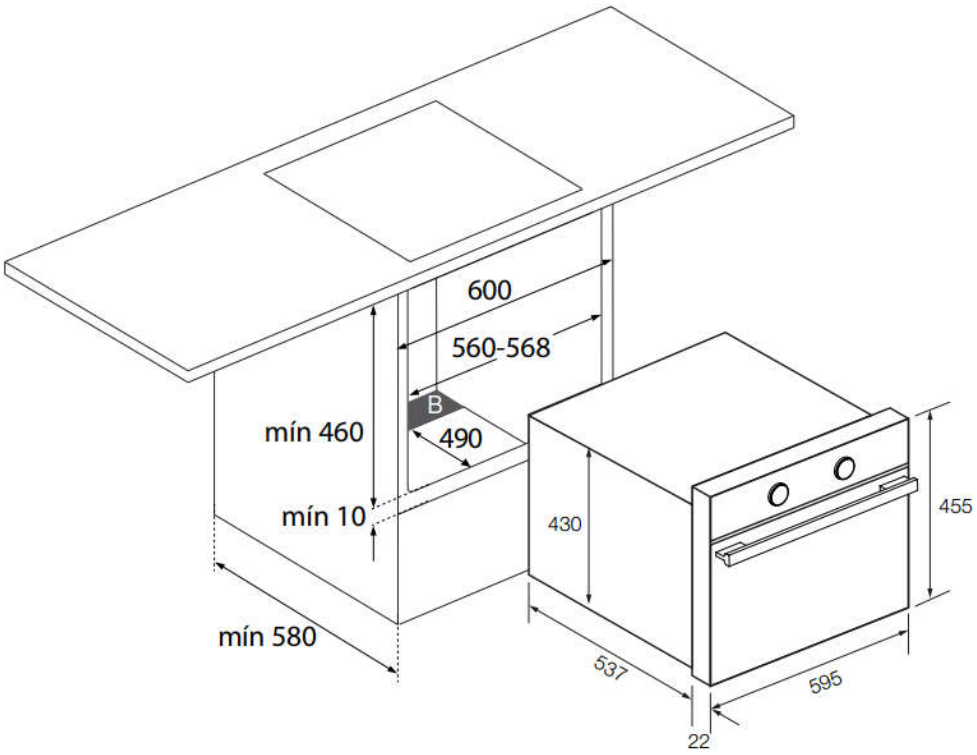


⚠ REMARQUE

Respectez les trous de ventilation du meuble, voir les plans d'installation (200x100mm en zone **A** et 560x90mm en zone **B**). Si ces évents ne sont pas disponibles, le produit ne fonctionnera pas correctement et peut subir des dommages qui ne seraient PAS couverts par la garantie.



SOUS PLAN DE TRAVAIL



17. SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE

INOXPAN S.L., vous remercie pour choisir un produit PANDO et pour la confiance déposée en notre marque qui se distingue par sa qualité, son design et son innovation en restant fidèle à ses origines et ses engagements.

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO:

Cet appareil dispose d'une garantie de 3 ans à partir de la date d'achat et le couvre contre tout défaut de fabrication qu'affecte son bon fonctionnement. Pour activer cette garantie il est indispensable de présenter la facture d'achat auprès du technicien du Service Officiel Autorisé Pando.
Durant cette période, l'Entreprise s'engage à remplacer ou réparer gratuitement toutes les pièces défectueuses dû à un vice ou défaut de fabrication de l'appareil, jusqu'à obtenir son bon fonctionnement, ainsi que la main d'œuvre nécessaire et les frais occasionnés comme conséquence de sa réparation ou de son remplacement.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO:

- Les points suivants ne sont pas couvert par la garantie, et pourraient être cause d'annulation de cette dernière, impliquant que le l'usager soit dans l'obligation de prendre à sa charge les frais concernant la main d'ouvre, les pièces et le déplacement du service technique:
- Révision de l'installation ou de son fonctionnement, nettoyage ou maintenance.
- Si l'installation de l'appareil n'a pas été effectuée par du personnel spécialisé agréé ou par le personnel du service technique officiel de Pando, qui satisfont aux exigences des normes de sécurité et des réglementations relatives à l'alimentation électrique.
- Dans le cas d'un usage à fin professionnelle ou NON domestique, pour lequel il est prévu.
- Mauvais fonctionnement de l'appareil dû à un non-respect des normes, instructions et recommandations indiquées dans les manuels d'utilisation de l'appareil.
- Dysfonctionnements ou problèmes causés par une installation inadéquate, ou par le fait de ne pas avoir les espaces libres nécessaires dans le mobilier et indiqués dans le manuel d'installation, pour une ventilation adéquate du produit.
- Pannes ou imperfections produites par le transport ou déplacements, manipulations des appareils par personnel non autorisé ou tiers à l'entreprise et/ou marque PANDO.
- Coups, renfoncements, rayures, frottements, verres brisés ou rayés.
- Présence de corps étranger sans lien avec l'appareil, à l'intérieur ou extérieur de celui-ci.
- Dans le ca que le technicien n'a pas un accès facile au produit, car il y a des éléments qui empêchent son accès facile et sûr. Les moyens nécessaires à mettre en œuvre pour que le technicien Autorisé Pando puisse y accéder selon les conditions spécifiées ci-dessus seront à la charge de l'utilisateur.
- Manipulation non conforme du câblage extérieur.
- Les composants esthétiques et d'utilisation tels que des écrans lumineux, des lampes, des plateaux, des grils, des guides.
- Rouille, brûlures, taches ou changements de couleur dans le châssis , la porte, les accessoires ou la cavité intérieure causés par un entretien ou une utilisation inappropriés, ou par une application incorrecte ou une exposition non protégée à des éléments corrosifs tels que des produits de nettoyage non recommandés par le fabricant et inappropriés .
- Pannes et imperfections produites par des variations du réseau électrique, ou bien dû à des causes naturelles imprévisibles telles que celles d'origine atmosphérique ou géologique comme les tempêtes, éclairs, tremblement de terre, inondations, …
- Les appareils procédant de la revente, deuxième main, changement du titulaire originel de l'appareil ou venant d'exposition qui ont plus de 2 ans depuis leur date de fabrication.

INOXPAN, S.L., Est expressément exclu de toute responsabilité concernant d'éventuels dommages directs ou indirects infligés à des personnes ou des biens, venant d'une utilisation non-conforme de l'appareil.

Information de contact du Service Technique Officiel Autorisé Pando**:**

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

First of all we wish to thank you for the trust shown on our Company by purchasing one of our products. We are sure you have made the right choice.
In Pando, not only we offer first quality products, but also we make available a large professional team to serve and assist you on any query you may have regarding installation and/or performance.

We also suggest you to pay a visit to our web site (www.pando.es/en) to get to know us better and where you will find all product range containing all necessary commercial and technical information.

A wide selection of extractor hoods can be found there; Wall Hoods, Ceiling, Island or Canopy Hoods. Four types of installation making possible to adapt ourselves to any type of kitchen based on different needs.

At the same time, we take the opportunity to introduce you our collection of in house essential appliances, such our new high performance Ovens and Microwaves, Induction and Gas Hobs to make real your best recipes. Wine Coolers and Aging Wine Coolers to maintain and keep your wines in best of conditions and built-in Dishwashers with latest technology.

All that under a brand with over 40 year history in the market, making products like a real craftsman, and gathering in them the best of our experience to please all your needs.

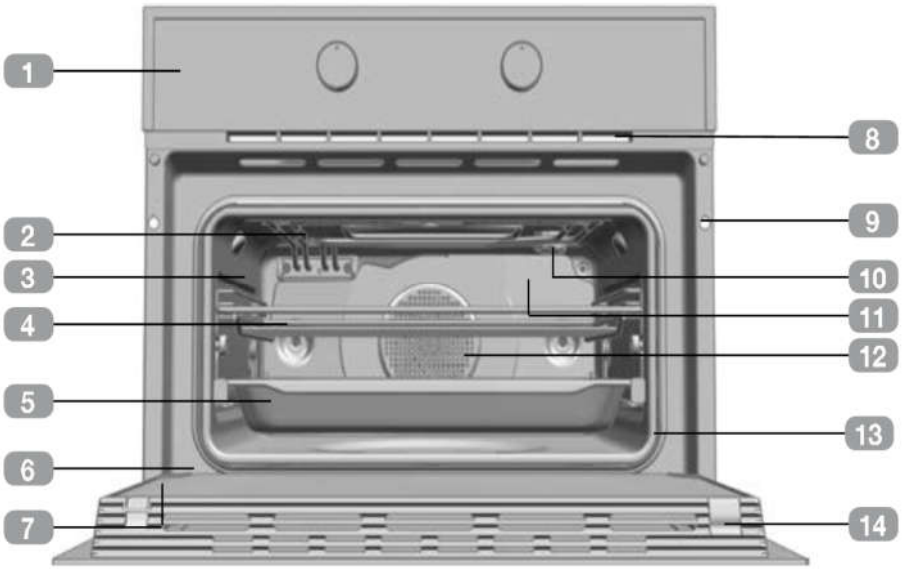
We sincerely look forward you to have fun, experience and enjoy with the comfort and capacity of what already became your new kitchen ally.

Many Thanks

The PANDO Team

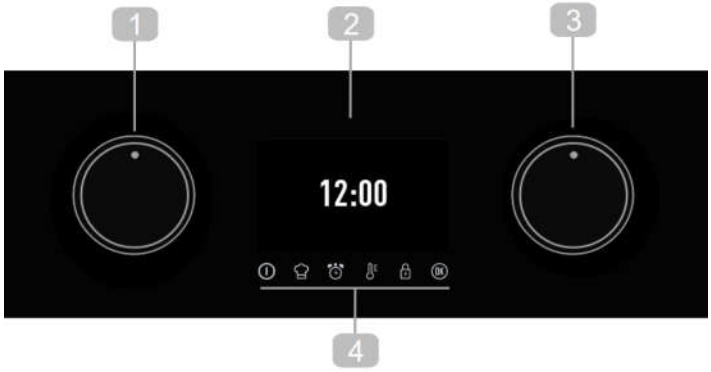
1. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 5
2. CONTROL PANEL 5
3. SWITCHING ON AND SETTING THE TIME 6
3.1. Water hardness 7
4. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL 8
4.1. Start screen/standby 8
4.2. Selection screen 9
4.3. Cooking information screen 10
5. OVEN FUNCTIONS 11
5.1. Steam functions 12
5.2. Cooking with traditional functions 13
5.3. Cooking with steam 13
5.4. Cooking with steam combined functions 14
5.5. Automatic fast preheating 14
6. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Automatic oven recipes 15
6.2. Cooking with the personal cooking assistant (pando chef) 17
6.3. Preheating while empty 18
6.4. Turning food 18
7. OVEN TIMER SETTINGS 19
7.1. Timer options 19
7.2. Programming the timer options 20
8. FILLING THE WATER TANK 21
8.1. Open the water tank 21
8.2. Filling the water tank 21
8.3. Refilling the water 22
8.4. Emptying the water tank 22
9 GENERAL OVEN FUNCTIONS 23
9.1. Pausing a cooking cycle 23
9.2. End of a cooking cycle 23
9.3. Steam flow 24
9.4. Residual water in the oven 24
10. FUNCIONES DE SEGURIDAD 25
10.1. Safety block for children (control panel lock) 25
11. DESCALE 26
12. FOOD PROBE 27
13. TROUBLESHOOTING 28
14. DEMO MODE (Función especial para exposiciones) 29
15. TECHNICAL SPECIFICATIONS 30
16. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS 31
17. AFTER-SALES SERVICE AND GUARANTEE 32

1. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1 Control panel
2 Grill element
3 Tray supports
4 Grid shelf
5 Tray
6 Hinge
7 Inner Glass
8 Air cooling outlet
9 Unit mounting
10 Lamp
11 Back Wall Panel
12 Fan
13 Oven Seal
14 Door

2. CONTROL PANEL



1 Dial to scroll through the menus on the left side of the screen. Cooking mode dial.
2 Display
3 Dial to scroll through the menus on the right side of the screen. Cooking settings dial.
4 Touch keys

Switching the oven On/Off.

Altering the oven temperature.

Access to the Personal Cooking Assistant (PANDO CHEF)

Control panel security lock and control panel opening

Access to the timing and programming settings.

OK, START, STOP
Turn on/off the light*

*** INTERIOR LIGHT**

Automatic mode:
Every time you open the oven door, the light inside the vault will come on.
With the door open the light stays on, you can turn it off or on manually by pressing the "OK" key for about 4 seconds.
Manual mode:
To turn on the light with the door closed, press the “OK” key for about 4 seconds, she will remain on for about 12 seconds and then, she will turn off.

3. SWITCHING ON AND SETTING THE TIME

When plugging the oven in for the first time, the logo will appear followed by 12:00 flashing on the screen.

You must set the time in order to use the oven.

To do this select the hour with the left control and the minutes with the right one.

Confirm the settings by pressing the OK button or waiting a few seconds.

Confirm the time appearance (standard/retro/ hide the clock) by pressing the OK button or waiting a few seconds.

An audible signal will be heard confirming that the time has been set on the screen.

To change the time:

With the oven in standby (start screen), hold the clock button until the time begins to flash. Follow the previous steps to change the time.

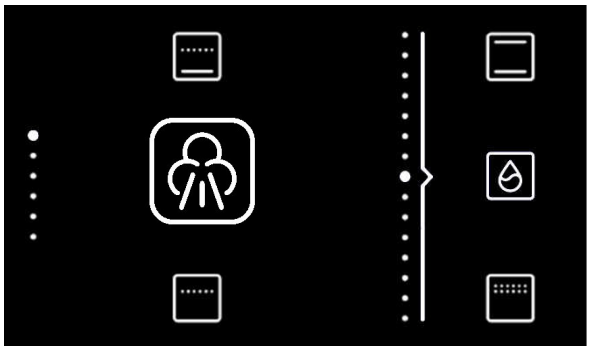
WARNING

The sensitivity of the touch keys adapts continually to environmental conditions.
Make sure the surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

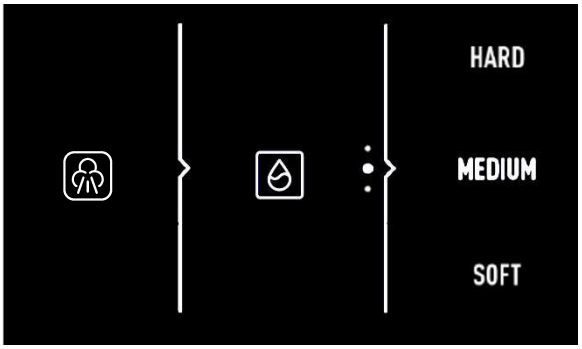
If the display does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

3.1. WATER HARDNESS

- After setting the clock, you need to set the water hardness.
- The Water Hardness option appears on the display.
- To change the option rotate the right control.
- Press OK to confirm the option.
- If you wish to modify the water hardness, after the first settings, rotate the left control to the position corresponding to the Steam function.



- Rotate the right control until the Water hardness symbol appears on the right side of the display.



- Press OK to confirm the option,
- Rotate the right control to select the desired water hardness.
- Press OK to confirm.

Type	*Water hardness*			
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°fH]	German deg. [°dH]
SOFT	*0 a 150*	*0 a 11*	*0 a15*	*0 a 8*
MEDIUM	*151 a 350*	*12 a 25*	*16 a 35*	*9 a 20*
HARD	*501 a 500*	*26 a 35*	*36 a 50*	*21 a 28*

WARNING

In the event of power failure, the water hardness settings will be erased. Reset it and program again after power restore.

4. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

Information that you will find on the display screen of your oven and how this will be displayed is outlined below.

4.1. START SCREEN/STANDBY

This screen will appear when the oven is not working, but is still plugged in.



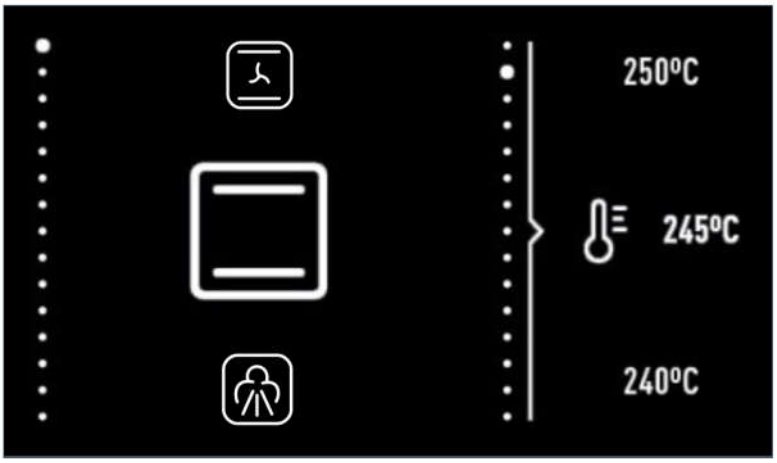
If the keypad lock is activated, the symbol will appear on the left side of the screen.



If a timer has been programmed, the screen will stop showing the time and show a countdown, as can be seen in the image.



4.2. SELECTION SCREEN



Selecting functionsWhen selecting a cooking function, automatic recipe or timer program the screen will be split into two sections:

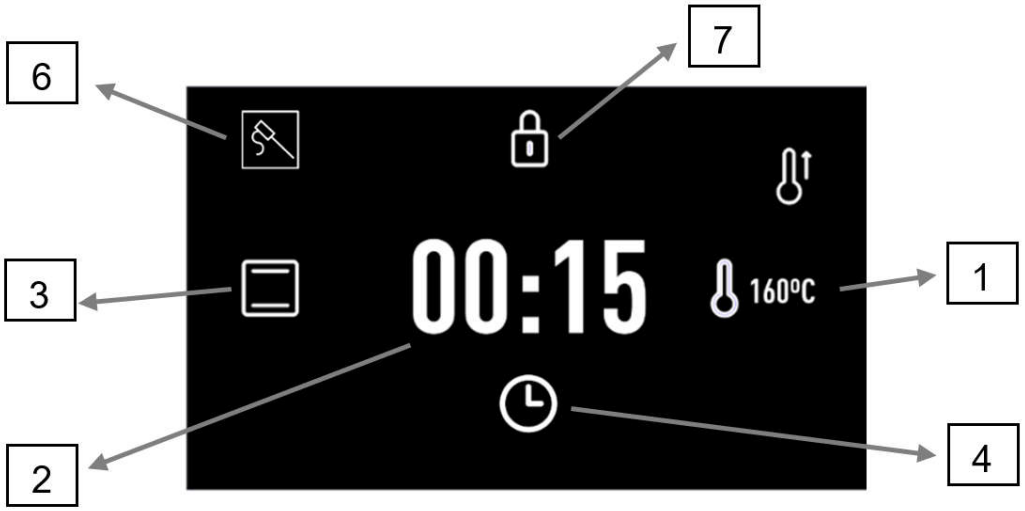
LEFT SECTION

This part of the screen shows available cooking settings, automatic recipes and timer programs.
To select any one of these, turn the left dial until the desired function appears and confirm the selection with the OK button (if you do not press any buttons, the oven will confirm this automatically after a few seconds).

RIGHT SECTION

This part of the screen shows the values that can be set according to the selected mode: temperature, weight, duration, finish time...
To select a value, turn the right dial until the desired value appears and confirm the selection with the OK button (if you do not press any buttons, the oven will confirm this automatically after a few seconds).

4.3. COOKING INFORMATION SCREEN



During cooking, the information on the oven's status will appear on the screen.

1. **Selected temperature. The symbol will flash until the selected temperature is reached and whenever the oven is transmitting heat to the food**.

2. **Cooking time.**
   - If the timer has not been programmed, the elapsed cooking time will be shown.
   - If the timer has been set, the time left until cooking ends (countdown) will be shown.
   - If the oven has been programmed, but is set to delay (cooking has not yet started), the total programmed cooking time will be shown.

3. **Cooking settings or automatic recipe selection.**

If time settings have been programmed, information relevant to these is shown on the screen.

4. **Timer.** Countdown with audible signal to indicate the cooking time has finished.
5. **Finish time.**
6. **Food probe.** Appears on the display when a dish is being cooked with the meat probe. The symbol appears with the actual meat probe temperature.

Information on activated safety settings.

7. **Keypad lock.** The child-safety lock will light up when activated.

5. OVEN FUNCTIONS

INFORMATION

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.


OVEN SWITCH-OFF


STEAM / STEAM COMBINED FUNCTIONS (20% Steam)


CONVENTIONAL


CONVENTIONAL WITH FAN


GRILL + LOWER ELEMENT


MAXIGRILL


GRILL


LOWER ELEMENT


TURBO + LOWER ELEMENT


TURBO


SLOW COOKING


RISING DOUGH


DEFROST



ECO


Settings with fast preheating

5.1. STEAM FUNCTIONS

When the steam function  is selected, there are some special steam functions:



100% VSTEAM



GRILL



CONVENTIONAL



TURBO



GRILL WITH FAN



REGENERATION MANUAL

The "Regenerate" heating type is used to reheat already cooked dishes or briefly bake pasta from the previous day in a gentle way.The activation of steam operation is carried out automatically.

Note: The program is interrupted when the water tank becomes empty during the operation of the "Regenerate" program. Fill the water tank.



Vacuum cooking (SOUS VIDE)

Vacuum cooking is a variant of low temperature cooking in which food is cooked at low temperatures between 50-95 ° C and 100% steam. Vacuum cooking is suitable for meat, fish, vegetables and desserts. Food is vacuum-sealed hermetically in special heat-resistant bags or with a heat sealer.
Thanks to the protective packaging, all the nutrients and aromas are preserved.

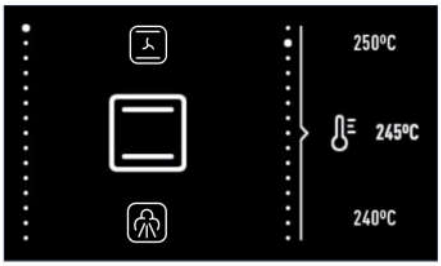


WATER HARDNESS



DESCALE

5.2. COOKING WITH TRADITIONAL FUNCTIONS



Selecting functions.

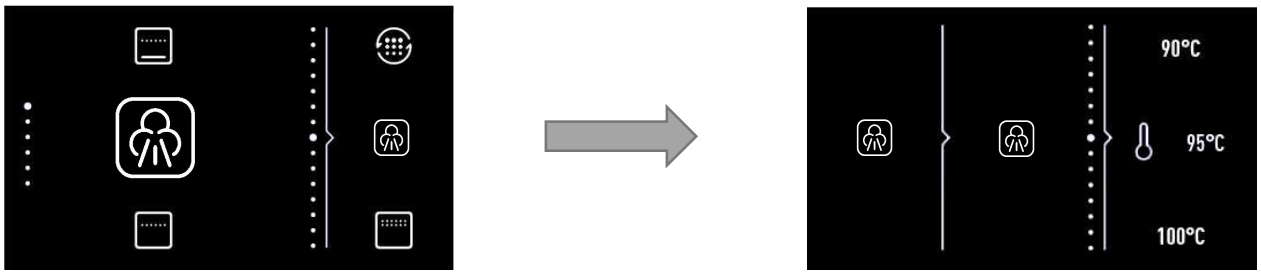
1. Turn the oven on by pressing the ⏻ button.
2. Turn the left dial until the desired function has been reached.
3. The recommended temperature for the function chosen will appear on the right.
4. If desired, the temperature can be changed by turning the right dial.
5. Confirm your choice with the OK button. The oven will begin cooking.

At any time during the cooking process you can:

- **Change the cooking function** by turning the left dial.
- **Change the cooking temperature** by turning the right dial.
- **Program the cooking timer or a duration/ finish time** by pressing the 🕒 button.
- **Modify programmed timers or duration/ finish times** by pressing the 🕒 button.

5.3. COOKING WITH STEAM

1. Turn the oven on by pressing the ⏻ button.
2. Turn the left dial until the steam function have been reached.
3. Turn the right dial to select the desired steam program.
4. Confirm your choice with the OK button.
5. Turn the right dial to select the desired temperature.
6. Confirm your choice with the OK button.
7. Turn the right dial to select the desired operating time (only in some functions).
8. Press OK to start the cooking process.



INFORMATION

The ▶ key can be pressed at any time, and the cooking process will begin.

At any time during the cooking process you can:

- **Change the cooking time** by pressing the 🕒 button.
- **Change the cooking temperature** by pressing the 🌡 button.

5.4. COOKING WITH STEAM COMBINED FUNCTIONS

1. Turn the oven on by pressing the ⏻ button.

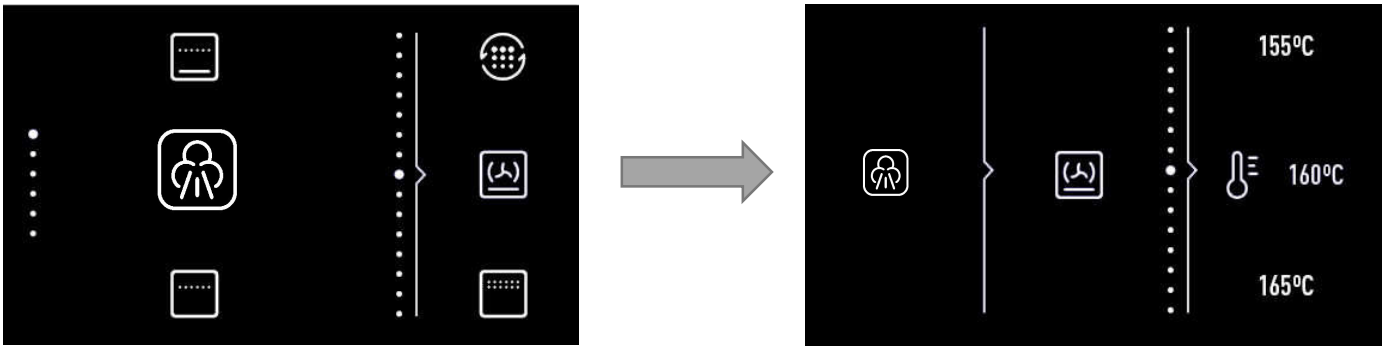
2. Turn the left dial until the symbol has been reached.

3. Turn the right dial to select the desired function.

4. Confirm your choice with the OK button.

5. 5. Turn the right dial to select the desired operating temperature.

6. Press OK to start the cooking process.



INFORMATION

The OK key can be pressed at any time, and the cooking process will begin**.**

5.5. AUTOMATIC FAST PREHEATING

The functions indicated incorporate fast preheating.

During fast preheating the symbol lights up.

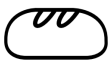
We recommend waiting until this symbol goes away before putting in the food.

This option is always activated.

To deactivate the fast preheating option press for a few seconds.

6. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT *(PANDO CHEF)*

6.1. AUTOMATIC OVEN RECIPES

POULTRY		CHICKEN	
		DUCK	
		GOOSE	
		TURKEY	
		DRUMSTICKS	
MEAT		SUCKLING PIG	
		BEEF	
		LAMB	
		CHOPS	
FISH		HAKE	
		SALMON	
BREAD		WHITE BREAD	
		BROWN BREAD	
		WHOLEMEAL BREAD	
PIZZA		THICK CRUST	
		THIN CRUST	
DESSERTS		CAKES IN A MOULD	
		LARGE FRUITCAKE	
		SMALL PIE	
		CAKES ON TRAYS	

STEAM		 SALMON  FISH FILLET  POTATOES  ASPARGUS  BROCCOLI  CARROTS  PEAS  CAULIFLOWER  MILK RICE  CORN

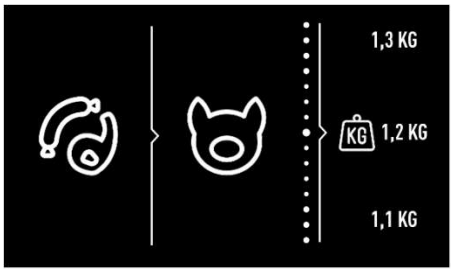
 *Recipes that require preheating the oven while empty.*

 **TURN** Recipes that require turning the food.

6.2. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT (PANDO CHEF)

1. Turn the oven on by pressing ⏻ button.

2. Tap the 👨‍🍳 button.



Recipe selection.

3. Turn the left dial until the type of food that you want to cook is shown.

4. Available recipes for the selected food type will appear on the left side of the screen. With the right dial select the desired recipe and confirm it with the OK button.

5. on the right section of the screen, the information that the oven needs to program the cooking will appear.

6. Depending on the recipe selected, the oven will ask you to key in:

THE WEIGHT OF THE FOOD: select with the right dial and confirm with the OK button.

THE TEMPERATURE: Confirm the suggested temperature for the recipe or select another with the right dial and confirm with the OK button.

LEVEL OF BROWNNESS: For some recipes, you can select the finish:

- **HIGH:** Well browned
- **MEDIUM:** Medium browned
- **LOW:** Lightly browned

7. When all settings have been chosen, confirm with the OK button.

The oven will start cooking and the cooking screen will appear in place of the selection screen, showing the following information:

Selected cooking temperature

Remaining cooking time

Recipe selected

When the cooking time has finished an audible signal will sound for approximately 90 seconds and the cooking symbol will flash on the screen. Press any button to turn off the audible signal.

The oven will turn off automatically.

INFORMATION

In the first 10 minutes of cooking, you will be able to change the weight and level of brownness, or set a finish time.
After this time, these settings will be set and cannot be changed.
To change these cooking settings, tap the 👨‍🍳 button and the oven will revert to the selection screen. Follow the instructions above.

At any time during the cooking process you can:

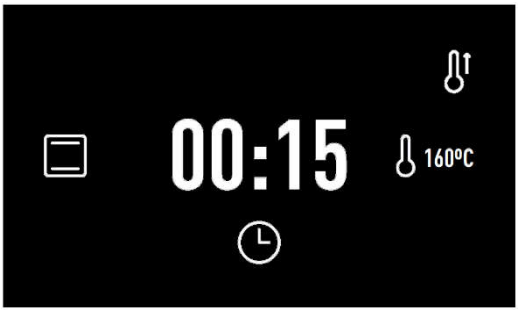
Change the cooking temperature by touching the 🌡 button. Confirm with the OK OK button

Set the timer by pressing the button 🕒.

Change the existing timer by pressing the 🕒 button.

To set or modify a program, consult the “Timed cooking programs” section which can be found further on in this user manual.

6.3. PREHEATING WHILE EMPTY

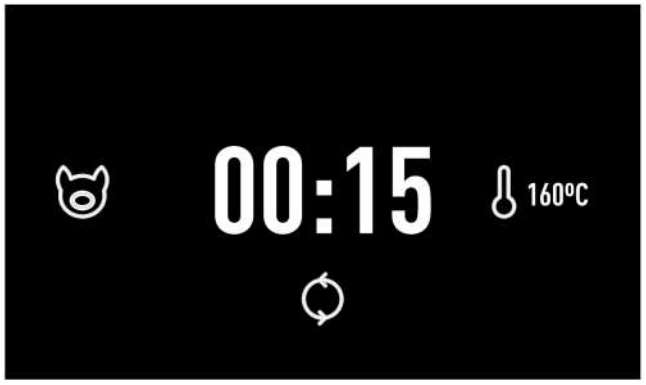


For recipes indicated in the table by the symbol , the oven must be preheated before any food is put in.

When you select one of these recipes, the symbol will appear on the screen as cooking begins. When the oven reaches the cooking temperature, the symbol will flash and an audible signal will sound to notify you that the food can now be put into the oven.

When the door is opened to put in the food the audible signal will switch off automatically, and the remaining time will show on the cooking screen.

6.4. TURNING FOOD



For recipes indicated in the table by the symbol , food must be turned during cooking.

The oven will notify you when to do this with an audible signal and the symbol will appear on the cooking screen.

Opening the oven door to turn the food will cause the audible signal to turn off automatically.

7. OVEN TIMER SETTINGS

7.1. TIMER OPTIONS

You can use the following timer options to program cooking:

Timer: An audible signal will sound when the programmed time finishes. Cooking will NOT stop when the timer sounds. The timer can also be set when the oven is not cooking.

INFORMATION

You can set a timer at any time regardless of whether or not the oven is cooking.
The rest of the timer options are available only when the oven is cooking.

Cooking Time: Allows you to select for how long the oven will cook.

An audible signal will sound at the end of the programmed time, the symbol will flash and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

Cooking Finish Time: Allows you to set the time for when the oven will stop cooking.

An audible signal will sound when the set time is reached, the symbol will flash and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

- **Starting delayed cooking (Cooking Duration + Finish Time):** Allows you to program the oven to start cooking automatically and switch off automatically once the programmed time has ended

INFORMATION

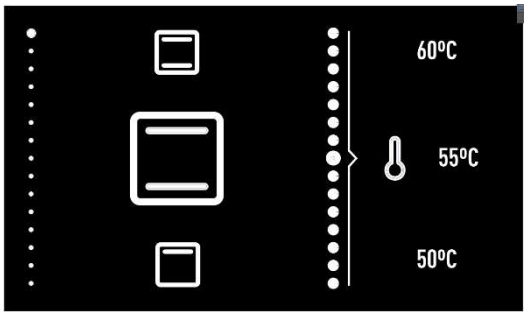
To program this option, set the Cooking Duration and Finish Time consecutively.

You can access the programming options at any time during cooking.

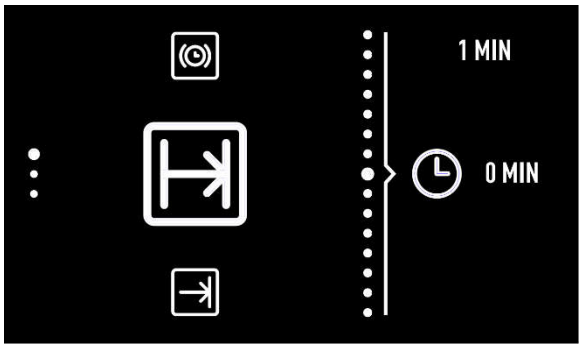
Similarly, you can change an existing program.

7.2. PROGRAMMING THE TIMER OPTIONS

1. Select a cooking function.



2. Press the ⏲ button to access the timer options menu.
3. Turn the left dial to select the desired program option.
4. Turn the right dial to choose the duration or finish time depending on the chosen option.



INFORMATION

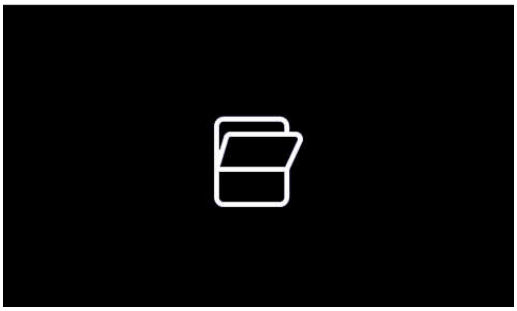
The oven will not allow you to select a finish time before the time it is now.
When programming a finish time, the center section will show the current time to help you choose.

5. Confirm your choice with the OK button.
6. The cooking screen will then be shown again. You will be able to see programmed timers to the right of the central circle.

8. FILLING THE WATER TANK

8.1. OPEN THE WATER TANK

- Press the key for a few seconds.
- The front panel slightly opens (≈15º). This process is slow.



- Complete the panel opening manually

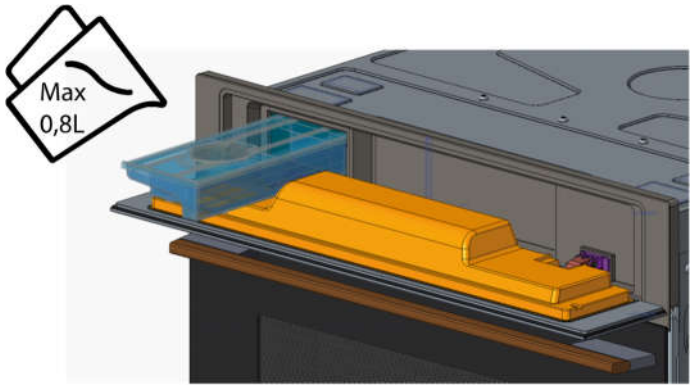
NOTE

The panel can be opened during the oven operation.

8.2. FILLING THE WATER TANK

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up to the ”MAX” mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located behind the front panel (maximum 0,8L).



NOTE

Do not use sterilized or distilled water for cooking with the steam oven. The minerals in the water are essential for the cooking process to work.

NOTE

When filling the water tank, the top section of the tank does NOT fully seal. Overfilling the tank will potentially cause the tank to leak when moved.

8.3. REFILLING THE WATER

If, however, the water tank needs to be refilled, the Water refill message shows.



Only fill the water tank up to a maximum of 0,5l to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

8.4. EMPTYING THE WATER TANK

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

WARNING
The water in the tank may be hot. Danger of burns!

Depending on the temperature setting and length of the steam cooking functions, this can take up to 1 hour to complete. Always wait until the appear on the display before removing the water tank, attempting to run a second steam function or switching off the power to the steam oven. If interrupted before finishing, the pumping will reset, which can cause the internal water pump to run dry and make a loud vibrating noise while it runs. Over time, this can cause damage to the pump

After the water is pumped back to the water tank, the display will show symbol requiring the following actions:

- Remove and empty the water tank.
- Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
- Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely

INFORMATION
It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle.
This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the symbol.

9 GENERAL OVEN FUNCTIONS

9.1. PAUSING A COOKING CYCLE

You can pause the cooking process at any time by pressing (OK) or opening the door.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the (OK) key is pressed, to gradually release the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened

WARNING
When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.

At this point:

- The steam generation is paused.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.

2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the (OK) key

9.2. END OF A COOKING CYCLE

At the end of the set duration or when you press the (OK) key to finish the cooking cycle, you will hear three beeps and the display will show the word **"END"**, the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened.

WARNING
When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.

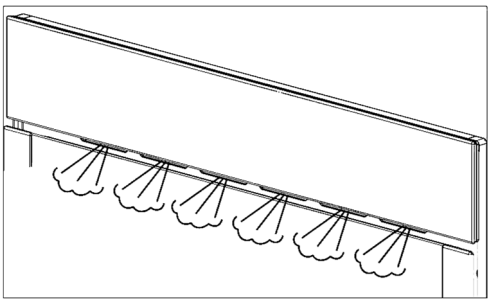
The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

When the display shows the symbol, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

9.3. STEAM FLOW

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.
This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.



9.4. RESIDUAL WATER IN THE OVEN

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth. Take care the drip tray under the door is dried after every use. A build-up of liquid in this tray can quickly overflow and damage the surrounding cupboards. It is accessed through the opened door.

10. FUNCIONES DE SEGURIDAD

10.1. SAFETY BLOCK FOR CHILDREN (CONTROL PANEL LOCK)

This function can be selected at any time while using the oven.

- **With the oven switched off.** The child lock will not allow the oven to be switched on when the ⏻ button is touched.
- **With the oven in use.** If the feature is activated while the oven is cooking or set to delay, the keypad will not respond and it will not be possible to use the dials or change the cooking settings.

To activate this feature press and hold the 🔒 button until you hear a beep and the 🔒 symbol appears on the screen. The control panel is now locked.

To deactivate this feature touch and hold the 🔒 button until you hear a beep and the 🔒 symbol disappears.

11. DESCALE

DESCALING PROCEDURE

1. Rotate the left dial to enter the Steam menu.
2. Rotate the right dial until the Descaling symbol appears on the right side of the display.
3. Press the OK to start the descaling function.
4. When the display shows “0,5”, remove the water tank.
5. Pour 0.5 liters of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press OK. The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
7. The descaling process is silent and during this process, the display shows the percentage of the process and the descaling symbol .
8. When the display shows 0,5 0,5 and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
9. Fill the water tank with 0,5 liters of fresh water and put the water tank back.
10. Close the panel The first rinsing cycle starts.
11. When the display shows again 0,5 0,5 and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
12. Fill the water tank with 0.5l of cold water and put the water tank back.
13. Close the panel. The second rinsing cycle starts.
14. When the rinsing cycle has finished the display shows the symbol and emits a beep, until the water tank is removed.
15. Remove, empty and dry the water tank.

WARNING

The descaling process **CANNOT BE STOPPED** once started.

Sounds (produced by the water pump) that are absolutely normal can be produced.

During this process, DO NOT try to open the oven door.

12. FOOD PROBE

WARNING

Please cover the socket inside the cavity if you are not using the food probe. Failure to cover the socket will cause damages to the oven.

The food probe measures the inner temperature of the food being cooked and ends the active function when a selected temperature is reached.

- Program the desired cooking function as previously described.
- At the end of the described steps, the food probe menu will appear on the display.
- Rotate the right dial to select the desired temperature.
- Press OK to confirm and start the cooking function.

13. TROUBLESHOOTING

Display	Description
Descaling	
SOFT	Soft water.
MED	Medium water.
HARD	Hard water.
	Appliance must be descaled.
	Flashing – descaling starts.
0,5L	Feed 0,5l descaling solution/fresh water into the water tank.
0,8L	Feed 0,8l cold water into the water tank for rinsing.
Water tank	
	Indication that water tank is missing.
	Tank is empty, please fill with 0,5l of water.
	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Other messages	
DEMO mode	Showroom mode
END	End of function

14. DEMO MODE (Función especial para exposiciones)

With the DEMO mode activated, you can control the oven without heating. Activating this mode is recommended if the oven is to be plugged in at a showroom.

Activating DEMO mode

Before setting the clock, press the buttons and simultaneously on the programming mode, until “DEMO Mode ON” appears on the screen.



Then, set the time on the oven.

The word “DEMO” will be shown permanently on the panel and the oven will work as normal, but without heating up.



To deactivate DEMO mode, repeat the same process.

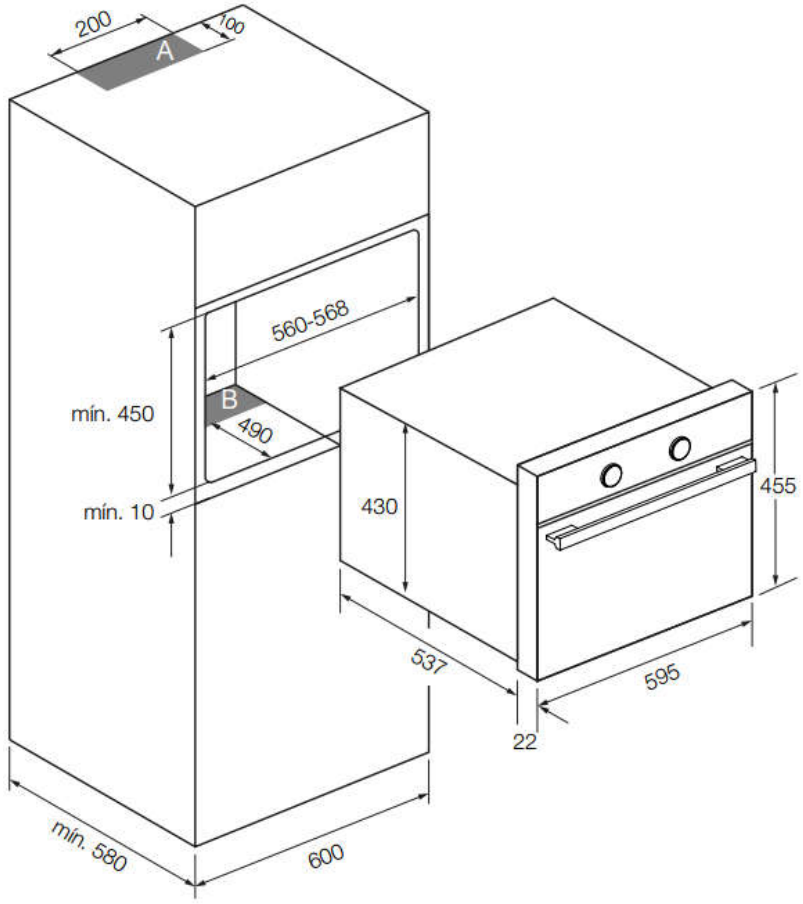
15. TECHNICAL SPECIFICATIONS

INSTALATION	PHTV-942
Voltage (V)	220-240
Frequency (Hz)	50
Connecting Wire (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Built-in Dimensions (High x Wide x Bottom) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Product Dimensions without front panel (High x Wide x Bottom) (mm)	430x545x537
LOGISTIC / PACKING INFORMATION	
Net Weight (Kg)	35
Gross Weight (Oven+Pack.) (Kg)	38
Packaging Size (High x Wide x Bottom) (mm)	520x690x690
ACCESSORIES	
Instruction Book - Languages (5)	ES/PT/UK/FR/GE
Reinforced Grid	1
FEATURES	
Capacity Net (L)	44
Capacity Gross (L)	45
Water Tank (L)	0,8
ELECTRICAL POWER DATA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
STATIC OVEN	2100 W
TURBO	1600 W
Light Power Lamp	25 W
LIGHT	
INSIDE LIGHT	HALOGEN G9
MAXIMUN POWER FUNCTION	
Maximun Nominal Power (230 V)	3400 W
ENERGY CLASS	
EEI	A+

16. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS

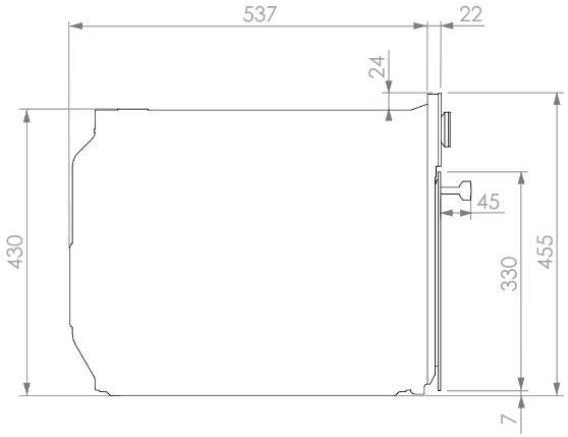
PHTV 942

BUILT IN DIAGRAM

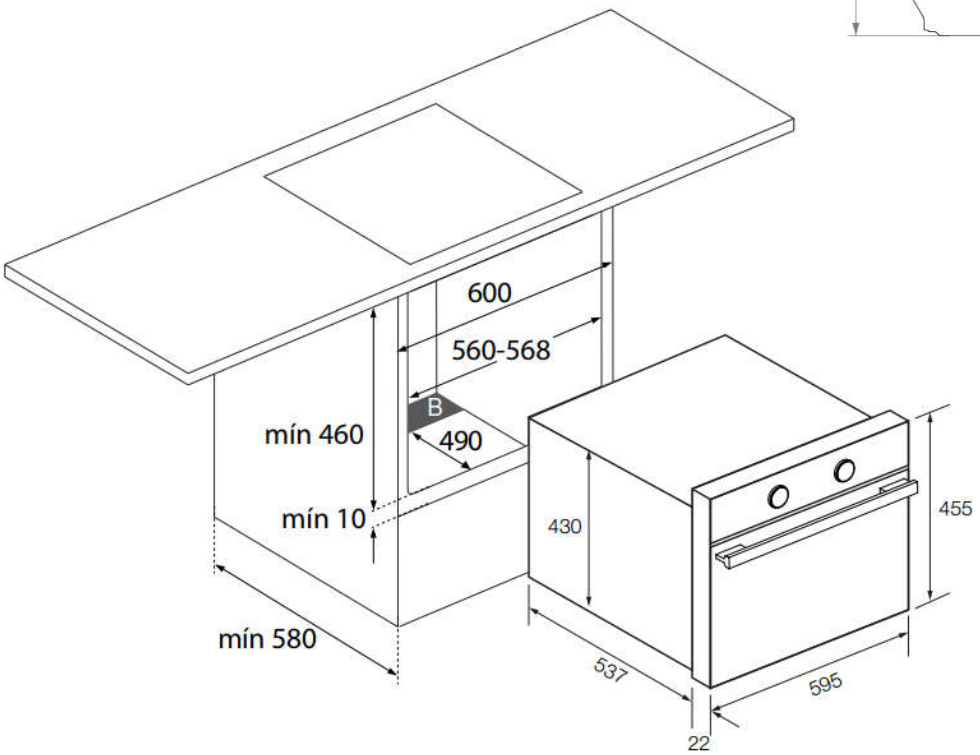


⚠ NOTE

Respect the ventilation holes in the cabinet, see installation drawings (200X100mm in zone **A** and 560x90mm in zone **B**). If these vents are not available, the product not work properly and may suffer damage that would NOT be covered by the warranty.



BUILT UNDER DIAGRAM



17. AFTER-SALES SERVICE AND GUARANTEE

INOXPAN S.L., thank you for choosing our brand and for trusting a Pando product, standard of Quality, Design & Innovation, a brand honouring his origins and commitments.

TERMS OF THIS WARRANTY:

This product comes with a warranty of 3 year as from the date of purchase covering all product defect affecting its performance. To validate the same is mandatory to apply the purchasing invoice or buying ticket before theofficial Customer Service engineer.

During the above mentioned period, the Company pledge to repair or replace at no cost any defective part whose cause is due to vice or manufacturing product flaw to make it work fine again, as well as the necessary labour cost and expenses involved in said repairing or replacement.

PANDO WARRANTY EXEMPTIONS:

It shall not be covered by the warranty or may be cause of cancelation of such, any of the following case scenarios, thus being the user the one taking charge of any material cost, labour and customer service travel expenses:

- Installation or performing reviews, cleaning or maintenance.
- If the installation of the device has not been carried out by Authorized Specialist Professional personnel or Pando Official Technical Service personnel, who meet the requirements of the safety standards and electrical power regulations.
- Whenever the product is orientated to commercial or non-residential use, to which it is not made for.
- Product malfunction caused by not following the instructions, recommendations and/or norms shown in the appliance manuals.
- Malfunctions or problems caused by an inadequate installation, or by not having the necessary free spaces in the furniture and indicated in the installation manual, for adequate ventilation of the product.
- Issues and faults produced by carriage or moves, and/or product handling by non-authorised personnel to this company or the brand Pando.
- Bumps, dents, scratches, or broken glasses
- Other alien bodies present in the interior or exterior of the product
- That the technician does not have easy access to the product, because there are elements that prevent its easy and safe access. All necessary means to access by the Pando authorised engineer shall be on account and responsibility of the user.
- Wiring inadequate handling of external electric cable.
- Wear and tear aesthetical parts, such as light screens, lamps, trays, grills, guides.
- Rust, burns, stains or colour changes in the body, door, accessories or interior cavity caused by improper maintenance or use, or by improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning products not recommended by the manufacturer and inappropriate.
- Issues or malfunction produced by variations of main supply, or natural and random causes from weather or geological origin, as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Products whose origin is resale, used appliance, or displays with more than two years since their date of manufacturing.

INOXPAN, S.L., Remains expressly excluded from any liability over any eventual damage any direct or indirect to persons or materials produced by inadequate product handling and use.

Official Pando Customer Service Contact Details:

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

“Wir freuen uns sehr, dass Sie eines unserer Produkte erworben haben, sowie über das Vertrauen, welche Sie damit der Marke Pando entgegen bringen.
Wir sind davon überzeugt, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben.

Pando Produkte entsprechen nicht nur den höchsten Qualitätsansprüchen unserer Kunden, sondern wir verfügen auch über ein Team von Experten, welches Ihnen für jegliche produktbezogene, technische Fragen, oder Anfragen bzgl. Installation und Wartung etc., jederzeit zur Verfügung steht und Sie sehr gerne auch weiterführend berät.

Wir laden Sie ein, unsere Webseite (www.pando.es) zu besuchen, um uns besser kennenzulernen. Dort erhalten Sie einen Überblick über unser gesamtes Produktportfolio, inklusive umfassender verkaufs- und technischer Produktinformation.

Sie werden ein sehr umfangreiches Programm an designorientierten, dekorativen Dunstabzugshauben finden, mit jeweils vielfältigen Lösungen für alle 4 Installationsmöglichkeiten: Wand-, Insel-, Decken- und komplett in Küchenmöbel integrierte Dunstabzugshauben, was es ermöglicht, dass Sie bei Pando für jede Küchensituation garantiert immer die passende Haube finden.

Desweiteren zeigen wir auf unserer Webseite auch das restliche Portfolio an Pando Kücheneinbauprodukten, wie z.B. voll integrierte Spülmaschinen, Multifunktionsöfen und Einbau-Mikrowellengeräte, sehr hochwertige Weinkühlschränke und Weinlagerschränke für die perfekte, professionelle kurz-, sowie langfristige Aufbewahrung Ihrer besten Weine, sowie diverse Induktions- und Gaskochfelder.

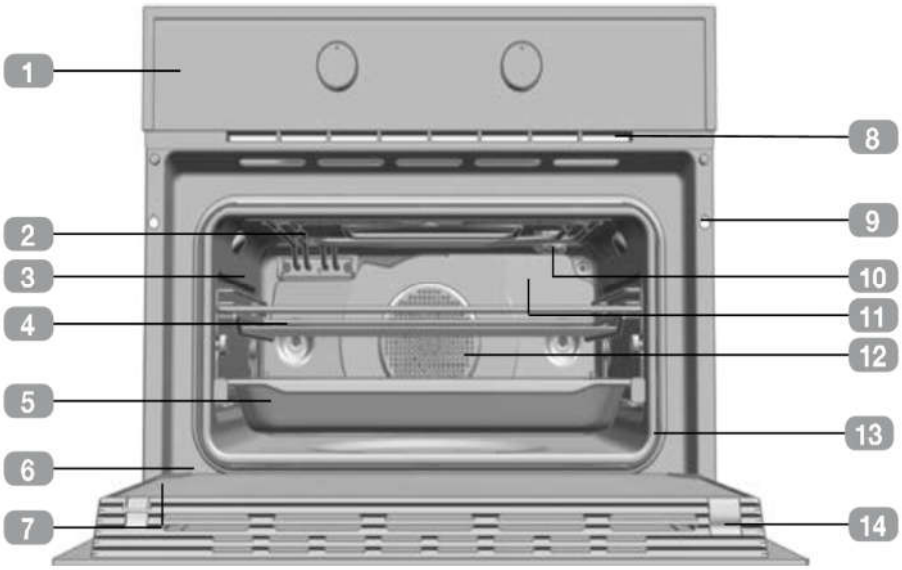
All dies verbunden unter der Traditionsmarke PANDO, welche seit mehr als 40 Jahren von Barcelona (Spanien) aus, nicht nur für eine ausgezeichnete Produktqualität steht, sondern auch immer bemüht ist, selbst besondere, spezifische Anforderungen unsere Kunden zu erfüllen.

An dieser Stelle bleibt uns nur noch, uns zu verabschieden, sowie uns nochmals dafür zu bedanken, dass Sie fúr sich und Ihre Wohnung ein Pando Produkt ausgewählt haben, und Ihnen viel Freude mit Pando zu wünschen.

Das gesamte Pando Team”

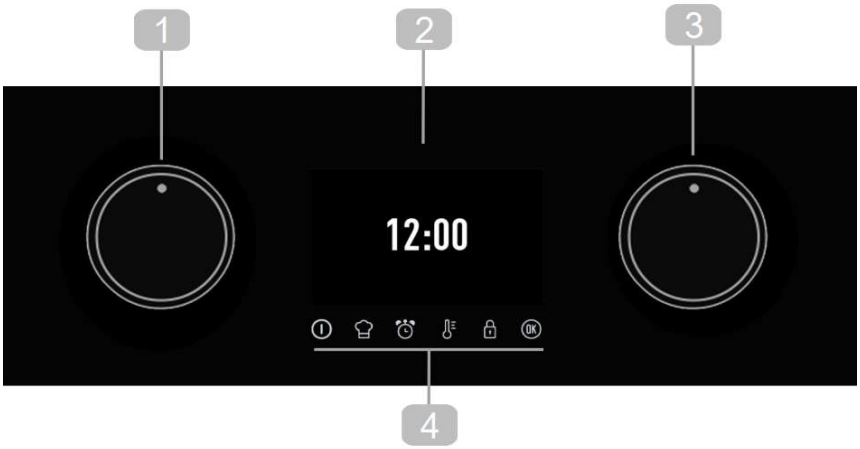
1. BACKOFENBESCHREIBUNG 5
2. BEDIENFELD 5
3. EINSCHALTEN UND UHREINSTELLUN 6
3.1. Wasserhärte 7
4. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS 8
4.1. Startanzeige 8
4.2. Auswahlbild 9
4.3. Garanzeige 10
5. BACKOFENFUNKTIONEN 11
5.1. Dampffunktionen 12
5.2. Nutzung der herkömmlichen gar funktionen 13
5.3. Garen mit dampf 13
5.4. Garen mit dampfkombifunktionen 14
5.5. Automatische schnellvorheizung 14
6. KOCHEN MIT DEM PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN *(PANDO CHEF)* 15
6.1. Automatische backofen-rezepte 15
6.2. Nutzung des persönlichen garassistenten (pando chef) 17
6.3. Leeren backofen vorheizen 18
6.4. Gargut wenden 18
7. ZEITEINSTELLUNG DES BACKOFENS 19
7.1. Optionen der zeiteinstellung 19
7.2. Programmierung der optionen der zeiteinstellung 20
8. WASSER EINFÜLLEN 21
8.1. Frontblende öffnen 21
8.2. Wassertank füllen 21
8.3. Wasser nachfüllen 22
8.4. Wassertank entleeren 22
9. ALLGEMEINE OFENFUNKTIONEN 23
9.1. Unterbrechung eines kochvorgangs 23
9.2. Ende eines kochvorgangs 23
9.3. Dampfaustoss 24
9.4. Restwassermenge im garraum 24
10. SICHERHEITSFUNKTIONEN 25
10.1. Kindersicherung (bedienfeldschloss) 25
11. ENTKALKEN 26
12. GARGUTSONDE 27
13. FEHLERBEHEBUNG 28
14. DEMO-MODUS 29
15. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN 30
16. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN 31
17. GARANTIEURKUNDE PANDO 32

1. BACKOFENBESCHREIBUNG



1 Bedienblende
2 Grillwiderstand
3 Blechhalterungen
4 Rost
5 Backblech
6 Scharnier
7 Innenscheibe
8 Kühlluftaustritt
9 Befestigung am Einbauschrank
10 Lampe
11 Rückwand
12 Umluft
13 Backofendichtung
14 Tür

2. BEDIENFELD



1 Schalter zur Navigation in den Menüs auf der linken Seite. Wahlschalter Garfunktionen
2 Anzeigebild
3 Schalter zur Navigation in den Menüs auf der rechten Seite. Wahlschalter zur Einstellung der Garfunktionen
4 Tasten

Backofen Ein/ Ausschalten.

Änderung der Backofentemperatur.

Zugang zum persönlichen Garassistenten (PANDO CHEF)

Sicherheitsverriegelung des Bedienfelds und Öffnen des Bedienfelds

Zugang zu den Funktionen zur Zeiteinstellung und Programmierung des Backofens.

OK, STARTEN, STOPPEN

3. EINSCHALTEN UND UHREINSTELLUN

Wird der Backofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen, erscheint das Logo und anschließend blinkt die Anzeige 12:00.

Um den Backofen benutzen zu können, muss die Uhrzeit eingestellt werden.

Dazu müssen Sie die Stunden mit dem linken Schalter und die Minuten mit dem rechten Schalter wählen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste OK oder warten Sie ein paar Sekunden ab.

Bestätigen Sie das Aussehen der Uhrzeit (Standard / Retro/ verstecken Sie die Uhr) mit der Taste OK oder warten Sie ein paar Sekunden ab.

Es ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung und die Uhrzeit blinkt nicht mehr.

Änderung der Uhrzeit:

Bei ausgeschaltetem Backofen (Startbild) die Taste gedrückt halten, bis die Uhrzeit zu blinken beginnt. Befolgen Sie dann die Schritte zur Änderung der Uhrzeit.

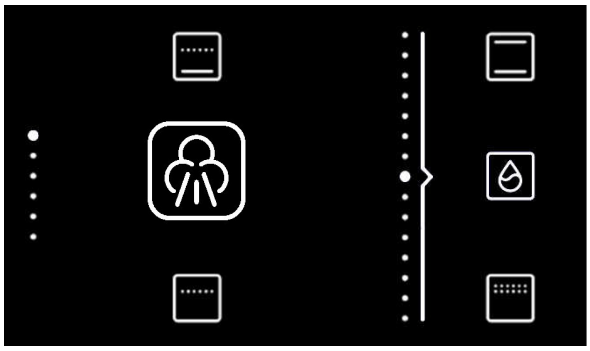
ACHTUNG

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Wenn Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, müssen Sie darauf achten, dass die Oberfläche des Bedienfeldes sauber und frei von Hindernissen ist.

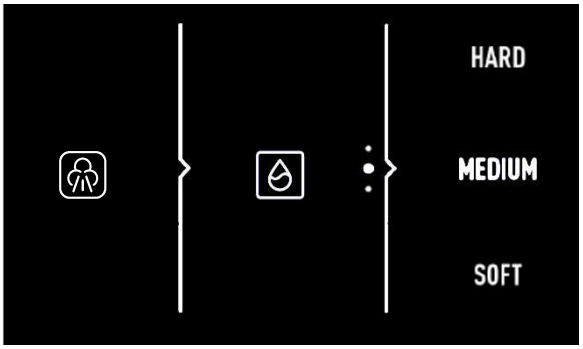
Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.

3.1. WASSERHÄRTE

- Nach Einstellung der Uhr müssen Sie die Wasserhärte festlegen.
- Die Wasserhärte-Option wird am Display angezeigt.
- Drehen Sie zum Ändern der Option den Parametersteuerungsregler.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option OK.
- Falls Sie die Wasserhärte nach der Ersteinstellung ändern möchten, drehen Sie den linken Regler auf die Dampffunktion.



- Drehen Sie den rechten Regler, bis das Wasserhärte-Symbol auf der rechten Seite des Displays erscheint.



- Drücken Sie zum Bestätigen der Option OK.
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Wasserhärte aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option OK.

Typ	Wasserhärte			
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]
Weiches	0 bis 150	0 bis 11	0 bis15	0 bis 8
Mittelhartes	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20
Hartes	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28

ACHTUNG

Bei einem Stromausfall geht die Wasserhärte-Einstellung verloren. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung müssen Sie sie erneut programmieren.

4. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

Im Anschluss sind die Informationen beschrieben, die auf dem Display Ihres Backofens angezeigt werden.

4.1. STARTANZEIGE

Diese Anzeige erscheint, wenn der Backofen nicht in Betrieb, aber an die Stromversorgung angeschlossen ist.



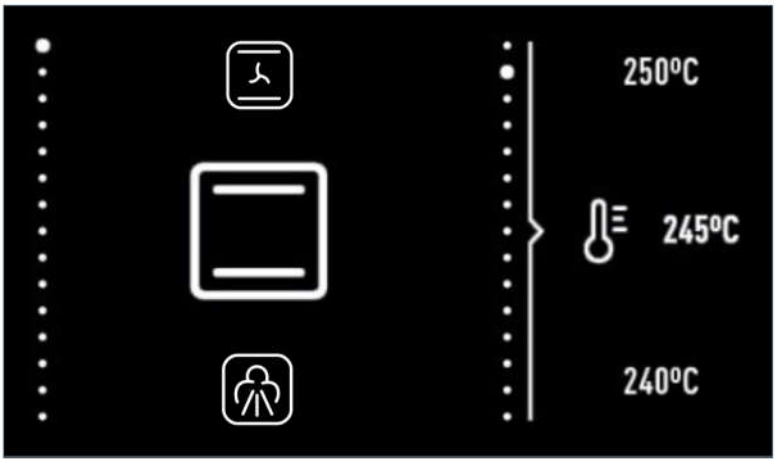
Wenn die Tastatursperre aktiviert ist, das Symbol erscheint auf der linken Seite des Bildschirms.



Wurde ein Alarm programmiert, wird nicht die Uhrzeit angezeigt, sondern der Countdown (siehe die folgende Abbildung.



4.2. AUSWAHLBILD



Funktionsauswahl.

Während der Auswahl einer Garfunktion, eines automatischen Rezepts oder einer Uhrfunktion ist die Anzeige in zwei Bereiche aufgeteilt:

LINKER BEREICH:

In diesem Bereich werden die für die Auswahl verfügbaren Garfunktionen, die automatischen Rezepte oder die Programmierfunktionen der Uhr dargestellt.

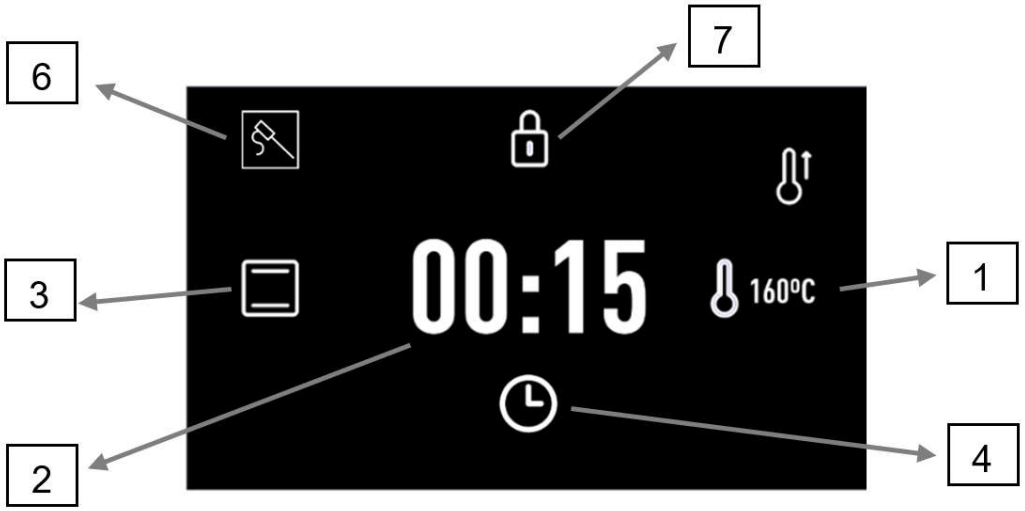
Um eine Funktion auszuwählen, den linken Schalter drehen, bis die gewünschte Funktion vergrößert erscheint, und die Auswahl mit der Taste (OK) bestätigen (wenn keine Taste berührt wird, bestätigt der Backofen die Auswahl nach ein paar Sekunden automatisch).

RECHTER BEREICH:

In diesem Bereich wer-den die Werte anzeigt, die entsprechend der gewählten Funktion ausgewählt werden können: Temperatur, Gewicht, Dauer, Ende der Garzeit...

Um einen Wert auszuwählen, den rechten Schalter drehen, bis der gewünschte Wert vergrößert erscheint, und die Auswahl mit der Taste (OK) bestätigen (wenn keine Taste berührt wird, bestätigt der Backofen die Auswahl nach ein paar Sekunden automatisch).

4.3. GARANZEIGE



Während des Garens erscheinen die Informationen zum Backofenstatus auf der Anzeige.

1. **Gewählte Temperatur:** Das -Symbol blinkt, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, und immer dann, wenn der Backofen das Gargut erhitzt.

2. **Gardauer.**
   - Wenn die Uhr nicht programmiert wurde, wird die Dauer angezeigt, die der Backofen schon gart.
   - Wurde eine Programmierung vorgenommen, wird die Zeit angezeigt, die bis zum Ende der Garzeit aussteht (Countdown).
   - Wenn der Backofen programmiert ist, sich aber noch in der Wartezeit befindet (der Garvorgang hat noch nicht begonnen), wird die Gesamtdauer der programmierten Garzeit angezeigt.

3. **Gewählte Garfunktion oder automatisches Rezept**

Wenn Zeitfunktionen programmiert wurden, erscheinen die Angaben zu diesen Funktionen auf.

4. **Timer.** Countdown bis zum Ablauf des programmierten Alarms.
5. **Garzeit-Ende**.
6. **Fleischsonde** Erscheint am Display, wenn ein Gericht mit der Fleischsonde gegart wird. Das Symbol erscheint zusammen mit der aktuellen Temperatur der Fleischsonde.

Auskunft über die einge-schalteten Sicherheitsfunktionen.

7. **Tastatursperre.** Leuchtet, wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist

5. BACKOFENFUNKTIONEN

HINWEIS

In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.


AUSSCHALTEN


DAMPF / DAMPFKOMBIFUNKTIONEN (20% Dampf)


OBER UND UNTERHITZE


OBER UND UNTERHITZE MIT VENTILATOR/UMLUFT


GRILL UND UNTERHITZE


GROßFLÄCHENGRILL


GRILL


UNTERHITZE


HEIßLUFT MIT UNTERHITZE


HEIßLUFT


NIEDERTEMPERATUR-GAREN


TEIG AUFGEHEN LASSEN


AUFTAUEN



ECO


Funktionen mit automatischer Schnellvorheizung

5.1. DAMPFFUNKTIONEN

Wenn die Dampffunktion  ausgewählt ist, Stehen Ihnen einige spezielle Dampffunktionen zur Verfügung:

 **100% DAMPF**

 **GRILL**

 **OBER UND UNTERHITZE**

 **HEIßLUFT**

 **GRILL MIT UMLUFT**

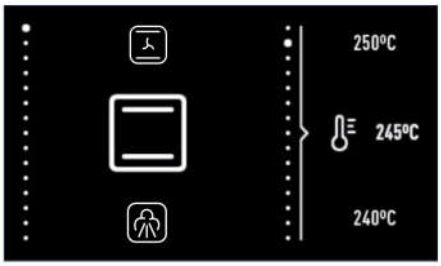
 **MANUELLES REGENERIEREN**

 **«SOUS VIDE»**

 **WASSERHÄRTE**

 **ENTKALKEN**

5.2. NUTZUNG DER HERKÖMMLICHEN GAR FUNKTIONEN



Selección de función.

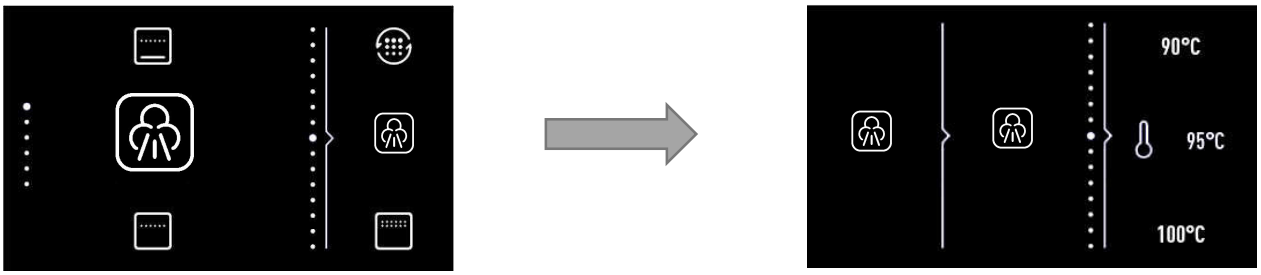
1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
2. Drehen Sie den linken Schalter, bis die gewünschte Funktion vergrößert erscheint.
3. Anschließend erscheint rechts die für die gewählte Funktion empfohlene Temperatur.
4. Wenn gewünscht, können Sie diese Temperatur ändern, indem Sie den rechten Schalter drehen.
5. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste OK. Der Backofen startet den Garvorgang.

Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **Die Garfunktion ändern,** indem der linke Schalter gedreht wird.
- **Die Gartemperatur ändern,** indem der rechte Schalter gedreht wird.
- **Einen Alarm oder die Dauer/Endzeit des Garvorgangs programmieren** (durch Berühren der Taste 🕘).
- **Die Programmierung eines Alarms oder der Dauer/Endzeit ändern** (durch Berühren der Taste 🕘).

5.3. GAREN MIT DAMPF

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
2. Drehen Sie den linken Regler, bis die Funktion erscheint.
3. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl des gewünschten Dampfprogramms.
4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste OK .
5. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Temperatur.
6. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste OK.
7. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Betriebszeit (nur bei einigen Funktionen).
8. Drücken Sie OK zum Starten des Garvorgangs.



HINWEIS

Die Taste OK kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

Der Backofen startet den Garvorgang. Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **Die Kochzeit ändern**, (durch Berühren der Taste 🕘).
- **Die Leistung ändern**, (durch Berühren der Taste 🌡).

5.4. GAREN MIT DAMPFKOMBIFUNKTIONEN

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.

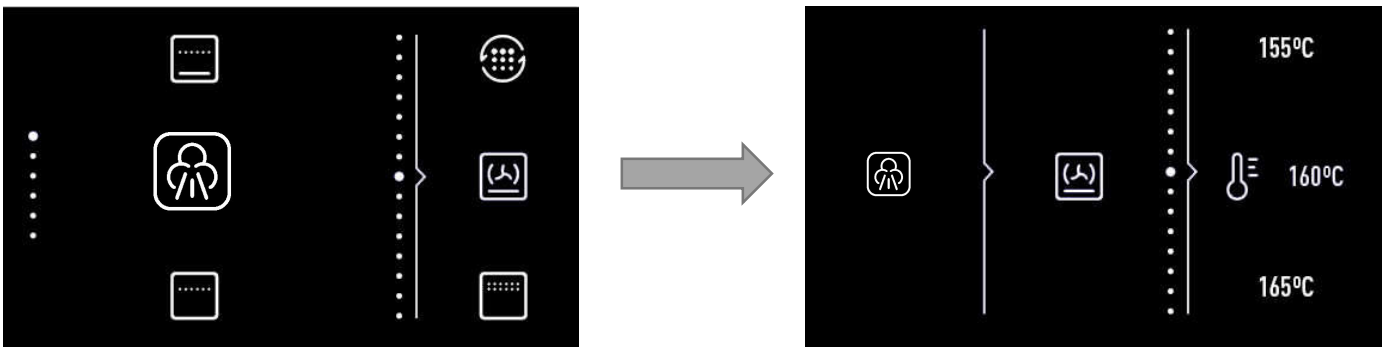
2. Drehen Sie den linken Regler, bis das Symbol erreicht wurde.

3. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Funktion.

4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste OK.

5. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der Betriebstemperatur.

6. Drücken Sie OK zum Starten des Garvorgangs.



HINWEIS

Die Taste OK kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

5.5. AUTOMATISCHE SCHNELLVORHEIZUNG

Die angegebenen Funktionen beinhalten eine automatische Schnellvorheizung.

Während der Schnellvorheizung leuchtet das Symbol .

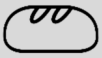
Es wird empfohlen, das Gargut erst dann in den Backofen zu stellen, wenn dieses Symbol nicht mehr aufleuchtet.

Diese Option ist immer aktiviert.

Zum Deaktivieren der Schnellvorheizen-Option einige Sekunden drücken.

6. KOCHEN MIT DEM PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN *(PANDO CHEF)*

6.1. AUTOMATISCHE BACKOFEN-REZEPTE

GEFLÜGEL		 HÄHNCHEN  ENTE  GANS  PUTE	
FLEISCH		 SPANFERKEL  OCHSE  LAMM  KOTELETTS	 
FISCH		 SEEHECHT  LACHS	
BROT		 WEISSBROT  DUNKLES BROT  VOLLKORNBROT	 
PIZZA		 DICKE PIZZA  DÜNNE PIZZA	 
NACHSPEISEN		 FORMKUCHEN  GROSSER OBSTKUCHEN  KLEINER OBSTKUCHEN  BLECHKUCHEN	

DAMPF		 LACHS  FISCHFILET  KARTOFFELN  SPARGEL  BROKKOLI  MÖHREN  ERBSEN  BLUMENKOHL  MILCHREIS  MAIS

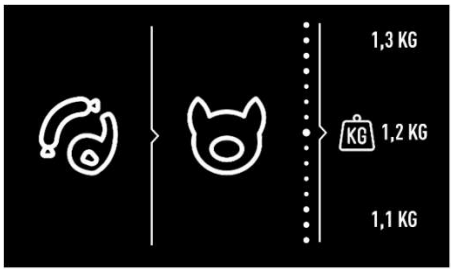
 Rezepte, bei denen der leere Backofen vorgeheizt werden muss.

 **TURN** Rezepte, bei denen das Gargut gewendet werden mus.

6.2. NUTZUNG DES PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN (PANDO CHEF)

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.

2. Berühren Sie die Taste .



Rezeptauswahl.

3. Drehen Sie den linken Schalter, bis die Speise, die Sie zubereiten möchten, vergrößert erscheint.

4. Im rechten Bereich werden anschließend die für die gewählte Speiseart verfügbaren Rezepte angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Rezept mit dem rechten Schalter und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste OK.

5. Im rechten Bereich erscheinen im Anschluss die Angaben, die der Backofen zum Programmieren des Garvorgangs benötigt.

6. Je nach gewähltem Rezept fordert der Backofen zur Eingabe folgender Angaben auf:

GEWICHT DES GARGUTS: Wählen Sie das Gewicht mit dem rechten Schalter und bestätigen Sie es mit der Taste OK.

TEMPERATUR: Bestätigen Sie die vorge-schlagene Temperatur oder wählen Sie mit dem rechten Schalter eine andere. Bestätigen Sie sie mit der Taste OK

GARSTUFE: Bei einigen Zubereitungen können Sie die Garstufe wählen:

- **HIGH:** Well done
- **MEDIUM:** Medium
- **LOW:** Rare

7. Nachdem alle Parameter ausgewählt wurden, müssen Sie sie mit der Taste OK bestätigen

Der Backofen startet den Garvorgang und die Auswahlanzeige wechselt zur Garanzeige, auf der folgende Informationen zu sehen sind:

- Gewählte Gartemperatur
- Restliche Garzeit
- Gewähltes Rezept

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ca. 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und auf der Anzeige blinkt das Garsymbol. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Ton auszuschalten.
Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

HINWEIS

In den ersten 10 Minuten der Garzeit können Sie Gewicht und Garstufe ändern oder die Endzeit des Garvorgangs programmieren.
Nach dieser Zeit können diese Werte nicht mehr geändert werden.
Um diese Garparameter zu ändern, müssen Sie die Taste berühren, um zur Auswahlanzeige zurückzukehren. Befolgen Sie dann die o. a. Schritte.

Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

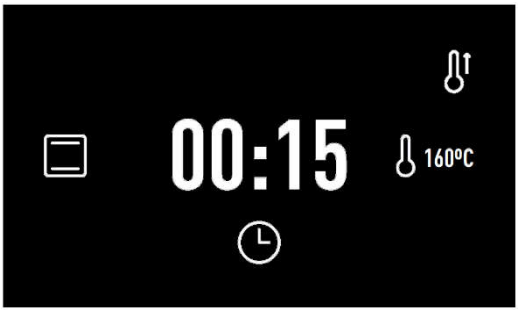
die Gartemperatur ändern, indem sie die Taste berühren und mit der Taste OK bestätigen.

einen Alarm programmieren (durch Berühren der Taste).

die Programmierung eines Alarms ändern (durch Berühren der Taste).

Zur Programmierung oder Änderung einer Programmierung befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt «Zeiteinstellung des Garvorgangs » weiter unten in dieser Bedienungsanleitung.

6.3. LEEREN BACKOFEN VORHEIZEN



Bei den in der Tabelle mit dem Symbol , gekennzeichneten Rezepten muss das Gargut in den zuvor vorgeheizten Backofen gestellt werden.

Wird eines dieser Rezepte gewählt, erscheint bei Garbeginn das Symbol auf der Anzeige. Sobald der Backofen die Gartemperatur erreicht hat, blinkt das Symbol und es ertönt ein akustisches Signal, das angibt, dass das Gargut nun hineingestellt werden kann.

Das akustische Signal verstummt beim Öffnen der Backofentür zum Einführen des Garguts automatisch. Auf der Garanzeige wird die verbleibende Zeit angegeben.

6.4. GARGUT WENDEN



Bei den in der Tabelle mit dem Symbol , gekennzeichneten Rezepten muss das Gargut während des Garvorgangs gewendet werden.

Der Backofen weist Sie auf diesen Zeitpunkt mit einem akustischen Signal hin, und auf der Garanzeige erscheint das Symbol .

Das akustische Signal verstummt automatisch, wenn die Backofentür zum Wenden des Garguts geöffnet wird.

7. ZEITEINSTELLUNG DES BACKOFENS

7.1. OPTIONEN DER ZEITEINSTELLUNG

Folgende Optionen stehen zur Zeiteinstellung beim Programmieren eines Garvorgangs zur Verfügung:

Timer: Programmiert einen Alarm, der nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt. Der Garvorgang wird nach Ablauf der Zeit NICHT unterbrochen. Sie können auch einen Alarm erstellen, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist.

HINWEIS

Sie können jederzeit, d. h. unabhängig davon, ob der Backofen in Betrieb ist oder nicht, einen Alarm programmieren. Die restlichen Optionen der Zeiteinstellung sind nur verfügbar, wenn der Backofen in Betrieb ist.

Gardauer: Damit kann die gewünschte Gardauer gewählt werden.

Nach Ablauf der programmierten Dauer ertönt ein akustisches Signal, das Symbol |→| blinkt und der Backofen hört automatisch auf zu heizen.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton und den Backofen auszuschalten

Garzeit-Ende: Damit kann die Uhrzeit gewählt werden, bis zu der der Backofen garen soll.

Sobald die programmierte Uhrzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol →| blinkt und der Backofen hört automatisch auf zu heizen.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton und den Backofen auszuschalten.

Verzögerter Garbeginn (Gardauer |→| +→| Garzeit-Ende): Damit kann der Backofen so programmiert werden, dass er den Garvorgang automatisch beginnt und sich automatisch abschaltet, sobald die programmierte Gardauer abgelaufen ist.

HINWEIS

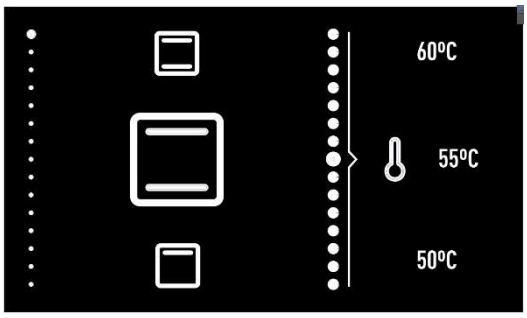
Zur Programmierung dieser Option müssen Gardauer und Garzeit-Ende nacheinander programmiert werden.

Sie haben während des Garvorgangs jederzeit Zugriff auf die Programmieroptionen.

Auf die gleiche Weise können Sie auch eine bereits festgelegte Programmierung ändern.

7.2. PROGRAMMIERUNG DER OPTIONEN DER ZEITEINSTELLUNG

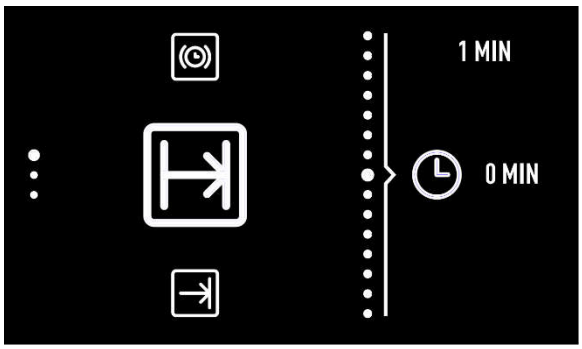
1. Wählen Sie eine Kochfunktion.



1. Berühren Sie die Taste ⏲ um zum Menü der Optionen der Zeiteinstellung zu gelangen.

2. Drehen Sie den linken Schalter, um die gewünschte Programmieroption zu wählen.

3. Drehen Sie den rechten Schalter, um die Gardauer oder das Garzeit-Ende je nach gewählter Option einzustellen.



HINWEIS

Es ist nicht möglich, ein Garzeit-Ende zu wählen, das vor der aktuellen Uhrzeit liegt.

Beim Programmieren des Garzeit-Endes wird als Hilfestellung die aktuelle Uhrzeit in der Mitte angezeigt.

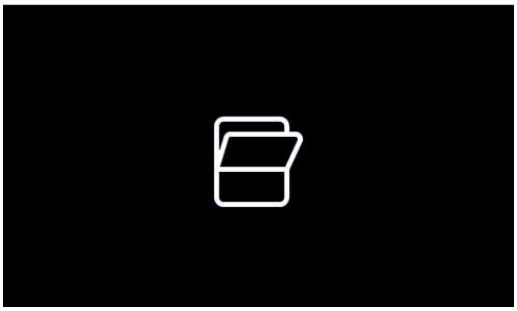
4. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste OK.

5. Anschließend erscheint erneut die Garanzeige. Sie können die programmierten Zeiteinstellungen rechts neben dem mittleren Kreis sehen.

8. WASSER EINFÜLLEN

8.1. FRONTBLENDE ÖFFNEN

- Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste .
- •Die Frontblende öffnet sich einen Spalt (ca.15 º). Dies geschieht langsam.



- Öffnen Sie die Blende anschließend von Hand vollständig.

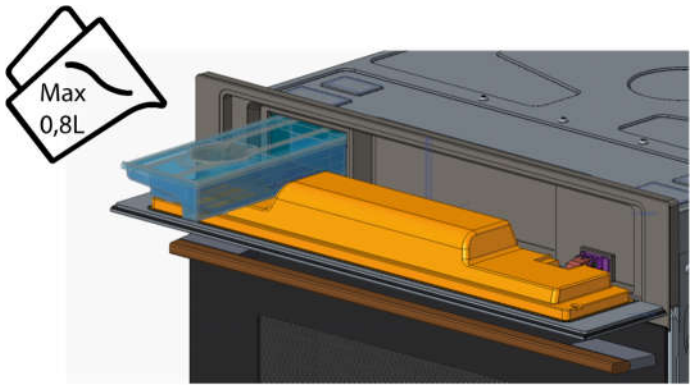
ANMERKUNG

Die Blende kann während des Ofenbetriebs geöffnet werden.

8.2. WASSERTANK FÜLLEN

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Füllen Sie denn Wassertank bis zur „MAX“-Markierung mit kaltem, frischem Trinkwasser. Verwenden Sie dazu den Schlitz hinter der Frontblende (maximal 0,8 l).



HINWEIS

Verwenden Sie weder sterilisiertes noch destilliertes Wasser zum Garen im Dampfofen. Die im Wasser gelösten Mineralstoffe sind für den Garvorgang unverzichtbar.

HINWEIS

Wenn Sie den Wassertank befüllen, wird der obere Tankbereich NICHT vollständig versiegelt. Eine Überfüllung des Tanks kann, sollte dieser bewegt werden, möglicherweise zum Überlaufen führen.

8.3. WASSER NACHFÜLLEN

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, die folgende Meldung erscheint.



Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu seien, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!

8.4. WASSERTANK ENTLEEREN

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

⚠ ACHTUNG

Das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

Abhängig von den Temperatureinstellungen und der Zeitdauer der Dampfgarfunktionen kann dies bis zu 1 Stunde dauern. Warten Sie bis die nicht länger auf der Bildschirmanzeige leuchtet, bevor Sie den Wassertank entnehmen, versuchen, eine zweite Dampffunktion einzuschalten, oder den Strom für den Dampfofen ausschalten. Sollte es eine Unterbrechung vor dem Ende geben, wird sich die Pumpfunktion zurücksetzen, was zum Trockenlaufen der internen Pumpe führen kann, was durch laute Vibrationsgeräusche bei laufender Pumpe angezeigt wird. Mit der Zeit kann die zu Schäden an der Pumpe führen.

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige ,Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist

HINWEIS

Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción.
Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht .

9. ALLGEMEINE OFENFUNKTIONEN

9.1. UNTERBRECHUNG EINES KOCHVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten, durch Drücken der (OK)-taste oder durch Öffnen der Türen.

Funktion, die durch Drücken der (OK). Taste aktiviert wird. Auf diese Weise entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, damit beim Öffnen der Gerätetür weniger heißer Dampf austritt.

⚠ ACHTUNG

Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. Gefahr von Brandverletzungen!
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls es eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern.

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken (OK).

9.2. ENDE EINES KOCHVORGANGS

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der (OK)Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

⚠ ACHTUNG

Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

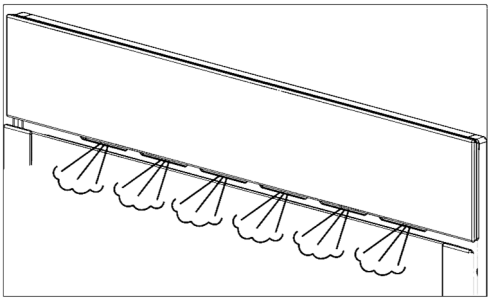
Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

9.3. DAMPFAUSTOSS

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.



9.4. RESTWASSERMENGE IM GARRAUM

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale unter der Tür nach jedem Gebrauch getrocknet wird. Eine Ansammlung von Flüssigkeit in diesem Fach kann schnell überlaufen und die umliegenden Schränke beschädigen. Es ist durch die geöffnete Tür zugänglich.

10. SICHERHEITSFUNKTIONEN

10.1. KINDERSICHERUNG (BEDIENFELDSCHLOSS)

Diese Funktion kann jederzeit eingeschaltet werden:

- **Bei ausgeschaltetem Backofen.** Die Kindersicherung verhindert, dass der Backofen durch Betätigung der Taste ⏻ eingeschaltet werden kann.
- **Beim Gebrauch des Backofens.** Wird die Funktion eingeschaltet, während der Backofen in Betrieb oder in Wartestellung ist, wird die Tastatur gesperrt, so dass keine Schalter betätigt und keine Garwerte geändert werden können.

Um die Funktion zu aktivieren, die Tasten 🔒, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol 🔒 auf der Anzeige erscheint. Das Bedienfeld ist gesperrt.

Um die Funktion auszuschalten, die Tasten 🔒, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol 🔒 uf der Anzeige erscheint.

11. ENTKALKEN

ENTKALKUNGSVORGANG

1. Drehen Sie den linken Regler zum Aufrufen des Dampfmenüs.
2. Drehen Sie den rechten Regler, bis das Entkalken-Symbol auf der rechten Seite des Displays erscheint.
3. Drücken Sie OK zum Starten der Entkalkungsfunktion.
4. Wenn das Display „0,5“ anzeigt, entfernen Sie den Wassertank.
5. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank, und setzen Sie diesen wieder ein.
6. Drücken Sie OK. Der Entkalkungsvorgang mit einer Dauer von 30 Minuten beginnt.
7. Die Entkalkung ist lautlos und während des Vorgangs zeigt das Display den Prozentsatz des Vorgangs und das Entkalken-Symbol an.
8. Sobald im Display die Anzeige 0,5 erscheint und der Dampfgarer ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
9. Füllen Sie 0,5 Liter frisches Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
10. Blende schließen. Der erste Spülvorgang beginnt.
11. Sobald im Display erneut die Anzeige 0,5 erscheint und der Dampfgarer ein weiteres akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
12. Füllen Sie 0,5 Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
13. Blende schließen. Der zweite Spülvorgang beginnt.
14. Wenn der Spülschritt abgeschlossen ist, zeigt das Display das Symbol an und wird ein akustisches Signal ausgegeben, bis der Wassertank entfernt wird.
15. Nehmen Sie den Wassertank ab, und entleeren und trocknen Sie diesen.

⚠ ACHTUNG

Der Entkalkungsprozess **kann nach dem Start nicht mehr gestoppt werden.**

Es können absolut normale Geräusche (von der Wasserpumpe erzeugt) erzeugt werden.

Versuchen Sie während dieses Vorgangs NICHT, die Ofentür zu öffnen.

12. GARGUTSONDE

ACHTUNG

Bitte decken Sie den Anschluss des Bratenthermometers ab, sobald Sie dieses nicht mehr benutzen. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

Die Gargutsonde misst die Temperatur des Fleisches, sobald die definierte Temperatur für das Fleisch erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Kochvorgang.

- Programmieren Sie die gewünschte Garfunktion wie zuvor beschrieben.
- Am Ende der beschriebenen Schritte erscheint das Fleischsonde-Menü m Display.
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Temperatur aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen und Starten der Garfunktion OK.

13. FEHLERBEHEBUNG

Display	Beschreibung
Entkalkung	
SOFT	*Weiches Wasser.*
MED	*Mittelhartes Wasser.*
HARD	*Hartes Wasser.*
	*Gerät muss entkalkt werden.*
	Blinkend, Entkalkung beginnt.
0,5L	*0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.*
0,8L	*0,8 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.*
Wassertank	
	*Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks..*
	Tank leer, bitte nur mit 0,5L Wasser auffüllen.
	*Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.*
Andere Meldungen	
DEMO mode	*Ausstellungsraum-Modus*
END	*Ende der Funktion*

14. DEMO-MODUS

Bei eingeschaltetem DEMO-Modus kann der Backofen ohne Aufheizen bedient werden.

Es wird empfohlen, diesen Modus einzuschalten, wenn der Backofen mit Netzanschluss auf einer Ausstellung installiert wird.

Einschalten des DEMO-Modus

Vor dem Einstellen der Uhr, gleichzeitig die Tasten und drücken, bis auf dem Bildschirm die Anzeige «DEMO Mode ON» erscheint.



Anschließend die Uhrzeit einstellen.

Die Bezeichnung «DEMO» erscheint ständig auf dem Bildschirm und der Backofen kann normal bedient werden, heizt aber nicht.



Zum Ausschalten des DEMO-Modus, wiederholen Sie den gleichen Vorgang. Das Wort DEMO wird verschwinden.

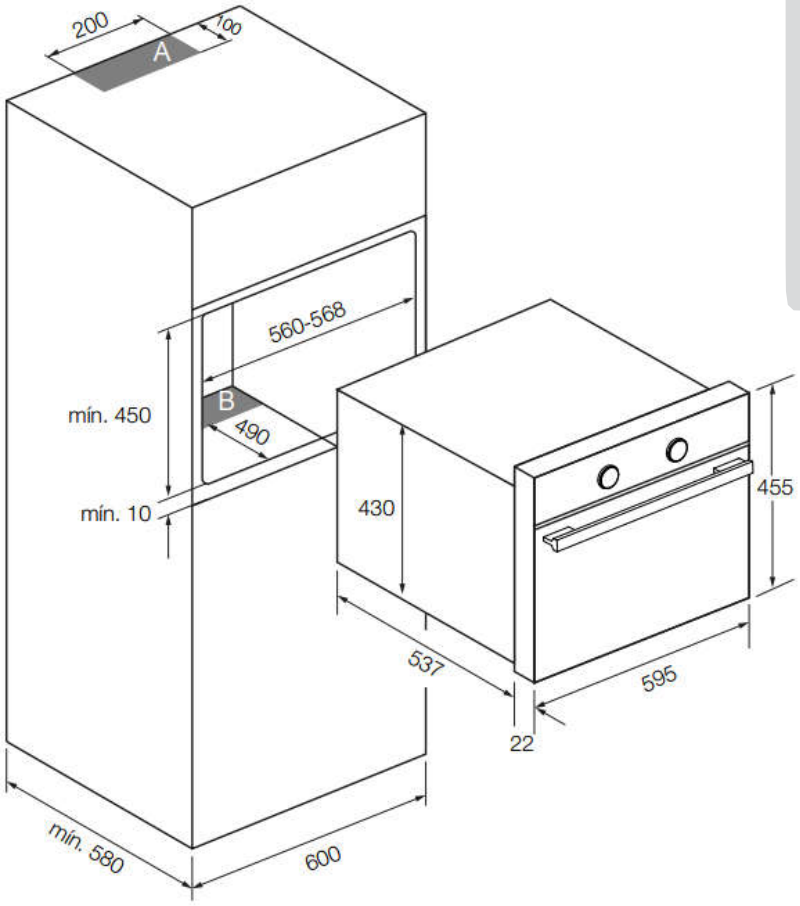
15. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

INSTALLATION	**PHTV-942**
Spannung (V)	220-240
Freq. (Hz)	50
Zuführungskabel (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Abmessungen anpassen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Produktabmessungen ohne Frontplatte (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	430x545x537
LOGISTIK / VERPACKUNG	
Nettogewicht (Kg)	35
Bruttogewicht (Ofen + Verpackung) (Kg)	38
Verpackungsabmessungen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	520x690x690
ZUBEHÖR	
Bedienungsanleitung - Sprachen (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Verstärkter Grill	1
LEISTUNGEN	
Nettokapazität (L)	44
Bruttokapazität (L)	45
Wassertank (L)	0,8
ELEKTRISCHE LEISTUNGSWERTE	
Grill + Voûte	1400-2500 W
STATISCHER OFEN	2100 W
Turbomotor	1600 W
Lichtleistung	25 W
ERLEUCHTUNG	
INNENLICHT	HALOGEN G9
MAXIMALE LEISTUNGSFUNKTION	
Maximale Ofenleistung (230 V)	3400 W
Energieeffizienzklasse	
EEI	A+

16. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN

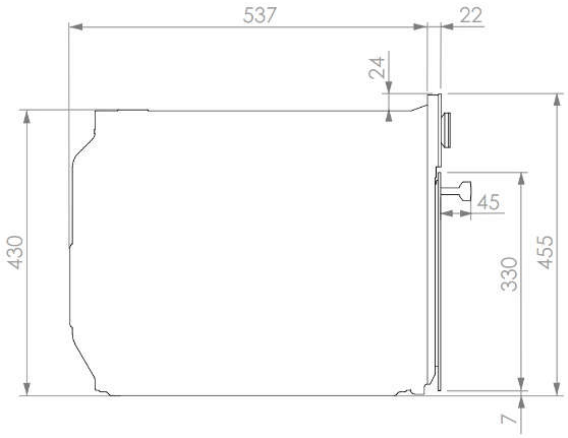
PHTV 942

SPALTENINSTALLATION

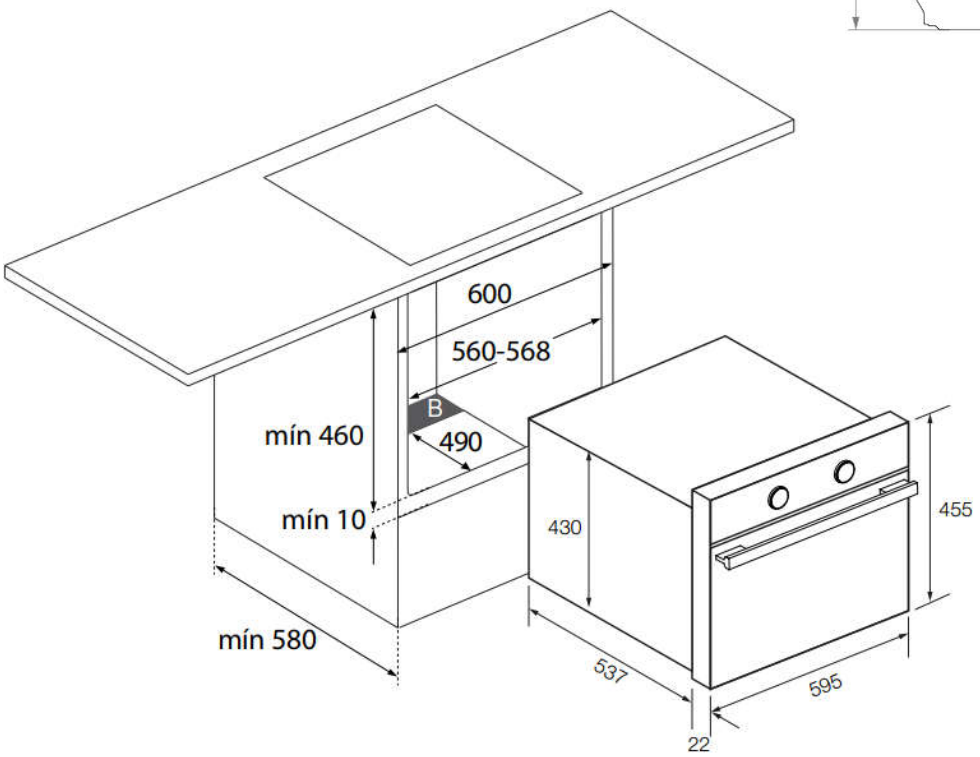


⚠ WICHTIG

Beachten Sie die Lüftungsöffnungen im Schrank, siehe Installationszeichnungen (200X100mm in Zone *A und 560X90mm in Zone *B). Wenn diese Lüftungsschlitze nicht verfügbar sind, kann das Produkt Schäden erleiden, die NICHT durch die Garantie abgedeckt sind.



INSTALLATION UNTER ARBEITSPLATTE



17. GARANTIEURKUNDE PANDO

INOXPAN S.L., bedankt sich für den Kauf und für das Vertrauen, das Sie in ein Produkt unserer Marke Pando gesetzt haben. Dieses Produkt ist aufgrund von Qualität, Design und Innovation herausragend und seinem Ursprung und seiner Verpflichtung treu geblieben.

GARANTIEBEDINGUNGEN PANDO:

Wir gewähren **auf dieses Gerät eine Garantie von 3 Jahren ab dem Kaufdatum**. Diese deckt sämtliche Herstellungsfehler ab, welche ein gutes Funktionieren beeinträchtigen könnte. Für die Gültigkeit dieser Garantie ist es unabdingbar, die Rechnung oder das Einkaufsticket dem offiziell autorisierten Pando-Kundendienst vorzulegen.
Während dieser Zeit verpflichtet das Unternehmen sich, kostenlos jedes Teil, das aufgrund eines Mangels oder Schadens defekt ist, auszutauschen oder zu reparieren, bis dass ein korrektes Funktionieren erreicht worden ist, sowie den dazu notwendigen Arbeitsaufwand und die infolge dieses Austausches oder der Reparatur entstandenen Aufwendungen zu übernehmen.

AUSSCHLÜSSE AUS DER GARANTIELEISTUNG PANDO:

Die folgenden Fälle werden von der Garantie nicht abgedeckt oder können zu deren Erlöschen führen, wonach der Nutzer die Aufwendungen für Material, Arbeitskraft und Fahrten des technischen Kundendienstes übernehmen muss:

- Überprüfung der Installation oder deren Funktionstüchtigkeit, Reinigung oder Wartung.
- Störungen oder Betriebsausfälle, die aufgrund eines Nicht-Respektierens oder einer Nicht-Befolgung der Sicherheitshinweise oder der Betriebs- und Wartungsempfehlungen aus dem Manual des Geräts hervorgerufen worden sind.
- Wenn die Installation des Geräts nicht von autorisiertem professionellem Fachpersonal oder Personal des technischen Kundendienstes von Pando durchgeführt worden ist, welches die Anforderungen an die Sicherheitsstandards und die Vorschriften für elektrische Installationen erfüllt.
- Wenn das Gerät nicht für den häuslichen Gebrauch verwendet wird, sondern für einen kommerziellen, für den es nicht vorgesehen ist.
- Schlechtes Funktionieren des Produkts aufgrund einer Nicht-Einhaltung der Vorschriften, Anweisungen und Empfehlungen aus den Manualen des Geräts.
- Störungen oder Probleme, verursacht durch eine nicht sachgemäße Installation, oder weil die erforderlichen und in der Installationsanleitung genannten freien Räume für eine adäquate Lüftung des Produkts in dem Möbel nicht vorhanden sind.
- Störungen oder Beschädigungen, hervorgerufen auf dem Transport oder beim Umsetzen des Geräts, und dessen Manipulation durch nicht autorisiertes Personal ohne Bezug zu diesem Unternehmen oder zur Marke Pando.
- Schläge, Beulen, Schrammen oder Kratzer, Glasbruch.
- Vorhandensein von Fremdkörpern, die nicht aus dem Gerät stammen, im Inneren oder Äußeren des Produkts.
- Wenn der Techniker keinen leichten Zugang zum Produkt hat, weil Elemente seinen einfachen und sicheren Zugang verwehren. Die Mittel, die von dem von Pando autorisierten Techniker für den Zugang benötigt werden, müssen vom Nutzer unter seiner Verantwortlichkeit zur Verfügung gestellt werden.
- Unsachgemäße Handhabung der äußeren elektrischen Verkabelung.
- Ästhetische, Verbrauchs- und Verschleißelemente wie Leuchtenabdeckungen, Leuchten, Tabletts, Gitter, Führungen.
- Rost, Brandspuren, Flecken oder veränderter Farbton an Gehäuse, Tür, Zubehör oder Innenraum, hervorgerufen durch inadäquate Wartung oder Nutzung, oder durch den ungeschützten Kontakt mit ätzenden Elementen wie zum Beispiel nicht vom Hersteller empfohlene und inadäquate Reinigungsmittel.
- Störungen oder Beschädigungen, hervorgerufen durch Änderungen bei der elektrischen Versorgung, oder durch ungewollte und natürliche atmosphärische oder geologische Ereignisse wie Gewitter, Blitzeinschlag, Erdbeben, Überschwemmungen usw.
- Geräte aus Wiederverkauf, zweiter Hand, Änderung des ursprünglichen Eigentümers des Geräts oder von Ausstellungen, ab deren Herstellungsdatum mehr als zwei Jahre vergangen sind.

INOXPAN, S.L. ist ausdrücklich befreit von jeder Haftung bei eventuellen direkten oder indirekten Personen- oder Sachschäden, die durch eine nicht sachgemäße Handhabung des Geräts verursacht worden sind.

Kontaktdaten des autorisierten offiziellen technischen Kundendienstes Pando:

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

Pando
integralcooking

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves,11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11

Pando www.pando.es

SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE
Otros paises
Autres pays / Other countries
www.pando.es/en/after-sales-services/

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

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

CE