



Pando
integral**cooking**



Consulte la versión
más actualizada
siempre disponible
en nuestra web.

Please check our latest
version always available at
our website.

Manual de uso e instalación - ES

Manual de utilização e instalação - PT

Manuel d'utilisation et d'installation - FR

User and Installation Manual - EN



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

PHTV-1062

Pando

integral**cooking**

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

Ovens & Microwaves
Induction & Gas Hobbs
Refrigerators
Dishwashers
Wine Coolers

CALIDAD CERTIFICADA
CERTIFIED QUALITY



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



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



Certificado de registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de CO₂ del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO)

Certificate of registration of carbon footprint, offsetting and CO₂ absorption projects of the Ministry of Ecological Transition and Demographic Challenge (MITECO).

*El uso de la certificación y de la marca es exclusivo para los modelos marcados con este símbolo en su etiqueta identificativa.
*The use of the certification and marking is exclusive for models marked with this symbol on their identification label.



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.

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**

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 IMÁGENES 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

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

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



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.....	9
INSTALACIÓN	14
• INSTALACIÓN DE HORNOS ENCASTRADOS	14
• CONEXIONES ELÉCTRICAS	16
• MONTAJE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	16
• CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA	16
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	18
• VISTA GENERAL.....	18
• ACCESORIOS.....	19
USO DEL APARATO.....	20
• PRIMER ENCENDIDO	20
• DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	20
• MODO VAPOR.....	27
• DESCALCIFICACIÓN	28
ACCESORIOS	29
• SONDA DE TEMPERATURA	29
• BANDEJAS.....	31
RECOMENDACIONES DE COCINADO.....	31
• COCINAR CON MÁS DE UNA BANDEJA	31
• GRILL Y MAXIGRILL	32
• GRILL+VENTILADOR	32
• AIRFRY.....	32
• HORNEAR PASTELES	33
• PIZZA.....	33
• CARNES Y PESCADOS	33
• PARÁMETROS RECOMENDADOS PARA LAS RECETAS.....	35
• PARÁMETROS RECOMENDADOS PARA LAS RECETAS DE VAPOR	43
MANTENIMIENTO Y CUIDADOS.....	46
• DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS.....	46
• DESMONTAJE DE LOS ESTANTES PARA BANDEJAS	46

- DESMONTAJE DE LA PUERTA.....47
- LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA.....48

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....49

GARANTÍA.....51

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....193

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o posibles lesiones físicas lea atentamente los consejos básicos de seguridad:

1. Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
2. El uso de este aparato está previsto para una altitud máxima de 2.000 metros.
3. Es peligroso para cualquier persona que no esté cualificada llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación, que implique la retirada de una cubierta de protección contra la exposición a la energía de microondas.
4. Los niños no deben jugar con el aparato. Tampoco deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
5. Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado o la limpieza por pirólisis, ya que se alcanzan temperaturas elevadas.
6. Las personas con

capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos sobre el uso de este aparato solo pueden usar el microondas si están bajo supervisión y han recibido explicaciones de uso previas.

7. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
8. El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada.
9. El horno debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los restos de comida. No instale el horno detrás de puertas decorativas. Esto podría provocar sobrecalentamiento.
10. No utilice la cavidad del horno para guardar objetos. No guarde alimentos como pan, galletas, etc. dentro del horno.

Precauciones para evitar una exposición dañina de Microondas:

- No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante

no romper ni manipular los enclavamientos de seguridad.

- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen suciedad o restos de limpiador en las superficies de sellado.
- 11. **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no deberá ponerse en funcionamiento hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- 12. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.
- 13. Si sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- 14. No cocine demasiados alimentos a la vez.
- 15. Retire las bridas de alambre y las asas metálicas de papel o plástico antes de meter cualquier recipiente en el horno-microondas.
- 16. Instale o ubique este horno sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- 17. Los huevos con cáscara y

los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento por microondas.

18. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un accidente.
19. En el caso de que el horno no lleve cable de alimentación, los cables que se pueden utilizar en hornos no pirolíticos son los siguientes: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. En hornos pirolíticos, sólo se puede utilizar cable del tipo H05SS-F.
20. No almacene ni utilice este aparato al aire libre.
21. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas o similares tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - Hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - Casas de campo

- Entornos de tipo Bed&Brekfast

El fabricante no se responsabilizará si el producto se utiliza en una situación distinta a las mencionadas.

22. No utilice este horno cerca del agua, en un sótano húmedo o cerca de una piscina.
23. No se apoye ni se siente en la puerta abierta, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
24. En hornos combinados con encimera, sólo se podrán montar las recomendadas por el fabricante, a fin de evitar un posible riesgo.
25. Durante el funcionamiento, el aparato puede calentarse, así como las superficies adyacentes. Emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro de él y evite tocar los elementos de calentamiento.
26. Mantenga el cable alejado de cualquiera de estas superficies, y no cubra ninguna rejilla de ventilación. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno microondas.
27. No deje que el cable cuelgue del borde de la

mesa o encimera.

28. Si no se mantiene el horno en unas buenas condiciones de limpieza, podría producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, provocar una situación peligrosa.
29. No utilice limpiadores a vapor o agua a presión para limpiar el horno. No use rascadores de metal afilados, estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.
30. En caso de que su horno sea pirolítico, tenga en cuenta los siguientes puntos antes de activar la limpieza por pirólisis:
 - retire cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante el proceso de pirólisis podrían inflamarse y provocar riesgo de incendio.
 - No deje paños ni cualquier otro elemento textil colgado del tirador del horno ni en contacto con éste.
 - Por seguridad, la encimera de cocción debe permanecer

apagada durante el funcionamiento del horno en modo pirolytífico cuando éste vaya instalado debajo de la encimera.

- La luz interior del horno permanecerá apagada y no podrá encenderse.
 - El horno está dotado de un mecanismo de bloqueo de seguridad automático que impedirá la apertura de la puerta durante el ciclo de limpieza. No intente abrir la puerta mientras el bloqueo está activado.
31. Si necesita sustituir la bombilla, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica para evitar la posibilidad de choques eléctricos.
32. Calentar bebidas con microondas puede provocar ebullición eruptiva retardada, por lo que debe ir con cuidado al manipular el envase.
33. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
34. No utilice limpiadores de vapor.
35. El horno microondas está

diseñado para calentar alimentos y bebidas. Calentar zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares puede provocar riesgo de lesiones o incendio.

36. Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no están permitidos durante el funcionamiento del microondas.
37. Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al sacar los recipientes del aparato para no dañar la cavidad.
38. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta para que no se caliente la puerta y no se dañe.
39. Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta. Los metales, **p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.** Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se dañaría debido a las chispas que se forman.

Reducir el peligro: Instalación de toma tierra.

Peligro de Choque Eléctrico.

Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desmonte el aparato.

¡Peligro de descarga eléctrica!

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica.

No enchufe el aparato a una toma de corriente hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Este aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato contiene un cable con toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

Consulte a un electricista o técnico cualificado si no se comprenden completamente las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el

aparato está correctamente conectado a tierra.

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Si se utiliza un juego de cables largos o un alargador:

La clasificación eléctrica marcada el juego de cables o del alargador debe ser al menos tan grande como la potencia eléctrica del aparato.

El cable alargador debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.

El cordón largo debe colocarse de modo que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde podría tirarse de él o tropezarse con ellos involuntariamente.

INSTALACIÓN

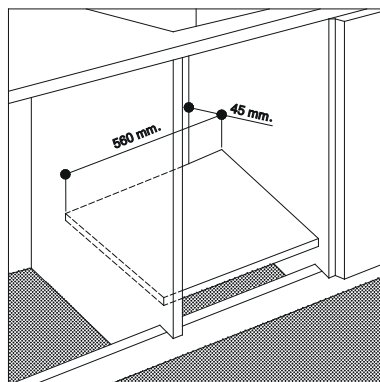
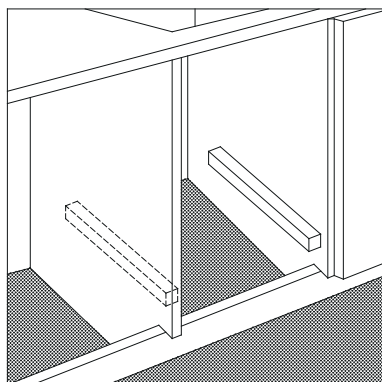
La instalación eléctrica de este electrodoméstico solo debe ser realizada por un electricista autorizado. El horno debe instalarse siguiendo las instrucciones proporcionadas. Retire el vinilo protector de la puerta tras la instalación.

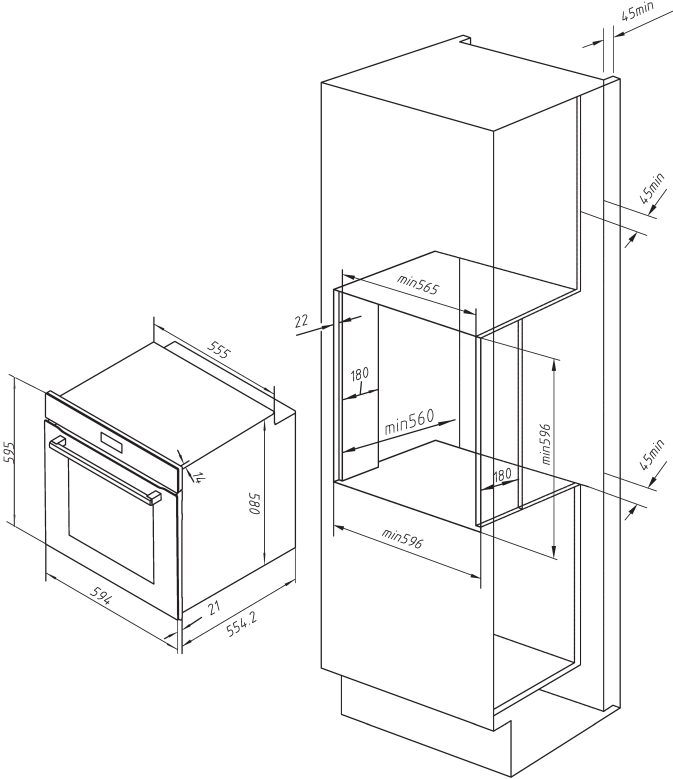
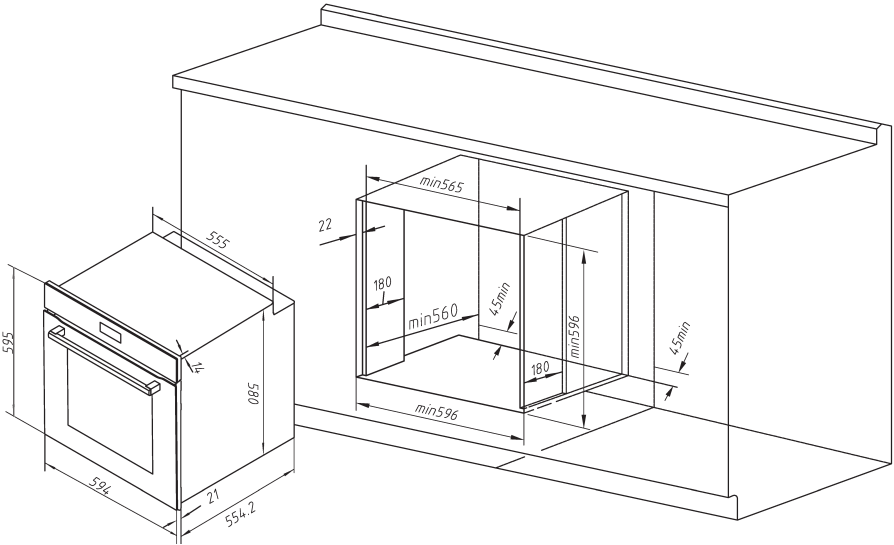
¡ADVERTENCIA! La instalación debe garantizar la protección contra la exposición a partes bajo tensión.

INSTALACIÓN DE HORNOS ENCASTRADOS

Para garantizar el correcto funcionamiento del electrodoméstico encastrado, el armario que lo aloje debe ser el adecuado. La siguiente figura indica las dimensiones del hueco para la instalación bajo encimera o en un mueble alto.

Para garantizar una ventilación adecuada, es necesario retirar el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de manera que descansa sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45 × 560 mm.





- Los paneles de los armarios adyacentes deben estar fabricados con material resistente al calor. En particular, los armarios con exterior chapado deben montarse con colas capaces de soportar temperaturas de hasta 100 °C.
- De conformidad con las normas de seguridad vigentes, una vez instalado el horno, no debe ser posible el contacto con sus componentes eléctricos.
- Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del electrodoméstico deben poder desmontarse únicamente con la ayuda de una herramienta.
- Para fijar el horno al armario, abra la puerta del horno y fíjelo insertando los 2 tornillos para madera en los 2 orificios situados en el perímetro del marco.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

Los hornos equipados con un cable de alimentación de tres polos están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable de puesta a tierra del aparato es de color amarillo-verde.

MONTAJE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Apertura de la placa de bornes:

1. Con un destornillador, levante el tornillo de las lengüetas laterales de la tapa de la placa de bornes.
2. Con un destornillador, desenganche los dos ganchos de fijación y tire de la tapa de la placa de bornes para abrirla.

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

1. Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto L-N - .
2. Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos siguiendo la siguiente combinación de colores: azul (N), marrón (L) y amarillo-verde .
3. Fije el cable de alimentación en su sitio con la abrazadera y cierre la tapa de la placa de bornes.

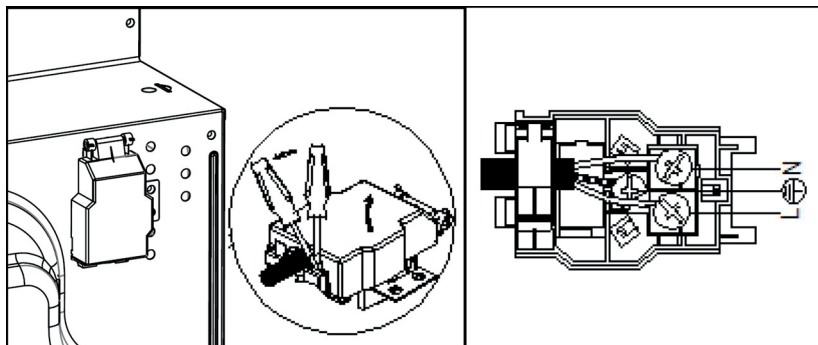
CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- Instale un enchufe normalizado que se ajuste a la carga indicada en la placa de características. Si se conecta el cable directamente a la red eléctrica, instale un interruptor omnipolar con una separación mínima entre contactos de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. El interruptor omnipolar debe estar dimensionado en función de la carga y cumplir con la normativa vigente (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50 °C con respecto a la temperatura ambiente en ningún punto de su recorrido, o bien debe protegerse con un revestimiento aislante de características adecuadas.
- Antes de realizar la conexión, compruebe que la seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si la cocina está conectada a tierra de forma correcta y eficaz, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficaz; si tiene alguna duda, llame

a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.

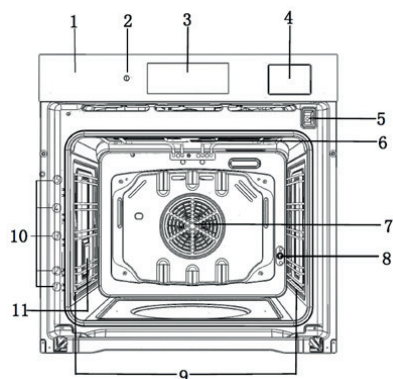
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de datos (en el aparato y/o en el embalaje) se correspondan con las de la red eléctrica de su hogar.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y de las tomas de corriente sea suficiente para soportar la potencia máxima del electrodoméstico, tal y como se indica en la placa de características. En caso de duda, acuda a un técnico cualificado.
- Si la toma de corriente y el enchufe del electrodoméstico no son compatibles, haga que un técnico cualifica-

do sustituya la toma por un modelo adecuado. Este último, en particular, deberá asegurarse también de que la sección de los cables de la toma sea adecuada para la potencia que consume el electrodoméstico. No se recomienda el uso de adaptadores, regletas y/o alargadores. Si no se puede evitar su uso, recuerde utilizar únicamente adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan con la normativa de seguridad vigente. En estos casos, nunca supere la capacidad de corriente máxima indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

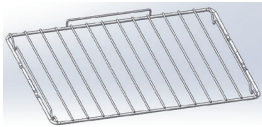
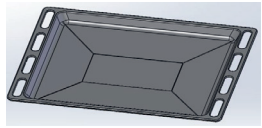
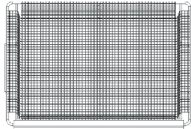
VISTA GENERAL



1. Panel de control
2. Encendido/apagado
3. Control TFT
4. Cajetín de agua
5. Toma para sonda de temperatura
6. Lámpara
7. Ventilador trasero
8. Salida del tubo de descalcificación
9. Soporte de estante, extraíble
10. Posiciones de los estantes
11. Guías extraíbles

ACCESORIOS

Su horno contiene los siguientes accesorios:

ACCESORIO	NOMBRE	USO
	Bandeja rejilla	Platos, moldes de pastelería, grill y asados.
	Bandeja plana	Pasteles y galletas.
	Bandeja perforada	Verduras, carne y aves.
	Bandeja profunda	Hervir.
	Sonda de temperatura	Medir la temperatura del alimento.
	Tubo de drenaje	Descalcificar.
	Rejilla airfry	Freír alimentos sin aceite. Puede colocarse en las guías o encima de otra bandeja.

USO DEL APARATO

PRIMER ENCENDIDO

Cuando encienda su horno por primera vez, deberá configurar los siguientes parámetros:

1. Seleccione el idioma en el que desee utilizar su horno.
2. Configurar la fecha y hora adecuadas para su zona. Para ello, deberá abrir el panel de ajustes generales y seleccionar la opción “Fecha y hora”.

Antes de empezar a cocinar:

1. Retire todos los elementos interiores y accesorios de la cavidad.
 2. Limpie los accesorios con un jabón neutro.
 3. Encienda el horno vacío a 200°C durante 30 minutos con la función “Ventilador turbo”.
- Cuando se enciendan los elementos calefactores por primera vez, percibirá un olor algo desagradable y puede que algo de humo o vapor. El olor y el vapor desaparecerán en poco tiempo. Esto es totalmente normal y no es un signo de mal funcionamiento.
 - Es muy importante asegurar una ventilación adecuada en la estancia durante el primer encendido.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

■ MENÚ PRINCIPAL

ICONO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
Hornear		
	Convección	Se encienden las resistencias superior e inferior. Se usa para cocinar platos compuestos por varios ingredientes. También se pueden preparar platos a base de ternera o vacuno que necesitan cocinarse lentamente y requieren rociarse con su propio jugo o añadir líquido. Es bueno para hornear pasteles y fruta, así como para cocinar en cazuelas tapadas en el horno. Se recomienda usar solo una bandeja de goteo o una rejilla de cocción a la vez para distribuir el calor uniformemente. Seleccione entre las distintas alturas de rejilla en función de si el plato necesita más o menos calor desde arriba.

ICONO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	Maxi grill	Se activan los elementos calefactores superiores, tanto internos como externos. Se dirige el calor radiante hacia los alimentos. Puede utilizar esta función para cortes de carne tiernos, filetes, chuletas, salchichas, pescado, sándwiches de queso fundido y otros alimentos de cocción rápida. Con este modo se aprovecha al máximo la amplia superficie de la bandeja de la parrilla y se cocina más rápido que con la función grill habitual. Se recomienda precalentar durante 3 minutos. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los alimentos para obtener un mejor sabor.
	Ventilador turbo	La resistencia trasera y el ventilador se activan, lo que garantiza un calor suave y una distribución uniforme por todo el horno. Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados.
	Grill + ventilador	Se activan los elementos calefactores superiores y el ventilador. Esta combinación aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen por fuera, permitiendo que el calor penetre directamente en su interior.
	Pizza	Se activarán las resistencias inferior y circular, así como el ventilador. Esta combinación calienta rápidamente el horno. El modo pizza es ideal para alimentos que requieren altas temperaturas para cocinarse, como pizzas y asados de gran tamaño. Utilice solo una bandeja o una rejilla a la vez. Si se utiliza más de una, estas deben intercambiarse a mitad del proceso de cocción.
	Cocción rápida	Se activarán las resistencias superior e inferior y el ventilador, lo que garantiza un calor constante distribuido uniformemente por todo el horno. Este modo se recomienda especialmente para cocinar rápidamente alimentos envasados (ya que no es necesario precalentar). Se recomienda usar una sola bandeja.
	Delicado	Se activan la resistencia inferior y el ventilador. Ideal para pasteles, tartas y dulces no secos en moldes o bandejas de horno. Se recomienda colocar la bandeja en un nivel bajo.

ICONO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	Cocción múltiple	Las resistencias superior, circular y inferior, así como el ventilador, se activarán de forma alterna. Dado que el calor se mantiene constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden utilizar un máximo de 2 bandejas al mismo tiempo. Este modo de cocción se recomienda especialmente para platos que requieren un acabado gratinado o para aquellos que requieren tiempos de cocción considerablemente prolongados, como por ejemplo: lasaña, pasteles de pasta, pollo asado y patatas, etc. Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al asar. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso del asado. Este modo es especialmente adecuado para cocinar pescado. Se pueden obtener excelentes resultados al cocinar guarniciones a base de verduras como calabacines, berenjenas, pimientos, etc. También sirve para hornear pasteles con levadura.
	ECO	La resistencia trasera y el ventilador de convección funcionan conjuntamente, garantizando un calor suave que se distribuye de manera uniforme y homogénea por toda la cavidad del horno. Las resistencias funcionan de forma intermitente para aprovechar al máximo el calor del interior de la cavidad y reducir las pérdidas de energía, con el fin de lograr un ahorro energético. Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados.
Vapor + hornear		
Nivel de humedad bajo		Esta función es ideal para cocinar platos delicados como natillas, flanes, terrinas y pescado.
Nivel de humedad medio		Esta función es ideal para cocinar carne guisada y estofada, así como pan y masas dulces de levadura.
Nivel de humedad alto		Esta función es ideal para carnes, aves, platos al horno y guisos.

ICONO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	Convección	Se encienden las resistencias superior e inferior. Se usa para cocinar platos compuestos por varios ingredientes. También se pueden preparar platos a base de ternera o vacuno que necesitan cocinarse lentamente y requieren rociarse con su propio jugo o añadir líquido. Es bueno para hornear pasteles y fruta, así como para cocinar en cazuelas tapadas en el horno. Se recomienda usar solo una bandeja de goteo o una rejilla de cocción a la vez para distribuir el calor uniformemente. Seleccione entre las distintas alturas de rejilla en función de si el plato necesita más o menos calor desde arriba.
	Grill + ventilador	Se activan los elementos calefactores superiores y el ventilador. Esta combinación aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen por fuera, permitiendo que el calor penetre directamente en su interior.
	Ventilador turbo	La resistencia trasera y el ventilador se activan, lo que garantiza un calor suave y una distribución uniforme por todo el horno. Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados.
	Maxi grill	Se activan los elementos calefactores superiores, tanto internos como externos. Se dirige el calor radiante hacia los alimentos. Puede utilizar esta función para cortes de carne tiernos, filetes, chuletas, salchichas, pescado, sándwiches de queso fundido y otros alimentos de cocción rápida. Con este modo se aprovecha al máximo la amplia superficie de la bandeja de la parrilla y se cocina más rápido que con la función grill habitual. Se recomienda precalentar durante 3 minutos. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los alimentos para obtener un mejor sabor.
Vapor		
	Modo vapor	Vea el apartado “Modo vapor”.

ICONO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	Cocción al vacío a baja temperatura	Gracias al envasado al vacío, se conservan bien la humedad y los nutrientes de los alimentos. Cocinar con este modo a baja temperatura permite mantener el sabor original de los alimentos y reduce el riesgo de que se quemen. Los pasos a seguir son los siguientes: 1. Limpie y sazone los alimentos. 2. Introduzca los alimentos en la bolsa de vacío. 3. Elimine todo el aire del interior de la bolsa de vacío. Consejos para cocinar con este modo: • Prepare la máquina de sellado al vacío y la bolsa de vacío que cumplan los requisitos para la cocción al vacío. • Coloque los alimentos de forma uniforme en el envase para garantizar que el calor se distribuya de manera homogénea. • Exprima todo el aire posible del envase al vacío; así, la comida se cocinará mejor. • Una vez finalizada la cocción, saldrá vapor por la puerta; tenga cuidado con este vapor, ya que está a alta temperatura. • Aplique suficiente grasa en la superficie de la bolsa de vacío interior para evitar que la comida se pegue a la bolsa.
	Recalentar al vapor	Calentar los alimentos con esta función a una potencia suave y constante permite que conserven su humedad.
Airfry		
	Airfry	La rejilla Airfry se puede colocar sobre las bandejas o en las rejillas laterales del mismo modo que una bandeja de horno.
Funciones especiales		
	Descongelar	Descongela alimentos congelados, como verduras y frutas. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
	Fermentación de masa	Esta función acelera el proceso de fermentación y evita que la masa se seque. Active esta función con el electrodoméstico frío y no abra la puerta una vez iniciada la función, ya que la humedad de la masa se perderá al abrirla. No cubra la masa.

ICONO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	Yogur	Puede usar esta función para hacer yogur. Las cantidades recomendadas son 1 litro de leche y 250 g de yogur natural. Coloque la bandeja en la segunda altura.
	Desinfección	La temperatura predeterminada es de 100 grados y el tiempo de desinfección es de 40 minutos. Use el segundo nivel de la cavidad.
	Calientaplatos	Se recomienda colocar los platos en el segundo nivel de la cavidad. La temperatura predeterminada es de 70 grados. Dele la vuelta a los platos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
	Secado	Este modo sirve para deshidratar la fruta y la verdura. Coloque la fruta y la verdura sobre el papel de horno en la bandeja para que se sequen.
	Mantener caliente	La temperatura predeterminada para mantener la comida caliente es de 80°C.
Recetas		
Este apartado del menú incluye 95 recetas para hornos multifunción y 50 recetas extra para el modelo de horno de vapor. Las recetas se componen de una combinación de parámetros de tiempo de cocción y temperatura predeterminados que pueden modificarse si se considera oportuno.		
Favoritos		
Cada vez que termine de cocinar, podrá guardar los datos de temperatura y tiempo de cocción que haya utilizado y asignarle un nombre. De ese modo, la próxima vez podrá volver a utilizar el mismo método con solo pulsar este botón.		
Limpieza		
	Limpieza con vapor	Vea el apartado "Modo vapor".
	Descalcificación	Vea el apartado "Descalcificación".

■ AJUSTES RÁPIDOS

Para acceder a los ajustes rápidos, deslice el dedo hacia abajo desde el marco superior de la pantalla. Se desplegará un menú con los siguientes apartados.

NOMBRE	UTILIDAD
Inicio	Accede al menú principal.
Luz	Enciende o apaga la bombilla interior de la cavidad del horno.
Reloj	Puede configurar una alarma o iniciar un temporizador.
Bloqueo infantil	Le aparecerá un candado en la pantalla que deberá mantener pulsado hasta que el bloqueo se active. Para desactivar el bloqueo, mantenga pulsado el candado que aparece en la pantalla.

Siempre que desee confirmar un cambio de ajuste, deberá pulsar el botón de confirmación en la esquina inferior derecha de la pantalla. Si no lo hace, los cambios no se guardarán.

■ AJUSTES GENERALES

La pantalla principal muestra un icono de ajuste en la esquina superior derecha, al lado del reloj. Pulse el icono para acceder a los siguientes ajustes:

NOMBRE	UTILIDAD
Brillo	Ajusta el brillo de la pantalla. Deberá confirmar el ajuste para poder apreciar el resultado.
Idioma	Podrá seleccionar el idioma en el que desea que se muestre la pantalla de su horno.
Fecha y hora	Puede ajustar la fecha y la hora que su horno muestra y en la que se basa para configurar las funciones de cocinado.
Unidad de temperatura	Puede escoger entre °F y °C.
Dureza del agua	Debe configurar el nivel de dureza del agua según la cantidad de cal que contenga el agua que inserte en el depósito.
Estilo	Puede escoger entre el estilo de iconos monocromo o el estilo a color.
Modo de espera y reposo	Puede seleccionar el estilo del reloj que se muestra en el modo reposo (digital o analógico). También puede configurar el tiempo que tarda la pantalla en entrar en modo de espera (reloj) y el tiempo que tarda en entrar en reposo (pantalla apagada).
Información	Puede consultar la versión de su horno.
Restablecer	Si desea restablecer su horno a los ajustes de fábrica, utilice esta función. Tenga en cuenta que perderá toda la información que haya almacenado y que esta acción no puede deshacerse.

Siempre que desee confirmar un cambio de ajuste, deberá pulsar el botón de confirmación en la esquina inferior derecha de la pantalla. Si no lo hace, los cambios no se guardarán.

MODO VAPOR

¡ADVERTENCIA! Cuando use el modo vapor, preste especial atención al calor que proviene de la cavidad del horno. Podría sufrir quemaduras.

El vapor será visible tras 1 minuto de funcionamiento, y se activará una alarma sonora una vez alcanzada la temperatura programada.

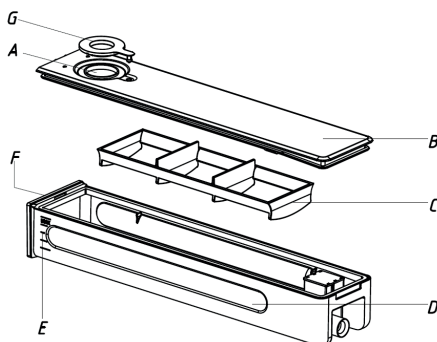
1. Encienda el electrodoméstico.
2. Seleccione la función de calentamiento por vapor y la temperatura.
3. Si es necesario, programe el tiempo de cocción o la hora de finalización.
4. Una vez que la función se haya activado, la pantalla mostrará «Llene el depósito de agua».
5. Pulse el panel del cajón de agua para abrirlo y extraígalo del electrodoméstico.
6. Llene el cajón de agua con agua fría hasta el nivel máximo.
7. Vuelva a colocar el cajón de agua en su posición inicial.
8. Inicie el proceso.
9. Apague el electrodoméstico.
10. Vacíe el cajón de agua una vez finalizada la cocción al vapor.

El electrodoméstico está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al vaciar el cajón de agua.

Tras la cocción al vapor, puede formarse condensación en el fondo de la cavidad. Seque siempre el fondo de la cavidad cuando el electrodoméstico se haya enfriado.

Cuando el cajón de agua se está quedando sin agua, se muestra un icono y es necesario rellenarlo para continuar la cocción al vapor tal y como se ha descrito anteriormente.

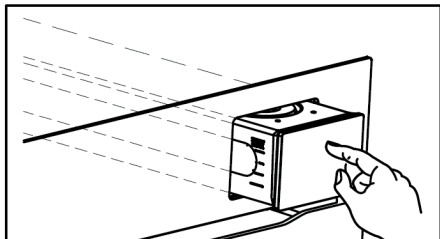
▪ DEPÓSITO DE AGUA



A. Entrada de agua

- B. Tapa
- C. Rompeolas
- D. Cuerpo del depósito
- E. Indicador de nivel de agua
- F. Frontal
- G. Junta de toma de agua

Para extraer el depósito de agua, presione suavemente el frontal del cajón. El depósito se extraerá automáticamente.

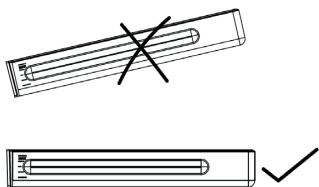


Puede llenarlo de dos maneras:

- Deje el depósito dentro del electrodoméstico y llénelo con una jarra de agua.
- Extraiga el depósito del electrodoméstico y llénalo directamente del grifo.

Cuando llene el cajón de agua desde el grifo, manténgalo en posición horizontal para evitar que se derrame el agua.

Cuando haya terminado de llenarlo, colóquelo en la misma posición. Pulse el frontal del depósito hasta que el cajón quede dentro del electrodoméstico.

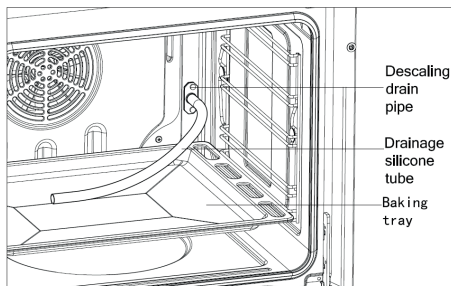


DESCALCIFICACIÓN

Cuando el generador de vapor está en funcionamiento, se produce una acumulación y deposición de cal en su interior debido al contenido de cal del agua. Esto puede afectar negativamente a la calidad del vapor, al rendimiento del generador de vapor y a la calidad de los alimentos. Para evitarlo, limpie el circuito de generación de vapor de los residuos de cal.

Hay dos métodos para iniciar la descalcificación:

- Para el primer uso, ajuste el nivel de descalcificación; cuando el horno haya funcionado durante el tiempo establecido, parpadeará en la pantalla para recordarle que debe realizar la descalcificación.
- Pulse directamente la función con la mano para ejecutar la función de descalcificación:
 1. Retire todos los accesorios.
 2. La duración del procedimiento completo es de aproximadamente 1,5 horas.
 3. La iluminación interior no se activará en este modo.
 4. Coloque la bandeja de horno en la posición inferior.
 5. Introduzca un extremo del tubo de silicona de drenaje en el tubo de descalcificación y deje que el otro extremo caiga de forma natural sobre la bandeja de horno.



6. Vierta 800 ml del producto descalcificador en el depósito de agua. El producto descalcificador se puede preparar mezclando un 20 % de ácido cítrico con un 80 % de agua limpia.
7. Llene el resto del depósito de agua hasta el nivel máximo.
8. Vuelva a colocar el depósito de agua en el horno y pulse la pantalla táctil para poner en marcha la función de descalcificación.
9. Deje que funcione durante 70 minutos y, a continuación, finalice la primera parte del proceso y vacíe el agua residual de la bandeja de horneado.
10. Limpie el cajón de agua interior y rellénelo con agua limpia.
11. Vuelva a colocar el cajón de agua y, a continuación, inicie la segunda fase del proceso: el enjuague. Durará unos 20 minutos.
12. Una vez finalizado todo el proceso, vacíe toda el agua del cajón de agua y de la cavidad interior.

ACCESORIOS

SONDA DE TEMPERATURA

La sonda de temperatura mide la temperatura en el interior de los alimentos. Cuando los alimentos alcanzan la temperatura programada, la sonda se desactiva.

Hay dos temperaturas que se pueden programar:

- La temperatura del horno (mínimo 120 °C).
- La temperatura en el centro de los alimentos.

¡PRECAUCIÓN! Utilice únicamente el accesorio suministrado y las piezas de recambio originales.

Para obtener los mejores resultados:

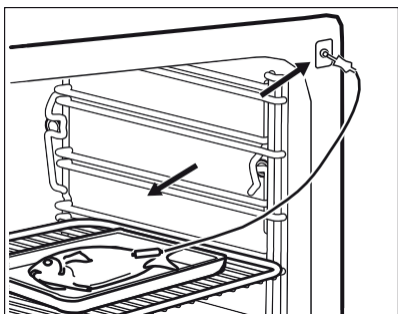
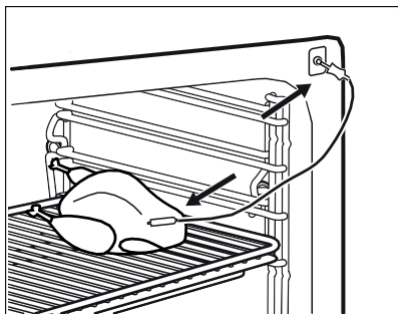
- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- El sensor de alimentos no se puede utilizar para platos con líquidos.
- Durante la cocción, el sensor de alimentos debe permanecer en el plato y el enchufe conectado a la toma de corriente.
- Utilice los ajustes recomendados para la temperatura interna de los alimentos. El aparato calcula un tiempo aproximado de finalización de la cocción. Este depende de la cantidad de alimentos, la función del horno seleccionada y la temperatura.

■ USO EN CARNES Y PESCADOS

1. Encienda el aparato.
2. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne o el pescado, a ser posible en la parte más gruesa. Asegúrese de que al menos tres

cuartas partes del sensor de alimentos queden dentro del plato.

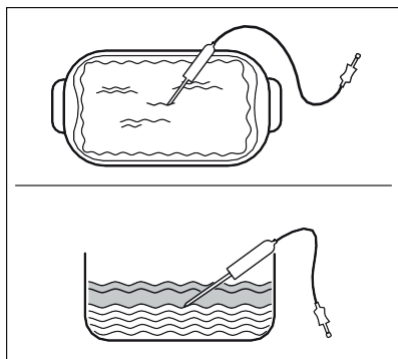
3. Conecte el conector del sensor de alimentos en la toma situada en la parte delantera del aparato. En la pantalla aparecerá el símbolo de la sonda de temperatura.



4. Seleccione una función de cocción y la temperatura del horno.
5. Una vez ajustada la temperatura del horno, pulse de nuevo la opción de temperatura para ajustar la temperatura interna del alimento. Inicie el proceso.
6. Cuando el plato alcance la temperatura establecida, sonará una señal acústica. El electrodoméstico se apagará automáticamente.
7. Retire el conector del sensor de alimentos de la toma de corriente y saque el plato del aparato.

■ USO EN GUIOSOS

1. Encienda el aparato.
2. Coloque la mitad de la cantidad total de ingredientes en una fuente para horno.
3. Inserte la punta del sensor de alimentos exactamente en el centro del guiso. El sensor de alimentos debe permanecer estable en un mismo lugar durante la cocción. Utilice un ingrediente sólido para conseguirlo. Utilice el borde del recipiente como apoyo para la pieza de silicona de la sonda. La punta de la sonda no debe tocar el fondo del recipiente.



4. Cubra el sensor de alimentos con el resto de ingredientes.
5. Conecte la sonda de temperatura en la toma situada en la parte delantera del electrodoméstico. La pantalla mostrará el símbolo de la sonda de temperatura.
6. Seleccione una función de calentamiento y la temperatura del horno.
7. Tras ajustar la temperatura del horno, pulse de nuevo para ajustar la temperatura interna del alimento.
8. Pulse para iniciar el proceso. Cuando el plato alcance la temperatura ajustada, sonará una señal acústica. El electrodoméstico se desactivará.

automáticamente.

- Desconecte la sonda de temperatura de la toma y retire el plato del horno.

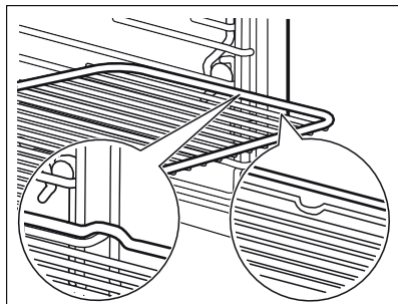
¡ADVERTENCIA!

- Existe riesgo de quemaduras, ya que la sonda de temperatura se calienta. Tenga cuidado al desconectarlo y retirarlo de los alimentos.
- Una vez insertada la sonda en los alimentos, la temperatura ajustada no puede ser inferior a la de los propios alimentos.
- La temperatura en el interior de los alimentos será entre 40-95 °C.
- La sonda no puede utilizarse para las funciones "grill", "maxigrill", "delicado", "grill+ventilador", "fermentación de masa" y "limpieza con vapor".

BANDEJAS

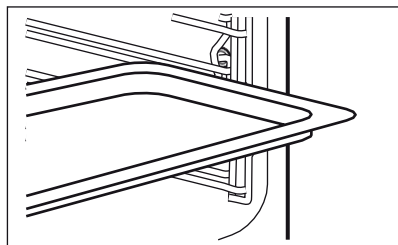
■ BANDEJA REJILLA

Empuje la rejilla entre las guías laterales. Asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.



■ BANDEJA PLANA O PROFUNDA

Empuje la bandeja entre las guías laterales.



RECOMENDACIONES DE COCINADO

El horno ofrece una amplia gama de opciones que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo, aprenderá a sacar el máximo partido a este versátil electrodoméstico de cocina; las siguientes instrucciones son solo una guía que puede adaptar según sus preferencias y su propia experiencia personal.

COCCINAR CON MÁS DE UNA BANDEJA

Si tiene que cocinar alimentos utilizando varias bandejas, utilice el modo "Horneado" o el modo "Cocción múltiple", ya que son los únicos modos que le permiten hacerlo.

Cuando cocine alimentos delicados en más de una bandeja, utilice el modo "Horneado", que le permite cocinar en 3 bandejas al mismo tiempo (la 1.ª, la 3.ª y la 5.ª contando desde abajo).

Al cocinar otros alimentos en varias bandejas, utilice el modo "Cocción múltiple".

tiple” teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

- El horno cuenta con 5 niveles de altura. Durante la cocción con ventilador, utilice dos de las tres bandejas centrales; las bandejas más baja y más alta reciben el aire caliente directamente y, por lo tanto, los alimentos delicados podrían quemarse en ellas.
- Como regla general, utilice la segunda y la cuarta bandeja desde abajo, colocando los alimentos que requieran más calor en la segunda bandeja desde abajo. Por ejemplo, al cocinar asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la segunda bandeja desde abajo y los alimentos más delicados en la cuarta bandeja desde abajo.
- Al cocinar alimentos que requieren tiempos y temperaturas diferentes, ajuste una temperatura intermedia entre las dos necesarias, coloque los alimentos más delicados en la cuarta rejilla contando desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo.
- Utilice una bandeja para recoger grasa en la rejilla inferior y la rejilla en la superior.

GRILL Y MAXIGRILL

Su horno ofrece dos modos diferentes de cocinado con grill.

- Utilice el modo “Grill” o “Maxigrill”, colocando los alimentos debajo del centro de la parrilla (situada en la tercera o cuarta bandeja contando desde abajo), ya que solo se activa la parte central del elemento calefactor superior.
- Utilice la bandeja inferior (la primera

desde abajo) y coloque una bandeja para recoger cualquier salsa o grasa y evitar que gotee sobre el fondo del horno. Al utilizar este modo, le recomendamos que ajuste el termostato a la temperatura máxima. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas; simplemente ajuste el mando del termostato a la temperatura deseada.

GRILL+VENTILADOR

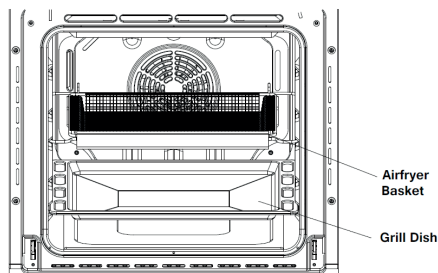
- El modo de grill con ventilador resulta útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor permite no solo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior. Además, también se puede utilizar para dorar los alimentos al final del proceso de cocción dar un toque de gratinado a los platos de pasta al horno.
- Al utilizar este modo, coloque la rejilla en el segundo o tercer nivel del horno; para evitar que la grasa gotee sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja de horno en el primer nivel desde abajo.
- Al utilizar este modo, le recomendamos que ajuste el termostato a 200°C, ya que es la forma más eficiente de utilizar el grill. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas.

AIRFRY

Coloque los alimentos en la tercera bandeja del horno contando desde abajo. Como la resistencia superior y la circular están activadas, permite una cocción por convección avanzada sin necesidad de dar la vuelta a los alimentos, lo que

proporciona resultados crujientes y deliciosos en menos tiempo y sin aceite. Es ideal para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y productos similares.

Coloque una bandeja en la posición más baja para recoger cualquier salpicadura. Cuando utilice esta función, ajuste la temperatura a 230 °C.



HORNEAR PASTELES

Al hornear pasteles, colóquelos siempre tras precalentar. Asegúrese de esperar hasta que el horno se haya precalentado por completo. No abra la puerta del horno durante la cocción, así evitará que el pastel se hunda.

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si la masa se ha hundido, use menos líquido en la masa o baje la temperatura en 10 °C.
- Si la masa está demasiado oscura por encima, colóquela en una bandeja inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
- Si la masa queda bien cocida por dentro pero pegajosa por fuera, utilice menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
- Si la masa se pega al molde, engrase

se bien el recipiente y espolvoree un poco de harina o utilice papel de horno.

- Si ha utilizado más de un nivel y no todos están al mismo punto de cocción, utilice una temperatura más baja. No es necesario sacar los alimentos de todas las bandejas al mismo tiempo.

PIZZA

- Precaliente el horno durante al menos 10 minutos.
- Utilice una bandeja de aluminio ligera para pizza y colóquela sobre la rejilla que viene con el horno. Si utiliza la bandeja recoge grasa, el tiempo de cocción se alargará, lo que dificultará que la masa quede crujiente.
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza.
- Si la pizza lleva muchos ingredientes, añada el queso mozzarella por encima a mitad del proceso de cocción para permitir que el resto de ingredientes se cocine adecuadamente y el queso no se queme.
- Cuando cocine pizza en dos bandejas, utilice la segunda y la cuarta a una temperatura de 220 °C e inserte las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.

CARNES Y PESCADOS

- Para cocinar carnes blancas, aves y pescado, utilice una temperatura de entre 180 y 200 °C.
- En el caso de las carnes rojas, que deben quedar bien hechas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es recomendable empezar con una temperatura alta (200-220 °C) du-

rante un breve periodo de tiempo y, a continuación, baje la temperatura del horno.

- En general, cuanto más grande sea el asado, menor deberá ser la temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja recogegrasa debajo.
- Asegúrese de que la rejilla esté colocada de forma que quede en el centro del horno. Si desea aumentar el calor desde abajo, utilice las rejillas situadas en las posiciones más bajas. Para asados sabrosos (especialmente pato y caza silvestre), unte la carne con manteca de cerdo por encima.

PARÁMETROS RECOMENDADOS PARA LAS RECETAS

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
PASTELES				
Bizcocho	3 huevos, 80 g de azúcar granulado fino, 85 g de harina para repostería, 30 g de leche, 30 g de aceite de maíz	160	40	2
Rollo de bizcocho relleno de crema	3 huevos, 50 g de harina para repostería, 60 g de azúcar granulado fino, 40 g de leche, 40 g de aceite de maíz, 3 gotas de vinagre blanco, 200 g de nata para montar	160	25	3
Magdalena de claras	3 huevos, 90 g de azúcar granulado fino, 90 g de harina para repostería, 30 g de leche, 30 g de aceite de maíz	160	45	2
Soufflé	3 huevos, 50 g de harina para repostería, 60 g de azúcar granulado fino, 40 g de leche, 40 g de aceite de maíz, 3 gotas de vinagre blanco, 1 g de sal	180	30	2
Bizcocho italiano	3 huevos, 90 g de azúcar granulado fino, 90 g de harina para repostería, 30 g de leche, 30 g de aceite de maíz	150	35	3
Tarta de queso	120 g de queso crema, 50 g de leche, 30 g de mantequilla, 3 huevos, 20 g de harina para repostería, 45 g de azúcar granulado fino, 5 gotas de vinagre blanco.	140	80	2

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Bizcocho fermentado	200 g de harina con alto contenido en gluten, 1 huevo, 90 g de leche, 25 g de azúcar granulado, 3 g de levadura en polvo, 20 g de aceite de maíz, 2 g de sal	175	25	3
Tarta de queso esponjosa	200 g de queso crema, 50 g de leche, 30 g de mantequilla, 3 huevos, 20 g de harina con bajo contenido en gluten, 50 g de azúcar granulado fino, 5 gotas de vinagre blanco	170 bake 25mins turn to 135 to bake 55 mins	80	3
GALLETAS				
Galletas de arándanos rojos	230 g de harina baja en gluten, 120 g de mantequilla, 65 g de azúcar granulado, 50 g de mezcla de huevo entero, 70 g de arándanos rojos secos, 1 g de sal	160	20	3
Crujientes de cacahuete	100 g de cacahuetes triturados, 50 g de azúcar granulado, 30 g de agua, 10 g de aceite de maíz, 150 g de harina baja en gluten	180	20	3
Galletas danesas	100 g de mantequilla, 40 g de azúcar granulado, 100 g de harina baja en gluten, 2 g de sal, 1 yema de huevo	170	15	3
Galletas saladas integrales		190	25	3
POSTRES				

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Crujientes de yema de huevo	200 g de harina alta en gluten, 3 g de levadura, 30 g de azúcar granulado, 3 g de sal, 1 huevo, 42 g de aceite de maíz, 47 g de leche, 9 yemas de huevo, 125 g de puré de judías rojas	180	35	3
Profiteroles	250 g de harina con alto contenido en gluten, 3 g de levadura, 30 g de azúcar granulado, 3 g de sal, 1 huevo, 25 g de mantequilla, 120 g de leche	190 bake 18mins turn to 150 to bake 20mins	38	3
Tartaletas de huevo	100 g de leche, 150 g de mezcla de huevos enteros, 50 g de azúcar granulado y nueve tartaletas de huevo	210	20	3
Flan	50 g de azúcar granulado, 20 g de agua, 300 g de leche y tres huevos	150	35	3
Soufflé de queso	125 g de queso crema, 25 g de azúcar granulado, 1 huevo, 25 g de maicena, 60 g de leche, 50 g de mantequilla, 100 g de harina con bajo contenido en gluten	200	30	3
Macarons de matcha	250 g de harina con alto contenido en gluten, 3 g de levadura, 30 g de azúcar granulado, 3 g de sal, 1 huevo, 25 g de mantequilla, 120 g de leche	160	15	3
Roscón de Reyes		180	35	3

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Bollos de crema	350 g de harina con alto contenido en gluten, 40 g de azúcar fino, 4 g de sal, 4 g de levadura en polvo, 50 g de mezcla de huevo entero, 100 g de nata, 80 g de leche, 30 g de mantequilla	170	25	3
PIZZAS				
Pizza de masa fina		230	8	4
Pizza de masa normal		210	12	3
Pizza de masa gruesa		190	18	2
PANES				
Pan tostado		200	4	4
Pan de pita		200	15	4
Pan de molde		180	40	3
Mollete		210	14	3
Focaccia		220	30	3
Baguette	250 g de harina con alto contenido en gluten, 3 g de levadura, 50 g de azúcar granulado, 3 g de sal, 1 huevo, 25 g de mantequilla, 90 g de leche, 15 g de aceite de maíz	160	30	2
Panecillo de hamburguesa	150 g de harina con alto contenido en gluten, 3 g de levadura, 50 g de azúcar granulado, 3 g de sal, 1 huevo, 25 g de mantequilla, 90 g de leche	190	18	2

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Pan de frankfurt	250 g de harina con alto contenido en gluten, 3 g de levadura, 30 g de azúcar granulado, 3 g de sal, 1 huevo, 25 g de mantequilla, 120 g de leche	160	20	2
CARNES				
CERDO				
Solomillo de cerdo	420	170	70	3
Cerdo asado	1050	170	80	3
Jamón asado	1950	160	125	3
Costillas	620	180	45	3
Carne de cerdo en lonchas	1050	210	25	3
Codillo de cerdo	1000	160	65	3
Panceta de cerdo	950	160	65	3
Costillas con miel y ajo	530	220 bake 25mins turn to 200 to bake 20mins	45	3
Costillas a la parrilla con pimienta negra	570	220	40	2
Cochinillo	4000	180 bake 4 hours turn to 220 bake 10 mins	250	1
VACA				
Solomillo de vaca	1730	200	50	3
Vaca asada	1290	160	90	3

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Solomillo ternera	1200	170	70	3
Ternera asada	1090	170	80	3
Codillo de ternera	850	160	65	3
Pecho de ternera	1000	160	40	3
CORDERO				
Lomo de cordero	600	220	50	3
Cordero asado	1450	170	80	3
Brochetas con miel	250	220	10	2
Pierna de cordero	1650	160	80	3
CARNE DE CAZA				
Pierna de ciervo	1000	160	85	3
Lomo de ciervo	1000	160	60	3
Conejo en dados	1050	160	45	3
Jabalí en dados	1000	160	85	3
AVES				
Pollo entero	1650	180	65	3
Medio pollo	950	180	60	3
Muslo de pollo	1000	200	45	3
Alitas de pollo	530	200	35	3
Pavo entero	1000	180	90	3
Pato entero	2650	180	115	3

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Alitas de pollo a la parrilla con comino	320	210	25	3
Pollo a la parrilla al estilo casero	1800	190 bake 20 mins trun to 150 to bake 50-60 mins	70	3
PESCADO				
Salmón	400	180	40	3
Filetes de salmón	300	180	30	3
Trucha arcoíris	600	180	45	3
Lenguado	450	180	45	3
Brochetas de gambas a la parrilla con pimienta negra	1000	200	20	3
Calamares a la parrilla con salsa	420	220 for 8 mins flip to bake 5 more mins	13	3
Filetes de pescado crujientes	200 g de pan rallado, 400 g de pescado	200	20	3
Pescado a la sal	1500	220	30	3
FRUTAS Y VERDURAS				
Manzana	550	80	6h	3
Ciruela	300	80	11h	3
Mandarina	650	60	9h	3
Zanahoria	300	80	6h	3
Champiñones en rodajas	330	80	7h	3

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Patatas asadas aromatizadas	780	200	25	3
Berenjena asada con salsa de carne	450	200	15	3
RECALENTADOS				
Albóndigas	400	180	15	3
Patatas fritas	250	180	15	3
Carne y verduras	400 g de ternera, 150 g de coliflor, 320 g de tomate, 180 g de patata	180	20	3
Gyozas de carne	250	180	15	3
Carne y pasta	250 g de ternera, 200 g de fideos	180	15	3
Pescado y verduras	500 g de pescado, 150 g de coliflor, 320 g de tomate, 180 g de patata	180	20	3
Pizza	200	180	15	3
CLÁSICOS				
Canelones	2400	200 + 250 grill for 5 min	30	3
Paella de arroz al horno	800	200	25	2
Arroz redondo caldoso	800	200	22	1
Lasaña	2400	200 + 250 grill for 5 min	30	3

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Pastel de carne	250 g de harina con alto contenido en gluten, 3 g de levadura, 50 g de azúcar granulado, 3 g de sal, 1 huevo, 25 g de mantequilla, 125 g de leche	160	20	2
Pizza congelada		180	15	3
Pescado a la sal	1500	220	30	2
Patatas asadas	780	200	25	3
Tarta de queso	120 g de queso crema, 50 g de leche, 30 g de mantequilla, 3 huevos, 20 g de harina para repostería, 45 g de azúcar granulado fino, 5 gotas de vinagre blanco.	140	80	2
Focaccia		220	30	3

PARÁMETROS RECOMENDADOS PARA LAS RECETAS DE VAPOR

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
CARNE				
Pechuga de pato	90	90	40	3
Pechuga de pollo	90	90	55	3
Cordero	95	95	130	3
Ternera	95	95	55	3
Salchicha	80	80	25	3
PESCADO				
Nuggets de pescado fresco	700	80	23	3

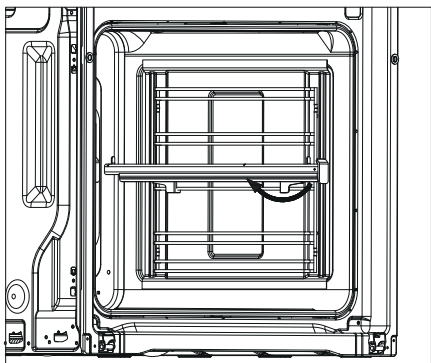
RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Lomos de Lubina		100	8	3
Lubina	550	80	18	3
Rodaballo	500	80	24	3
Salmón	400	100	21	3
Bacalao	500	80	40	3
Vieiras	450	80	20	3
Mejillones	500	80	22	3
Almejas duras	950	80	16	3
Navajas	450	80	20	3
Ostras	850	80	25	3
Coquinas		80	3	3
Cangrejo azul	500	90	30	3
Cangrejo real	500	90	35	3
Langosta	1200	90	25	3
VERDURAS				
Brócoli	500	100	13	3
Guisantes	500	100	20	3
Judías verdes	400	100	15	3
Cebolla en rodajas	600	100	25	3
Rodajas de zanahoria	500	100	20	3
Anillas de puerro	500	100	20	3
Acelgas troceadas	400	100	20	3
Coles de Bruselas		100	18	3
Remolacha	700	100	55	3

RECETA	CANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	POSICIÓN BANDEJA
Col lombarda cortada en dados	500	100	45	3
Espárragos	500	100	23	3
Espinacas	350	100	18	3
Col cortada en dados	350	100	25	3
Rodajas de calabacín	400	100	20	3
Calabaza	530	100	20	3
Maíz	800	95	30	2
Patatas	400	100	40	3
Boniatos	500	100	55	3
Espárragos trigueros		100	4	3
Coliflor entera		100	35	3
Cacahuetes	500	100	65	3
ARROZ				
Arroz aromático	100	100	45	3
Arroz de grano largo	100	100	45	3
Arroz integral	100	100	60	3
Arroz de cocción rápida	100	100	40	3
Risotto	100	100	45	3
MASAS				
Bizcocho al vapor	80	80	40	3
Gyozas		100	7	3
Quinoa		100	25	3
Panecillos bao		100	8	3

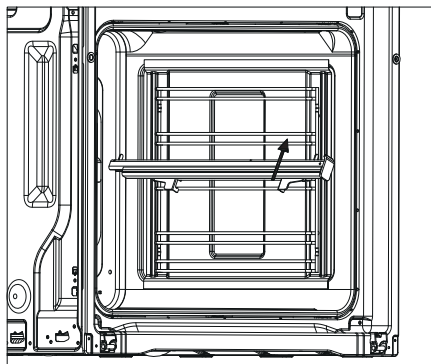
MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

1. Gire y tire de la guía hacia fuera para desenganchar la hebilla situada debajo del riel deslizante del soporte del riel.



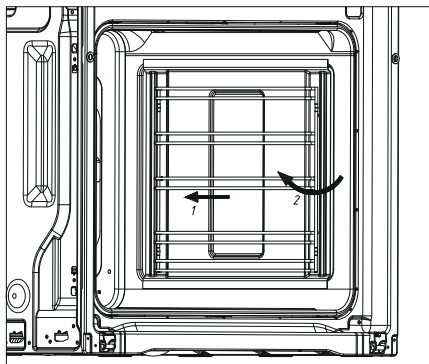
2. Empuje el riel deslizante hacia arriba para desenganchar completamente la hebilla del soporte del riel.



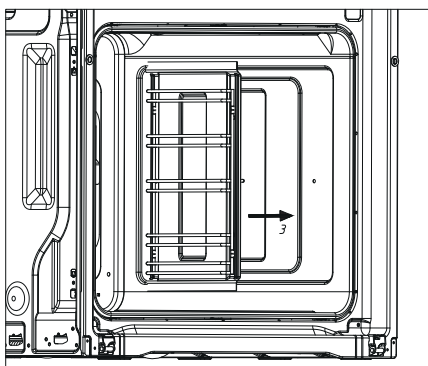
Para volver a colocarlas, siga el proceso inverso.

DESMONTAJE DE LOS ESTANTES PARA BANDEJAS

1. Empuje hacia dentro en la dirección de la flecha 1 y, a continuación, tire del soporte del riel hacia fuera siguiendo la flecha 2.



2. Extraiga las piezas en la dirección indicada por la flecha 3.



Para volver a colocar los estantes, siga el proceso inverso.

DESMONTAJE DE LA PUERTA

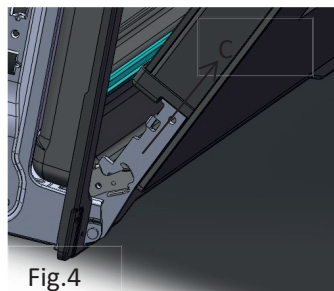
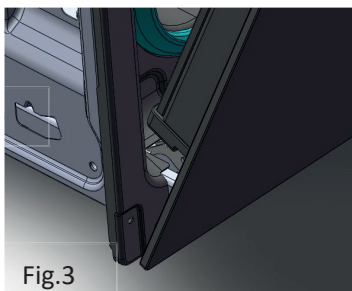
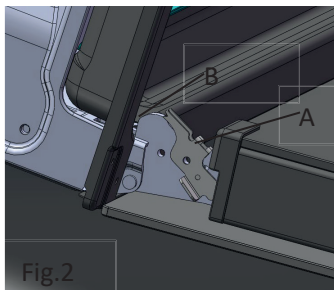
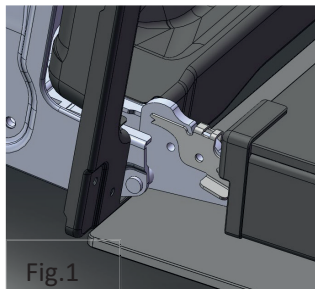
En condiciones normales de uso, no se debe desmontar la puerta del horno, pero si fuera necesario hacerlo, por ejemplo, para limpiarla, siga estas instrucciones. La puerta del horno pesa bastante.

Para una limpieza más a fondo, puede desmontar la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:

▪ EXTRAER LA ESTRUCTURA DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta hasta el máximo.
2. Abra completamente la palanca A en las bisagras izquierda y derecha.
3. Sujete la puerta.
4. Cierre suavemente la puerta hasta que las palancas A de las bisagras izquierda y derecha queden enganchadas a la pieza B de la puerta.
5. Retire los ganchos de las bisagras de su posición siguiendo la flecha C.
6. Coloque la puerta sobre una superficie blanda.

Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.



■ EXTRAER EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

1. Retire la rejilla superior mediante las pestañas laterales.
2. Extraiga con cuidado el cristal interior.
3. Limpie el cristal con un producto de limpieza adecuado. Séquelo bien y colóquelo sobre una superficie blanda. También puede limpiar el interior del cristal exterior.

Fig1

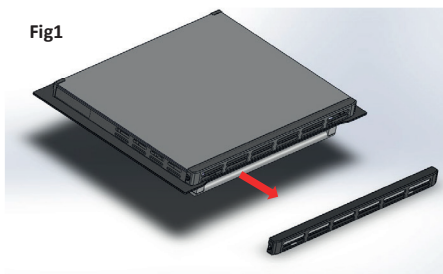
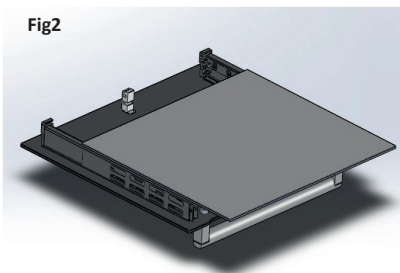


Fig2

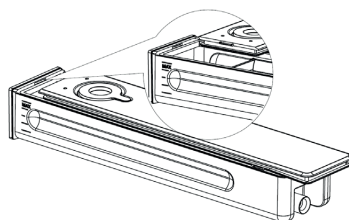
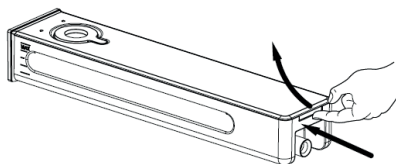


LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Retire el depósito de agua del horno.
2. Retire la tapa del cajón de agua. Levante la tapa por la parte que sobresale en la parte trasera.
3. Retire el rompeolas. Tírelo hacia fuera del cuerpo del cajón hasta que encaje en su sitio.
4. Lave las piezas del cajón de agua

con las manos. Utilice agua del grifo y jabón. No utilice esponjas abrasivas. No meta el cajón de agua en el lavavajillas.

5. Una vez limpias las piezas del cajón de agua, vuelva a montarlo. Encaje el rompeolas. Empújelo hacia el interior del cuerpo del cajón.
6. Monte la tapa. Primero inserte el cierre delantero y, a continuación, empújela contra el cuerpo del cajón.
7. Introduzca el cajón de agua en el horno.
8. Empuje el cajón de agua hacia el horno hasta que encaje.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¡ADVERTENCIA! ¡No abra bajo ningún concepto la carcasa del aparato!

La instalación, el mantenimiento y las reparaciones solo pueden ser realizados por una persona debidamente cualificada y competente, respetando estrictamente la normativa de seguridad nacional y local vigente.

¡ADVERTENCIA! Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no cualificadas podrían resultar peligrosos. El fabricante no se hace responsable de los trabajos no autorizados. Asegúrese de que no haya corriente eléctrica hasta que se hayan completado los trabajos de mantenimiento o reparación.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no calienta.	El horno no está encendido o conectado.	Conecte o encienda el horno.
	El reloj no está configurado.	Configure el reloj.
	Es posible que se haya fundido un fusible doméstico o que se haya disparado un disyuntor.	Compruebe si se han aplicado los ajustes necesarios. Sustituya los fusibles o reinicie el circuito. Si esto ocurre repetidamente, llame a un electricista autorizado.
Se oye un zumbido después de terminar el proceso de cocinado.	El ventilador está encendido.	Esto no es un problema de funcionamiento. El ventilador se mantiene encendido durante unos minutos después de haber terminado el cocinado.
La luz interior no se enciende.	La bombilla está defectuosa.	Contacte con el servicio de asistencia técnica.
El horno no aguanta el depósito de agua en su sitio tras haberlo empujado.	No ha presionado el cajón completamente.	Empuje el cajón en su espacio hasta que llegue al fondo.
Hay agua sucia en la base de la cavidad después del ciclo de descalcificación.	La bandeja está colocada en una posición incorrecta.	Retire el agua residual y el producto descalcificante de la base de la cavidad. Coloque la bandeja en la primera altura.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Los pasteles y galletas no se doran uniformemente.	Siempre hay una pequeña diferencia de dorado en los alimentos.	Si el dorado es demasiado uniforme, compruebe que la temperatura seleccionada es la adecuada y la bandeja está en la altura correcta.

CERTIFICADO GARANTÍA PANDO

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

CONDICIONES GARANTÍA PANDO

Este producto cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra, la empresa se compromete a reponer o reparar gratuitamente cualquier pieza defectuosa de origen debida a vicio o defecto de fabricación del producto, así como la mano de obra necesaria y gastos ocasionados como consecuencia de tal reparación o reposición. (El consumidor podrá elegir entre la reparación o la sustitución, salvo cuando la medida correctora elegida resulte imposible o que, en comparación con la otra medida correctora, suponga al vendedor costes desproporcionados. El consumidor no tendrá derecho a resolver el contrato cuando la falta de conformidad sea leve. La carga de la prueba de que la falta de conformidad es leve corresponderá a la empresa.)

Para que la garantía sea válida, es imprescindible cumplir con los siguientes requisitos:

- Adjuntar una fotografía de la factura de compra y de la etiqueta del producto al momento de solicitar asistencia técnica, a través del formulario disponible en: <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.
- Presentar la factura o ticket de compra original al técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando en el momento de la visita.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO

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

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos del producto, puesta en marcha y explicación de uso.
- No conformidad, averías o desperfectos ocasionados por no seguir las normas, recomendaciones, instrucciones de seguridad, de uso, de instalación y mantenimiento contenidos en los manuales del producto.
- No conformidad, averías o desperfectos producidos por transportes, traslados o mudanzas y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa, o a la marca Pando.
- Cuando el aparato se destine a un uso comercial, profesional o similar y no doméstico, o que se use con otros productos de índole profesional o similar. (El producto está diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico).
- Golpes, abolladuras, ralladuras o rozaduras, cristales rotos, y daños por presencia o muestras de esta, en el interior o exterior del producto de cuerpos extraños ajenos a este, como insectos, roedores, arena, líquidos, objetos metálicos...
- Daños de carácter estético, tales como corrosión, óxido, manchas o alteraciones en el color o tonalidad del producto. Estos pueden ser ocasionados por factores externos como: Exposición prolongada o sin protección a fuentes intensas de luz, calor o radiación solar; ubicación del producto en exteriores o ambientes no controlados, expuestos a polvo, lluvia, humedad o brisa marina (salitre), la cual es altamente corrosiva; uso de productos de limpieza inadecuados o no recomendados por el fabricante, incluyendo el contacto, directo o en estado gaseoso, con agentes corrosivos. Acumulación de suciedad, residuos de cal del agua u otros depósitos que no hayan sido retirados mediante un mantenimiento regular y adecuado.
- No conformidad, averías o desperfectos producidos por anomalías del suministro o instalación eléctrica, depósitos de cal del agua, causas fortuitas naturales de origen atmosférico o geológicos como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, vandalismo...
- No disponer de un fácil y seguro acceso a la desinstalación o manipulación del producto del mobiliario o lugar de la instalación, al igual que acceso a las conexiones de corriente o que los elementos del mobiliario impidan al técnico su fácil y segura extracción, en estos supuestos el consumidor será responsable total de disponer y facilitar que el aparato sea seguro y fácilmente accesible, asumiendo este los gastos de mano de obra y desplazamiento derivados del Servicio Técnico Autorizado Pando o instalador si ha de proceder este.
- Trabajos para desmontar, retirar o cambiar el producto requieran manipulaciones o desmontaje de mobiliario como: sacar puertas, ventanas, cajones, zócalos, estantes, cornisas... Se ha de prever fácil y seguro acceso al técnico para la entrada y salida del producto a la vivienda y al lugar de ubicación, caso contrario es responsabilidad del consumidor correr con los gastos para acceso.
- Daños en mobiliario o elementos externos al producto que no son adecuados o resistentes a las características de uso de este.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de tres años desde su fecha de fabricación.
- Variaciones estéticas que no excedan el margen de tolerancia establecido por el fabricante (± 3 mm), tales como pequeños desalineamientos en puertas, frentes o elementos similares.
- No conformidades derivadas por inadecuada instalación de la placa de inducción, como falta de toma a tierra, cortar y manipular el cable alimentación o el uso de componentes o accesorios no originales Pando.
- Elementos y accesorios de uso y desgaste natural, como filtros, conductos y juntas.
- Daños en el producto o mal funcionamiento ocasionados por una ventilación ausente o deficiente, no acorde a lo indicado en el manual de instalación.
- Daños ocasionados en elementos externos al producto debido a un uso o mantenimiento inadecuado, en incumplimiento de las instrucciones especificadas en el manual del usuario del producto.

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 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



TRATAMENTO DE RESÍDUOS

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

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA	57
INSTALAÇÃO	62
• INSTALAÇÃO DE FORNOS ENCASTRÁVEIS	62
• LIGAÇÕES ELÉTRICAS	64
• MONTAGEM DO CABO DE ALIMENTAÇÃO	64
• LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA	64
DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	66
• VISÃO GERAL.....	66
• ACESSÓRIOS.....	67
UTILIZAÇÃO DO APARELHO.....	68
• PRIMEIRA LIGAÇÃO	68
• DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES	68
• MODO VAPOR.....	75
• DESCALCIFICAÇÃO.....	76
ACESSÓRIOS.....	77
• SONDA DE TEMPERATURA	77
• TABULEIROS	78
RECOMENDAÇÕES DE COZEDURA	79
• COZINHAR COM MAIS DE UMA BANDEJA	79
• GRILL E MAXIGRILL.....	79
• GRELHADOR + VENTILADOR.....	80
• AIRFRY.....	80
• ASSAR BOLOS	80
• PIZZA.....	81
• CARNES E PEIXES	81
• PARÂMETROS RECOMENDADOS PARA AS RECEITAS.....	82
• PARÂMETROS RECOMENDADOS PARA AS RECEITAS DE COZEDURA A VAPOR.....	91
MANUTENÇÃO E CUIDADOS	94
• DESMONTAGEM DAS GUIAS TELESCÓPICAS	94

- DESMONTAGEM DAS PRATELEIRAS PARA BANDEJAS94
- DESMONTAGEM DA PORTA.....95
- LIMPEZA DO DEPÓSITO DE ÁGUA96

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....97

GARANTIA.....99

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS193

AVISOS DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou possíveis ferimentos pessoais, leia atentamente os conselhos básicos de segurança:

1. Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
2. Este aparelho destina-se a ser utilizado a uma altitude máxima de 2.000 metros.
3. É perigoso para qualquer pessoa não qualificada efectuar qualquer operação de assistência ou reparação que envolva a remoção de uma cobertura de protecção contra a exposição à energia das micro-ondas.
4. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e estejam sob supervisão.
5. Mantenha as crianças afastadas do forno durante a cozedura ou a limpeza por pirólise, uma vez que são atingidas temperaturas elevadas.
6. As pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos na utilização deste aparelho só podem utilizar o micro-ondas se forem supervisionadas e tiverem recebido instruções prévias sobre a sua utilização.
7. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. Utilizar apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.
8. O forno deve ser sempre utilizado com a porta fechada.
9. O forno deve ser limpo regularmente e os resíduos alimentares devem ser removidos. Não instalar o forno atrás de portas decorativas. Isto pode provocar um sobreaquecimento.
10. Não utilize a cavidade da câmara de cozimento para armazenamento. Não guarde alimentos como pão, bolachas, etc. no interior do forno.

Precauções para evitar uma exposição nociva às micro-ondas:

- Não tente utilizar este forno

com a porta aberta, uma vez que tal pode resultar numa exposição nociva à energia das micro-ondas. É importante não quebrar ou adulterar os bloqueios de segurança.

- Não coloque quaisquer objectos entre a face frontal do forno e a porta nem permita a acumulação de sujidade ou resíduos de produtos de limpeza nas superfícies de vedação.
11. **AVISO:** Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado até ser reparado por uma pessoa competente.
 12. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, vigie a câmara de cozimento devido à possibilidade de ignição.
 13. Se sair fumo, desligue ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
 14. Não cozinhe demasiados alimentos de uma só vez.
 15. Retire as abraçadeiras e as pegas metálicas de papel ou de plástico antes de colocar qualquer recipiente no forno micro-ondas.

16. Instale ou coloque este forno apenas de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
17. Os ovos sem casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas estar concluído.
18. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar acidentes.
19. Se o forno não estiver equipado com um cabo de alimentação, podem ser utilizados os seguintes cabos em fornos não pirolíticos: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Nos fornos pirolíticos, só pode ser utilizado o cabo do tipo H05SS-F.
20. Não guarde nem utilize este aparelho ao ar livre.
21. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas ou similares, tais como:

- Áreas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
- Hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial
- Casas de campo
- Ambientes do tipo Bed&Brekfast

O fabricante não se responsabiliza se o produto for utilizado em qualquer situação diferente das mencionadas.

22. Não utilizar este forno perto de água, numa cave húmida ou perto de uma piscina.
23. Não se incline nem se sente na porta aberta, pois pode danificar a porta e pôr em perigo a sua segurança.
24. Nos fornos combinados com Bancadas, só podem ser montadas as recomendadas pelo fabricante para evitar um possível perigo.
25. Durante o funcionamento, o aparelho pode ficar quente e as superfícies adjacentes podem ficar quentes. Utilize luvas de proteção quando manobrar no interior do aparelho e evite tocar nos elementos de aquecimento.
26. Mantenha o cabo afastado de qualquer uma destas

superfícies e não tape as grelhas de ventilação. Evite tocar nos elementos de aquecimento no interior do micro-ondas.

27. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada.
28. A falta de limpeza da câmara de cozimento pode provocar a deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e, eventualmente, conduzir a uma situação de perigo.
29. Não utilize aparelhos de limpeza a vapor ou água sob pressão para limpar a câmara de cozimento. Não utilizar raspadores metálicos afiados, esfregões metálicos, escovas de arame, pós comerciais ou abrasivos para limpar a porta da câmara de cozimento, pois podem riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
30. Se o seu forno for um forno pirolítico, tenha em atenção os seguintes pontos antes de ativar a limpeza por pirólise:
 - remover quaisquer derrames ou detritos excessivos, uma vez que estes podem inflamar-se durante o processo de pirólise e causar

um risco de incêndio.

- Não deixe panos ou quaisquer outros artigos têxteis pendurados na pega do forno ou em contacto com o forno.
 - Por razões de segurança, a placa de fogão deve permanecer desligada durante o funcionamento do forno no modo de pirólise quando o forno está instalado por baixo da placa de fogão.
 - A luz interior do forno permanecerá desligada e não poderá ser ligada.
 - O forno está equipado com um mecanismo de bloqueio automático de segurança que impedirá a abertura da porta durante o ciclo de limpeza. Não tente abrir a porta enquanto o bloqueio estiver ativado.
31. Se necessitar de substituir a lâmpada, certifique-se de que o forno está desligado da corrente eléctrica para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
32. O aquecimento de bebidas com micro-ondas pode provocar uma ebulição retardada, pelo que deve ter cuidado ao manusear o recipiente.

33. Os aparelhos não foram concebidos para serem operados por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
34. Não utilize produtos de limpeza a vapor.
35. O forno micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos e bebidas. O aquecimento de chinelos, esponjas, panos molhados e similares pode causar risco de ferimentos ou de incêndio.
36. Não são permitidos recipientes metálicos para alimentos e bebidas durante o funcionamento do micro-ondas.
37. É necessário ter cuidado para não deslocar o prato giratório ao retirar os recipientes do aparelho, de modo a não danificar a cavidade.
38. O aparelho não deve ser instalado por detrás de uma porta, para que esta não aqueça e não seja danificada.
39. Se um metal tocar na parede do compartimento de cozedura, são geradas faíscas que podem danificar o aparelho ou partir o vidro interior da porta. O metal, **por exemplo, uma colher num copo, deve**

estar afastado pelo menos 2 cm das paredes da câmara de cozimento e do interior da porta da câmara de cozimento. Os tabuleiros de alumínio podem gerar faíscas no aparelho. O aparelho pode ficar danificado devido às faíscas que se formam.

Reduzir o perigo: Instalação de ligação à terra.

Perigo de choque elétrico.

O contacto com alguns dos componentes internos pode provocar lesões pessoais graves ou a morte. Não desmonte o aparelho.

Perigo de choque elétrico

A utilização incorrecta da ligação à terra pode provocar choques eléctricos.

Não ligue o aparelho a uma tomada até estar corretamente instalado e ligado à terra.

Este aparelho deve ser ligado à terra. No caso de um curto-circuito, a ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico, fornecendo um fio de fuga para a corrente eléctrica.

Este aparelho contém um fio de ligação à terra com uma ficha de ligação à terra.

Consulte um electricista ou

técnico qualificado se as instruções de ligação à terra não forem completamente compreendidas ou se houver dúvidas quanto à ligação à terra do aparelho. A ficha deve ser ligada a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.

É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ficar preso ou tropeçar num cabo mais comprido.

Se for utilizado um conjunto de cabos ou uma extensão longa:

A classificação eléctrica marcada no conjunto de cabos ou na extensão deve ser pelo menos igual à classificação eléctrica do aparelho.

O cabo de extensão deve ser um cabo de 3 fios com ligação à terra.

O cabo longo deve ser encaaminhado de forma a não ficar pendurado sobre a Bancada ou a mesa, onde possa ser puxado ou tropeçar involuntariamente.

INSTALAÇÃO

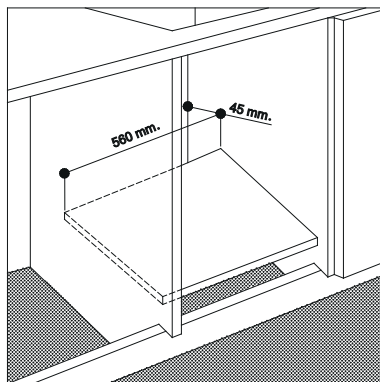
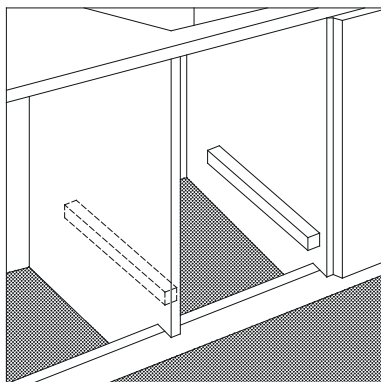
A instalação elétrica deste eletrodoméstico só deve ser realizada por um eletricitista autorizado. O forno deve ser instalado seguindo as instruções fornecidas. Retire a película protetora da porta após a instalação.

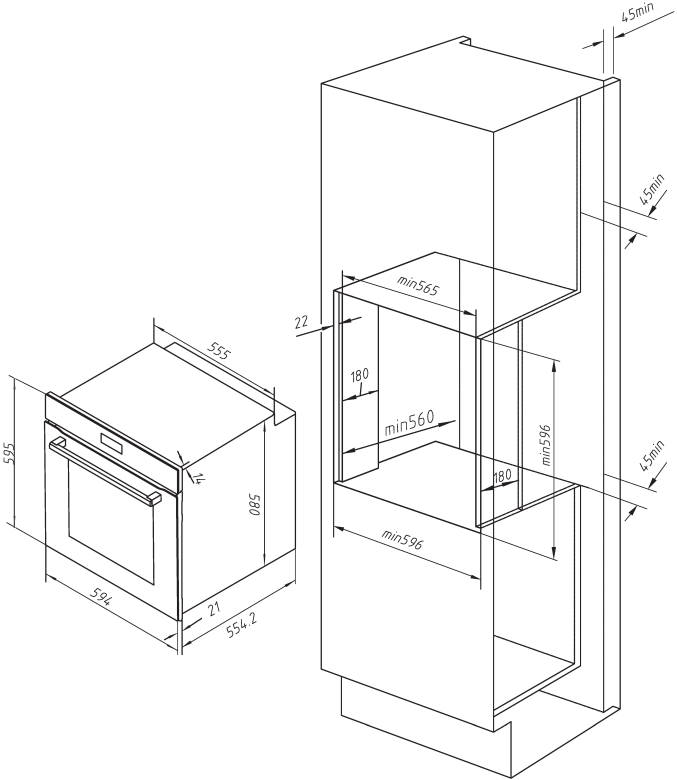
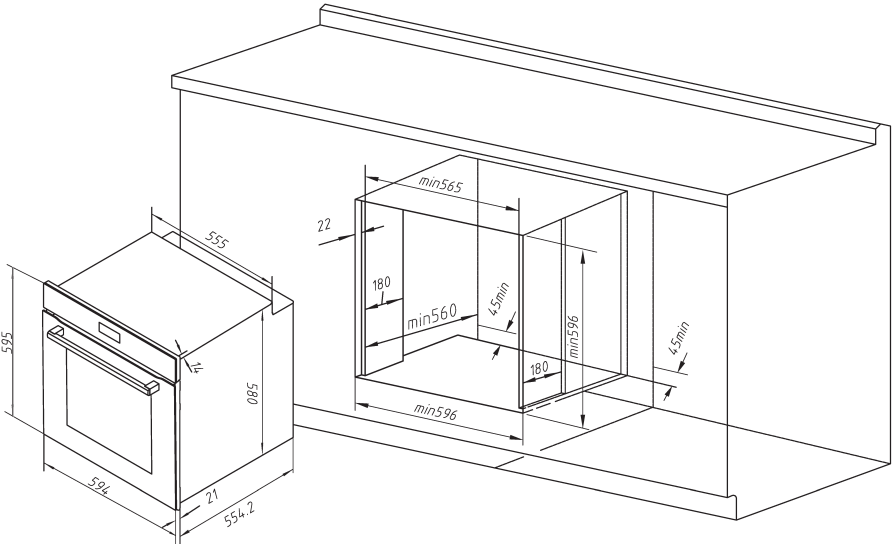
AVISO! A instalação deve garantir a proteção contra a exposição a partes sob tensão.

INSTALAÇÃO DE FORNOS ENCASTRÁVEIS

Para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico embutido, o armário que o aloja deve ser adequado. A figura seguinte indica as dimensões do espaço para a instalação sob a bancada ou num armário alto.

Para garantir uma ventilação adequada, é necessário remover o painel traseiro do armário. É preferível instalar o forno de forma a que assente sobre duas ripas de madeira. Se o forno assentar sobre uma superfície plana e contínua, deve existir uma abertura de, pelo menos, 45 × 560 mm.





- Os painéis dos armários adjacentes devem ser fabricados com material resistente ao calor. Em particular, os armários com exterior folheado devem ser montados com colas capazes de suportar temperaturas até 100 °C.
- De acordo com as normas de segurança em vigor, uma vez instalado o forno, não deve ser possível o contacto com os seus componentes eléctricos.
- Todas as peças que garantem o funcionamento seguro do eletrodoméstico devem poder ser desmontadas apenas com a ajuda de uma ferramenta.
- Para fixar o forno ao armário, abra a porta do forno e fixe-o inserindo os 2 parafusos para madeira nos 2 orifícios situados no perímetro da moldura.

LIGAÇÕES ELÉTRICAS

Os fornos equipados com um cabo de alimentação de três pólos foram concebidos para funcionar com corrente alternada. O cabo de ligação à terra do aparelho é de cor amarelo-verde.

MONTAGEM DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Abertura da placa de terminais:

1. Com uma chave de fendas, solte o parafuso das patilhas laterais da tampa da placa de terminais.
2. Com uma chave de fendas, desengate os dois ganchos de fixação e puxe a tampa da placa de terminais para a abrir.

Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:

1. Retire o parafuso da braçadeira do cabo e os três parafusos de contacto L-N - .
2. Fixe os cabos por baixo das cabeças dos parafusos, seguindo a seguinte combinação de cores: azul (N), castanho (L) e amarelo-verde. .
3. Prenda o cabo de alimentação no lugar com a braçadeira e feche a tampa da placa de terminais.

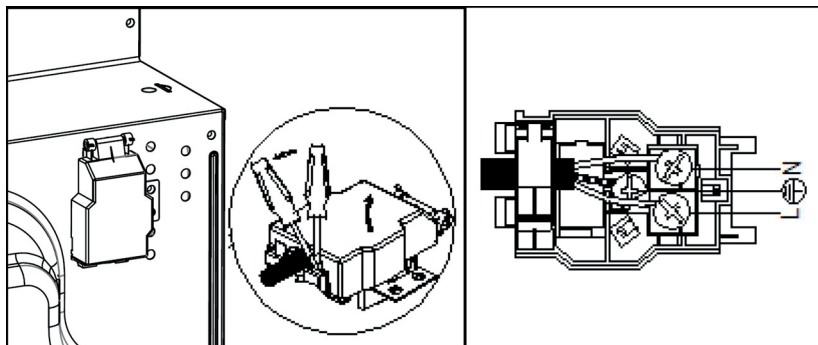
LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA

- Instale uma tomada normalizada que corresponda à carga indicada na placa de características. Se o cabo for ligado diretamente à rede elétrica, instale um interruptor onipolar com uma separação mínima entre os contactos de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O interruptor onipolar deve ser dimensionado em função da carga e cumprir a normativa em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor).
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não atinja uma temperatura superior a 50 °C em relação à temperatura ambiente em nenhum ponto do seu percurso, ou deve ser protegido com um revestimento isolante com características adequadas.
- Antes de efetuar a ligação, verifique que a segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o fogão estiver ligado à terra de forma correta e eficaz, em conformidade com a normativa sobre segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz; em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado para verificar o sistema. O fabricante declina toda a respon-

sabilidade por danos decorrentes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.

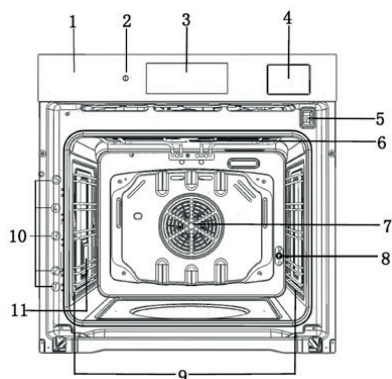
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede elétrica da sua habitação.
- Verifique se a capacidade elétrica do sistema e das tomadas é suficiente para suportar a potência máxima do eletrodoméstico, tal como indicado na placa de características. Em caso de dúvida, recorra a um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do eletrodoméstico não forem compatíveis, peça a um técnico qualificado para substituir a tomada por um modelo

adequado. Este último, em particular, deverá também certificar-se de que a secção dos cabos da tomada é adequada à potência consumida pelo eletrodoméstico. Não se recomenda a utilização de adaptadores, regletas e/ou extensões. Se a sua utilização for inevitável, lembre-se de utilizar apenas adaptadores e extensões simples ou múltiplas que cumpram a normativa de segurança em vigor. Nestes casos, nunca exceda a capacidade máxima de corrente indicada no adaptador ou extensão simples e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. A ficha e a tomada devem estar facilmente acessíveis.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

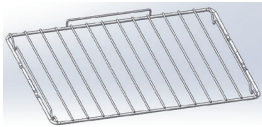
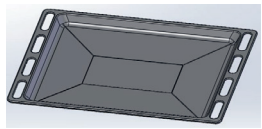
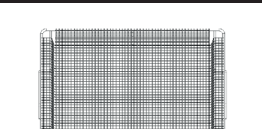
VISÃO GERAL



1. Painel de controlo
2. Ligar/desligar
3. Controlo TFT
4. Compartimento de água
5. Tomada para sonda de temperatura
6. Lâmpada
7. Ventilador traseiro
8. Saída do tubo de descalcificação
9. Suporte de prateleira, removível
10. Posições das prateleiras
11. Guias removíveis

ACESSÓRIOS

O seu forno inclui os seguintes acessórios:

ACESSÓRIO	NOME	UTILIZAÇÃO
	Tabuleiro com grelha	Pratos, formas de pastelaria, grelhados e assados.
	Tabuleiro plano	Bolos e bolachas.
	Tabuleiro perfurado	Legumes, carne e aves.
	Tabuleiro fundo	Para cozer.
	Sonda de temperatura	Medir a temperatura dos alimentos.
	Tubo de drenagem	Descalcificar.
	Grelha Airfry	Fritar alimentos sem óleo. Pode ser colocada nas guias ou em cima de outro tabuleiro.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

PRIMEIRA LIGAÇÃO

Quando ligar o seu forno pela primeira vez, deverá configurar os seguintes parâmetros:

1. Selecione o idioma em que pretende utilizar o seu forno.
2. Configure a data e a hora adequadas para a sua zona. Para tal, deverá abrir o painel de definições gerais e selecionar a opção «Data e hora».

Antes de começar a cozinhar:

1. Retire todos os elementos interiores e acessórios da cavidade.
 2. Limpe os acessórios com um sabão neutro.
 3. Ligue o forno vazio a 200 °C durante 30 minutos com a função «Ventilador turbo».
- Quando os elementos de aquecimento forem ligados pela primeira vez, poderá sentir um cheiro um pouco desagradável e talvez algum fumo ou vapor. O cheiro e o vapor desaparecerão em pouco tempo. Isto é totalmente normal e não é sinal de avaria.
 - É muito importante garantir uma ventilação adequada na divisão durante a primeira utilização.

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

▪ MENU PRINCIPAL

ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
Assar		
	Convecção	As resistências superior e inferior são ativadas. Utiliza-se para cozinhar pratos compostos por vários ingredientes. Também é possível preparar pratos à base de vitela ou carne de vaca que necessitem de ser cozinhados lentamente e que exijam ser regados com o seu próprio molho ou a adição de líquido. É ideal para assar bolos e fruta, bem como para cozinhar em caçarolas tapadas no forno. Recomenda-se utilizar apenas um tabuleiro de gotejamento ou uma grelha de cozedura de cada vez, para distribuir o calor uniformemente. Selecione entre as diferentes alturas das grelhas, consoante o prato necessitar de mais ou menos calor vindo de cima.

ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	Maxi grill	Os elementos de aquecimento superiores, tanto internos como externos, são ativados. O calor radiante é direcionado para os alimentos. Pode utilizar esta função para cortes de carne tenros, filetes, costeletas, salsichas, peixe, sanduíches de queijo derretido e outros alimentos de cozedura rápida. Com este modo, aproveita-se ao máximo a ampla superfície do tabuleiro da grelha e cozinha-se mais rapidamente do que com a função grelha habitual. Recomenda-se pré-aquecer durante 3 minutos. Isto ajudará a selar os sucos naturais dos alimentos para obter um melhor sabor.
	Ventilador turbo	A resistência traseira e o ventilador são ativados, garantindo um calor suave e uma distribuição uniforme por todo o forno. Este modo é ideal para assar e cozinhar alimentos delicados.
	Grelha + ventilador	Os elementos de aquecimento superiores e o ventilador são ativados. Esta combinação aumenta a eficácia da radiação térmica unidirecional dos elementos de aquecimento através da circulação forçada do ar por todo o forno. Isto ajuda a evitar que os alimentos queimem por fora, permitindo que o calor penetre diretamente no seu interior.
	Pizza	As resistências inferior e circular, bem como o ventilador, serão ativadas. Esta combinação aquece rapidamente o forno. O modo pizza é ideal para alimentos que requerem altas temperaturas para cozinhar, como pizzas e assados de grandes dimensões. Utilize apenas um tabuleiro ou uma grelha de cada vez. Se utilizar mais do que um, estes devem ser trocados a meio do processo de cozedura.
	Cozedura rápida	As resistências superior e inferior e o ventilador serão ativados, o que garante um calor constante distribuído uniformemente por todo o forno. Este modo é especialmente recomendado para cozinhar rapidamente alimentos embalados (uma vez que não é necessário pré-aquecer). Recomenda-se a utilização de apenas uma tabuleira.
	Delicado	A resistência inferior e o ventilador são ativados. Ideal para bolos, tartes e doces não secos em formas ou tabuleiros de forno. Recomenda-se colocar o tabuleiro num nível baixo.

ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	Cozedura múltipla	As resistências superior, circular e inferior, bem como o ventilador, serão ativadas alternadamente. Uma vez que o calor se mantém constante e uniforme em todo o forno, o ar cozinha e doura os alimentos de forma uniforme em toda a sua superfície. Com este modo, também pode cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, desde que as respetivas temperaturas de cozedura sejam as mesmas. Podem ser utilizadas, no máximo, 2 tabuleiros ao mesmo tempo. Este modo de cozedura é especialmente recomendado para pratos que requerem um acabamento gratinado ou para aqueles que exigem tempos de cozedura consideravelmente prolongados, como, por exemplo: lasanha, tartes de massa, frango assado e batatas, etc. Além disso, a excelente distribuição do calor permite utilizar temperaturas mais baixas ao assar. Isto traduz-se numa menor perda de sucos, numa carne mais tenra e numa diminuição da perda de peso do assado. Este modo é especialmente adequado para cozinhar peixe. É possível obter excelentes resultados ao cozinhar acompanhamentos à base de vegetais, como courgettes, beringelas, pimentos, etc. Também serve para cozer bolos com fermento.
	ECO	A resistência traseira e o ventilador de convecção funcionam em conjunto, garantindo um calor suave que se distribui de forma uniforme e homogénea por toda a cavidade do forno. As resistências funcionam de forma intermitente para aproveitar ao máximo o calor do interior da cavidade e reduzir as perdas de energia, com o objetivo de obter uma poupança energética. Este modo é ideal para assar e cozinhar alimentos delicados.
Vapor + cozedura		
Baixo nível de humidade		Esta função é ideal para cozinhar pratos delicados, como natillas, flans, terrinas e peixe.
Nível de humidade médio		Esta função é ideal para cozinhar carne guisada e estufada, bem como pão e massas doces com fermento.
Nível de humidade elevado		Esta função é ideal para carnes, aves, pratos no forno e guisados.

ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	Convecção	As resistências superior e inferior são ativadas. Utiliza-se para cozinhar pratos compostos por vários ingredientes. Também é possível preparar pratos à base de vitela ou carne de vaca que necessitem de ser cozinhados lentamente e que exijam ser regados com o seu próprio molho ou a adição de líquido. É adequada para cozer bolos e fruta, bem como para cozinhar em caçarolas tapadas no forno. Recomenda-se utilizar apenas um tabuleiro de gotejamento ou uma grelha de cozedura de cada vez, para distribuir o calor uniformemente. Selecione entre as diferentes alturas da grelha, consoante o prato necessite de mais ou menos calor vindo de cima.
	Grelha + ventilador	Os elementos de aquecimento superiores e o ventilador são ativados. Esta combinação aumenta a eficácia da radiação térmica unidirecional dos elementos de aquecimento através da circulação forçada do ar por todo o forno. Isto ajuda a evitar que os alimentos queimem por fora, permitindo que o calor penetre diretamente no seu interior.
	Ventilador turbo	A resistência traseira e o ventilador são ativados, garantindo um calor suave e uma distribuição uniforme por todo o forno. Este modo é ideal para assar e cozinhar alimentos delicados.
	Maxi-grelha	Os elementos de aquecimento superiores, tanto internos como externos, são ativados. O calor radiante é direcionado para os alimentos. Pode utilizar esta função para cortes de carne tenros, filetes, costeletas, salsichas, peixe, sanduíches de queijo derretido e outros alimentos de cozedura rápida. Com este modo, aproveita-se ao máximo a ampla superfície da grelha e cozinha-se mais rapidamente do que com a função grelha habitual. Recomenda-se pré-aquecer durante 3 minutos. Isto ajudará a selar os sucos naturais dos alimentos para obter um melhor sabor.
Vapor		
	Modo Vapor	Consulte a secção «Modo Vapor».

ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	Cozedura a vácuo a baixa temperatura	Graças ao embalamento a vácuo, a humidade e os nutrientes dos alimentos são bem preservados. Cozinhar neste modo a baixa temperatura permite manter o sabor original dos alimentos e reduz o risco de queimaduras. Os passos a seguir são os seguintes: 1. Limpe e tempere os alimentos. 2. Coloque os alimentos no saco de vácuo. 3. Retire todo o ar do interior do saco a vácuo. Dicas para cozinhar neste modo: • Prepare a máquina de selagem a vácuo e o saco de vácuo de forma a que cumpram os requisitos para a cozedura a vácuo. • Coloque os alimentos de forma uniforme no recipiente para garantir que o calor se distribua de maneira homogénea. • Retire o máximo de ar possível do saco de vácuo; assim, os alimentos cozinharão melhor. • Assim que a cozedura terminar, sairá vapor pela porta; tenha cuidado com este vapor, pois está a alta temperatura. • Aplique gordura suficiente na superfície do saco de vácuo interior para evitar que os alimentos grudem no saco.
	Reaquecer a vapor	Aquecer os alimentos com esta função a uma potência suave e constante permite que conservem a sua humidade.
Airfry		
	Airfry	A grelha Airfry pode ser colocada sobre os tabuleiros ou nas grelhas laterais, tal como um tabuleiro de forno.
Funções especiais		
	Descongelar	Descongela alimentos congelados, como legumes e frutas. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Yogur	Puede usar esta función para hacer yogur. Las cantidades recomendadas son 1 litro de leche y 250 g de yogur natural. Coloque la bandeja en la segunda altura.

ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	Iogurte	Pode utilizar esta função para fazer iogurte. As quantidades recomendadas são 1 litro de leite e 250 g de iogurte natural. Coloque o tabuleiro na segunda altura.
	Desinfecção	A temperatura predefinida é de 100 graus e o tempo de desinfecção é de 40 minutos. Utilize o segundo nível da câmara.
	Aquecedor de pratos	Recomenda-se colocar os pratos no segundo nível da cavidade. A temperatura predefinida é de 70 graus. Vire os pratos quando tiver decorrido metade do tempo.
	Secagem	Este modo serve para desidratar frutas e legumes. Coloque as frutas e os legumes sobre papel de cozinha na bandeja para que sequem.
	Manter quente	A temperatura predefinida para manter a comida quente é de 80 °C.
Receitas		
Esta secção do menu inclui 95 receitas para fornos multifunções e 50 receitas adicionais para o modelo de forno a vapor. As receitas consistem numa combinação de parâmetros predefinidos de tempo de cozedura e temperatura, que podem ser alterados, se considerado oportuno.		
Favoritos		
Sempre que terminar de cozinhar, poderá guardar os dados de temperatura e tempo de cozedura que utilizou e atribuir-lhes um nome. Desta forma, da próxima vez poderá voltar a utilizar o mesmo método bastando para isso premir este botão.		
Limpeza		
	Limpeza a vapor	Consulte a secção «Modo vapor».
	Descalcificação	Consulte a secção «Descalcificação».

▪ AJUSTES RÁPIDOS

Para aceder às configurações rápidas, deslize o dedo para baixo a partir da borda superior do ecrã. Será apresentado um menu com as seguintes secções.

NOME	FUNÇÃO
Início	Aceda ao menu principal.
Luz	Liga ou desliga a lâmpada interior da cavidade do forno.
Relógio	Pode configurar um alarme ou iniciar um temporizador.
Bloqueio infantil	Aparecerá um cadeado no ecrã; mantenha-o premido até que o bloqueio seja ativado. Para desativar o bloqueio, mantenha premido o cadeado que aparece no ecrã.

Sempre que pretender confirmar uma alteração de configuração, deverá premir o botão de confirmação no canto inferior direito do ecrã. Caso contrário, as alterações não serão guardadas.

■ CONFIGURAÇÕES GERAIS

O ecrã principal apresenta um ícone de configuração no canto superior direito, ao lado do relógio. Toque no ícone para aceder às seguintes configurações:

NOME	UTILIDADE
Brilho	Ajusta o brilho do ecrã. Terá de confirmar o ajuste para poder ver o resultado.
Idioma	Pode selecionar o idioma em que pretende que o ecrã do seu forno seja apresentado.
Data e hora	Pode ajustar a data e a hora que o seu forno apresenta e que servem de base para configurar as funções de cozedura.
Unidade de temperatura	Pode escolher entre °F e °C.
Dureza da água	Deve definir o nível de dureza da água de acordo com a quantidade de calcário presente na água que colocar no depósito.
Estilo	Pode escolher entre o estilo de ícones monocromático ou o estilo a cores.
Modo de espera e modo de repouso	Pode selecionar o estilo do relógio exibido no modo de repouso (digital ou analógico). Também pode configurar o tempo que o ecrã demora a entrar no modo de espera (relógio) e o tempo que demora a entrar no modo de repouso (ecrã desligado).
Informações	Pode consultar a versão do seu forno.
Reiniciar	Se pretender repor o seu forno para as predefinições de fábrica, utilize esta função. Tenha em atenção que perderá todas as informações que tenha guardado e que esta ação não pode ser revertida.

Sempre que pretender confirmar uma alteração de configuração, deverá premir o botão de confirmação no canto inferior direito do ecrã. Caso contrário, as alterações não serão guardadas.

MODO VAPOR

AVISO! Ao utilizar o modo de vapor, preste especial atenção ao calor proveniente da cavidade do forno. Pode sofrer queimaduras.

O vapor será visível após 1 minuto de funcionamento e será ativado um alarme sonoro assim que a temperatura programada for atingida.

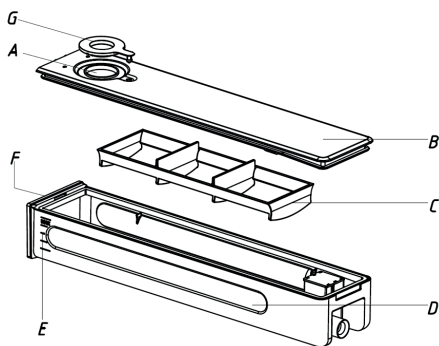
1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a função de aquecimento a vapor e a temperatura.
3. Se necessário, programe o tempo de cozedura ou a hora de conclusão.
4. Assim que a função for ativada, o ecrã exibirá «Encha o depósito de água».
5. Pressione o painel da gaveta de água para a abrir e retire-a do aparelho.
6. Encha o compartimento de água com água fria até ao nível máximo.
7. Volte a colocar o compartimento de água na sua posição inicial.
8. Inicie o processo.
9. Desligue o aparelho.
10. Esvazie o compartimento de água assim que a cozedura a vapor terminar.

O aparelho está quente. Existe risco de queimaduras. Tenha cuidado ao esvaziar o compartimento de água.

Após a cozedura a vapor, pode formar-se condensação no fundo da cavidade. Seque sempre o fundo da cavidade quando o aparelho tiver arrefecido.

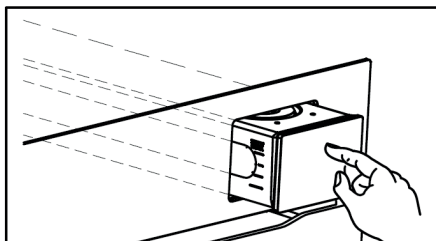
Quando o compartimento de água estiver a ficar sem água, é exibido um ícone e é necessário enchê-lo para continuar a cozedura a vapor, tal como descrito anteriormente.

▪ DEPÓSITO DE ÁGUA



- A. Entrada de água
- B. Tampa
- C. Quebra-ondas
- D. Corpo do depósito
- E. Indicador do nível de água
- F. Parte frontal
- G. Junta de entrada de água

Para retirar o depósito de água, pressione suavemente a parte frontal da gaveta. O depósito será retirado automaticamente.



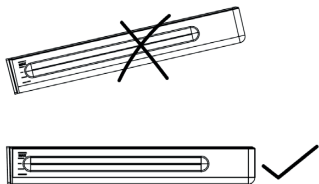
Pode enchê-lo de duas formas:

- Deixe o depósito dentro do eletrodoméstico e encha-o com um jarro de água.
- Retire o depósito do eletrodoméstico e encha-o diretamente da torneira.

Ao encher a gaveta com água da torneira, mantenha-a na posição horizontal

para evitar que a água se entorne.

Quando terminar de enchê-lo, coloque-o na mesma posição. Pressione a parte frontal do depósito até que a gaveta fique dentro do eletrodoméstico.



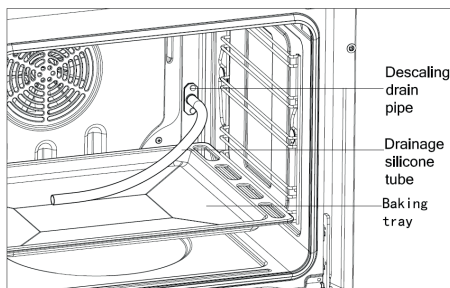
DESCALCIFICAÇÃO

Quando o gerador de vapor está em funcionamento, ocorre uma acumulação e deposição de calcário no seu interior devido ao teor de calcário da água. Isto pode afetar negativamente a qualidade do vapor, o rendimento do gerador de vapor e a qualidade dos alimentos. Para evitar isso, limpe o circuito de geração de vapor dos resíduos de calcário.

Existem dois métodos para iniciar a descalcificação:

- Na primeira utilização, defina o nível de descalcificação; quando o forno tiver funcionado durante o tempo definido, o ecrã ficará a piscar para o lembrar de que deve efetuar a descalcificação.
 - Prima diretamente a função com a mão para executar a função de descalcificação:
1. Retire todos os acessórios.
 2. A duração total do procedimento é de aproximadamente 1,5 horas.
 3. A iluminação interior não se acenderá neste modo.
 4. Coloque o tabuleiro na posição inferior.

5. Introduza uma extremidade do tubo de silicone de drenagem no tubo de descalcificação e deixe que a outra extremidade caia naturalmente sobre a tabuleira do forno.



6. Deite 800 ml do produto descalcificante no depósito de água. O produto descalcificante pode ser preparado misturando 20 % de ácido cítrico com 80 % de água limpa.
7. Encha o restante do depósito de água até ao nível máximo.
8. Volte a colocar o depósito de água no forno e toque no ecrã tátil para ativar a função de descalcificação.
9. Deixe funcionar durante 70 minutos e, em seguida, conclua a primeira parte do processo e esvazie a água residual da bandeja do forno.
10. Limpe a gaveta de água interior e encha-a com água limpa.
11. Volte a colocar a gaveta de água e, em seguida, inicie a segunda fase do processo: a lavagem. Esta fase durará cerca de 20 minutos.
12. Assim que todo o processo estiver concluído, esvazie toda a água da gaveta de água e da cavidade interior.

ACESSÓRIOS

SONDA DE TEMPERATURA

A sonda de temperatura mede a temperatura no interior dos alimentos. Quando os alimentos atingem a temperatura programada, a sonda desativa-se.

Existem duas temperaturas que podem ser programadas:

- A temperatura do forno (mínimo 120 °C).
- A temperatura no centro dos alimentos.

ATENÇÃO! Utilize apenas o acessório fornecido e peças de substituição originais.

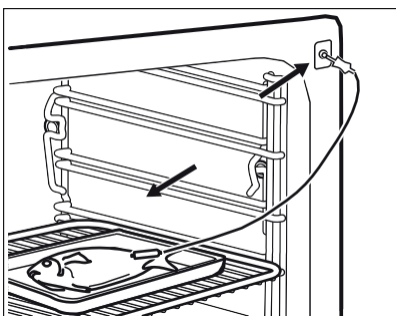
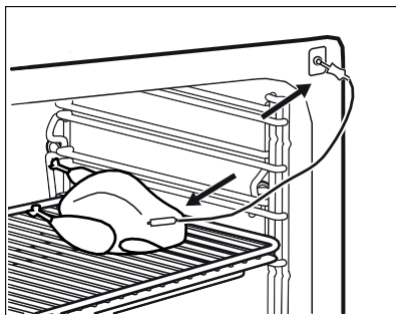
Para obter os melhores resultados:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- O sensor de alimentos não pode ser utilizado em pratos com líquidos.
- Durante a cozedura, o sensor de alimentos deve permanecer no prato e a ficha ligada à tomada.
- Utilize as configurações recomendadas para a temperatura interna dos alimentos. O aparelho calcula um tempo aproximado para o fim da cozedura. Este depende da quantidade de alimentos, da função do forno selecionada e da temperatura.

UTILIZAÇÃO EM CARNES E PEIXES

1. Ligue o aparelho.
2. Introduza a ponta da sonda no centro da carne ou do peixe, de preferência na parte mais grossa. Certifique-se de que pelo menos três quartos do sensor de alimentos fiquem dentro do prato.

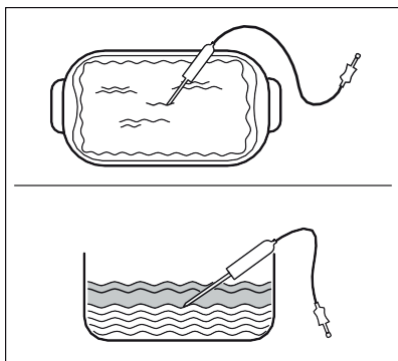
3. Ligue o conector do sensor de alimentos à tomada situada na parte frontal do aparelho. No ecrã aparecerá o símbolo da sonda de temperatura.



4. Selecione uma função de cozedura e a temperatura do forno.
5. Depois de ajustar a temperatura do forno, prima novamente a opção de temperatura para ajustar a temperatura interna do alimento. Inicie o processo.
6. Quando o prato atingir a temperatura definida, soará um sinal sonoro. O aparelho desligar-se-á automaticamente.
7. Retire o conector do sensor de alimentos da tomada e retire o prato do aparelho.

■ UTILIZAÇÃO EM GUISADOS

1. Ligue o aparelho.
2. Coloque metade da quantidade total de ingredientes numa travessa de ir ao forno.
3. Insira a ponta do sensor de alimentos exatamente no centro do guisado. O sensor de alimentos deve permanecer estável no mesmo local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize a borda do recipiente como apoio para a peça de silicone da sonda. A ponta da sonda não deve tocar no fundo do recipiente.



4. Cubra o sensor de alimentos com o restante dos ingredientes.
5. Ligue a sonda de temperatura à tomada situada na parte frontal do aparelho. O ecrã exibirá o símbolo da sonda de temperatura.
6. Selecione uma função de aquecimento e a temperatura do forno.
7. Depois de ajustar a temperatura do forno, prima novamente para ajustar a temperatura interna do alimento.
8. Prima para iniciar o processo. Quando o prato atingir a temperatura definida, soará um sinal sonoro. O aparelho desligar-se-á automaticamente.
9. Desligue a sonda de temperatura da

tomada e retire o prato do forno.

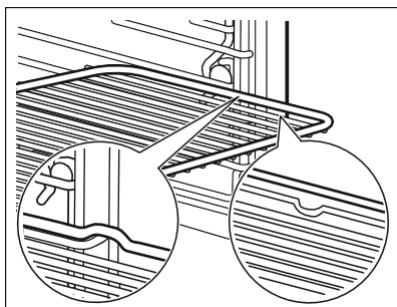
AVISO!

- Existe risco de queimaduras, uma vez que a sonda de temperatura fica quente. Tenha cuidado ao desligá-la e ao retirá-la dos alimentos.
- Depois de inserir a sonda nos alimentos, a temperatura definida não pode ser inferior à dos próprios alimentos.
- A temperatura no interior dos alimentos situar-se-á entre 40 e 95 °C.
- A sonda não pode ser utilizada nas funções «grill», «maxigrill», «delicado», «grill+ventilador», «fermentação de massa» e «limpeza a vapor».

TABULEIROS

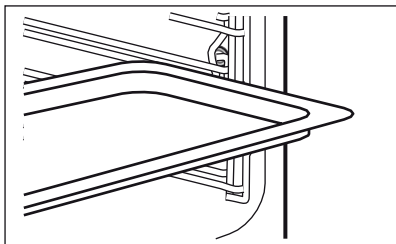
■ BANDEJA GRELHA

Empurre a grelha entre as guias laterais. Certifique-se de que as ranhuras ficam viradas para baixo.



■ BANDEJA PLANA OU FONDA

Empurre a tabuleira entre as guias laterais.



RECOMENDAÇÕES DE COZEDURA

O forno oferece uma vasta gama de opções que lhe permitem cozinhar qualquer tipo de alimento da melhor forma possível. Com o tempo, aprenderá a tirar o máximo partido deste versátil eletrodoméstico de cozinha; as instruções que se seguem são apenas um guia que pode adaptar de acordo com as suas preferências e a sua própria experiência pessoal.

COZINHAR COM MAIS DE UMA BANDEJA

Se precisar de cozinhar alimentos utilizando várias bandejas, utilize o modo «Assar» ou o modo «Cozedura múltipla», pois são os únicos modos que lhe permitem fazê-lo.

Ao cozinhar alimentos delicados em mais do que uma bandeja, utilize o modo «Assar», que lhe permite cozinhar em 3 bandejas ao mesmo tempo (a 1.ª, a 3.ª e a 5.ª, contando a partir de baixo).

Ao cozinhar outros alimentos em várias bandejas, utilize o modo «Cozedura múltipla», tendo em conta as seguintes

recomendações:

- O forno dispõe de 5 níveis de altura. Durante a cozedura com ventilador, utilize duas das três bandejas centrais; as bandejas mais baixa e mais alta recebem o ar quente diretamente e, por isso, os alimentos delicados podem queimar-se nessas bandejas.
- Como regra geral, utilize a segunda e a quarta grelha a partir de baixo, colocando os alimentos que requerem mais calor na segunda grelha a partir de baixo. Por exemplo, ao cozinhar assados de carne juntamente com outros alimentos, coloque o assado na segunda grelha a partir de baixo e os alimentos mais delicados na quarta grelha a partir de baixo.
- Ao cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, ajuste uma temperatura intermédia entre as duas necessárias, coloque os alimentos mais delicados na quarta grelha a contar a partir de baixo e retire primeiro do forno os alimentos que requerem menos tempo.
- Utilize um tabuleiro para recolher a gordura na grelha inferior e a grelha na superior.

GRILL E MAXIGRILL

O seu forno oferece dois modos diferentes de cozedura com grelha.

- Utilize o modo «Grill» ou «Maxigrill», colocando os alimentos abaixo do centro da grelha (situada na terceira ou quarta grelha a contar a partir de baixo), uma vez que apenas é ativada a parte central do elemento de aquecimento superior.
- Utilize a grelha inferior (a primeira a partir de baixo) e coloque um tabuleiro

ro para recolher qualquer molho ou gordura e evitar que pingue no fundo do forno. Ao utilizar este modo, recomendamos que regule o termostato para a temperatura máxima. No entanto, isto não significa que não possa utilizar temperaturas mais baixas; basta ajustar o botão do termostato para a temperatura desejada.

GRELHADOR + VENTILADOR

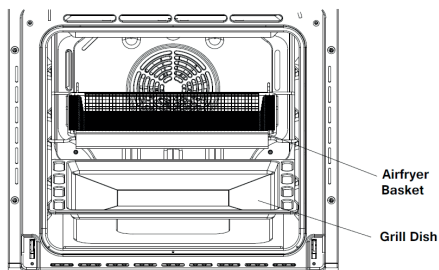
- O modo de grelha com ventilador é útil para assar alimentos rapidamente, uma vez que a distribuição do calor permite não só dourar a superfície, mas também cozinhar a parte inferior. Além disso, também pode ser utilizado para dourar os alimentos no final do processo de cozedura e dar um toque de gratinado aos pratos de massa no forno.
- Ao utilizar este modo, coloque a grelha no segundo ou terceiro nível do forno; para evitar que a gordura pingue no fundo do forno e se forme fumo, coloque o tabuleiro no primeiro nível a partir de baixo.
- Ao utilizar este modo, recomendamos que regule o termostato para 200 °C, uma vez que é a forma mais eficiente de utilizar o grelhador. No entanto, isto não significa que não possa utilizar temperaturas mais baixas.

AIRFRY

Coloque os alimentos na terceira grelha do forno, a contar a partir de baixo. Como a resistência superior e a circular estão ativas, permite uma cozedura por convecção avançada sem necessidade de virar os alimentos, o que proporciona resultados crocantes e deliciosos em

menos tempo e sem óleo. É ideal para batatas fritas, asas de frango, nuggets e produtos semelhantes.

Coloque um tabuleiro na posição mais baixa para recolher eventuais salpicos. Ao utilizar esta função, ajuste a temperatura para 230 °C.



ASSAR BOLOS

Ao cozer bolos, coloque-os sempre após o pré-aquecimento. Certifique-se de que espera até que o forno esteja completamente pré-aquecido. Não abra a porta do forno durante a cozedura, para evitar que o bolo afunde.

- Se a massa estiver demasiado seca, aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
- Se a massa tiver afundado, utilize menos líquido na massa ou reduza a temperatura em 10 °C.
- Se a massa estiver demasiado escura na parte superior, coloque-a num tabuleiro inferior, reduza a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
- Se a massa ficar bem cozida por dentro, mas pegajosa por fora, utilize menos líquido, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
- Se a massa aderir à forma, unte bem

o recipiente e polvilhe um pouco de farinha ou utilize papel vegetal.

- Se tiver utilizado mais do que um nível e nem todos estiverem no mesmo ponto de cozedura, utilize uma temperatura mais baixa. Não é necessário retirar os alimentos de todas as bandejas ao mesmo tempo.

PIZZA

- Pré-aqueça o forno durante, pelo menos, 10 minutos.
- Utilize uma tabuleira de alumínio leve para pizza e coloque-a sobre a grelha que vem com o forno. Se utilizar a tabuleira coletora de gordura, o tempo de cozedura prolongar-se-á, o que dificultará que a massa fique estaladiça.
- Não abra a porta do forno com frequência enquanto a pizza estiver a cozer.
- Se a pizza tiver muitos ingredientes, adicione a mozzarella por cima a meio do processo de cozedura, para permitir que os restantes ingredientes cozinhem adequadamente e que o queijo não queime.
- Quando cozinhar pizza em duas tabuleiras, utilize a segunda e a quarta prateleiras a uma temperatura de 220 °C e coloque as pizzas no forno após o ter pré-aquecido durante, pelo menos, 10 minutos.

CARNES E PEIXES

- Para cozinhar carnes brancas, aves e peixe, utilize uma temperatura entre 180 e 200 °C.
- No caso das carnes vermelhas, que devem ficar bem passadas por fora e tenras e suculentas por dentro, é recomendável começar com uma

temperatura elevada (200-220 °C) durante um breve período de tempo e, em seguida, baixar a temperatura do forno.

- Em geral, quanto maior for a peça a assar, menor deverá ser a temperatura. Coloque a carne no centro da grelha e coloque o tabuleiro para recolher a gordura por baixo.
- Certifique-se de que a grelha está posicionada de forma a ficar no centro do forno. Se pretender aumentar o calor vindo de baixo, utilize as grelhas situadas nas posições mais baixas. Para assados saborosos (especialmente pato e caça selvagem), unte a carne com banha de porco por cima.

PARÂMETROS RECOMENDADOS PARA AS RECEITAS

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
BOLOS				
Pão-de-ló	3 ovos, 80 g de açúcar granulado fino, 85 g de farinha para pastelaria, 30 g de leite, 30 g de óleo de milho	160	40	2
Rolo com creme	3 ovos, 50 g de farinha para pastelaria, 60 g de açúcar granulado fino, 40 g de leite, 40 g de óleo de milho, 3 gotas de vinagre branco, 200 g de natas para bater	160	25	3
Queque	3 ovos, 90 g de açúcar granulado fino, 90 g de farinha para pastelaria, 30 g de leite, 30 g de óleo de milho	160	45	2
Soufflé	3 ovos, 50 g de farinha para pastelaria, 60 g de açúcar granulado fino, 40 g de leite, 40 g de óleo de milho, 3 gotas de vinagre branco, 1 g de sal	180	30	2
Pão de ló Italiano	3 ovos, 90 g de açúcar granulado fino, 90 g de farinha para pastelaria, 30 g de leite, 30 g de óleo de milho	150	35	3
Cheese cake	120 g de queijo creme, 50 g de leite, 30 g de manteiga, 3 ovos, 20 g de farinha para pastelaria, 45 g de açúcar granulado fino, 5 gotas de vinagre branco.	140	80	2

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Bolo de Natal Alemão	200 g de farinha com elevado teor de glúten, 1 ovo, 90 g de leite, 25 g de açúcar granulado, 3 g de fermento em pó, 20 g de óleo de milho, 2 g de sal	175	25	3
Bolo de queijo cremoso	200 g de queijo creme, 50 g de leite, 30 g de manteiga, 3 ovos, 20 g de farinha com baixo teor de glúten, 50 g de açúcar granulado fino, 5 gotas de vinagre branco	170 °C, cozer durante 25 minutos; baixar a temperatura para 135 °C e cozer durante 55 minutos	80	3
COOKIES				
Biscoitos de arandos	230 g de farinha com baixo teor de glúten, 120 g de manteiga, 65 g de açúcar granulado, 50 g de ovo inteiro batido, 70 g de arandos vermelhos secos, 1 g de sal	160	20	3
Bolachas com amendoim	100 g de amendoins triturados, 50 g de açúcar granulado, 30 g de água, 10 g de óleo de milho, 150 g de farinha com baixo teor de glúten	180	20	3
Bolachas dinamarqueses de manteiga	100 g de manteiga, 40 g de açúcar granulado, 100 g de farinha com baixo teor de glúten, 2 g de sal, 1 gema de ovo	170	15	3
Bolachas de cereais integrais		190	25	3

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
SOBREMESAS				
Biscoitos crocantes de gema de ovo	200 g de farinha com elevado teor de glúten, 3 g de fermento, 30 g de açúcar granulado, 3 g de sal, 1 ovo, 42 g de óleo de milho, 47 g de leite, 9 gemas de ovo, 125 g de puré de feijão vermelho	180	35	3
Profiteroles	250 g de farinha com elevado teor de glúten, 3 g de fermento, 30 g de açúcar granulado, 3 g de sal, 1 ovo, 25 g de manteiga, 120 g de leite	190 °C, cozer durante 18 minutos; baixar a temperatura para 150 °C e cozer mais 20 minutos	38	3
Tarte de ovo	100 g de leite, 150 g de mistura de ovos inteiros, 50 g de açúcar granulado e nove tarteletes de ovo	210	20	3
Pudin Flan	50 g de açúcar granulado, 20 g de água, 300 g de leite e três ovos	150	35	3
Soufflé de queijo	125 g de queijo creme, 25 g de açúcar granulado, 1 ovo, 25 g de amido de milho, 60 g de leite, 50 g de manteiga, 100 g de farinha com baixo teor de glúten	200	30	3
Macarons de matcha (Chá Verde)	250 g de farinha com elevado teor de glúten, 3 g de fermento, 30 g de açúcar granulado, 3 g de sal, 1 ovo, 25 g de manteiga, 120 g de leite	160	15	3
Bolo Rei		180	35	3

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Pãezinhos com creme	350 g de farinha com elevado teor de glúten, 40 g de açúcar refinado, 4 g de sal, 4 g de fermento em pó, 50 g de mistura de ovo inteiro, 100 g de natas, 80 g de leite, 30 g de manteiga	170	25	3
PIZZAS				
Pizza de massa fina		230	8	4
Pizza de massa normal		210	12	3
Pizza de massa grossa		190	18	2
PÃES				
Pão torrado		200	4	4
Pão árabe		200	15	4
Pão de forma		180	40	3
Pão biju		210	14	3
Focaccia		220	30	3
Baguete	250 g de farinha com elevado teor de glúten, 3 g de fermento, 50 g de açúcar granulado, 3 g de sal, 1 ovo, 25 g de manteiga, 90 g de leite, 15 g de óleo de milho	160	30	2
Pão para hambúrguer	150 g de farinha com elevado teor de glúten, 3 g de fermento, 50 g de açúcar granulado, 3 g de sal, 1 ovo, 25 g de manteiga, 90 g de leite	190	18	2

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Pão para cachorro-quente	250 g de farinha com elevado teor de glúten, 3 g de fermento, 30 g de açúcar granulado, 3 g de sal, 1 ovo, 25 g de manteiga, 120 g de leite	160	20	2
CARNES				
PORCO				
Lombo de porco	420	170	70	3
Assado de porco	1050	170	80	3
Presunto	1950	160	125	3
Costeletas	620	180	45	3
Carne fatiada	1050	210	25	3
Pernil de porco	1000	160	65	3
Entremeada de porco	950	160	65	3
Costeletas com mel e alho	530	220, assar durante 25 minutos, baixar a temperatura para 200 e assar durante 20 minutos	45	3
Costeletas grelhadas com pimenta preta	570	220	40	2

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Leitão assado	4000	180, assar durante 4 horas, aumentar a temperatura para 220 e assar durante 10 minutos	250	1
VACA				
Bife de vaca	1730	200	50	3
Assado de vaca	1290	160	90	3
Vitelo assado	1200	170	70	3
Pernil de vitela assado	1090	170	80	3
Pernil de vaca	850	160	65	3
Lombo de cabrito	1000	160	40	3
CORDEIRO				
Cabrito assado	600	220	50	3
Borrego assado	1450	170	80	3
Espetadas com mel	250	220	10	2
Perna de borrego	1650	160	80	3
CARNE DE CAÇA				
Pernil de veado	1000	160	85	3
Bife de veado	1000	160	60	3

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Pedaços de coelho assado	1050	160	45	3
Pedaços de Javali assado	1000	160	85	3
AVES				
Frango inteiro	1650	180	65	3
Meio frango	950	180	60	3
Coxa de frango	1000	200	45	3
Asa de frango	530	200	35	3
Perú	1000	180	90	3
Pato inteiro	2650	180	115	3
Asas de frangos grelhadas com cominhos	320	210	25	3
Frango grelhado caseiro	1800	190 assar 20 minutos, reduzir para 150 e assar 50-60 minutos	70	3
PEIXE				
Salmão	400	180	40	3
Postas de salmão	300	180	30	3
Trutas arco-íris	600	180	45	3
Solha	450	180	45	3

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Espetadas de gambas grelhadas com pimenta preta	1000	200	20	3
Lulas grelhadas com molho	420	220 durante 8 minutos; virar e assar mais 5 minutos	13	3
Filetes de peixe crocantes	200 g de pão ralado, 400 g de peixe	200	20	3
Peixe na sal	1500	220	30	3
FRUTAS E VEGETAIS				
Maçã assada	550	80	6h	3
Ameixa	300	80	11h	3
Tangerina	650	60	9h	3
Cenoura	300	80	6h	3
Cogumelos fatiados	330	80	7h	3
Batatas assadas com ervas	780	200	25	3
Beringela assada com molho de carne	450	200	15	3
REAQUECIDOS				
Almôndegas	400	180	15	3
Batatas fritas	250	180	15	3
Carne com legumes	400 g de carne de vaca, 150 g de couve-flor, 320 g de tomate, 180 g de batata	180	20	3

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Gyozas de carne	250	180	15	3
Almôndegas	250 g de carne de vaca, 200 g de macarrão	180	15	3
Peixe com legumes	500 g de peixe, 150 g de couve-flor, 320 g de tomate, 180 g de batata	180	20	3
Pizza	200	180	15	3
CLÁSSICOS				
Canelones	2400	200 + 250 no grelhador durante 5 min	30	3
Paella de arroz no forno	800	200	25	2
Arroz redondo com caldo	800	200	22	1
Lasanha	2400	200 + 250 no grelhador durante 5 min	30	3
Rolo de carne	250 g de farinha com elevado teor de glúten, 3 g de fermento, 50 g de açúcar granulado, 3 g de sal, 1 ovo, 25 g de manteiga, 125 g de leite	160	20	2
Pizza congelada		180	15	3
Peixe na sal	1500	220	30	2
Batatas assadas	780	200	25	3

RECETA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Cheese cake	120 g de queijo creme, 50 g de leite, 30 g de manteiga, 3 ovos, 20 g de farinha para pastelaria, 45 g de açúcar granulado fino, 5 gotas de vinagre branco.	140	80	2
Focaccia		220	30	3

PARÂMETROS RECOMENDADOS PARA AS RECEITAS DE COZEDURA A VAPOR

RECEITA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
CARNE				
Magret de pato	90	90	40	3
Peito de frango	90	90	55	3
Cordeiro	95	95	130	3
Carne de vaca	95	95	55	3
Salsichas	80	80	25	3
PEIXE				
Petiscos de peixe fresco	700	80	23	3
Filetes de robalo		100	8	3
Robalo	550	80	18	3
Rodvalho	500	80	24	3
Salmão	400	100	21	3
Bacalhau	500	80	40	3
Vieiras	450	80	20	3
Mexilhões	500	80	22	3
Vieiras	950	80	16	3
Nenúfares	450	80	20	3

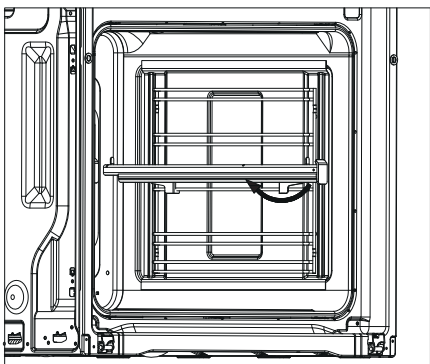
RECEITA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Ostras	850	80	25	3
Búzios		80	3	3
Caranguejos azuis	500	90	30	3
Caranguejos reais	500	90	35	3
Lagostas	1200	90	25	3
VEGETAIS				
Brócolos	500	100	13	3
Ervilhas	500	100	20	3
Judias verdes	400	100	15	3
Cebola em rodelas	600	100	25	3
Cenouras em rodelas	500	100	20	3
Alho-porro em rodelas	500	100	20	3
Acelgas cortadas	400	100	20	3
Couve-de-bruxelas		100	18	3
Beterraba	700	100	55	3
Couve roxa cortada em cubos	500	100	45	3
Espargos	500	100	23	3
Espinafres	350	100	18	3
Couve cortada em cubos	350	100	25	3
Fatias de courgette	400	100	20	3
Abóboras	530	100	20	3
Milho	800	95	30	2

RECEITA	QUANTIDADES RECOMENDADAS	°C	min	PO-SIÇÃO DA BANDEJA
Batatas	400	100	40	3
Batatas-doces	500	100	55	3
Espargos selvagens		100	4	3
Couve-flor inteira		100	35	3
Amendoins	500	100	65	3
ARROZ				
Arroz perfumado	100	100	45	3
Arroz de grão longo	100	100	45	3
Arroz integral	100	100	60	3
Arroz de cozedura rápida	100	100	40	3
Risoto	100	100	45	3
DOCES				
Bolo de pão-de-ló cozido a vapor	80	80	40	3
Gyozas		100	7	3
Quinoa		100	25	3
Pãezinhos bao		100	8	3

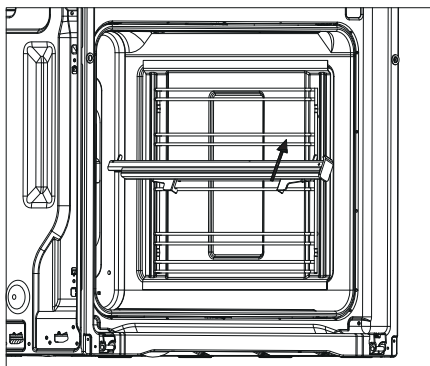
MANUTENÇÃO E CUIDADOS

DESMONTAGEM DAS GUIAS TELESCÓPICAS

1. Gire e puxe a guia para fora para desengatar a fivela situada por baixo do trilho deslizante do suporte do trilho.



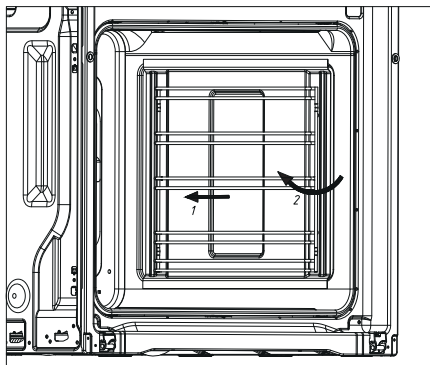
2. Empurre o trilho deslizante para cima para desengatar completamente a fivela do suporte do trilho.



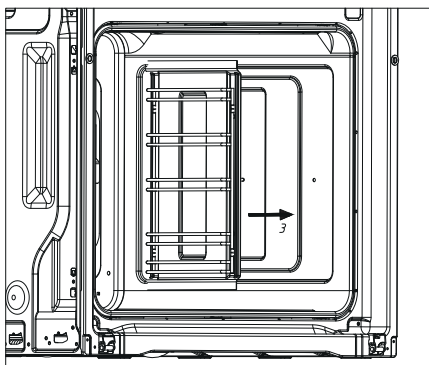
Para voltar a colocá-las, siga o processo inverso.

DESMONTAGEM DAS PRATELEIRAS PARA BANDEJAS

1. Empurre para dentro na direção da seta 1 e, em seguida, puxe o suporte do trilho para fora, seguindo a seta 2.



2. Retire as peças na direção indicada pela seta 3.



Para voltar a colocar as prateleiras, siga o processo inverso.

DESMONTAGEM DA PORTA

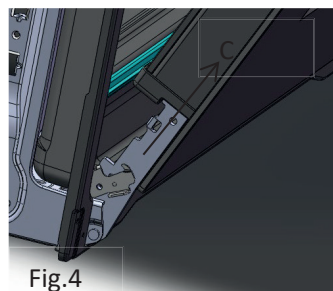
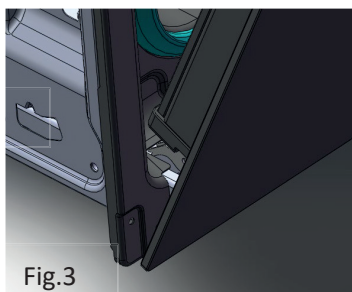
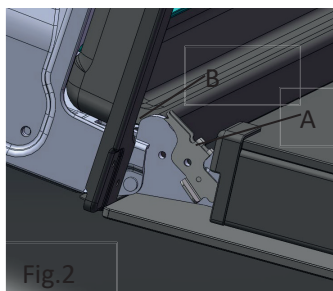
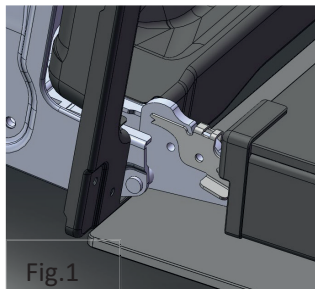
Em condições normais de utilização, a porta do forno não deve ser desmontada, mas caso seja necessário fazê-lo, por exemplo, para a limpar, siga estas instruções. A porta do forno é bastante pesada.

Para uma limpeza mais profunda, pode desmontar a porta do forno. Proceda da seguinte forma:

■ RETIRAR A ESTRUTURA DA PORTA DO FORNO

1. Abra a porta até ao máximo.
2. Abra completamente a alavanca A nas dobradiças esquerda e direita.
3. Segure a porta.
4. Feche suavemente a porta até que as alavancas A das dobradiças esquerda e direita fiquem encaixadas na peça B da porta.
5. Retire os ganchos das dobradiças da sua posição, seguindo a seta C.
6. Coloque a porta sobre uma superfície macia.

Para voltar a colocar a porta, repita os passos anteriores na ordem inversa.



■ RETIRAR O VIDRO INTERIOR DA PORTA

1. Retire a grelha superior utilizando as abas laterais.
2. Retire com cuidado o vidro interior.
3. Limpe o vidro com um produto de limpeza adequado. Seque-o bem e coloque-o sobre uma superfície macia. Também pode limpar o interior do vidro exterior.

Fig1

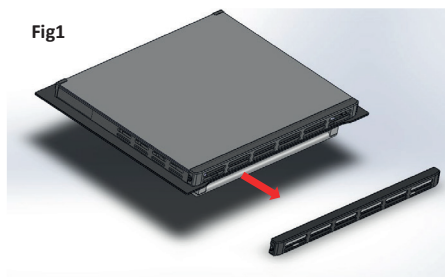
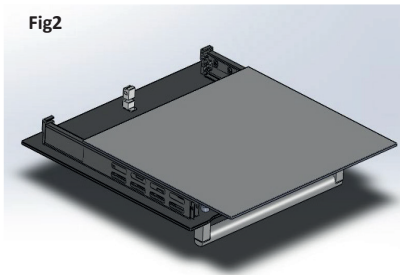
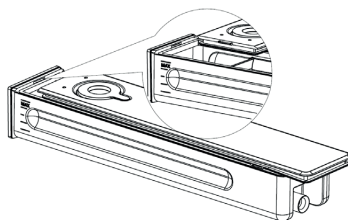
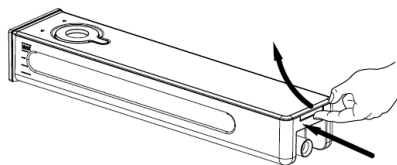


Fig2



LIMPEZA DO DEPÓSITO DE ÁGUA

1. Retire o depósito de água do forno.
2. Retire a tampa do compartimento da água. Levante a tampa pela parte que sobressai na parte traseira.
3. Retire o defletor. Puxe-o para fora do corpo da gaveta até encaixar no lugar.
4. Lave as peças do compartimento de água com as mãos. Utilize água da torneira e sabão. Não utilize esponjas abrasivas. Não coloque o compartimento de água na máquina de lavar louça.
5. Depois de limpar as peças do compartimento de água, volte a montá-lo. Encaixe o defletor. Empurre-o para o interior do corpo do compartimento.
6. Monte a tampa. Primeiro, insira o fecho frontal e, em seguida, empurre-a contra o corpo da gaveta.
7. Coloque a gaveta de água no forno.
8. Empurre a gaveta de água para dentro do forno até encaixar.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO! Não abra, em caso algum, a estrutura do aparelho!

A instalação, a manutenção e as reparações só podem ser realizadas por uma pessoa devidamente qualificada e competente, respeitando rigorosamente a normativa de segurança nacional e local em vigor.

AVISO! As reparações e outros trabalhos realizados por pessoas não qualificadas podem ser perigosos. O fabricante não se responsabiliza por trabalhos não autorizados. Certifique-se de que não há corrente elétrica até que os trabalhos de manutenção ou reparação estejam concluídos.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece.	O forno não está ligado nem conectado.	Ligue ou ligue à corrente o forno.
	O relógio não está configurado.	Configure o relógio.
	É possível que um fusível doméstico tenha queimado ou que um disjuntor tenha disparado.	Verifique se foram efetuados os ajustes necessários. Substitua os fusíveis ou reinicie o circuito. Se isto se repetir, contacte um eletricista autorizado.
Ouve-se um zumbido após o término do processo de cozedura.	A ventoinha está ligada.	Isto não constitui um problema de funcionamento. O ventilador permanece ligado durante alguns minutos após o término da cozedura.
A luz interior não acende.	A lâmpada está avariada.	Contacte o serviço de assistência técnica.
O forno não mantém o depósito de água no lugar depois de o ter empurrado.	Não empurrou a gaveta até ao fim.	Empurre a gaveta para o seu lugar até que encoste no fundo.
Há água suja na base da cavidade após o ciclo de descalcificação.	O tabuleiro está colocado numa posição incorreta.	Retire a água residual e o produto descalcificante da base da cavidade. Coloque a bandeja no primeiro nível.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Os bolos e as bolachas não ficam dourados uniformemente.	Há sempre uma pequena diferença no dourado dos alimentos.	Se o dourado for demasiado uniforme, verifique se a temperatura selecionada é a adequada e se o tabuleiro está na altura correta.

CERTIFICADO DE GARANTIA PANDO

A INOXPAN S.L. agradece a sua escolha e confiança depositada num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua qualidade, design e inovação, mantendo-se fiel às suas origens e compromissos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO

Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra, a empresa compromete-se a substituir ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa de origem devido a vício ou defeito de fabrico do produto, bem como a mão de obra necessária e despesas ocasionadas como consequência de tal reparação ou substituição. (O consumidor poderá escolher entre a reparação ou a substituição, exceto quando a medida corretiva escolhida for impossível ou, em comparação com a outra medida corretiva, implicar custos desproporcionais para o vendedor. O consumidor não terá direito a rescindir o contrato quando a falta de conformidade for ligeira. O ónus da prova de que a falta de conformidade é ligeira caberá à empresa.)

Para que a garantia seja válida, é imprescindível cumprir os seguintes requisitos:

Anexar uma fotografia da fatura de compra e da etiqueta do produto no momento de solicitar assistência técnica, através do formulário disponível em: <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.

Apresentar a fatura ou o recibo de compra original ao técnico do Serviço Oficial Autorizado Pando no momento da visita.

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO

Não serão cobertos pela garantia ou poderão ser motivo de anulação da mesma os seguintes casos, sendo o consumidor responsável pelas despesas com materiais, mão de obra e deslocamento do serviço técnico:

- Revisões de instalação ou funcionamento, limpezas ou manutenção do produto, colocação em funcionamento e explicação de utilização.
- Não conformidade, avarias ou danos causados pelo não cumprimento das normas, recomendações, instruções de segurança, utilização, instalação e manutenção contidas nos manuais do produto.
- Não conformidade, avarias ou danos causados por transporte, transferência ou mudança e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado e alheio a esta empresa ou à marca Pando.
- Quando o aparelho se destina a uso comercial, profissional ou similar e não doméstico, ou quando é utilizado com outros produtos de natureza profissional ou similar. (O produto foi concebido e fabricado exclusivamente para uso doméstico).
- Golpes, amolgadelas, riscos ou arranhões, vidros partidos e danos causados pela presença ou vestígios no interior ou exterior do produto de corpos estranhos alheios ao mesmo, tais como insetos, roedores, areia, líquidos, objetos metálicos...
- Danos de caráter estético, tais como corrosão, ferrugem, manchas ou alterações na cor ou tonalidade do produto. Estes podem ser causados por fatores externos, tais como: Exposição prolongada ou sem proteção a fontes intensas de luz, calor ou radiação solar; localização do produto em ambientes exteriores ou não controlados, expostos a poeira, chuva, humidade ou brisa marinha (salitre), que é altamente corrosiva; utilização de produtos de limpeza inadequados ou não recomendados pelo fabricante, incluindo o contacto, direto ou em estado gasoso, com agentes corrosivos. Acumulação de sujidade, resíduos de cal da água ou outros depósitos que não tenham sido removidos através de uma manutenção regular e adequada.
- Não conformidade, avarias ou danos causados por anomalias no fornecimento ou instalação elétrica, depósitos de cal da água, causas fortuitas naturais de origem atmosférica ou geológica, como tempestades, raios, terremotos, inundações, vandalismo...
- Não dispor de acesso fácil e seguro à desinstalação ou manipulação do produto do mobiliário ou local da instalação, bem como acesso às ligações de corrente ou que os elementos do mobiliário impeçam o técnico de o retirar de forma fácil e segura. Nestes casos, o consumidor será totalmente responsável por disponibilizar e facilitar que o aparelho esteja seguro e facilmente acessível, assumindo os custos de mão de obra e deslocamento decorrentes do Serviço Técnico Autorizado Pando ou do instalador, se for o caso.
- Trabalhos para desmontar, retirar ou trocar o produto que exijam manipulação ou desmontagem de mobiliário, como: retirar portas, janelas, gavetas, rodapés, prateleiras, cornijas... Deve-se prever acesso fácil e seguro ao técnico para a entrada e saída do produto da residência e do local de instalação, caso contrário, é de responsabilidade do consumidor arcar com as despesas de acesso.
- Danos em mobiliário ou elementos externos ao produto que não sejam adequados ou resistentes às características de utilização do mesmo.
- Aparelhos provenientes de revendas, em segunda mão, mudança do proprietário original do aparelho ou de exposições com mais de três anos a partir da data de fabrico.
- Variações estéticas que não excedam a margem de tolerância estabelecida pelo fabricante (± 3 mm), tais como pequenos desalinhamentos em portas, frentes ou elementos semelhantes
- Não conformidades decorrentes da instalação inadequada da placa de indução, como falta de ligação à terra, corte e manipulação do cabo de alimentação ou utilização de componentes ou acessórios não originais da Pando.
- Elementos e acessórios de uso e desgaste natural, como filtros, condutas e juntas.
- Danos no produto ou mau funcionamento causados por ventilação ausente ou deficiente, não conforme indicado no manual de instalação.
- Danos causados em elementos externos ao produto devido a uso ou manutenção inadequada, em incumprimento das instruções especificadas no manual do utilizador do produto.

A INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade por eventuais danos diretos ou indiretos a pessoas ou coisas causados por um produto instalado, manuseado, utilizado e/ou mantido indevidamente.

Dados de contacto do Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPANHA, PORTUGAL E ANDORRA		OUTROS PAÍSES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		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).

COLLECTE D'APPAREILS MÉNAGERS



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.....	105
INSTALLATION.....	111
• INSTALLATION DES FOURS ENCASTRABLES	111
• BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES	113
• INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION	113
• RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	113
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	115
• APERÇU.....	115
• ACCESSOIRES.....	116
UTILISATION DE L'APPAREIL	117
• PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	117
• DESCRIPTION DES FONCTIONS	117
• MODE VAPEUR	124
• DÉTARTRAGE	125
ACCESSOIRES	126
• SONDE DE TEMPÉRATURE	126
• PLATEAUX	127
CONSEILS DE CUISSON.....	128
• CUISSON AVEC PLUS D'UNE PLATEAU	128
• GRILL ET MAXIGRILL.....	128
• GRILL + VENTILATEUR.....	129
• AIRFRY.....	129
• CUISSON DE GÂTEAUX	129
• PIZZA.....	130
• VIANDES ET POISSONS	130
• PARAMÈTRES RECOMMANDÉS POUR LES RECETTES.....	131
• PARAMÈTRES RECOMMANDÉS POUR LES RECETTES À LA VAPEUR.....	139
ENTRETIEN ET SOINS	142
• DÉMONTAGE DES RAILS TÉLESCOPIQUES.....	142

- DÉMONTAGE DES ÉTAGÈRES À PLATEAUX142
- DÉMONTAGE DE LA PORTE143
- NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU144

DÉPANNAGE.....145

GARANTIE.....147

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES193

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, veuillez lire attentivement les conseils de sécurité suivants :

1. Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser.
2. Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 mètres.
3. Il est dangereux pour une personne non qualifiée d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
4. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants s'ils n'ont pas au moins 8 ans et s'ils ne sont pas sous surveillance.
5. Tenez les enfants éloignés du four pendant la cuisson ou le nettoyage par pyrolyse, car des températures élevées sont atteintes.
6. Les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances dans l'utilisation de cet appareil ne peuvent utiliser le micro-ondes que si elles sont surveillées et ont reçu des instructions préalables sur son utilisation.
7. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
8. Le four doit toujours être utilisé avec la porte fermée.
9. Le four doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires doivent être éliminés. N'installez pas le four derrière des portes décoratives. Cela pourrait entraîner une surchauffe.
10. N'utilisez pas la cavité du four pour le stockage. Ne conservez pas d'aliments tels que du pain, des biscuits, etc. à l'intérieur du four.

Précautions à prendre pour éviter une exposition nocive aux micro-ondes :

- N'essayez pas de faire

fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas briser ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.

- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez aucune saleté ou résidu de nettoyeur s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

11. **AVERTISSEMENT :** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
12. Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'inflammation.
13. Si de la fumée s'échappe, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes.
14. Ne faites pas cuire une trop grande quantité d'aliments à la fois.

15. Retirez les attaches métalliques et les poignées métalliques en papier ou en plastique avant de placer un récipient dans le four à micro-ondes.
16. N'installez ou ne placez ce four que conformément aux instructions d'installation fournies.
17. Les œufs écalés et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage par micro-ondes.
18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
19. Si le four n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation, les cordons suivants peuvent être utilisés dans les fours non pyrolytiques : H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Dans les fours pyrolytiques, seul le câble de type H05SS-F peut être utilisé.
20. Ne pas stocker ou utiliser

cet appareil à l'extérieur.

21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques ou similaires telles que :

- Zones de cuisson du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- Chalets
- Environnements de type Bed&Brekfast

Le fabricant n'est pas responsable si le produit est utilisé dans une situation autre que celles mentionnées.

22. N'utilisez pas ce four à proximité de l'eau, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine.

23. Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte ouverte, car cela pourrait endommager la porte et mettre votre sécurité en danger.

24. Dans les fours combinés avec un plan de travail, seuls ceux recommandés par le fabricant peuvent être installés afin d'éviter un éventuel danger.

25. Pendant le fonctionnement, l'appareil peut devenir chaud et les surfaces adjacentes peuvent devenir chaudes. Utilisez des gants de protection lorsque vous vous déplacez à l'intérieur de l'appareil et évitez de toucher les éléments chauffants.

26. Éloignez le câble de ces surfaces et ne couvrez pas les grilles d'aération. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four à micro-ondes.

27. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.

28. Le fait de ne pas maintenir le four dans un bon état de propreté peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement conduire à une situation dangereuse.

29. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou d'eau sous pression pour nettoyer le four. N'utilisez pas de grattoirs métalliques tranchants, de tampons à récurer métalliques, de brosses métalliques,

de poudres commerciales ou abrasives pour nettoyer la porte du four, car vous risqueriez de rayer la surface et de briser le verre.

30. Si votre four est un four pyrolytique, veuillez noter les points suivants avant d'activer le nettoyage par pyrolyse :
- Éliminez tout débordement ou débris excessif, car ils pourraient s'enflammer pendant le processus de pyrolyse et provoquer un risque d'incendie.
 - Ne laissez pas de chiffons ou d'autres articles textiles suspendus à la poignée du four ou en contact avec le four.
 - Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson doit rester éteinte pendant le fonctionnement du four en mode pyrolyse lorsque le four est installé sous la table de cuisson.
 - La lumière intérieure du four reste éteinte et ne peut pas être allumée.
 - Le four est équipé d'un mécanisme de verrouillage de sécurité automatique qui empêche l'ouverture de la porte pendant le cycle de nettoyage. N'essayez pas

d'ouvrir la porte lorsque le verrouillage est activé.

31. Si vous devez remplacer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est débranché du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
32. Le fait de chauffer des boissons avec des micro-ondes peut entraîner un retard d'ébullition ; soyez donc prudent lorsque vous manipulez le récipient.
33. Les appareils ne sont pas conçus pour être commandés par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
34. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
35. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le fait de chauffer des pantoufles, des éponges, des chiffons mouillés ou autres peut entraîner des risques de blessures ou d'incendie.
36. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant le fonctionnement du four à micro-ondes.

37. Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil, afin de ne pas endommager la cavité.
38. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte afin que celle-ci ne chauffe pas et ne soit pas endommagée.
39. Si du métal touche la paroi du compartiment de cuisson, des étincelles se produisent et peuvent endommager l'appareil ou briser le verre intérieur de la porte. Le métal, **par exemple une cuillère dans un verre, doit être éloigné d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte du four.** Les plateaux en aluminium peuvent générer des étincelles dans l'appareil. L'appareil sera endommagé par les étincelles qui se forment.

Réduire le danger : Installation de la mise à la terre.

Risque d'électrocution.

Le contact avec certains composants internes peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas l'appareil.

Risque de choc électrique

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique.

Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant tant qu'il n'est pas correctement installé et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

Cet appareil contient un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises, ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil. La fiche doit être branchée dans une prise qui est correctement installée et mise à la terre.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher dessus.

Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :

La puissance électrique indiquée

sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.

La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

Le long cordon doit être acheminé de manière à ne pas tomber sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré ou faire trébucher involontairement.

INSTALLATION

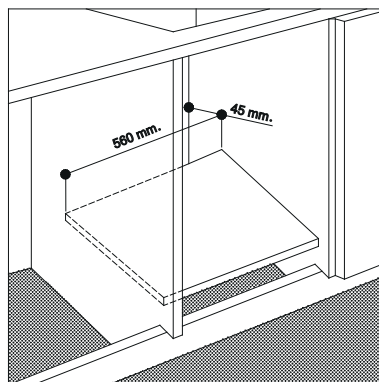
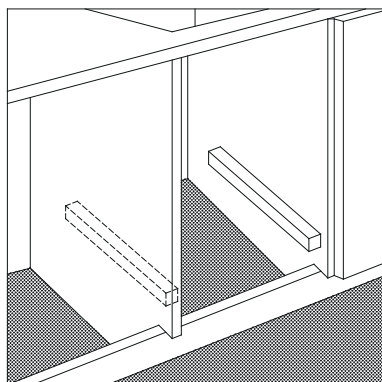
L'installation électrique de cet appareil électroménager doit être effectuée exclusivement par un électricien agréé. Le four doit être installé conformément aux instructions fournies. Retirez le film de protection de la porte après l'installation.

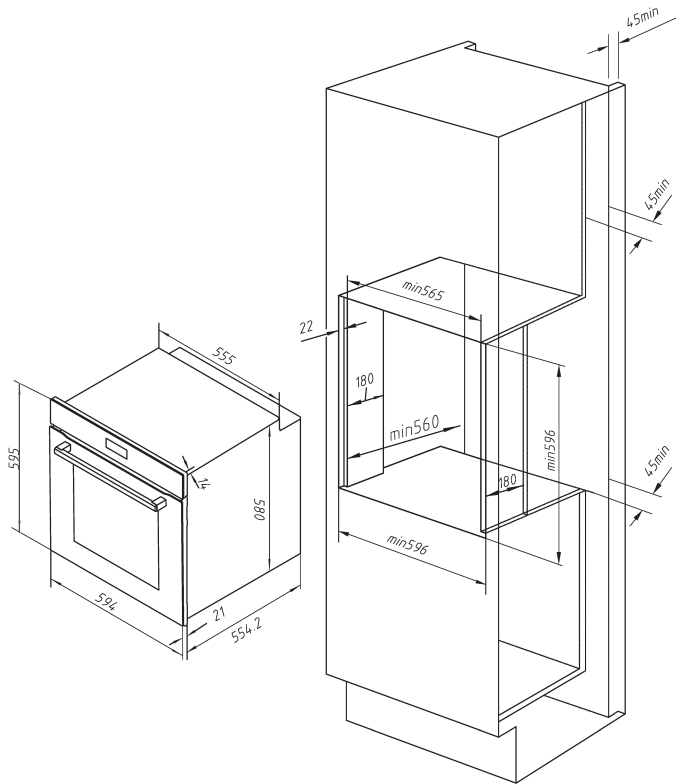
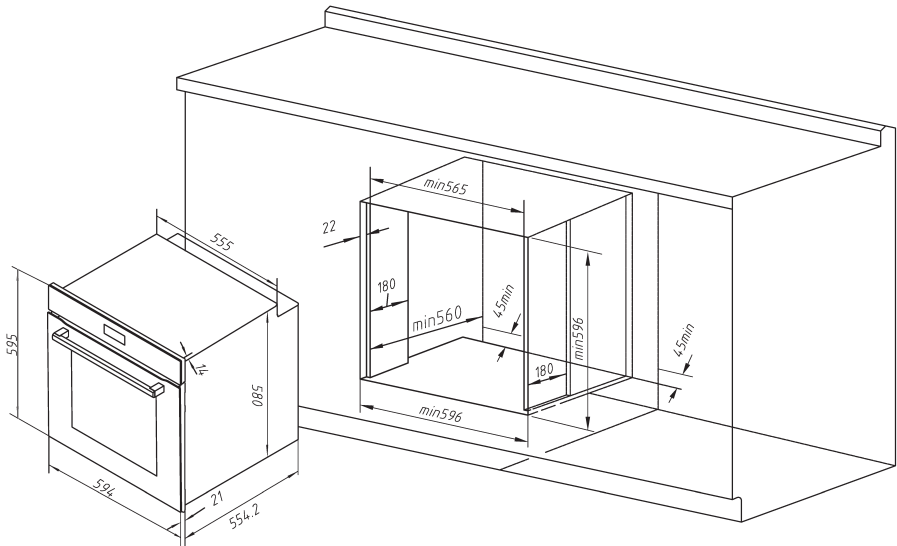
AVERTISSEMENT ! L'installation doit garantir une protection contre l'exposition aux parties sous tension.

INSTALLATION DES FOURS ENCASTRABLES

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil encastrable, le meuble qui l'accueille doit être adapté. L'illustration suivante indique les dimensions de l'espace nécessaire à l'installation sous un plan de travail ou dans un meuble haut.

Pour garantir une ventilation adéquate, il est nécessaire de retirer le panneau arrière du meuble. Il est préférable d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux lattes en bois. Si le four repose sur une surface plane et continue, il doit y avoir une ouverture d'au moins 45 × 560 mm.





- Les panneaux des meubles adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les meubles dont l'extérieur est plaqué doivent être assemblés à l'aide de colles capables de supporter des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Conformément aux normes de sécurité en vigueur, une fois le four installé, il ne doit pas être possible d'entrer en contact avec ses composants électriques.
- Toutes les pièces garantissant le fonctionnement sûr de l'appareil doivent pouvoir être démontées uniquement à l'aide d'un outil.
- Pour fixer le four à l'armoire, ouvrez la porte du four et fixez-le en insérant les 2 vis à bois dans les 2 trous situés sur le pourtour du cadre.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif. Le câble de mise à la terre de l'appareil est de couleur jaune-vert.

INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Ouverture du bornier :

1. À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis des languettes latérales du couvercle du bornier.
2. À l'aide d'un tournevis, dégagez les deux crochets de fixation et tirez sur le couvercle du bornier pour l'ouvrir.

Pour installer le câble, procédez comme suit :

1. Retirez la vis du serre-câble et les trois vis de contact L-N-. 

2. Fixez les câbles sous les têtes de vis en respectant la combinaison de couleurs suivante : bleu (N), marron (L) et jaune-vert. 
3. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du collier de serrage et refermez le couvercle du bornier.

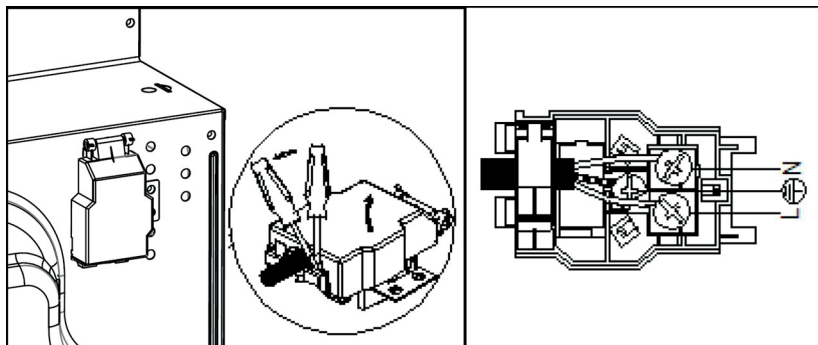
RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Installez une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Si le câble est raccordé directement au réseau électrique, installez un interrupteur omnipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts, entre l'appareil et le réseau électrique. L'interrupteur omnipolaire doit être dimensionné en fonction de la charge et être conforme à la réglementation en vigueur (le conducteur de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
- Le câble d'alimentation doit être disposé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 50 °C par rapport à la température ambiante en aucun point de son parcours, ou bien il doit être protégé par une gaine isolante présentant les caractéristiques appropriées.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément à la réglementation en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace ; en cas de doute, faites appel à un technicien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité pour les

dommages résultant d'un système qui n'aurait pas été mis à la terre.

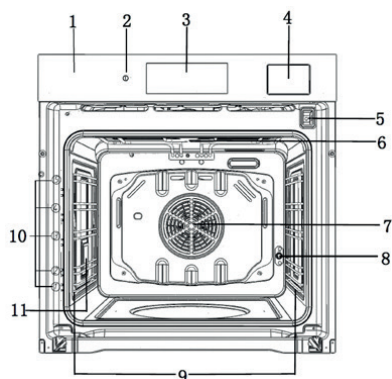
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent à celles du réseau électrique de votre domicile.
- Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises de courant est suffisante pour supporter la puissance maximale de l'appareil, telle qu'indiquée sur la plaque signalétique. En cas de doute, faites appel à un technicien qualifié.
- Si la prise de courant et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, faites remplacer la prise par un modèle adapté par un technicien

qualifié. Ce dernier devra notamment s'assurer que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance consommée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation est inévitable, veillez à n'utiliser que des adaptateurs et des rallonges simples ou multiples conformes à la réglementation de sécurité en vigueur. Dans ces cas, ne dépassez jamais l'intensité maximale indiquée sur l'adaptateur ou la rallonge simple, ni la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. La fiche et la prise de courant doivent être facilement accessibles.



DESCRIPTION DU PRODUIT

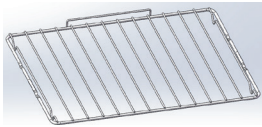
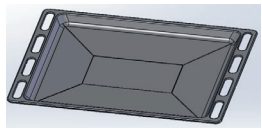
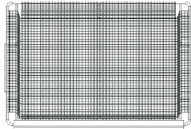
APERÇU



1. Panneau de commande
2. Marche/Arrêt
3. Commande TFT
4. Réservoir d'eau
5. Prise pour sonde de température
6. Lampe
7. Ventilateur arrière
8. Sortie du tuyau de détartrage
9. Support d'étagère, amovible
10. Positions des étagères
11. Glissières amovibles

ACCESSOIRES

Votre four est livré avec les accessoires suivants :

ACCESSOIRE	NOM	UTILISATION
	Plaque grill	Assiettes, moules à pâtisserie, grillades et rôtis.
	Plaque plate	Gâteaux et biscuits.
	Plaque perforée	Légumes, viande et volaille.
	Plat creux	Cuisson à l'eau.
	Sonde de température	Mesurer la température des aliments.
	Tuyau de vidange	Détartre.
	Grille Airfry	Faire frire des aliments sans huile. Peut être placée sur les glissières ou au-dessus d'un autre plateau.

UTILISATION DE L'APPAREIL

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Lorsque vous allumez votre four pour la première fois, vous devez configurer les paramètres suivants :

1. Sélectionnez la langue dans laquelle vous souhaitez utiliser votre four.
2. Réglez la date et l'heure correspondant à votre fuseau horaire. Pour ce faire, ouvrez le menu des réglages généraux et sélectionnez l'option « Date et heure ».

Avant de commencer à cuisiner :

1. Retirez tous les éléments intérieurs et accessoires de la cavité.
 2. Nettoyez les accessoires avec un savon neutre.
 3. Allumez le four vide à 200 °C pendant 30 minutes avec la fonction « Ventilateur turbo ».
- Lorsque les éléments chauffants s'allument pour la première fois, vous percevrez une odeur quelque peu désagréable et il se peut qu'il y ait un peu de fumée ou de vapeur. L'odeur et la vapeur disparaîtront rapidement. Ce phénomène est tout à fait normal et ne constitue pas un signe de dysfonctionnement.
 - Il est très important d'assurer une ventilation adéquate de la pièce lors de la première mise en service.

DESCRIPTION DES FONCTIONS

■ MENU PRINCIPAL

ICÔNE	FONCTION	DESCRIPTION
Cuisson au four		
	Convection	Les résistances supérieure et inférieure s'allument. Ce mode est utilisé pour cuire des plats composés de plusieurs ingrédients. Il permet également de préparer des plats à base de veau ou de bœuf qui nécessitent une cuisson lente et doivent être arrosés de leur propre jus ou d'un peu de liquide. Ce mode est idéal pour cuire des gâteaux et des fruits, ainsi que pour cuire des plats en cocotte couverte au four. Il est recommandé de n'utiliser qu'une seule lèchefrite ou une seule grille à la fois afin de répartir la chaleur de manière uniforme. Choisissez parmi les différentes hauteurs de grille en fonction de la quantité de chaleur par le haut dont le plat a besoin.

ICÔNE	FONCTION	DESCRIPTION
	Maxi grill	Les éléments chauffants supérieurs, tant internes qu'externes, sont activés. La chaleur rayonnante est dirigée vers les aliments. Vous pouvez utiliser cette fonction pour les morceaux de viande tendres, les filets, les côtelettes, les saucisses, le poisson, les sandwiches au fromage fondu et d'autres aliments à cuisson rapide. Ce mode permet de tirer pleinement parti de la grande surface de la grille et de cuire plus rapidement qu'avec la fonction grill classique. Il est recommandé de préchauffer pendant 3 minutes. Cela permettra de sceller les jus naturels des aliments pour obtenir un meilleur goût.
	Ventilateur turbo	La résistance arrière et le ventilateur s'activent, garantissant une chaleur douce et une répartition homogène dans tout le four. Ce mode est idéal pour la cuisson au four et la préparation d'aliments délicats.
	Grill + ventilateur	Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur sont activés. Cette combinaison augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent à l'extérieur, tout en laissant la chaleur pénétrer directement à l'intérieur.
	Pizza	Les résistances inférieure et circulaire, ainsi que le ventilateur, sont activés. Cette combinaison permet de chauffer rapidement le four. Le mode pizza est idéal pour les aliments qui nécessitent des températures élevées pour cuire, comme les pizzas et les gros rôtis. N'utilisez qu'une seule plaque ou grille à la fois. Si vous en utilisez plusieurs, il faut les intervertir à mi-cuisson.
	Cuisson rapide	Les résistances supérieure et inférieure ainsi que le ventilateur s'activent, ce qui garantit une chaleur constante répartie uniformément dans tout le four. Ce mode est particulièrement recommandé pour cuire rapidement des aliments emballés (car il n'est pas nécessaire de préchauffer le four). Il est recommandé d'utiliser une seule plaque.
	Délicat	La résistance inférieure et le ventilateur sont activés. Idéal pour les gâteaux, tartes et pâtisseries non sèches dans des moules ou sur des plaques de cuisson. Il est recommandé de placer la plaque à un niveau bas.

ICÔNE	FONCTION	DESCRIPTION
	Cuisson multiple	Les résistances supérieure, circulaire et inférieure, ainsi que le ventilateur, s'activent en alternance. La chaleur étant constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et dore les aliments de manière homogène sur toute leur surface. Ce mode permet également de cuire plusieurs plats en même temps, à condition que leurs températures de cuisson respectives soient identiques. Vous pouvez utiliser au maximum 2 plaques en même temps. Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats qui nécessitent une finition gratinée ou pour ceux qui requièrent des temps de cuisson considérablement longs, comme par exemple : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre, etc. De plus, l'excellente répartition de la chaleur permet d'utiliser des températures plus basses lors de la cuisson au four. Cela se traduit par une moindre perte de jus, une viande plus tendre et une réduction de la perte de poids du rôti. Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson du poisson. On obtient d'excellents résultats en cuisinant des accompagnements à base de légumes tels que les courgettes, les aubergines, les poivrons, etc. Il convient également à la cuisson de gâteaux à la levure.
	ECO	La résistance arrière et le ventilateur de convection fonctionnent de concert, garantissant une chaleur douce qui se répartit de manière uniforme et homogène dans toute la cavité du four. Les résistances fonctionnent par intermittence afin de tirer le meilleur parti de la chaleur à l'intérieur de la cavité et de réduire les pertes d'énergie, dans le but de réaliser des économies d'énergie. Ce mode est idéal pour la cuisson au four et la préparation d'aliments délicats.
Vapeur + cuisson		
Faible niveau d'humidité	Cette fonction est idéale pour la cuisson de plats délicats tels que les crèmes, les flans, les terrines et le poisson.	
Niveau d'humidité moyen	Cette fonction est idéale pour cuire des viandes mijotées et en ragoût, ainsi que du pain et des pâtes sucrées à la levure.	
Taux d'humidité élevé	Cette fonction est idéale pour les viandes, la volaille, les plats au four et les ragoûts.	

ICÔNE	FONCTION	DESCRIPTION
	Convection	Les résistances supérieure et inférieure s'allument. Cette fonction est utilisée pour cuire des plats composés de plusieurs ingrédients. Elle permet également de préparer des plats à base de veau ou de bœuf qui nécessitent une cuisson lente et doivent être arrosés de leur propre jus ou d'un peu de liquide. Elle convient bien à la cuisson de gâteaux et de fruits, ainsi qu'à la cuisson dans des cocottes couvertes au four. Il est recommandé de n'utiliser qu'une seule lèchefrite ou une seule grille à la fois afin de répartir la chaleur de manière uniforme. Choisissez parmi les différentes hauteurs de grille en fonction de la quantité de chaleur par le haut dont le plat a besoin.
	Grill + ventilateur	Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur sont activés. Cette combinaison augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent à l'extérieur, tout en laissant la chaleur pénétrer directement à l'intérieur.
	Ventilateur turbo	La résistance arrière et le ventilateur sont activés, ce qui garantit une chaleur douce et une répartition uniforme dans tout le four. Ce mode est idéal pour la cuisson au four et la préparation d'aliments délicats.
	Maxi-grill	Les éléments chauffants supérieurs, tant internes qu'externes, sont activés. La chaleur rayonnante est dirigée vers les aliments. Vous pouvez utiliser cette fonction pour les morceaux de viande tendres, les filets, les côtelettes, les saucisses, le poisson, les sandwiches au fromage fondu et autres aliments à cuisson rapide. Ce mode permet de tirer pleinement parti de la grande surface de la grille et de cuire plus rapidement qu'avec la fonction grill classique. Il est recommandé de préchauffer pendant 3 minutes. Cela permettra de sceller les jus naturels des aliments pour obtenir un meilleur goût.
Vapeur		
	Mode vapeur	Consultez la section « Mode vapeur ».

ICÔNE	FONCTION	DESCRIPTION
	Cuisson sous vide à basse température	Grâce à l'emballage sous vide, l'humidité et les nutriments des aliments sont bien préservés. La cuisson à basse température dans ce mode permet de conserver la saveur originale des aliments et réduit le risque qu'ils brûlent. Voici les étapes à suivre : 1. Nettoyez et assaisonnez les aliments. 2. Placez les aliments dans le sachet sous vide. 3. Éliminez tout l'air à l'intérieur du sachet sous vide. Conseils pour cuisiner avec ce mode : • Préparez la machine à sceller sous vide et le sachet sous vide conformes aux exigences de la cuisson sous vide. • Répartissez les aliments de manière uniforme dans le sachet afin de garantir une répartition homogène de la chaleur. • Retirez autant d'air que possible du sachet sous vide ; ainsi, les aliments cuiront mieux. • Une fois la cuisson terminée, de la vapeur s'échappera par la porte ; faites attention à cette vapeur, car elle est à haute température. • Appliquez suffisamment de matière grasse sur la surface du sachet sous vide intérieur pour éviter que les aliments ne collent au sachet.
	Réchauffage à la vapeur	Réchauffer les aliments avec cette fonction à une puissance douce et constante leur permet de conserver leur humidité.
Airfry		
	Airfry	La grille Airfry peut être placée sur les plateaux ou sur les grilles latérales, comme une plaque de four.
Fonctions spéciales		
	Décongélation	Décongèle les aliments surgelés, tels que les légumes et les fruits. La durée de décongélation dépend de la quantité et de la taille des aliments surgelés.
	Levage de la pâte	Cette fonction accélère le processus de levage et empêche la pâte de se dessécher. Activez cette fonction lorsque l'appareil est froid et n'ouvrez pas la porte une fois la fonction lancée, car l'humidité de la pâte s'échapperait à l'ouverture. Ne couvrez pas la pâte.

ICÔNE	FONCTION	DESCRIPTION
	Yaourt	Vous pouvez utiliser cette fonction pour préparer du yaourt. Les quantités recommandées sont de 1 litre de lait et 250 g de yaourt nature. Placez le plateau au deuxième niveau.
	Désinfection	La température par défaut est de 100 degrés et la durée de désinfection est de 40 minutes. Utilisez le deuxième niveau de la cavité.
	Chauffe-assiettes	Il est recommandé de placer les assiettes sur le deuxième niveau de la cavité. La température par défaut est de 70 degrés. Retournez les assiettes à mi-cuisson.
	Séchage	Ce mode sert à déshydrater les fruits et les légumes. Disposez les fruits et légumes sur du papier sulfurisé dans le plateau pour les faire sécher.
	Maintien au chaud	La température par défaut pour maintenir les plats au chaud est de 80 °C.
Recettes		
Cette section du menu comprend 95 recettes pour les fours multifonctions et 50 recettes supplémentaires pour le modèle de four à vapeur. Les recettes consistent en une combinaison de paramètres prédéfinis de durée de cuisson et de température, qui peuvent être modifiés si vous le jugez nécessaire.		
Favoris		
À chaque fin de cuisson, vous pouvez enregistrer les paramètres de température et de durée de cuisson utilisés et leur attribuer un nom. Ainsi, la prochaine fois, vous pourrez réutiliser la même méthode en appuyant simplement sur ce bouton.		
Nettoyage		
	Nettoyage à la vapeur	Reportez-vous à la section « Mode vapeur ».
	Détartrage	Voir la rubrique « Détartrage ».

■ RÉGLAGES RAPIDES

Pour accéder aux réglages rapides, faites glisser votre doigt vers le bas depuis le bord supérieur de l'écran. Un menu s'affichera avec les rubriques suivantes.

NOM	FONCTION
Accueil	Accède au menu principal.
Éclairage	Allume ou éteint la lampe à l'intérieur de la cavité du four.
Horloge	Vous pouvez régler une alarme ou démarrer un minuteur.
Verrouillage enfant	Un cadenas s'affiche à l'écran ; vous devez maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce que le verrouillage soit activé. Pour désactiver le verrouillage, maintenez enfoncé le cadenas qui s'affiche à l'écran.

Chaque fois que vous souhaitez valider une modification de réglage, vous devez appuyer sur le bouton de confirmation situé dans le coin inférieur droit de l'écran. Si vous ne le faites pas, les modifications ne seront pas enregistrées.

■ PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

L'écran d'accueil affiche une icône de réglage dans le coin supérieur droit, à côté de l'horloge. Appuyez sur cette icône pour accéder aux réglages suivants :

NOM	UTILITÉ
Luminosité	Règle la luminosité de l'écran. Vous devrez confirmer le réglage pour pouvoir voir le résultat.
Langue	Vous pouvez sélectionner la langue dans laquelle vous souhaitez que l'écran de votre four s'affiche.
Date et heure	Vous pouvez régler la date et l'heure affichées par votre four, qui servent de référence pour configurer les fonctions de cuisson.
Unité de température	Vous pouvez choisir entre °F et °C.
Dureté de l'eau	Vous devez régler le niveau de dureté de l'eau en fonction de la quantité de calcaire contenue dans l'eau que vous versez dans le réservoir.
Style	Vous pouvez choisir entre le style d'icônes monochromes ou le style en couleur.
Mode veille et mode repos	Vous pouvez sélectionner le style de l'horloge affichée en mode veille (numérique ou analogique). Vous pouvez également régler le délai avant que l'écran passe en mode veille (horloge) et le délai avant qu'il passe en mode veille prolongée (écran éteint).
Informations	Vous pouvez consulter la version de votre four.
Réinitialisation	Si vous souhaitez réinitialiser votre four aux paramètres d'usine, utilisez cette fonction. Veuillez noter que vous perdrez toutes les informations que vous avez enregistrées et que cette action est irréversible.

Chaque fois que vous souhaitez valider une modification de paramètre, vous devez

appuyer sur le bouton de confirmation situé dans le coin inférieur droit de l'écran. Si vous ne le faites pas, les modifications ne seront pas enregistrées.

MODE VAPEUR

AVERTISSEMENT ! Lorsque vous utilisez le mode vapeur, faites particulièrement attention à la chaleur émanant de la cavité du four. Vous risquez de vous brûler.

La vapeur sera visible après 1 minute de fonctionnement, et une alarme sonore retentira une fois la température programmée atteinte.

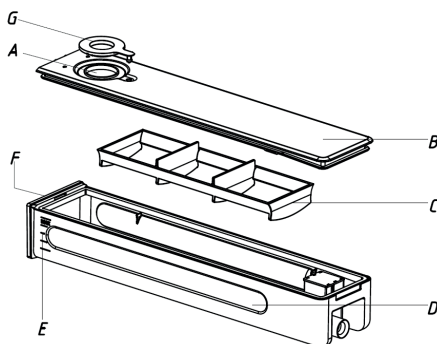
1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à la vapeur et la température.
3. Si nécessaire, réglez la durée de cuisson ou l'heure de fin de cuisson.
4. Une fois la fonction activée, l'écran affichera « Remplissez le réservoir d'eau ».
5. Appuyez sur le panneau du bac à eau pour l'ouvrir, puis retirez-le de l'appareil.
6. Remplissez le bac à eau avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximum.
7. Remettez le bac à eau dans sa position initiale.
8. Lancez le processus.
9. Éteignez l'appareil.
10. Videz le bac à eau une fois la cuisson à la vapeur terminée.

L'appareil est chaud. Il existe un risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

Après la cuisson à la vapeur, de la condensation peut se former au fond de la cavité. Essuyez toujours le fond de la cavité une fois que l'appareil s'est refroidi.

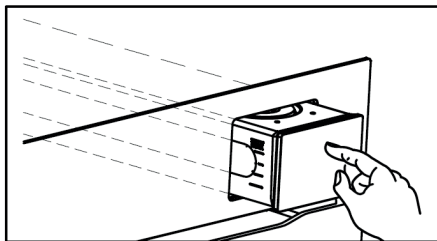
Lorsque le bac à eau est presque vide, une icône s'affiche et il est nécessaire de le remplir pour poursuivre la cuisson à la vapeur comme décrit ci-dessus.

■ RÉSERVOIR D'EAU



- A. Arrivée d'eau
- B. Couvercle
- C. Déflecteur
- D. Corps du réservoir
- E. Indicateur de niveau d'eau
- F. Face avant
- G. Joint de prise d'eau

Pour retirer le réservoir d'eau, appuyez doucement sur la face avant du tiroir. Le réservoir sortira automatiquement.



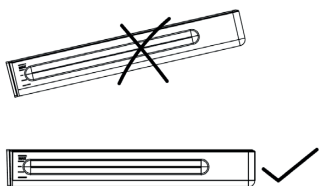
Vous pouvez le remplir de deux façons :

- Laissez le réservoir à l'intérieur de l'appareil et remplissez-le à l'aide d'une carafe d'eau.

- Retirez le réservoir de l'appareil et remplissez-le directement au robinet.

Lorsque vous remplissez le bac à eau au robinet, maintenez-le en position horizontale pour éviter que l'eau ne se renverse.

Une fois le remplissage terminé, replacez-le dans la même position. Appuyez sur l'avant du réservoir jusqu'à ce que le tiroir se remette en place à l'intérieur de l'appareil.



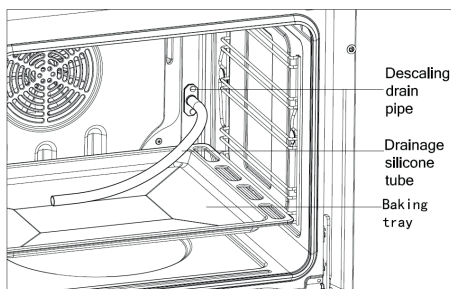
DÉTARTRAGE

Lorsque le générateur de vapeur est en marche, une accumulation et un dépôt de calcaire se produisent à l'intérieur en raison de la teneur en calcaire de l'eau. Cela peut nuire à la qualité de la vapeur, au rendement du générateur de vapeur et à la qualité des aliments. Pour éviter cela, nettoyez le circuit de production de vapeur des résidus de calcaire.

Il existe deux méthodes pour lancer le détartrage :

- Lors de la première utilisation, réglez le niveau de détartrage ; lorsque le four aura fonctionné pendant la durée définie, un message clignotera à l'écran pour vous rappeler de procéder au détartrage.
 - Appuyez directement sur la touche correspondante pour lancer la fonction de détartrage :
- Retirez tous les accessoires.

- La durée totale de la procédure est d'environ 1 h 30.
- L'éclairage intérieur ne s'allumera pas dans ce mode.
- Placez la plaque de cuisson dans la position inférieure.
- Insérez une extrémité du tuyau de vidange en silicone dans le tuyau de détartrage et laissez l'autre extrémité retomber naturellement sur la lèchefrite.



- Versez 800 ml de produit détartrant dans le réservoir d'eau. Le produit détartrant peut être préparé en mélangeant 20 % d'acide citrique avec 80 % d'eau propre.
- Remplissez le reste du réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum.
- Remettez le réservoir d'eau dans le four et appuyez sur l'écran tactile pour lancer la fonction de détartrage.
- Laissez le processus se dérouler pendant 70 minutes, puis terminez la première partie du processus et videz l'eau usée du plateau de cuisson.
- Nettoyez le bac à eau intérieur et remplissez-le d'eau propre.
- Remettez le bac à eau en place, puis lancez la deuxième phase du processus : le rinçage. Celle-ci durera environ 20 minutes.
- Une fois le processus terminé, videz toute l'eau du bac à eau et de la cavité intérieure.

ACCESSOIRES

SONDE DE TEMPÉRATURE

La sonde de température mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments atteignent la température programmée, la sonde se désactive.

Deux températures peuvent être programmées :

- La température du four (minimum 120 °C).
- La température au cœur des aliments.

ATTENTION ! Utilisez uniquement l'accessoire fourni et des pièces de rechange d'origine.

Pour obtenir les meilleurs résultats :

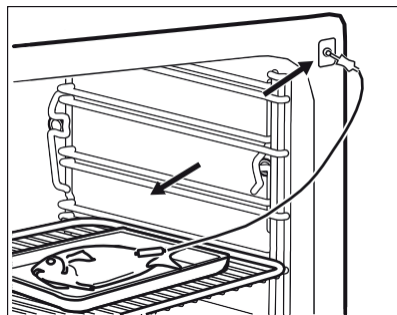
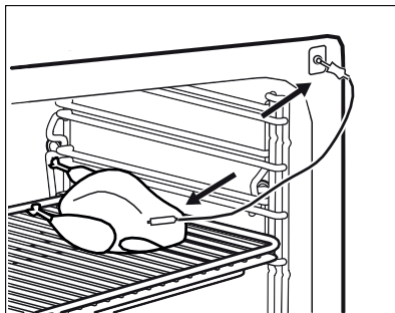
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde de cuisson ne peut pas être utilisée pour les plats contenant des liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde doit rester dans le plat et la fiche doit être branchée sur la prise de courant.
- Utilisez les réglages recommandés pour la température interne des aliments. L'appareil calcule une durée approximative de fin de cuisson. Celle-ci dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four sélectionnée et de la température.

■ UTILISATION POUR LA VIANDE ET LE POISSON

1. Allumez l'appareil.
2. Insérez la pointe de la sonde au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins les trois quarts de la sonde de tempéra-

ture restent dans l'assiette.

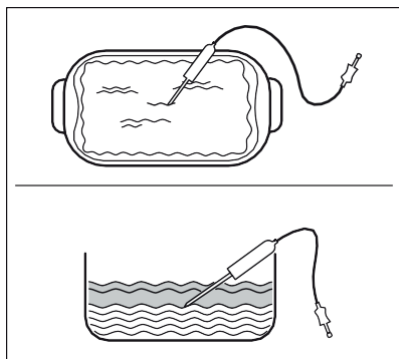
3. Branchez le connecteur de la sonde de température dans la prise située à l'avant de l'appareil. Le symbole de la sonde de température s'affiche à l'écran.



4. Sélectionnez une fonction de cuisson et la température du four.
5. Une fois la température du four réglée, appuyez à nouveau sur l'option de température pour régler la température interne de l'aliment. Lancez le processus.
6. Lorsque le plat aura atteint la température définie, un signal sonore retentira. L'appareil s'éteindra automatiquement.
7. Débranchez la fiche de la sonde de température de la prise et retirez le plat de l'appareil.

■ UTILISATION POUR LES RA-GOUTS

1. Allumez l'appareil.
2. Placez la moitié de la quantité totale d'ingrédients dans un plat allant au four.
3. Insérez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre du ragoût. La sonde alimentaire doit rester stable au même endroit pendant la cuisson. Utilisez un ingrédient solide pour y parvenir. Appuyez la partie en silicone de la sonde contre le bord du plat. La pointe de la sonde ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Recouvrez la sonde alimentaire avec le reste des ingrédients.
5. Branchez la sonde de température dans la prise située à l'avant de l'appareil. L'écran affiche le symbole de la sonde de température.
6. Sélectionnez une fonction de cuisson et la température du four.
7. Après avoir réglé la température du four, appuyez à nouveau pour régler la température interne des aliments.
8. Appuyez sur pour lancer le processus. Lorsque le plat aura atteint la température réglée, un signal sonore retentira. L'appareil s'éteindra automatiquement.

9. Débranchez la sonde de température de la prise et retirez le plat du four.

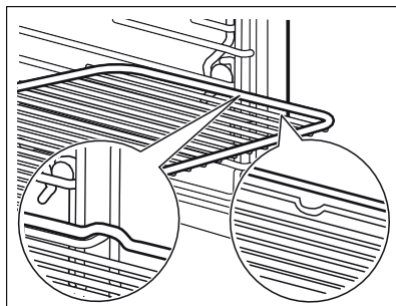
AVERTISSEMENT !

- Il existe un risque de brûlure, car la sonde de température devient chaude. Faites attention lorsque vous la débranchez et que vous la retirez des aliments.
- Une fois la sonde insérée dans les aliments, la température réglée ne peut pas être inférieure à celle des aliments eux-mêmes.
- La température à l'intérieur des aliments sera comprise entre 40 et 95 °C.
- La sonde ne peut pas être utilisée pour les fonctions « grill », « maxigrill », « délicat », « grill + ventilateur », « levage de la pâte » et « nettoyage à la vapeur ».

PLATEAUX

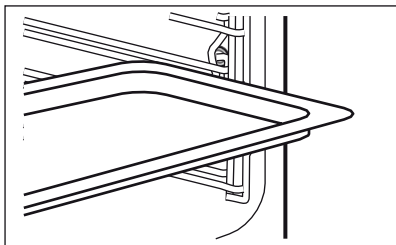
■ PLATEAU GRILLE

Insérez la grille entre les guides latéraux. Assurez-vous que les rainures soient orientées vers le bas.



■ PLATEAU PLAT OU PROFOND

Insérez le plateau entre les guides latéraux.



CONSEILS DE CUISSON

Le four offre un large éventail d'options qui vous permettent de cuire tout type d'aliment de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de cet appareil de cuisine polyvalent ; les instructions suivantes ne constituent qu'un guide que vous pouvez adapter en fonction de vos préférences et de votre propre expérience.

CUISSON AVEC PLUS D'UNE PLATEAU

Si vous devez cuire des aliments en utilisant plusieurs plaques, utilisez le mode « Cuisson au four » ou le mode « Cuisson multiple », car ce sont les seuls modes qui vous permettent de le faire.

Lorsque vous cuisinez des aliments délicats sur plusieurs plateaux, utilisez le mode « Cuisson au four », qui vous permet de cuire sur 3 plateaux en même temps (le 1er, le 3e et le 5e en partant du bas).

Lorsque vous faites cuire d'autres aliments sur plusieurs plaques, utilisez

le mode « Cuisson multiple » en tenant compte des recommandations suivantes :

- Le four dispose de 5 niveaux de hauteur. Lors de la cuisson avec le ventilateur, utilisez deux des trois plaques centrales ; les plaques situées tout en bas et tout en haut reçoivent directement l'air chaud et, par conséquent, les aliments délicats risquent de brûler sur celles-ci.
- En règle générale, utilisez la deuxième et la quatrième plaque en partant du bas, en plaçant les aliments nécessitant le plus de chaleur sur la deuxième plaque en partant du bas. Par exemple, lorsque vous faites cuire des rôtis de viande avec d'autres aliments, placez le rôti sur la deuxième plaque en partant du bas et les aliments les plus délicats sur la quatrième plaque en partant du bas.
- Lorsque vous cuisez des aliments nécessitant des temps et des températures différents, réglez une température intermédiaire entre les deux requises, placez les aliments les plus délicats sur la quatrième grille en partant du bas et retirez d'abord du four les aliments qui nécessitent le moins de temps.
- Utilisez un plat à graisse sur la grille inférieure et la grille sur la grille supérieure.

GRILL ET MAXIGRILL

Votre four propose deux modes de cuisson au gril différents : «

».

- Utilisez le mode « Grill » ou « Maxi-grill » en plaçant les aliments sous le centre de la grille (située sur la troisième ou quatrième grille en partant du bas), car seule la partie centrale de l'élément chauffant supérieur est

activée.

- Utilisez la grille inférieure (la première en partant du bas) et placez un plat pour recueillir la sauce ou la graisse et éviter qu'elle ne coule sur le fond du four. Lorsque vous utilisez ce mode, nous vous recommandons de régler le thermostat sur la température maximale. Cela ne signifie toutefois pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses ; il vous suffit de régler le bouton du thermostat sur la température souhaitée.

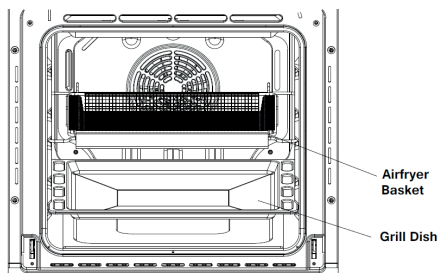
GRILL + VENTILATEUR

- Le mode grill avec ventilateur est utile pour cuire rapidement des aliments, car la répartition de la chaleur permet non seulement de dorer la surface, mais aussi de cuire la partie inférieure. De plus, il peut également être utilisé pour dorer les aliments en fin de cuisson ou pour donner une touche de gratin aux plats de pâtes au four.
- Lorsque vous utilisez ce mode, placez la grille au deuxième ou au troisième niveau du four ; pour éviter que la graisse ne coule sur le fond du four et ne dégage de la fumée, placez la plaque de cuisson au premier niveau en partant du bas.
- Lorsque vous utilisez ce mode, nous vous recommandons de régler le thermostat à 200 °C, car c'est la façon la plus efficace d'utiliser le grill. Cela ne signifie toutefois pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses.

AIRFRY

Placez les aliments sur la troisième grille du four en partant du bas. Comme la résistance supérieure et la résistance circulaire sont activées, cela permet une cuisson par convection avancée sans qu'il soit nécessaire de retourner les aliments, ce qui donne des résultats croustillants et délicieux en moins de temps et sans huile. Ce mode est idéal pour les frites, les ailes de poulet, les nuggets et autres produits similaires.

Placez une plaque au niveau le plus bas pour recueillir les éventuelles éclaboussures. Lorsque vous utilisez cette fonction, réglez la température à 230 °C.



CUISSON DE GÂTEAUX

Lorsque vous faites cuire des gâteaux, enfournez-les toujours après avoir préchauffé le four. Veillez à attendre que le four soit complètement préchauffé. N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson afin d'éviter que le gâteau ne s'affaisse.

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
- Si la pâte s'est affaïssée, utilisez moins de liquide dans la pâte ou baissez la température de 10 °C.

- Si la pâte est trop dorée sur le dessus, placez-la sur une grille inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si la pâte est bien cuite à l'intérieur mais collante à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si la pâte colle au moule, graissez bien le récipient et saupoudrez-le d'un peu de farine ou utilisez du papier sulfurisé.
- Si vous avez utilisé plusieurs niveaux et que tous ne sont pas au même stade de cuisson, baissez la température. Il n'est pas nécessaire de retirer les aliments de toutes les plaques en même temps.

PIZZA

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes.
- Utilisez une plaque à pizza légère en aluminium et placez-la sur la grille fournie avec le four. Si vous utilisez la lèchefrite, le temps de cuisson sera plus long, ce qui rendra difficile l'obtention d'une pâte croustillante.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson de la pizza.
- Si la pizza comporte de nombreux ingrédients, ajoutez la mozzarella à mi-cuisson afin que les autres ingrédients cuisent correctement et que le fromage ne brûle pas.
- Lorsque vous faites cuire des pizzas sur deux plaques, réglez les deuxième et quatrième pales à une température de 220 °C et enfournez les pizzas après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.

VIANDES ET POISSONS

- Pour cuire les viandes blanches, la volaille et le poisson, réglez la température entre 180 et 200 °C.
- Pour les viandes rouges, qui doivent être bien cuites à l'extérieur tout en restant tendres et juteuses à l'intérieur, il est conseillé de commencer par une température élevée (200-220 °C) pendant un court instant, puis de baisser la température du four.
- En général, plus le rôti est gros, plus la température doit être basse. Placez la viande au centre de la grille et positionnez le plat à graisse en dessous.
- Assurez-vous que la grille est placée de manière à se trouver au centre du four. Si vous souhaitez augmenter la chaleur par le bas, utilisez les grilles situées dans les positions les plus basses. Pour des rôtis savoureux (notamment le canard et le gibier), badigeonnez la viande de saindoux sur le dessus.

PARAMÈTRES RECOMMANDÉS POUR LES RECETTES

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
GÂTEAUX				
Génoise	3 œufs, 80 g de sucre cristallisé fin, 85 g de farine à pâtisserie, 30 g de lait, 30 g d'huile de maïs	160	40	2
Gâteau roulé à la crème	3 œufs, 50 g de farine à pâtisserie, 60 g de sucre cristallisé fin, 40 g de lait, 40 g d'huile de maïs, 3 gouttes de vinaigre blanc, 200 g de crème à fouetter	160	25	3
Cupcake chiffon	3 œufs, 90 g de sucre cristallisé fin, 90 g de farine à pâtisserie, 30 g de lait, 30 g d'huile de maïs	160	45	2
Soufflé	3 œufs, 50 g de farine à pâtisserie, 60 g de sucre cristallisé fin, 40 g de lait, 40 g d'huile de maïs, 3 gouttes de vinaigre blanc, 1 g de sel	180	30	2
Génoise italienne	3 œufs, 90 g de sucre cristallisé fin, 90 g de farine à pâtisserie, 30 g de lait, 30 g d'huile de maïs	150	35	3
Cheese cake	120 g de fromage frais, 50 g de lait, 30 g de beurre, 3 œufs, 20 g de farine à pâtisserie, 45 g de sucre cristallisé fin, 5 gouttes de vinaigre blanc.	140	80	2
Gâteau à la levure	200 g de farine à forte teneur en gluten, 1 œuf, 90 g de lait, 25 g de sucre cristallisé, 3 g de levure chimique, 20 g d'huile de maïs, 2 g de sel	175	25	3

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
Chee-se cake moelleux	200 g de fromage frais, 50 g de lait, 30 g de beurre, 3 œufs, 20 g de farine à faible teneur en gluten, 50 g de sucre cristallisé fin, 5 gouttes de vinaigre blanc	170 °C, cuire 25 min, baisser la température à 135 °C et cuire encore 55 min	80	3
BISCUITS				
Biscuits aux canneberges	230 g de farine à faible teneur en gluten, 120 g de beurre, 65 g de sucre cristallisé, 50 g d'œuf entier battu, 70 g de canneberges séchées, 1 g de sel	160	20	3
Biscuits croustillants aux cacahuètes	100 g de cacahuètes concassées, 50 g de sucre cristallisé, 30 g d'eau, 10 g d'huile de maïs, 150 g de farine à faible teneur en gluten	180	20	3
Biscuits danois au beurre	100 g de beurre, 40 g de sucre cristallisé, 100 g de farine à faible teneur en gluten, 2 g de sel, 1 jaune d'œuf	170	15	3
Crackers aux céréales complètes		190	25	3
DESSERTS				
Biscuits croustillants au jaune d'œuf	200 g de farine à haute teneur en gluten, 3 g de levure, 30 g de sucre cristallisé, 3 g de sel, 1 œuf, 42 g d'huile de maïs, 47 g de lait, 9 jaunes d'œufs, 125 g de purée de haricots rouges	180	35	3

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
Profiteroles	250 g de farine à forte teneur en gluten, 3 g de levure, 30 g de sucre cristallisé, 3 g de sel, 1 œuf, 25 g de beurre, 120 g de lait	190 °C, cuire 18 min, baisser la température à 150 °C et cuire encore 20 min	38	3
Tarte aux œufs	100 g de lait, 150 g de mélange d'œufs entiers, 50 g de sucre cristallisé et neuf tartelettes aux œufs	210	20	3
Crème caramel	50 g de sucre cristallisé, 20 g d'eau, 300 g de lait et trois œufs	150	35	3
soufflé au fromage	125 g de fromage frais, 25 g de sucre cristallisé, 1 œuf, 25 g de maïzena, 60 g de lait, 50 g de beurre, 100 g de farine à faible teneur en gluten	200	30	3
Macarons au matcha	250 g de farine à forte teneur en gluten, 3 g de levure, 30 g de sucre cristallisé, 3 g de sel, 1 œuf, 25 g de beurre, 120 g de lait	160	15	3
Galette des Rois		180	35	3
Petits pains à la crème	350 g de farine à forte teneur en gluten, 40 g de sucre fin, 4 g de sel, 4 g de levure chimique, 50 g de mélange d'œufs entiers, 100 g de crème, 80 g de lait, 30 g de beurre	170	25	3
PIZZAS				
Pizza à pâte fine		230	8	4

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
Pizza à pâte normale		210	12	3
Pizza à pâte épaisse		190	18	2
PAINS				
Pain grillé		200	4	4
Pain pita		200	15	4
Pain de mie		180	40	3
Mollete espagnol		210	14	3
Focaccia		220	30	3
Baguette	250 g de farine à forte teneur en gluten, 3 g de levure, 50 g de sucre cris- tallisé, 3 g de sel, 1 œuf, 25 g de beurre, 90 g de lait, 15 g d'huile de maïs	160	30	2
Pain à hamburger	150 g de farine à forte teneur en gluten, 3 g de levure, 50 g de sucre cris- tallisé, 3 g de sel, 1 œuf, 25 g de beurre, 90 g de lait	190	18	2
Pain à hot-dog	250 g de farine à forte teneur en gluten, 3 g de levure, 30 g de sucre cristallisé, 3 g de sel, 1 œuf, 25 g de beurre, 120 g de lait	160	20	2
VIANDES				
PORC				
Filet de porc	420	170	70	3
Rôti de porc	1 050	170	80	3
Jambon	1950	160	125	3
Côtes	620	180	45	3

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
Viande en tranches	1 050	210	25	3
Jarret de porc	1000	160	65	3
Poitrine de porc	950	160	65	3
Côtes levées au miel et à l'ail	530	220 °C, cuire 25 min, baisser la température à 200 °C et cuire encore 20 min	45	3
Ribs grillées au poivre noir	570	220	40	2
Cochon de lait rôti	4 000	180 °C, cuisson de 4 heures, puis passer à 220 °C et cuire encore 10 minutes	250	1
BŒUF				
Filet de bœuf	1730	200	50	3
Rôti de bœuf	1290	160	90	3
Filet de veau	1200	170	70	3
Rôti de veau	1090	170	80	3
Jarret de bœuf	850	160	65	3
Poitrine	1 000	160	40	3
AGNEAU				
Filet d'agneau	600	220	50	3

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
Agneau rôti	1 450	170	80	3
Brochettes au miel	250	220	10	2
Gigot	1 650	160	80	3
VIANDE DE CHASSE				
Jarret de chevreuil	1 000	160	85	3
Filet de chevreuil	1 000	160	60	3
Lapin en morceaux	1050	160	45	3
Sanglier en morceaux	1 000	160	85	3
VOLAILLES				
Poulet entier	1 650	180	65	3
Demi-poulet	950	180	60	3
Cuisse de poulet	1 000	200	45	3
Ailes de poulet	530	200	35	3
Dinde	1 000	180	90	3
Canard entier	2 650	180	115	3
Ailes de poulet grillées au cumin	320	210	25	3
Poulet grillé à la maison	1 800	190 °C, cuire 20 min, puis baisser à 150 °C et cuire encore 50 à 60 min	70	3

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
POISSON				
Saumon	400	180	40	3
Filets de saumon	300	180	30	3
Truites arc-en-ciel	600	180	45	3
Flet	450	180	45	3
Brochettes de crevettes grillées au poivre noir	1 000	200	20	3
Calamars grillés en sauce	420	220 pendant 8 minutes, puis retourner et cuire encore 5 minutes	13	3
Filets de poisson croustillants	200 g de chapelure, 400 g de poisson	200	20	3
Poisson au sel	1 500	220	30	3
FRUITS ET LÉGUMES				
Pomme	550	80	6 h	3
Prune	300	80	11 h	3
Mandarine	650	60	9 h	3
Carotte	300	80	6 h	3
Tranches de champignons	330	80	7 h	3
Pommes de terre rôties aromatisées	780	200	25	3
Aubergines rôties à la sauce à la viande	450	200	15	3

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
RÉCHAUFFÉS				
Boulettes de viande	400	180	15	3
Frites	250	180	15	3
Viande et légumes	400 g de veau, 150 g de chou-fleur, 320 g de toma- tes, 180 g de pommes de terre	180	20	3
Boulettes de viande	250	180	15	3
Viande et pâtes	250 g de veau, 200 g de vermicelles	180	15	3
Poisson et légumes	500 g de poisson, 150 g de chou-fleur, 320 g de to- mates, 180 g de pommes de terre	180	20	3
Pizza	200	180	15	3
CLASSIQUES				
Cannellonis	2 400	200 + 250 au grill pen- dant 5 min	30	3
Paella au four	800	200	25	2
Riz rond en bouillon	800	200	22	1
Lasagnes	2 400	200 + 250 au grill pen- dant 5 min	30	3
Rouleau de pain de viande	250 g de farine à forte teneur en gluten, 3 g de levure, 50 g de sucre en poudre, 3 g de sel, 1 œuf, 25 g de beurre, 125 g de lait	160	20	2
Pizza surgelée		180	15	3
Poisson au sel	1 500	220	30	2

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DE LA PLATEAU
Pommes de terre rôties	780	200	25	3
Cheese cake	120 g de fromage frais, 50 g de lait, 30 g de beurre, 3 œufs, 20 g de farine à pâtisserie, 45 g de sucre cristallisé fin, 5 gouttes de vinaigre blanc.	140	80	2
Focaccia		220	30	3

PARAMÈTRES RECOMMANDÉS POUR LES RECETTES À LA VAPEUR

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DU PLATEAU
VIANDE				
Magret de canard	90	90	40	3
Blanc de poulet	90	90	55	3
Agneau	95	95	130	3
Bœuf	95	95	55	3
Saucisses	80	80	25	3
POISSON				
Bouchées de poisson frais	700	80	23	3
Filets de bar		100	8	3
Bar-perche	550	80	18	3
Turbot	500	80	24	3
Saumon	400	100	21	3
Morue	500	80	40	3
Noix de Saint-Jacques	450	80	20	3

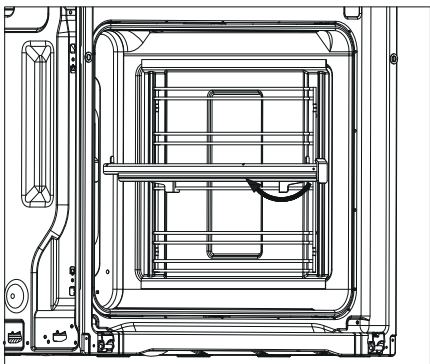
RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DU PLATEAU
Moules	500	80	22	3
Palourdes	950	80	16	3
Couteaux	450	80	20	3
Huîtres	850	80	25	3
coquilles Saint-Jacques		80	3	3
Crabes bleus	500	90	30	3
Crabes royaux	500	90	35	3
Homards	1 200	90	25	3
LÉGUMES				
Brocoli	500	100	13	3
Pois	500	100	20	3
Haricots verts	400	100	15	3
Oignon en tranches	600	100	25	3
Carottes en tranches	500	100	20	3
Poireaux en rondelles	500	100	20	3
Bettes coupées en morceaux	400	100	20	3
Choux de Bruxelles		100	18	3
Betteraves entières	700	100	55	3
Chou rouge coupé en dés	500	100	45	3
Asperges	500	100	23	3
Épinards	350	100	18	3

RECETTE	QUANTITÉS RECOMMANDÉES	°C	min	POSITION DU PLATEAU
Chou coupé en dés	350	100	25	3
Tranches de courgettes	400	100	20	3
Potirons	530	100	20	3
Maïs	800	95	30	2
Pommes de terre	400	100	40	3
Patates douces	500	100	55	3
Asperges vertes		100	4	3
Chou-fleur entier		100	35	3
Cacahuètes	500	100	65	3
RIZ				
Riz parfumé	100	100	45	3
Riz à grains longs	100	100	45	3
Riz complet	100	100	60	3
Riz à cuisson rapide	100	100	40	3
Risotto	100	100	45	3
PÂTISSERIES				
Gâteau éponge cuit à la vapeur	80	80	40	3
Gyoza		100	7	3
Quinoa		100	25	3
Petits pains bao		100	8	3

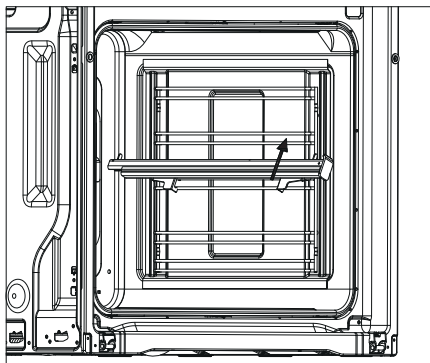
ENTRETIEN ET SOINS

DÉMONTAGE DES RAILS TÉLESCOPIQUES

1. Tournez et tirez la glissière vers l'extérieur pour dégager la languette située sous le rail couissant du support de rail.



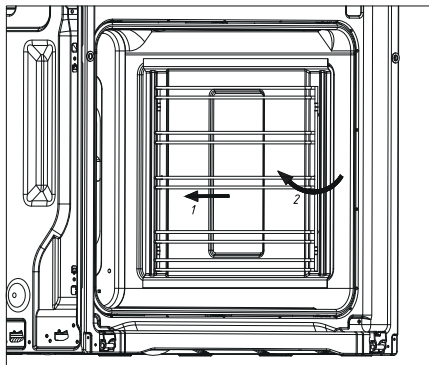
2. Poussez le rail couissant vers le haut pour dégager complètement la boucle du support de rail.



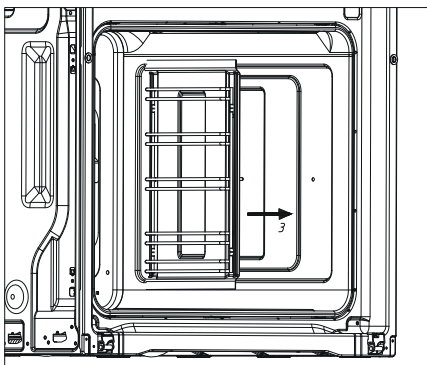
Pour les remettre en place, procédez dans l'ordre inverse.

DÉMONTAGE DES ÉTAGÈRES À PLATEAUX

1. Poussez vers l'intérieur dans le sens de la flèche 1, puis tirez le support de rail vers l'extérieur en suivant la flèche 2.



2. Retirez les pièces dans le sens indiqué par la flèche 3.



Pour remettre les étagères en place, procédez dans l'ordre inverse.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

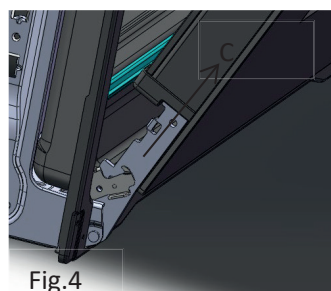
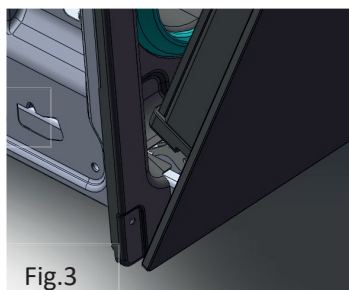
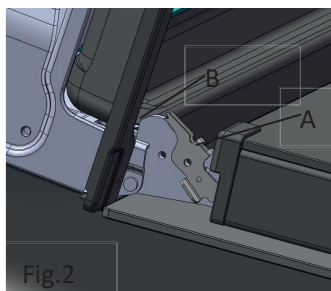
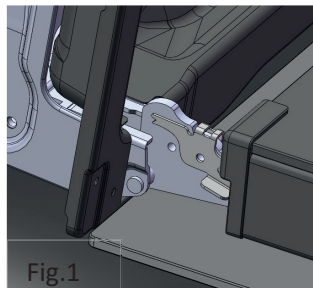
Dans des conditions normales d'utilisation, il n'est pas nécessaire de démonter la porte du four, mais si cela s'avère nécessaire, par exemple pour la nettoyer, suivez ces instructions. La porte du four est assez lourde.

Pour un nettoyage plus approfondi, vous pouvez démonter la porte du four. Procédez comme suit :

■ RETRAIT DE LA STRUCTURE DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte au maximum.
2. Ouvrez complètement le levier A au niveau des charnières gauche et droite.
3. Maintenez la porte.
4. Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers A des charnières gauche et droite s'enclenchent dans la pièce B de la porte.
5. Retirez les crochets des charnières de leur position en suivant la flèche C.
6. Posez la porte sur une surface souple.

Pour remettre la porte en place, répétez les étapes précédentes dans l'ordre inverse.



■ RETRAIT DE LA VITRE INTÉRIEURE DE LA PORTE

1. Retirez la grille supérieure à l'aide des languettes latérales.
2. Retirez délicatement la vitre intérieure.
3. Nettoyez la vitre avec un produit de nettoyage adapté. Séchez-la soigneusement et posez-la sur une surface souple. Vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la vitre extérieure.

Fig1

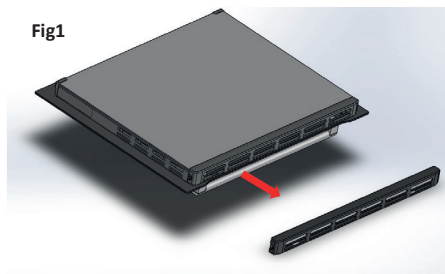
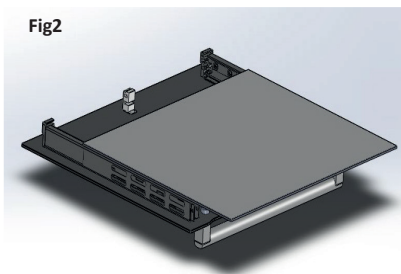
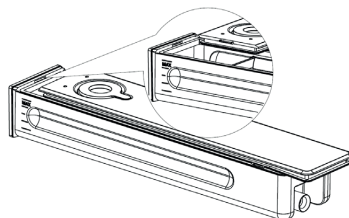
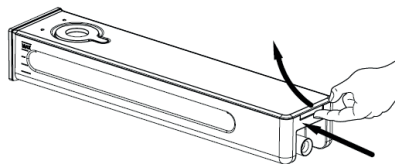


Fig2



NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Retirez le réservoir d'eau du four.
2. Retirez le couvercle du tiroir à eau. Soulevez le couvercle par la partie qui dépasse à l'arrière.
3. Retirez le déflecteur. Tirez-le vers l'extérieur du corps du bac jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Lavez les pièces du bac à eau à la main. Utilisez de l'eau du robinet et du savon. N'utilisez pas d'éponges abrasives. Ne mettez pas le bac à eau au lave-vaisselle.
5. Une fois les pièces du bac à eau nettoyées, remontez-le. Enclenchez le déflecteur. Poussez-le vers l'intérieur du corps du bac.
6. Remettez le couvercle en place. Insérez d'abord la fermeture avant, puis enfoncez-le contre le corps du bac.
7. Insérez le bac à eau dans le four.
8. Poussez le bac à eau vers l'intérieur du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT ! N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil !

L'installation, l'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par une personne dûment qualifiée et compétente, dans le strict respect des normes de sécurité nationales et locales en vigueur.

AVERTISSEMENT ! Les réparations et autres travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent s'avérer dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de travaux non autorisés. Assurez-vous que l'appareil est hors tension jusqu'à ce que les travaux d'entretien ou de réparation soient terminés.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé ou branché.	Branchez ou allumez le four.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Il est possible qu'un fusible domestique ait fondu ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Vérifiez que les réglages nécessaires ont bien été effectués. Remplacez les fusibles ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit régulièrement, faites appel à un électricien agréé.
Un bourdonnement se fait entendre une fois la cuisson terminée.	Le ventilateur est en marche.	Il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes après la fin de la cuisson.
La lampe intérieure ne s'allume pas.	L'ampoule est défectueuse.	Contactez le service après-vente.
Le four ne maintient pas le réservoir d'eau en place après l'avoir enfoncé.	Vous n'avez pas enfoncé le tiroir à fond.	Enfoncez le tiroir jusqu'à ce qu'il atteigne le fond.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plateau n'est pas correctement positionné.	Retirez l'eau résiduelle et le produit détartrant du fond de la cavité. Placez le plateau au premier niveau.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Les gâteaux et les biscuits ne dorent pas uniformément.	Il y a toujours une légère différence de dorure entre les aliments.	Si le doré est trop uniforme, vérifiez que la température sélectionnée est correcte et que le plateau est à la bonne hauteur.

CERTIFICAT DE GARANTIE PANDO

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO

Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat, la société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse d'origine due à un défaut ou à un vice de fabrication du produit, ainsi que la main d'œuvre nécessaire et les frais encourus à la suite de cette réparation ou de ce remplacement. (Le consommateur peut choisir entre la réparation et le remplacement, sauf si le remède choisi s'avère impossible ou si, par rapport à l'autre remède, il entraîne des coûts disproportionnés pour le vendeur. Le consommateur n'a pas le droit de résilier le contrat lorsque le défaut de conformité est mineur. La charge de la preuve du caractère mineur du défaut de conformité incombe à l'entreprise).

Pour que la garantie soit valable, il est indispensable de respecter les conditions suivantes :

- Joindre une photographie de la facture d'achat et de l'étiquette du produit lors de la demande d'assistance technique, en utilisant le formulaire disponible à l'adresse : <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.
- Présenter la facture ou l'original de la facture d'achat au technicien du Service Agréé Pando au moment de la visite.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO

Les cas suivants ne seront pas couverts par la garantie ou pourront constituer un motif d'annulation de celle-ci, et le consommateur sera responsable du coût des matériaux, de la main-d'œuvre et des frais de déplacement du service technique :

- Installation ou vérification du fonctionnement, nettoyage ou entretien du produit, mise en marche et explication de l'utilisation.
- Non-conformité, défauts ou dommages causés par le non-respect des normes, recommandations, consignes de sécurité, instructions d'utilisation, d'installation et d'entretien contenues dans les manuels du produit.
- Non-conformité, défauts ou dommages causés par le transport, l'enlèvement ou le déplacement et la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé n'appartenant pas à cette société ou à la marque Pando.
- Lorsque l'appareil est destiné à un usage commercial, professionnel ou similaire et non à un usage domestique, ou lorsqu'il est utilisé avec d'autres produits de nature professionnelle ou similaire (le produit est conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement).
- Coups, bosses, rayures ou égratignures, bris de verre, et dommages dus à la présence ou aux signes de corps étrangers à l'intérieur ou à l'extérieur du produit, tels qu'insectes, rongeurs, sable, liquides, objets métalliques...
- Dommages de nature esthétique, tels que corrosion, rouille, taches ou altérations de la couleur ou de la tonalité du produit. Ils peuvent être causés par des facteurs externes tels que : L'exposition prolongée ou non protégée à des sources intenses de lumière, de chaleur ou de rayonnement solaire ; l'emplacement du produit à l'extérieur ou dans des environnements non contrôlés, exposé à la poussière, à la pluie, à l'humidité ou à la brise de mer (salpêtre), qui est très corrosive ; l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés ou non recommandés par le fabricant, y compris le contact, direct ou à l'état gazeux, avec des agents corrosifs. Accumulation de saletés, de résidus calcaires de l'eau ou d'autres dépôts qui n'ont pas été éliminés par un entretien régulier et adéquat.
- Non-conformité, pannes ou dommages causés par des anomalies dans l'alimentation électrique ou l'installation, dépôts calcaires dans l'eau, causes naturelles fortuites d'origine atmosphérique ou géologique telles que tempêtes, foudre, tremblements de terre, inondations, vandalisme, etc.
- Ne pas avoir un accès facile et sûr pour désinstaller ou manipuler le produit du meuble ou du lieu d'installation, ainsi que l'accès aux connexions électriques ou que les éléments du meuble empêchent le technicien de son extraction facile et sûre, dans ces cas, le consommateur sera entièrement responsable d'organiser et de faciliter que l'appareil soit sûr et facilement accessible, en assumant les coûts de main-d'œuvre et de déplacement dérivés du service technique agréé de Pando ou de l'installateur si cela doit se produire.
- Les travaux de démontage, d'enlèvement ou de modification du produit nécessitent la manipulation ou le démontage de meubles tels que : l'enlèvement des portes, fenêtres, tiroirs, plinthes, étagères, corniches.... Un accès facile et sûr doit être prévu pour le technicien pour l'entrée et la sortie du produit au domicile et au lieu de localisation, sinon il incombe au consommateur de supporter les coûts d'accès.
- Dommages au mobilier ou aux éléments extérieurs qui ne sont pas adaptés ou résistants aux caractéristiques d'utilisation du produit.
- Appareils provenant de la revente, de l'occasion, du changement de propriétaire initial de l'appareil ou d'expositions qui ont plus de trois ans depuis leur date de fabrication.
- Variations esthétiques qui ne dépassent pas la marge de tolérance établie par le fabricant (± 3 mm), telles que de petits désalignements dans les portes, les façades ou des éléments similaires.
- Les non-conformités résultant d'une mauvaise installation de la table de cuisson à Induction, telles que l'absence de mise à la terre, la coupure et l'altération du câble d'alimentation ou l'utilisation d'éléments ou d'accessoires non originaux de Pando.
- Les éléments et accessoires soumis à une usure naturelle, tels que les filtres, les conduits et les joints d'étanchéité.
- Dommages au produit ou mauvais fonctionnement causés par une ventilation absente ou déficiente, non conforme à celle indiquée dans le manuel d'installation.
- Dommages causés à des éléments externes au produit dus à une utilisation ou un entretien inadéquats, en violation des instructions spécifiées dans le Manuel d'utilisation du produit.

INOXPAN, S.L., est expressément exclue de toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés aux personnes ou aux choses par un produit installé, manipulé, utilisé et/ou entretenu de manière incorrecte.

Coordonnées du Service Technique Agréé de Pando :

ESPAGNE, PORTUGAL ET ANDORRE		AUTRES PAYS	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		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.

Thank you
Pando team

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



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 Waste and Contaminated Soil, 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.....153

INSTALLATION.....158

- INSTALLATION OF BUILT-IN OVENS158
- ELECTRICAL CONNECTIONS160
- FITTING THE POWER CABLE160
- CONNECTING THE POWER CABLE TO THE MAINS SUPPLY160

PRODUCT DESCRIPTION162

- OVERVIEW162
- ACCESSORIES.....163

USING THE APPLIANCE164

- FIRST USE164
- DESCRIPTION OF FUNCTIONS164
- STEAM MODE171
- DESCALING.....172

ACCESSORIES173

- TEMPERATURE PROBE173
- TRAYS.....174

COOKING TIPS175

- COOKING WITH MORE THAN ONE TRAY175
- GRILL AND MAXIGRILL.....175
- GRILL+FAN176
- AIRFRY.....176
- BAKING CAKES.....176
- PIZZA.....177
- MEAT AND FISH177
- RECOMMENDED SETTINGS FOR RECIPES178
- RECOMMENDED SETTINGS FOR STEAM RECIPES.....185

MAINTENANCE AND CARE188

- REMOVING THE TELESCOPIC GUIDES188
- REMOVING THE TRAY SHELVES188

- REMOVING THE DOOR189
- CLEANING THE WATER TANK190

TROUBLESHOOTING191

WARRANTY192

TECHNICAL SPECIFICATIONS193

SAFETY WARNINGS

To reduce the risk of fire, electric shock or possible personal injury, please read the basic safety advice carefully:

1. Liquids and other foods should not be heated in closed containers as they may explode.
2. This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2,000 metres.
3. It is dangerous for any unqualified person to carry out any service or repair operation involving the removal of a protective cover against exposure to microwave energy.
4. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be performed by children unless they are at least 8 years old and under supervision.
5. Keep children away from the oven during cooking or pyrolysis cleaning, as high temperatures are reached.
6. Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge in the use of

this appliance may only use the microwave if they are supervised and have received prior instruction in its use.

7. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
8. The oven must always be operated with the door closed.
9. The oven must be cleaned regularly and food residues must be removed. Do not install the oven behind decorative doors. This could cause overheating.
10. Do not use the oven cavity for storage. Do not store food such as bread, biscuits, etc. inside the oven.

Precautions to avoid harmful microwave exposure:

- Do not attempt to operate this oven with the door open, as this may result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any objects between the front face of the oven and the door or allow dirt

or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.

11. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven should not be operated until it has been repaired by a competent person.
12. When heating food in plastic or paper containers, watch the oven because of the possibility of ignition.
13. If smoke escapes, turn off or unplug the appliance and keep the door closed to smother the flames.
14. Do not cook too much food at one time.
15. Remove wire ties and paper or plastic metal handles before placing any container in the microwave oven.
16. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions supplied.
17. Shelled eggs and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode, even after microwave heating is complete.
18. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent

or similarly qualified persons in order to avoid an accident.

19. If the oven is not fitted with a power cord, the following cords may be used in non pyrolytic ovens: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. In pyrolytic ovens, only cable type H05SS-F may be used.
20. Do not store or use this appliance outdoors.
21. This appliance is intended for use in domestic or similar applications such as:
 - Staff cooking areas in shops, offices and other working environments
 - Hotels, motels and other residential type environments
 - Cottages
 - Bed&Brekfast type environments

The manufacturer shall not be liable if the product is used in any situation other than those mentioned.

22. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
23. Do not lean or sit on the open door, as this could damage the door and

endanger your safety.

24. In combination ovens with a worktop, only those recommended by the manufacturer may be fitted in order to avoid a possible hazard.
25. During operation, the appliance may become hot and the adjacent surfaces may become hot. Use protective gloves when manoeuvring inside the appliance and avoid touching the heating elements.
26. Keep the cable away from any of these surfaces and do not cover any ventilation grilles. Avoid touching the heating elements inside the microwave oven.
27. Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
28. Failure to keep the oven in a clean condition may result in surface deterioration which could adversely affect the life of the appliance and possibly lead to a hazardous situation.
29. Do not use steam cleaners or pressurized water to clean the oven. Do not use sharp metal scrapers, metal scouring pads, wire brushes,

commercial or abrasive powders to clean the oven door as this may scratch the surface and cause the glass to break.

30. If your oven is a pyrolytic oven, please note the following points before activating pyrolysis cleaning:
 - remove any spillage or excessive debris as this may ignite during the pyrolysis process and cause a fire hazard.
 - Do not leave cloths or any other textile items hanging from the oven handle or in contact with the oven.
 - For safety reasons, the hob must remain switched off during operation of the oven in pyrolytic mode when the oven is installed under the hob.
 - The oven interior light will remain off and cannot be switched on.
 - The oven is equipped with an automatic safety locking mechanism that will prevent the door from opening during the cleaning cycle. Do not attempt to open the door while the lock is activated.
31. If you need to replace the bulb, first ensure that the

oven is disconnected from the mains to avoid the possibility of electric shock.

32. Heating beverages with microwaves may cause delayed boiling, so use caution when handling the container.
33. The appliances are not designed to be operated by an external timer or separate remote control system.
34. Do not use steam cleaners.
35. The microwave oven is designed to heat food and drinks. Heating slippers, sponges, wet cloths and the like may cause risk of injury or fire.
36. Metal food and beverage containers are not permitted during microwave operation.
37. Care must be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance so as not to damage the cavity.
38. The appliance must not be installed behind a door so that the door does not heat up and is not damaged.
39. If metal touches the wall of the cooking compartment, sparks are generated which may damage the appliance

or shatter the inner glass of the door. Metal, **e.g. a spoon in a glass, must be at least 2 cm away from the oven walls and the inside of the oven door.**

Aluminium trays can generate sparks in the appliance. The appliance will be damaged due to the sparks that form.

Reduce the danger: Installation of earthing.

Electric Shock Hazard.

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble the appliance.

Electric Shock Hazard

Improper use of grounding may result in electric shock.

Do not plug the appliance into an outlet until it is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded.

In the event of a short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance contains a grounding wire with a grounding plug.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely

understood, or if there is any doubt as to whether the appliance is properly grounded. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If a long cord set or extension cord is used:

The electrical rating marked on the cord set or extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance.

The extension cord must be a grounded 3-wire cord.

The long cord must be routed so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled or tripped over unintentionally.

INSTALLATION

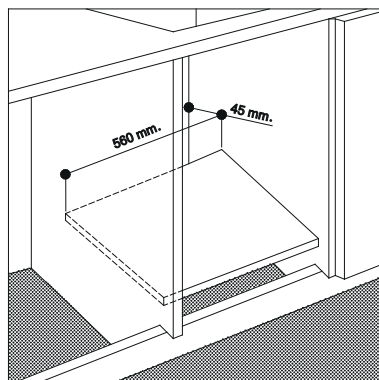
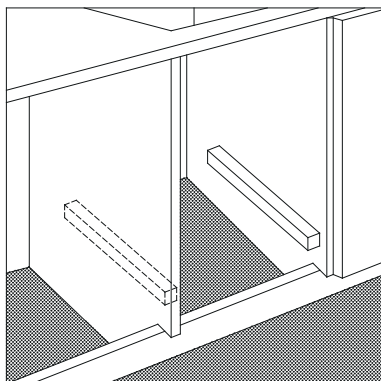
The electrical installation of this appliance must only be carried out by a qualified electrician. The oven must be installed in accordance with the instructions provided. Remove the protective film from the door after installation.

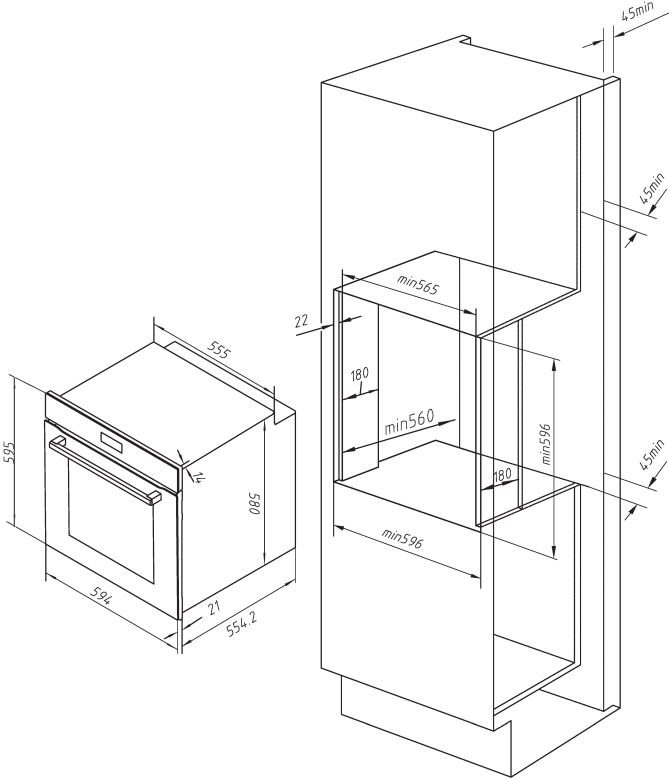
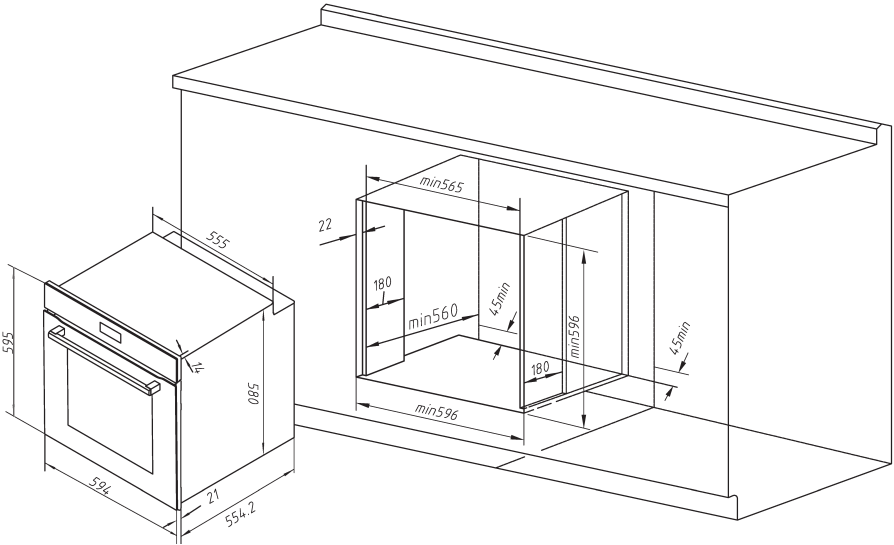
WARNING! The installation must ensure protection against exposure to live parts.

INSTALLATION OF BUILT-IN OVENS

To ensure the built-in appliance operates correctly, the cabinet housing it must be suitable. The figure below shows the dimensions of the recess required for installation under a worktop or in a wall unit.

To ensure adequate ventilation, the rear panel of the unit must be removed. It is preferable to install the oven so that it rests on two wooden battens. If the oven rests on a flat, continuous surface, there must be an opening of at least 45 × 560 mm.





- The panels of adjacent cupboards must be made of heat-resistant material. In particular, cupboards with veneered exteriors must be assembled using adhesives capable of withstanding temperatures of up to 100 °C.
- In accordance with current safety standards, once the oven has been installed, it must not be possible to come into contact with its electrical components.
- All parts essential to the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.
- To secure the oven to the cupboard, open the oven door and secure it by inserting the 2 wood screws into the 2 holes located around the perimeter of the frame.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Ovens fitted with a three-pin power cable are designed to operate on alternating current. The appliance's earth wire is yellow-green.

FITTING THE POWER CABLE

Opening the terminal block cover:

1. Using a screwdriver, loosen the screw on the side tabs of the terminal block cover.
2. Using a screwdriver, unhook the two retaining clips and pull the terminal block cover open.

To install the cable, proceed as follows:

1. Remove the screw from the cable clamp and the three L-N- contact screws. 
2. Secure the cables beneath the screw heads according to the following colour code: blue (N), brown (L) and

yellow-green. 

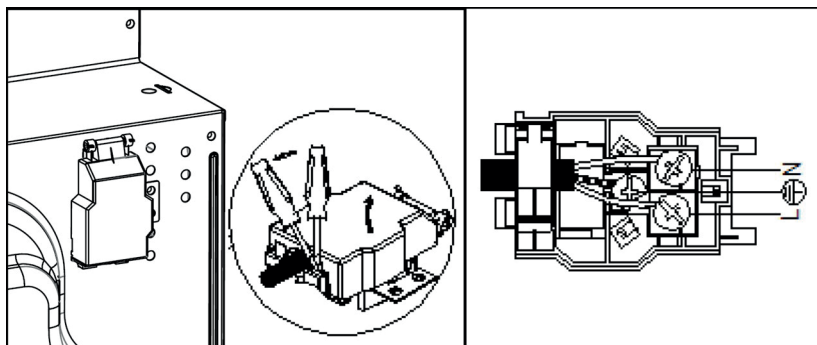
3. Secure the power cable in place with the cable clamp and close the terminal block cover.

CONNECTING THE POWER CABLE TO THE MAINS SUPPLY

- Install a standard plug that is suitable for the load specified on the rating plate. If the cable is connected directly to the mains supply, install an omnipolar switch with a minimum contact gap of 3 mm between the appliance and the mains supply. The omnipolar switch must be rated for the load and comply with current regulations (the earth wire must not be interrupted by the switch).
- The power cable must be routed so that it does not exceed a temperature of 50 °C above ambient temperature at any point along its length, or it must be protected by an insulating sheath with suitable properties.
- Before making the connection, check that the electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and effectively earthed, in accordance with electrical safety regulations. Always ensure that the earth connection is effective; if in any doubt, call a qualified technician to check the system. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from a system that has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the rating plate (on the appliance and/or on the packaging) correspond to those of your home's mains supply.
- Check that the electrical capacity of the system and the sockets is

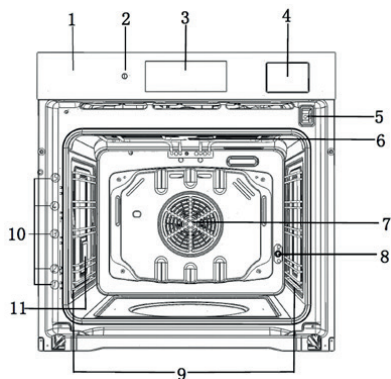
sufficient to handle the appliance's maximum power rating, as indicated on the rating plate. If in doubt, consult a qualified technician.

- If the mains socket and the appliance's plug are not compatible, have a qualified technician replace the socket with a suitable model. The technician must also ensure that the cross-section of the socket's wiring is adequate for the power consumed by the appliance. The use of adaptors, power strips and/or extension leads is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multi-socket adaptors and extension leads that comply with current safety regulations. In such cases, never exceed the maximum current rating indicated on the adapter or single extension lead, or the maximum power rating indicated on the multi-socket adapter. The plug and socket must be easily accessible.



PRODUCT DESCRIPTION

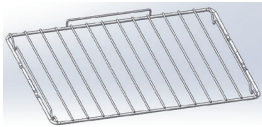
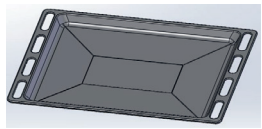
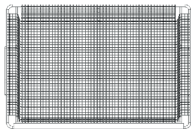
OVERVIEW



1. Control panel
2. On/Off
3. TFT control
4. Water tank
5. Temperature probe socket
6. Lamp
7. Rear fan
8. Descaling pipe outlet
9. Shelf support, removable
10. Shelf positions
11. Removable runners

ACCESSORIES

Your oven comes with the following accessories:

ACCESSORY	NAME	USE
	Wire rack	Plates, baking tins, grilling and roasting.
	Flat tray	Cakes and biscuits.
	Perforated tray	Vegetables, meat and poultry.
	Deep tray	Boiling.
	Temperature probe	Measuring the temperature of the food.
	Drainpipe	Descale.
	Airfry rack	Fry food without oil. Can be placed on the guides or on top of another tray.

USING THE APPLIANCE

FIRST USE

When you switch on your oven for the first time, you will need to set the following parameters:

1. Select the language in which you wish to use your oven.
2. Set the correct date and time for your area. To do this, open the general settings panel and select the 'Date and time' option.

Before you start cooking:

1. Remove all internal components and accessories from the oven cavity.
 2. Clean the accessories with a mild detergent.
 3. Turn on the empty oven at 200°C for 30 minutes using the 'Turbo Fan' function.
- When the heating elements are switched on for the first time, you may notice a slightly unpleasant odour and there may be some smoke or steam. The odour and steam will disappear shortly. This is completely normal and is not a sign of a fault.
 - It is very important to ensure adequate ventilation in the room during the first time the oven is switched on.

DESCRIPTION OF FUNCTIONS

MAIN MENU

ICON	FUNCTION	DESCRIPTION
Bake		
	Convection	The top and bottom heating elements are switched on. This is used for cooking dishes made up of several ingredients. It can also be used to prepare beef or veal dishes that need to be cooked slowly and require basting with their own juices or the addition of liquid. It is ideal for baking cakes and fruit, as well as for cooking in covered casseroles in the oven. It is recommended to use only one drip tray or one cooking rack at a time to distribute the heat evenly. Choose between the different rack heights depending on whether the dish needs more or less heat from above.

ICON	FUNCTION	DESCRIPTION
	Maxi grill	The upper heating elements, both internal and external, are activated. Radiant heat is directed towards the food. You can use this function for tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, melted cheese sandwiches and other quick-cooking foods. This mode makes the most of the grill tray's large surface area and cooks food faster than the standard grill function. We recommend preheating for 3 minutes. This will help seal in the food's natural juices for better flavour.
	Turbo fan	The rear heating element and fan are activated, ensuring gentle heat and even distribution throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods.
	Grill + fan	The top heating elements and the fan are activated. This combination enhances the effectiveness of the unidirectional heat radiation from the heating elements by forcing air to circulate throughout the oven. This helps prevent food from burning on the outside, allowing the heat to penetrate directly into the centre.
	Pizza	The lower and circular heating elements, as well as the fan, are activated. This combination heats the oven quickly. Pizza mode is ideal for foods that require high temperatures to cook, such as pizzas and large roasts. Use only one tray or rack at a time. If more than one is used, they must be swapped halfway through the cooking process.
	Fast Cook	The top and bottom heating elements and the fan will be activated, ensuring constant heat distributed evenly throughout the oven. This mode is particularly recommended for quickly cooking pre-packaged food (as preheating is not necessary). It is recommended to use a single baking tray.
	Delicate	The bottom heating element and the fan are activated. Ideal for cakes, tarts and soft baked goods in tins or baking trays. It is recommended to place the tray on a low shelf.

ICON	FUNCTION	DESCRIPTION
	Multi-cook	The top, circular and bottom heating elements, as well as the fan, will be activated alternately. As the heat remains constant and even throughout the oven, the air cooks and browns the food evenly across its entire surface. With this mode, you can also cook several dishes at the same time, provided their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 trays can be used at the same time. This cooking mode is particularly recommended for dishes that require a gratin finish or for those that require considerably long cooking times, such as: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc. Furthermore, the excellent heat distribution allows you to use lower temperatures when roasting. This results in less juice loss, more tender meat and reduced weight loss in the roast. This mode is particularly suitable for cooking fish. Excellent results can be achieved when cooking vegetable side dishes such as courgettes, aubergines, peppers, etc. It is also suitable for baking yeast-raised cakes.
	ECO	The rear heating element and the convection fan work together to ensure gentle heat is distributed evenly and uniformly throughout the oven cavity. The heating elements operate intermittently to make the most of the heat inside the oven cavity and reduce energy loss, thereby saving energy. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods.
Steam + Bake		
Low humidity level		This function is ideal for cooking delicate dishes such as custard, flans, terrines and fish.
Medium humidity level		This function is ideal for cooking stews and braised meat, as well as bread and sweet yeast-based doughs.
High humidity level		This function is ideal for meat, poultry, oven-baked dishes and stews.
	Convection	The top and bottom heating elements are switched on. This is used for cooking dishes made up of several ingredients. It can also be used to prepare veal or beef dishes that need to be cooked slowly and require basting with their own juices or the addition of liquid. It is good for baking cakes and fruit, as well as for cooking in covered casseroles in the oven. It is recommended to use only one drip tray or one cooking rack at a time to distribute the heat evenly. Choose from the different rack heights depending on whether the dish needs more or less heat from above.

ICON	FUNCTION	DESCRIPTION
	Grill + fan	The top heating elements and the fan are activated. This combination increases the efficiency of the unidirectional heat radiation from the heating elements by forcing air to circulate throughout the oven. This helps prevent food from burning on the outside, allowing the heat to penetrate directly into the centre.
	Turbo fan	The rear heating element and the fan are activated, ensuring gentle heat and even distribution throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods.
	Maxi grill	The upper heating elements, both internal and external, are activated. Radiant heat is directed towards the food. You can use this function for tender cuts of meat, fillets, chops, sausages, fish, melted cheese sandwiches and other quick-cooking foods. This mode makes the most of the grill tray's large surface area and cooks food faster than the standard grill function. We recommend preheating for 3 minutes. This will help seal in the food's natural juices for better flavour.
Steam		
	Steam mode	See the 'Steam mode' section.

ICON	FUNCTION	DESCRIPTION
	Low-temperature sous-vide cooking	Thanks to vacuum sealing, the food's moisture and nutrients are well preserved. Cooking in this mode at a low temperature helps to retain the food's original flavour and reduces the risk of it burning. The steps to follow are as follows: 1. Clean and season the food. 2. Place the food in the vacuum bag. 3. Remove all the air from inside the vacuum bag. Tips for cooking using this method: • Prepare the vacuum sealer and the vacuum bag to ensure they meet the requirements for sous-vide cooking. • Arrange the food evenly in the bag to ensure the heat is distributed evenly. • Squeeze as much air as possible out of the vacuum bag; this will ensure the food cooks better. • Once cooking is complete, steam will escape from the door; be careful with this steam, as it is very hot. • Apply a sufficient amount of fat to the surface of the inner vacuum bag to prevent the food from sticking to the bag.
	Steam reheating	Heating food using this function at a gentle, constant power setting helps it retain its moisture.
Airfry		
	Airfry	The Airfry rack can be placed on the trays or on the side racks in the same way as a baking tray.
Special functions		
	Defrost	Defrosts frozen food, such as vegetables and fruit. The defrosting time depends on the quantity and size of the frozen food.
	Dough proving	This function speeds up the proving process and prevents the dough from drying out. Activate this function whilst the appliance is cold and do not open the door once the function has started, as the moisture in the dough will be lost when the door is opened. Do not cover the dough.

ICON	FUNCTION	DESCRIPTION
	Yoghurt	You can use this function to make yoghurt. The recommended quantities are 1 litre of milk and 250 g of natural yoghurt. Place the tray on the second shelf.
	Sanitising	The default temperature is 100 degrees and the sanitising time is 40 minutes. Use the second shelf in the cavity.
	Plate warmer	It is recommended that you place the plates on the second shelf of the cavity. The default temperature is 70 degrees. Turn the plates over halfway through the cycle.
	Drying	This mode is used to dehydrate fruit and vegetables. Place the fruit and vegetables on baking paper on the tray to dry.
	Keep Warm	The default temperature for keeping food warm is 80°C.
Recipes		
This section of the menu includes 95 recipes for multi-function ovens and 50 extra recipes for the steam oven model. The recipes consist of a combination of pre-set cooking time and temperature settings, which can be adjusted as required.		
Favourites		
Each time you finish cooking, you can save the temperature and cooking time settings you have used and give them a name. That way, next time you can use the same method again simply by pressing this button.		
Cleaning		
	Steam cleaning	See the 'Steam mode' section.
	Descaling	See the 'Descaling' section.
Settings		

■ QUICK SETTINGS

To access the quick settings, swipe down from the top of the screen. A menu will appear with the following sections.

NAME	UTILITY
Home	Access the main menu.
Light	Switches the light inside the oven cavity on or off.
Clock	You can set an alarm or start a timer.
Child Lock	A padlock will appear on the screen; press and hold it until the lock is activated. To deactivate the lock, press and hold the padlock that appears on the screen.

Whenever you wish to confirm a change to a setting, you must press the confirmation button in the bottom right-hand corner of the screen. If you do not do this, the changes will not be saved.

■ GENERAL SETTINGS

The home screen displays a settings icon in the top right-hand corner, next to the clock. Tap the icon to access the following settings:

NAME	UTILITY
Brightness	Adjusts the screen brightness. You'll need to confirm the setting to see the result.
Language	You can select the language in which you want your oven's display to appear.
Date and time	You can set the date and time displayed on your oven, which it uses to configure the cooking functions.
Temperature unit	You can choose between °F and °C.
Water hardness	You must set the water hardness level according to the amount of limescale in the water you put into the tank.
Style	You can choose between the monochrome icon style or the colour style.
Standby and sleep modes	You can select the style of the clock displayed in sleep mode (digital or analogue). You can also set the time it takes for the screen to enter standby mode (clock) and the time it takes to enter sleep mode (screen off).
Information	You can check the version of your oven.
Reset	If you wish to reset your oven to its factory settings, use this function. Please note that you will lose all stored information and that this action cannot be undone.

Whenever you wish to confirm a setting change, you must press the confirmation button in the bottom right-hand corner of the screen. If you do not do so, the changes will not be saved.

STEAM MODE

WARNING! When using steam mode, pay particular attention to the heat coming from the oven cavity. You could suffer burns.

Steam will become visible after 1 minute of operation, and an audible alarm will sound once the set temperature has been reached.

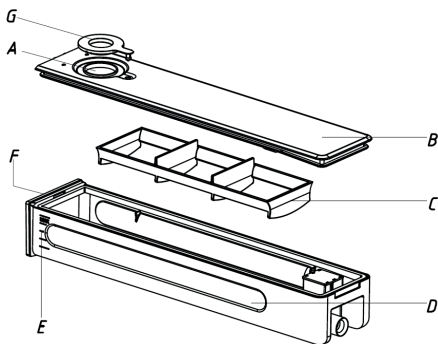
1. Switch on the appliance.
2. Select the steam cooking function and the temperature.
3. If necessary, set the cooking time or end time.
4. Once the function has started, the display will show 'Fill the water tank'.
5. Press the water tank panel to open it and remove it from the appliance.
6. Fill the water drawer with cold water up to the maximum level.
7. Return the water drawer to its original position.
8. Start the process.
9. Switch off the appliance.
10. Empty the water drawer once the steaming cycle has finished.

The appliance is hot. There is a risk of burns. Take care when emptying the water tray.

After steaming, condensation may form at the bottom of the cooking chamber. Always wipe the bottom of the cooking chamber dry once the appliance has cooled down.

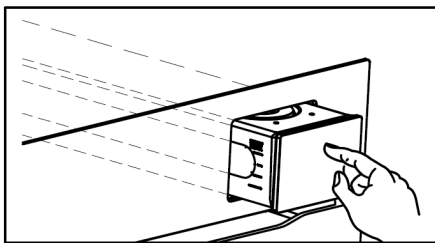
When the water tray is running low on water, an icon will appear and you will need to refill it to continue steaming as described above.

■ WATER TANK



- A. Water inlet
- B. Lid
- C. Wave breaker
- D. Tank body
- E. Water level indicator
- F. Front
- G. Water inlet seal

To remove the water tank, gently press the front of the drawer. The tank will slide out automatically.

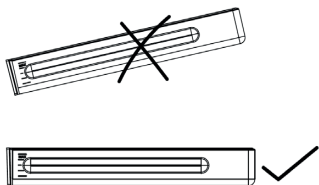


There are two ways to fill it:

- Leave the tank inside the appliance and fill it with a jug of water.
- Remove the tank from the appliance and fill it directly from the tap.

When filling the water tank from the tap, keep it in a horizontal position to prevent water from spilling.

Once you have finished filling it, place it back in the same position. Press the front of the tank until the drawer is back inside the appliance.

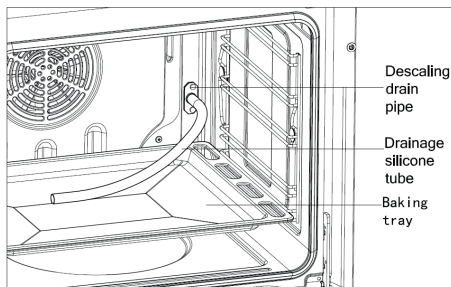


DESCALING

When the steam generator is in operation, limescale builds up and is deposited inside it due to the limescale content of the water. This can negatively affect the quality of the steam, the performance of the steam generator and the quality of the food. To prevent this, clean the steam generation circuit of limescale deposits.

There are two methods for starting the descaling process:

- For first use, set the descaling level; once the oven has been running for the set time, the display will flash to remind you to carry out the descaling.
- Press the function button directly to run the descaling cycle:
 1. Remove all accessories.
 2. The entire process takes approximately 1.5 hours.
 3. The interior lighting will not come on in this mode.
 4. Place the baking tray in the lower position.
 5. Insert one end of the silicone drainage tube into the descaling tube and allow the other end to hang naturally over the oven tray.



6. Pour 800 ml of the descaling solution into the water tank. The descaling solution can be prepared by mixing 20% citric acid with 80% clean water.
7. Fill the rest of the water tank to the maximum level.
8. Replace the water tank in the oven and press the touchscreen to start the descaling function.
9. Leave it to run for 70 minutes, then complete the first part of the process and empty the waste water from the baking tray.
10. Clean the inner water drawer and refill it with clean water.
11. Replace the water drawer, then start the second stage of the process: the rinse. This will take about 20 minutes.
12. Once the entire process is complete, empty all the water from the water tray and the interior cavity.

ACCESSORIES

TEMPERATURE PROBE

The temperature probe measures the temperature inside the food. When the food reaches the set temperature, the probe switches off.

There are two temperatures that can be set:

- The oven temperature (minimum 120 °C).
- The temperature at the centre of the food.

CAUTION! Use only the accessory supplied and original spare parts.

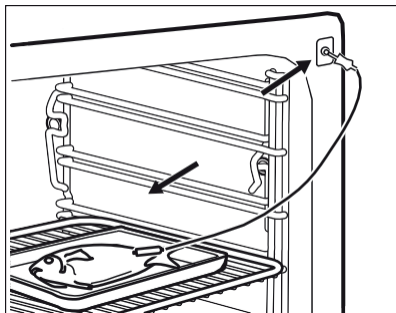
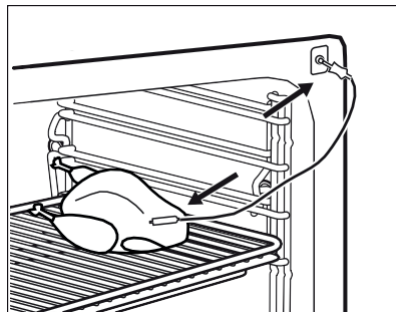
For best results:

- The ingredients must be at room temperature.
- The food sensor cannot be used for dishes containing liquids.
- During cooking, the food sensor must remain in the dish and the plug must be connected to the mains socket.
- Use the recommended settings for the internal temperature of the food. The appliance calculates an approximate cooking time. This depends on the quantity of food, the selected oven function and the temperature.

■ USE WITH MEAT AND FISH

1. Switch on the appliance.
2. Insert the tip of the probe into the centre of the meat or fish, if possible at the thickest part. Ensure that at least three-quarters of the food sensor remains on the dish.
3. Plug the food sensor connector into the socket at the front of the appliance. The temperature probe symbol

will appear on the display.

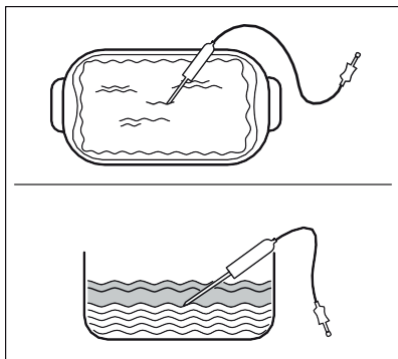


4. Select a cooking function and the oven temperature.
5. Once the oven temperature has been set, press the temperature option again to set the internal food temperature. Start the process.
6. When the dish reaches the set temperature, an audible signal will sound. The appliance will switch off automatically.
7. Remove the food sensor plug from the socket and take the dish out of the appliance.

■ USE FOR STEWS

1. Switch on the appliance.
2. Place half the total quantity of ingredients in an ovenproof dish.
3. Insert the tip of the food sensor

exactly into the centre of the stew. The food sensor must remain stable in the same position throughout cooking. Use a solid ingredient to ensure this. Use the edge of the dish to support the silicone part of the probe. The tip of the probe must not touch the bottom of the dish.



4. Cover the food probe with the remaining ingredients.
5. Plug the temperature probe into the socket at the front of the appliance. The display will show the temperature probe symbol.
6. Select a heating function and the oven temperature.
7. After setting the oven temperature, press again to set the internal food temperature.
8. Press to start the process. When the dish reaches the set temperature, an audible signal will sound. The appliance will switch off automatically.
9. Disconnect the temperature probe from the socket and remove the dish from the oven.

WARNING!

- There is a risk of burns, as the temperature probe becomes hot. Take care when unplugging it and removing it from the food.

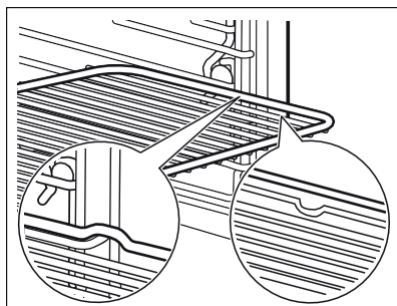
ving it from the food.

- Once the probe has been inserted into the food, the set temperature must not be lower than the food's own temperature.
- The temperature inside the food will be between 40–95 °C.
- The probe cannot be used with the 'grill', 'maxigrill', 'delicate', 'grill+fan', 'dough proving' and 'steam cleaning' functions.

TRAYS

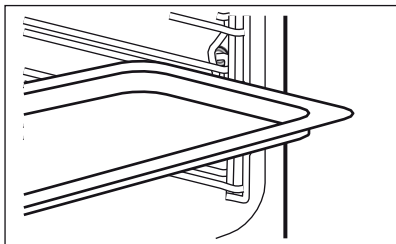
■ GRILL TRAY

Push the rack between the side guides. Ensure that the slots are facing downwards.



■ FLAT OR DEEP TRAY

Slide the tray between the side guides.



COOKING TIPS

The oven offers a wide range of options that allow you to cook any type of food in the best possible way. Over time, you will learn how to get the most out of this versatile kitchen appliance; the following instructions are merely a guide that you can adapt to suit your preferences and your own personal experience.

COOKING WITH MORE THAN ONE TRAY

If you need to cook food using several trays, use the “Baking” mode or the “Multi-cook” mode, as these are the only modes that allow you to do so.

When cooking delicate foods on more than one tray, use the “Bake” mode, which allows you to cook on 3 trays at the same time (the 1st, 3rd and 5th from the bottom).

When cooking other foods on several trays, use the “Multi-cook” mode, bearing in mind the following recommendations:

- The oven has 5 height levels. When cooking with the fan, use two of the three central trays; the lowest and highest trays are exposed directly to

the hot air and, therefore, delicate foods may burn on them.

- As a general rule, use the second and fourth trays from the bottom, placing foods that require more heat on the second tray from the bottom. For example, when cooking roast meat alongside other foods, place the roast on the second tray from the bottom and the more delicate foods on the fourth tray from the bottom.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set the oven to a temperature halfway between the two required settings, place the more delicate foods on the fourth shelf from the bottom, and remove the foods that require less cooking time from the oven first.
- Use a drip tray on the bottom shelf and the rack on the top shelf.

GRILL AND MAXIGRILL

Your oven offers two different grill cooking modes.

- Use the “Grill” or “Maxigrill” mode, placing the food below the centre of the grill (located on the third or fourth shelf from the bottom), as only the central part of the top heating element is activated.
- Use the bottom tray (the first from the bottom) and place a drip tray underneath to catch any sauce or fat and prevent it from dripping onto the oven floor. When using this mode, we recommend setting the thermostat to the maximum temperature. However, this does not mean you cannot use lower temperatures; simply turn the thermostat knob to the desired temperature.

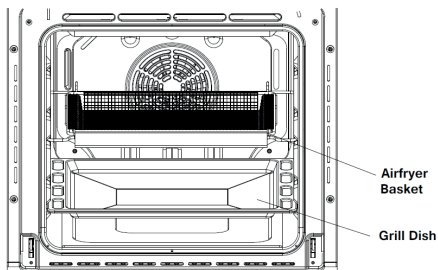
GRILL+FAN

- The grill with fan mode is useful for cooking food quickly, as the heat distribution not only browns the surface but also cooks the underside. It can also be used to brown food at the end of the cooking process or to add a gratin finish to baked pasta dishes.
- When using this mode, place the rack on the second or third shelf of the oven; to prevent fat from dripping onto the oven floor and causing smoke, place the baking tray on the bottom shelf.
- When using this mode, we recommend setting the thermostat to 200°C, as this is the most efficient way to use the grill. However, this does not mean you cannot use lower temperatures.

AIRFRY

Place the food on the third oven shelf from the bottom. As the top and circular heating elements are activated, this allows for advanced convection cooking without the need to turn the food, delivering crispy and delicious results in less time and without oil. It is ideal for chips, chicken wings, nuggets and similar foods.

Place a tray on the lowest shelf to catch any splashes. When using this function, set the temperature to 230 °C.



BAKING CAKES

When baking cakes, always place them in the oven after it has been preheated. Make sure you wait until the oven has preheated completely. Do not open the oven door during baking, as this will prevent the cake from sinking.

- If the batter is too dry, increase the temperature by 10 °C and reduce the cooking time.
- If the cake has sunk, use less liquid in the mixture or reduce the temperature by 10 °C.
- If the top of the cake is too dark, place it on a lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the cake is cooked through but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the baking time.
- If the dough sticks to the tin, grease the tin thoroughly and dust with a little flour, or use baking paper.
- If you have used more than one shelf and not all levels are at the same stage of cooking, use a lower temperature. It is not necessary to remove the food from all the trays at the same time.

PIZZA

- Preheat the oven for at least 10 minutes.
- Use a lightweight aluminium pizza tray and place it on the rack supplied with the oven. If you use the drip tray, the cooking time will be longer, making it harder for the base to become crispy.
- Do not open the oven door frequently whilst the pizza is cooking.
- If the pizza has a lot of toppings, add the mozzarella halfway through the cooking process to allow the other ingredients to cook properly and prevent the cheese from burning.
- When baking pizza on two trays, set the second and fourth shelves to a temperature of 220 °C and place the pizzas in the oven after it has been preheated for at least 10 minutes.

MEAT AND FISH

- To cook white meat, poultry and fish, use a temperature of between 180 and 200 °C.
- For red meat, which should be well done on the outside and tender and juicy on the inside, it is advisable to start at a high temperature (200–220 °C) for a short period, and then lower the oven temperature.
- Generally speaking, the larger the roast, the lower the temperature should be. Place the meat in the centre of the rack and position the drip tray underneath.
- Make sure the rack is positioned so that it is in the centre of the oven. If you wish to increase the heat from below, use the racks in the lowest positions. For flavourful roasts (especially duck and game), brush the meat with lard on top.

RECOMMENDED SETTINGS FOR RECIPES

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
CAKES				
Sponge cake	3 eggs, 80 g caster sugar, 85 g cake flour, 30 g milk, 30 g maize oil	160	40	2
Cream roll cake	3 eggs, 50 g cake flour, 60 g fine granulated sugar, 40 g milk, 40 g maize oil, 3 drops of white vinegar, 200 g whipping cream	160	25	3
Chiffon cupcake	3 eggs, 90 g caster sugar, 90 g cake flour, 30 g milk, 30 g maize oil	160	45	2
Souffle	3 eggs, 50 g cake flour, 60 g fine granulated sugar, 40 g milk, 40 g maize oil, 3 drops of white vinegar, 1 g salt	180	30	2
Italian sponge cake	3 eggs, 90 g caster sugar, 90 g cake flour, 30 g milk, 30 g maize oil	150	35	3
Cheese cake	120 g cream cheese, 50 g milk, 30 g butter, 3 eggs, 20 g cake flour, 45 g caster sugar, 5 drops of white vinegar.	140	80	2
Yeast cake	200 g high-gluten flour, 1 egg, 90 g milk, 25 g caster sugar, 3 g baking powder, 20 g maize oil, 2 g salt	175	25	3
Cotton cheese cake	200 g cream cheese, 50 g milk, 30 g butter, 3 eggs, 20 g low-gluten flour, 50 g fine caster sugar, 5 drops white vinegar	170 bake for 25 mins, then reduce to 135 and bake for a further 55 mins	80	3
BISCUITS				

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Cranberry cookies	230 g low-gluten flour, 120 g butter, 65 g caster sugar, 50 g whole egg mixture, 70 g dried cranberries, 1 g salt	160	20	3
Peanut crisp	100 g crushed peanuts, 50 g caster sugar, 30 g water, 10 g maize oil, 150 g low-gluten flour	180	20	3
Danish butter cookies	100 g butter, 40 g caster sugar, 100 g low-gluten flour, 2 g salt, 1 egg yolk	170	15	3
Whole grain crackers		190	25	3
DESSERTS				
Egg yolk crisp	200 g high-gluten flour, 3 g yeast, 30 g caster sugar, 3 g salt, 1 egg, 42 g maize oil, 47 g milk, 9 egg yolks, 125 g red kidney bean purée	180	35	3
Profiterole	250 g high-gluten flour, 3 g yeast, 30 g caster sugar, 3 g salt, 1 egg, 25 g butter, 120 g milk	190 bake for 18 mins, then reduce to 150 and bake for a further 20 mins	38	3
Egg tart	100 g milk, 150 g whole egg mixture, 50 g caster sugar and nine egg tartlets	210	20	3
Crème caramel	50 g caster sugar, 20 g water, 300 g milk and three eggs	150	35	3
Cheese soufflé	125 g cream cheese, 25 g caster sugar, 1 egg, 25 g cornflour, 60 g milk, 50 g butter, 100 g low-gluten flour	200	30	3

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Matcha macarons	250 g high-gluten flour, 3 g yeast, 30 g caster sugar, 3 g salt, 1 egg, 25 g butter, 120 g milk	160	15	3
Three Kings Cake		180	35	3
Cream buns	350 g high-gluten flour, 40 g caster sugar, 4 g salt, 4 g baking powder, 50 g whole egg mixture, 100 g cream, 80 g milk, 30 g butter	170	25	3
PIZZAS				
Thin-crust pizza		230	8	4
Standard-crust pizza		210	12	3
Thick-crust pizza		190	18	2
BREADS				
Bread toasting		200	4	4
Pita bread		200	15	4
Sandwich bread		180	40	3
Spanish mollete		210	14	3
Focaccia		220	30	3
Baguette	250 g high-gluten flour, 3 g yeast, 50 g caster sugar, 3 g salt, 1 egg, 25 g butter, 90 g milk, 15 g maize oil	160	30	2
Burger bun	150 g high-gluten flour, 3 g yeast, 50 g caster sugar, 3 g salt, 1 egg, 25 g butter, 90 g milk	190	18	2

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Hot dog bun	250 g high-gluten flour, 3 g yeast, 30 g caster sugar, 3 g salt, 1 egg, 25 g butter, 120 g milk	160	20	2
MEAT				
PORK				
Pork tenderloin	420	170	70	3
Roast pork	1050	170	80	3
Ham	1950	160	125	3
Ribs	620	180	45	3
Sliced meat	1050	210	25	3
Pork hock	1000	160	65	3
Pork belly	950	160	65	3
Honey garlic ribs	530	220 bake for 25 mins, then reduce to 200 and bake for a further 20 mins	45	3
Black pepper flavored grilled ribs	570	220	40	2
Roasted suckling pig	4000	180 bake for 4 hours, then turn the temperature up to 220 and bake for 10 mins	250	1
BEEF				
Beef tenderloin	1730	200	50	3
Roasted beef	1290	160	90	3

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Veal tenderloin	1200	170	70	3
Roasted veal	1090	170	80	3
Beef knuckle	850	160	65	3
Brisket	1000	160	40	3
LAMB				
Lamb loin	600	220	50	3
Roasted lamb	1450	170	80	3
Honey kebabs	250	220	10	2
Gigot	1650	160	80	3
GAME				
Venison shank	1000	160	85	3
Venison loin	1000	160	60	3
Diced rabbit	1050	160	45	3
Diced wild boar	1000	160	85	3
POULTRY				
Whole chicken	1650	180	65	3
Half chicken	950	180	60	3
Chicken leg	1000	200	45	3
Chicken wing	530	200	35	3
Turkey	1000	180	90	3
Whole duck	2650	180	115	3
Cumin grilled chicken wings	320	210	25	3

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Home-style grilled chicken	1800	190 bake for 20 mins, then turn the oven down to 150 and bake for a further 50–60 mins	70	3
FISH				
Salmon	400	180	40	3
Salmon fillets	300	180	30	3
Rainbow trouts	600	180	45	3
Flounder	450	180	45	3
Grilled black pepper shrimp skewers	1000	200	20	3
Grilled squid with sauce	420	220 for 8 mins, then turn over and bake for a further 5 mins	13	3
Crispy fish fillets	200 g breadcrumbs, 400 g fish	200	20	3
Fish baked in salt	1500	220	30	3
FRUIT AND VEGETABLES				
Apple	550	80	6h	3
Plum	300	80	11h	3
Tangerine	650	60	9h	3
Carrot	300	80	6h	3
Mushroom slices	330	80	7h	3

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Flavored roasted potatoes	780	200	25	3
Roasted eggplant with meat sauce	450	200	15	3
REHEATED				
Meatballs	400	180	15	3
French fries	250	180	15	3
Meat and vegetables	400 g beef, 150 g cauliflower, 320 g tomatoes, 180 g potatoes	180	20	3
Meat dumplings	250	180	15	3
Meat and pasta	250 g beef, 200 g noodles	180	15	3
Fish and vegetables	500 g fish, 150 g cauliflower, 320 g tomatoes, 180 g potatoes	180	20	3
Pizza	200	180	15	3
CLASSICS				
Cannelloni	2400	200 + 250 under the grill for 5 mins	30	3
Baked rice paella	800	200	25	2
Rice with broth	800	200	22	1
Lasagne	2400	200 + 250 under the grill for 5 mins	30	3
Meat loaf roll	250 g high-gluten flour, 3 g yeast, 50 g caster sugar, 3 g salt, 1 egg, 25 g butter, 125 g milk	160	20	2

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Frozen pizza		180	15	3
Fish baked in salt	1500	220	30	2
Roast potatoes	780	200	25	3
Cheese cake	120 g cream cheese, 50 g milk, 30 g butter, 3 eggs, 20 g plain flour, 45 g caster sugar, 5 drops of white vinegar.	140	80	2
Focaccia		220	30	3

RECOMMENDED SETTINGS FOR STEAM RECIPES

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
MEAT				
Duck breast	90	90	40	3
Chicken breast	90	90	55	3
Lamb	95	95	130	3
Beef	95	95	55	3
Sausage	80	80	25	3
FISH				
Fresh fish nuggets	700	80	23	3
Sea bass fillets		100	8	3
Bass perch	550	80	18	3
Turbot	500	80	24	3
Salmon	400	100	21	3
Cod	500	80	40	3
Scallops	450	80	20	3
Mussels	500	80	22	3
Hard clams	950	80	16	3

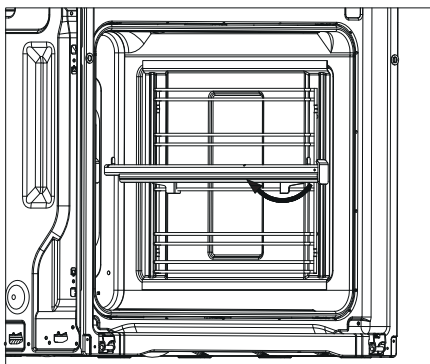
RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Razor fish	450	80	20	3
Oysters	850	80	25	3
Cockles		80	3	3
Blue crabs	500	90	30	3
King crabs	500	90	35	3
Lobsters	1,200	90	25	3
VEGETABLES				
Broccoli	500	100	13	3
Peas	500	100	20	3
Green beans	400	100	15	3
Sliced Onion	600	100	25	3
Carrot Slices	500	100	20	3
Leek rings	500	100	20	3
Chopped Swiss chard	400	100	20	3
Brussels sprouts		100	18	3
Beetroots	700	100	55	3
Diced red cabbage	500	100	45	3
Asparagus	500	100	23	3
Spinach	350	100	18	3
Diced cabbage	350	100	25	3
Summer squash slices	400	100	20	3
Pumpkins	530	100	20	3
Corn	800	95	30	2
potatoes	400	100	40	3
Sweet potatoes	500	100	55	3

RECIPE	RECOMMENDED QUANTITIES	°C	min	TRAY POSITION
Wild asparagus		100	4	3
Whole cauliflower		100	35	3
Peanuts	500	100	65	3
RICE				
Fragrant rice	100	100	45	3
Long-grain rice	100	100	45	3
Brown rice	100	100	60	3
Quick-cooking rice	100	100	40	3
Risotto	100	100	45	3
PASTRY				
Steamed sponge cake	80	80	40	3
Gyozas		100	7	3
Quinoa		100	25	3
Bao buns		100	8	3

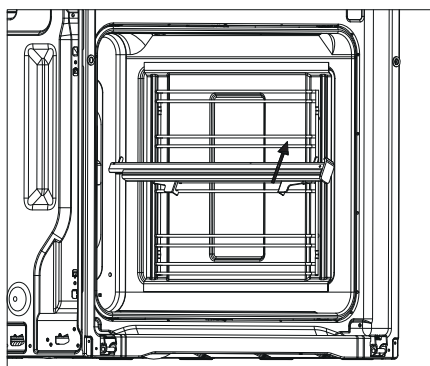
MAINTENANCE AND CARE

REMOVING THE TELESCOPIC GUIDES

1. Turn and pull the guide outwards to disengage the catch located beneath the sliding rail from the rail bracket.



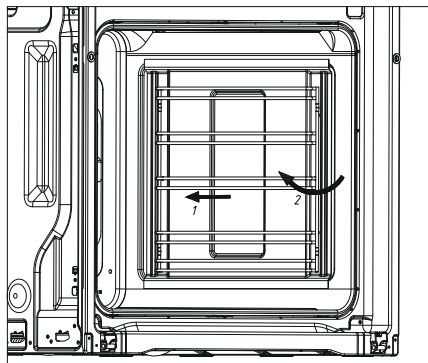
2. Push the sliding rail upwards to fully disengage the buckle from the rail bracket.



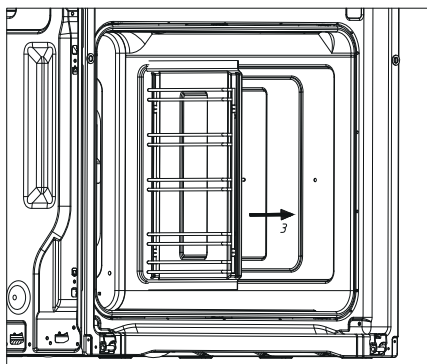
To refit them, follow the reverse procedure.

REMOVING THE TRAY SHELVES

1. Push inwards in the direction of arrow 1, then pull the rail bracket outwards following arrow 2.



2. Remove the parts in the direction indicated by arrow 3.



To refit the shelves, follow the reverse procedure.

REMOVING THE DOOR

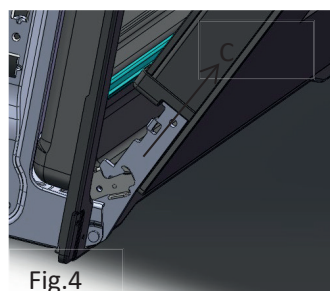
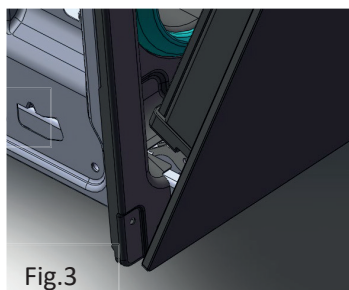
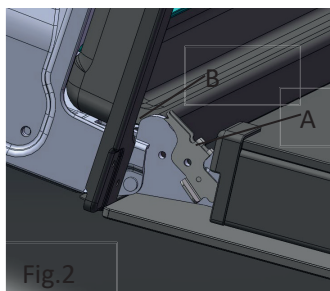
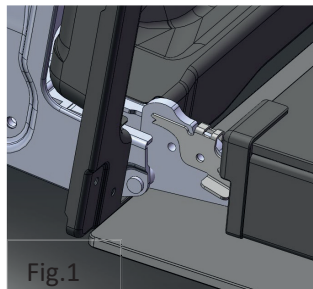
Under normal conditions of use, the oven door should not be removed, but if it is necessary to do so – for example, to clean it – follow these instructions. The oven door is quite heavy.

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Proceed as follows:

■ REMOVING THE OVEN DOOR FRAME

1. Open the door as wide as possible.
2. Fully open lever A on the left and right hinges.
3. Hold the door in place.
4. Gently close the door until levers A on the left and right hinges are engaged with part B of the door.
5. Remove the hinge hooks from their positions as indicated by arrow C.
6. Place the door on a soft surface.

To refit the door, repeat the above steps in reverse order.



■ REMOVING THE INNER GLASS PANEL FROM THE DOOR

1. Remove the top grille by pulling on the side tabs.
2. Carefully remove the inner glass pane.
3. Clean the glass with a suitable cleaning product. Dry it thoroughly and place it on a soft surface. You can also clean the inside of the outer glass pane.

Fig1

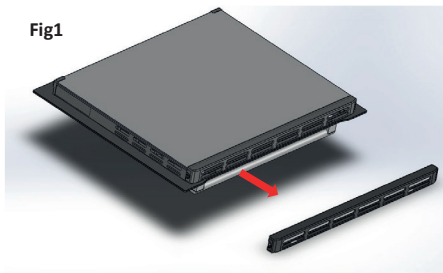
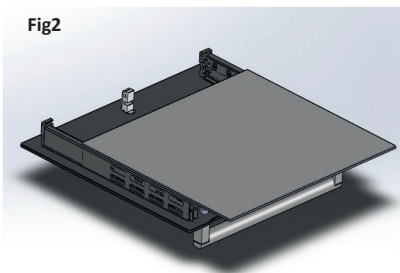
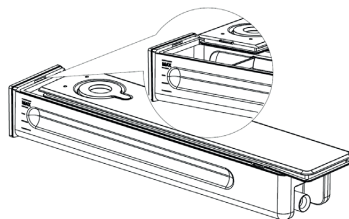
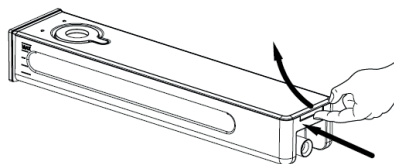


Fig2



Use tap water and soap. Do not use abrasive sponges. Do not put the water tray in the dishwasher.

5. Once the water drawer parts are clean, reassemble the drawer. Fit the splash guard. Push it into the body of the drawer.
6. Fit the lid. First insert the front latch, then push it against the drawer body.
7. Slide the water tray into the oven.
8. Push the water tray towards the oven until it clicks into place.



CLEANING THE WATER TANK

1. Remove the water tank from the oven.
2. Remove the lid from the water drawer. Lift the lid by the protruding part at the back.
3. Remove the splash guard. Pull it out of the water tray until it clicks into place.
4. Wash the water tray parts by hand.

TROUBLESHOOTING

WARNING! Under no circumstances should you open the appliance casing! Installation, maintenance and repairs must only be carried out by a suitably qualified and competent person, in strict compliance with current national and local safety regulations.

WARNING! Repairs and other work carried out by unqualified persons could be dangerous. The manufacturer accepts no liability for unauthorised work. Ensure that the power supply is disconnected until maintenance or repair work has been completed.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The oven is not heating up.	The oven is not switched on or plugged in.	Plug in or switch on the oven.
	The clock has not been set.	Set the clock.
	A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped.	Check that the necessary adjustments have been made. Replace the fuses or reset the circuit breaker. If this happens repeatedly, call a qualified electrician.
A buzzing sound can be heard after the cooking process has finished.	The fan is running.	This is not a fault. The fan continues to run for a few minutes after cooking has finished.
The interior light does not come on.	The bulb is faulty.	Please contact the technical support service.
The oven does not hold the water tank in place after you have pushed it in.	You have not pushed the drawer in fully.	Push the drawer into its slot until it reaches the back.
There is dirty water at the bottom of the cavity after the descaling cycle.	The tray is positioned incorrectly.	Remove the residual water and the descaling agent from the base of the oven cavity. Place the tray on the first shelf.
Cakes and biscuits are not browning evenly.	There is always a slight variation in the colour of the food.	If the browning is too uniform, check that the selected temperature is correct and that the tray is at the correct height.

PANDO WARRANTY CERTIFICATE

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

PANDO WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed for 3 years from the date of purchase, the company undertakes to replace or repair free of charge any defective part of origin due to defect or manufacturing defect of the product, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement. (The consumer may choose between repair or replacement, unless the remedy chosen proves impossible or, in comparison with the other remedy, would entail disproportionate costs for the seller. The consumer does not have the right to terminate the contract where the lack of conformity is minor. The burden of proof that the lack of conformity is minor shall be borne by the company).

For the warranty to be valid, it is essential to comply with the following requirements:

- Attach a photograph of the purchase invoice and the product label when requesting technical assistance, using the form available at: <https://pando.es/servicio-tecnico-pando/garantia-pando/>.
- Present the invoice or original purchase receipt to the Pando Authorised Service technician at the time of the visit.

EXCLUSIONS FROM THE PANDO WARRANTY

The following cases will not be covered by the warranty or could be cause for cancellation of the same, and the consumer will be responsible for the cost of materials, labour and travel expenses of the technical service:

- Installation or operation checks, cleaning or maintenance of the product, start-up and explanation of use.
- Non-conformity, faults or damage caused by failure to follow the standards, recommendations, safety instructions, instructions for use, installation and maintenance contained in the product manuals.
- Non-conformity, faults or damage caused by transport, removal or relocation and handling of the appliance by unauthorised personnel not belonging to this company or to the Pando brand.
- When the appliance is intended for commercial, professional or similar use and not for domestic use, or when it is used with other products of a professional or similar nature (the product is designed and manufactured for domestic use only).
- Blows, dents, scratches or scratches, broken glass, and damage due to the presence or signs of foreign bodies inside or outside the product, such as insects, rodents, sand, liquids, metallic objects...
- Damage of an aesthetic nature, such as corrosion, rust, stains or alterations in the colour or tone of the product. These may be caused by external factors such as: Prolonged or unprotected exposure to intense sources of light, heat or solar radiation; location of the product outdoors or in uncontrolled environments, exposed to dust, rain, humidity or sea breeze (saltpetre), which is highly corrosive; use of unsuitable cleaning products or those not recommended by the manufacturer, including contact, direct or in a gaseous state, with corrosive agents. Accumulation of dirt, limescale residues from water or other deposits which have not been removed by regular and proper maintenance.
- Non-conformity, breakdowns or damage caused by anomalies in the electrical supply or installation, limescale deposits in the water, fortuitous natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, vandalism, etc.
- Not having easy and safe access to uninstall or manipulate the product from the furniture or place of installation, as well as access to the power connections or that the elements of the furniture prevent the technician from its easy and safe extraction, in these cases the consumer will be fully responsible for arranging and facilitating that the appliance is safe and easily accessible, assuming the costs of labour and displacement derived from the Pando Authorised Technical Service or installer if this has to proceed.
- Work to dismantle, remove or change the product requires manipulation or dismantling of furniture such as: removing doors, windows, drawers, skirting boards, shelves, cornices... Easy and safe access must be provided for the technician for the entry and exit of the product to the home and the place of location, otherwise it is the responsibility of the consumer to bear the costs of access.
- Damage to furniture or external elements that are not suitable or resistant to the characteristics of use of the product.
- Appliances from resales, second hand, change of original owner of the appliance or from exhibitions that are more than three years old since their date of manufacture.
- Aesthetic variations that do not exceed the margin of tolerance established by the manufacturer (± 3 mm), such as small misalignments in doors, fronts or similar elements.
- Non-conformities resulting from improper installation of the Induction hob, such as lack of earthing, cutting and tampering with the power cable or the use of non-original Pando components or accessories.
- Elements and accessories subject to natural wear and tear, such as filters, ducts and gaskets.
- Damage to the product or malfunction caused by absent or deficient ventilation, not in accordance with that indicated in the installation manual.
- Damage caused to elements external to the product due to improper use or maintenance, in breach of the instructions specified in the product user's Handbook.

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

Contact details of the Pando Authorised Technical Service:

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ES	EN	PHTV-1062
INSTALACIÓN	INSTALLATION	
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	Product Dimensions without front panel (High x Wide x Deep) (mm)	595 x 594 x 554
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	Built-in Dimensions (High x Wide x Deep) (mm)	596 x 565 x 560
Tensión (V)	Voltage (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	Frequency (Hz)	50-60
Cable de Alimentación (m)	Connecting Wire (m)	1,1 m without plug
	Gross Weight (Kg)	42,50
Peso Neto (Kg)	Net Weight (Kg)	39,50
ACCESORIOS	ACCESSORIES	
Bandeja Plana 30	Flat Tray 30	•
Bandeja Profunda 50	Deep Tray 50	•
Bandeja de AirFryer	AirFryer Tray System	•
Guías extraíbles	Slide out guides	2
Parrilla Reforzada	Reinforced Grid	•
PRESTACIONES	FEATURES	
Volumen Útil (1) (L)	Net Cavity Volume (1) (L)	81
Rango de Temperaturas	Thermostat Temperature Range	30-260°C
CARACTERÍSTICAS	FEATURES	
Potencia Máxima Horno (230 V)	Maximun Oven power (240 V)	2900-3400 W
Función más Eficiente	Best Performing Mode	ECO
Índice de Eficiencia Energética (EEI)	Energy Efficiency Index (EEI)	55,10
Clase de Eficiencia Energética	Energy Efficiency Class	A++
Número de Cristales de Puerta	Number Door Glasses	3
Altura de Cocinado	Cooking Levels	5
Reloj/TFT	Clock/TFT Display	TFT 6,8"
Luz interior	Inside light	LED
Bloqueo Teclado	Panel Safety Lock	Yes
Grill Abatible	Drop Down Grill	No
Soft Close	Soft Close	N.A
Desconexión automática al abrir la puerta	Automatic disconnection when opening the door	Yes

FR	PT	PHTV-1062
NOMBRE DE FONCTIONS DE CUISSON	NÚMERO DE FUNÇÕES DE COZEDURA	28
Haut + Bas	Superior + Inferior	•
Grille + Bas	Grelha + Inferior	-
Gril	Grelha	•
MaxiGril	MaxiGrelha	•
MaxiGril + Ventilateur	MaxiGrelha + Ventilador	•
Haut + Bas + Ventilateur	Superior + Inferior + Ventilador	•
Bas	Parte inferior	-
Bas + TURBO (Pizza)	Parte inferior + TURBO (Pizza)	•
TURBO	TURBO	•
Décongélation	Descongelação	•
ECO	ECO	•
Cuisson lente	Cozedura lenta	•
Maintien au chaud	Manutenção do calor	•
Vapeur	Vapor	•
Vapeur + TURBO	Vapor + TURBO	•
Vapeur + Haut + Bas	Vapor + Parte superior + Parte inferior	•
Stérilisation	Esterilização	•
Régénération	Regeneração	-
Vario vapeur 35 °C 80 °C 100 °C	Vario vapor 35º 80º 100º	50-95°C
Préchauffage rapide automatique	Aquecimento rápido automático	•
Recettes	Receitas	•
Cuisson lente	Cozedura lenta	-
Fermentation	Fermentação	•
Menus de cuisson automatiques	Menus de cozedura automática	•
Mémoires de cuisson	Memórias de cozedura	•
Préchauffage rapide	Aquecimento rápido	•
Sonde à viande	Sonda para carne	Yes
FONCTIONS DE NETTOYAGE DE LA CAVITÉ	FUNÇÕES DE LIMPEZA DA CÂMARA	
Fonction SCS (Steam Clean System by Pando)	Função SCS (Sistema de Limpeza a Vapor da Pando)	•
Pyrolyse	Pirólise	-
Vapeur	Vapor	•

C/ Can Carmany, 1
Pol. Ind. Nord,
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)

INOXPAN S.L

Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export: export@pando.es
Tel. 93 741 55 11



Pando

www.pando.es



SERVICIO POSVENTA

España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÈS VENTE

AFTERSALES 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
SGS ES20/208675



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

