



Pando
integralcooking

PHP 962

MANUAL DE USO - ES

MANUAL DE USO - PT

MANUEL D'UTILISATION - FR

USER MANUAL - GB



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

Pando integral*cooking*

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

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

The Global Kitchen *Partner*

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

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

LAS IMÁGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.
THE IMAGES SHOWN IN THIS HANDBOOK ARE NOT CONTRACTUAL

La Dirección Técnica de Pando se reserva el derecho de modificar, alterar o mejorar los dibujos técnicos que se exponen en este manual sin previo aviso.
Pando Technical Management reserves the right to modify, alter or improve any technical drawings exposed in this handbook without previous warning.

Pando se reserva el derecho de cambiar o anular cualquier medida de los artículos del manual, sin previo aviso, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad, y no se hace responsable de los errores u omisiones que pudieran darse en el manual.

Características técnicas válidas salvo errores tipográficos, omisión o impresión.

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

LAS IMAGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

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

La versión en papel de este manual no se puede actualizar a tiempo real, para garantizarle la última versión de las instrucciones de su producto le recomendamos consultar la versión digital en www.pando.es

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

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

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

En ella encontrará una amplia selección de **Campanas Decorativas**; de Pared, de Techo, de Isla, de Integración a mueble y de Integración en la placa de cocción. Esta variedad nos permite adaptarnos a cualquier estilo de cocina que se nos presente.

También le mostramos nuestra colección de electrodomésticos imprescindibles en cualquier hogar. Electrodomésticos tales como nuestra colección de **Hornos** y **Microondas** con elevadas prestaciones, las **Placas de Inducción** y de **Gas** que le ayudarán a realizar las mejores recetas, **Vinotecas** y **Bodegas de Envejecimiento** para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones, **Lavavajillas** de integración con la tecnología más actual y nuestra gama de **Frigoríficos** y **Congeladores** de integración panelables junto con los de libre instalación.

Todo ello bajo una marca con una larguísima trayectoria de más de **40 años** en el sector, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando lo mejor de nuestra experiencia en todo lo que hacemos.

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

Muchas gracias
El equipo de **Pando**

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE. El embalaje está marcado con el Punto Verde. En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión, encargado de la recogida periódica en el domicilio del consumidor o en sus proximidades de envases usados y residuos de envases para su posterior tratamiento. Para eliminar todos los materiales de embalaje tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados.

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

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....	8
Causas De Daños (No Cubiertos Por Garantía)	10
DESCRIPCIÓN DE HORNO	12
DISPLAY	13
FUNCIONES DEL HORNO.....	13
DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO	14
Funciones del reloj	14
Otras funciones.....	14
Poner En Hora	15
USO DEL HORNO	15
Funcionamiento	15
Temporizador	16
Programación De La Duración Del Cocinado	16
Programación De La Hora De Finalización Del Cocinado.....	16
Programación De La Duración Y Fin Del Cocinado.....	17
Bloqueo Del Panel De Control.....	17
Bloqueo Manual De Puerta	17
Función SCS.....	18
Autolimpieza por Pirólisis.....	19
– Iniciar del programa	19
– Cancelar el programa.....	20
Modo Demo	21
Activar modo Demo	21
Desactivar modo Demo	21
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	22
INSTALAIÓN Y COTAS	23
GARANTÍA.....	24

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

Tenga En Cuenta Que....

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

¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡RIESGO DE QUEMADURAS!

1. El horno se calienta mucho. No toque nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores.
2. Deje siempre que el horno se enfríe.

3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y los utensilios del horno se calientan mucho. Utilice siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los utensilios de la cavidad.
5. Los vapores alcohólicos pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente. No prepare nunca alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice solo pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Abra la puerta del horno con cuidado.
6. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. No toque nunca las piezas calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
7. Al abrir la puerta del horno, puede salir vapor caliente. Dependiendo de su temperatura, el vapor puede no ser visible. Al abrirlo, no se sitúe demasiado cerca del horno. Abra la puerta del horno con cuidado y mantenga alejados a los niños.
8. El agua en una cavidad caliente puede crear vapor caliente. No vierta nunca agua en la cavidad caliente.

¡RIESGO DE LESIONES!

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

¡RIESGO DE INCENDIO!

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

¡PELIGRO POR MAGNETISMO!

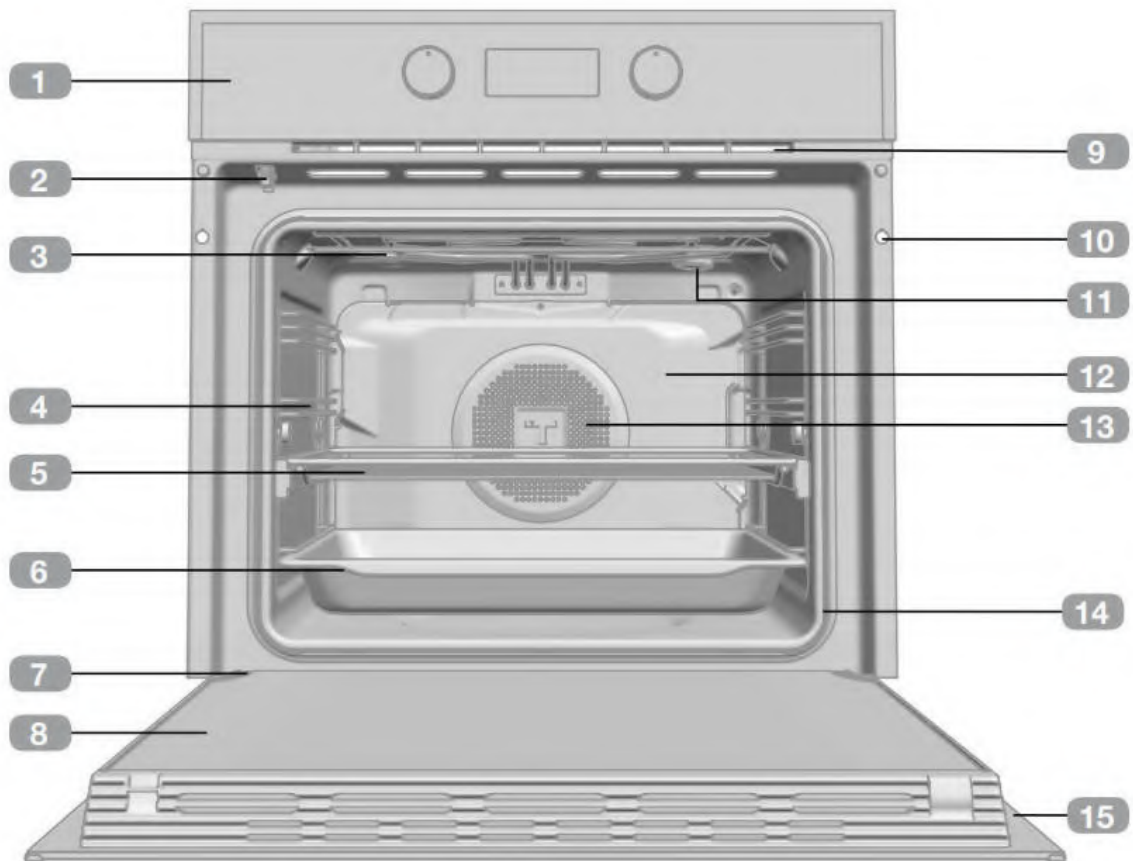
En el panel de mando o en los elementos de mando se utilizan imanes permanentes. Estos pueden afectar a implantes electrónicos, p.ej., marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Las personas portadoras de implantes electrónicos deben mantenerse a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

Causas De Daños (No Cubiertos Por Garantía)

1. No cubra, ni coloque accesorios en el suelo de la cavidad; papel de aluminio, papel anti grasa o vajilla. No coloque vajilla sobre el suelo de la cavidad si se ha programado una temperatura de funcionamiento superior a 50 °C. De lo contrario, se produciría una acumulación de calor y el esmalte resultaría dañado.
2. Papel de aluminio: el papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta. Esto podría causar una decoloración permanente de dicho cristal.
3. Sartenes de silicona: no utilice sartenes de silicona, ni alfombrillas, fundas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno podría resultar dañado.
4. Agua en un compartimento de cocción caliente: no vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto generaría vapor y causaría daños.

5. Humedad en la cavidad: De permanecer allí durante un periodo de tiempo prolongado, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el horno se seque después de utilizarlo. No guarde alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante períodos prolongados. No almacene alimentos en la cavidad.
6. No enfriar el horno con la puerta abierta: tras el funcionamiento a altas temperaturas, deje que el horno se enfríe solo con la puerta cerrada. Evite que cualquier cosa quede atrapada en la puerta del horno. Incluso si la puerta se deja abierta solo una rendija, la parte frontal de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje secar el horno con la puerta abierta solo si se ha producido mucha humedad durante su funcionamiento.
7. Zumo de fruta: cuando hornee tartas de fruta especialmente jugosas, no llene la bandeja de horneado con demasiada cantidad. El zumo de fruta que gotee de la bandeja de horno deja manchas que no se pueden eliminar. Se recomienda encarecidamente que utilice bandejas universales mas profundas.
8. Transporte del horno: no transporte ni sujete el horno por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del horno y podría romperse.
9. Junta muy sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del horno no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las partes delanteras de las unidades adyacentes podrían resultar dañadas. Mantenga siempre limpia la junta.
10. Puerta del horno a modo de asiento, estante o encimera: no se siente en la puerta del horno ni coloque ni cuelgue nada en ella. No coloque utensilios de cocina ni accesorios sobre la puerta del horno.
11. Introducción de accesorios: según el modelo de horno, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad hasta el tope.
12. Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior de la cavidad. Ello podría provocar condensación y daños por corrosión en su horno, así como dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar".
13. Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos no deje nada sobre ella, ya que podría desequilibrar el aparato o romper la puerta. No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente cuando el grill esté encendido.

DESCRIPCIÓN DE HORNO



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

DISPLAY

- 1 Selector de funciones.
- 2 Reloj electrónico.
- 3 Selector de temperaturas.



FUNCIONES DEL HORNO



DESCONEXIÓN



PIZZA



CONVENCIONAL



ECO



GRILL



DESCONGELACIÓN



MAXIGRILL



SCS (Steam Cleaning System by PANDO)



SOLERA



PIRÓLISIS



MAXIGRILL CON TURBINA

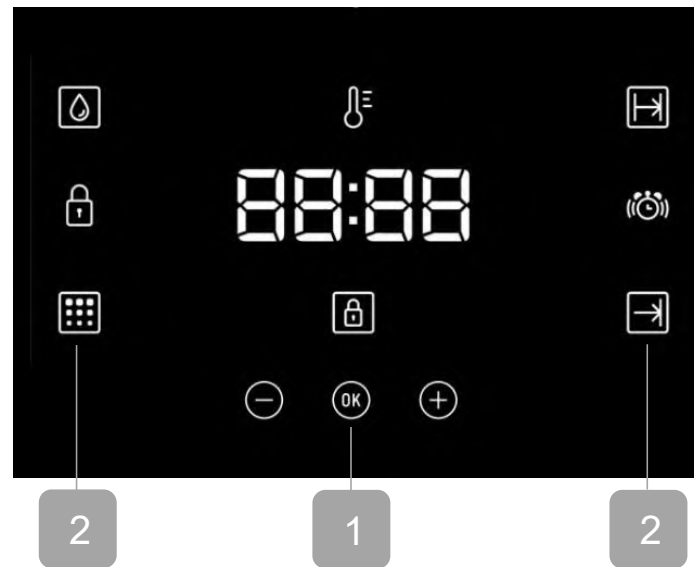


PRECALENTAMIENTO RÁPIDO






TURBO

DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO




1 TECLAS



  Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.





 Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.

2 SIMBOLOS de funciones


Funciones del reloj


 **AVISADOR:** Iluminado al seleccionar la función avisador del reloj. Genera una señal acústica al cabo del tiempo. El horno no se apagará cuando acabe el tiempo. Esta función también se puede utilizar cuando el horno esté cocinando.


  **PROGRAMACIÓN:** Iluminados para indicar que el horno está programado (duración, fin o total).


-  Duración del Cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.
-  Hora de Finalización del Cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.
-   Duración y Fin del Cocinado: Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. El horno se pondrá en marcha de forma automática para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y se apagará de forma automática a la hora que le haya indicado (Fin del Cocinado).

Otras funciones

 **CALENTAMIENTO:** Indica que el horno está transmitiendo calor al alimento.

 **SCS (Steam Cleaning System by Pando):** Iluminado durante la función.








 **PIRÓLISIS:** Sólo para modelos pirolíticos. Iluminado durante la función de limpieza Pirolisis.

 **BLOQUEO DE PUERTA:** sólo para modelos pirolíticos. Indica que la puerta se encuentra bloqueada, bien por bloqueo manual o bien por bloqueo automático durante la función pirolisis.

ATENCIÓN

La sensibilidad de las teclas touch se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie 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.

Poner En Hora

- Para poner en hora el horno, los mandos del selector de funciones y temperatura deben estar en posición 
- Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 12:00.
- Tocando  o  ajustará las horas y después los minutos. Valide la selección con la tecla  o espere unos segundos. Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.
- Si desea modificar la hora, toque  o  hasta que la hora aparezca parpadeando. Toque  y siga los pasos descritos en el punto anterior.

Su reloj posee el modo de iluminación nocturna, de forma que disminuirá la intensidad de luz de la pantalla entre las 00:00 y las 6:00 horas.

ATENCIÓN

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico. Si esto ocurre, gire los mandos del selector de funciones y temperatura a la posición. Aparecerá la indicación 12:00 y a continuación puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores.



Si el horno tenía la puerta bloqueada antes del corte de suministro, el símbolo de bloqueo se iluminará hasta que la puerta se desbloquee.

Esto puede llevar varios minutos, dependiendo de la temperatura a la que se encuentra el horno, y durante este tiempo no podrá poner el reloj en hora.

Una vez desbloqueada la puerta, puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores.

USO DEL HORNO

Funcionamiento

- Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una función de cocinado y una temperatura.
- Observará que el símbolo  se ilumina durante el cocinado para indicar la transmisión de calor al alimento. Este símbolo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- Para apagar el horno, ponga los mandos en posición 

Cuando inicie un cocinado, su horno mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando.

Al girar el selector, se mostrará la temperatura en la pantalla del reloj.

Una vez seleccionada la temperatura, la pantalla volverá automáticamente a mostrar el reloj. Para voler a ver la temperatura durante el cocinado, pulse la tecla "OK" y gire el mando selector de temperatura si desea modificarla.

Temporizador

1. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo ⏲ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando \ominus o \oplus . Sonarán 3 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo ⏲ parpadeará lentamente.
3. Cuando finalice el tiempo, sonará una señal acústica durante 90 segundos y el símbolo ⏲ parpadeará rápidamente.
4. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica, en ese momento el símbolo ⏲ se apagará.

Si desea modificar el tiempo del avisador, realice los pasos mostrados nuevamente. Al acceder al temporizador, aparecerá el tiempo restante actual el cual podrá modificar.

Con la función Avisador, el tiempo restante se mostrará en la pantalla de forma permanente. Con esta función programada, no es posible visualizar la hora ni el tiempo total de cocinado programado.

Programación De La Duración Del Cocinado

1. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo ⏲ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando \ominus o \oplus . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo ⏲ parpadeará lentamente.
3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado mediante los mandos del horno.

4. Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo ⏲ parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el símbolo ⏲ , encendiéndose el horno de nuevo.
6. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando \ominus o \oplus hasta que el símbolo ⏲ parpadee rápidamente. A continuación toque OK para modificar el tiempo.

Con la función Duración de cocinado, el tiempo restante se mostrará en la pantalla de forma permanente. Con esta función programada, no es posible visualizar la hora actual en la pantalla.

Programación De La Hora De Finalización Del Cocinado

1. Toque el touch \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo ⏲ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la hora actual.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando \ominus o \oplus . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo ⏲ parpadeará lentamente.
3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
4. Alcanzada la hora de finalización programada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo ⏲ parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo ⏲ , encendiéndose el horno de nuevo.
6. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando \ominus o \oplus hasta que el símbolo $\rightarrow|$ parpadee rápidamente. A continuación toque OK para modificar el tiempo.

Programación De La Duración Y Fin Del Cocinado

1. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione la duración del cocinado, tocando \ominus o \oplus . Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante de cocinado en la pantalla y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
3. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la hora prevista de finalización.
4. Ajuste la hora de finalización del cocinado, tocando \ominus o \oplus . Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual en la pantalla.
5. Seleccione una función y una temperatura de cocinado. El horno permanecerá desconectado y con los símbolos $\rightarrow|$ y $\rightarrow|$ iluminados. Su horno está programado.
6. Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.
7. Durante el cocinado se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
8. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará rápidamente.
9. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo $\rightarrow|$, encendiéndose el horno de nuevo.
10. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando \ominus o \oplus hasta que el símbolo $\rightarrow|$ parpadee rápidamente. A continuación toque OK para modificar el tiempo.

Bloqueo Del Panel De Control

Esta función solo se podrá seleccionar cuando no se haya seleccionado ninguna función.

Para activar la función de bloqueo, toque la tecla OK de forma prolongada, hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo L aparezca en la pantalla. Las funciones del horno están bloqueadas.

Para desactivar la función, toque la tecla OK de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro.

Bloqueo Manual De Puerta

Disponible sólo en modelos pirolíticos.

Esta función permite bloquear la puerta del horno.

IMPORTANTE


Esta función sólo será seleccionable cuando el horno se encuentre con el mando de funciones en la posición de reposo. Una vez bloqueada la puerta, usted podrá comenzar el cocinado normalmente.

Para activar/desactivar el bloqueo de puerta, siga estos pasos:

1. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo L en la pantalla.
Se mostrará el estado actual del bloqueo de puerta: "On" si está activo y "Off" si está desactivado.
2. Toque OK . A continuación oírás un pitido y el bloqueo comenzará a cerrarse si estaba «Off» y a abrirse si estaba «On».

ATENCIÓN: Antes de activar el bloqueo, asegúrese de que la puerta del horno está correctamente cerrada.

Si la puerta no está bien cerrada, no se bloqueará y sonará una alarma. Si esto ocurre, apague la alarma tocando cualquier tecla del reloj, cierre bien la puerta y vuelva a activar el bloqueo siguiendo las instrucciones anteriores.

- Una vez que la puerta se haya bloqueado/ desbloqueado por completo, en la pantalla se mostrará el nuevo estado del bloqueo de puerta. En el caso de que el bloqueo esté activo, el símbolo  se iluminará fijo en la pantalla.

Para desbloquear la puerta durante el cocinado, ponga el selector de funciones en posición de reposo y desbloquee la puerta siguiendo las instrucciones anteriores.

Una vez desbloqueada la puerta, lleve el selector de funciones a la posición en que estaba para continuar cocinando.

Función SCS

Esta función facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno.

Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

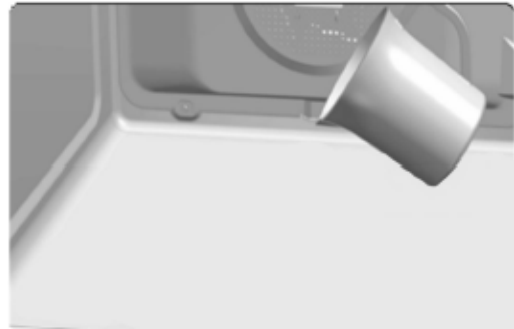
No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.

Realice siempre el ciclo con el horno frío. Si lo hace con el horno demasiado caliente, el resultado puede verse afectado además de dañar el esmalte.



Retire previamente las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes para bandejas o guías telescópicas.



Siga para ello las siguientes instrucciones:

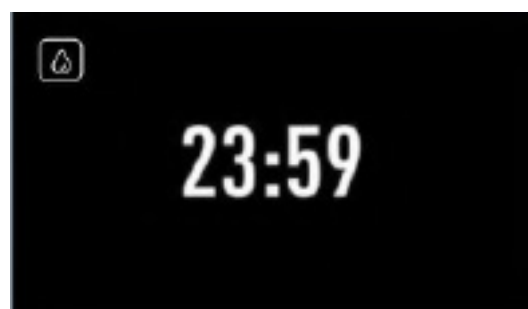
- Vierta lentamente 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad del horno.





Para un mejor resultado añada una cucharadita de detergente suave para vajilla en el vaso de agua.

- Encienda el horno, gire el mando izquierdo para seleccionar la función  y valide con .
- A continuación se oirá una señal sonora como confirmación de que la función SCS se ha puesto en marcha.

En la pantalla se visualizará el símbolo  y el tiempo restante para que finalice la función . El tiempo de duración está preestablecido a 24 minutos.



La duración de esta función no se puede modificar. Para finalizar antes de tiempo, apague el horno con la tecla .

- Alcanzada la hora de finalización, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  parpadeará rápidamente.

(No abra la puerta del horno hasta que no finalice la función SCS. La fase de enfriamiento es necesaria para el correcto funcionamiento de la función.)

5. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el símbolo .
6. Ponga el selector de funciones en posición .
7. El horno está listo para retirar los restos de suciedad y agua sobrante.

(La función SCS se realiza a baja temperatura. No obstante, los tiempos de enfriamiento pueden variar según la temperatura ambiente.)

Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada y si tras realizar la función SCS requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

Autolimpieza por Pirólisis

Función disponible en los modelos pirolíticos PHP-962.

Antes de realizar el ciclo de limpieza por pirólisis, lea atentamente las instrucciones de seguridad que encontrará al inicio del libro de Instalación y Mantenimiento

Esta función le permite realizar un ciclo de limpieza por pirólisis, durante el cual, debido a las altas temperaturas que se alcanzan en el interior del horno se produce un proceso de carbonización de las grasas acumuladas.

En general, se recomienda realizar una pirólisis cada 4-5 cocinados y utilizar el programa más adecuado al nivel de suciedad de su horno. A mayor suciedad, elija un programa de mayor duración. Durante la pirólisis la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

— Iniciar del programa

Antes de iniciar el programa:

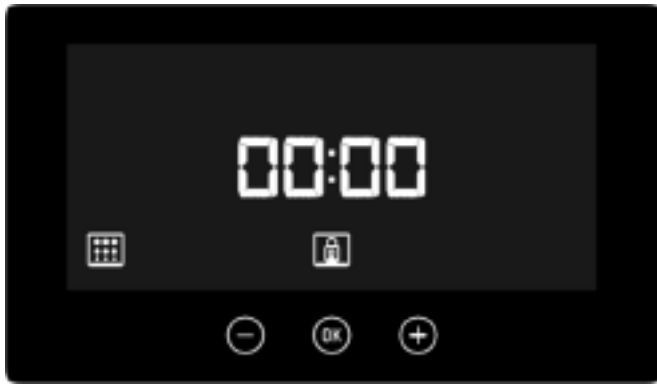
- Antes de realizar la pirólisis es imprescindible retirar todos los accesorios y vajilla del horno, incluyendo los soportes de bandejas y/o guías telescópicas. Siga para ello las instrucciones que aparecen en el libro de instalación y mantenimiento que se entrega con su horno.
- Retire del interior cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante la pirólisis podrían inflamarse corriendo peligro de incendio.
- Antes de poner en marcha la pirólisis, asegúrese de que la puerta del horno está correctamente cerrada.

Como iniciar el programa:

1. Gire el mando selector de funciones de cocinado, a la posición Pirolisis: .
2. Tras unos segundos, en la pantalla del reloj se iluminará el símbolo y se leerá la indicación P2 (programa 2 de pirolisis).
3. En ese instante puede modificar el programa de pirolisis a P1, P2, P3 con las teclas o :
 - p1:** Pirólisis suave. Duración 1 hora.
 - p2:** Pirólisis normal. Duración 1 hora y 30 min.
 - p3:** Pirólisis intensiva. Duración 2 horas.
4. Una vez seleccionado el programa deseado, pulse . Inmediatamente después, se activará el bloqueo automático de puerta.

Si la puerta no está bien cerrada, no se bloqueará, sonará una alarma y la pirólisis no comenzará. Si esto ocurre, apague la alarma tocando cualquier tecla del reloj, cierre bien la puerta, ponga el mando del selector de funciones en posición y vuelva seleccionar el programa de pirólisis siguiendo las instrucciones anteriores.

5. Cuando la puerta esté bloqueada, se iluminará el símbolo en la pantalla del reloj y se mostrará el tiempo restante para la finalización de la pirólisis.



Llegado a este punto, el horno está programado y realizando el ciclo de limpieza pirolítica.

Durante la realización de este ciclo, no podrá seleccionar ninguna de las funciones del reloj del horno, salvo la función seguridad de niños.

Tampoco intente abrir la puerta del horno ya que podría interrumpir el proceso de limpieza .

6. Cuando finaliza la limpieza pirolítica, escuchará una señal acústica xxx y verá 0:00 en la pantalla del reloj.
7. Pulse cualquier tecla del reloj para detener la señal acústica.
8. Ponga el selector de funciones en posición .
9. El proceso de calentamiento del horno ha finalizado, sin embargo el horno está excesivamente caliente y no puede ser utilizado. Hasta que el horno no se enfríe (*Debido a las altas temperaturas en el interior del horno, el tiempo de enfriamiento puede variar en función de la temperatura ambiente.*) la refrigeración continuará funcionando y el símbolo y el símbolo permanecen iluminados.
10. Una vez que su horno se haya enfriado el símbolo y el símbolo se apagarán.
11. Abra la puerta del horno y pase un paño húmedo por el interior de la cavidad, retirando la ceniza producida durante el ciclo de limpieza. En zonas de difícil acceso del interior del horno será necesario limpiar con algún estropajo de fibra no metálica.

12. Una vez limpio el interior del horno, no olvide instalar de nuevo los soportes y sus accesorios.
13. El horno ya está preparado para un nuevo cocinado.

Si detecta alguna incidencia en la programación y manejo de esta función consulte la guía de instalación y mantenimiento incluida en su horno.

— **Cancelar el programa**

La pirolisis es una función automática y como tal, sólo puede accionarse mediante la programación del reloj. Para cancelar una pirolisis en curso es necesario desprogramar el horno, siguiendo estas instrucciones:

1. Ponga en posición el mando selector de funciones.
En la pantalla del reloj se mostrará la hora.
2. En función de la temperatura del interior del horno pueden darse estas dos situaciones:
 - a. Temperatura del interior peligrosa: En este caso, la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura llegue a valores seguros.
 - b. Temperatura del interior segura: Si la temperatura del interior del horno es segura, el desbloqueo se realizará inmediatamente.

Modo Demo

Con el modo DEMO activado, puede manejarse el horno sin calentar.

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

Activar modo Demo

Esta operación debe hacerse antes de poner el reloj en hora

Pulsando simultáneamente los touch y durante unos 3 segundos, activaremos el modo SHOWROOM o DEMO. En el display podremos visualizar durante 2 segundos la palabra "Sho":



Desactivar modo Demo

Debe desconectar el horno de red.

Para desactivarlo, si el reloj no se ha puesto en hora, bastará con pulsar la secuencia mencionada nuevamente. En el caso de que se haya puesto en hora el reloj, habrá que desconectar el horno de la red eléctrica (al conectarlo nuevamente, volverá al estado original).

Nota: Por defecto, el modo DEMO estará desactivado.

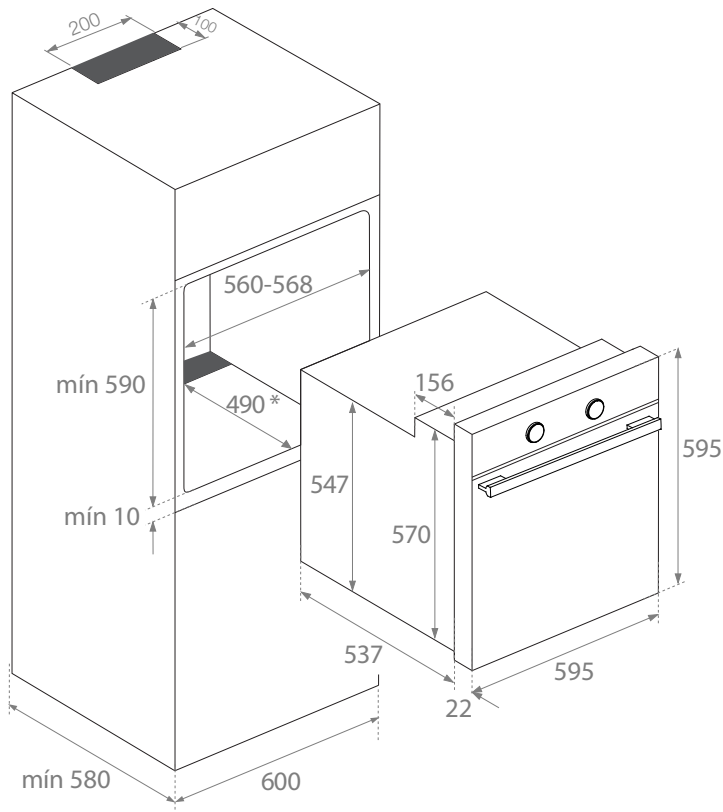
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTALACIÓN	PHP-962
Tensión (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60
Cable de Alimentación (m)	1,1 m SIN CLAVIJA
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	570x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAJE	
Peso Neto (Kg)	34
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	36
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	650x635x655
ACCESORIOS	
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Bandeja Plana 30	1
Bandeja Profunda 50	1
Parrilla Reforzada	1
PRESTACIONES	
Volumen Útil (1) (L)	70
Volumen Interior Global (1) (L)	71
Superficie de Cocinado Útil (1) (cm2)	1280
Rango de Temperaturas	50-250°C
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA	
RESISTENCIAS	
Grill + Bóveda	1.400 W +1.050 W
Solera	1050 W
Circular	2000 W
Motor Turbo	22 W
Motor Refrigeración	30 W
Potencia Iluminación	25 W
ILUMINACIÓN	
LUZ INERIOR	HALOGEN
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA	PYROLYSIS
Potencia Máxima Horno (230 V)	3552 W
CONSUMO ENERGÉTICO (1) (3) - PRODUCT FICHE	
Función más Eficiente	ECO
Índice de Eficiencia Energética (EEI)	81
Clase de Eficiencia Energética	A+
MARCAS Y CERTIFICADOS	CE / N / CCA / CB

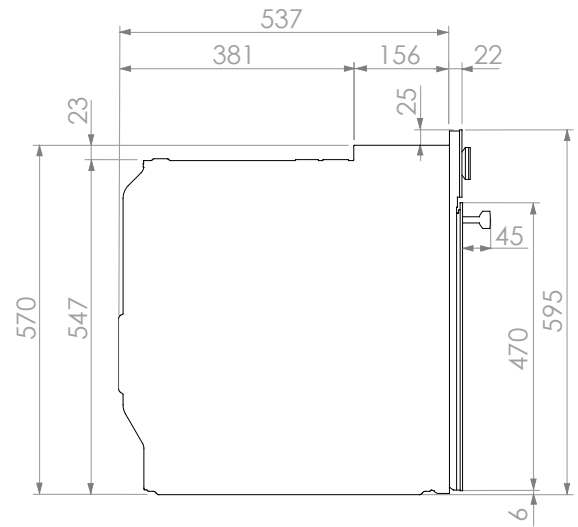
INSTALACIÓN Y COTAS

PHP 962 Pirolítico

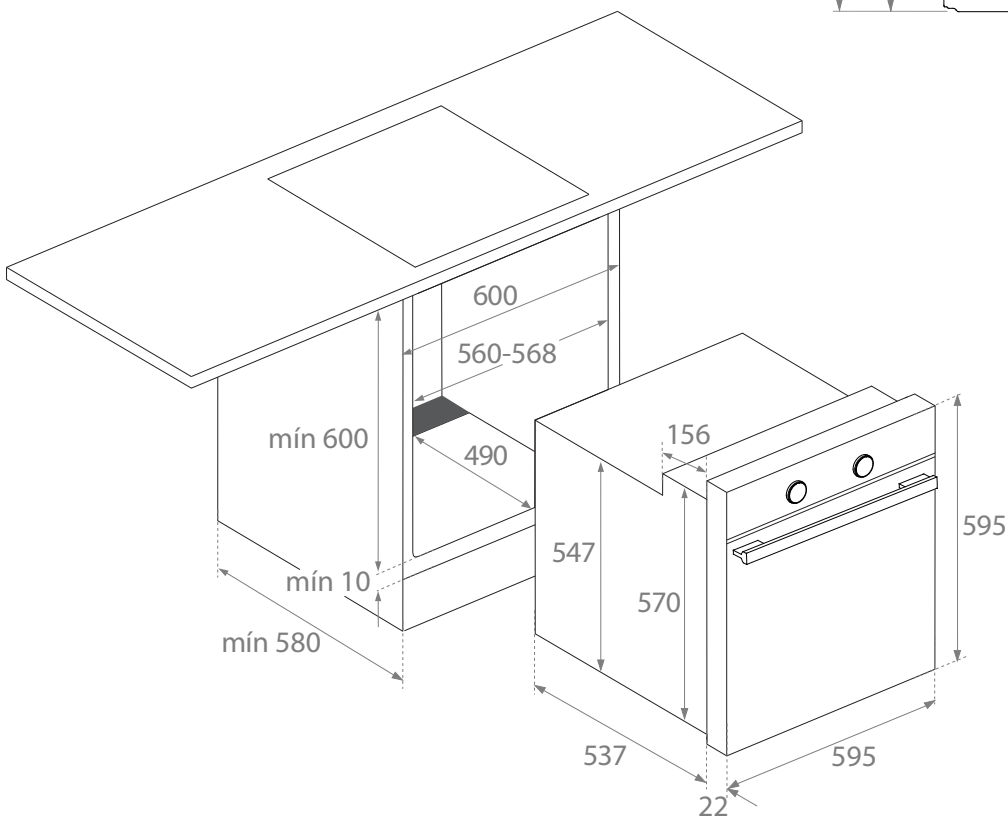
INSTALACIÓN EN COLUMNA



¡ATENCIÓN! Para la instalación de hornos pirolíticos NO realizar las aperturas en el mueble que se muestran sombreadas.



INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA



GARANTÍA DEL PRODUCTO

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. Esta garantía cubre exclusivamente al producto Pando 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 junto con una foto de la etiqueta o matrícula del producto 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 lamano 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:

- La instalación, realización de revisiones, limpieza o mantenimiento del horno.
- Si la instalación del horno no ha sido efectuada por personal Profesional Especialista Autorizado o personal de ServicioTécnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de potencia eléctrica.
- Cualquier avería, desperfecto o mal funcionamiento ocasionados por una incorrecta instalación o uso.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, recomendaciones de usoy mantenimiento de los manuales del aparato
- Cuando el aparato se destine a uso comercial o No doméstico, para el que no está previsto.
- Mal funcionamiento del producto por incumplimiento de las normas, instrucciones y recomendaciones indicadas en losmanuales del aparato.
- Averías o problemas producidos por una inadecuada instalación, o por no disponer en el mobiliario de los espacios libresrequeridos 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 yajeno 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 haya elementos que impidan su fácil y seguro acceso.Los medios que se necesitasen para el acceso del técnico Autorizado Pando al aparato serán a cuenta y responsabilidaddel usuario.
- Manipulación indebida del cableado y conexiones del horno.
- Componentes estéticos, de uso y desgaste, como pantallas de luz, lámparas, bandejas, parrillas,guías.
- Óxido, quemaduras, manchas o cambios de tonalidad en el cuerpo, puerta, accesorios o cavidad interior producido pormantenimiento o uso inadecuado, o por la aplicación indebida o exposición sin protección a elementos corrosivos comoproductos de limpieza no recomendados por el fabricante e inadecuados.
- Averías o desperfectos producidos por variaciones de suministro eléctrico o causas fortuitas y naturales de origenatmosférico o geológico como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, etc.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan másde tres años desde su fecha de fabricación.

INOXPAN, S.L., queda expresamente excluida de cualquier responsabilidad sobre eventuales daños directos o indirectos a personas o cosas causadas por un producto instalado, manipulado, usado y/o mantenido indebidamente.

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA		OTROS PAÍSES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando reserva o direito de alterar ou cancelar qualquer medida dos artigos do manual, sem aviso prévio, sem prejudicar as características essenciais de funcionalidade e segurança, e não se responsabiliza por erros ou omissões que possam ocorrer no manual.

Características técnicas válidas salvo erros de tipografia, omissão ou impressão.

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

AS IMAGENS MOSTRADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO CONTRATUAIS.

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

A versão em papel deste manual não pode ser atualizada em tempo real, para garantir a última versão das instruções do seu produto, recomendamos que consulte a versão digital em www.pando.es

Antes de mais, gostaríamos de agradecer a confiança que depositou na nossa empresa ao adquirir um dos nossos produtos.
por ter adquirido um dos nossos produtos. Estamos certos de que tomou a decisão correcta.

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

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

Aqui encontrará uma vasta seleção de **Exaustores Decorativos**; de parede, de teto, de ilha, integrados em móveis e integrados na placa.
Esta variedade permite-nos adaptarmo-nos a qualquer estilo de cozinha.

Também lhe mostramos a nossa coleção de electrodomésticos essenciais em qualquer casa. Electrodomésticos como a nossa coleção de **Fornos e Micro-ondas** de alto rendimento, **Placas de Indução** e a **Gás** que o ajudarão a confeccionar as melhores receitas, **Adegas e Caves** de Envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições, **Máquinas de Lavar Louça** com a mais moderna tecnologia e a nossa com a mais moderna tecnologia e a nossa gama de **Frigoríficos e Congeladores** com Frigoríficos e Congeladores para integração em painel e de livre instalação.

Tudo isto sob uma marca com uma trajetória muito longa de mais de **40 anos** no sector, que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão.
fazendo o melhor da nossa experiência para tudo o que fazemos.

Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das capacidades daquela que já é a sua nova cozinha.

Muito obrigado
A equipa **Pando**

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

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

RECOLHA DE ELECTRODOMÉSTICOS



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM. A embalagem está marcada com um PONTO VERDE. No seu compromisso com a proteção do Meio Ambiente e em cumprimento com o disposto na Diretiva Europeia 94/62/EC relativa às embalagens e resíduos de embalagens e à Lei 22/2011, daí derivada, de Resíduos e Solos Contaminados, Pando encomenda a entidades de economia social um Sistema Integrado de Gestão, encarregado da recolha periódica no domicílio do consumidor ou próximo dele, das embalagens usadas e dos resíduos dessas embalagens para a sua posterior reciclagem. Para eliminar todos os materiais das embalagens tais como cartão, poliuretano expandido e plásticos, utilize os contentores adequados. De este modo garante-se o perfeito tratamento e reutilização dos materiais das embalagens.

INDICE

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	30
Causas De Danos (Não coberto pela garantia)	32
DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	34
DISPLAY	35
FUNÇÕES DO FORNO.....	35
DESCRIÇÃO DO RELÓGIO ELECTRÓNICO.....	36
Clock functions	36
Otras funciones.....	36
Definir hora	37
UTILIZAÇÃO DO FORNO	37
Funcionamento	37
Temporizador	38
Programação da Duração do Cozimento	38
Programação da Hora de Término do Cozimento.....	38
Programação da Duração e Término do Cozimento	39
Bloqueio do Painel de Controle	39
Bloqueio Manual De Puerta	39
Função SCS	40
Autolimpieza por Pirólisis.....	41
– Inciar o programa.....	41
– Cancelar el programa.....	42
Modo Demo	43
Ativar o modo Demo	43
Desactivar o modo Demo	43
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	44
INSTALAÇÃO E MEDIDAS	45
GARANTIA.....	46

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Por favor, leia estas instruções atentamente. Só assim poderá utilizar seu aparelho de forma segura e correta. Recomendamos enfaticamente que conserve o manual de instruções e as instruções de instalação para uso futuro ou para futuros proprietários.

Tenha em Conta Que....

- Só deve ser instalado em uma cozinha.
- Deve verificar se o aparelho apresenta danos imediatamente após desembalá-lo.
- Não conecte o aparelho se estiver danificado.
- Só um profissional autorizado pode conectar o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu serviço técnico ou pessoas com qualificação similar para evitar riscos.
- Nossos fornos não estão projetados para funcionar por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto independente.
- Os danos causados por uma conexão incorreta não estão cobertos pela garantia.
- Utilize este aparelho somente em interiores e apenas para uso culinário.
- Durante o uso, o aparelho aquece muito. Cuidado ao tocar nos elementos aquecedores do interior do forno.
- Durante o uso, não deixe o forno sem supervisão, especialmente se for utilizado por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos. Essas pessoas só deverão utilizar o forno se foram instruídas por uma pessoa responsável sobre como utilizar o aparelho de forma segura e compreenderam os perigos associados.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças menores de 8 anos, e a partir dessa idade, se o utilizarem, deve ser sob supervisão e a uma distância prudente, tanto do forno quanto do cabo de alimentação.
- Os fornos que possuem prateleiras e acessórios incluem detalhes e instruções que indicam o uso correto destes.

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

RISCO DE QUEIMADURAS!

1. O forno aquece muito. Nunca toque nas superfícies internas do forno nem nos elementos aquecedores.
2. Deixe sempre que o forno esfrie.
3. Mantenha as crianças a uma distância segura.

4. Os acessórios e os utensílios do forno aquecem muito. Utilize sempre luvas de cozinha para retirar os acessórios ou os utensílios da cavidade.
5. Os vapores alcoólicos podem incendiar-se no compartimento de cozimento quente. Nunca prepare alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com alto conteúdo de álcool. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com alto conteúdo de álcool. Abra a porta do forno com cuidado.
6. As peças acessíveis aquecem durante o funcionamento. Nunca toque as peças quentes. Mantenha as crianças a uma distância segura.
7. Quando a porta do forno é aberta, pode sair vapor quente. Dependendo da sua temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime demasiado do forno. Abrir a porta do forno com cuidado e manter as crianças afastadas.
8. A água numa cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca deitar água na cavidade quente.

RISCO DE LESÕES!

1. Arranhões no vidro da porta do forno podem provocar rachaduras. Não utilize raspadores de vidro, detergentes nem produtos de limpeza abrasivos ou cortantes.

2. As dobradiças da porta do forno movem-se ao abrir e fechar a porta, o que pode fazer com que as suas mãos fiquem presas. Manter as mãos afastadas das dobradiças.

RISCO DE INCÊNDIO!

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

PERIGO POR MAGNETISMO!

No painel de controle ou nos elementos de controle são utilizados ímãs permanentes.

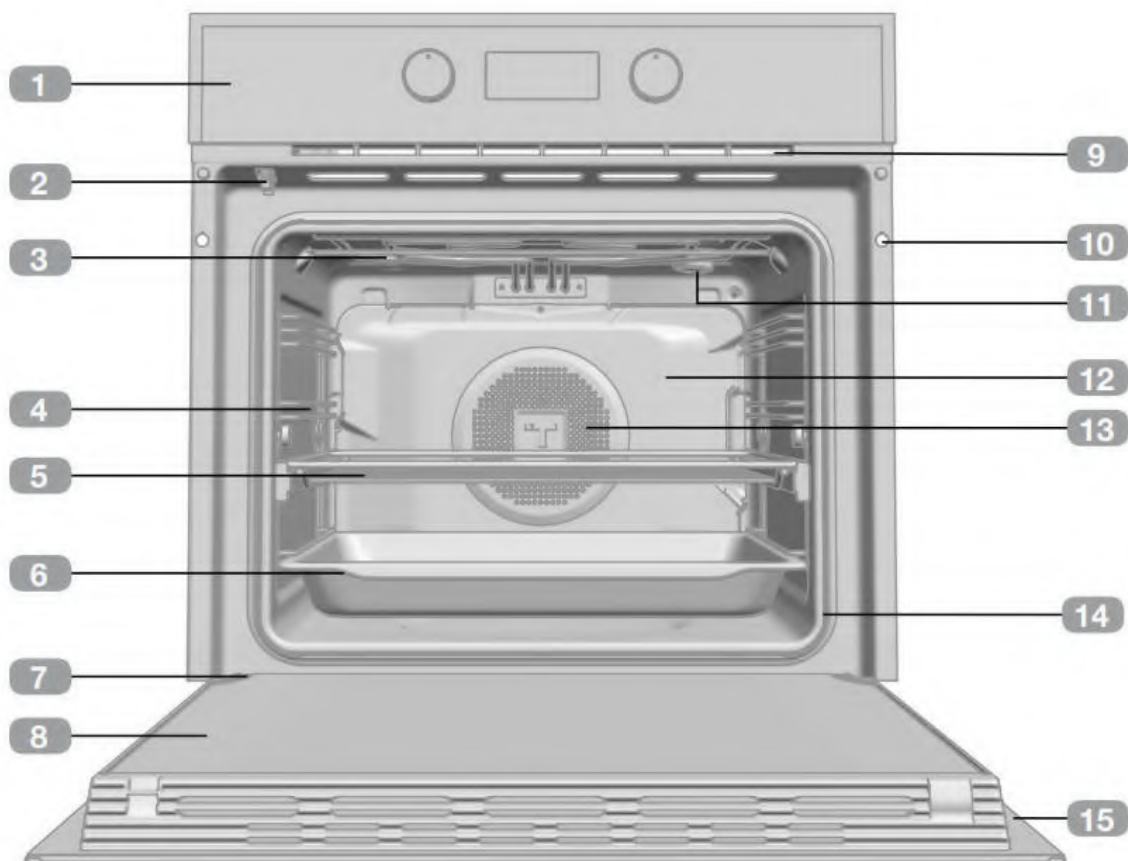
Estes podem afetar implantes eletrônicos, por exemplo, marcapassos cardíacos ou bombas de insulina. Pessoas portadoras de implantes eletrônicos devem manter-se a uma distância mínima de 10 cm do painel de controle.

Causas De Danos (Não coberto pela garantia)

1. Não cobrir ou colocar acessórios no chão da cavidade; folha de alumínio, papel vegetal ou folha de alumínio, papel impermeável a gorduras ou loiça. Não coloque loiça no chão da cavidade se tiver sido definida uma temperatura de funcionamento superior a 50°C. Caso contrário, o calor acumular-se-á e o esmalte ficará danificado.
2. Folha de alumínio: A folha de alumínio na cavidade não deve entrar em contacto com o vidro da porta. Isto pode provocar uma descoloração permanente do vidro da porta.
3. Panelas de silicone: Não utilize panelas de silicone, tapetes, coberturas ou acessórios que contenham silicone. O sensor da câmara de cozimento pode ficar danificado.
4. Água num compartimento de cozedura quente: Não deitar água no compartimento quando este estiver quente. Isto gera vapor e provoca danos.
5. Humidade na cavidade: Se for deixada durante um longo período de tempo, a humidade na cavidade pode causar corrosão. Deixar secar a câmara de cozimento após a utilização. Não armazenar alimentos húmidos na cavidade fechada durante períodos prolongados.

- Não armazenar alimentos na cavidade.
6. No enfriar el horno con la puerta abierta: tras el funcionamiento a altas temperaturas, deje que el horno se enfríe solo con la puerta cerrada. Evite que cualquier cosa quede atrapada en la puerta del horno. Incluso si la puerta se deja abierta solo una rendija, la parte frontal de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje secar el horno con la puerta abierta solo si se ha producido mucha humedad durante su funcionamiento
 7. Zumo de fruta: cuando hornee tartas de fruta especialmente jugosas, no llene la bandeja de horneado con demasiada cantidad. El zumo de fruta que gotee de la bandeja de horno deja manchas que no se pueden eliminar. Se recomienda encarecidamente que utilice bandejas universales mas profundas.
 8. Transporte do forno: Não transportar ou segurar o forno pelo puxador da porta. O puxador da porta não suporta o peso do forno e pode partir-se.
 9. Junta muito suja: Se a junta estiver muito suja, a porta do forno não fecha corretamente durante o funcionamento. As partes frontais das unidades adjacentes podem ser danificadas.
- Mantenha a junta sempre limpa.
10. A porta do forno como assento, prateleira ou bancada: Não se sentar na porta do forno nem colocar ou pendurar nada nela. Não colocar utensílios ou acessórios de cozinha na porta do forno.
 11. Inserção de acessórios: consoante o modelo de forno, os acessórios podem riscar o painel da porta quando esta está fechada. Introduzir sempre os acessórios na cavidade até ao limite da sua capacidade.
 12. Se utilizar o calor residual da câmara de cozimento desligada para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior da cavidade. Isto pode provocar condensação e danos por corrosão na sua câmara de cozimento, bem como danos no seu fogão. Evite a condensação abrindo a porta ou utilizando o modo “Descongelação”.
 13. Quando a porta ou a gaveta do forno estiverem abertas, não deixar nada em cima, pois isso pode desequilibrar o aparelho ou partir a porta. Não permitir que as crianças se aproximem do forno quando este está em funcionamento, especialmente quando o grelhador está ligado.

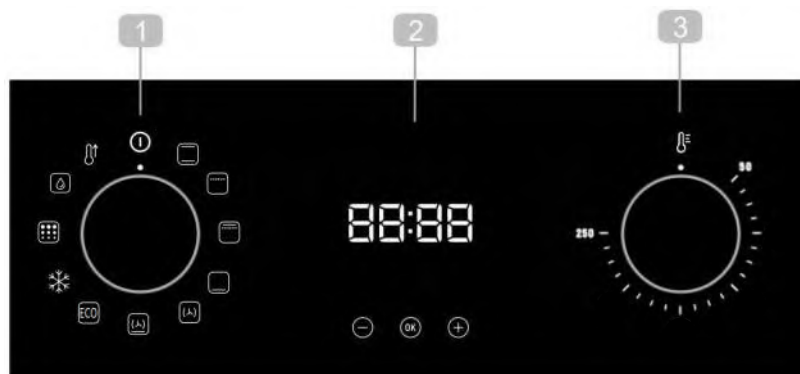
DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1 Frente de controlo
- 2 Bloqueio
- 3 Elemento de aquecimento do grelhador
- 4 Suporte do tabuleiro
- 5 Grelha
- 6 Tabuleiro do grelhador
- 7 Dobradiça
- 8 Vidro interior
- 9 Saída de ar de refrigeração
- 10 Fixação ao armário
- 11 Candeeiro
- 12 Painel traseiro
- 13 Turbina
- 14 Junta de vedação do forno
- 15 Porta

DISPLAY

- 1 Seletor de funções
- 2 Relógio eletrónico
- 3 Seletor de temperatura



FUNÇÕES DO FORNO



DESCONEXÃO



CONVENCIONAL



GRELHAR



MAXIGRILHO



SOLERA



MAXIGRILL COM TURBILA



TURBO



PIZZA



ECO



DESCONGELAMENTO

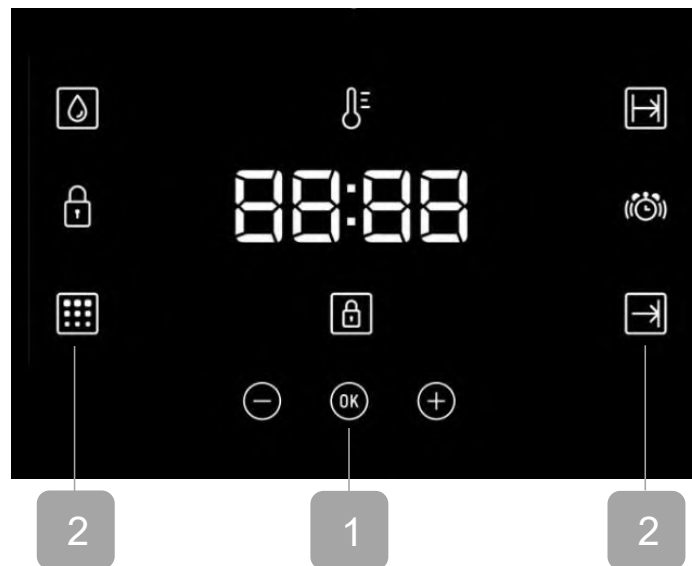
SCS (*Steam Cleaning System by Pando*)

PIROLISIS






PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

DESCRIÇÃO DO RELÓGIO ELECTRÓNICO




1 CHAVES



  Permitem a programação das funções do relógio eletrónico.





 Permitem a programação das funções do relógio eletrónico

2 Função SÍMBOLOS


Clock functions


 **WARNER:** Acende-se quando a função de aviso do relógio está seleccionada. Gera um sinal acústico no final do tempo. A câmara de cozimento não se desliga quando o tempo termina. Esta função também pode ser utilizada quando a câmara de cozimento está a cozinhar.


  **PROGRAMAÇÃO:** Iluminado para indicar que o forno está programado (duração, fim ou total).


-  Duração da cozedura: Permite cozinhar durante um período de tempo seleccionado, após o qual a câmara de cozimento se desliga automaticamente.
-  Tempo final de cozedura: Permite cozinhar até um determinado tempo, após o qual o forno se desliga automaticamente.
-   Duração da cozedura e fim da cozedura: Permite-lhe programar a duração e o fim da cozedura. O forno começa a cozinhar automaticamente durante o tempo seleccionado (Duração) e desliga-se automaticamente à hora programada (Fim da cozedura).

Otras funciones

 **CALENTAMIENTO:** Indica que el horno está transmitiendo calor al alimento.

 **SCS** (Steam Cleaning System by Pando): Iluminado durante la función.

 **PYROLYSIS:** Apenas para os modelos pirolíticos. Iluminado durante a função de limpeza por pirólise.

 **BLOQUEIO DA PORTA:** apenas para os modelos pirolíticos. Indica que a porta está bloqueada, quer por bloqueio manual, quer por bloqueio automático durante a função de pirólise.

ATENÇÃO

A sensibilidade dos botões tácteis adapta-se continuamente às condições ambientais. Quando ligar o forno à rede eléctrica, certifique-se de que a superfície do painel de controlo está limpa e livre de obstáculos. Se o relógio não responder corretamente ao tocar nos botões, é necessário desligar o forno da rede eléctrica e voltar a ligá-lo após um curto período de tempo. Os sensores ter-se-ão então ajustado automaticamente e reagirão de novo ao toque do seu dedo.

Definir hora

- Para regular o tempo de cozedura, os botões selectores de função e de temperatura devem estar na posição ①
- Quando ligar o forno, verá as 12:00 horas a piscar no relógio.
- Toque em \ominus ou \oplus para definir as horas e depois os minutos. Valide a sua seleção premindo o botão OK ou aguarde alguns segundos. Ouvirá 2 sinais sonoros sucessivos como confirmação da hora selecionada.
- Se pretender alterar a hora, toque em \ominus ou \oplus até a hora ficar intermitente. Toque OK em e siga os passos descritos no ponto anterior.

O seu relógio tem um modo de iluminação nocturna, de modo a diminuir a intensidade da luz do mostrador entre as 00:00 e as 6:00.

ATENÇÃO

Em caso de falha de energia, toda a programação do seu relógio electrónico será apagada. Se isto acontecer, rode os botões do seletor de funções e de temperatura para a posição “12:00” e depois pode acertar o relógio de acordo com as instruções acima.


O visor apresentará a indicação 12:00 e poderá então acertar o relógio seguindo as instruções acima indicadas.

Se o forno tinha a porta trancada antes da falha de energia, o símbolo do cadeado acende-se até que a porta seja destrancada.

Este processo pode demorar vários minutos, dependendo da temperatura da câmara de cozimento, e durante este tempo não será possível acertar o relógio. Uma vez desbloqueada a porta, é possível acertar o relógio seguindo as instruções acima.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

Funcionamento

- Depois de acertar o relógio, o forno está pronto a cozinhar. Selecionar uma função de cozedura e uma temperatura.
- O símbolo acende-se  durante a cozedura para indicar a transferência de calor para os alimentos. Este símbolo apaga-se quando a temperatura selecionada é atingida. A temperatura selecionada é atingida.
- Para desligar a câmara de cozimento, rode os botões para a posição ①

Quando se começa a cozinhar, o forno indica o tempo de cozedura.

Ao rodar o botão, a temperatura é indicada no mostrador do relógio.

Uma vez selecionada a temperatura, o visor volta automaticamente à indicação do relógio.

Para voltar a ver a temperatura durante a cozedura, prima a tecla e rode o botão de seleção da temperatura se desejar alterar a temperatura.

Temporizador

1. Toque \ominus o \oplus u até que o símbolo ⌚ pisque na tela e pressione OK . Na tela, aparecerá o indicador 00:00.
2. Selecione o tempo após o qual deseja ser alertado pelo relógio, tocando \ominus u \oplus . Você ouvirá 3 bipes consecutivos como confirmação, e a contagem regressiva começará a partir do tempo escolhido. O símbolo ⌚ piscará lentamente.
3. Quando o tempo terminar, um sinal sonoro tocará por 90 segundos e o símbolo ⌚ piscará rapidamente.
4. Toque qualquer tecla para parar o sinal sonoro, neste momento o símbolo ⌚ se apagará.

Se deseja modificar o tempo do temporizador, repita os passos mostrados anteriormente. Ao acessar o temporizador, o tempo restante atual será exibido e poderá ser modificado.

Com a função de Temporizador, o tempo restante será exibido permanentemente na tela.

Com esta função programada, não é possível visualizar a hora ou o tempo total de cozimento programado.

Programação da Duração do Cozimento

1. Toque \ominus ou \oplus até que o símbolo ⌚ pisque na tela e pressione OK . Na tela, será exibido o indicador 00:00.
2. Selecione o tempo após o qual deseja ser alertado pelo relógio, tocando \ominus ou \oplus . Você ouvirá 2 bipes consecutivos como confirmação, e a contagem regressiva começará a partir do tempo escolhido. O símbolo ⌚ piscará lentamente.
3. Selecione uma função e uma temperatura de cozimento usando os controles do forno.

4. Após o término do tempo de cozimento, o forno será desligado, um sinal sonoro será emitido e o símbolo ⌚ piscará rapidamente.
5. Toque qualquer tecla para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo ⌚ , e o forno será ligado novamente.
6. Coloque os controles na posição I para desligar o forno.

A qualquer momento, você pode modificar o tempo restante de cozimento, pressionando \ominus ou \oplus até que o símbolo ⌚ pisque rapidamente. Em seguida, toque OK para modificar o tempo.

Com a função de Duração do Cozimento, o tempo restante será exibido permanentemente na tela. Com esta função programada, não é possível visualizar a hora atual na tela.

Programação da Hora de Término do Cozimento

1. Toque el touch \ominus o \oplus asta que parpadee el símbolo ⌚ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la hora actual.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando \ominus o \oplus . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo ⌚ padeará lentamente.
3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
4. Alcanzada la hora de finalización programada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo ⌚ parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo ⌚ , encendiéndose el horno de nuevo.
6. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En cualquier momento, puede modificar el tiempo restante de cocinado tocando \ominus o \oplus hasta que el símbolo $\rightarrow|$ parpadee rápidamente. A continuación, toque OK para modificar el tiempo.

Programação da Duração e Término do Cozimento

1. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione la duración del cocinado, tocando \ominus o \oplus . Posteriormente, sonarán 2 beeps seguidos, se mostrará el tiempo restante de cocinado en la pantalla y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
3. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la hora prevista de finalización.
4. Ajuste la hora de finalización del cocinado, tocando \ominus o \oplus . Posteriormente, sonarán 2 beeps seguidos, se mostrará la hora actual en la pantalla.
5. Seleccione una función y una temperatura de cocinado. El horno permanecerá desconectado y con los símbolos $\rightarrow|$ y $\rightarrow|$ iluminados. Su horno está programado.
6. Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.
7. Durante el cocinado se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
8. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará rápidamente.
9. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo $\rightarrow|$, encendiéndose el horno de nuevo.
10. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En qualquer momento, você pode modificar o tempo restante de cozimento tocando \ominus ou \oplus até que o símbolo $\rightarrow|$ pisque rapidamente. Em seguida, toque OK para modificar o tempo.

Bloqueio do Painel de Controle

Esta função pode ser selecionada a qualquer momento durante o uso do forno.

Para ativá-la, toque e segure a tecla OK por mais de 4 segundos até ouvir um beep sonoro e o símbolo lock aparecer na tela. O painel está bloqueado. Se o forno estiver desligado e o bloqueio de segurança para crianças estiver ativado, o forno não irá cozinhar mesmo se você selecionar uma função de cozimento.

Se você ativar essa função enquanto estiver cozinhando, apenas bloqueará a manipulação do relógio eletrônico.

Para desativar a função, mantenha pressionada a tecla OK até ouvir um beep sonoro.

Bloqueo Manual De Puerta

Available only in pyrolytic models.

This function allows you to lock the oven door.

IMPORTANTE

Esta função só estará disponível quando o forno estiver com o seletor de funções na posição de repouso.

Uma vez que a porta estiver bloqueada, você poderá iniciar o cozimento normalmente.


Para ativar/desativar o bloqueio da porta, siga estes passos:

1. Toque \ominus o \oplus até que o símbolo lock pisque na tela.
O estado atual do bloqueio da porta será exibido: "On" se estiver ativado e "Off" se estiver desativado.
2. Toque OK . Em seguida, você ouvirá um bipe e o bloqueio começará a fechar se estava em "Off" e a abrir se estava em "On".

ATENÇÃO: Antes de ativar o bloqueio, certifique-se de que a porta do forno está corretamente fechada.

Se a porta não estiver bem fechada, não será bloqueada e um alarme soará. Se isso acontecer, desligue o alarme tocando em qualquer tecla do relógio, feche bem a porta e ative o bloqueio novamente seguindo as instruções anteriores.

1. Uma vez que a porta foi bloqueada/desbloqueada completamente, o novo estado do bloqueio da porta será exibido na tela.

No caso do bloqueio estar ativado, o símbolo  permanecerá aceso na tela.

Para desbloquear a porta durante o cozimento, coloque o seletor de funções na posição de repouso e desbloqueie a porta seguindo as instruções anteriores.

Depois que a porta for desbloqueada, retorne o seletor de função para a posição anterior para retomar o cozimento.

Função SCS

Esta função facilita a limpeza de resíduos de gordura e sujeira aderidos às paredes do forno. Para uma limpeza mais fácil, evite permitir o acúmulo de sujeira. Limpe o forno com frequência.

Não despeje água no forno quente, pois pode danificar o esmalte do seu forno.



Sempre realize o ciclo com o forno frio. Se o fizer com o forno muito quente, o resultado pode ser afetado e também danificar o esmalte. Remova previamente as bandejas e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes para bandejas ou guias telescópicas.



Siga as seguintes instruções:

1. Despeje lentamente 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.

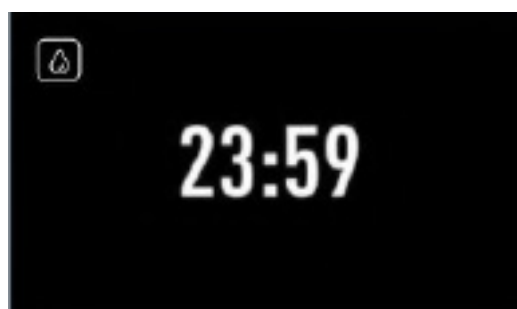



Para obter melhores resultados, adicione uma colher de chá de detergente suave para louça à água no recipiente.


2. Ligue o forno, gire o botão esquerdo para selecionar a função  e  confirme.
3. Em seguida, você ouvirá um sinal sonoro como confirmação de que a função SCS foi iniciada.

Na tela, você verá o símbolo  e o tempo restante para a conclusão da função .

O tempo de duração está pré-ajustado para 24 minutos.



A duração desta função não pode ser modificada. Para encerrar antes do tempo, desligue o forno com o botão .

4. Quando o tempo programado for atingido, o forno será desligado, um sinal sonoro será emitido e o símbolo  piscará rapidamente.

(Não abra a porta do forno até que a função SCS seja concluída. A fase de resfriamento é necessária para o funcionamento correto da função.)

5. Premir qualquer tecla para parar o sinal acústico e desligar o símbolo.
6. Coloque o seletor de funções na posição .
7. A câmara de cozimento está agora pronta para remover a sujidade e o excesso de água .

(A função SCS é efectuada a baixas temperaturas. No entanto, os tempos de arrefecimento podem variar consoante a temperatura ambiente).

Antes de tocar diretamente na superfície interior da câmara de cozimento, certifique-se de que a temperatura é adequada e se, após a execução da função SCS, for necessária uma limpeza mais profunda, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

Autolimpeza por Pirólisis

Função disponível nos modelos pirolíticos PHP-962.

Antes de realizar o ciclo de limpeza por pirólise, leia atentamente as instruções de segurança que você encontrará no início do livro de Instalação e Manutenção.

Esta função permite realizar um ciclo de limpeza por pirólise, durante o qual, devido às altas temperaturas alcançadas no interior do forno, ocorre um processo de carbonização das gorduras acumuladas.

Em geral, recomenda-se realizar uma pirólise a cada 4-5 vezes que se cozinha e utilizar o programa mais adequado ao nível de sujeira do seu forno. Quanto maior a sujeira, escolha um programa de maior duração.

Durante a pirólise, a iluminação interna do forno permanecerá desligada.

— Iniciar o programa

Antes de iniciar o programa:

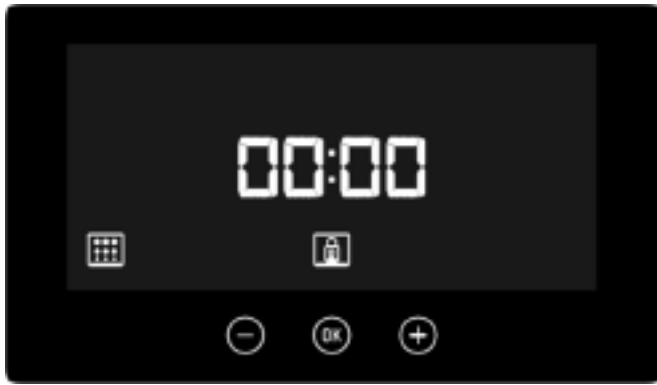
- Antes de realizar a pirólise, é essencial retirar todos os acessórios e louças do forno, incluindo os suportes de bandejas e/ou guias telescópicas. Siga para isso as instruções que aparecem no livro de instalação e manutenção que acompanha o seu forno.
- Remova do interior quaisquer derramamentos ou excesso de sujeira, pois durante a pirólise estes poderiam inflamar, representando um risco de incêndio.
- Antes de iniciar a pirólise, certifique-se de que a porta do forno está corretamente fechada.

Como iniciar o programa:

1. Gire o seletor de funções de cozimento para a posição Pirólise: .
2. Após alguns segundos, no visor do relógio, o símbolo se iluminará e a indicação P2 (programa 2 de pirólise) será exibida.
3. En esse momento, você pode modificar o programa de pirólise para P1, P2, P3 com as teclas ou :
 - P1: Pirólise suave. Duração de 1 hora.
 - P2: Pirólise normal. Duração de 1 hora e 30 minutos.
 - P3: Pirólise intensiva. Duração de 2 horas.
4. Depois de selecionar o programa desejado, pressione . Imediatamente após, o bloqueio automático da porta será ativado.

Se a porta não estiver bem fechada, ela não será bloqueada, um alarme soará e a pirólise não começará. Se isso acontecer, desligue o alarme tocando em qualquer tecla do relógio, feche bem a porta, coloque o seletor de funções na posição e selecione novamente o programa de pirólise seguindo as instruções anteriores.

5. Quando a porta estiver bloqueada, o símbolo será iluminado no visor do relógio e o tempo restante para a conclusão da pirólise será exibido.



Llegado a este punto, el horno está programado y realizando el ciclo de limpieza pirolítica.

Durante la realización de este ciclo, no podrá seleccionar ninguna de las funciones del reloj del horno, salvo la función seguridad de niños.

Tampoco intente abrir la puerta del horno ya que podría interrumpir el proceso de limpieza .

6. Cuando finaliza la limpieza pirolítica, escuchará una señal acústica xxx y verá 0:00 en la pantalla del reloj.
7. Pulse cualquier tecla del reloj para detener la señal acústica.
8. Ponga el selector de funciones en posición .
9. El proceso de calentamiento del horno ha finalizado, sin embargo el horno está excesivamente caliente y no puede ser utilizado. Hasta que el horno no se enfríe (*Debido a las altas temperaturas en el interior del horno, el tiempo de enfriamiento puede variar en función de la temperatura ambiente.*) la refrigeración continuará funcionando y el símbolo y el símbolo permanecen iluminados.
10. Una vez que su horno se haya enfriado el símbolo y el símbolo se apagarán.
11. Abra la puerta del horno y pase un paño húmedo por el interior de la cavidad, retirando la ceniza producida durante el ciclo de limpieza. En zonas de difícil acceso del interior del horno será necesario limpiar con algún estropajo de fibra no metálica.

12. Una vez limpio el interior del horno, no olvide instalar de nuevo los soportes y sus accesorios.
13. El horno ya está preparado para un nuevo cocinado.

Si detecta alguna incidencia en la programación y manejo de esta función consulte la guía de instalación y mantenimiento incluida en su horno.

— **Cancelar el programa**

La pirolisis es una función automática y como tal, sólo puede accionarse mediante la programación del reloj. Para cancelar una pirolisis en curso es necesario desprogramar el horno, siguiendo estas instrucciones:

1. Ponga en posición el mando selector de funciones.
En la pantalla del reloj se mostrará la hora.
2. En función de la temperatura del interior del horno pueden darse estas dos situaciones:
 - a. Temperatura del interior peligrosa: En este caso, la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura llegue a valores seguros.
 - b. Temperatura del interior segura: Si la temperatura del interior del horno es segura, el desbloqueo se realizará inmediatamente.

Modo Demo

Com o modo DEMO ativado, o forno pode ser operado sem aquecimento.

É recomendado ativar este modo quando o forno é instalado em uma exposição em rede.

Ativar o modo Demo

Esta operação deve ser efectuada antes de acertar o relógio.

Premir os botões tácteis simultaneamente e durante cerca de 3 segundos activará o modo SHOWROOM ou DEMO.

Modo SHOWROOM ou DEMO. O visor apresenta a palavra “Sho” durante 2 segundos:



Desactivar o modo Demo

O forno deve ser desligado da rede eléctrica.

Para o desativar, se o relógio não tiver sido acertado, basta premir novamente a sequência acima referida. Se o relógio estiver acertado, o forno deve ser desligado da rede eléctrica (quando voltar a ser ligado, regressará ao seu estado original).

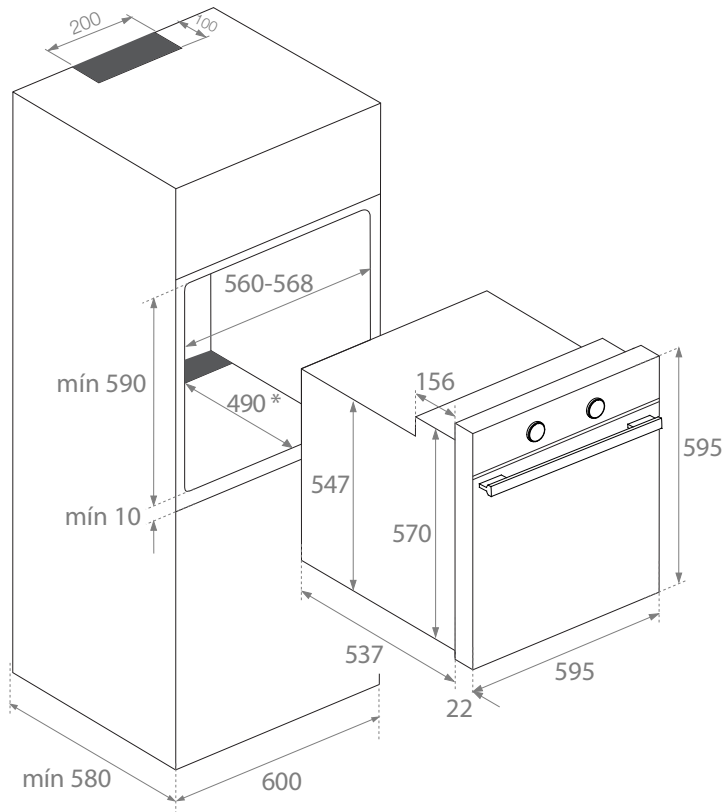
Nota: Por defeito, o modo DEMO está desativado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

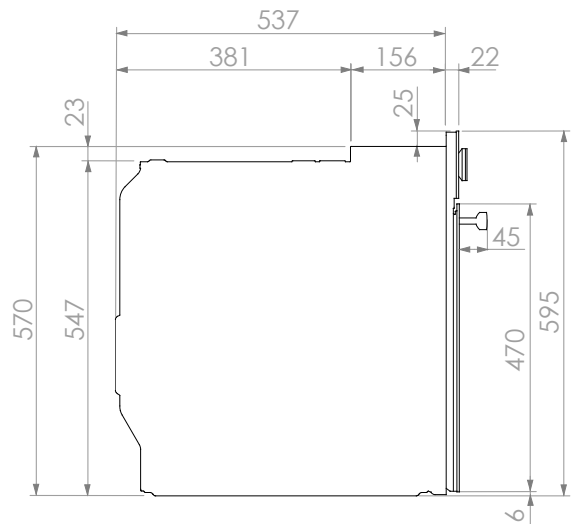
INSTALAÇÃO	PHP-962
Tensão (V)	220-240
Frequência (Hz)	50/60
Cabo de alimentação (m)	1,1 m SEM PIN
Dimensões (Altura x Largura x Profundidade) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensões do produto sem painel frontal (A x L x P) (mm)	570x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAGEM	
Peso líquido (kg)	
Peso bruto (Forno+Emb) (Kg)	
Dimensões da embalagem (A x L x P) (mm)	650x635x655
ACESSÓRIOS	
Manual de instruções - Línguas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Tabuleiro plano 30	1
Tabuleiro profundo 50	1
Grelha reforçada	1
BENEFÍCIOS	
Volume útil (1) (L)	70
Volume interno total (1) (L)	71
Superfície útil de cozedura (1) (cm ²)	1280
Gama de temperaturas	50-250°C
VALORES DE POTÊNCIA ELÉCTRICA	
RESISTÊNCIA	
Grelhador + Cofre	1.400 W +1.050 W
Solera	1050 W
Circular	2000 W
Motor turbo	22 W
Arrefecimento do motor	30 W
Iluminação eléctrica	25 W
ILUMINAÇÃO	
LUZ INTERIOR	HALOGEN
FUNÇÃO DE POTÊNCIA MÁXIMA	PIRÓLISE
Potência máxima do forno (230 V)	3552 W
CONSUMO DE ENERGIA (1) (3) - FICHA DE PRODUTO	
Função mais eficiente	ECO
Índice de Eficiência Energética (IEE)	81
Classe de eficiência energética	A+
MARCAS E CERTIFICADOS	CE / N / CCA / CB

INSTALAÇÃO E MEDIDAS

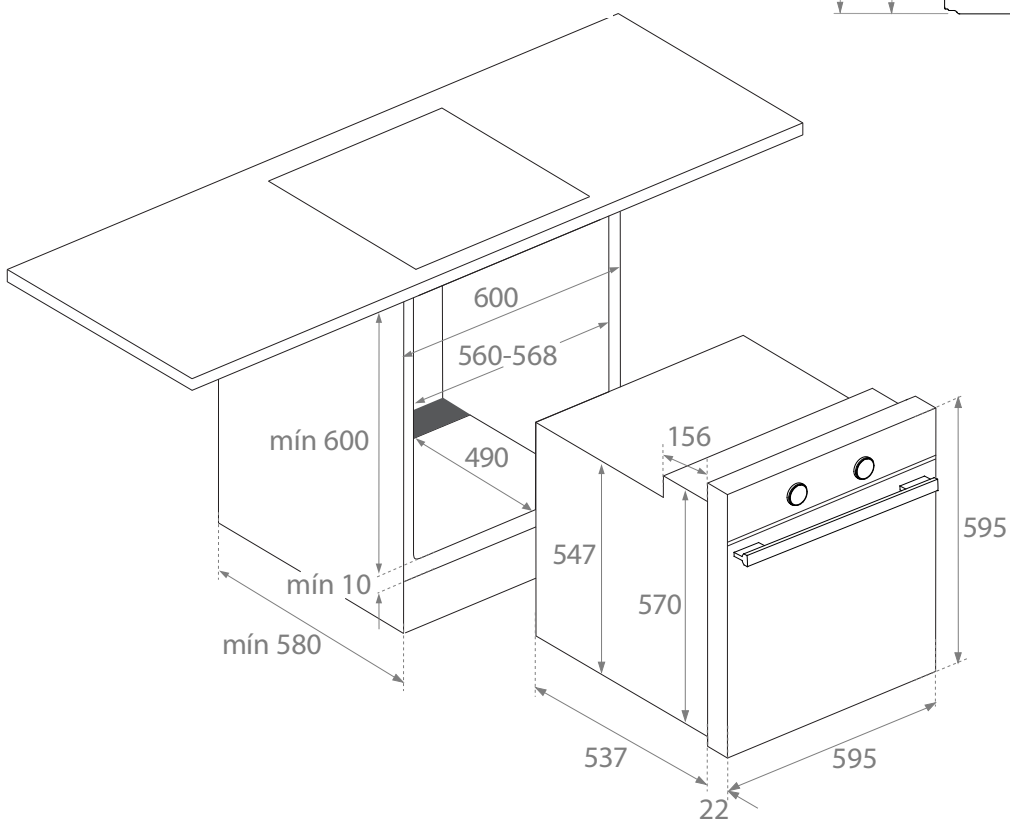
PHP 962 Pirolítico Instalação em coluna



¡ATENÇÃO! Para a instalação de fornos pirolíticos **NÃO** realizar as aberturas em móveis que se mostram sombreadas.



Instalação sob bancada



GARANTIA DO PRODUTO

INOXPAN S.L., agradece-lhe por ter escolhido e depositado a sua confiança num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua Qualidade, Design e Inovação, sendo fiel às suas origens e compromissos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este eletrodoméstico tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra. Esta garantia cobre exclusivamente o produto Pando contra qualquer defeito de fabrico que afecte o seu bom funcionamento. Para que a garantia seja válida, é indispensável apresentar ao técnico do Serviço Autorizado Pando a fatura ou o recibo de compra juntamente com uma fotografia da etiqueta ou do número de registo do produto.

Durante este período, a Empresa compromete-se a substituir ou a reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a um defeito ou a um defeito de fabrico do aparelho, até que este esteja a funcionar corretamente, bem como a mão de obra necessária e as despesas decorrentes dessa reparação ou dessa substituição.

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Não será coberto pela garantia do produto ou da indústria, podendo ser motivo de anulação da mesma, e nestes casos o utilizador será responsável pelos custos de materiais, mão de obra e deslocação do serviço técnico, nos seguintes casos:

- A instalação, a assistência técnica, a limpeza ou a manutenção do forno.
- Se a instalação do forno não tiver sido efectuada por Especialistas Profissionais Autorizados ou por pessoal do Serviço Técnico Oficial Pando, que cumpram os requisitos das normas de segurança e dos regulamentos relativos à energia eléctrica.
- Qualquer avaria, mau funcionamento ou mau funcionamento causado por instalação ou utilização incorrectas.
- Avarias ou danos provocados pelo incumprimento das instruções de segurança, das recomendações de utilização e de manutenção constantes dos manuais do aparelho.
- Quando o aparelho se destina a uma utilização comercial ou não doméstica, para a qual não foi concebido.
- Mau funcionamento do produto devido ao não cumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas nos manuais do aparelho.
- Avarias ou problemas causados por uma instalação inadequada, ou por não existirem os espaços livres necessários no mobiliário e indicados no manual de instalação, para uma ventilação adequada do produto.
- Avarias ou danos causados pelo transporte ou transferência, bem como pelo manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado por esta empresa ou pela marca Pando.
- Choques, amolgadelas, riscos ou arranhões, vidros partidos.
- Presença de corpos estranhos ao dispositivo, dentro ou fora do produto.
- O técnico não tem um acesso fácil ao produto, porque existem elementos que impedem um acesso fácil e seguro. Os meios necessários para que o técnico autorizado de Pando possa aceder ao aparelho são da responsabilidade do utilizador.
- Manuseamento incorreto da cablagem e das ligações do forno.
- Componentes estéticos, desgaste, tais como ecrãs de luz, lâmpadas, tabuleiros, grelhas, guias.
- Ferrugem, queimaduras, manchas ou descoloração da carroçaria, da porta, dos acessórios ou da cavidade interior resultantes de manutenção ou utilização inadequadas, ou de aplicação incorrecta ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, tais como agentes de limpeza não recomendados pelo fabricante e agentes de limpeza inadequados.
- Avarias ou danos causados por variações no fornecimento de electricidade ou por causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, raios, terramotos, inundações, etc.
- Aparelhos de revenda, de segunda mão, de troca ou de exposição que tenham mais de três anos a contar da data de fabrico.

A INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade por danos directos ou indirectos a pessoas ou coisas causados por um produto instalado, manipulado, utilizado e/ou mantido de forma inadequada.

Dados de contacto do serviço técnico oficial da Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL ET ANDORRE		AUTRES PAYS	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando se réserve le droit de modifier ou d'annuler toute mesure des articles du manuel, sans préavis, sans affecter les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité, et ne peut être tenue responsable des erreurs ou omissions qui pourraient survenir dans le manuel.

Caractéristiques techniques valides sauf erreur typographique, omission ou impression.

Les images et le contenu de ce manuel sont la propriété exclusive de Pando - INOXPAN S.L., et toute appropriation d'images et toute reproduction totale ou partielle sans autorisation préalable écrite sont strictement interdites.

LES IMAGES PRÉSENTÉES DANS CE MANUEL NE SONT PAS CONTRACTUELLES.

La Direction Technique de Pando se réserve le droit de modifier, altérer ou améliorer les dessins techniques présentés dans ce manuel sans préavis.

La version papier de ce manuel ne peut pas être mise à jour en temps réel, pour vous garantir la dernière version des instructions de votre produit, nous vous recommandons de consulter la version numérique sur www.pando.es

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

Chez **Pando**, nous n'offrons pas seulement des produits de première qualité, mais nous disposons également d'une vaste équipe de professionnels qui seront à votre disposition pour répondre et conseiller à toute question qui pourrait survenir lors de l'installation ou du fonctionnement.

Pour mieux nous connaître, nous vous invitons à visiter notre site web (www.pando.es) où vous pourrez voir toute notre gamme de produits avec les informations commerciales et techniques les plus à jour.

Vous y trouverez une large sélection de **Hottes décoratives**; murales, de plafond, pour îlots, intégrées dans les meubles et intégrées dans les plaques de cuisson. Cette variété nous permet de nous adapter à tous les styles de cuisine.

Nous vous présentons également notre collection d'électroménagers essentiels dans tout foyer. Des appareils tels que notre collection de **Fours** et de **Micro-ondes** aux performances élevées, les **Plaques à Induction** et à **Gaz** qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, les **Caves à Vin** et les **Armoires de Vieillessement** pour maintenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions, les lave-vaisselle intégrés avec la technologie la plus récente et notre gamme de réfrigérateurs et congélateurs intégrables ainsi que ceux à installation libre.

Tout cela sous une marque avec une très longue trajectoire de plus de 40 ans dans le secteur, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Imprégnant le meilleur de notre expérience dans tout ce que nous faisons.

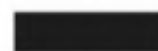
Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et profiterez du confort et des capacités de ce qui est désormais votre nouvel allié dans la cuisine.

Merci beaucoup,
L'équipe de **Pando**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

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

Dans son engagement pour la protection de l'environnement et conformément aux dispositions de la directive européenne 94/62 / CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages et à la loi dérivée 22/2011 sur les résidus et sols contaminés, Pando confie aux entités de économie sociale un Système de Gestion Intégré, responsable de la collecte périodique au domicile du consommateur ou à proximité, des emballages usagés et des déchets d'emballages pour un traitement ultérieur.

Pour retirer tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le polyuréthane expansé et le film, utilisez les conteneurs appropriés.

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



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INDEX

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	52
Causes des dommages (non couverts par la garantie)	54
DESCRIPTION DU PRODUIT	56
DISPLAY	57
FONCTIONS DU FOUR	57
DESCRIPTION DE L'HORLOGE ÉLECTRONIQUE	58
Fonctions de l'horloge.....	58
Autres fonctions.....	58
Définir hora	59
L'UTILISATION DU FOUR	59
Le fonctionnement	59
Minuteur	60
Programmation de la durée de cuisson.....	60
Programmation de l'heure de fin de cuisson.....	60
Programmation de la durée et de la fin de la cuisson.....	61
Blocage du panneau de contrôle	61
Bloqueo manual de puerta.....	61
La Fonction SCS.....	62
Autolimpieza por Pirólisis.....	63
– Démarrer le programme	63
– Annuler le programme.....	64
MODE DÉMO	65
Activer le mode Démo.....	65
Désactiver le mode démo.	65
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	66
INSTALLATION ET DIMENSIONS	67
GARANTIE	68

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ces instructions. Ce n'est qu'en le faisant que vous pourrez utiliser votre appareil en toute sécurité et correctement.

Nous vous recommandons vivement de conserver le manuel d'utilisation et les instructions d'installation pour une utilisation future ou pour les propriétaires ultérieurs.

Please Note That...

- It should only be installed in a kitchen.
 - Check for any damage to the appliance immediately after unpacking.
 - Do not connect the appliance if it is damaged.
 - Only an authorized professional can connect the appliance.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department, or similarly qualified persons to avoid hazards.
 - Our ovens are not designed to operate using an external timer or a separate remote control system.
 - Damages caused by incorrect connection are not covered by the warranty.
 - Use this appliance indoors and only for culinary purposes.
 - During use, the appliance becomes very hot. Be careful when touching the heating elements inside the oven.
- During use, do not leave the oven unattended, especially when it is being used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities, or by those lacking experience and knowledge. Such individuals should only use the oven if they have been instructed by a responsible person on how to use the appliance safely and have understood the associated risks.
 - This appliance should not be used by children under the age of 8 years, and from that age, if they use it, it must be under supervision and at a prudent distance from both the oven and the power cord.
 - Ovens that have shelves and accessories include details and instructions indicating the correct use of these items.

¡RISK OF ELECTRIC SHOCK!

1. A faulty oven can cause an electric shock. Never turn on a faulty oven. Unplug the oven from the electrical outlet or turn off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
2. The insulation on the wires of electrical appliances can melt when touching hot parts of the oven. Do not let the wires of electrical appliances come into contact with hot parts of the oven.
3. Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners, as they can cause an electric shock.
4. Improperly conducted repairs are dangerous. Repairs and the replacement of damaged power cords must only be carried out by one of our qualified after-sales technicians. If the oven is faulty, unplug it from the network or disconnect the circuit breaker in the fuse box and contact the after-sales service.

¡RISK OF BURNS!

1. The oven gets very hot. Never touch the interior surfaces of the oven or the heating elements.
2. Always allow the oven to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Oven accessories and utensils become very hot. Always use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity.

5. Alcoholic vapors can ignite in the hot cooking compartment. Never prepare foods containing large amounts of high-alcohol beverages. Use only small amounts of high-alcohol beverages. Open the oven door carefully.
6. Accessible parts become hot during operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
7. When opening the oven door, hot steam may escape. Depending on its temperature, the steam may not be visible. When opening it, do not stand too close to the oven. Open the oven door carefully and keep children away.
8. Water in a hot cavity can create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

¡RISQUE DE BLESSURE!

1. Les rayures sur le verre de la porte du four peuvent provoquer des fissures. N'utilisez pas de grattoirs en verre, de détergents abrasifs ou coupants, ou de produits de nettoyage.
2. Les charnières de la porte du four se déplacent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, donc les mains peuvent se coincer. Gardez les mains loin des charnières.

!RISQUE D'INCENDIE!

1. Les objets combustibles stockés dans la cavité peuvent prendre feu. Ne stockez jamais d'objets combustibles dans la cavité. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique ou déconnectez le disjoncteur dans le tableau de fusibles.
2. Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, un flux d'air est créé. Le papier anti-graisse peut entrer en contact avec l'élément chauffant et prendre feu. Ne placez pas de papier anti-graisse lâche sur les accessoires pendant le préchauffage. Pour fixer le papier anti-graisse, placez une assiette ou un moule à gâteau sur le papier. Couvrez uniquement la surface nécessaire avec du papier anti-graisse. Le papier anti-graisse ne doit pas dépasser au-dessus des accessoires.

!DANGER DÛ AU MAGNÉTISME!

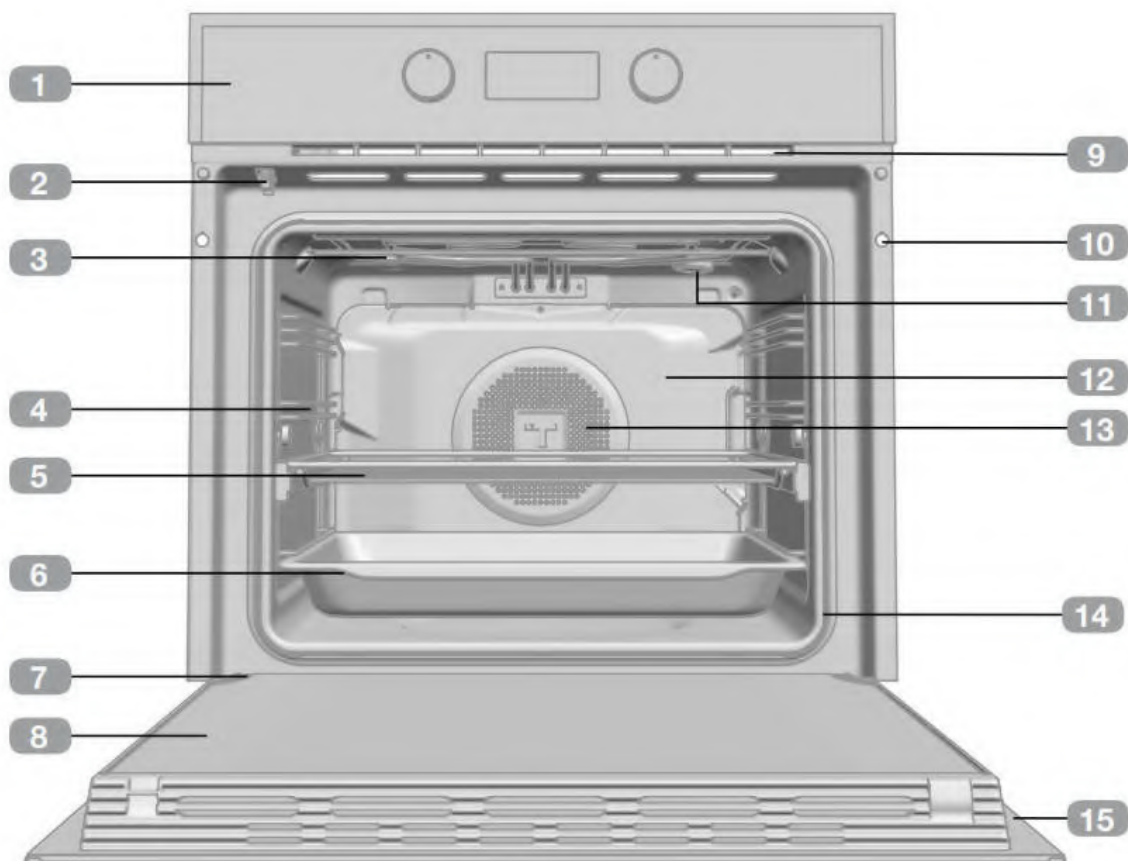
Des aimants permanents sont utilisés sur le panneau de commande ou les éléments de commande. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, par exemple les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes avec des implants électroniques doivent maintenir une distance minimale de 10 cm du panneau de commande.

Causes des dommages (non couverts par la garantie)

1. Ne couvrez pas ou ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité ; papier aluminium, papier anti-adhésif ou plats. Ne placez pas de plats sur le fond de la cavité si une température de fonctionnement supérieure à 50°C a été programmée. Sinon, une accumulation de chaleur et des dommages à l'émail pourraient survenir.
2. Papier aluminium: Le papier aluminium dans la cavité ne doit pas entrer en contact avec le verre de la porte. Cela pourrait causer une décoloration permanente du verre.
3. Casseroles en silicone : Ne pas utiliser de casseroles en silicone, de tapis, de couvercles ou d'accessoires contenant du silicone. Le capteur du four pourrait être endommagé.
4. Eau dans un compartiment de cuisson chaud: Ne versez pas d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela générerait de la vapeur et causerait des dommages.
5. Humidité dans la cavité: Si elle y reste pendant une période prolongée, l'humidité dans la cavité peut causer de la corrosion. Laissez le four sécher après utilisation. Ne stockez pas d'aliments humides dans la cavité fermée pendant des périodes prolongées. Ne stockez pas de nourriture dans la cavité.

6. Do not cool the oven with the door open: after operating at high temperatures, let the oven cool down with the door closed. Avoid anything getting trapped in the oven door. Even if the door is left slightly open, nearby furniture fronts can be damaged over time. Only leave the oven door open to dry if a lot of moisture has accumulated during operation.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not overfill the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. It is strongly recommended to use deeper universal trays.
8. Transporting the oven: do not transport or hold the oven by the door handle. The door handle cannot support the weight of the oven and could break.
9. Very dirty seal: If the seal is very dirty, the oven door will not close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
10. Using the oven door as a seat, shelf, or countertop: Do not sit on the oven door or place or hang anything on it. Do not place kitchen utensils or accessories on the oven door.
11. Insertion des accessoires : Selon le modèle de four, les accessoires peuvent rayer le panneau de la porte lors de sa fermeture. Insérez toujours les accessoires entièrement dans la cavité.
12. Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, une forte teneur en humidité peut se produire à l'intérieur de la cavité. Cela pourrait provoquer de la condensation et des dommages par corrosion à votre four, ainsi que des dommages à votre cuisine. Évitez la condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode "Décongélation".
13. Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, car cela pourrait déséquilibrer l'appareil ou casser la porte. Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du four lorsqu'il est en fonctionnement, surtout lorsque le grill est allumé.

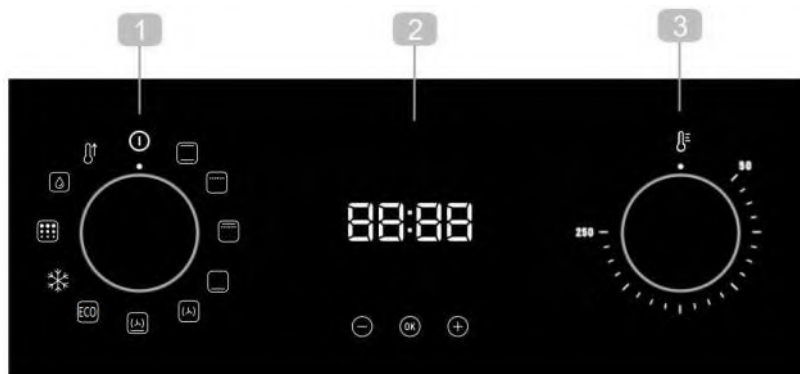
DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1 Façade de contrôle
- 2 Serrure
- 3 Élément chauffant du gril
- 4 Support de plateau
- 5 Grille
- 6 Plateaux
- 7 Charnière
- 8 Verre intérieur
- 9 Sortie d'air de refroidissement
- 10 Fixation à l'armoire
- 11 Lampe
- 12 Panneau arrière
- 13 Turbine
- 14 Joint de four
- 15 Porte

DISPLAY

- 1 Sélecteur de fonctions
- 2 Horloge électronique
- 3 Sélecteur de température



FONCTIONS DU FOUR



DÉCONNEXION



CONVENTIONNEL



GRILLER



MAXIGRIL



SOLEIL



MAXIGRILL AVEC TURBO



TURBO



PIZZA



ÉCO



DÉCONGÉLATION



SCS (Système de Nettoyage à la Vapeur par Pando)



PYROLYSE



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

DESCRIPTION DE L'HORLOGE ÉLECTRONIQUE



1 Clés



⊕ ⊖ Elles permettent la programmation des fonctions de l'horloge électronique.

Ⓞ Permettent la programmation des fonctions de l'horloge électronique.

2 Fonction SYMBOLES

Fonctions de l'horloge

🕒 **Aviso:** Il s'allume lorsque la fonction d'alerte de l'horloge est sélectionnée. Il génère un signal sonore à la fin du temps imparti. Le four ne s'éteint pas lorsque le temps est écoulé. Cette fonction peut également être utilisée lorsque le four est en cours de cuisson.


⌄ → **Programação:** Iluminado para indicar que o forno está programado (duração, fim ou total).


- ⌄ → Durée de cuisson : Permet de cuire pendant une période de temps sélectionnée, après quoi la chambre de cuisson s'éteint automatiquement.
- Temps de cuisson final : Permet de cuisiner jusqu'à un certain temps, après quoi le four s'éteint automatiquement.
- ⌄ → → Durée de cuisson et fin de cuisson : Vous permet de programmer la durée et la fin de la cuisson. Le four commence à cuire automatiquement pendant la durée sélectionnée et s'éteint automatiquement à l'heure programmée.

Autres fonctions

🌡️ **PRÉCHAUFFAGE :** Indique que le four est en train de chauffer les aliments.

💧 **SCS** (Système de Nettoyage à la Vapeur par Pando) : Allumé pendant la fonction.










 **PIROLYSE** : Uniquement pour les modèles pyrolytiques. Allumé pendant la fonction de nettoyage par pyrolyse.

 **VERROUILLAGE DE LA PORTE** : Uniquement pour les modèles pyrolytiques. Indique que la porte est verrouillée, que ce soit par verrouillage manuel ou par verrouillage automatique pendant la fonction de pyrolyse.

ATTENTION

La sensibilité des touches tactiles s'adapte en permanence aux conditions environnementales. Lorsque vous branchez le four sur le réseau électrique, assurez-vous que la surface du panneau de contrôle est propre et dégagée. Si l'horloge ne répond pas correctement au toucher des touches, il est nécessaire de débrancher le four du réseau électrique et de le rebrancher après un court laps de temps. Les capteurs s'ajusteront alors automatiquement et réagiront de nouveau au toucher de votre doigt.

Definir hora

- Pour régler l'heure de cuisson, les boutons de sélection de fonction et de température doivent être en position 
- Lorsque vous allumez le four, vous verrez 12h00 clignoter sur l'horloge.
- Appuyez sur  ou  pour régler l'heure, puis les minutes. Validez votre sélection en appuyant sur le bouton  ou  attendez quelques secondes. Vous entendrez 2 signaux sonores successifs pour confirmer  l'heure sélectionnée.
- Si vous souhaitez modifier l'heure, appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'heure clignote. Appuyez  sur et suivez les étapes décrites dans le paragraphe précédent.

Votre horloge dispose d'un mode de rétroéclairage nocturne, réduisant l'intensité lumineuse de l'affichage entre minuit et 6 heures du matin.

ATTENTION

En cas de panne de courant, toute la programmation de votre horloge électronique sera effacée. Si cela se produit, tournez les boutons de sélecteur de fonction et de température sur la position "12:00" et ensuite, vous pouvez régler l'horloge selon les instructions ci-dessus.

L'affichage affichera "12:00" et vous pourrez alors régler l'horloge en suivant les instructions ci-dessus.



Si le four était verrouillé avant la panne de courant, le symbole du cadenas s'allumera jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

Ce processus peut prendre plusieurs minutes, selon la température de la chambre de cuisson, et pendant ce temps, il ne sera pas possible de régler l'horloge.

Une fois la porte déverrouillée, vous pourrez régler l'horloge en suivant les instructions ci-dessus.

L'UTILISATION DU FOUR

Le fonctionnement

- Après avoir réglé l'horloge, le four est prêt à être utilisé. Sélectionnez une fonction de cuisson et une température.
- Le symbole  s'allume pendant la cuisson pour indiquer le transfert de chaleur vers les aliments. Ce symbole s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Pour éteindre la chambre de cuisson, tournez les boutons sur la position 

Lorsque la cuisson commence, le four indique le temps de cuisson.

En tournant le bouton, la température s'affiche sur l'écran de l'horloge.

Une fois la température sélectionnée, l'écran revient automatiquement à l'affichage de l'horloge. Pour visualiser à nouveau la température pendant la cuisson, appuyez sur la touche et tournez le bouton de sélection de la température si vous souhaitez modifier la température.

Minuteur

1. Appuyez sur le \ominus ou \oplus le jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote à l'écran, puis appuyez sur OK . Sur l'écran, l'indicateur 00:00 apparaîtra.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez être alerté par l'horloge en appuyant sur \ominus ou \oplus . Vous entendrez 3 bips consécutifs comme confirmation, et le compte à rebours commencera à partir du temps choisi. Le symbole ⌚ clignotera lentement.
3. Lorsque le temps sera écoulé, un signal sonore retentira pendant 90 secondes et le symbole ⌚ clignotera rapidement.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore, à ce moment-là le symbole ⌚ s'éteindra.

Si vous souhaitez modifier le temps du minuteur, répétez les étapes précédemment indiquées. Lors de l'accès au minuteur, le temps restant actuel sera affiché et pourra être modifié.

Avec la fonction de Minuteur, le temps restant sera affiché en permanence à l'écran. Avec cette fonction programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure ou le temps total de cuisson programmé.

Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur le \ominus ou \oplus le jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote à l'écran, puis appuyez sur OK . Sur l'écran, l'indicateur 00:00 apparaîtra.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez être alerté par l'horloge en appuyant sur \ominus ou \oplus . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation, et le compte à rebours commencera à partir du temps choisi. Le symbole ⌚ clignotera lentement.
3. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson en utilisant les commandes du four.

4. Após o término do tempo de cozimento, o forno será desligado, um sinal sonoro será emitido e o símbolo ⌚ piscará rapidamente.
5. Toque qualquer tecla para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo ⌚ , e o forno será ligado novamente.
6. Coloque os controles na posição I para desligar o forno.

À tout moment, vous pouvez modifier le temps restant de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote rapidement. Ensuite, appuyez OK sur pour modifier le temps.

Avec la fonction de Durée de Cuisson, le temps restant sera affiché en permanence à l'écran. Avec cette fonction programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure actuelle à l'écran.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

1. Appuyez sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote à l'écran, puis appuyez sur OK . Sur l'écran, l'heure actuelle s'affichera.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez être averti par l'horloge en appuyant sur \ominus ou \oplus . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation et le compte à rebours commencera à partir du temps choisi. Le symbole ⌚ clignotera lentement.
3. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
4. Une fois l'heure de fin de cuisson programmée atteinte, le four se déconnectera, un signal sonore retentira et le symbole ⌚ clignotera rapidement.
5. Appuyez sur n'importe quel capteur pour arrêter le signal sonore et éteindre le symbole ⌚ puis rallumez le four.
6. Placez les boutons en position I pour éteindre le four.

À tout moment, vous pouvez modifier le temps restant de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole \rightarrow clignote rapidement. Ensuite, appuyez OK sur pour modifier le temps.

Programmation de la durée et de la fin de la cuisson

1. Appuyez sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole \rightarrow clignote à l'écran, puis appuyez sur OK . Sur l'écran, l'indication 00:00 s'affichera.
2. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus . Ensuite, 2 bips se feront entendre, le temps restant de cuisson s'affichera à l'écran et le symbole \rightarrow clignotera lentement.
3. Appuyez sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole \rightarrow clignote à l'écran, puis appuyez OK sur. Sur l'écran, l'heure prévue de fin de cuisson s'affichera.
4. Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus . Ensuite, 2 bips se feront entendre, l'heure actuelle s'affichera à l'écran.
5. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson. Le four restera déconnecté avec les symboles \rightarrow et \rightarrow illuminés. Votre four est programmé.
6. Lorsque l'heure de début de cuisson est atteinte, le four se mettra en marche et la cuisson se déroulera pendant le temps sélectionné.
7. Pendant la cuisson, le temps restant de cuisson sera affiché et le symbole \rightarrow clignotera lentement.
8. Une fois l'heure de fin de cuisson programmée atteinte, le four se déconnectera, un signal sonore retentira et le symbole \rightarrow clignotera rapidement.
9. Appuyez sur n'importe quel capteur pour arrêter le signal sonore et éteindre le symbole \rightarrow , puis rallumez le four.
10. Placez les boutons en position I pour éteindre le four.

À tout moment, vous pouvez modifier le temps restant de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole \rightarrow clignote rapidement. Ensuite, appuyez OK sur pour modifier le temps.

Blocage du panneau de contrôle

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

Pour l'activer, appuyez et maintenez la touche OK enfoncée pendant plus de 4 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore et que le symbole 🔒 apparaisse à l'écran. Le panneau est verrouillé.

Si le four est éteint et que le verrouillage de sécurité pour enfants est activé, le four ne fonctionnera pas même si vous sélectionnez une fonction de cuisson. Si vous activez cette fonction pendant la cuisson, vous bloquerez uniquement la manipulation de l'horloge électronique.

Pour désactiver la fonction, maintenez la touche OK enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore.

Bloqueo manual de puerta

Disponible uniquement dans les modèles pyrolytiques. Cette fonction vous permet de verrouiller la porte du four.

IMPORTANT


Cette fonction ne sera disponible que lorsque le sélecteur de fonctions du four sera en position de repos.

Une fois que la porte est verrouillée, vous pouvez commencer la cuisson normalement.

Pour activer/désactiver le verrouillage de la porte, suivez ces étapes :

1. Appuyez sur \oplus ou \ominus jusqu'à ce que le symbole 🔒 clignote à l'écran.
2. L'état actuel du verrouillage de la porte sera affiché : "On" s'il est activé et "Off" s'il est désactivé.
3. Appuyez sur OK . Ensuite, vous entendrez un bip et le verrouillage commencera à se fermer s'il était en "Off" et à s'ouvrir s'il était en "On".

ATTENTION : Avant d'activer le verrouillage, assurez-vous que la porte du four est correctement fermée. Si la porte n'est pas correctement fermée, elle ne sera pas verrouillée et une alarme retentira. Si cela se produit, éteignez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche de l'horloge, fermez bien la porte et activez à nouveau le verrouillage en suivant les instructions précédentes.

Une fois que la porte a été verrouillée/déverrouillée complètement, le nouvel état de verrouillage de la porte sera affiché à l'écran. Dans le cas où le verrouillage est activé, le symbole  restera allumé à l'écran.

Pour déverrouiller la porte pendant la cuisson, placez le sélecteur de fonctions en position de repos et déverrouillez la porte en suivant les instructions précédentes.

Après le déverrouillage de la porte, remplacez le sélecteur de fonction à sa position précédente pour reprendre la cuisson.

La Fonction SCS

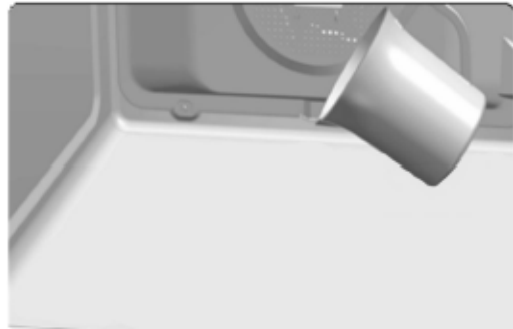
Cette fonction facilite le nettoyage des résidus de graisse et de saleté adhérent aux parois du four. Pour un nettoyage plus facile, évitez de laisser la saleté s'accumuler. Nettoyez le four régulièrement.

Ne versez pas d'eau dans le four chaud, car cela pourrait endommager l'émail de votre four.



Effectuez toujours le cycle avec le four froid. Si vous le faites avec le four trop chaud, le résultat peut être affecté et endommager l'émail. Retirez préalablement les plaques et tous les accessoires de l'intérieur du four, y compris les supports pour les plaques ou les glissières télescopiques.



Suivez les instructions suivantes :

1. Versez lentement 200 ml d'eau dans le fond de la cavité du four.

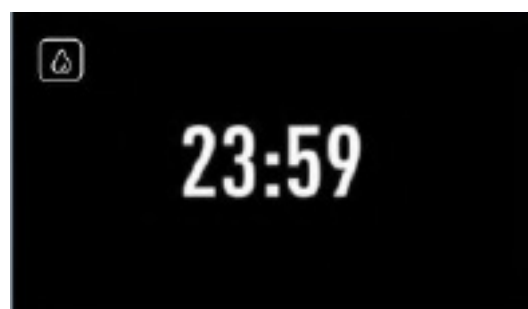



Pour de meilleurs résultats, ajoutez une cuillère à café de détergent doux pour la vaisselle à l'eau dans le récipient.


2. Allumez le four, tournez le bouton de gauche pour sélectionner la fonction  et  appuyez sur pour confirmer.
3. Ensuite, vous entendrez un signal sonore pour confirmer que la fonction SCS a été démarrée.

Sur l'écran, vous verrez le symbole  et le temps restant pour la conclusion de la fonction. 

La durée est pré-réglée pour 24 minutes.



La durée de cette fonction ne peut pas être modifiée. Pour terminer avant le temps, éteignez le four avec le bouton. 

4. Quand le temps programmé sera atteint, le four s'éteindra, un signal sonore retentira et le symbole  clignotera rapidement..

(Ne pas ouvrir la porte du four avant que la fonction SCS ne soit terminée. La phase de refroidissement est nécessaire pour le bon fonctionnement de la fonction.)

5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal acoustique et éteindre le symbole.
6. Placez le sélecteur de fonctions sur la position
7. Le four est maintenant prêt à nettoyer la saleté et l'excès d'eau.

(La fonction SCS est effectuée à basse température. Cependant, les temps de refroidissement peuvent varier en fonction de la température ambiante).

Avant de toucher directement la surface intérieure de la chambre de cuisson, assurez-vous que la température est adéquate et, si après l'exécution de la fonction SCS, un nettoyage plus approfondi est nécessaire, utilisez des détergents neutres et des éponges non abrasives.

Autolimpieza por Pirólisis

Fonction disponible sur les modèles pyrolytiques PHP-962.

Avant de démarrer le cycle de nettoyage par pyrolyse, veuillez lire attentivement les instructions de sécurité que vous trouverez au début du livre d'Installation et d'Entretien.

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de nettoyage par pyrolyse, au cours duquel, en raison des températures élevées atteintes à l'intérieur du four, un processus de carbonisation des graisses accumulées se produit.

En général, il est recommandé d'effectuer une pyrolyse toutes les 4 à 5 fois que vous cuisinez et d'utiliser le programme le plus adapté au niveau de saleté de votre four. Plus la saleté est importante, choisissez un programme de plus longue durée.

Pendant la pyrolyse, l'éclairage intérieur du four restera éteint.

Démarrer le programme

Avant de démarrer le programme:

- Avant de réaliser la pyrolyse, il est essentiel de retirer tous les accessoires et la vaisselle du four, y compris les supports de grille et/ou les glissières télescopiques. Suivez les instructions qui figurent dans le livre d'installation et de maintenance accompagnant votre four.
- Retirez tout déversement ou excès de saleté à l'intérieur, car pendant la pyrolyse, ils pourraient s'enflammer, représentant ainsi un risque d'incendie.
- Avant de démarrer la pyrolyse, assurez-vous que la porte du four est correctement fermée.

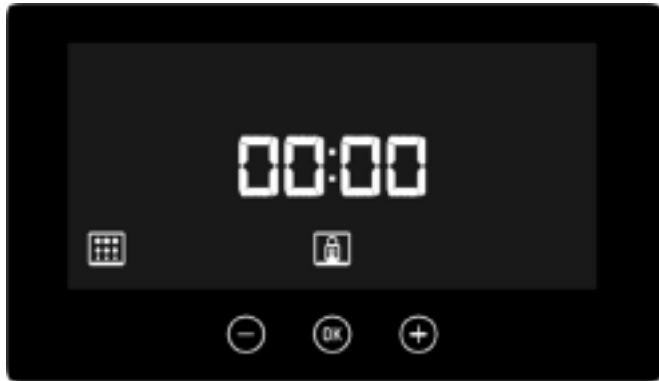
Comment démarrer le programme:

1. Tournez le sélecteur de fonctions de cuisson sur la position Pyrolyse : .
2. Après quelques secondes, sur l'afficheur de l'horloge, le symbole s'illuminera et l'indication P2 (programme 2 de pyrolyse) s'affichera.
3. À ce moment, vous pouvez modifier le programme de pyrolyse pour P1, P2, P3 avec les touches ou :
 - P1: Pyrolyse douce. Durée de 1 heure.
 - P2: Pyrolyse normale. Durée de 1 heure et 30 minutes.
 - P3: Pyrolyse intensive. Durée de 2 heures.
4. Après avoir sélectionné le programme souhaité, appuyez sur . Immédiatement après, le verrouillage automatique de la porte sera activé.

Si la porte n'est pas correctement fermée, elle ne sera pas verrouillée, une alarme retentira et la pyrolyse ne commencera pas.

Si cela se produit, éteignez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche de l'horloge, fermez bien la porte, mettez le sélecteur de fonctions en position et sélectionnez à nouveau le programme de pyrolyse en suivant les instructions précédentes.

5. Lorsque la porte est verrouillée, le symbole sera illuminé sur l'afficheur de l'horloge et le temps restant pour la fin de la pyrolyse sera affiché.



À ce stade, le four est programmé et effectue le cycle de nettoyage pyrolytique. Pendant l'exécution de ce cycle, vous ne pourrez pas sélectionner de fonctions sur l'horloge du four, sauf la fonction de sécurité pour enfants. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four, car cela pourrait interrompre le processus de nettoyage.

6. Quand le nettoyage pyrolytique est terminé, vous entendrez un signal acoustique xxx et verrez 0:00 sur l'affichage de l'horloge.
7. Appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge pour arrêter le signal acoustique.
8. Placez le sélecteur de fonctions en position .
9. Le processus de chauffage du four est terminé, mais le four est excessivement chaud et ne peut pas être utilisé.
10. Jusqu'à ce que le four refroidisse (En raison des températures élevées à l'intérieur du four, le temps de refroidissement peut varier en fonction de la température ambiante.), la fonction de refroidissement continuera de fonctionner, et le symbole et le symbole resteront allumés.

11. Une fois que votre four s'est refroidi, les symboles et s'éteindront.

Ouvrez la porte du four et passez un chiffon humide à l'intérieur de la cavité, en enlevant la cendre produite pendant le cycle de nettoyage. Dans les zones difficiles d'accès à l'intérieur du four, il sera nécessaire de nettoyer avec une éponge en fibres non métalliques.

12. Une fois l'intérieur du four propre, n'oubliez pas de réinstaller les supports et leurs accessoires.
13. Le four est maintenant prêt pour une nouvelle cuisson

Si vous rencontrez un problème avec la programmation et l'utilisation de cette fonction, veuillez consulter le guide d'installation et de maintenance inclus avec votre four.

— Annuler le programme

La pyrolyse est une fonction automatique et, en tant que telle, ne peut être activée que par la programmation de l'horloge. Pour annuler une pyrolyse en cours, il est nécessaire de désactiver la programmation du four, en suivant ces instructions:

1. Placez le sélecteur de fonctions en position . Sur l'affichage de l'horloge, l'heure s'affichera.
2. En fonction de la température à l'intérieur du four, deux situations peuvent se produire :
 - a. Température intérieure dangereuse : Dans ce cas, la porte restera verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs sûres.
 - b. Température intérieure sûre : Si la température à l'intérieur du four est sûre, le déverrouillage se fera immédiatement.

MODE DÉMO

Avec le mode Démo activé, le four peut être utilisé sans chauffage.

Il est recommandé d'activer ce mode lorsque le four est installé dans une exposition en réseau.

Activer le mode Démo

Cette opération doit être effectuée avant de régler l'horloge.

Appuyez simultanément sur les boutons tactiles pendant environ 3 secondes pour activer le mode SHOWROOM ou DEMO.

Mode SHOWROOM ou DEMO. L'affichage montre le mot "Sho" pendant 2 secondes:



Désactiver le mode démo.

Le four doit être débranché du secteur.

Pour le désactiver, si l'horloge n'a pas été réglée, il suffit d'appuyer à nouveau sur la séquence mentionnée ci-dessus. Si l'horloge est réglée, le four doit être débranché du secteur (lorsqu'il est reconnecté, il reviendra à son état d'origine).

Note: Par défaut, le mode DEMO est désactivé.

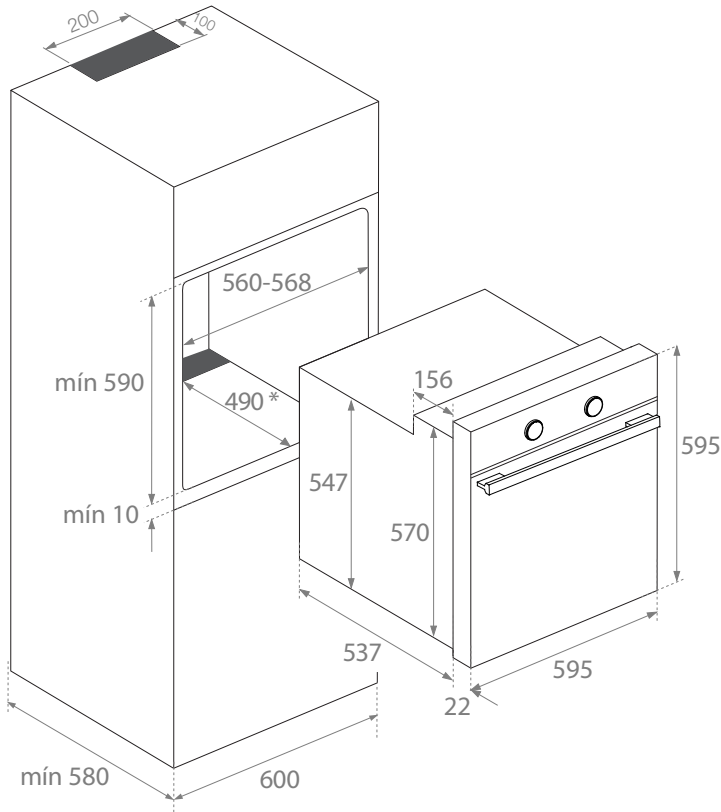
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

INSTALLATION	PHP-962
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Câble d'alimentation (m)	1,1 m SANS PIN
Dimensions (Hauteur x Largeur x Profondeur) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensions du produit sans panneau frontal (H x L x P) (mm)	570x545x537
LOGISTIQUE / EMBALLAGE	
Poids net (Kg)	
Poids brut (Four+Emb) (Kg)	
Dimensions de l'emballage (H x L x P) (mm)	650x635x655
ACCESSOIRES	
Manuel d'instruction - Langues (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Plateau plat 30	1
Plateau profond 50	1
Grille renforcée	1
BÉNÉFICES	
Volume utile (1) (L)	70
Volume interne global (1) (L)	71
Surface de cuisson utile (1) (cm ²)	1280
Plage de température	50-250°C
VALEURS DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE	
RÉSISTANCE	
Grill + caveau	1 400 W +1 050 W
Solera	1050 W
Circulaire	2000 W
Moteur turbo	22 W
Refroidissement du moteur	30 W
Éclairage de puissance	25 W
ÉCLAIRAGE	
LUMIÈRE INTÉRIEURE	HALOGÈNE
FONCTION DE PUISSANCE MAXIMALE	PYROLYSE
Puissance maximale du four (230 V)	3552 W
CONSOMMATION D'ÉNERGIE (1) (3) - FICHE PRODUIT	
Une fonction plus efficace	ECO
Indice d'efficacité énergétique (IEE)	81
Classe d'efficacité énergétique	A+
MARQUES ET CERTIFICATS	CE / N / CCA / CB

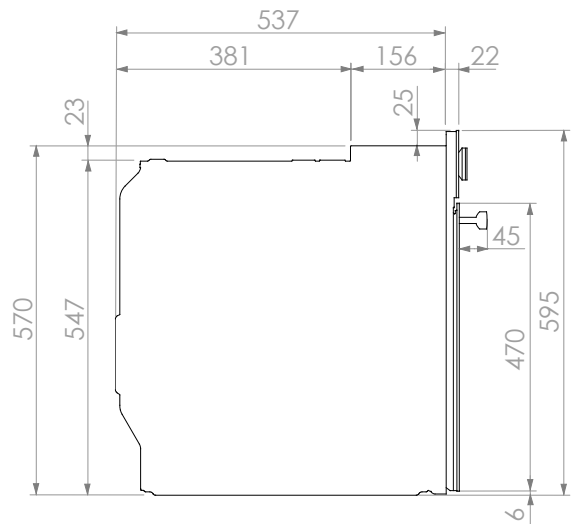
INSTALLATION ET DIMENSIONS

PHP 962 Pirolítico

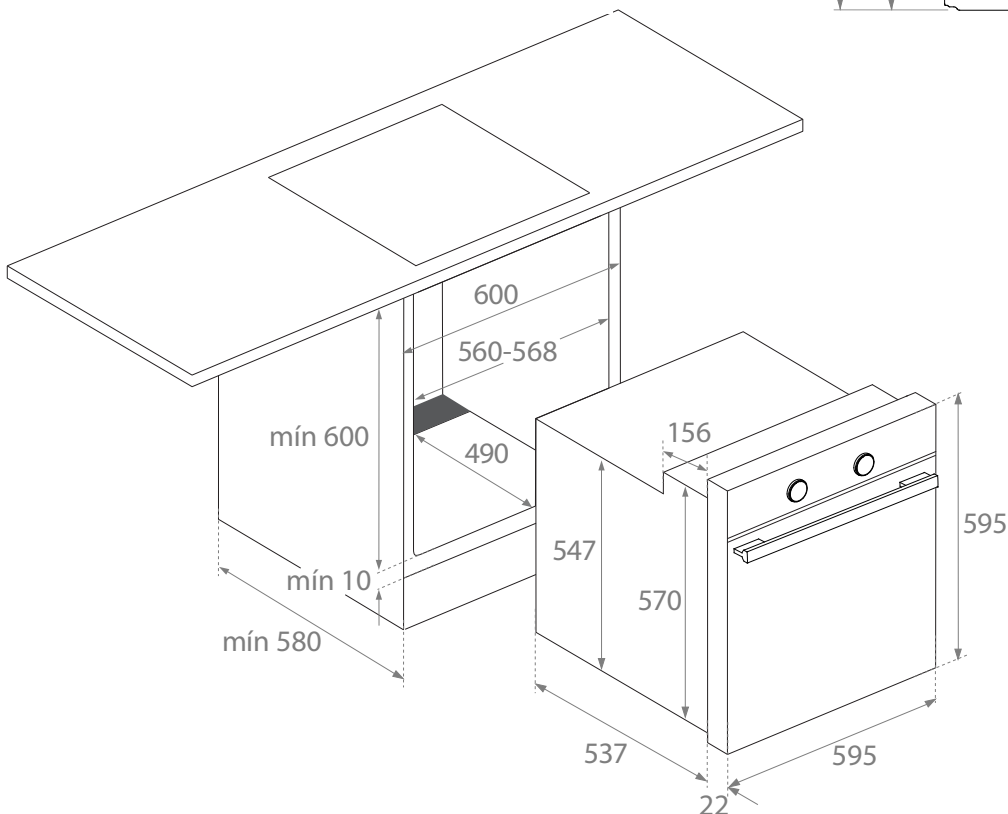
Installation en colonne



ATTENTION ! Pour l'installation de fours pyrolytiques, **NE PAS** réaliser les ouvertures dans les meubles ombragés.



Installation sous le comptoir



GARANTIE DES PRODUITS

INOXPAN S.L. vous remercie d'avoir choisi et fait confiance à un produit de notre marque Pando, qui se distingue par sa qualité, son design et son innovation, en restant fidèle à ses origines et à ses engagements.

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

Cet appareil est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre exclusivement le produit Pando contre tout défaut de fabrication affectant son bon fonctionnement. Pour que la garantie soit valable, il est indispensable de présenter la facture ou le reçu d'achat ainsi qu'une photo de l'étiquette ou du numéro d'enregistrement du produit au technicien du Service Agréé Pando.

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

Il ne sera pas couvert par la garantie du produit ou de l'induction, et pourrait être un motif d'annulation de celle-ci, et dans ces cas, l'utilisateur sera responsable des coûts des matériaux, de la main-d'œuvre et du déplacement du service technique, dans les cas suivants :

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

INOXPAN, S.L., décline expressément toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects causés à des personnes ou à des choses par un produit installé, manipulé, utilisé et/ou entretenu de manière incorrecte.

Service technique officiel Autorizado Pando Données de contact:

ESPAÑA, PORTUGAL ET L'ANDORRE		D'AUTRES PAYS:	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando reserves the right to change or cancel any measures of the articles in the manual without prior notice, without affecting the essential characteristics of functionality and safety, and is not responsible for any errors or omissions that may occur in the manual.

Technical specifications valid except for typographical errors, omission, or printing.

The images and content of this manual are the exclusive property of Pando - INOXPAN S.L., and any appropriation of images and total or partial reproduction without prior written authorization is strictly prohibited.

THE IMAGES SHOWN IN THIS MANUAL ARE NOT CONTRACTUAL.

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

The paper version of this manual cannot be updated in real-time, to ensure the latest version of your product's instructions, we recommend consulting the digital version at www.pando.es

First of all, we would like to thank you for the trust you have placed in our company by purchasing one of our products.

For purchasing one of our products. We are sure that you have made the right decision.

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

To get to know us better, we invite you to visit our website (**www.pando.es**) where you can see our full range of products with the most up to date commercial and technical information.

Here you will find a wide selection of **Decorative Hoods**; wall-mounted, ceiling-mounted, island, integrated into furniture and integrated into the hob. This variety allows us to adapt to any style of kitchen.

We also show you our collection of essential appliances in any home. Appliances such as our collection of high-performance **Ovens** and **Microwaves** with high performance, **Induction** and **Gas Hobs** that will help you to make the best recipes, **Wine Cellars** and **Ageing Cellars** to maintain and preserve your wines in the best conditions, **Dishwashers** with the most modern technology and our with the most up-to-date technology and our range of **Refrigerators** and **Freezers** with Freezers and Refrigerators for panel integration together with those for free installation.

All this under a brand with a very long trajectory of more than **40 years** in the sector, which manufactures its products as a sector, which manufactures its products like a true craftsman. Bringing the best of our experience to everything we do.

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

Muchas gracias
El equipo de **Pando**

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

COLLECTION OF HOUSEHOLD APPLIANCES



ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT

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

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

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

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INDEX

SAFETY WARNINGS	74
Causes of Damage (Not Covered by Warranty)	76
PRODUCT DESCRIPTION	78
DISPLAY	79
OVEN FUNCTIONS	79
DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO	80
Clock functions	80
Other Functions	80
Set the Time	81
OVEN USE	81
Operation.....	81
Timer	82
Cooking Duration Programming	82
Programming the Cooking Completion Time.....	82
Cooking Duration and End Time Programming	83
Control Panel Lock	83
Door Manual Lock	83
Function SCS	84
Autolimpieza por Pirólisis.....	85
– Start the program.....	85
– Cancel the program	86
Demo Mode	87
Activar modo Demo	87
Disable Demo Mode	87
TECHNICAL SPECIFICATIONS	88
INSTALLATION AND DIMENSIONS	89
WARRANTY	90

SAFETY WARNINGS

Please read these instructions carefully. Only by doing so can you use your device safely and correctly. We strongly recommend that you keep the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Veillez noter que...

- Il ne doit être installé que dans une cuisine.
 - Vérifiez les dommages éventuels sur l'appareil immédiatement après le déballage.
 - Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.
 - Seul un professionnel autorisé peut brancher l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, leur service après-vente ou des personnes également qualifiées pour éviter les risques.
 - Nos fours ne sont pas conçus pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
 - Les dommages causés par une mauvaise connexion ne sont pas couverts par la garantie.
 - Utilisez cet appareil à l'intérieur et uniquement à des fins culinaires.
 - Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Faites attention en touchant les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation, ne laissez pas le four sans surveillance, surtout lorsqu'il est utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par ceux qui manquent d'expérience et de connaissances. Ces personnes ne devraient utiliser le four que si elles ont été instruites par une personne responsable sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les risques associés.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, et à partir de cet âge, s'ils l'utilisent, cela doit être sous supervision et à une distance prudente à la fois du four et du cordon d'alimentation.
 - Les fours équipés d'étagères et d'accessoires comprennent des détails et des instructions indiquant l'utilisation correcte de ces éléments.

¡RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!

1. Un four défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais allumer un four défectueux. Débranchez le four de la prise électrique ou désactivez le disjoncteur dans le tableau de fusibles. Contactez le service après-vente.
2. L'isolation des fils des appareils électriques peut fondre lorsqu'ils touchent des parties chaudes du four. Ne laissez pas les fils des appareils électriques entrer en contact avec les parties chaudes du four.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur, car ils peuvent provoquer un choc électrique.
4. Les réparations mal effectuées sont dangereuses. Les réparations et le remplacement des cordons d'alimentation endommagés doivent être effectués uniquement par l'un de nos techniciens qualifiés du service après-vente. Si le four est défectueux, débranchez-le du réseau ou désactivez le disjoncteur dans le tableau de fusibles et contactez le service après-vente.

¡RISK OF BURNS!

1. The oven gets very hot. Never touch the interior surfaces of the oven or the heating elements.
2. Always allow the oven to cool down.
3. Keep children at a safe distance.

5. Oven accessories and utensils become very hot. Always use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity.
6. Alcoholic vapors can ignite in the hot cooking compartment. Never prepare foods containing large amounts of high-alcohol beverages. Use only small amounts of high-alcohol beverages. Open the oven door carefully.
7. Accessible parts become hot during operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
8. When opening the oven door, hot steam may escape. Depending on its temperature, the steam may not be visible. When opening it, do not stand too close to the oven. Open the oven door carefully and keep children away.
9. Water in a hot cavity can create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

¡RISK OF INJURY!

1. Scratches on the glass of the oven door can cause cracks. Do not use glass scrapers, abrasive or sharp detergents, or cleaning products.
2. The hinges of the oven door move when opening and closing the door, so hands can get caught. Keep hands away from the hinges.

¡FIRE HAZARD!

1. Combustible objects stored in the cavity can catch fire. Never store combustible objects in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet or disconnect the circuit breaker in the fuse box.
2. When opening the appliance door, an airflow is created. Greaseproof paper can come into contact with the heating element and catch fire. Do not place loose greaseproof paper on the accessories during preheating. To secure the greaseproof paper, place a plate or baking tin over the paper. Only cover the necessary surface with greaseproof paper. The greaseproof paper should not protrude above the accessories.

¡PELIGRO POR MAGNETISMO!

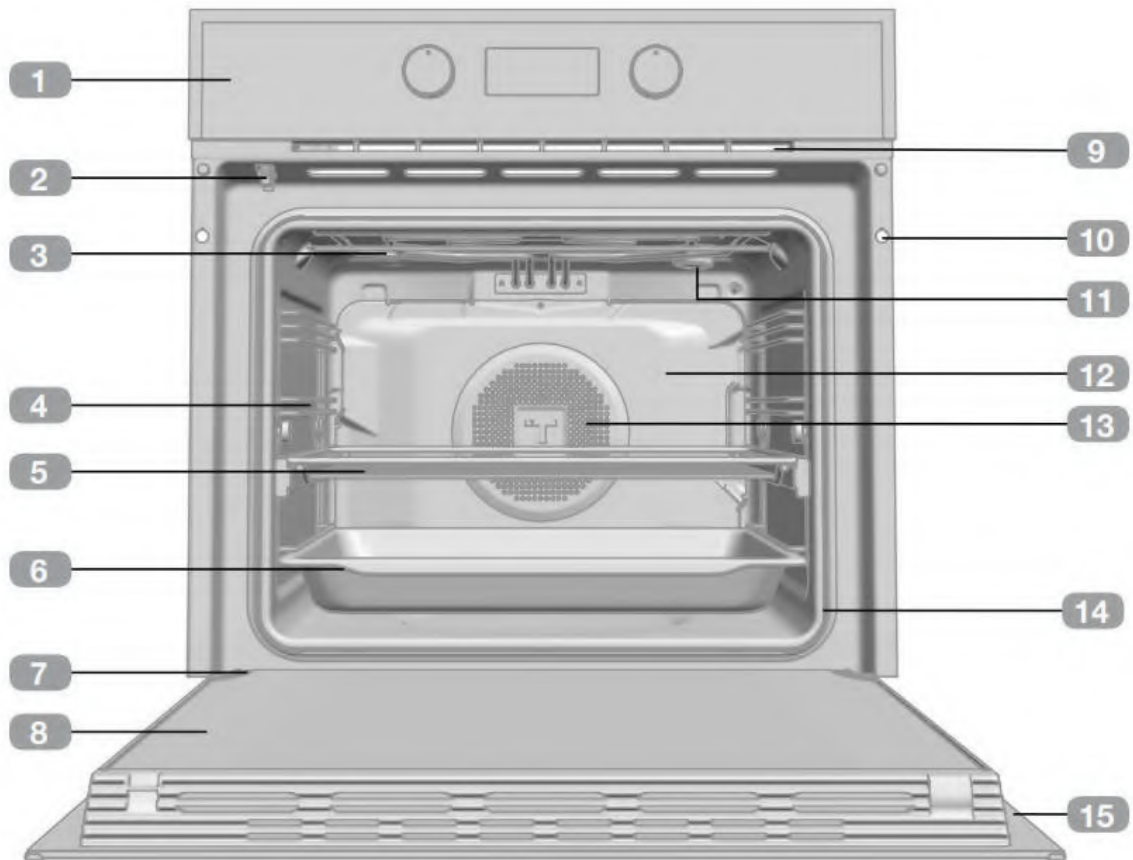
Permanent magnets are used on the control panel or control elements. These can affect electronic implants, e.g., cardiac pacemakers or insulin pumps. Individuals with electronic implants should maintain a minimum distance of 10 cm from the control panel.

Causes of Damage (Not Covered by Warranty)

1. Do not cover or place accessories on the cavity floor; aluminum foil, greaseproof paper, or dishes. Do not place dishes on the cavity floor if an operating temperature higher than 50°C has been programmed. Otherwise, heat buildup and damage to the enamel would occur.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity should not come into contact with the glass of the door. This could cause permanent discoloration of the glass.
3. Silicone pans: Do not use silicone pans, mats, covers, or accessories containing silicone. The oven sensor could be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: Do not pour water into the cavity when it is hot. This would generate steam and cause damage.
5. Moisture in the cavity: If left there for an extended period, moisture in the cavity can cause corrosion. Let the oven dry after use. Do not store wet foods in the closed cavity for extended periods. Do not store food in the cavity.
6. Do not cool the oven with the door open: after operating at high temperatures, let the oven cool down with the door closed. Avoid anything getting trapped in the oven door. Even if the door is left

- slightly open, nearby furniture fronts can be damaged over time. Only leave the oven door open to dry if a lot of moisture has accumulated during operation.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not overfill the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. It is strongly recommended to use deeper universal trays.
 8. Transporting the oven: do not transport or hold the oven by the door handle. The door handle cannot support the weight of the oven and could break.
 9. Very dirty seal: If the seal is very dirty, the oven door will not close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
 10. Using the oven door as a seat, shelf, or countertop: Do not sit on the oven door or place or hang anything on it. Do not place kitchen utensils or accessories on the oven door.
 11. Insertion of accessories: Depending on the oven model, accessories may scratch the panel of the door when closing it. Always insert accessories into the cavity fully.
 12. If you use the residual heat from the turned-off oven to keep food warm, a high moisture content may occur inside the cavity. This could cause condensation and corrosion damage to your oven, as well as damage to your kitchen. Avoid condensation by opening the door or using the “Defrost” mode.
 13. When the oven door or drawer is open, do not leave anything on it, as it could unbalance the appliance or break the door. Do not allow children near the oven when it is in operation, especially when the grill is on.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Front of controls
- 2 Lock
- 3 Grill resistance
- 4 Tray support
- 5 Grill
- 6 Trays
- 7 Hinge
- 8 Inner glass
- 9 Cooling air outlet
- 10 Fixing to the cabinet
- 11 Lamp
- 12 Rear panel
- 13 Turbine
- 14 Oven gasket
- 15 Door

DISPLAY

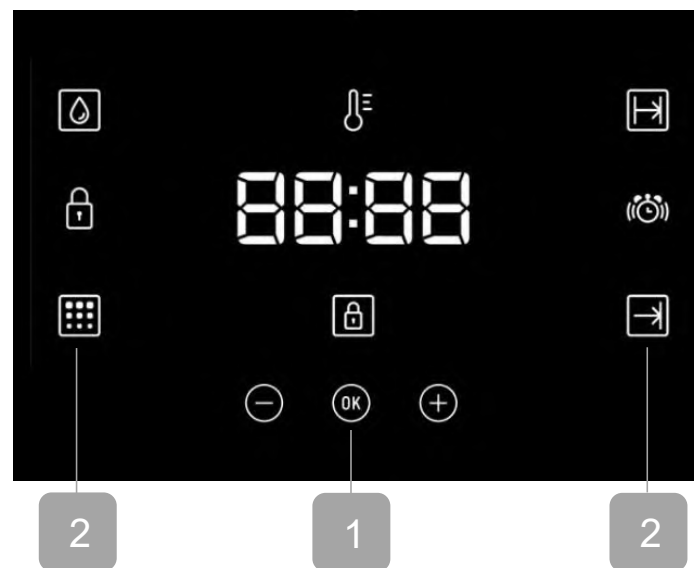
- 1 Function selector
- 2 Electronic clock
- 3 Temperature selector





OVEN FUNCTIONS


- | | | | |
|--|------------------------|--|---|
| | DISCONNECTION | | PIZZA |
| | CONVENTIONAL | | ECO |
| | GRILL | | DEFROSTING |
| | MAXIGRILL | | SCS (<i>Steam Cleaning System by Pando</i>) |
| | SOLERA | | PIROLISIS |
| | MAXIGRILL WITH TURBILA | | FAST PREHEATING |
| | | | TURBO |

DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO




1 KEYS



  They allow programming of the functions of the electronic clock.



 Allow the programming of the electronic clock functions.



2 Function SYMBOLS



Clock functions

 **TIMER:** Illuminated when selecting the timer function on the clock. Generates an acoustic signal after the set time has elapsed. The oven will not turn off when the time is up. This function can also be used while the oven is cooking.


  **PROGRAMMING:** Illuminated to indicate that the oven is programmed (duration, end, or total).


•   **Cooking Duration:** Allows cooking for a selected period of time, after which the oven will automatically turn off.


•   **Cooking Completion Time:** Allows cooking until a set time, after which the oven will automatically turn off.


•   **Cooking Duration and End Time:** Allows you to set both the cooking duration and the completion time. The oven will automatically start to cook for the selected duration and will turn off automatically at the specified end time.

Other Functions

 **WARMING:** Indicates that the oven is radiating heat to the food.

 **SCS (Steam Cleaning System by Pando):** Lit during operation of the function.








 **PYROLYSIS:** Only for pyrolytic models. Illuminated during the Pyrolysis cleaning function.

 **DOOR LOCK:** Only for pyrolytic models. Indicates that the door is locked, either by manual locking or automatically during the pyrolysis function.

ATTENTION

The sensitivity of the touch keys continuously adapts to environmental conditions. When connecting the oven to the power supply, ensure that the control panel surface is clean and free of any obstacles. If, when touching the keys, the clock does not respond correctly, it is necessary to disconnect the oven from the power supply and reconnect it after a moment. This way, the sensors will have adjusted automatically, and they will respond again to finger touch.

Set the Time

- To set the oven clock, the function selector and temperature controls must be in the off position. 
- When you connect your oven, you'll notice that the clock displays the flashing indication 12:00.
- By touching  or , you'll adjust the hours and then the minutes. Validate your selection by pressing the button  or wait for a few seconds. You'll hear 2 beeps in succession as confirmation of the chosen time.
- If you want to modify the time, touch  or  until the hour starts flashing again. Then  touch and follow the steps described in the previous point.

Your clock features a night lighting mode, which reduces the screen brightness between 00:00 and 6:00 hours.

ATTENTION



In case of a power outage, all programming on your electronic clock will be erased. If this happens, turn the function selector and temperature controls to the off position. The display will show 12:00, and then you can set the clock following the previous instructions.

If the oven door was locked before the power outage, the lock symbol will illuminate until the door is unlocked. This may take several minutes, depending on the oven's temperature, and during this time, you won't be able to set the clock.

Once the door is unlocked, you can set the clock following the previous instructions.

OVEN USE

Operation

- After setting the clock, your oven is ready to cook. Select a cooking function and a temperature.
- You will notice that the symbol  lights up during cooking to indicate the transmission of heat to the food. This symbol turns off when the selected temperature is reached.
- To turn off the oven, set the controls to the off position. 

When you start cooking, your oven will display the time it has been cooking.

By turning the knob, the temperature will be shown on the clock display.

Once the temperature has been selected, the display will automatically return to the clock display.

To view the temperature again during cooking, press the key and turn the temperature selector knob if you wish to change the temperature.

Timer

1. Touch \ominus or \oplus until the symbol ⌚ flashes on the display, then press OK . The display will show 00:00
2. Select the time after which you want the clock to alert you by touching \ominus or \oplus . You'll hear 3 beeps in succession as confirmation, and the countdown will be displayed starting from the chosen time. The symbol ⌚ will blink slowly.
3. When the time is up, an audible signal will sound for 90 seconds, and the symbol ⌚ will blink rapidly.
4. Touch any key to stop the audible signal; at that moment, the symbol ⌚ will turn off.

If you want to modify the timer, repeat the steps shown. When accessing the timer, the current remaining time will appear, which you can modify.

With the Timer function, the remaining time will be displayed on the screen permanently. With this function programmed, it is not possible to view the current time or the total programmed cooking time.

Cooking Duration Programming

1. Touch \ominus or \oplus until the symbol ⌚ flashes on the screen, then press OK . The display will show 00:00
2. Select the time after which you want the clock to alert you by touching \ominus or \oplus . You'll hear 2 beeps in succession as confirmation, and the countdown will be displayed starting from the chosen time. The symbol ⌚ will blink slowly.
3. Select a cooking function and a cooking temperature using the oven controls.

4. Once the cooking duration has elapsed, the oven will disconnect, an audible signal will sound, and the symbol ⌚ will blink rapidly.
5. Touch any key to stop the audible signal and turn off the symbol ⌚ and the oven will turn back on.
6. Set the controls to the off position I to turn off the oven.

At any time, you can modify the remaining cooking time by touching \ominus or \oplus until the symbol ⌚ blinks rapidly. Then, touch OK to modify the time.

With the Cooking Duration function, the remaining time will be displayed on the screen permanently. With this function programmed, it's not possible to view the current time on the screen.

Programming the Cooking Completion Time

1. Touch the touch \ominus or \oplus until the symbol ⌚ blinks on the screen, then press OK . The current time will be displayed on the screen.
2. Select the time after which you want the clock to alert you by touching \ominus or \oplus . You'll hear 2 beeps in succession as confirmation, and the countdown will be displayed starting from the chosen time. The symbol ⌚ will blink slowly.
3. Select a cooking function and a cooking temperature.
4. Once the programmed completion time is reached, the oven will disconnect, an audible signal will sound, and the symbol ⌚ will blink rapidly.
5. Touch any sensor to stop the audible signal and turn off the symbol ⌚ , and the oven will turn back on.
6. Set the controls to the off position I to turn off the oven.

At any time, you can modify the remaining cooking time by touching \ominus or \oplus until the symbol $\rightarrow|$ blinks rapidly. Then, touch OK to modify the time.

Cooking Duration and End Time Programming

1. Press \ominus or \oplus until the symbol $\rightarrow|$ blinks on the screen, then press OK . The display will show 00:00
2. Select the cooking duration by touching \ominus or \oplus . Then, you'll hear 2 beeps, the remaining cooking time will be displayed on the screen, and the symbol $\rightarrow|$ will blink slowly.
3. Touch \ominus or \oplus until the symbol $\rightarrow|$ blinks on the screen, then press OK . The expected cooking completion time will be displayed on the screen.
4. Adjust the cooking completion time by touching \ominus or \oplus . You'll hear 2 beeps, and the current time will be displayed on the screen.
5. Select a cooking function and a cooking temperature. The oven will remain off, and the symbols $\rightarrow|$ and $\rightarrow|$ will be illuminated. Your oven is now programmed.
6. When the cooking start time is reached, the oven will start, and cooking will be carried out for the selected duration.
7. During cooking, the remaining cooking time will be displayed, and the symbol $\rightarrow|$ will blink slowly.
8. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará rápidamente.
9. Touch any sensor to stop the audible signal and turn off the symbol $\rightarrow|$, and the oven will turn back on.
10. Set the controls to the off position I to turn off the oven.

At any time, you can modify the remaining cooking time by touching \ominus or \oplus until the symbol $\rightarrow|$ blinks rapidly. Then, touch OK to modify the time.

Control Panel Lock

This function can be selected at any time during oven use.

To activate the function, press OK and hold the key for more than 4 seconds until you hear 1 audible beep and the symbol 🔒 appears on the display. The display is locked. If the oven is off and you activate the child lock, the oven will not cook even if you select a cooking function.

If you activate this function while cooking with the oven, it will only lock the manipulation of the electronic clock.

To deactivate the function, press OK and hold the key until you hear 1 audible beep.

Door Manual Lock

Available only in pyrolytic models.

This function allows you to lock the oven door.

IMPORTANT


This function can only be selected when the oven control knob is in the standby position.

Once the door is locked, you can start cooking normally.

To activate/deactivate the door lock, follow these steps:

1. Touch \ominus or \oplus until the symbol 🔒 blinks on the screen.
The current status of the door lock will be displayed: "On" if it's active and "Off" if it's deactivated.
2. Touch OK . Then you'll hear a beep, and the lock will start closing if it was "Off" and opening if it was "On".

ATTENTION: Before activating the lock, ensure that the oven door is properly closed. If the door is not securely closed, it will not lock, and an alarm will sound. If this happens, turn off the alarm by pressing any key on the clock, close the door properly, and then re-activate the lock following the instructions above.

- Once the door has been fully locked/unlocked, the new status of the door lock will be displayed on the screen. If the lock is active, the symbol  will be illuminated steadily on the screen.

To unlock the door during cooking, set the function selector to the standby position and unlock the door following the previous instructions.

Once the door is unlocked, return the function selector to the position it was in to continue cooking.

Function SCS

This function facilitates the cleaning of grease and dirt residues that have adhered to the walls of the oven.

For easier cleaning, avoid dirt accumulation. Clean the oven frequently.

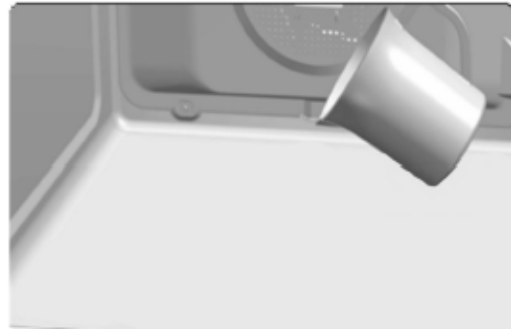
Do not pour water into the interior of the hot oven; it can damage the enamel of your oven.

Always perform the cycle with the oven cold. If you do it with the oven too hot, the result may be affected, and it can damage the enamel.



Remove all trays and accessories from the inside of the oven beforehand, including tray supports or telescopic guides.



Follow these instructions for this:

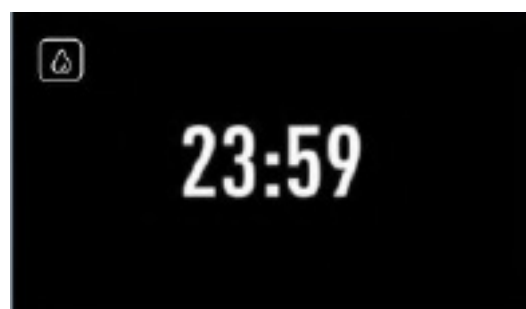
- Slowly pour 200 ml of water into the bottom of the oven cavity.





For better results, add a teaspoon of mild dishwashing detergent to the water.

- Turn on the oven, turn the left knob to select the function , and confirm with .
- Next, you will hear a sound signal as confirmation that the SCS function has been activated.

The symbol  and the remaining time until the function  ends will be displayed on the screen. The duration time is preset to 24 minutes.



The duration of this function cannot be modified. To end it early, turn off the oven with the key. 

- Once the end time is reached, the oven will disconnect, an audible signal will sound, and the symbol  will blink rapidly.

(Do not open the oven door until the SCS function has finished. The cooling phase is necessary for the proper functioning of the function.)

1. Press any key to stop the audible signal and turn off the symbol .
2. Set the function selector to the off position .
3. The oven is ready to remove any remaining dirt and water.

(The SCS function is performed at a low temperature. However, cooling times may vary depending on the ambient temperature.)

Before touching the interior surface of the oven directly, make sure the temperature is suitable. If further cleaning is required after performing the SCS function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

Autolimpeza por Pirólisis

Function available in pyrolytic models PHP-962.

Before starting the pyrolysis cleaning cycle, carefully read the safety instructions you will find at the beginning of the Installation and Maintenance book.

This function allows you to carry out a pyrolysis cleaning cycle, during which, due to the high temperatures reached inside the oven, a carbonization process of the accumulated fats occurs.

In general, it is recommended to perform a pyrolysis every 4-5 times you cook and to use the program that best suits the level of dirt in your oven. The dirtier it is, choose a longer program.

During pyrolysis, the oven's interior lighting will remain off.

— Start the program

Before starting the program:

- Before performing the pyrolysis, it is essential to remove all accessories and dishes from the oven, including tray supports and/or telescopic guides. Follow the instructions in the installation and maintenance manual that accompanies your oven for this.
- Remove any spills or excess dirt from the interior, as during pyrolysis these could ignite, posing a fire hazard.
- Before starting the pyrolysis, ensure that the oven door is properly closed.

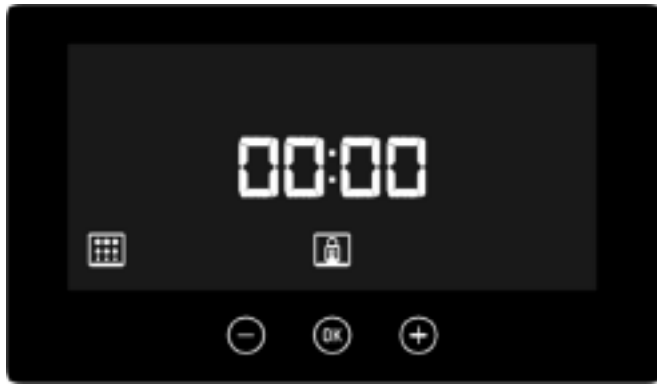
Como iniciar o programa:

1. Turn the cooking function selector knob to the Pyrolysis position:
2. After a few seconds, on the clock display, the symbol will illuminate and the indication P2 (pyrolysis program 2) will be displayed.
3. At this point, you can modify the pyrolysis program to P1, P2, P3 using the keys or :
 - P1: Gentle pyrolysis. Duration of 1 hour.
 - P2: Normal pyrolysis. Duration of 1 hour and 30 minutes.
 - P3: Intensive pyrolysis. Duration of 2 hours.
4. After selecting the desired program, press . Immediately after, the automatic door lock will be activated.

If the door is not properly closed, it will not be locked, an alarm will sound, and the pyrolysis will not start.

If this happens, turn off the alarm by pressing any key on the clock, close the door properly, set the function selector to the correct position, and select the pyrolysis program again following the previous instructions.

5. When the door is locked, the symbol will be illuminated on the clock display and the remaining time for the end of the pyrolysis will be displayed.



At this point, the oven is programmed and performing the pyrolytic cleaning cycle.

During the execution of this cycle, you will not be able to select any of the oven clock functions, except for the child safety function.

Also, do not attempt to open the oven door as it could interrupt the cleaning process.

6. When the pyrolytic cleaning is completed, you will hear a xxx acoustic signal and see 0:00 on the clock display.
7. Press any key on the clock to stop the acoustic signal.
8. Set the function selector to .
9. The oven heating process has ended; however, the oven is excessively hot and cannot be used.
10. Until the oven has cooled down (Due to the high temperatures inside the oven, the cooling time may vary depending on the ambient temperature.), the cooling function will continue to operate, and the symbol and symbol will remain illuminated.
11. Once your oven has cooled down, the symbol and symbol will turn off.
Open the oven door and wipe the inside cavity with a damp cloth, removing the ash produced during the cleaning cycle. In hard-to-reach areas inside the oven, it will be necessary to clean with a non-metallic fiber scrubber.

12. Once the interior of the oven is clean, do not forget to reinstall the racks and their accessories.
13. The oven is now ready for a new cooking session.

If you encounter any issues with the programming and handling of this function, please consult the installation and maintenance guide included with your oven.

— *Cancel the program*

Pyrolysis is an automatic function and as such, can only be activated through the clock programming. To cancel an ongoing pyrolysis, it is necessary to deprogram the oven, following these instructions:

1. Set the function selector knob to position .
The clock display will show the time.
2. Depending on the temperature inside the oven, two situations may occur:
 - a. Dangerous interior temperature: In this case, the door will remain locked until the temperature reaches safe levels.
 - b. Safe interior temperature: If the temperature inside the oven is safe, the unlock will occur immediately.

Demo Mode

With Demo Mode activated, the oven can be operated without heating. It is recommended to activate this mode if the oven will be installed in a showroom with a network connection.

Activar modo Demo

This operation should be done before setting the clock.

By simultaneously pressing the touch buttons for about 3 seconds, we'll activate the SHOWROOM or DEMO mode. On the display, we can see the word "Sho" for 2 seconds.



Disable Demo Mode

You must disconnect the oven from the power supply.

To deactivate it, if the clock has not been set, simply press the mentioned sequence again. In case the clock has been set, you will need to disconnect the oven from the power supply (upon reconnecting it, it will return to its original state).

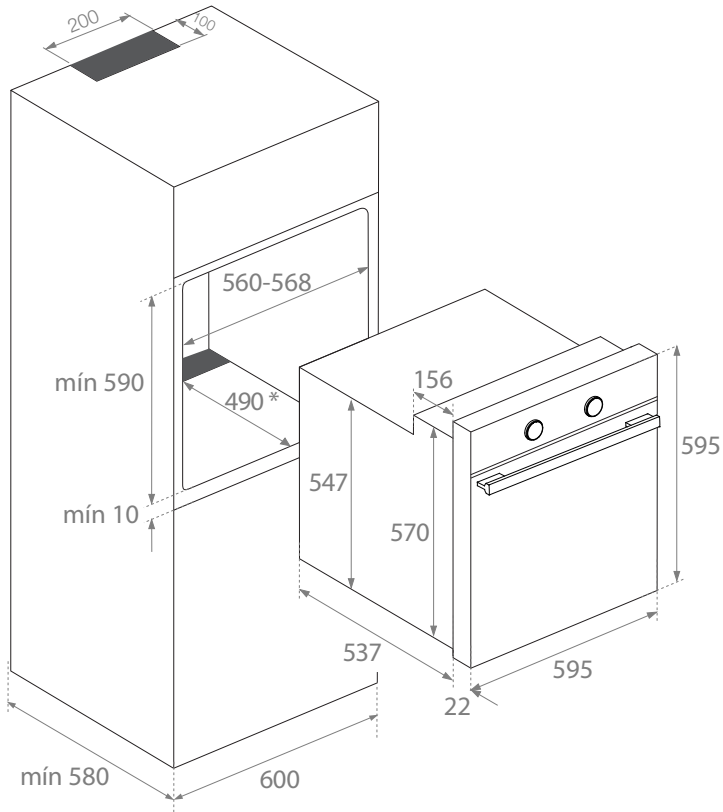
Note: By default, the DEMO mode will be deactivated.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

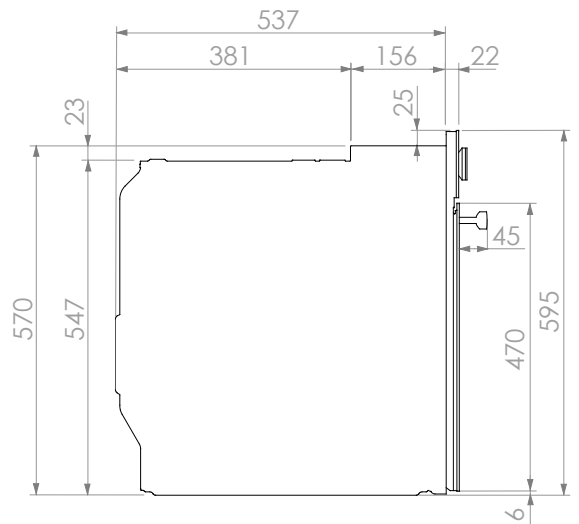
INSTALLATION	PHP-962
Voltage (V)	220-240
Frequency (Hz)	50/60
Power cable (m)	1.1 m WITHOUT PIN
Dimensions (Height x Width x Depth) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Product dimensions without front panel (H x W x D) (mm)	570x545x537
LOGISTICS / PACKAGING	
Net Weight (Kg)	34
Gross Weight (Oven+Emb) (Kg)	36
Packing Dimensions (H x W x D) (mm)	650x635x655
ACCESSORIES	
Instruction Manual - Languages (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Flat Tray 30	1
Deep Tray 50	1
Reinforced Grill	1
BENEFITS	
Useful Volume (1) (L)	70
Overall Internal Volume (1) (L)	71
Useful Cooking Surface (1) (cm ²)	1280
Temperature Range	50-250°C
ELECTRICAL POWER VALUES	
RESISTANCE	
Grill + Vault	1,400 W +1,050 W
Solera	1050 W
Circular	2000 W
Turbo engine	22 W
Engine Cooling	30 W
Power Lighting	25 W
LIGHTING	
INNER LIGHT	HALOGEN
MAXIMUM POWER FUNCTION	PYROLYSIS
Maximum Oven Power (230 V)	3552 W
ENERGY CONSUMPTION (1) (3) - PRODUCT FICHE	
More Efficient Function	ECO
Energy Efficiency Index (EEI)	81
Energy Efficiency Class	A+
MARKS AND CERTIFICATES	CE / N / CCA / CB

INSTALLATION AND DIMENSIONS

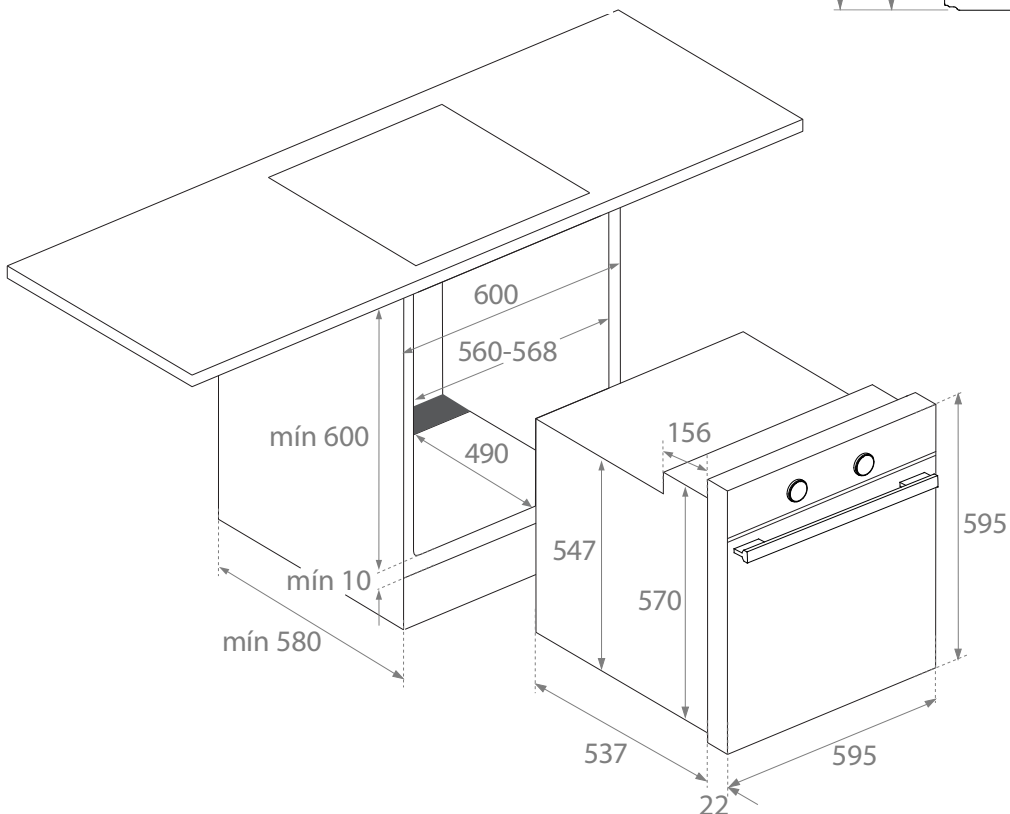
PHP 962 Pirolítico Column installation



ATTENTION! For the installation of pyrolytic ovens DO NOT make the openings in shaded cabinets.



Undercounter installation



WARRANTY

PRODUCT WARRANTY

INOXPAN S.L., thanks you for choosing and placing your trust in a product of our brand Pando, which is distinguished by its Quality, Design and Innovation, being faithful to its origins and commitments.

CONDITIONS OF GUARANTEE PANDO:

This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase. This warranty exclusively covers the Pando product against any manufacturing defect that affects its proper functioning. In order for the warranty to be valid, it is essential to present the invoice or purchase receipt together with a photo of the label or registration number of the product to the Pando Authorised Service technician.

During this period, the Company undertakes to replace or repair free of charge any defective part due to a defect or manufacturing defect in the appliance, until it is working properly, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement.


EXCLUSIONS FROM THE WARRANTY PANDO:

It will not be covered by the guarantee of the product or installation, and could be cause for cancellation of the same, and in these cases the user will be responsible for the costs of materials, labour and travel of the technical service, in the following cases:

- The installation, servicing, cleaning or maintenance of the furnace.
- If the installation of the oven has not been carried out by Authorised Professional Specialists or Official Pando
- Technical Service personnel, who comply with the requirements of safety standards and electrical power regulations.
- Any breakdown, malfunction or malfunction caused by incorrect installation or use.
- Breakdowns or damage caused by failure to observe or follow the safety instructions, recommendations for use and
- maintenance in the appliance's manuals.
- When the appliance is intended for commercial or non-domestic use, for which it is not intended.
- Malfunctioning of the product due to non-compliance with the standards, instructions and recommendations indicated in the appliance manuals.
- Breakdowns or problems caused by an inadequate installation, or by not having the required free spaces in the furniture and indicated in the installation manual, for adequate ventilation of the product.
- Breakdowns or damage caused by transport or transfer, and handling of the appliance by unauthorised personnel not authorised by this company or the Pando brand.
- Bumps, dents, scratches or scrapes, broken glass.
- Presence of foreign bodies foreign to the device, inside or outside the product.
- The technician does not have easy access to the product, because there are elements that prevent easy and safe access. The means required for the authorised Pando technician to access the device are the responsibility of the user.
- Improper handling of the wiring and connections of the oven.
- Aesthetic components, wear and tear, such as light screens, lamps, trays, grills, guides.
- Rust, burns, stains or discoloration of the body, door, fittings or interior cavity resulting from improper maintenance or use, or from improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning agents not recommended by the manufacturer and unsuitable cleaning agents.
- Breakdowns or damage caused by variations in the electricity supply or fortuitous and natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Appliances from resale, second hand, trade-in or exhibitions that are more than three years old from the date of manufacture.

INOXPAN, S.L., is expressly excluded from any liability for any direct or indirect damage to persons or things caused by a product improperly installed, handled, used and/or maintained.

Official Autorizado Pando Technical Service Contact Data:

ESPAÑA, PORTUGAL AND ANDORRA		OTHER COUNTRIES:	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando behält sich das Recht vor, jede Maßnahme der Artikel im Handbuch ohne vorherige Ankündigung zu ändern oder zu stornieren, ohne die wesentlichen Eigenschaften von Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen, und übernimmt keine Verantwortung für Fehler oder Auslassungen, die im Handbuch auftreten könnten.

Technische Spezifikationen gültig außer bei Druckfehlern, Auslassung oder Druck.
Die Bilder und Inhalte dieses Handbuchs sind ausschließliches Eigentum von Pando - INOXPAN S.L., daher ist jede Aneignung von Bildern und jede teilweise oder vollständige Reproduktion ohne vorherige schriftliche Genehmigung strengstens verboten.

DIE IN DIESEM HANDBUCH GEZEIGTEN BILDER SIND NICHT VERTRAGLICH.

Die technische Leitung von Pando behält sich das Recht vor, die technischen Zeichnungen, die in diesem Handbuch dargestellt sind, ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren, zu ändern oder zu verbessern.

Die Papierausgabe dieses Handbuchs kann nicht in Echtzeit aktualisiert werden, um Ihnen die neueste Version der Anweisungen für Ihr Produkt zu garantieren, empfehlen wir Ihnen, die digitale Version unter www.pando.es zu konsultieren.

Zunächst möchten wir Ihnen für das Vertrauen danken, das Sie unserer Firma durch den Erwerb eines unserer Produkte entgegengebracht haben. Wir sind sicher, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben.

Bei Pando bieten wir nicht nur Produkte von höchster Qualität, sondern verfügen auch über ein umfangreiches Team von Fachleuten, die Ihnen bei Fragen zur Installation oder zum Betrieb zur Verfügung stehen und Sie beraten.

Um uns besser kennenzulernen, laden wir Sie ein, unsere Website (www.pando.es) zu besuchen, wo Sie unser gesamtes Produktsortiment mit den aktuellsten kommerziellen und technischen Informationen finden.

Dort finden Sie eine große Auswahl an dekorativen Dunstabzugshauben: Wandhauben, Deckenhauben, Inselhauben, möbelintegrierte Hauben und in die Kochplatte integrierte Hauben. Diese Vielfalt ermöglicht es uns, uns jedem Küchenstil anzupassen.

Außerdem präsentieren wir Ihnen unsere Kollektion an unverzichtbaren Haushaltsgeräten. Geräte wie unsere Kollektion von leistungsstarken Backöfen und Mikrowellen, Induktions- und Gaskochfelder, die Ihnen helfen werden, die besten Rezepte zuzubereiten, Weinkühler und Weinklimaschränke, um Ihre Weine unter den besten Bedingungen zu lagern und zu erhalten, integrierbare Geschirrspüler mit modernster Technologie sowie unsere Palette von integrierbaren und freistehenden Kühlschränken und Gefrierschränken.

All dies unter einer Marke mit einer langjährigen Erfahrung von über 40 Jahren in der Branche, die ihre Produkte wie ein echter Handwerker herstellt. Dabei bringen wir unsere ganze Erfahrung in alles ein, was wir tun.

Wir hoffen aufrichtig, dass Sie Spaß haben, experimentieren und den Komfort und die Fähigkeiten Ihres neuen Küchenpartners genießen.

Vielen Dank
Das Team von Pando

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Dieses Produkt muss an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte zur Wiederverwertung abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, helfen Sie mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden, die auftreten könnten, wenn dieses Produkt nicht ordnungsgemäß gehandhabt wird. Für detailliertere Informationen über das Recycling dieses Produkts, wenden Sie sich bitte an die Verwaltung Ihrer Stadt, Ihren Haushaltsabfall-Service oder den Laden, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieses Haushaltsgerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Produktabholung



UMWELTSCHUTZ UND ABFALLBEHANDLUNG

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG. Die Verpackung ist mit dem Grünen Punkt gekennzeichnet. In ihrem Engagement für den Umweltschutz und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Europäischen Richtlinie 94/62/ EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle sowie dem daraus abgeleiteten Gesetz 22/2011 über Abfälle und kontaminierte Böden, beauftragt Pando soziale Wirtschaftsorganisationen mit einem Integrierten Managementsystem, das für die regelmäßige Abholung von gebrauchten Verpackungen und Verpackungsabfällen im Haushalt des Verbrauchers oder in dessen Nähe zuständig ist, für deren anschließende Behandlung.

Um alle Verpackungsmaterialien wie Karton, expandiertes Polyurethan und Folien zu entsorgen, erweisen Sie die entsprechenden Container.

Auf diese Weise wird die korrekte Behandlung und Wiederverwendung der Verpackungsmaterialien sichergestellt.

INDEX

SICHERHEITSHINWEISE	96
Schadensursachen (nicht von der Garantie abgedeckt).....	98
BACKOFENBESCHREIBU	100
DISPLAY	101
BACKOFENFUNKTIONEN	101
BESCHREIBUNG DER ELEKTRONISCHEN UH	102
Funktionen der schaltuhr.....	102
Sonstige Funktionen	102
Zeiteinstellung.....	103
VERWENDUNG DES OFENS	103
Operation.....	103
Timers	104
Programmierung Der Gardauer	104
Programmierung Des Garzeit Endes	104
Programmierung Der Gardauer Und Des Garzeit-Endes.....	105
Sperrung des Bedienfelds.....	105
SCS Funktion.....	106
Pyrolyse selbstreinigend.....	107
– Beginn des Programms.....	107
– Das Programm abbrechen	108
Demo-Modus	109
Einschaltung des DEMO Modus:.....	109
Deaktivieren des Demo-Modus	109
TECHNISCHE DATEN	110
EINBAU UND ABMESSUNGEN	111
GARANTIE	112

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt benutzen. Wir empfehlen Ihnen dringend, die Bedienungs- und Installationsanleitung für den späteren Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer aufzubewahren..

Bitte beachten Sie:

- Es darf nur in einer Küche aufgestellt werden.
 - Das Gerät muss sofort nach dem Auspacken auf Beschädigungen überprüft werden.
 - Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.
 - Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Unsere Backöfen sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Steuersystem vorgesehen.
 - Sie müssen eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
 - Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
 - Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen und nur für kulinarische Zwecke.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens berühren.
 - Lassen Sie den Backofen während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn er von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt wird. Diese Personen dürfen den Backofen nur benutzen, wenn sie von einer verantwortlichen Person in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
 - Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren bestimmt und darf von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht und in sicherem Abstand zum Backofen und zum Netzkabel benutzt werden.
 - Backöfen mit Einlegeböden und Zubehör enthalten Angaben und Anweisungen zu deren korrekter Verwendung.

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

1. Ein defekter Backofen kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals einen defekten Backofen ein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
2. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Isolierung der Elektrogerätekabel kann schmelzen, wenn sie heiße Teile des Backofens berühren. Bringen Sie die Kabel der Elektrogeräte nicht mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung.
3. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, da diese einen elektrischen Schlag verursachen können.
4. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn der Backofen defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

RISIKO VON VERBRENNUNGEN!

1. Der Backofen wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Ofens oder die Heizelemente.

2. Lassen Sie den Ofen immer abkühlen.
3. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
4. Backofenzubehör und -utensilien werden sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Utensilien aus dem Garraum nehmen.
5. Alkoholdämpfe können sich in dem heißen Garraum entzünden. Bereiten Sie niemals Speisen zu, die große Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Verwenden Sie nur kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.
6. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals heiße Teile. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
7. Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur ist der Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an den Backofen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig und halten Sie Kinder fern.
8. Wasser in einem heißen Garraum kann heißen Dampf erzeugen. Schütten Sie niemals Wasser in den heißen Garraum.

VERLETZUNGSGEFAHR!

1. Kratzer auf dem Glas der Backofentür können Risse verursachen. Verwenden Sie keine Glasschaber, Waschmittel, Scheuermittel oder scharfe Reinigungsmittel.
2. Die Scharniere der Backofentürbewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, so dass man sich die Hände einklemmen kann. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

BRANDGEFAHR!

1. Im Hohlraum gelagerte brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände in dem Hohlraum. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz oder schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus.
2. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Pergamentpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und sich entzünden. Legen Sie das Pergamentpapier während des Vorheizens nicht lose auf das Zubehör. Zum Fixieren des Pergamentpapiers legen Sie einen Teller oder eine Backform auf das Pergamentpapier. Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche mit Pergamentpapier. Das Pergamentpapier darf nicht über das Zubehör herausragen.

GEFAHR DURCH MAGNETISMUS!

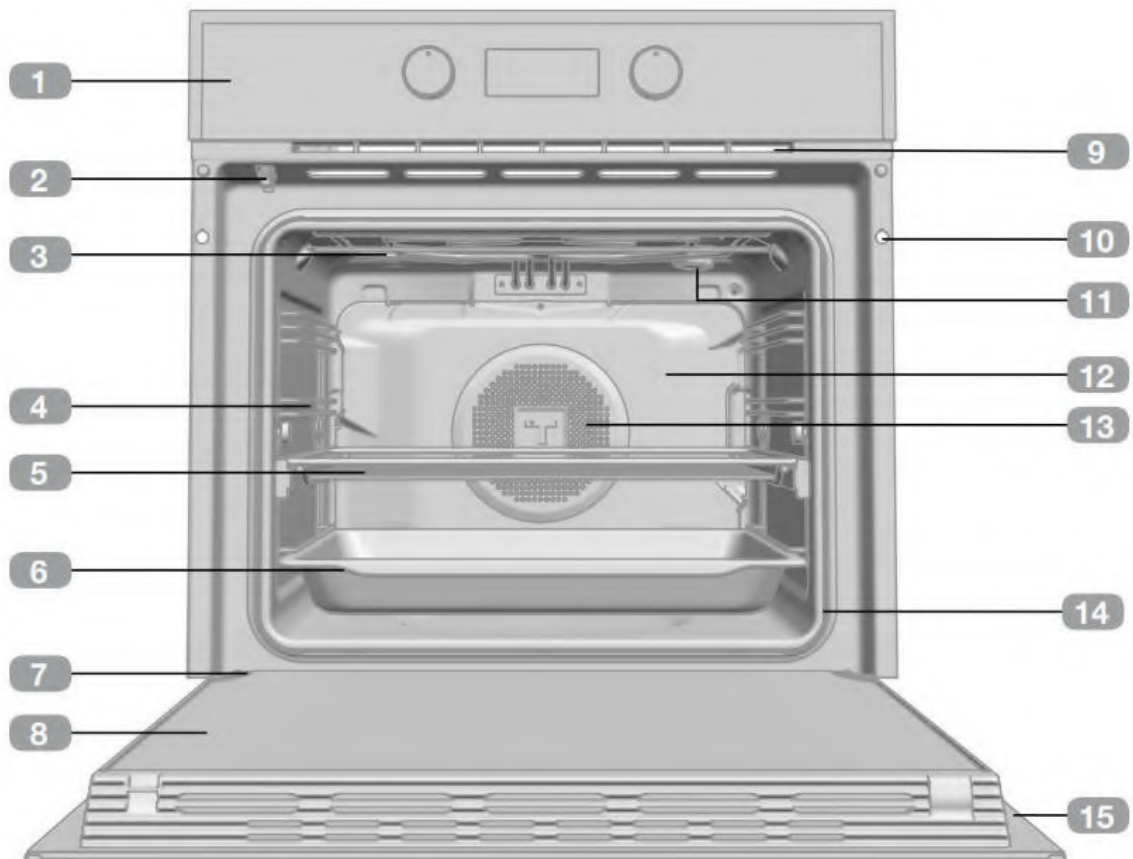
Dauermagnete werden in der Schalttafel oder in Bedienelementen verwendet. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Personen mit elektronischen Implantaten müssen einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

Schadensursachen (nicht von der Garantie abgedeckt)

1. Decken Sie den Garraumboden nicht ab und stellen Sie kein Zubehör wie Alufolie, fettdichtes Papier oder Geschirr darauf. Stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Betriebstemperatur von mehr als 50 °C eingestellt ist. Andernfalls kommt es zu einem Hitzestau und die Emaille wird beschädigt.
2. Aluminiumfolie: Die Aluminiumfolie im Hohlraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies könnte zu einer dauerhaften Verfärbung des Türglases führen.
3. Silikonpfannen: Verwenden Sie keine Silikonpfannen, -matten, -deckel oder -zubehör, die Silikon enthalten. Der Ofenfühler kann beschädigt werden.
4. Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den Garraum, wenn dieser heiß ist. Dies würde Dampf erzeugen und Schäden verursachen.

5. Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit im Garraum kann über einen längeren Zeitraum Korrosion verursachen. Lassen Sie den Backofen nach dem Gebrauch austrocknen. Lagern Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
6. Kühlen Sie den Backofen nicht bei geöffneter Tür ab: Lassen Sie den Backofen nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen bei geschlossener Tür von selbst abkühlen. Vermeiden Sie, dass sich Gegenstände in der Backofentür verfangen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt geöffnet ist, kann die Vorderseite von Möbeln in der Nähe mit der Zeit beschädigt werden. Lassen Sie den Backofen nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs viel Feuchtigkeit entstanden ist.
7. Fruchtsaft: Wenn Sie besonders saftige Obstkuchen backen, sollten Sie das Backblech nicht mit zu viel Fruchtsaft füllen. Aus dem Backblech tropfender Fruchtsaft hinterlässt Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Es wird dringend empfohlen, tiefere Universalbleche zu verwenden.
8. Transporte del horno: no transporte ni sujete el horno por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del horno y podría romperse.
9. Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, kann die Backofentür während des Betriebs nicht richtig schließen. Die vorderen Teile der angrenzenden Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
10. Backofentür als Sitz, Ablage oder Arbeitsfläche: Setzen Sie sich nicht auf die Backofentür und stellen oder hängen Sie nichts darauf. Stellen Sie keine Kochutensilien oder Zubehör auf die Backofentür.
11. Einsetzen von Zubehör: Je nach Ofenmodell kann das Zubehör beim Schließen der Tür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör immer so weit wie möglich in den Garraum.
12. Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten von Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Garraums ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondensation und Korrosionsschäden an Ihrem Backofen sowie zu Schäden an Ihrem Herd führen. Vermeiden Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder die Betriebsart "Auftauen" verwenden.
13. Stellen Sie bei geöffneter Backofentür oder Schublade keine Gegenstände darauf ab, da dies das Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür beschädigen könnte. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.

BACKOFENBESCHREIBU



- 1 Bedienblende
- 2 Türsperre (nur für Pyrolyse-Modelle)
- 3 Grillwiderstand
- 4 Blechhalterungen
- 5 Rost
- 6 Backblech
- 7 Scharnier
- 8 Innenscheibe
- 9 Kühlluftaustritt
- 10 Befestigung am Einbauschränk
- 11 Lampe
- 12 Rückwand
- 13 Umluft
- 14 Backofendichtung
- 15 Tür

DISPLAY

- 1 Funktionswahlschalter.
- 2 Elektronische Uhr.
- 3 Temperaturwahlschalter.



BACKOFENFUNKTIONEN



AUSSCHALTEN DES BACKOFENS



NORMA



GRILL



MAXIGRILL



UNTERHITZE



MAXIGRILL



PIZZA



ECO



AUFTAUEN



SCS (Steam Cleaning System by Pando)



SCHNELLAUFHEIZUNG





TURBO

BESCHREIBUNG DER ELEKTRONISCHEN UH






1 TASTEN





  Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.

2 SYMBOLE Funktionen


Funktionen der schaltuhr


 **TIMER:** Leuchtet, wenn die Timer-Funktion gewählt wird. Nach einer gewissen Zeit erzeugt er ein akustisches Signal. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch genutzt werden, wenn der Backofen am Garen ist.


  **PROGRAMMIERUNG:** Sie leuchten, um anzuzeigen, dass der Backofen programmiert ist (Dauer, Ende oder gesamt).


-  Garzeit-Dauer: Ermöglicht das Garen während einer gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
-  Garzeit-Ende: Ermöglicht das Garen bis zu einer vorab eingestellten Uhrzeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
-   Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende: Ermöglicht die Einstellung der Dauer und Endzeit des Garvorgangs. Der Backofen schaltet sich automatisch für die vorab eingestellte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

Sonstige Funktionen

 **HEIZEN:** Zeigt an, dass der Ofen Wärme auf die Speisen überträgt.

 **SCS (Steam Cleaning System by Pando):** Leuchtet während der funktion.

 **PYROLYSE:** Nur für pyrolyse Modelle. Leuchtet während der Pyrolyse Reinigungsfunktion.




 **TÜRSPERRE:** Nur für pyrolyse-Modelle. Zeigt an, dass die Tür gesperrt ist. Das kann durch manuelle oder automatische Sperrung während der Pyrolyse-Funktion bedingt sein.




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.

Zeiteinstellung


- Um die Backofenuhr einzustellen, müssen die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf der  Stellung stehen.
- Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinkt auf der Uhr die Anzeige 12:00.
- Durch Berühren von  oder  werden die Stunden und danach die Minuten eingestellt. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.

Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, müssen Sie  oder  berühren, bis die Uhrzeit blinkt. Berühren Sie  und folgen Sie den im obigen Punkt beschriebenen Schritten

Ihre Uhr besitzt einen nächtlichen Beleuchtungsmodus, sodass die Lichtintensität des Displays zwischen 00:00 und 6:00 Uhr sinkt.

ACHTUNG

Im Falle eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der elektronischen Uhr gelöscht.

In diesem Fall müssen Sie die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf die  Stellung stellen.

Auf der Anzeige erscheint 12:00. Im Anschluss können Sie die Uhrzeit einstellen, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.



Wenn die Backofentür vor dem Stromausfall gesperrt war, leuchtet das Sperrsymbol auf, bis die Tür entsperrt wird.

Das kann in Abhängigkeit von der Temperatur, auf der sich der Backofen befindet, mehrere Minuten dauern. Während dieser Zeit können Sie die Uhr nicht einstellen.

Sobald die Tür entsperrt ist, können Sie die Uhrzeit einstellen, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

VERWENDUNG DES OFENS

Operation

- Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.
- Sie sehen, dass das Symbol  während des Garens leuchtet, um die Wärmeübertragung auf das Essen anzuzeigen. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie die Schalter auf die Position  stellen.

Bei Beginn des Garvorgangs zeigt der Backofen die bisherige Garzeit an.

Timers

1. Berühren Sie \ominus oder \oplus bis das Symbol ⌚ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie \ominus oder \oplus drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol ⌚ blinkt langsam.
3. Wenn die Zeit zu Ende ist, ertönt 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und das Symbol ⌚ blinkt schnell.
4. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen. Im selben Moment schaltet sich das Symbol ⌚ aus.

Wenn Sie die Timer-Zeit ändern möchten, müssen Sie die gezeigten Schritte erneut ausführen. Wenn Sie auf den Timer zugreifen, erscheint die aktuell verbleibende Zeit. Diese kann geändert werden.

Bei der Timerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Wenn diese Funktion programmiert ist, kann weder die Uhrzeit noch die Gesamtzeit des programmierten Garvorgangs angezeigt werden.

Programmierung Der Gardauer

1. Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol ⌚ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie \ominus oder \oplus drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol ⌚ blinkt langsam.
3. Wählen Sie mit den Backofenschaltern eine Funktion und eine Gartemperatur.

4. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ⌚ blinkt schnell.
5. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol ⌚ auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter I auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie \ominus oder \oplus berühren, bis das Symbol ⌚ schnell blinkt. Berühren Sie anschließend OK , um die Zeit zu ändern.

Bei der Gardauerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Ist die Funktion programmiert, kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt werden

Programmierung Des Garzeit Endes

1. Berühren Sie die Touchtaste \ominus oder \oplus , bis das Symbol ⌚ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie \ominus oder \oplus drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol ⌚ blinkt langsam.
3. Wählen Sie eine Garfunktion und temperatur.
4. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ⌚ blinkt schnell.
5. Berühren Sie irgendeine Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol ⌚ auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter I auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie \ominus oder \oplus berühren, bis das Symbol $\rightarrow|$ schnell blinkt. Berühren Sie anschließend OK , um die Zeit zu ändern.

Programmierung Der Gardauer Und Des Garzeit-Endes

- Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol $\rightarrow|$ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint 00:00.
- Wählen Sie die Gardauer, indem Sie \ominus oder \oplus berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt und das Symbol $\rightarrow|$ blinkt langsam.
- Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol $\rightarrow|$ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint die vorgesehene Endzeit der Garung.
- Stellen Sie die Endzeit des Garens, indem Sie \ominus oder \oplus berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
- Wählen Sie eine Garfunktion und temperatur. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole $\rightarrow|$ und $\rightarrow|$ leuchten weiter. Ihr Backofen ist nun programmiert.
- Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.
- Während des Garvorgangs wird die Restgarzeit angezeigt und das Symbol $\rightarrow|$ blinkt langsam.
- Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol $\rightarrow|$ blinkt schnell.
- Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol $\rightarrow|$ auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
- Stellen Sie die Schalter auf Position I , um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie \ominus oder \oplus berühren, bis das Symbol $\rightarrow|$ schnell blinkt. Berühren Sie anschließend OK , um die Zeit zu ändern.

Sperrung des Bedienfelds

Diese Funktion kann nur gewählt werden, wenn keine Funktion gewählt wurde. Um die Sperrfunktion zu aktivieren, halten Sie die Taste OK gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören und das Symbol 🔒 auf dem Display erscheint. Die Backofenfunktionen sind gesperrt. Um die Funktion zu deaktivieren, halten Sie die Taste OK gedrückt, bis Sie 1 Signalton hören.

Manuelles Türschloss

Nur bei Modellen mit Pyrolyse verfügbar. Mit dieser Funktion können Sie die Backofentür verriegeln

WICHTIG

Diese Funktion kann nur gewählt werden, wenn sich der Backofen mit dem Funktionsknebel in der Ausgangsposition befindet.

in der Ausgangsposition.

Sobald die Tür verriegelt ist, kann der normale Garvorgang beginnen.


Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Türverriegelung zu aktivieren/deaktivieren:

- Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol 🔒 auf dem Display blinkt. Der aktuelle Status des Türschlosses muss angezeigt werden: "Ein", wenn es aktiv ist, und "Aus", wenn es deaktiviert ist.
- Berühren Sie OK . Sie hören dann einen Piepton und das Schloss beginnt sich zu schließen, wenn es "Aus" war, und zu öffnen, wenn es "Ein" war.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Aktivieren der Verriegelung, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.

Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist, wird sie nicht verriegelt und ein Alarm ertönt. Schalten Sie in diesem Fall den Alarm aus, indem Sie eine beliebige Taste auf der Uhr berühren, schließen Sie die Tür richtig und aktivieren Sie die Verriegelung erneut, indem Sie die obigen Anweisungen befolgen.

Sobald die Tür vollständig verriegelt/entriegelt ist, zeigt das Display den neuen Status der Türverriegelung an.

Wenn die Verriegelung aktiv ist, leuchtet das Symbol  auf dem Display dauerhaft.

Um die Tür während des Garvorgangs zu entriegeln, drehen Sie den Funktionswähler in die Leerlaufposition und entriegeln Sie die Tür gemäß den oben genannten Anweisungen.

Sobald die Tür entriegelt ist, stellen Sie den Funktionswähler wieder in seine ursprüngliche Position, um den Garvorgang fortzusetzen.

SCS Funktion

Mit dieser Funktion wird die Reinigung der Fett- und Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, erleichtert.

Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, damit die Reinigung leichter erfolgen kann. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig..

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emailierung beschädigt werden.

Führen Sie den Zyklus immer bei kaltem Ofen durch. Wenn der Ofen zu heiß ist, kann das Ergebnis beeinträchtigt und die Emaille beschädigt werden.


Entfernen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile aus dem Ofeninneren, einschließlich der Blechträger oder Teleskopschienen.



Bitte befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

1. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenröhre.

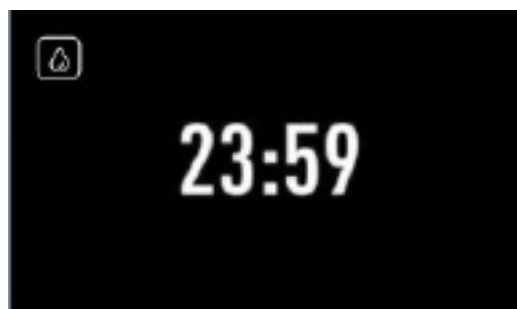



Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes.


2. Schalten Sie den Backofen ein, drehen Sie den linken Drehknopf, um die Funktion auszuwählen .
3. Anschließend ertönt ein akustisches Signal als Bestätigung, dass die SCS-Funktion gestartet wurde.

Auf dem Display wird das blinkende Symbol  und die verbleibende Zeit bis zum Ende der Funktion angezeigt .

Die Dauer ist auf 24 Minuten voreingestellt.



Die Dauer dieser Funktion kann nicht geändert werden. Um sie vorzeitig zu beenden, schalten Sie den Backofen durch Drücken der Taste aus .

4. Wenn die Endzeit erreicht ist, schaltet sich der Ofen aus, ein akustisches Signal ertönt und das Symbol  blinkt schnell.

(Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn die SCS-Funktion abgeschlossen ist. Die Abkühlphase ist notwendig, damit die Funktion ordnungsgemäß funktioniert).

1. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden und das Symbol auszuschalten.
2. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position .
3. Der Backofen ist nun bereit, Schmutz und überschüssiges Wasser zu entfernen.

(Die SCS-Funktion wird bei niedriger Temperatur ausgeführt. Die Abkühlzeiten können jedoch je nach Umgebungstemperatur variieren).

Bevor Sie die Innenfläche des Backofens direkt berühren, vergewissern Sie sich, dass die Temperatur geeignet ist, und wenn nach der Durchführung der SCS-Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme.

Pyrolyse selbstreinigend

Funktion verfügbar bei den pyrolytischen Modellen PHP-962.

Bevor Sie den Pyrolyse-Reinigungszyklus durchführen, lesen Sie bitte sorgfältig die Sicherheitshinweise am Anfang des Installations- und Wartungsheftes.

Mit dieser Funktion können Sie einen Pyrolyse-Reinigungszyklus durchführen, bei dem aufgrund der hohen Temperaturen im Inneren des Backofens ein Verkohlungsprozess der angesammelten Fette stattfindet.

Im Allgemeinen wird empfohlen, alle 4-5 Garvorgänge eine Pyrolyse durchzuführen und das für den Verschmutzungsgrad Ihres Backofens am besten geeignete Programm zu verwenden. Je stärker die Verschmutzung ist, desto länger sollte das Programm verwendet werden.

Während der Pyrolyse bleibt die Innenbeleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

— **Beginn des Programms**

Vor dem Start des Programms:

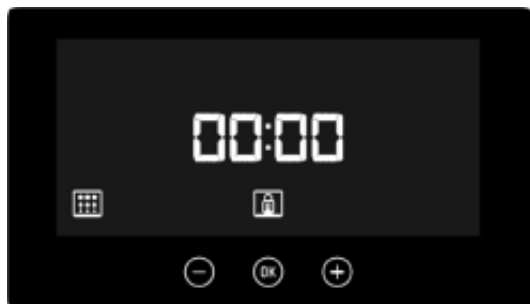
- Vor der Pyrolyse müssen unbedingt alle Zubehörteile und das Geschirr aus dem Ofen entfernt werden, einschließlich der Backbleche und/oder Teleskopschienen. Befolgen Sie die Anweisungen im Installations- und Wartungsheft, das mit Ihrem Ofen geliefert wurde.
- Entfernen Sie alle verschütteten Flüssigkeiten oder übermäßigen Verschmutzungen aus dem Inneren des Ofens, da sie sich während der Pyrolyse entzünden können und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Beginn der Pyrolyse, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.

So starten Sie das Programm:

1. Drehen Sie den Drehknopf für die Kochfunktion auf die Position Pyrolyse: .
2. Nach einigen Sekunden leuchtet das Symbol auf dem Uhrendisplay auf und die Anzeige P2 (Pyrolyseprogramm 2) wird angezeigt.
3. Sie können dann mit den Tasten oder das Pyrolyseprogramm auf P1, P2, P3 umstellen:
 - p1:** Milde Pyrolyse. Dauer 1 Stunde.
 - p2:** Normale Pyrolyse. Dauer: 1 Stunde und 30 Minuten.
 - p3:** Intensive Pyrolyse. Dauer 2 Stunden.
4. Wenn Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, drücken Sie auf . Unmittelbar danach wird die automatische Türverriegelung aktiviert.

Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist, wird sie nicht verriegelt, ein Alarm ertönt und die Pyrolyse wird nicht gestartet. Schalten Sie in diesem Fall den Alarm aus, indem Sie eine beliebige Taste auf der Uhr berühren, schließen Sie die Tür sicher, drehen Sie den Funktionswahlknopf in die Position und wählen Sie das Pyrolyseprogramm gemäß den obigen Anweisungen erneut aus.

5. Wenn die Tür verriegelt ist, leuchtet das Symbol auf der Uhranzeige auf und die verbleibende Zeit bis zum Abschluss der Pyrolyse wird angezeigt.



Zu diesem Zeitpunkt ist der Ofen programmiert und führt den pyrolytischen Reinigungszyklus durch.

Zyklus der pyrolytischen Reinigung. Während dieses Zyklus können Sie keine der folgenden Einstellungen vornehmen können Sie keine der Funktionen der Ofenuhr einstellen Funktionen der Backofenuhr, mit Ausnahme der die Kindersicherungsfunktion.

Versuchen Sie nicht, die Backofentür zu öffnen Tür zu öffnen, da dies den Reinigungsvorgang unterbrechen kann Reinigungsvorgang .

6. Wenn die pyrolytische Reinigung beendet ist, hören Sie ein akustisches Signal xxx und sehen 0:00 auf der Uhranzeige.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste auf der Uhr, um den Signalton abzustellen. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position .
8. Der Aufheizvorgang des Backofens ist abgeschlossen, der Backofen ist jedoch übermäßig heiß und kann nicht benutzt werden.
9. Bis der Backofen abgekühlt ist (aufgrund der hohen Temperaturen im Inneren des Backofens kann die Abkühlzeit je nach Umgebungstemperatur variieren), läuft die Kühlung weiter und das Symbol und das Symbol bleiben erleuchtet

10. Sobald Ihr Backofen abgekühlt ist, erlöschen das Symbol und das Symbol.
11. Öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie die Innenseite des Garraums mit einem feuchten Tuch aus, um die Asche zu entfernen, die während des Reinigungszyklus entstanden ist. An schwer zugänglichen Stellen im Inneren des Backofens müssen Sie mit einem nicht-metallischen Fasertuch reinigen.
12. Nachdem Sie das Innere des Ofens gereinigt haben, vergessen Sie nicht, die Halterungen und das Zubehör wieder anzubringen.
13. Der Backofen ist nun wieder zum Kochen bereit.

Wenn Sie Probleme mit der Programmierung und dem Betrieb dieser Funktion feststellen, lesen Sie bitte die Installations- und Wartungsanleitung, die Ihrem Ofen beiliegt.

— **Das Programm abbrechen**

Die Pyrolyse ist eine automatische Funktion und kann daher nur durch Programmierung der Uhr aktiviert werden. Um eine laufende Pyrolyse abbrechen, muss der Backofen unter Beachtung dieser Anweisungen umprogrammiert werden:

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position.
Auf der Uhranzeige wird die Uhrzeit angezeigt.
2. Je nach der Temperatur im Inneren des Backofens können die folgenden zwei Situationen auftreten:
 - a. Gefährliche Innentemperatur: In diesem Fall bleibt die Tür verriegelt, bis die Temperatur sichere Werte erreicht.
 - b. Sichere Innentemperatur: Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens sicher ist, wird die Tür sofort entriegelt.

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

Einschaltung des DEMO Modus:

Dieser Vorgang muss vor dem Einstellen der Uhr durchgeführt werden

Durch gleichzeitiges Drücken der Touch-Tasten für ca. 3 Sekunden wird der SHOWROOM- oder DEMO-Modus aktiviert. Das Wort "Sho" erscheint für 2 Sekunden auf dem Display:



Deaktivieren des Demo-Modus

Der Backofen muss vom Netz getrennt sein.

Zum Deaktivieren, wenn die Uhr nicht eingestellt wurde, einfach die obige Sequenz erneut drücken. Wenn die Uhr eingestellt wurde, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden (wenn er wieder angeschlossen wird, kehrt er in seinen ursprünglichen Zustand zurück).

Hinweis: In der Standardeinstellung ist der DEMO-Modus deaktiviert.

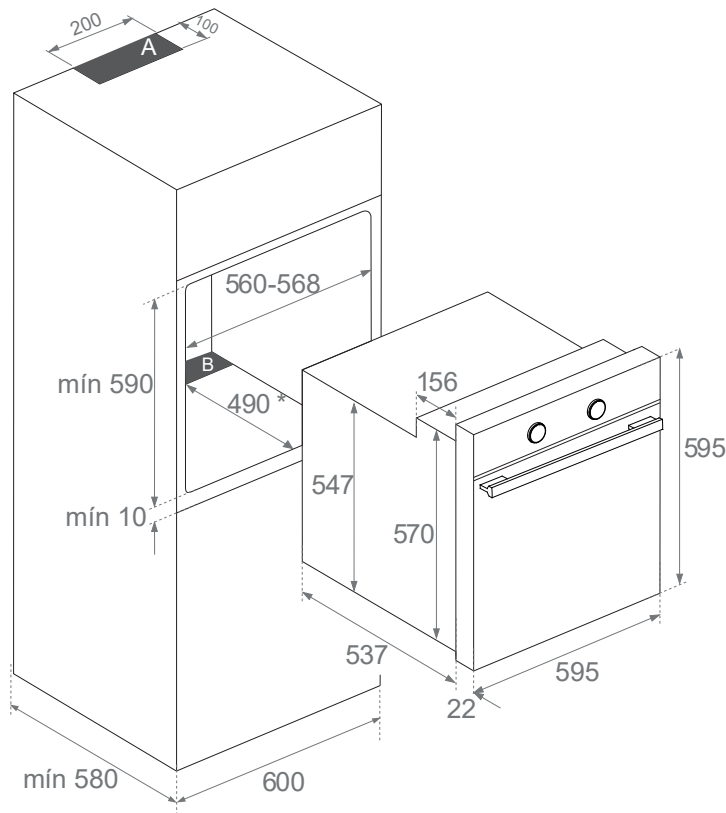
TECHNISCHE DATEN

INSTALLATION	PHP-962
Spannung (V)	220-240
Frequenz (Hz)	50/60
Netzkabel (m)	1,1 m OHNE PIN
Abmessungen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Produktabmessungen ohne Frontplatte (H x B x T) (mm)	570x545x537
LOGISTIK / VERPACKUNG	
Nettogewicht (kg)	
Bruttogewicht (Backofen+Emb) (kg)	
Abmessungen der Verpackung (H x B x T) (mm)	650x635x655
ZUBEHÖR	
Gebrauchsanweisung - Sprachen (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Flaches Tablett 30	1
Tiefes Tablett 50	1
Verstärkter Grill	1
BENEFITS	
Nutzvolumen (1) (L)	70
Gesamt-Innenvolumen (1) (L)	71
Nutzbare Kochfläche (1) (cm ²)	1280
Temperaturbereich	50-250°C
ELEKTRISCHE LEISTUNGSWERTE	
RESISTENZ	
Grill + Gewölbe	1.400 W +1.050 W
Solera	1050 W
Rundschreiben	2000 W
Turbo-Motor	22 W
Motorkühlung	30 W
Strom Beleuchtung	25 W
BELEUCHTUNG	
INNERES LICHT	HALOGEN
HÖCHSTLEISTUNGSFUNKTION	PYROLYSIS
Maximale Backofenleistung (230 V)	3552 W
ENERGIEVERBRAUCH (1) (3) - PRODUKTDATENBLATT	
Effizientere Funktion	ECO
Energie-Effizienz-Index (EEI)	81
Energie-Effizienzklasse	A+
NOTEN UND ZERTIFIKATE	CE / N / CCA / CB

EINBAU UND ABMESSUNGEN

PHB 961

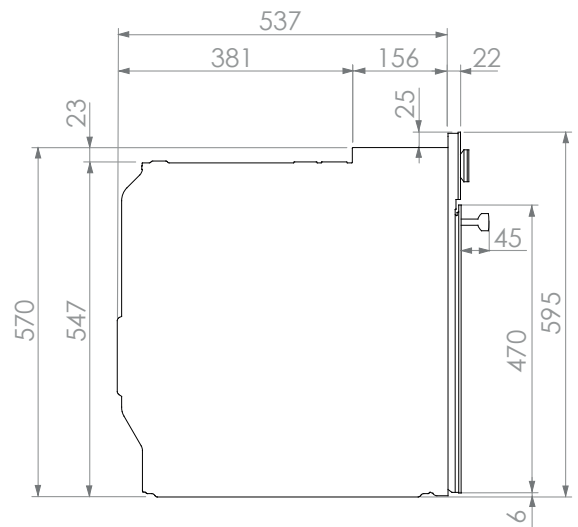
SÄULENINSTALLATION



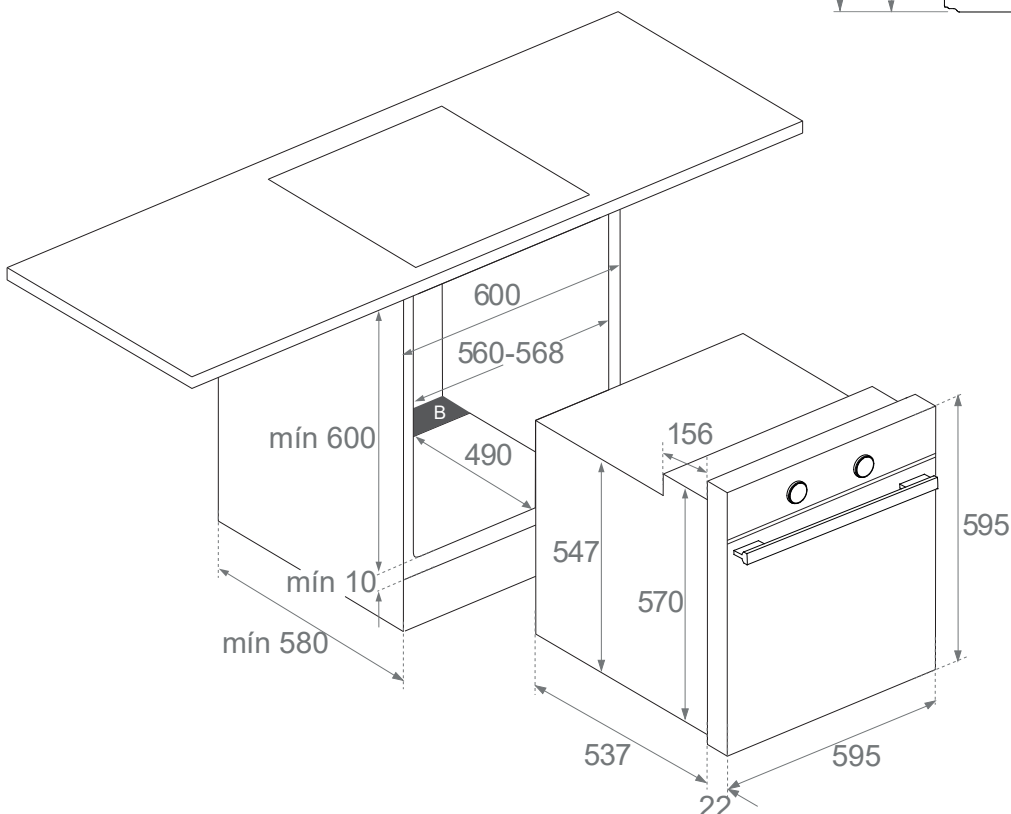
HINWEIS

Beachten Sie die Lüftungsöffnungen im dem Schrank, siehe Installationszeichnungen (200x100mm in Zone A und 560x90mm in Zone B).

Wenn diese Lüftungsöffnungen nicht funktioniert das Gerät nicht richtig und kann nicht korrekt und könnte Schäden erleiden Schäden, die NICHT von der Garantie abgedeckt sind.



UNTERTISCHEINBAU



GARANTIE

PRODUKTGARANTIE

INOXPAN S.L. dankt Ihnen für Ihre Wahl und Ihr Vertrauen in ein Produkt unserer Marke Pando, die sich durch ihre Qualität, ihr Design und ihre Innovation auszeichnet, wobei sie ihren Ursprüngen und Verpflichtungen treu bleibt.

PANDO GARANTIEBEDINGUNGEN:

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von 3 Jahren ab dem Kaufdatum. Diese Garantie deckt ausschließlich das Pando-Produkt gegen jeglichen Herstellungsfehler ab, der sein ordnungsgemäßes Funktionieren beeinträchtigt. Damit die Garantie gültig ist, muss die Rechnung oder der Kaufbeleg zusammen mit einem Foto des Etiketts oder der Registriernummer des Produkts dem autorisierten Servicetechniker von Pando vorgelegt werden.

Während dieses Zeitraums verpflichtet sich das Unternehmen, jedes defekte Teil aufgrund eines Defekts oder Herstellungsfehlers des Geräts kostenlos zu ersetzen oder zu reparieren, bis das Gerät wieder ordnungsgemäß funktioniert, sowie die notwendigen Arbeitsstunden und Kosten, die durch eine solche Reparatur oder einen solchen Austausch entstehen, zu übernehmen.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

Die folgenden Fälle werden von der Garantie nicht abgedeckt oder können ein Grund für die Stornierung derselben sein, in welchem Fall der Benutzer für die Material-, Arbeits- und Reisekosten des technischen Dienstes verantwortlich ist:

- Die Installation, Wartung, Reinigung oder Instandhaltung des Ofens.
- Wenn die Installation des Backofens nicht von autorisierten Fachleuten oder offiziellm Personal des technischen Kundendienstes von Pando durchgeführt wurde, die die Anforderungen der Sicherheitsnormen und der Vorschriften für elektrische Energie erfüllen.
- Jede Panne, jeder Fehler oder jede Störung, die durch eine falsche Installation oder Benutzung verursacht wurde.
- Störungen oder Fehlfunktionen, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise, Gebrauchs- und Wartungsempfehlungen in den Handbüchern des Geräts verursacht werden.
- Wenn das Gerät für eine gewerbliche oder nicht häusliche Nutzung bestimmt ist, für die es nicht vorgesehen ist.
- Funktionsstörungen des Produkts aufgrund der Nichteinhaltung der in den Handbüchern des Geräts angegebenen Normen, Anweisungen und Empfehlungen.
- Störungen oder Probleme, die durch eine unzureichende Installation oder dadurch verursacht werden, dass in den Möbeln nicht die erforderlichen und in der Installationsanleitung angegebenen Freiräume für eine ausreichende Belüftung des Produkts vorhanden sind.
- Schäden oder Funktionsstörungen, die durch den Transport oder die Übergabe und die Handhabung des Geräts durch nicht autorisiertes Personal, das nicht zu diesem Unternehmen oder der Marke Pando gehört, verursacht werden.
- Stöße, Beulen, Kratzer oder Schrammen, Glasbruch.
- Das Vorhandensein von Fremdkörpern innerhalb oder außerhalb des Geräts.
- Dass der Techniker keinen einfachen Zugang zum Produkt hat, weil es Elemente gibt, die einen einfachen und sicheren Zugang zum Produkt verhindern.
- Unsachgemäße Handhabung der Verkabelung und der Anschlüsse des Backofens.
- Ästhetische Komponenten, Abnutzung und Verschleiß, wie z. B. Lichtschirme, Lampen, Bleche, Gestelle, Racks, Führungen.
- Rost, Verbrennungen, Flecken oder Farbveränderungen auf dem Gehäuse, der Tür, dem Zubehör oder dem Innenraum, die durch unsachgemäße Wartung oder Benutzung oder durch unsachgemäße Anwendung oder ungeschützten Kontakt mit korrosiven Elementen wie nicht vom Hersteller empfohlenen oder ungeeigneten Reinigungsmitteln verursacht werden.
- Störungen oder Schäden, die durch Schwankungen in der Stromversorgung oder durch zufällige und natürliche Ursachen atmosphärischen oder geologischen Ursprungs wie Stürme, Blitze, Erdbeben, Überschwemmungen usw. verursacht werden.
- Geräte aus Wiederverkauf, zweiter Hand, Wechsel des ursprünglichen Eigentümers des Geräts oder aus Ausstellungen, die mehr als drei Jahre ab ihrem Herstellungsdatum alt sind.

INOXPAN, S.L., ist ausdrücklich von jeglicher Haftung für direkte oder indirekte Schäden an Personen oder Sachen ausgeschlossen, die durch ein unsachgemäß installiertes, gehandhabtes, verwendetes und/oder gewartetes Produkt verursacht werden.

Kontaktinformationen Offizieller autorisierter Pando Technischer Service:

SPANIEN, PORTUGAL UND ANDORRA		ANDERE LÄNDER	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando si riserva il diritto di modificare o annullare qualsiasi misura degli articoli del manuale, senza preavviso, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, e non si assume responsabilità per errori o omissioni che potrebbero verificarsi nel manuale.

Caratteristiche tecniche valide salvo errori tipografici, omissione o stampa.

Le immagini e il contenuto di questo manuale sono di proprietà esclusiva di Pando - INOXPAN S.L., pertanto è totalmente proibita l'appropriazione di immagini e la riproduzione totale o parziale senza autorizzazione scritta preventiva.

LE IMMAGINI MOSTRATE IN QUESTO MANUALE NON SONO CONTRATTUALI.

La Direzione Tecnica di Pando si riserva il diritto di modificare, alterare o migliorare i disegni tecnici esposti in questo manuale senza preavviso.

La versione cartacea di questo manuale non può essere aggiornata in tempo reale, per garantirvi l'ultima versione delle istruzioni del vostro prodotto vi consigliamo di consultare la versione digitale su www.pando.es

Gentile cliente... Prima di tutto, vorremmo ringraziarvi per la fiducia che ci avete accordato acquistando uno dei nostri prodotti. Siamo certi che avete preso la decisione giusta.

In Pando non solo offriamo prodotti di alta qualità, ma disponiamo anche di un ampio team di professionisti che vi assisteranno e consiglieranno per qualsiasi domanda che possiate avere durante l'installazione o il funzionamento.

Vi invitiamo a visitare il nostro sito web (www.pando.es) per conoscerci meglio e dove potrete vedere la nostra gamma completa di prodotti con informazioni commerciali e tecniche complete.

Vi mostriamo anche la nostra collezione di elettrodomestici indispensabili in ogni casa. Elettrodomestici come la nostra collezione di forni e microonde ad alte prestazioni, piani cottura a induzione e a gas che vi permetteranno di portare le vostre ricette a un altro livello, cantine e cantine di invecchiamento per mantenere e conservare i vostri vini nelle migliori condizioni e lavastoviglie integrate con la tecnologia più avanzata.

Tutto questo sotto un marchio con una lunghissima storia di oltre 40 anni sul mercato, che produce i suoi prodotti come un vero artigiano. I nostri prodotti riflettono il meglio della nostra esperienza per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Ci auguriamo sinceramente che possiate divertirvi, sperimentare e godere del comfort e delle capacità di quello che è già il vostro nuovo alleato in cucina.

Molti ringraziamenti
Il team Pando

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Questo prodotto deve essere consegnato al centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandovi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto. Questo apparecchio è contrassegnato dalla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



AMBIENTE E TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO. L'imballaggio è contrassegnato con il Punto Verde.

Nel suo impegno per la tutela dell'ambiente e in conformità con le disposizioni della Direttiva europea 94/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio e della Legge derivata 22/2011 sui rifiuti e il suolo contaminato, Pando affida agli enti dell'economia sociale un Sistema di Gestione Integrato, responsabile della raccolta periodica, presso il domicilio del consumatore o nelle sue vicinanze, degli imballaggi usati e dei rifiuti di imballaggio per il successivo trattamento.

Per lo smaltimento di tutti i materiali di imballaggio, come cartone, poliuretano espanso e pellicole, è necessario utilizzare contenitori adeguati.

In questo modo si garantisce un trattamento adeguato e il riutilizzo dei materiali di imballaggio.

INDICE

AVVERTENZE DI SICUREZZA	118
Cause di danno (non coperte da garanzia)	120
DESCRIZIONE DEL FORNO	122
DISPLAY	123
FUNZIONI DEL FORNO	123
DESCRIZIONE DELL'OROLOGIO ELETTRONICO	124
Funzioni dell'orologio	124
Altre funzioni	124
Tempo di impostazione	125
USO DEL FORNO	125
Funzionamento	125
Timer	126
Programmazione Della Durata Della Cottura.....	126
Programmazione Dell'ora Di Fine Cottura.....	126
Durata Della Cottura E Programmazione Di Fine Cottura.....	127
Blocco del pannello di controllo.....	127
Blocco manuale della porta.....	127
Funzione SCS.....	128
Pirolisi autopulente	129
– Inizio del programma.....	129
– Annullare il programma.....	130
Modo Demo	131
Attivare lamodo Demo	131
Disattivare La Modalità Demo.....	131
SPECIFICHE TECNICHE	132
INSTALAIÓN Y COTAS	133
GARANZIA	134

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Si consiglia vivamente di conservare le istruzioni per l'uso e le istruzioni per l'installazione per uso futuro o per i successivi proprietari.

Nota bene:

- Deve essere installato esclusivamente in una cucina.
- L'apparecchio deve essere controllato subito dopo il disimballaggio per verificare che non sia danneggiato.
- Non collegare l'apparecchio se è danneggiato.
- L'apparecchio può essere collegato solo da un professionista autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- I nostri forni non sono progettati per essere azionati da un timer o da un sistema di controllo esterno. timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- I danni causati da un collegamento errato non sono coperti dalla garanzia.
- Utilizzare questo apparecchio solo in ambienti chiusi e solo per uso culinario.
- Durante l'uso, l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione quando si toccano gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non lasciare il forno incustodito durante l'uso, soprattutto se ad utilizzarlo sono bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza. Tali persone devono utilizzare il forno solo se sono state istruite da una persona responsabile sull'uso sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli connessi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni e, se utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, deve essere usato solo con la supervisione e a una distanza di sicurezza dal forno e dal cavo di alimentazione.
- I forni con ripiani e accessori sono corredati di dettagli e istruzioni che ne indicano il corretto utilizzo.

RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!

1. Un forno difettoso può provocare una scossa elettrica. Non accendere mai un forno difettoso. Scollegare il forno dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.
2. L'isolamento dei cavi degli apparecchi elettrici può sciogliersi a contatto con le parti calde del forno. Non mettere i cavi degli apparecchi elettrici a contatto con le parti calde del forno.
3. Non utilizzare pulitori o vaporizzatori ad alta pressione, in quanto potrebbero causare scosse elettriche.
4. Le riparazioni eseguite in modo errato sono pericolose. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi di alimentazione danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da uno dei nostri tecnici post-vendita qualificati. Se il forno è difettoso, staccare la spina dalla rete elettrica o disinserire l'interruttore nella scatola dei fusibili e contattare il servizio di assistenza.

RISCHIO DI USTIONI!

1. Il forno diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne del forno o gli elementi riscaldanti.
2. Lasciare sempre raffreddare il forno.

3. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
4. Gli accessori e gli utensili del forno diventano molto caldi. Indossare sempre i guanti da forno quando si rimuovono gli accessori o gli utensili dalla cavità.
5. I fumi dell'alcol possono infiammarsi nel vano di cottura caldo. Non preparare mai cibi contenenti grandi quantità di bevande ad alto contenuto alcolico. Utilizzare solo piccole quantità di bevande ad alto contenuto alcolico. Aprire con cautela lo sportello del forno.
6. Le parti accessibili si surriscaldano durante il funzionamento. Non toccare mai le parti calde. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
7. Quando si apre lo sportello del forno, può fuoriuscire del vapore caldo. A seconda della temperatura, il vapore potrebbe non essere visibile. Durante l'apertura, non stare troppo vicini al forno. Aprire lo sportello del forno con cautela e tenere lontani i bambini.
8. L'acqua in una cavità calda può creare vapore caldo. Non versare mai acqua nella cavità calda.

RISCHIO DI LESIONI!

1. I graffi sul vetro della porta del forno possono causare crepe. Non utilizzare raschietti per vetri, detergenti, prodotti abrasivi o taglienti per la pulizia.
2. Le cerniere dello sportello del forno si muovono durante l'apertura e la chiusura dello sportello, per cui è possibile che le mani rimangano impigliate. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

RISCHIO DI INCENDIO!

1. Gli oggetti combustibili conservati nell'intercapedine possono prendere fuoco. Non riporre mai oggetti combustibili nell'intercapedine. Non aprire mai la porta dell'apparecchio se all'interno c'è del fumo. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
2. Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, si crea una corrente d'aria. La carta oleata potrebbe entrare in contatto con l'elemento riscaldante e prendere fuoco. Non appoggiare la carta oleata sugli accessori durante il preriscaldamento. Per fissare la carta oleata, collocare un piatto o una teglia sulla carta oleata. Ricoprire con la carta oleata solo la superficie desiderata. La carta oleata non deve sporgere sopra gli accessori.

PERICOLO PER MAGNETISMO!

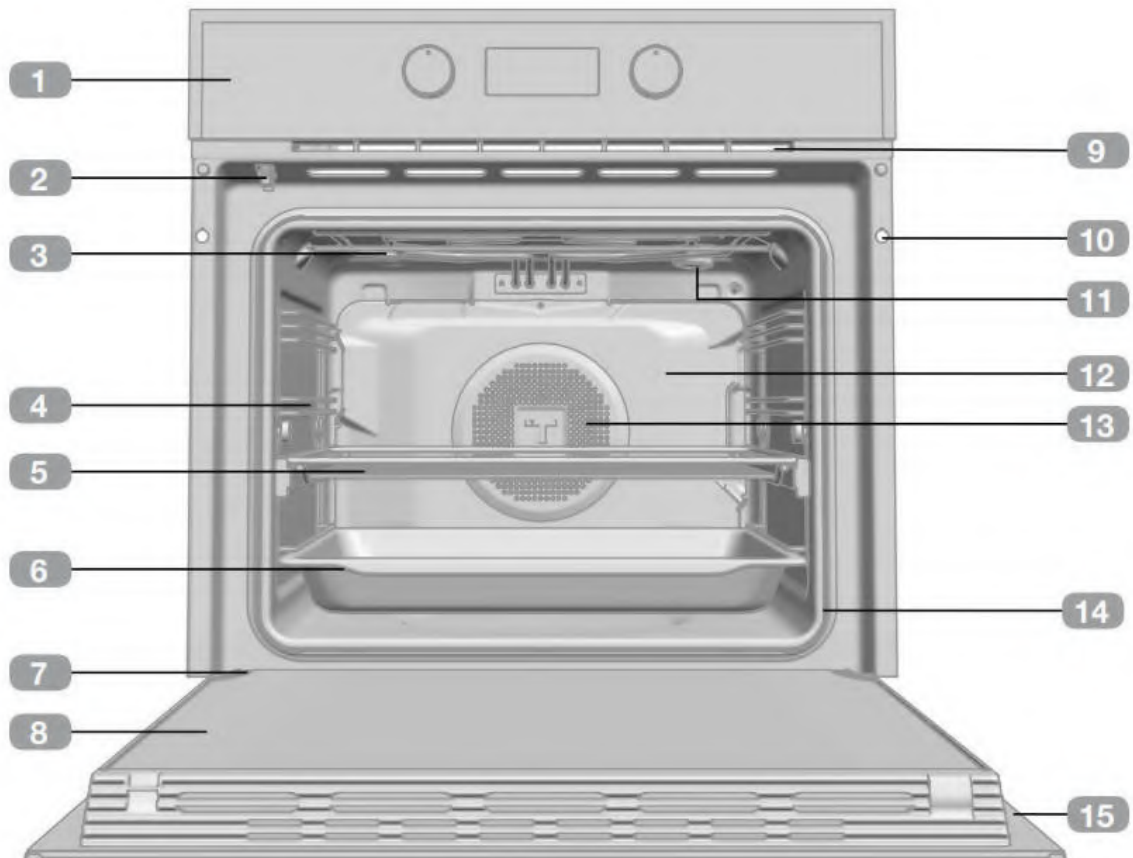
I magneti permanenti sono utilizzati nel pannello di controllo o negli elementi di comando. Questi possono influenzare gli impianti elettronici, ad esempio pacemaker cardiaci o pompe di insulina. Le persone con impianti elettronici devono essere tenute a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo.

Cause di danno (non coperte da garanzia)

1. Non coprire o collocare accessori sul pavimento della cavità; fogli di alluminio, carta oleata o stoviglie. Non collocare le stoviglie sul fondo della cavità se è stata impostata una temperatura di esercizio superiore a 50°C. In caso contrario, si verificherà un accumulo di calore e lo smalto si danneggerà. In caso contrario, si verificherà un accumulo di calore che danneggerà lo smalto.
2. Foglio di alluminio: il foglio di alluminio nell'intercapedine non deve entrare in contatto con il vetro della porta. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
3. Teglie in silicone: Non utilizzare teglie, tappetini, coperture o accessori in silicone. Il sensore del forno potrebbe danneggiarsi.
4. Acqua in un vano di cottura caldo: non versare acqua nella cavità quando è calda. Questo genera vapore e provoca danni.

5. Umidità nella cavità: se lasciata per un lungo periodo di tempo, l'umidità nella cavità può causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo l'uso. Non conservare alimenti umidi nella cavità chiusa per periodi prolungati. Non conservare gli alimenti nella cavità.
6. Non raffreddare il forno con lo sportello aperto: dopo il funzionamento ad alte temperature, lasciare che il forno si raffreddi da solo con lo sportello chiuso. Evitare di impigliare oggetti nello sportello del forno. Anche se lo sportello viene lasciato aperto solo per una fessura, la parte anteriore dei mobili vicini potrebbe danneggiarsi con il tempo. Lasciare asciugare il forno con lo sportello aperto solo se durante il funzionamento si è prodotta molta umidità.
7. Succo di frutta: quando si cuociono crostate di frutta particolarmente succose, non riempire la teglia con troppo succo di frutta. Il succo di frutta che cola dalla teglia lascia macchie che non possono essere rimosse. Si consiglia vivamente di utilizzare teglie universali più profonde.
8. Trasporto del forno: non trasportare o tenere il forno per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso del forno e potrebbe rompersi.
9. Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, la porta del forno non si chiude correttamente durante il funzionamento. Le parti anteriori delle unità adiacenti potrebbero essere danneggiate. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
10. Sportello del forno come seduta, ripiano o piano di lavoro: non sedersi sullo sportello del forno, né appoggiarvi o appendervi oggetti. Non collocare utensili o accessori di cottura sullo sportello del forno.
11. Inserimento degli accessori: a seconda del modello di forno, gli accessori possono graffiare il pannello della porta quando questa è chiusa. Inserire sempre gli accessori nella cavità fino all'arresto.
12. Se si utilizza il calore residuo del forno spento per tenere in caldo i cibi, è possibile che all'interno della cavità si formi un elevato tasso di umidità. Ciò potrebbe causare condensa e danni da corrosione al forno e alla cucina. Per evitare la formazione di condensa, aprire lo sportello o utilizzare la modalità "Scongelamento".
13. Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare nulla sopra di esso, perché potrebbe sbilanciare l'apparecchio o rompere lo sportello. Non lasciare che i bambini si avvicinino al forno quando è in funzione, soprattutto quando il grill è acceso.

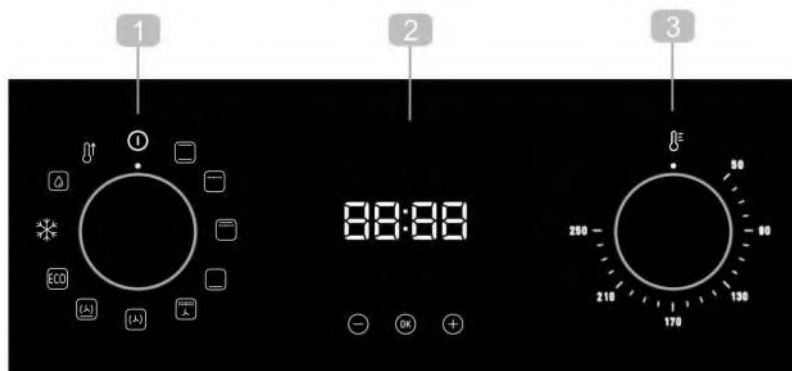
DESCRIZIONE DEL FORNO



- 1 Fonte dei controlli
- 2 Blocco
- 3 Resistenza della griglia
- 4 Supporto per vassoio
- 5 Griglia
- 6 Vassoio
- 7 Cerniera
- 8 Vetro interno
- 9 Uscita dell'aria di raffreddamento
- 10 Fissaggio all'armadio
- 11 Lampada
- 12 Pannello posteriore
- 13 Turbina
- 14 Guarnizione del forno
- 15 Porta

DISPLAY

- 1 Selettore di funzione
- 2 Orologio elettronico
- 3 Selettore di temperatura



FUNZIONI DEL FORNO

	DISCONNESSIONE		PIZZA
	CONVENZIONALE		ECO
	GRIGLIA		SCONGELAMENTO
	MAXIGRILL		SCS (Steam Cleaning System by PANDO)
	SOLERA		PRERISCALDAMENTO RAPIDO
	MAXIGRILL CON TURBINA		TURBO

DESCRIZIONE DELL'OROLOGIO ELETTRONICO




1 CHIAVI (−) (OK) (+)



(+) (−) Permettono di scegliere quale funzione avviare.





(OK) Consente di selezionare la funzione scelta.

2 SIMBOLI di funzioni

Funzioni dell'orologio


 **WARNER:** Si illumina quando è selezionata la funzione di avviso del timer. Genera un segnale acustico allo scadere del tempo. Il forno non si spegne allo scadere del tempo. Questa funzione può essere utilizzata anche durante la cottura del forno.


  **PROGRAMMAZIONE:** Si accende per indicare che il forno è programmato (durata, fine o totale).


-  Durata della cottura: consente di cuocere per un periodo di tempo selezionato, al termine del quale il forno si spegne automaticamente.
-  Tempo di fine cottura: consente di cuocere fino a un tempo stabilito, dopodiché il forno si spegne automaticamente.
-   Durata e fine cottura: consente di programmare la durata e il termine della cottura. Il forno avvierà automaticamente la cottura per il tempo selezionato (Durata) e si spegnerà automaticamente all'ora impostata (Fine cottura).

Altre funzioni

 **RISCALDAMENTO:** Il forno trasmette il calore al cibo.

 **SCS** (Steam Cleaning System by Pando): Illuminato durante lo spettacolo.







 **PIROLISI:** Solo per i modelli pirolitici. Si accende durante la funzione di pulizia della pirolisi.

 **BLOCCO PORTA:** solo per i modelli pirolitici. Indica che la porta è bloccata, sia con blocco manuale che con blocco automatico durante la funzione di pirolisi.

ATTENZIONE

La sensibilità dei tasti a sfioramento viene continuamente adattata alle condizioni ambientali. Quando si collega il forno alla rete elettrica, assicurarsi che la superficie del pannello di controllo sia pulita e priva di ostacoli. Se l'orologio non risponde correttamente quando si toccano i pulsanti, è necessario scollegare il forno dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo poco tempo. A quel punto i sensori si saranno regolati automaticamente e reagiranno nuovamente al tocco delle dita.

Tempo di impostazione

- Per impostare la durata del forno, le manopole di selezione delle funzioni e della temperatura devono trovarsi nella posizione ①
- Quando si accende il forno, sull'orologio lampeggiano le ore 12.00.
- Toccare  o  per impostare le ore e poi i minuti. Convalidare la selezione premendo il pulsante  o attendere qualche secondo. Si udranno 2 segnali acustici in successione a conferma dell'ora scelta.
- Se si desidera modificare l'ora, toccare  o  finché l'ora non lampeggia. Toccare  e seguire la procedura descritta al punto precedente.

L'orologio dispone di una modalità di illuminazione notturna in modo tale che l'intensità luminosa del display intensità del display tra le ore 00:00 e le ore 6:00.

ATTENZIONE

In caso di interruzione di corrente, tutta la programmazione dell'orologio elettronico viene cancellata. In tal caso, ruotare le manopole del selettore di funzione e di temperatura sulla posizione "12:00" e quindi impostare l'orologio secondo le istruzioni sopra riportate.


Apparirà il display 12:00 e sarà possibile reimpostare l'orologio seguendo le istruzioni di cui sopra. Se lo sportello è bloccato prima dell'interruzione dell'alimentazione, il simbolo del blocco si accende finché lo sportello non viene sbloccato.

Questa operazione può richiedere alcuni minuti, a seconda della temperatura del forno, e durante questo periodo non sarà possibile impostare l'orologio.

Una volta sbloccato lo sportello, è possibile impostare l'orologio seguendo le istruzioni sopra riportate.

USO DEL FORNO

Funzionamento

- Dopo aver impostato l'orologio, il forno è pronto per la cottura. Selezionare una funzione di cottura e una temperatura.
- Durante la cottura, il simbolo  si accende per indicare il trasferimento di calore al cibo. Il simbolo si spegne quando viene raggiunta la temperatura selezionata.
- Per spegnere il forno, ruotare le manopole sulla posizione ①

Quando si inizia a cucinare, il forno visualizza il tempo di cottura.

Ruotando la manopola, la temperatura viene visualizzata sul display dell'orologio.

Una volta selezionata la temperatura, il display torna automaticamente alla visualizzazione dell'orologio.

Per visualizzare nuovamente la temperatura durante la cottura, premere il tasto "OK" e ruotare la manopola di selezione della temperatura se si desidera modificarla.

Timer

1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo ⌚ non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizza 00:00.
2. Selezionare l'ora dopo la quale si desidera che l'orologio emetta un segnale acustico toccando \ominus o \oplus . Verranno emessi tre segnali acustici in successione come conferma e verrà visualizzato il conto alla rovescia a partire dall'ora scelta. Il simbolo ⌚ lampeggia lentamente.
3. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per 90 secondi e il simbolo ⌚ lampeggia rapidamente.
4. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico; a questo punto il simbolo ⌚ si spegne.

Se si desidera modificare l'orario del segnale acustico, seguire nuovamente la procedura illustrata. Quando si accede al timer, viene visualizzato il tempo residuo attuale, che può essere modificato.

Con la funzione timer, il tempo rimanente viene visualizzato in modo permanente sul display.

Con questa funzione programmata, non è possibile visualizzare l'ora o il tempo totale di cottura programmato.

Programmazione Della Durata Della Cottura

1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo ⌚ non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizza 00:00.
2. Selezionare l'ora dopo la quale si desidera che l'orologio emetta un segnale acustico toccando \ominus o \oplus . Vengono emessi due segnali acustici in successione come conferma e viene visualizzato il conto alla rovescia a partire dall'ora scelta. Il simbolo ⌚ lampeggia lentamente.

3. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico e il simbolo ⌚ lampeggia rapidamente.
4. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico e spegnere il simbolo ⌚ e il forno si riaccenderà.
5. Portare i comandi in posizione ⓘ di spegnimento del forno.

Con la funzione Durata di cottura, il tempo rimanente viene visualizzato in modo permanente sul display. Con questa funzione programmata, non è possibile visualizzare l'ora corrente sul display.

Programmazione Dell'ora Di Fine Cottura

1. Toccare il tasto \ominus o \oplus finché il simbolo ⌚ non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizzerà l'ora corrente.
2. Selezionare l'ora dopo la quale si desidera che l'orologio emetta un segnale acustico toccando \ominus o \oplus . Vengono emessi due segnali acustici in successione come conferma e viene visualizzato il conto alla rovescia a partire dall'ora scelta. Il simbolo ⌚ lampeggia lentamente.
3. Selezionare una funzione e la temperatura di cottura.
4. Al raggiungimento dell'ora di fine programmata, il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico e il simbolo ⌚ lampeggia rapidamente.
5. Toccare un qualsiasi sensore per interrompere il segnale acustico e spegnere il simbolo ⌚ e il forno si riaccenderà.
6. Ruotare i comandi in posizione ⓘ di spegnimento del forno.

È possibile modificare il tempo di cottura rimanente in qualsiasi momento toccando \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia rapidamente. Toccare OK quindi per modificare il tempo.


Durata Della Cottura E Programmazione Di Fine Cottura

1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizza 00:00.
2. Selezionare il tempo di cottura toccando \ominus o \oplus . Vengono emessi 2 segnali acustici in successione, il tempo di cottura rimanente viene visualizzato sul display e il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia lentamente.
3. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizza l'ora di fine prevista.
4. Impostare l'ora di fine cottura toccando \ominus o \oplus . Vengono quindi emessi 2 segnali acustici in successione e l'ora corrente viene visualizzata sul display.
5. Selezionare una funzione e la temperatura di cottura. Il forno rimane spento e i simboli $\rightarrow|$ y $\rightarrow|$ rimangono illuminati. Il forno è programmato.
6. Quando si raggiunge l'ora di inizio della cottura, il forno si avvia e cuoce per il tempo selezionato.
7. Durante la cottura, viene visualizzato il tempo di cottura rimanente e il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia lentamente.
8. Al raggiungimento dell'ora di fine programmata, il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico e il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia rapidamente.
9. Toccare un qualsiasi sensore per interrompere il segnale acustico e spegnere il simbolo $\rightarrow|$ e il forno si riaccenderà.
10. Portare i comandi in posizione I di spegnimento del forno.

È possibile modificare il tempo di cottura rimanente in qualsiasi momento toccando \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia rapidamente. Toccare OK quindi per modificare il tempo.

Blocco del pannello di controllo

Questa funzione può essere selezionata solo se non è stata selezionata alcuna funzione.

Per attivare la funzione di blocco, tenere premuto il tasto OK finché non si sente 1 bip e il simbolo  appare sul display. le funzioni del forno sono bloccate. Per disattivare la funzione, tenere premuto il tasto OK fino a quando non si sente 1 bip.

Blocco manuale della porta

Disponibile solo sui modelli pirolitici.

Questa funzione consente di bloccare la porta del forno.

IMPORTANTE

Questa funzione può essere selezionata solo quando il forno si trova con la manopola delle funzioni in posizione di riposo.

in posizione di riposo.

Una volta bloccato lo sportello, è possibile iniziare a cucinare normalmente.


Per attivare/disattivare il blocco della porta, procedere come segue:

Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo non lampeggia  sul display.

Verrà visualizzato lo stato attuale del blocco della porta: "On" se è attivo e "Off" se è disattivato.

1. Toccare OK Si udirà un segnale acustico e la serratura inizierà a chiudersi se era "Off" e ad aprirsi se era "On".

AVVERTENZA: prima di attivare il blocco, accertarsi che la porta del forno sia ben chiusa. Se lo sportello non è ben chiuso, non si blocca e suona un allarme. In tal caso, spegnere l'allarme toccando un tasto qualsiasi dell'orologio, chiudere correttamente la porta e riattivare il blocco seguendo le istruzioni di cui sopra.

Una volta che la porta è stata completamente bloccata/sbloccata, il display visualizza il nuovo stato del blocco della porta. Nel caso in cui il blocco sia attivo, il simbolo  sarà illuminato in modo permanente sul display.

Per sbloccare lo sportello durante la cottura, ruotare il selettore di funzione sulla posizione di riposo e sbloccare lo sportello seguendo le istruzioni sopra riportate.

Una volta sbloccato lo sportello, riportare il selettore di funzione nella posizione originale per continuare a cucinare.

Funzione SCS

Questa funzione facilita la pulizia del grasso e dello sporco che ha aderito alle pareti del forno. Per facilitare la pulizia, evitare che lo sporco si accumuli. Pulire il forno frequentemente.

Non versare acqua all'interno del forno caldo caldo, potrebbe danneggiare lo smalto del forno.


Eseguire sempre il ciclo a forno freddo. Se il forno è troppo caldo, il risultato potrebbe essere compromesso e lo smalto danneggiato. Rimuovere preventivamente le teglie e tutti gli accessori dall'interno del forno, compresi i supporti delle teglie o le guide telescopiche.


Seguire le istruzioni riportate di seguito:

1. Versare lentamente 200 ml di acqua sul fondo della cavità del forno.



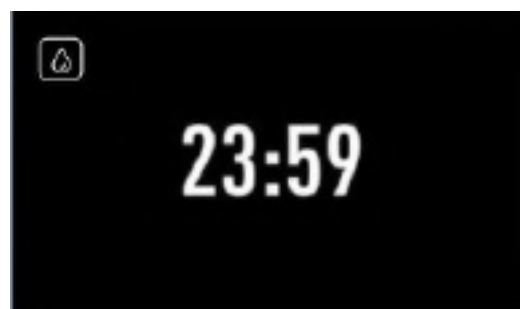
Per ottenere risultati ottimali, aggiungete al bicchiere d'acqua un cucchiaino di detersivo per piatti delicato.


2. Accendere il forno, ruotare la manopola di sinistra per selezionare la funzione .
3. Un segnale acustico conferma l'avvio della funzione SCS.


Il display visualizza il simbolo  lampeggiante e il tempo rimanente per il termine della funzione



Il tempo di durata è preimpostato a 24 minuti.



La durata di questa funzione non può essere modificata. Per terminare il forno prima del tempo, spegnere il forno con il tasto .

4. Al raggiungimento del tempo limite, il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia rapidamente.

(Non aprire la porta del forno fino al completamento della funzione SCS. La fase di raffreddamento è necessaria per il corretto funzionamento della funzione).

5. Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico e spegnere il simbolo.
6. Portare il selettore di funzione in posizione .
7. Il forno è ora pronto per rimuovere lo sporco e l'acqua in eccesso.

(La funzione SCS viene eseguita a bassa temperatura. Tuttavia, i tempi di raffreddamento possono variare a seconda della temperatura ambiente).

Prima di toccare direttamente la superficie interna del forno, accertarsi che la temperatura sia adeguata e se, dopo aver eseguito la funzione SCS, è necessaria una pulizia più accurata, utilizzare detergenti neutri e spugne non abrasive.

Pirolisi autopulente

Funzione disponibile sui modelli pirolitici PHP-962.

Prima di eseguire il ciclo di pulizia per pirolisi, leggere attentamente le istruzioni di sicurezza riportate all'inizio del libretto di installazione e manutenzione.

Questa funzione consente di effettuare un ciclo di pulizia con pirolisi, durante il quale, grazie alle alte temperature raggiunte all'interno del forno, avviene un processo di carbonizzazione dei grassi accumulati.

In generale, si consiglia di effettuare una pirolisi ogni 4-5 cicli di cottura e di utilizzare il programma più adatto al livello di sporco del forno. Quanto più sporco è, tanto più lungo è il programma da utilizzare.

Durante la pirolisi, l'illuminazione interna del forno rimane spenta.

— Inizio del programma

Prima di avviare il programma:

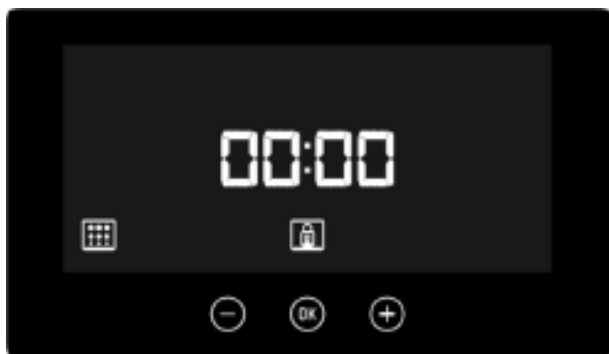
- Prima della pirolisi è indispensabile rimuovere tutti gli accessori e le stoviglie dal forno, compresi i supporti per i vassoi e/o le guide telescopiche. Seguire le istruzioni contenute nel libretto di installazione e manutenzione fornito con il forno.
- Rimuovere dall'interno eventuali fuoriuscite o eccessiva sporcizia, poiché potrebbero incendiarsi durante la pirolisi, con conseguente rischio di incendio.
- Prima di avviare la pirolisi, accertarsi che la porta del forno sia ben chiusa.

Come avviare il programma:

1. Ruotare la manopola di selezione della funzione di cottura sulla posizione Pirolisi: .
2. Dopo alcuni secondi, il simbolo si accende sul display dell'orologio e viene visualizzata l'indicazione P2 (programma di pirolisi 2).
3. Con i tasti o è possibile cambiare il programma di pirolisi in P1, P2, P3:
 - p1:** Pirolisi leggera. Durata 1 ora.
 - p2:** Pirolisi normale. Durata 1 ora e 30 min.
 - p3:** Pirolisi intensiva. Durata 2 ore.
4. Una volta selezionato il programma desiderato, premere . Subito dopo si attiverà il blocco automatico delle porte.

Se la porta non è chiusa correttamente, non si blocca, suona un allarme e la pirolisi non si avvia. In questo caso, spegnere l'allarme toccando un tasto qualsiasi dell'orologio, chiudere bene lo sportello, ruotare la manopola di selezione delle funzioni in posizione e rileselionare il programma di pirolisi seguendo le istruzioni di cui sopra.

5. Quando lo sportello è bloccato, il simbolo sul display dell'orologio si accende e viene visualizzato il tempo rimanente per il completamento della pirolisi.



A questo punto, il forno è programmato ed esegue il ciclo di pulizia pirolitica.

Durante questo ciclo, non è possibile selezionare nessuna delle funzioni di non sarà possibile selezionare alcuna funzione dell'orologio del forno, ad eccezione di quella di funzioni dell'orologio del forno, ad eccezione della la funzione di sicurezza per i bambini.

Non tentare di aprire lo sportello del forno per non interrompere il processo di pulizia.

6. Quando la pulizia pirolitica è terminata, si sente un segnale acustico xxx e si vede 0:00 sul display dell'orologio.
7. Premere un tasto qualsiasi dell'orologio per interrompere il segnale acustico.
8. Portare il selettore di funzione in posizione . Il processo di riscaldamento del forno è stato completato, ma il forno è eccessivamente caldo e non può essere utilizzato.
9. Finché il forno non si è raffreddato (a causa delle alte temperature all'interno del forno, il tempo di raffreddamento può variare a seconda della temperatura ambiente), il raffreddamento continuerà a funzionare e il simbolo e il simbolo rimarranno accesi.
10. Una volta che il forno si è raffreddato, il simbolo e il simbolo si spengono.
11. Aprire lo sportello del forno e pulire l'interno della cavità con un panno umido, rimuovendo la cenere prodotta durante il ciclo di pulizia. Nelle zone più difficili da raggiungere dell'interno del forno sarà necessario pulire con un tampone in fibra non metallica.

10. Dopo aver pulito l'interno del forno, non dimenticate di reinstallare i supporti e gli accessori.
11. Il forno è ora di nuovo pronto per la cottura.

Se si riscontrano problemi con la programmazione e il funzionamento di questa funzione, consultare la guida all'installazione e alla manutenzione fornita con il forno.

— *Annullare il programma*

La pirolisi è una funzione automatica e come tale può essere attivata solo programmando l'orologio. Per annullare una pirolisi in corso, è necessario deprogrammare il forno, seguendo queste istruzioni:



1. Ruotare la manopola di selezione delle funzioni sulla posizione.
Il display dell'orologio visualizza l'ora.
2. A seconda della temperatura interna del forno, possono verificarsi le due situazioni seguenti:
 - a. Temperatura interna pericolosa: in questo caso, lo sportello rimarrà bloccato fino a quando la temperatura non avrà raggiunto valori sicuri.
 - b. Temperatura interna sicura: se la temperatura interna del forno è sicura, lo sblocco avverrà immediatamente.

Modo Demo

Con la modalità DEMO attivata, il forno può funzionare senza riscaldamento. Si consiglia di attivare questa modalità se il forno deve essere installato in una mostra.

Attivare la modalità Demo

Questa operazione deve essere eseguita prima di impostare l'orologio e subito dopo l'accensione del forno.

Premendo contemporaneamente  e  per alcuni secondi si attiva la modalità SHOWROOM o DEMO. Il display visualizza la scritta "Sho" per 2 secondi:



Una volta attivata la modalità DEMO, è possibile impostare l'orologio.

Disattivare La Modalità Demo

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Per disattivarlo, se l'orologio non è stato impostato, è sufficiente premere nuovamente la sequenza sopra descritta. Se l'orologio è stato impostato, il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica (una volta ricollegato, tornerà allo stato originale).

Nota: per impostazione predefinita, la modalità DEMO sarà disabilitata.

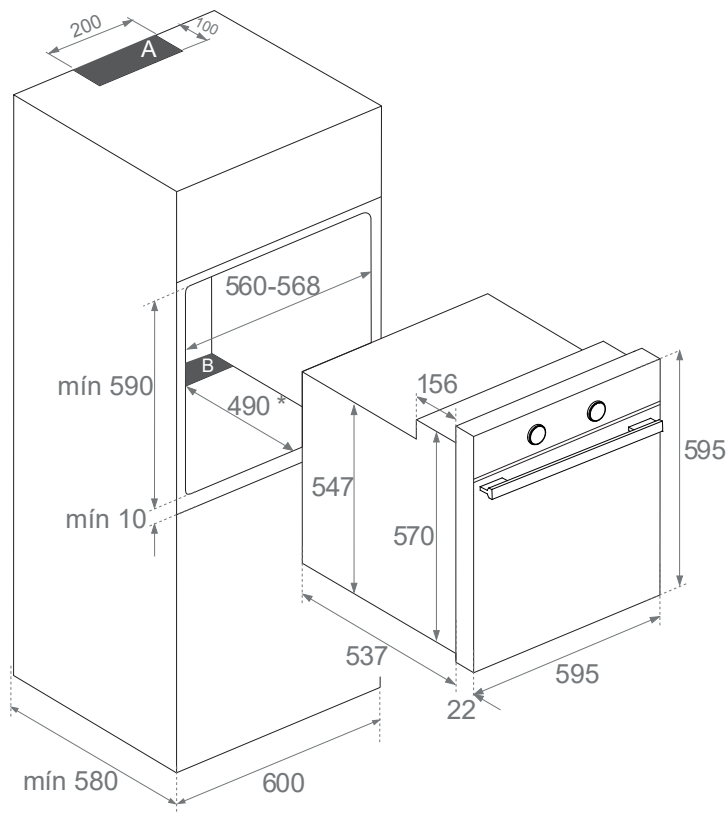
SPECIFICHE TECNICHE

INSTALLAZIONE	PHP-962
Tensione (V)	220-240
Frequenza (Hz)	50/60
Cavo di alimentazione (m)	1,1 m SENZA PIN
Dimensioni (altezza x larghezza x profondità) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensioni del prodotto senza pannello frontale (A x L x P) (mm)	570x545x537
LOGISTICA / IMBALLAGGIO	
Peso netto (Kg)	
Peso lordo (Forno+Emb) (Kg)	
Dimensioni dell'imballaggio (H x L x P) (mm)	650x635x655
ACCESSORI	
Manuale di istruzioni - Lingue (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Vassoio piatto 30	1
Vassoio profondo 50	1
Griglia rinforzata	1
BENEFICI	
Volume utile (1) (L)	70
Volume interno complessivo (1) (L)	71
Superficie utile di cottura (1) (cm ²)	1280
Intervallo di temperatura	50-250°C
VALORI DI POTENZA ELETTRICA	
RESISTENZA	
Grill + caveau	1.400 W +1.050 W
Solera	1050 W
Circolare	2000 W
Motore turbo	22 W
Raffreddamento del motore	30 W
Illuminazione di potenza	25 W
ILLUMINAZIONE	
LUCE INTERNA	HALOGEN
FUNZIONE DI POTENZA MASSIMA	PIROLISI
Potenza massima del forno (230 V)	3552 W
CONSUMO ENERGETICO (1) (3) - SCHEDA PRODOTTO	
Funzione più efficiente	ECO
Indice di efficienza energetica (EEI)	81
Classe di efficienza energetica	A+
MARCHI E CERTIFICATI	CE / N / CCA / CB

INSTALACIÓN Y COTAS

PHB 961

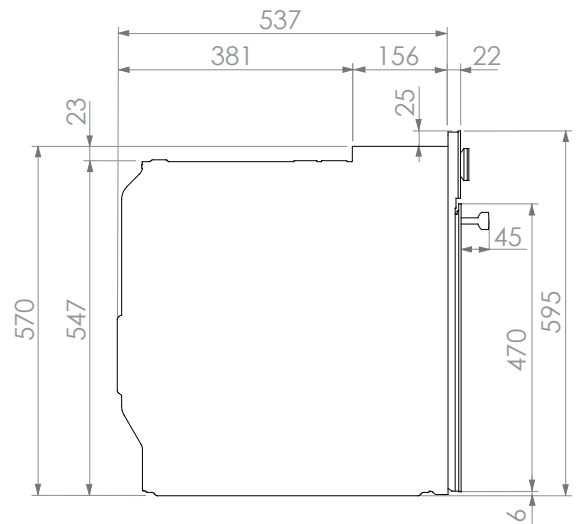
Installazione della colonna



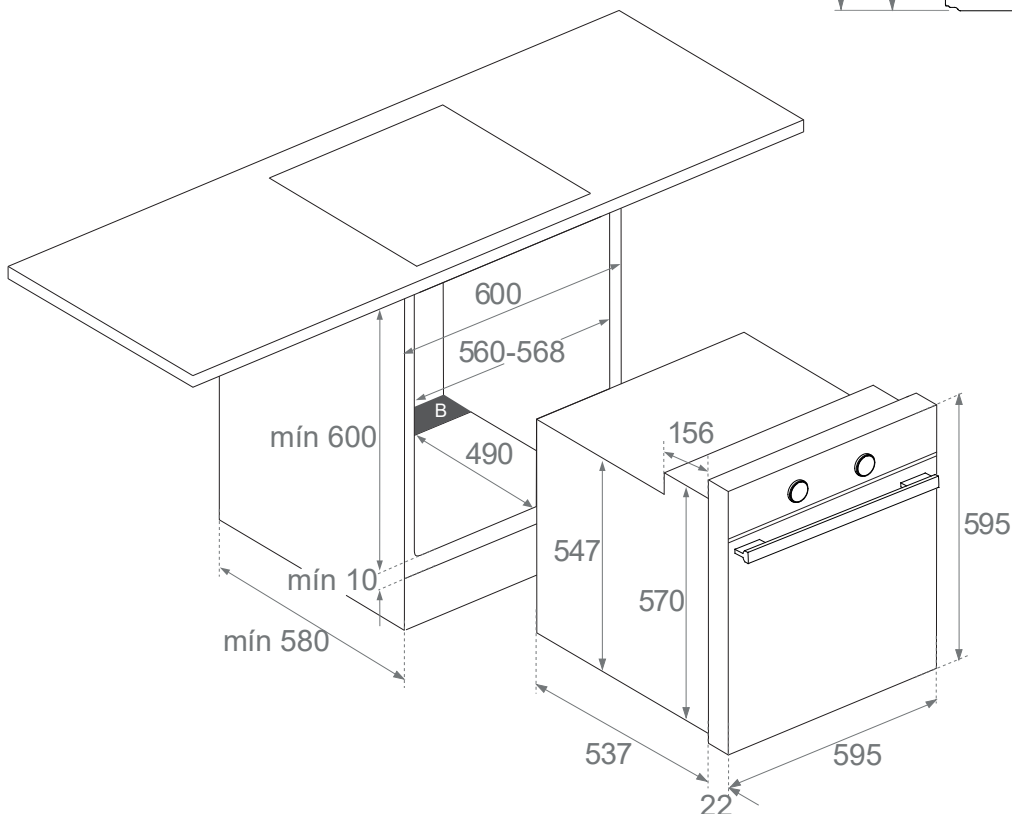
NOTA

Osservare le aperture di ventilazione nell'armadio, vedi disegni di installazione (200x100 mm nella zona A e 560x90 mm nella zona B).

Se queste aperture di ventilazione non vengono utilizzate, l'apparecchio non funzionerà correttamente e potrebbe subire danni NON coperti dalla garanzia.



Installazione sotto il piano di lavoro



GARANZIA DEL PRODOTTO

INOXPAN S.L. vi ringrazia per aver scelto e riposto la vostra fiducia in un prodotto del nostro marchio Pando, che si distingue per la sua Qualità, il suo Design e la sua Innovazione, essendo fedele alle sue origini e ai suoi impegni.

CONDIZIONI DI GARANZIA PANDO:

Questo apparecchio è garantito per 3 anni dalla data di acquisto. La garanzia copre esclusivamente il prodotto Pando contro qualsiasi difetto di fabbricazione che ne comprometta il corretto funzionamento.

Affinché la garanzia sia valida, è indispensabile presentare la fattura o la ricevuta d'acquisto insieme a una foto dell'etichetta o della targa del prodotto al tecnico del Servizio Assistenza Autorizzato Pando.

Durante questo periodo, la Società si impegna a sostituire o riparare gratuitamente qualsiasi parte difettosa dovuta a un vizio o a un difetto di fabbricazione dell'apparecchio, fino al suo corretto funzionamento, nonché la manodopera necessaria e le spese sostenute a seguito di tale riparazione o sostituzione.

ESCLUSIONI DALLA GARANZIA PANDO:

I seguenti casi non saranno coperti dalla garanzia o potrebbero essere causa di annullamento della stessa, nel qual caso l'utente sarà responsabile del costo dei materiali, della manodopera e delle spese di viaggio del servizio tecnico:

- Installazione, assistenza, pulizia o manutenzione del forno.
- Se l'installazione del forno non è stata eseguita da specialisti autorizzati o da personale del servizio di assistenza Pando che soddisfa i requisiti delle norme di sicurezza e di alimentazione elettrica.
- Qualsiasi guasto, malfunzionamento o malfunzionamento causato da un'installazione o un'utilizzo non corretti.
- Guasti o danni causati dalla mancata osservanza o dal mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza e delle raccomandazioni d'uso e di manutenzione contenute nei manuali dell'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è destinato a un uso commerciale o non domestico, per il quale non è previsto.
- Malfunzionamento del prodotto dovuto al mancato rispetto delle norme, delle istruzioni e delle raccomandazioni indicate nei manuali dell'apparecchio.
- Malfunzionamenti o problemi causati da un'installazione inadeguata, o dalla mancanza degli spazi liberi necessari nel mobile e indicati nel manuale di installazione, per un'adeguata ventilazione del prodotto.
- Guasti o danni causati dal trasporto o dal trasferimento e dalla manipolazione del dispositivo da parte di personale non autorizzato non appartenente a questa azienda o al marchio Pando.
- Urti, ammaccature, graffi o scalfitture, vetri rotti.
- Presenza di corpi estranei al dispositivo, all'interno o all'esterno del prodotto.
- Se il tecnico non ha un accesso agevole al prodotto, perché ci sono elementi che impediscono un accesso facile e sicuro, i mezzi necessari al tecnico autorizzato Pando per accedere all'apparecchio saranno a carico e responsabilità dell'utente.
- Manipolazione impropria del cablaggio e dei collegamenti del forno.
- Componenti estetici, usura, come schermi luminosi, lampade, vassoi, griglie, rastrelliere, guide.
- Ruggine, bruciature, macchie o scolorimento della carrozzeria, della porta, degli accessori o della cavità interna dovuti a manutenzione o uso improprio, o all'applicazione impropria o all'esposizione non protetta a elementi corrosivi come detersivi non raccomandati dal produttore e detersivi non idonei.
- Guasti o danni causati da variazioni nella fornitura di energia elettrica o da cause fortuite e naturali di origine atmosferica o geologica come tempeste, fulmini, terremoti, alluvioni, ecc.
- Apparecchi provenienti da rivendita, seconda mano, permuta o esposizione che hanno più di tre anni dalla data di produzione.

INOXPAN, S.L., è espressamente esclusa da qualsiasi responsabilità per danni diretti o indiretti a persone o cose causati da un prodotto installato, manipolato, utilizzato e/o mantenuto in modo improprio.

Contatti Assistenza tecnica ufficiale autorizzata Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA		ALTRI PAESI	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		www.pando.es/en/after-sales-services/	

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

INOXPAN S.L



Pando www.pando.es

 **SERVICIO POST VENTA**
España, Portugal y Andorra
www.pando.es/asistencia-tecnica/

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



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



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

