



Pando

integrated*cooking*

TOP

PHB-861

PHP-864

PHTV-862N

PHB-841




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

Manual de usuario e instalación - **ES** 

Manual do utilizador e instalação - **PT** 

Manuel d'utilisation et d'installation - **FR** 

User and installation manual - **EN** 

Pando

integral*cooking*

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

OVENS & MICROWAVES
INDUCTION & GAS HOBS
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 Medioambiente
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 (MTERD)
Certificate of registration of carbon footprint, offsetting and CO2 absorption projects of the Ministry for Ecological Transition and Demographic Challenge (MTERD).

*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
DIMENSIONES	14
INSTALACIÓN	16
• INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA.....	16
• INSTALACIÓN BAJO PLACA.....	17
• INSTALACIÓN EN COLUMNA.....	19
INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	20
• EFICIENCIA ENERGÉTICA EN-60350-1	20
PRIMER USO.....	21
AJUSTE DE LA HORA	21
PRIMER ENCENDIDO	21
FUNCIONES DE LOS DISPLAYS	22
DISPLAYS	23
PROGRAMAS DE COCCIÓN.....	23
• VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN.....	25
USO DEL HORNO PHB-841	26
• COCINADO	26
• CAMBIOS DURANTE EL COCINADO	26
• TEMPORIZADOR.....	26
• BLOQUEO DE FUNCIONES Y ENCENDIDO.....	27
• MODO DEMO.....	27
• FUNCIÓN DE LIMPIEZA MANUAL	27
• PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA.....	27
USO DEL HORNO PHB-861	28
• COCINADO	28
• CAMBIOS DURANTE EL COCINADO	29
• TEMPORIZADOR.....	29
• BLOQUEO DE FUNCIONES Y ENCENDIDO	29
• FUNCIÓN AIR FRYER	29
• MODO DEMO.....	29
• FUNCIÓN DE LIMPIEZA MANUAL	30
• PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA.....	30
USO DEL HORNO PHTV-862N	31
• CONFIGURAR EL RELOJ.....	31
• USO DEL DEPÓSITO DE AGUA.....	31
• PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	32

• FUNCIÓN DE COCINADO	32
• FUNCIÓN DE COCCIÓN CON APORTE DE VAPOR	33
• COCINADOS AUTOMÁTICOS	33
• SECADO DE LA CAVIDAD	33
• DESCALCIFICACIÓN	34
• LIMPIEZA CON APORTE DE VAPOR.....	34
• BLOQUEO INFANTIL	34
• MODO DEMO.....	34
USO DEL HORNO PHP-864.....	35
• COCINADO	35
• PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	35
• CAMBIOS DURANTE EL COCINADO	35
• TEMPORIZADOR.....	35
• BLOQUEO DE FUNCIONES Y ENCENDIDO	36
• MODO DEMO.....	36
• SONDA DE TEMPERATURA	36
• LIMPIEZA POR PIRÓLISIS	36
ACCESORIOS	38
• BANDEJAS PARA HORNEAR	38
• ESTANTES	39
DESMONTAJE DE PIEZAS.....	39
• PUERTA DEL HORNO	39
• TAPA DE LA PUERTA DEL HORNO	40
• GUÍAS	41
• GUÍAS TELESCÓPICAS.....	42
• LÁMPARA INTERIOR.....	42
USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA.....	43
CONSEJOS DE SALUD	43
• ACRILAMIDA.....	43
MANTENIMIENTO	44
• LIMPIEZA DEL HORNO SEGÚN LA SUPERFICIE.....	45
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	46
CONSEJOS DE COCINA	47
RECETAS COMUNES	49
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	52
MODO ECO.....	52
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	54
GARANTÍA.....	55

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 pirlítico 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 destrozar 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.

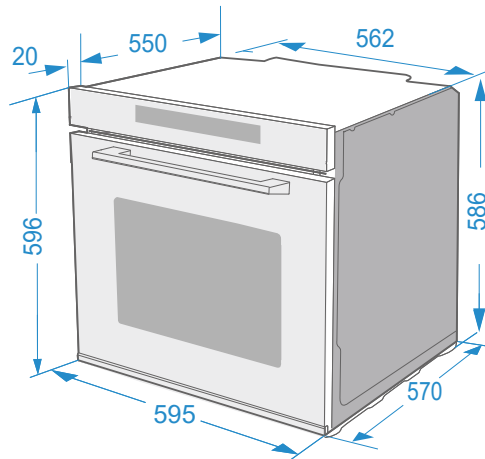
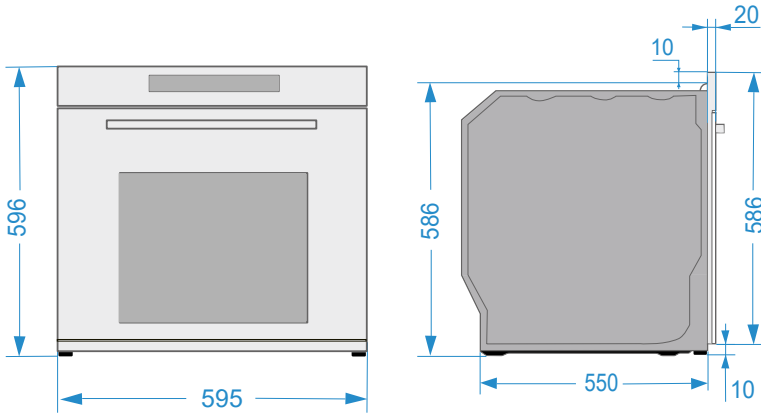
El cable alargador debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.

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.

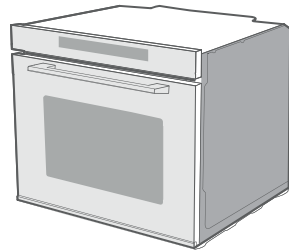
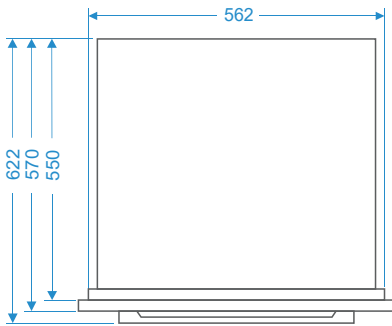
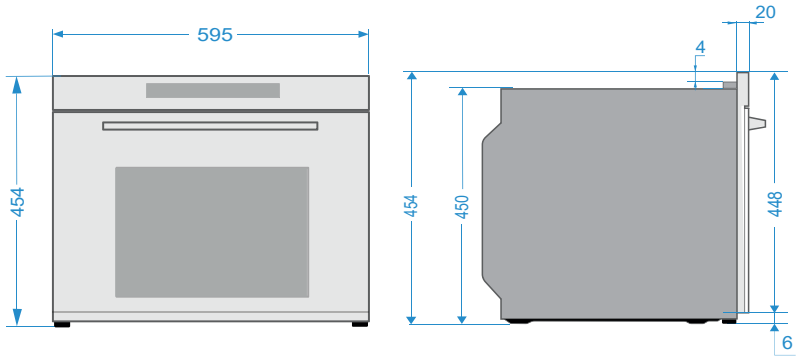
DIMENSIONES

La fabricación y el diseño de nuestros componentes y productos pueden presentar pequeñas diferencias dentro de los márgenes de tolerancia establecidos. Estas variaciones pueden afectar aspectos como la tonalidad, los contornos, las proporciones o las dimensiones finales. Dichas diferencias son inherentes al proceso productivo y a las características de los materiales empleados, por lo que no se consideran defectos. La tolerancia máxima admitida es de $\pm 5\text{mm}$.

- PHB-861
- PHTV-862N
- PHP-864



- PHB-841



INSTALACIÓN

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

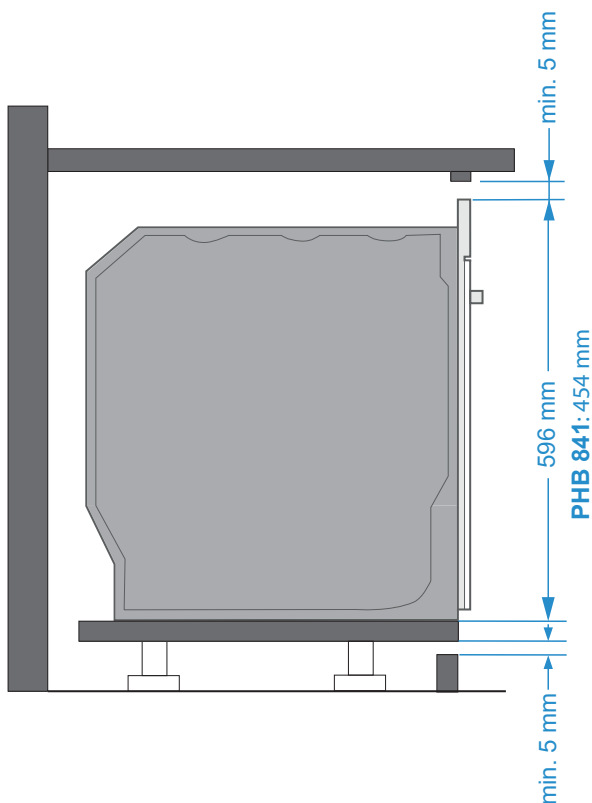
Para utilizar este horno de forma segura, asegúrese de que ha sido instalado de forma profesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños ocasionados por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía. Durante la instalación, utilice guantes protectores para evitar cortarse con los bordes afilados. Compruebe si el horno presenta daños antes de instalarlo y no lo conecte

en caso afirmativo. Antes de encender el horno, elimine todo el material de embalaje y la película adhesiva del horno. Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el horno de la red después de la instalación cuando sea necesario.

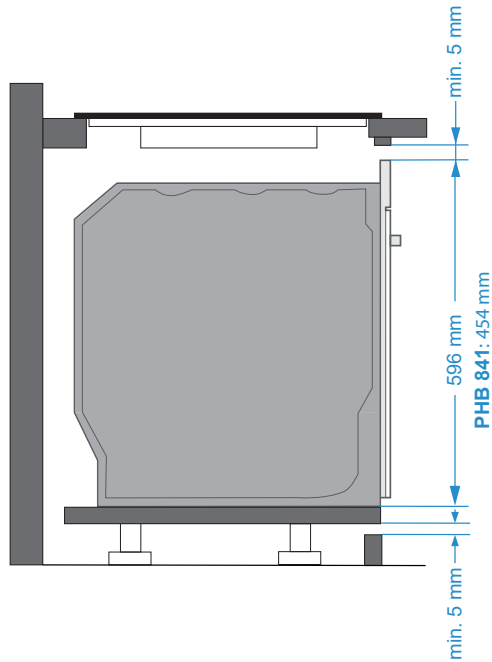
¡Atención! El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa a fin de evitar un sobrecalentamiento.

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

INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA



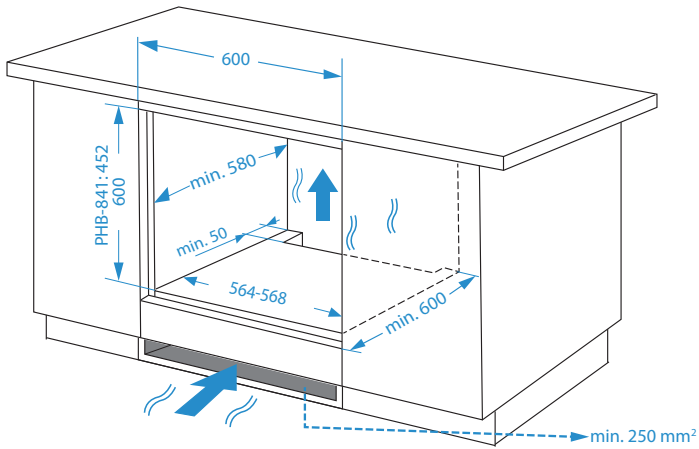
INSTALACIÓN BAJO PLACA



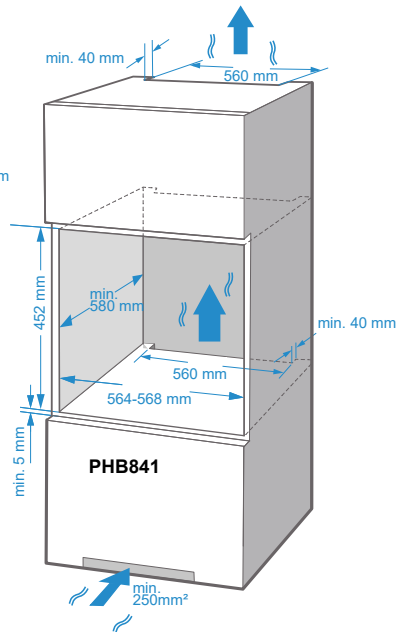
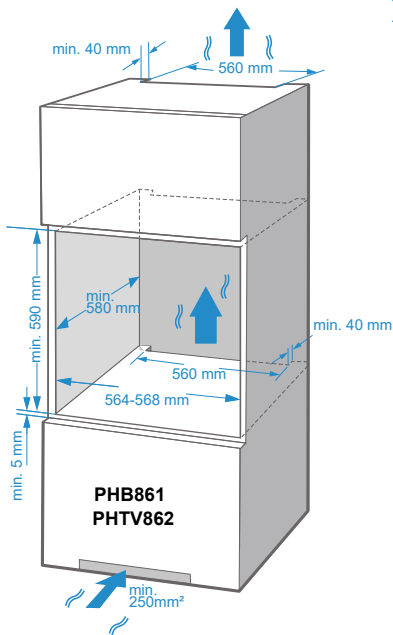
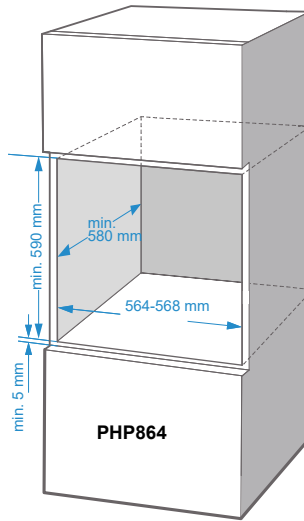
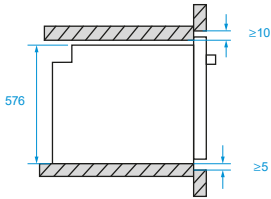
Si el horno se instala bajo una placa de cocina, el grosor mínimo de la encimera debe ser el siguiente según el tipo de placa:

Placa de inducción	37 mm
Placa de inducción con superficie completa	47 mm
Placa de gas	30 mm
Placa eléctrica	27 mm

■ VENTILACIÓN



INSTALACIÓN EN COLUMNA



INSTALACIÓN ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN! La instalación sólo puede llevarse a cabo por un instalador cualificado o SAT Pando.

¡PRECAUCIÓN! La instalación eléctrica del horno debe realizarse por un instalador cualificado o un especialista del servicio de asistencia técnica de Pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o personal no cualificado, no quedará cubierto por la garantía, ¡aunque siga vigente!

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Para la conexión del horno a la red eléctrica, el instalador debe utilizar un cable de alimentación tipo H05RR-F, H05SS-F o H07RN-F.
- La conexión debe realizarse a través de un interruptor omnipolar, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.
- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, lo que pondría en peligro su seguridad.
- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.

- El horno debe conectarse siempre a una buena toma de tierra de acuerdo con la normativa vigente.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.

INTERPRETACIÓN DE LOS HILOS DE ALIMENTACIÓN

1. Marrón o negro = línea/fase (L)
2. Azul = neutro (N)
3. Verde/amarillo = toma tierra

220-240V 1N



EFICIENCIA ENERGÉTICA EN-60350-1

Rogamos que tenga en cuenta la siguiente información.

1. La medición se realiza en modo ECO para determinar los datos de la clase de etiqueta.
2. La medición se realiza en modo calentamiento superior e inferior para determinar los datos relativos al modo convencional.
3. Durante la medición, solo debe encontrarse en la cavidad el accesorio necesario. Hay que extraer todas las demás piezas.
4. El horno se instala como se describe en la guía de instalación y se coloca en el centro del mueble.
5. Es necesario para la medición cerrar la puerta como en el hogar, incluso cuando el cable perturbe la función de sellado de la junta durante la medición.
6. Para asegurarse de que los datos energéticos no afecten negativamen-

te a la estanqueidad, es necesario cerrar la puerta con cuidado durante la medición. Puede ser necesario utilizar una herramienta para garantizar el sellado de la junta, donde ningún cable perturbe la función de sellado.

7. La determinación del volumen de la cavidad se realiza con el uso "Descongelar". Para garantizar un uso eficaz del horno, se extraen todos los accesorios, incluidas las rejillas laterales.

PRIMER USO

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

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

las habitaciones contiguas.

8. Realice los ajustes necesarios. En el apartado siguiente encontrará información sobre cómo debe ajustar el horno antes de utilizarlo con normalidad.

Una vez se haya enfriado el horno:



- Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
- Seque todo con un trapo seco.
- Instale las rejillas laterales.

AJUSTE DE LA HORA

1. Active la configuración de hora pulsando el icono del reloj. Los dígitos de la hora empezarán a parpadear.
2. Configure la hora deslizando el dedo por la barra (de 0 a 24 de izquierda a derecha).
3. Active la configuración de los minutos pulsando de nuevo el icono del reloj. Ahora, los dígitos de los minutos parpadearán.
4. Configure los minutos deslizando el dedo por la barra (de 0 a 59 de izquierda a derecha).
5. Guarde los cambios pulsando de nuevo el icono del reloj. Los dígitos dejarán de parpadear y la hora se habrá configurado correctamente.

PRIMER ENCENDIDO






En el momento de estrenar su horno, deberá hacerlo funcionar por primera vez en las siguientes condiciones.






- Interior vacío
- Modo de calentamiento:  o 
- Temperatura: 250 °C
- Tiempo: 2 h

Una vez el horno se haya enfriado:

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

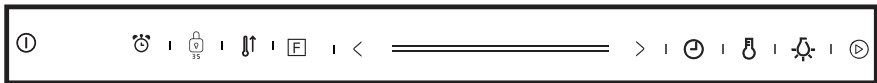
FUNCIONES DE LOS DISPLAYS

MODELO	ICONO	TÍTULO	DESCRIPCIÓN
todos		ON / OFF	Enciende, apaga y cancela funciones
PHB 841 PHB 861		Bloqueo de funciones	Bloquea el display con una pulsación de 3 segundos
todos		Temporizador	Activa la función de temporizador
todos		Precalentamiento rápido	Precalienta el horno más rápidamente
todos		Selección de programas	Pulse este icono para cambiar el programa
todos		Deslizador	Deslice el dedo por encima para cambiar los valores de ajustes que se muestran en la pantalla
todos		Ajuste de tiempo	Ajusta la hora y el tiempo de duración del programa
todos		Ajuste de temperatura	Ajusta el rango de temperatura
todos		Encender / Apagar la luz	Enciende y apaga la luz
todos		Inicio / Pausa	Inicia y pausa el proceso de cocción
PHP 864		Temporizador y bloqueo	Pulsación de 3 segundos para bloquear funciones
PHP 864		Programación en diferido	Programación en diferido del programa de cocción
PHTV 862N		Encender luz y bloqueo	Pulse 1 vez para encender y apagar la luz. Mantenga pulsado para bloquear el display y no activar ni desactivar funciones accidentalmente.
PHTV 862N		Programas de cocción	Permite seleccionar los programas de cocción del horno.

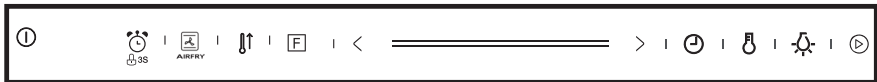
MODELO	ICONO	TÍTULO	DESCRIPCIÓN
PHTV 862N		Programas de cocción al vapor	Vea el apartado "Vapor".
PHTV 862N		Depósito de agua	Es necesario llenar el depósito de agua en programas de vapor.
PHTV 862N		Configurar parámetros	Permite programar la temperatura, el tiempo y el nivel de vapor.
PHTV 862N		Programas automáticos	Permite seleccionar programas de cocinado predeterminados en función del tipo de alimento o limpieza.
PHB 861		Air Fryer	Proporciona una distribución rápida y uniforme del calor

DISPLAYS

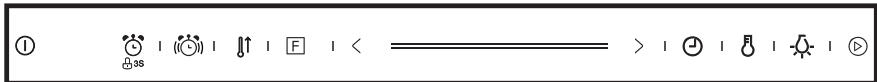
• PHB-841



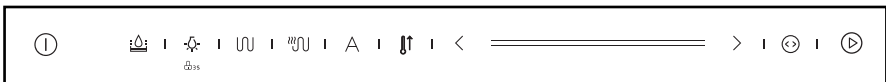
• PHB-861



• PHP-864
















• PHTV-862N



PROGRAMAS DE COCCIÓN

Su horno dispone de varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. En esta tabla se muestra el calentamiento adecuado para cada uso y sus ámbitos de aplicación.

MODELO	TIPOS DE CALENTAMIENTO		TEMPERATURA	USO
todos		Convencional	30 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Para horneado tradicional y asado en un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con toppings húmedos.
todos		Convección / secado de la cavidad (PHTV 862N)	50 - 250°C	Para hornear y asar en uno o varios niveles. El calor proviene del anillo calefactor. También se usa para secar la cavidad del horno.
todos		ECO	140 - 240°C PHB841 = 150-200 °C	Para cocción con bajo consumo energético.
todos		Convencional + ventilador	50 - 250°C PHB841 = 50-235 °C	Para hornear y asar en uno o varios niveles. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
todos		Calor radiante	150 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque los alimentos en la parte central debajo del radiador del grill.
todos		Grill doble y ventilador	50 - 250°C PHB841 = 100-250 °C	Para asar alimentos planos y para dorar comida. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
todos		Grill doble	150 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Para asar alimentos planos y para dorar comida.
todos		Pizzas	50 - 250°C	Para pizza y platos que necesitan mucho calor desde abajo. Funcionarán el calentador inferior y el anillo calefactor.
todos		Calentador interior	30 - 220°C PHB841 = 50-235 °C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calor proviene del calentador inferior.

MODELO	TIPOS DE CALENTAMIENTO		TEMPERATURA	USO
todos		Descongelar	-	Para descongelar la comida congelada
todos		Fermentación	30 - 45°C	Para hacer masa de levadura y masa madre para fermentar y para hacer cultivos de yogur.
PHTV-862 PHP-864		Sonda para carne	40 - 99°C	Para ayudar a hornear carnes como filetes y pollo.
PHP-864		Autolimpieza pirolítica	450°C	Para quemar los restos de comida.

ADVERTENCIA: El horno no detendrá el programa si la puerta se abre durante el funcionamiento. Podría sufrir quemaduras.

NOTAS

1. Las funciones de descongelación, fermentación y ECO no pueden precalentarse rápidamente.
2. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible retirar las rejillas laterales y colocar el recipiente en la base de la cavidad.
3. Para calentar la vajilla, es conveniente retirar las rejillas laterales. Se recomienda usar un modo que use el ventilador con un ajuste de temperatura inferior a 50 °C. Si la vajilla cubre más de la mitad de la base de la cavidad, se deberá utilizar el modo convencional+ventilador.
4. Con el modo convencional+ventilador, la distribución de calor en la cavidad será lo más uniforme posible. El ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento.

VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

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

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

USO DEL HORNO PHB-841

COCINADO

1. Después de conectar el horno a la corriente, pulse el icono de función (F) repetidamente hasta encontrar la función adecuada. Para ajustar la temperatura de cocción, utilice la barra deslizante o los iconos < >.
2. Pulse el icono de Inicio/Pausa (⏸) para que el horno empiece a funcionar. Si no lo hace, el display volverá a mostrar el reloj después de 10 minutos.
3. Si desea fijar un tiempo de cocción a la función seleccionada, puede pulsar el icono del reloj (⌚) y ajustar el tiempo mediante la barra deslizante o los iconos < >.
4. Si desea detener el proceso por completo durante la cocción, puede pulsar el icono ⏹ para cancelarlo.
5. Si desea pausar la cocción, pulse el icono de Inicio/Pausa (⏸).

• PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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

Cuando seleccione una función, pulse el icono de precalentamiento rápido (⏩). La pantalla mostrará el icono de precalentamiento rápido.

NOTA: Si la función seleccionada no permite el precalentamiento rápido, oirá un aviso.

CAMBIOS DURANTE EL COCINADO

Durante el funcionamiento, puede modificar el tipo de cocción y la temperatura mediante el icono (F) o la barra deslizante. Transcurridos 6 segundos, el horno aplicará los cambios y se adaptará a la nueva función configurada.

Si desea modificar el tiempo de cocción en funcionamiento, pulse el icono ⌚ y modifique el tiempo mediante la barra deslizante o los iconos < >. Transcurridos 6 segundos, el horno ajustará el tiempo de la función a la nueva configuración. Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse el icono ⏹.

NOTA: Modificar el modo, la temperatura o el tiempo de reposo puede influir negativamente en el resultado de la cocción. Se recomienda encarecidamente no modificar la configuración durante el funcionamiento en la medida de lo posible.

¡PRECAUCIÓN!

El horno alcanza temperaturas extremadamente altas durante el funcionamiento, especialmente en el interior de la cavidad. Una vez apagado, **NO TOQUE LAS SUPERFICIES INTERIORES NI LOS ELEMENTOS CALEFACTORES.**



TEMPORIZADOR


Puede utilizar la función del temporizador pulsando el icono ⌚. Cuando llegue la hora programada, el horno emitirá un pitido para recordárselo. Al pulsar el icono la primera vez, podrá ajustar las horas del temporizador. Al pulsarlo la segunda vez,

podrá ajustar los minutos del temporizador. Al pulsarlo la tercera vez, habrá fijado el temporizador durante el tiempo configurado. Puede ajustar el temporizador antes y durante el proceso de cocción.

BLOQUEO DE FUNCIONES Y ENCENDIDO


Su horno dispone de un bloqueo de seguridad para evitar que se encienda o cambie accidentalmente ningún ajuste.

El bloqueo se activa pulsando el icono  durante 3 segundos. Para desactivar el bloqueo, vuelva a pulsar el icono  durante 3 segundos.



Puede bloquear y desbloquear las funciones del horno mientras esté en funcionamiento o cuando esté parado. En la pantalla aparecerá el icono .

MODO DEMO

Este modo está diseñado únicamente para exposiciones. Cuando está activado, el apagado y el encendido siguen activos pero las resistencias calefactoras no funcionan. Para activar el modo demo:

- Desde el menú principal, mantenga pulsado el icono de encendido  hasta que se active el modo demo. En la pantalla se verá lo siguiente.

00:00 OFF

- Utilice la barra deslizante o los iconos   para cambiar del modo OFF al modo ON. En la pantalla se verá lo siguiente.

00:00 ON

- Pasados 3 segundos, la configuración se guardará. En la pantalla se verá lo siguiente.

00:00 -

NOTA: Para salir del ajuste, puede pulsar el botón para cancelar o esperar 3 segundos hasta que el display vuelva al menú principal.

Para desactivar el modo demo, siga los mismos pasos hasta seleccionar la opción OFF.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA MANUAL

Esta función facilita la eliminación de grasa y otros restos de alimentos que puedan haberse adherido a los laterales del horno. Para facilitar la limpieza, no deje que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

¡TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DE EMPEZAR LA LIMPIEZA!

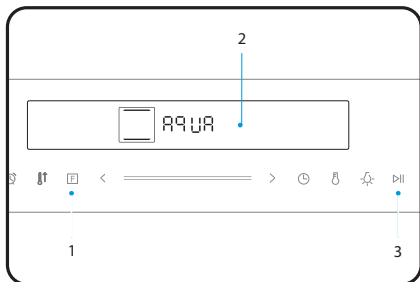
- No vierta agua caliente en el horno.
- Asegúrese de que el horno está frío, ya que podría dañar el esmalte.
- Antes de tocar la superficie del horno, asegúrese de que se ha enfriado completamente.
- No abra la puerta del horno hasta que la función haya finalizado. El ciclo de enfriamiento es necesario para que la función sea efectiva.
- Puede retirar los restos de suciedad y exceso de agua con un paño húmedo.
- Si se requiere una limpieza más profunda después de la función de limpieza, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA

- Retire las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos

los soportes de las bandejas y guías telescópicas.

- Vierta en la base del interior 250 ml de agua purificada o destilada y un detergente debidamente diluido en ella (una cucharada pequeña de detergente será suficiente).
- Pulse el icono [F] para seleccionar .
- Inicie el programa con el icono (▶). El programa durará 30 minutos.
- Una vez el proceso haya terminado y el horno se haya enfriado, limpie con un paño suave.



NOTA: Pueden aparecer manchas blancas de cal tras el uso repetido del modo de limpieza. Estas manchas pueden limpiarse fácilmente con un paño húmedo.

NOTA: La función de limpieza con agua alcanzará los 100 °C durante 30 minutos. La temperatura y el tiempo no pueden cambiarse. Si quedan restos de agua en la base de la cavidad, se recomienda limpiarla lo antes posible para evitar manchas de óxido.

USO DEL HORNO PHB-861

COCINADO

- Después de conectar el horno a la corriente, pulse el icono de función (F) repetidamente hasta encontrar la función adecuada. Para ajustar la temperatura de cocción, utilice la barra deslizante o los iconos < >.
- Pulse el icono de Inicio/Pausa (▶) para que el horno empiece a funcionar. Si no lo hace, el display volverá a mostrar el reloj después de 10 minutos.
- Si desea fijar un tiempo de cocción a la función seleccionada, puede pulsar el icono del reloj (⌚) y ajustar el tiempo mediante la barra deslizante o los iconos < >.
- Si desea detener el proceso por completo durante la cocción, puede pulsar el icono (⓪) para cancelarlo.
- Si desea pausar la cocción, pulse el icono de Inicio/Pausa (▶).


■ PRECALENTAMIENTO RÁPIDO





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

Cuando seleccione una función, pulse el icono de precalentamiento rápido (⏩). La pantalla mostrará el icono de precalentamiento rápido.

NOTA: Si la función seleccionada no permite el precalentamiento rápido, oírás un aviso.

CAMBIOS DURANTE EL COCINADO

Durante el funcionamiento, puede modificar el tipo de cocción y la temperatura mediante el icono  o la barra deslizante. Transcurridos 6 segundos, el horno aplicará los cambios y se adaptará a la nueva función configurada.


Si desea modificar el tiempo de cocción en funcionamiento, pulse el icono  y modifique el tiempo mediante la barra deslizante o los iconos  . Transcurridos 6 segundos, el horno ajustará el tiempo de la función a la nueva configuración. Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse el icono .

NOTA: Modificar el modo, la temperatura o el tiempo de reposo puede influir negativamente en el resultado de la cocción. Se recomienda encarecidamente no modificar la configuración durante el funcionamiento en la medida de lo posible.

¡PRECAUCIÓN!

El horno alcanza temperaturas extremadamente altas durante el funcionamiento, especialmente en el interior de la cavidad. Una vez apagado, **NO TOQUE LAS SUPERFICIES INTERIORES NI LOS ELEMENTOS CALEFACTORES.**



TEMPORIZADOR


Puede utilizar la función del temporizador pulsando el icono . Cuando llegue la hora programada, el horno emitirá un pitido para recordárselo. Al pulsar el icono la primera vez, podrá ajustar las horas del temporizador. Al pulsarlo la segunda vez, podrá ajustar los minutos del temporizador. Al pulsarlo la tercera vez, habrá fijado el temporizador durante el tiempo configura-

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




BLOQUEO DE FUNCIONES Y ENCENDIDO

Su horno dispone de un bloqueo de seguridad para evitar que se encienda o cambie accidentalmente ningún ajuste.

El bloqueo se activa pulsando el icono  durante 3 segundos. Para desactivar el bloqueo, vuelva a pulsar el icono  durante 3 segundos.

Puede bloquear y desbloquear las funciones del horno mientras esté en funcionamiento o cuando esté parado. En la pantalla aparecerá el icono .


FUNCIÓN AIR FRYER

1. Pulse la tecla .
2. Utilice la barra deslizante para ajustar la temperatura.
3. Pulse  y utilice la barra deslizante para configurar el tiempo de cocinado.
4. Pulse  para iniciar el cocinado.

NOTA: Durante la cocción, puede ajustar el tiempo o la temperatura.

MODO DEMO

Este modo está diseñado únicamente para exposiciones. Cuando está activado, el apagado y el encendido siguen activos pero las resistencias calefactoras no funcionan. Para activar el modo demo:

1. Desde el menú principal, mantenga pulsado el icono de encendido  hasta que se active el modo demo. En la pantalla se verá lo siguiente.

00:00 OFF


FUNCIÓN DE LIMPIEZA MANUAL


Esta función facilita la eliminación de grasa y otros restos de alimentos que puedan haberse adherido a los laterales del horno. Para facilitar la limpieza, no deje que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

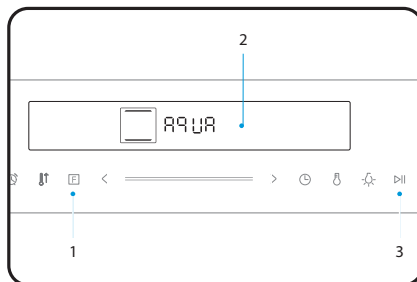
¡TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DE EMPEZAR LA LIMPIEZA!

- No vierta agua caliente en el horno.
- Asegúrese de que el horno está frío, ya que podría dañar el esmalte.
- Antes de tocar la superficie del horno, asegúrese de que se ha enfriado completamente.
- No abra la puerta del horno hasta que la función haya finalizado. El ciclo de enfriamiento es necesario para que la función sea efectiva.
- Puede retirar los restos de suciedad y exceso de agua con un paño húmedo.
- Si se requiere una limpieza más profunda después de la función de limpieza, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA

1. Retire las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes de las bandejas y guías telescópicas.
2. Vierta en la base del interior 250 ml de agua purificada o destilada y un detergente debidamente diluido en ella (una cucharada pequeña de detergente será suficiente).
3. Pulse el icono  para seleccionar

4. Inicie el programa con el icono . El programa durará 30 minutos.
5. Una vez el proceso haya terminado y el horno se haya enfriado, limpie con un paño suave.



NOTA: Pueden aparecer manchas blancas de cal tras el uso repetido del modo de limpieza. Estas manchas pueden limpiarse fácilmente con un paño húmedo.

NOTA: La función de limpieza con agua alcanzará los 100 °C durante 30 minutos. La temperatura y el tiempo no pueden cambiarse. Si quedan restos de agua en la base de la cavidad, se recomienda limpiarla lo antes posible para evitar manchas de óxido.

USO DEL HORNO PHTV-862N


CONFIGURAR EL RELOJ

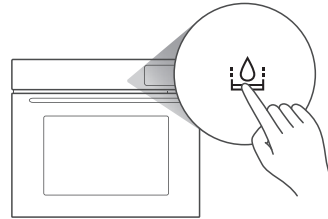
1. Antes de utilizar el horno, ajuste el reloj. En modo de espera, pulse la tecla «(↔)» durante 3 segundos para acceder al ajuste del reloj.
2. Deslice la barra o pulse las teclas < > para ajustar el dígito de las horas.
3. Pulse la tecla «(↻)» para confirmar.
4. Deslice la barra o pulse la tecla < > para ajustar los dígitos de los minutos.
5. Pulse la tecla «(↻)» para completar el ajuste del reloj.

USO DEL DEPÓSITO DE AGUA

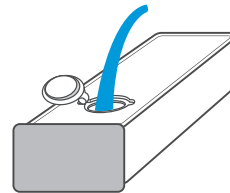
1. Abra o instale la tapa del depósito de agua.
2. Asegúrese de que la tapa del depósito de agua esté bien encajada antes de volver a colocar el depósito en su sitio.
3. Cuando vuelva a colocar el depósito de agua en su sitio, asegúrese de que esté bien encajado en la parte inferior del soporte.
4. Después de cocinar, vacíe el agua restante del depósito y séquelo para evitar la proliferación de bacterias.

■ CÓMO AÑADIR EL AGUA AL DEPÓSITO

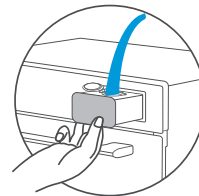
Presione el icono  del display para hacer salir el cajón del depósito de agua.



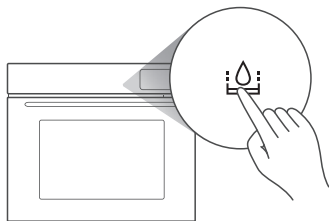
MÉTODO 1: Saque el depósito, abra el tapón de goma y llene el depósito con agua pura.



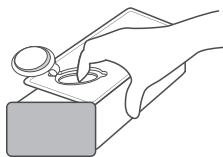
MÉTODO 2: Sin extraer completamente el depósito, abra el tapón de goma y llene el depósito con agua pura.



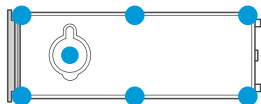
• LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA



1. Presione el icono del display para hacer salir el cajón del depósito de agua.



2. Abra la tapa del depósito de agua y límpielo.



3. Instale la tapa del depósito y el tapón de goma, presione los puntos que se indican para asegurarse de que esté bien cerrado y evitar que las piezas se desplacen o se atasquen.

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Antes de utilizar el horno, ajuste el reloj.

1. Pulse la tecla « » para acceder al ajuste de precalentamiento en estado de espera o con el reloj en funcionamiento.
2. Pulse las teclas < > o deslice la barra para ajustar la temperatura. Pulse la tecla « » para iniciar el funcionamiento.

NOTAS:

- Durante el proceso de precalentamiento, abra la puerta del horno o pulse la tecla « » para suspender el funcionamiento. Después de cerrar la puerta del horno, pulse la tecla « » para reanudar el funcionamiento.
- Cuando la cavidad alcance la temperatura establecida, el zumbador emitirá un sonido de aviso.

FUNCIÓN DE COCINADO

1. En estado de espera o con el reloj en funcionamiento, pulse la tecla « » para seleccionar el modo.
2. Pulse las teclas < > o deslice la barra para ajustar la hora.
3. Pulse la tecla « » para cambiar al ajuste de temperatura.
4. Pulse las teclas < > o deslice la barra para ajustar la temperatura.
5. Pulse la tecla « » para iniciar el funcionamiento.





NOTAS:

- Antes de comenzar a cocinar, pulse la tecla « » para cancelar el precalentamiento.
- Si es necesario precalentar, introduzca los ingredientes en el horno después del precalentamiento.
- Durante la cocción, pulse la tecla « », ajuste el tiempo y la temperatura con las teclas < > y espere 6 segundos para completar la confirmación.
- La luz del horno es una función principal que los usuarios utilizan para observar el estado de cocción de los alimentos y para comprobar las manchas de aceite y los residuos en la cavidad durante la limpieza. Después de activar la función de luz




del horno, es necesario apagarla activamente para que el horno pueda volver al estado de espera.


- Después de cocinar, el ventilador de refrigeración del horno seguirá funcionando para disipar el calor hasta que la cavidad esté por debajo de la temperatura segura.

FUNCIÓN DE COCCIÓN CON APOORTE DE VAPOR


1. Llene previamente la caja de agua con agua pura.
2. En estado de espera o con el reloj en funcionamiento, pulse la tecla «  » para seleccionar el modo.
3. Pulse las teclas < > o deslice la barra para ajustar la hora.
4. Pulse la tecla «  » para cambiar al ajuste de temperatura.
5. Pulse las teclas < > o deslice la barra para ajustar la temperatura.
6. Pulse la tecla «  » para cambiar al ajuste de la cantidad de vapor.
7. Pulse las teclas < > o deslice la barra para ajustar la cantidad de vapor (L1-L3).
8. Pulse la tecla «  » para iniciar el funcionamiento.

NOTAS:




- Antes de comenzar a cocinar, pulse la tecla «  » para cancelar el precalentamiento.
- Si es necesario precalentar, introduzca los ingredientes en el horno después del precalentamiento.
- Durante la cocción, pulse la tecla «  », ajuste el tiempo, la temperatura y la cantidad de vapor con la tecla « > » y espere 6 segundos para completar la confirmación.
- Durante el proceso de precalentamiento, abra la puerta del horno o pulse la tecla «  » para suspen-

der el proceso. Después de cerrar la puerta del horno, pulse la tecla «  » para reanudar el proceso.




COCINADOS AUTOMÁTICOS

1. Menú con función de vapor: llene previamente la caja de agua con agua pura.
2. En estado de espera o con el reloj en funcionamiento, pulse la tecla «A» para seleccionar el menú o pulse la tecla «A» y, a continuación, seleccione el menú con < > o deslice la barra.
3. Pulse la tecla «  » para iniciar el cocinado.

NOTAS:

- Durante la cocción, al abrir la puerta del horno, la cocción se suspende. Después de cerrar la puerta del horno, pulse la tecla «  » para continuar con la cocción.
- Introduzca los ingredientes en el horno después de precalentarlo.
- Durante el proceso de precalentamiento, abra la puerta del horno o pulse la tecla «  » para suspender el funcionamiento. Después de cerrar la puerta del horno, pulse la tecla «  » para reanudar el funcionamiento.

SECADO DE LA CAVIDAD

1. Pulse la tecla «  » 8 veces en estado de espera o con el reloj en funcionamiento, y la pantalla mostrará «  ».
2. Pulse las teclas < > o deslice la barra para ajustar la hora.
3. Pulse la tecla «  » para iniciar el funcionamiento.





DESCALCIFICACIÓN

1. Añada ácido cítrico o descalcificador y agua purificada en la caja de agua y remuévalo bien. Se recomienda utilizar la función de descalcificación **después de que la función de vapor se haya utilizado durante 20 horas.**
2. En estado de espera o con el reloj en funcionamiento, pulse la tecla «A» y, a continuación, use las teclas «>» o la barra deslizante para seleccionar la función de descalcificación. La pantalla mostrará «dES».
3. Pulse la tecla «▶» para iniciar el proceso.
4. Cuando la cuenta atrás llegue a «08:00», el proceso se suspenderá. Saque la caja de agua, llénela con agua pura y vuelva a colocarla en el soporte del depósito de agua.
5. Pulse la tecla «▶» para continuar con el proceso.

LIMPIEZA CON APORTE DE VAPOR



1. Llene la caja de agua con agua purificada y vuelva a colocar la caja de agua en la base del depósito de agua.
2. En estado de espera, pulse la tecla «A» para seleccionar «CLN».
3. Pulse la tecla «▶» para iniciar la limpieza.

BLOQUEO INFANTIL

1. En estado de espera, pulse la tecla «» durante 3 segundos para acceder al estado de bloqueo para niños, y la pantalla mostrará «».
2. En el estado de bloqueo para niños, pulse la tecla «» durante 3 segundos para desactivar el bloqueo para niños, y el icono «» de la

pantalla desaparecerá.

MODO DEMO

1. En modo de espera, mantenga pulsada la tecla «» durante 5 segundos para acceder a la configuración del modo de exposición.
2. Pulse las teclas «>» para cambiar entre «OFF» (apagado) y «On» (encendido).
3. Tras 3 segundos sin realizar ninguna operación, o pulse la tecla «» para salir del modo de exposición y volver al modo de espera.

USO DEL HORNO

PHP-864

COCINADO

1. Después de conectar el horno a la corriente, pulse el icono de función (F) repetidamente para seleccionar la función deseada. Para ajustar la temperatura de cocción, utilice la barra deslizante o los iconos < >.
2. Pulse el icono de Inicio/Pausa (⏮) para que el horno inicie el programa seleccionado. Si no pulsa el icono, pasados 10 minutos el horno volverá al menú principal del reloj.
3. Si desea fijar un tiempo de cocción a la función seleccionada, pulse el icono del reloj (⌚) y ajuste el tiempo mediante la barra deslizante o los iconos < >.
4. Si desea detener el proceso por completo durante la cocción, pulse (⏹).
5. Si desea pausar la cocción, pulse (⏸).

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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

Cuando seleccione una función, pulse el icono ⏮. El símbolo de precalentamiento rápido se encenderá en la pantalla.

NOTA: Si el programa escogido no permite el precalentamiento rápido, oirá un aviso.

CAMBIOS DURANTE EL COCINADO

Puede modificar el tipo de cocción y la temperatura durante el periodo de cocinado mediante la función deseada del horno o la barra deslizante. Si después de la modificación pasan 6 segundos sin cambios,

la función seleccionada se fijará y el horno funcionará según la modificación.

Si desea modificar el tiempo de cocción durante el proceso, pulse el icono (⌚) y modifique el tiempo mediante la barra deslizante o los iconos < >. Si después de la modificación pasan 6 segundos sin cambios, la función seleccionada se fijará y el horno funcionará según la modificación. Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse (⏹).

NOTA: Cambiar el modo, la temperatura o el tiempo de reposo puede influir negativamente en el resultado del cocinado. Se recomienda encarecidamente que no realice modificaciones durante el cocinado en la medida de lo posible.

¡PRECAUCIÓN!




El horno alcanza temperaturas extremadamente altas durante el funcionamiento, especialmente en el interior de la cavidad. Una vez apagado, NUNCA TOQUE LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO NI LOS ELEMENTOS CALEFACTORES. Deje que el horno se enfríe y utilice guantes de cocina para retirar accesorios o utensilios de la cavidad. Mantenga a los niños a una distancia segura para evitar quemaduras.

TEMPORIZADOR

Para utilizar la función del temporizador, pulse (⌚). Cuando llegue la hora programada, el horno emitirá un sonido para recordárselo. Si pulsa el icono una vez, podrá ajustar las horas del temporizador. Si pulsa dos veces, podrá ajustar los minutos. Si pulsa 3 veces, saldrá del modo temporizador y el tiempo se habrá configurado. Puede ajustar el temporizador antes y durante el proceso de cocción.

BLOQUEO DE FUNCIONES Y ENCENDIDO


Su horno dispone de un bloqueo de seguridad para evitar que se cambie accidentalmente un programa o función.

Para activar el bloqueo, pulse el icono  durante 3 segundos. Para desactivar el bloqueo, vuelva a pulsar el icono  durante 3 segundos. Puede activar y desactivar el bloqueo tanto si el horno está en funcionamiento como si está parado. Cuando el bloqueo esté activo, en la pantalla se mostrará el icono .

MODO DEMO

Esta función está únicamente diseñada para ser utilizada en exposiciones. Cuando el modo de demostración está activado, el apagado y el encendido siguen activos, pero las resistencias calefactoras no funcionan.

Para activar el modo demo:

- Desde el menú principal, mantenga pulsado el icono de encendido  hasta que se active el modo demo. En la pantalla se verá lo siguiente.

00:00 OFF

- Utilice la barra deslizante para cambiar del modo OFF al modo ON. En la pantalla se verá lo siguiente.

00:00 ON


- Pasados 3 segundos, la configuración se guardará. En la pantalla se verá lo siguiente.

00:00 -









NOTA: Para salir del ajuste, puede pulsar el botón para cancelar o esperar 3 segundos hasta que el display vuelva al menú principal.

Para desactivar el modo demo, siga los mismos pasos hasta seleccionar la opción OFF.

SONDA DE TEMPERATURA

Su horno dispone de una sonda que permite medir la temperatura de los alimentos. El icono de la sonda () se iluminará en la pantalla cuando introduzca la sonda en la posición adecuada. Al mismo tiempo, el área de visualización cambiará para mostrar el ajuste de la sonda para carne.

Para utilizar correctamente la sonda de temperatura:

- Introduzca el extremo corto de la sonda en el orificio situado en la esquina superior derecha de la cavidad.
- Introduzca el extremo largo de la sonda en el centro del alimento.
- Seleccione la temperatura de la sonda.
- Pulse  para seleccionar una función. Con la sonda sólo podrá seleccionar las siguientes funciones:    .
- Pulse los iconos   para ajustar la temperatura.
- Pulse  para iniciar la cocción.

LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

ADVERTENCIAS

¡RIESGO DE QUEMADURAS!

La cavidad del horno alcanza temperaturas extremadamente altas durante el modo pirólítico, tanto por fuera como por dentro. Nunca toque la puerta antes de dejar enfriar el horno. Mantenga a los niños y a las personas con discapacidad alejados del aparato.

¡RIESGO DE DAÑOS PARA LA SALUD!

El modo pirólítico calienta la cavidad a

temperaturas extremadamente altas para quemar los residuos alimentarios. Este proceso libera vapores que pueden irritar las mucosas. Mientras la función de limpieza por pirólisis esté en marcha, mantenga la cocina bien ventilada. No permanezca mucho tiempo en la cocina. Mantenga a los niños y animales domésticos alejados del horno. Siga siempre las instrucciones del manual o de un profesional.

¡RIESGO DE INCENDIO!

Cuando el modo pirolítico está en marcha, los restos de comida, la grasa o el jugo de los alimentos puede incendiarse si hay mucha cantidad. Antes de iniciar esta función, retire siempre los restos de alimentos de la cavidad.

NO UTILICE EL MODO PIROLÍTICO PARA LIMPIAR ACCESORIOS. ESTOS PUEDEN ARDER O DESHACERSE Y LIBERAR GASES NOCIVOS PARA LA SALUD DURANTE EL PROCESO.

El horno se calentará mucho por fuera durante el proceso de pirólisis. Nunca cuelgue objetos susceptibles de arder, como por ejemplo paños de cocina, en el tirador de la puerta. No coloque nada contra la parte delantera del horno.

Mantenga a los niños alejados del horno.

Si la junta de la puerta está dañada, se generará una gran cantidad de calor alrededor de la puerta. No frote ni retire la junta.

No utilice nunca el horno si la junta no está o está dañada.

■ ANTES DE INICIAR EL MODO PIROLÍTICO

¡PRECAUCIÓN!

- Extraiga los accesorios y los utensilios de cocina, incluidas las guías extraíbles, del compartimento. De este modo no solo conseguirá un mejor resultado, sino que además se asegurará de que los accesorios tengan una larga vida útil.
- Elimine manualmente los restos de comida y limpie el interior de la puerta del horno, bordes del compartimento y la zona que rodea la junta. Nunca frote ni retire la junta.
- Mientras realiza estos pasos, asegúrese de que el horno esté apagado.

■ AJUSTE DEL MODO DE AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el programa de pirólisis pulsando **[F]**.
3. Compruebe que todos los accesorios y alimentos se hayan retirado y que la puerta está bien cerrada.
4. Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el programa de limpieza. Este programa durará 2 horas y alcanzará los 450°C.
5. Ventile la cocina mientras el programa esté en marcha.
6. La puerta del horno se bloqueará poco después de iniciarse el programa. El compartimento de cocción no puede abrirse hasta que la temperatura se reduzca.
7. Cuando el programa pirolítico haya finalizado, oirá una señal acústica continua. Para apagar la señal puede pulsar el botón. Aunque no lo haga, la señal se silenciará automáticamente después de un tiempo.

▪ DESPUÉS DEL PROGRAMA PIROLÍTICO

Una vez que la cavidad se haya enfriado, utilice un paño húmedo para limpiar la ceniza que haya quedado en la cavidad y alrededor de la puerta.

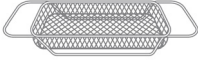

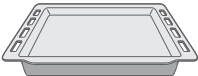

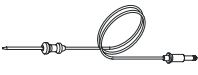
NOTA: Durante el modo pirolítico, el marco del interior del horno puede decolorarse. También puede ver manchas blancas en la superficie esmaltada. Esto es normal y no afecta al rendimiento de su horno. La decoloración puede eliminarse con la ayuda de un producto de limpieza apto para acero inoxidable. Las marcas blancas se generan con el residuo de comida, pueden eliminarse con zumo de limón y otros productos de limpieza.

TENGA EN CUENTA QUE...

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

ACCESORIOS

BANDEJAS PARA HORNEAR

	Canasta Air Fryer (PHB-861)
	Bandeja plana Para pequeños horneados.
	Bandeja honda Para horneados con líquidos o jugos.
	Rejilla Para colocar platos, moldes o fuentes refractarias. Para asados o alimentos a la parrilla.
	Sonda de temperatura Para medir la temperatura de la carne.

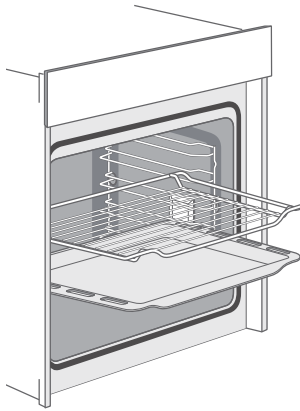
NOTA PARA MODELOS PHP-864 Y PH-TV-862N: Introduzca la sonda en el centro de la carne o ave. Colóquela lejos de la grasa o el hueso.

Utilice únicamente accesorios originales. Estos están especialmente diseñados para su horno. Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan en exceso. Esto no afecta a su funcionamiento. Una vez hayan vuelto a enfriarse, recuperarán su forma original.

ESTANTES

Su horno tiene 5 niveles para colocar sus bandejas y rejillas.

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



1



2



BLOQUEO DE LAS BANDEJAS

Las bandejas se bloquearán cuando se hayan extraído hasta la mitad de la profundidad. Esta función de bloqueo impide que los accesorios se inclinen por el peso de los alimentos y de los accesorios. Las bandejas deben introducirse correctamente en la cavidad para que puedan bloquearse cuando sea necesario.

- Al insertar la rejilla, asegúrese de que esté orientada hacia la derecha (fig. 1).
- Al insertar la bandeja, asegúrese de que esté orientada hacia la derecha (fig. 2).

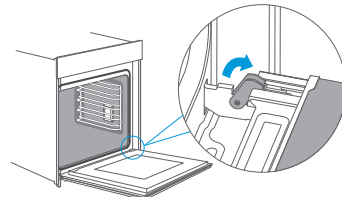
DESMONTAJE DE PIEZAS

PUERTA DEL HORNO

ADVERTENCIA: El desmontaje de la puerta del horno debe llevarse a cabo por un especialista SAT de Pando. Si se produce cualquier daño durante este proceso que haya sido realizado por un usuario o por personal no autorizado, no quedará cubierto por la garantía aunque siga vigente.

Para desmontar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.



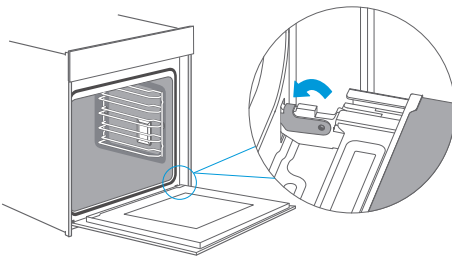
Cuando la palanca de bloqueo está abierta, sólo debe retirarse la puerta hacia afuera. Si intenta cerrarla, podría romper las piezas.

3. Sujete la puerta con ambas manos y tire de ella hacia arriba con un movimiento angular.

Para volver a montar la puerta del horno:

1. Asegúrese de que ambas bisagras están colocadas justo en los orificios de instalación del panel delantero de la cavidad. Las bisagras deben entrar fácilmente y sin resistencia.
2. Abra completamente la puerta del horno antes de cerrar las palancas de bloqueo. Mientras abre la puerta del horno, puede volver a comprobar si las bisagras están en la posición correcta. Si las coloca mal, no podrá abrir completamente la puerta del horno.
3. Cierre las palancas de bloqueo.

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



4. Cierre la puerta. Vuelva a asegurarse de que la puerta está en la posición correcta y las ranuras de ventilación quedan bien selladas.

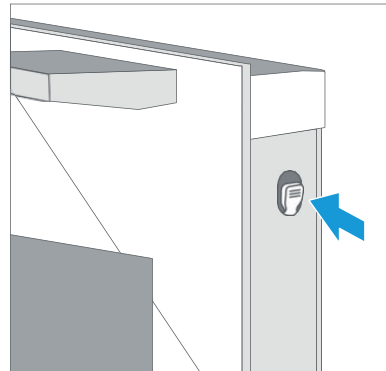
TAPA DE LA PUERTA DEL HORNO

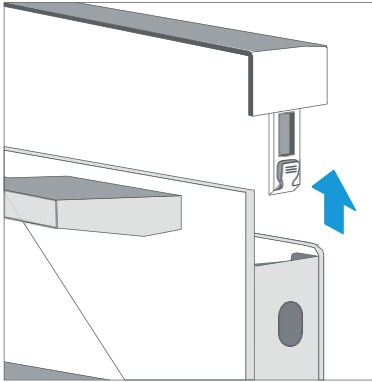
ADVERTENCIA: Al quitar la tapa de la puerta se liberan los cristales interiores de la puerta del horno, que pueden moverse fácilmente y provocar daños o lesiones, además de que se pueden caer y romper.

ADVERTENCIA: Al retirar la tapa de la puerta y el cristal interior, se reduce el peso total de la puerta del horno. Las bisagras pueden moverse más fácilmente al cerrar la puerta de modo que puede pillarse las manos. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Le recomendamos encarecidamente no quitar la tapa de la puerta a menos que haya quitado la puerta del horno. Los daños provocados por un manejo incorrecto no están cubiertos por la garantía.

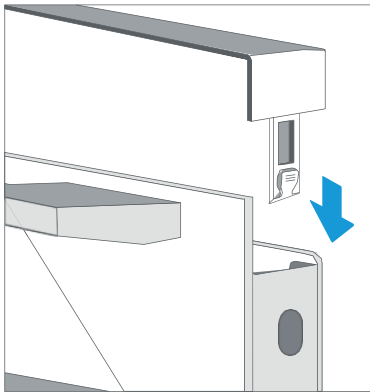
1. Retire la puerta del horno (apartado anterior).
2. Presione los lados de la tapa, que se encuentran en los laterales de la puerta.
3. Extraiga la tapa.
4. Una vez extraída la tapa, el resto de la puerta del horno se puede quitar fácilmente.





Para volver a montar la tapa de la puerta del horno,

1. Vuelva a colocarla en su sitio y presiónela hasta que encaje haciendo clic.
2. Coloque la puerta del horno (apartado anterior) y ciérrela.



GUÍAS

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

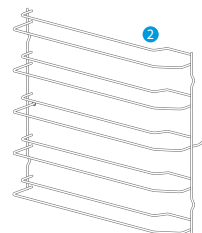
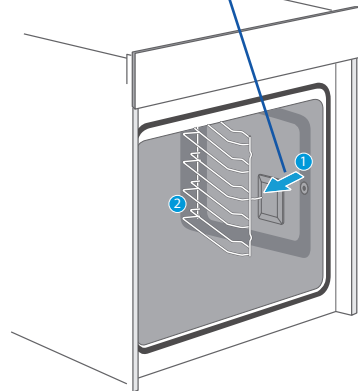
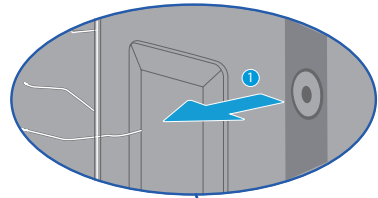
1. Tire de la parte delantera de las guías horizontalmente hacia el centro del horno (siguiendo la dirección de la

flecha) hasta que salgan.

2. Saque los raíles.

Para volver a colocar las guías:

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



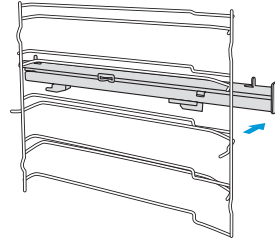
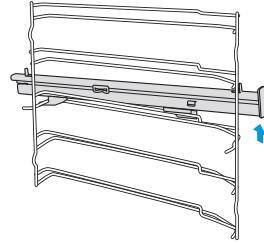
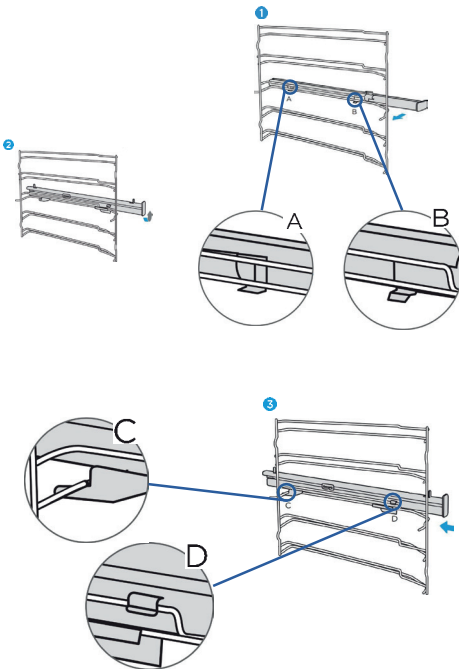
GUÍAS TELESCÓPICAS

Para fijar las guías telescópicas:

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

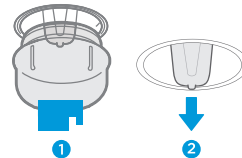
Para extraer las guías telescópicas:

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



LÁMPARA INTERIOR

1. Para evitar que la lámpara se dañe, coloque una toalla en la cavidad.
2. Gire en sentido antihorario para retirar la cubierta de cristal. Abra con cuidado la cubierta de cristal con una herramienta de punta plana.
3. Extraiga la mecha y sustitúyala (no la gire).
4. Vuelva a colocar la cubierta de cristal y retire la toalla.



El producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA

- Extraiga todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción.
- No abra la puerta durante el proceso de cocción. Si la abre, cambie el modo a luz sin cambiar el ajuste de temperatura.
- Reduzca la temperatura ajustada a 50 °C entre 5 y 10 minutos antes de que acabe el programa (en los modos sin ventilador). Así podrá aprovechar el calor residual de la cavidad para completar el cocinado.
- Utilice el calentamiento por ventilador siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20 °C y 30 °C.
- Puede cocinar utilizando el calentamiento por ventilador en más de un nivel al mismo tiempo.
- Si no es posible cocinar diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro utilizando la función de precalentamiento.
- No precaliente el horno vacío si no es necesario. Introduzca los alimentos inmediatamente después de alcanzar la temperatura seleccionada (cuando la luz se apague en el primer encendido).
- No utilice papel de aluminio para cubrir la base de la cavidad.
- Utilice el temporizador o la sonda de temperatura siempre que sea posible.
- Utilice moldes y recipientes para hornear de acabado mate oscuro y de poco peso. Procure no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes, como el acero inoxidable o el aluminio.

CONSEJOS DE SALUD

ACRILAMIDA

¿QUÉ ES?

La acrilamida es un compuesto químico que puede formarse en alimentos ricos en almidón al cocinarlos a altas temperaturas y cuya ingesta en exceso se asocia a riesgos para la salud.

¿CÓMO PUEDE EVITARSE?

Cuando cocine alimentos ricos en almidón:

- Utilice tiempos de cocción cortos.
- Cocine los alimentos hasta que la superficie adquiera un color amarillo dorado. No los dore hasta que adquieran un color marrón oscuro.
- Las porciones más grandes contienen menos acrilamida.
- Utilice el modo de calentamiento por ventilador si es posible.
- Para patatas frías, utilice más de 450 g por bandeja, colóquelas uniformemente y gírelas de vez en cuando. Utilice la información del producto para obtener el mejor resultado de cocción.

MANTENIMIENTO

Con un buen cuidado y limpieza, su horno conservará su aspecto y seguirá funcionando a pleno rendimiento durante mucho tiempo. Para evitar que las superficies resulten dañadas por culpa del uso de productos de limpieza inadecuados, tenga en cuenta las indicaciones que se darán a continuación.

RIESGO DE DAÑOS EN LA SUPERFICIE

- Limpie la cavidad después de cada uso. Así se evitará que la suciedad se incruste.
- Elimine inmediatamente los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo).
- Elimine inmediatamente los restos de alimentos azucarados, si es posible, cuando aún estén calientes.
- Utilice utensilios adecuados para asar.
- Lave bien las esponjas nuevas antes de usarlas.

NO UTILICE:

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

NOTAS

- Las ligeras diferencias de color en la parte delantera del horno se deben al uso de distintos materiales, como vidrio, plástico y metal.
- Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, se deben a los reflejos producidos por la

iluminación interior.

- El esmalte de los accesorios se hornea a temperaturas muy altas. Por eso, se puede producir una ligera variación de color. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no afecta al funcionamiento ni a la protección anticorrosión.
- Mantenga siempre limpio el horno y elimine inmediatamente la suciedad para que no se acumule.

LIMPIEZA DEL HORNO SEGÚN LA SUPERFICIE

ÁREA	LIMPIEZA
Frontal de acero inoxidable	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (clara de huevo). Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos especiales de limpieza para el acero inoxidable en nuestro servicio posventa o en comercios especializados. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspavidrios.
Superficies pintadas	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave.
Tirador de la puerta	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con el tirador de la puerta, limpie inmediatamente. Si eso ocurre, las manchas no podrán eliminarse.
Superficies esmaltadas y autolavables	Tenga en cuenta las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción a continuación.
Cubierta de cristal para la iluminación interior	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice limpiador de hornos.
Junta de la puerta	Nunca retire la junta de la puerta. Límpiela en su posición con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina. No frote.
Paneles de las puertas	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. No utilice limpiacristales, raspavidrios ni estropajo de acero inoxidable.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante. No utilice otros productos para limpiar el acero inoxidable. Quite la tapa de la puerta para limpiarla.
Accesorios	Con agua jabonosa caliente. Sumérjalos y limpie con un paño de cocina o un cepillo. Si hay mucha suciedad acumulada, utilice un estropajo de acero inoxidable.
Raíles	Con agua jabonosa caliente. Sumerja y limpie con un paño de cocina o un cepillo.
Sistema de extracción	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No retire el lubricante mientras los rieles de extracción estén extraídos. Se recomienda limpiarlos mientras están en su posición. No los limpie en el lavavajillas.

ÁREA	LIMPIEZA
Sonda para carne	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina o con un cepillo. No lave la sonda en el lavavajillas.
Panel de control	Con agua jabonosa caliente. Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni raspavidrios.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de corriente.	Compruebe si la luz de la cocina u otros aparatos de cocina funcionan.
El ventilador no funciona todo el rato en el modo Calentamiento por ventilador.	Se trata de un sistema que promueve la mejor distribución de calor posible y el mejor rendimiento del horno.	No es un problema.
Al finalizar el programa se oye un ruido y se percibe flujo de aire cerca del panel de control.	El ventilador sigue funcionando para enfriar la cavidad y evitar humedades.	El ventilador se apagará automáticamente pasados unos minutos.
Los alimentos no se han cocinado lo suficiente en el tiempo indicado en la receta.	Se ha utilizado una temperatura diferente a la de la receta o las cantidades de comida son diferentes a las recomendadas.	Compruebe de nuevo la temperatura y revise las cantidades de la receta.
El alimento se ha dorado de manera desigual.	El ajuste de temperatura es demasiado alto o el nivel del estante no es correcto. El acabado de la superficie, el color o el material del recipiente no es adecuado.	Compruebe de nuevo la receta y los ajustes. Cuando utilice calor radiante, como en el modo de calentamiento superior e inferior, utilice recipientes con acabado mate, de color oscuro y de poco peso.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La luz interior no se enciende.	La luz se ha fundido.	Un instalador cualificado debe cambiar la bombilla.

CONSEJOS DE COCINA

DUDA	CONSEJO
Quiere cocinar su propia receta.	Intente utilizar primero los ajustes de recetas similares y optimice el proceso de cocción en función del resultado que obtenga.
Quiere saber si su pastel está listo.	Introduzca un palillo de madera en el pastel unos 10 minutos antes de acabar el cocinado. Si no hay masa cruda en el palillo después de sacarlo, su pastel está listo.
El pastel pierde mucho volumen al enfriarse después de haberse horneado.	Intente reducir la temperatura del cocinado 10 °C y vuelva a comprobar las instrucciones de preparación de los alimentos.
El pastel es mucho más alto en el centro que en los bordes.	No engrase el borde exterior del molde.
El pastel está demasiado dorado por arriba.	Utilice un estante más bajo o una temperatura más baja. Si lo hace, puede que tenga que alargar el tiempo de cocinado.
El pastel está demasiado seco.	Aumente la temperatura de cocinado 10°C. Si lo hace, puede que tenga que reducir el tiempo de cocción.
La comida tiene buen aspecto pero está muy húmeda.	Ajuste una temperatura 10 °C más baja y vuelva a revisar la receta. Si reduce la temperatura, puede que tenga que aumentar el tiempo de cocción.
La comida se ha dorado de manera desigual.	Ajuste una temperatura 10 °C más baja. Puede que tenga que aumentar el tiempo de cocción. Utilice el modo de calentamiento superior e inferior.
El pastel está menos dorado en el centro.	Coloque el pastel en un estante más bajo.
Al hornear en más de un estante a la vez, se dora más la comida de uno de los estantes.	Utilice el modo de cocinado con ventilador para repartir mejor el calor. Saque cada bandeja por separado cuando esté lista, no es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.

DUDA	CONSEJO
Se condensa agua durante la cocción.	El vapor forma parte del cocinado y normalmente sale del horno con el flujo de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies, tanto dentro como fuera del horno, y formar gotas de agua. Se trata de un proceso físico que no puede evitarse.
¿Qué recipientes pueden usarse dentro del horno?	Cualquier recipiente que sea resistente al calor. Se recomienda no utilizar aluminio si está en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando son agrios. Asegúrese de que el recipiente y su tapa encajan bien.
¿Cómo se usa la función grill?	Precaliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en el estante adecuado. Cierre la puerta del horno, no lo use con la puerta abierta excepto cuando cargue, compruebe o retire los alimentos.
¿Cómo se puede mantener limpio el horno durante la cocción al grill?	Llene la bandeja con 2 litros de agua y colóquela en el estante más bajo. Casi todos los líquidos que goteen de los alimentos de la rejilla caerán en la bandeja.
En todos los modos de cocción con grill, el elemento calefactor se enciende y se apaga con el tiempo.	Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de la temperatura.
¿Cómo se pueden calcular los ajustes del horno cuando el peso del alimento no viene dado por la receta?	Escoja los ajustes junto al peso del alimento y cambie ligeramente el tiempo. Utilice si es posible una sonda para carne para detectar la temperatura del interior del alimento.
¿Qué ocurre si se vierte un líquido sobre un alimento en el horno durante el proceso de cocción?	El líquido hervirá y se producirá vapor. Tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y podría generar llamas. Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada y ábrala con mucho cuidado si es necesario.

RECETAS COMUNES

P: Precaentamiento

H: Horneado











PASTEL	RECIPIENTE	ESTANTE	MODO	°C	min
Bizcocho	Cuadrado	2	Convencional con ventilador	170	50
Bizcocho	Cuadrado	1	Convencional	140	70
Bizcocho con frutas	Redondo	1	Convencional con ventilador	150	50
Bizcocho con frutas	Bandeja	1	Convencional	140	70
Brioche con pasas	Molde para magdalenas	2	Convencional	220	P: 19 H: 11
Gugelhupf con levadura	Molde	1	Convencional	150	P: 11 H: 60
Magdalenas	Molde para magdalenas	1	Convencional	160	P: 8:30 H: 30
Magdalenas	Molde para magdalenas	1	Convencional con ventilador	150	P: 8:30 H: 30
Tarta de manzana con levadura	Bandeja	1	Convencional con ventilador	160	P: 10:00 H: 42:30
Bizcocho esponjoso (6 huevos)	Molde con palanca para desmoldar	1	Convencional	160	P: 9:30 H: 41
Bizcocho esponjoso (4 huevos)	Molde con palanca para desmoldar	1	Convencional	160	P: 9 H: 26
Bizcocho esponjoso	Molde con palanca para desmoldar	1	Convencional	160	35
Tarta de manzana con levadura	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	P: 8 H:42
Trenza de pan dulce	Bandeja	2	Convencional con ventilador	150	40
Pasteles pequeños 20g	Bandeja	2	Convencional	150	36
Pasteles pequeños 40g	Bandeja	2+4	Convencional	150	P: 10 H: 34

PASTEL	RECIPIENTE	ESTANTE	MODO	°C	min
Pastel de mantequilla con levadura	Bandeja	2	Convencional	150	P: 8 H: 30
Mantecada	Bandeja	2	Convencional	170	P: 8 H: 13
Mantecada 2 bandejas	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	160	P: 8:20 H: 12
Galletas de vainilla	Bandeja	2	Convencional	160	P: 8 H: 10
Galletas de vainilla	Bandeja	2+4	Convencional con ventilador	150	P: 8 H:14

PAN	RECIPIENTE	ESTANTE	MODO	°C	min
Pan blanco 1kg	Cuadrado	1	Convencional	170	P: 9:20 H: 50
Pan blanco 1kg	Cuadrado	1	Convencional con ventilador	170	P: 12 H: 45
Pizza fresca fina	Bandeja	2	Convencional	170	P: 9:30 H: 21
Pizza fresca gruesa	Bandeja	2	Convencional	170	P: 10 H: 45
Pizza fresca gruesa	Bandeja	2	Convencional con ventilador	170	P: 8 H: 41
Pan	Bandeja	1	Convencional	190	P: 9 H: 30

CARNE	RECIPIENTE	ESTANTE	MODO	°C	min
Solomillo de ternera 1,6kg	Bandeja	2	Grill doble con ventilador	180	55
Pastel de carne 1kg	Bandeja	1	Convencional	180	75
Pollo 1kg	Bandeja	1: bandeja 2: estante	Grill doble con ventilador	180	50
Pescado 2,5kg	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costillas	Bandeja	3	Convencional	120	85
Cuello de cerdo asado 1,2kg	Bandeja	1	Convencional	160	82

CARNE	RECIPIENTE	ESTANTE	MODO	°C	min
Pollo 1,7kg	Bandeja	1: bandeja 2: estante	Convencional	180	78

PRUEBA DE ALIMENTOS CONFORME A EN 60350-1						
RECETA	ACCESORIO	F	°C	NIVEL	TIEMPO (min)	PRECALENTAR
Bizcocho	Forma de resorte Ø 26cm		170	1	30-35	NO
Bizcocho	Forma de resorte Ø 26cm		160	1	30-35	NO
Pastel pequeño	1 bandeja		150	2	30-40	SÍ
Pastel pequeño	1 bandeja		150	2	40-50	SÍ
Pastel pequeño	2 bandejas		150	2 y 4	30-35	SÍ
Tarta de queso	Forma de resorte Ø 26cm		150	1	70-80	NO
Tarta de manzana	Forma de resorte Ø 20cm		170	1	80-85	NO
Tarta de manzana	Forma de resorte Ø 20cm		160	1	70-80	NO
Pan	1 bandeja		210	1	30-35	SÍ
Pan	1 bandeja		190	1	30-35	SÍ

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

RECETA	PROGRAMA	MODO	°C	min
Pollo asado a la media	C01	Convección	250	17
Gambas a la plancha	C02	Convección	250	10
Pizza	A01	Convección	200	13
Pan de croissant	A02	Convección	180	11
Galletas	A03	Convección	160	15
Carne asada	A04	Grill doble + ventilador	250	20
Bizcocho	A05	Convencional	175	35
Bacalao	A06	Convección	250	17
Milhojas de patata	A07	Convección	180 200	35 5
Pollo asado con patatas	A08	Convección	250 200	15 25
Carne asada	A09	Convección	250 120	5 50
Descalcificación	A10	-	-	40
Limpieza	A11	-	-	5

MODO ECO

El modo ECO emite calor desde el fondo y el anillo calefactor. Con este modo se puede ahorrar energía durante la cocción.

RECETA	ACCESORIOS	°C	ESTANTE	min	PRECALENTAR
Pan trenzado jalá	1 bandeja	180	1	45-50	NO
Asado de cerdo	1 bandeja	200	1	80-85	NO
Clafoutis de cereza	Forma redonda	200	1	55-60	NO
Carne asada 1,3kg	1 bandeja	200	1	80-85	NO
Brownies	Rejilla y placa de vidrio	180	1	55-60	NO

RECETA	ACCESORIOS	°C	ESTANTE	min	PRECALENTAR
Gratinado de patatas	Rejilla y plato redondo	180	1	65-70	NO
Lasaña	Rejilla y placa de vidrio	180	1	75-80	NO
Tarta de queso	Forma de resorte Ø 20cm	160	1	80-90	NO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	PHTV-862N	PHP-864
INSTALACIÓN		
Tensión [V VAC]	220 240	220 240
Frecuencia [Hz]	50 60	50 60
Potencia máxima nominal [W]	3150	3200
Cable de Alimentación [m]	1,1	1,1
≈ Peso Neto [Kg]	45	42
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ESTÉTICAS		
Función más eficiente	ECO	ECO
Índice de Eficiencia energética [EEI]	74	81,9
Clase de Eficiencia energética	A+	A+
PRESTACIONES		
Rango de temperaturas	30 250 °C	30 250 °C
Rango temperaturas fermentación de masa	30 45 °C	30 45 °C
Volumen útil [L]	72	72
FUNCIONES DE COCINADO		
Numero total de funciones	25	13

ES	PHB-841	PHB-861
INSTALACIÓN		
Tensión [V VAC]	220 240	220 240
Frecuencia [Hz]	50	50 60
Potencia máxima nominal [W]	3000	2900
Cable de Alimentación [m]	1,5	1,1
≈ Peso Neto [Kg]	27,4	32
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ESTÉTICAS		
Función más eficiente	ECO	ECO
Índice de Eficiencia energética [EEI]	85,7	81,9
Clase de Eficiencia energética	A	A+
PRESTACIONES		
Rango de temperaturas	30 250 °C	30 250 °C
Rango temperaturas fermentación de masa	30 45 °C	30 45 °C
Volumen útil [L]	50	72
FUNCIONES DE COCINADO		
Numero total de funciones	11	11

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 GARANTIA 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, ralladas 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 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 sector, que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão. rizando 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	61
DIMENSÕES	66
INSTALAÇÃO	68
• INSTALAÇÃO SOB O TOPO.....	68
• INSTALAÇÃO SOB O TOPO.....	69
• INSTALAÇÃO DA COLUNA	71
INSTALAÇÃO ELÉCTRICA	72
• EFICIÊNCIA ENERGÉTICA EN-60350-1	72
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	73
DEFINIÇÃO DA HORA	73
PRIMEIRA LIGAÇÃO	73
DISPLAYS FUNÇÕES	74
DISPLAYS	75
PROGRAMAS DE COZINHA	76
• VENTILADOR DE REFRIGERAÇÃO.....	78
UTILIZAÇÃO DO FORNO PHB-841	78
• COZINHAR.....	78
• ALTERAÇÕES DURANTE A COZINHA	78
• TEMPORIZADOR.....	79
• FUNCTION LOCK AND POWER ON.....	79
• MODO DEMO.....	79
• FUNÇÃO DE LIMPEZA MANUAL	79
• PROGRAMAÇÃO DA FUNÇÃO DE LIMPEZA.....	80
FUNCIONAMENTO DO FORNO PHB-861	80
• COZINHAR.....	80
• ALTERAÇÕES DURANTE A COZINHA	81
• TEMPORIZADOR.....	81
• FUNCTION LOCK AND POWER ON.....	81
• FUNÇÃO FRIGIDEIRA.....	81
• MODO DE DEMONSTRAÇÃO.....	81
• FUNÇÃO DE LIMPEZA MANUAL	82
• PROGRAMAÇÃO DA FUNÇÃO DE LIMPEZA.....	82
UTILIZAÇÃO DO FORNO PHTV-862N	83
• ACERTAR O RELÓGIO.....	83
• UTILIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE ÁGUA	83
• PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	84

• FUNÇÃO DE COZINHA	84
• FUNÇÃO DE COZINHA COM FORNECIMENTO DE VAPOR.....	85
• COZINHA AUTOMÁTICA	85
• SECAGEM DA CAVIDADE.....	85
• DECALCIFICAÇÃO	86
• LIMPEZA A VAPOR	86
• BLOQUEIO PARA CRIANÇAS	86
• MODO DEMO.....	86
FUNCIONAMENTO DO FORNO PHP-864.....	87
• COZINHAR.....	87
• PRAQUECIMENTO RÁPIDO.....	87
• ALTERAÇÕES DURANTE A COZINHA	87
• TEMPORIZADOR.....	87
• FUNCTION LOCK E POWER ON.....	88
• MODO DEMO.....	88
• SONDAS DE TEMPERATURA.....	88
• LIMPEZA PIRÓLICA.....	88
ACESSÓRIOS.....	90
• BANDEJAS.....	90
• PRATELEIRAS	91
DESMONTAGEM DAS PEÇAS	92
• PORTA DO FORNO	92
• TAMPA DA PORTA DO FORNO.....	93
• ORIENTAÇÕES.....	93
• FLANELAS TELESCÓPICAS.....	94
• LÂMPADA INTERNA	95
UTILIZAÇÃO EFICIENTE EM TERMOS DE ENERGIA.....	95
DICAS DE SAÚDE.....	96
• ACRILAMIDA.....	96
MANUTENÇÃO.....	96
• LIMPEZA DO FORNO DE ACORDO COM A SUPERFÍCIE	97
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	98
DICAS DE COZINHA	99
RECEITAS COMUNS.....	101
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	104
MODO ECO.....	105
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	106
GARANTIA.....	107

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 efetuar qualquer operação de assistência ou reparação que envolva a remoção de uma cobertura de proteção 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.

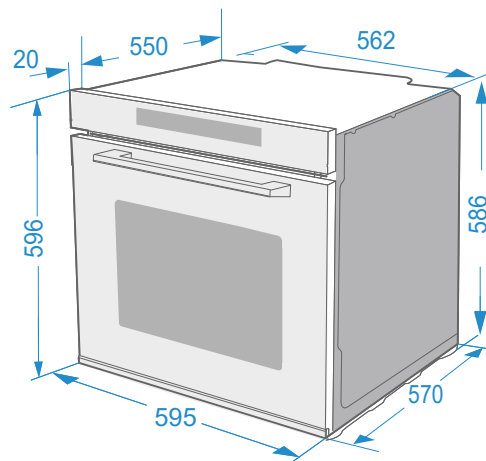
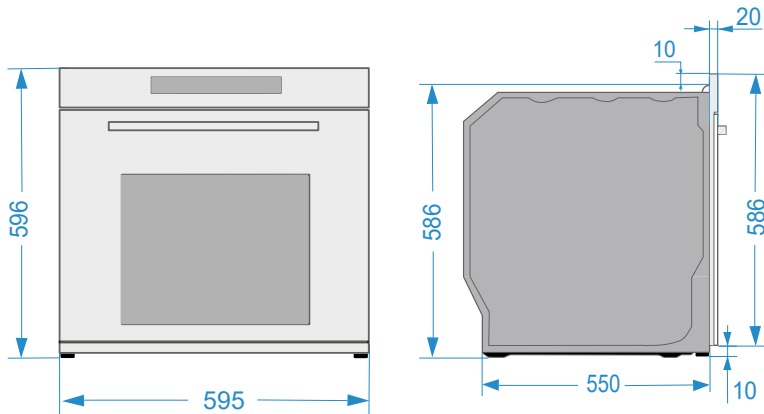
O cabo de extensão deve ser um cabo de 3 fios com ligação à terra.

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.

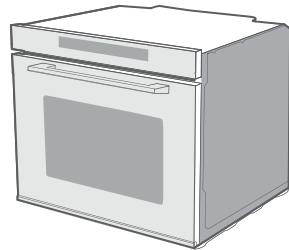
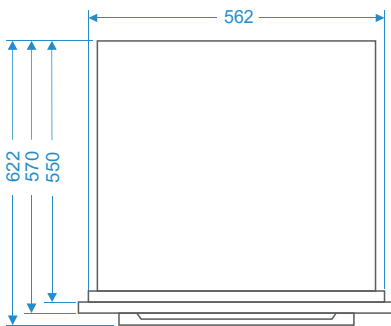
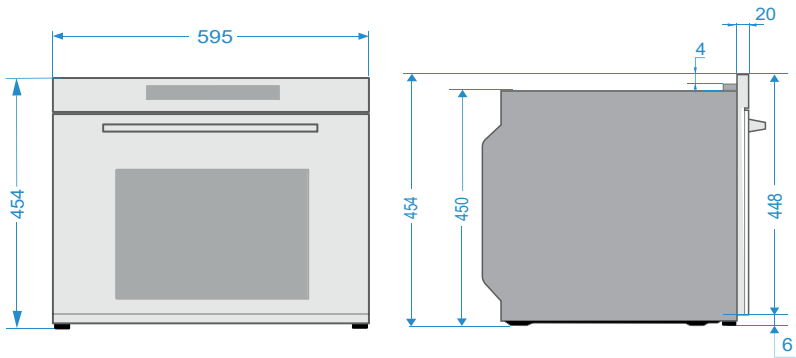
DIMENSÕES

O fabrico e a conceção dos nossos componentes e produtos podem variar ligeiramente dentro das tolerâncias estabelecidas. Estas variações podem afetar aspectos como a tonalidade, os contornos, as proporções ou as dimensões finais. Estas diferenças são inerentes ao processo de fabrico e às características dos materiais utilizados, pelo que não são consideradas defeitos. A tolerância máxima permitida é de $\pm 5\text{mm}$.

- PHB-861
- PHTV-862N
- PHP-864



- PHB-841



INSTALAÇÃO

ATENÇÃO! POR FAVOR TENHA EM ATENÇÃO ESTE INSTRUMENTO ANTES DA INSTALAÇÃO!

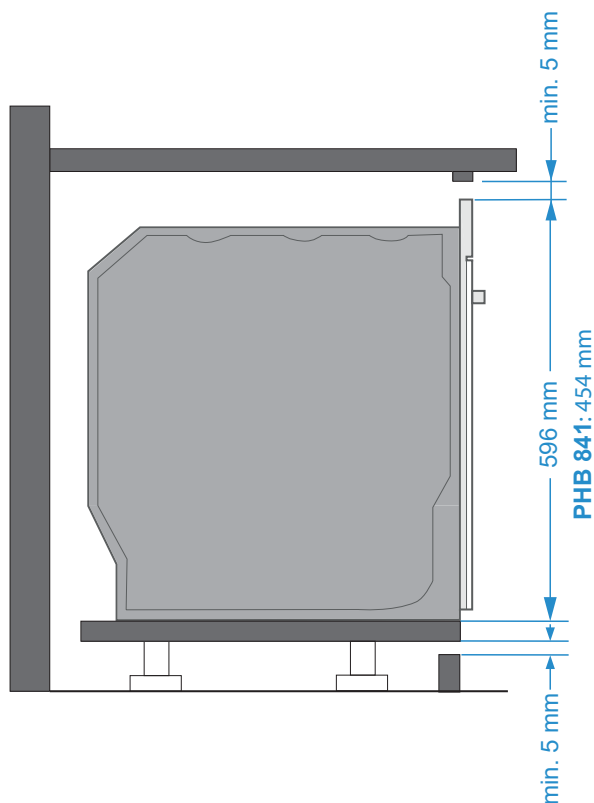
Para utilizar este forno em segurança, certifique-se de que foi instalado profissionalmente de acordo com as instruções de instalação. Os danos causados por uma instalação incorrecta não estão cobertos pela garantia. Durante a instalação, utilize luvas de proteção para evitar cortar-se em arestas afiadas. Antes da instalação, verifique se o forno apresenta danos e

não o ligue se estiver danificado. Antes de ligar o forno, retire todo o material de embalagem e a película adesiva do forno. A tomada de corrente deve estar acessível ou deve ser incorporado um interruptor na cablagem fixa, para que o forno possa ser desligado da rede eléctrica após a instalação, se necessário.

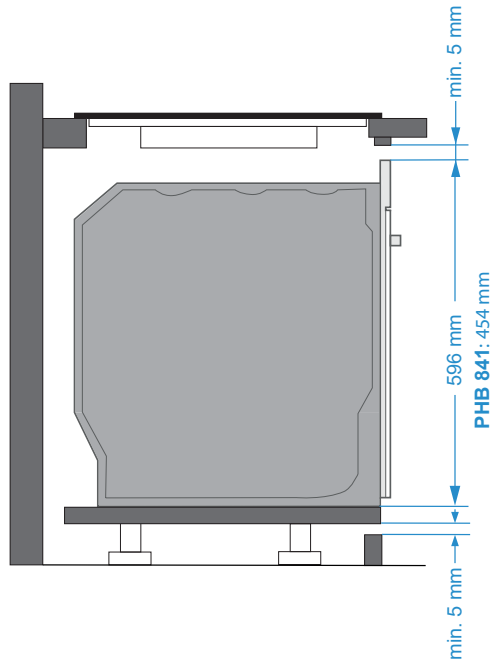
Atenção! O forno não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.

Atenção! Respeitar as indicações de ventilação que figuram no móvel consoante o modelo.

INSTALAÇÃO SOB O TOPO



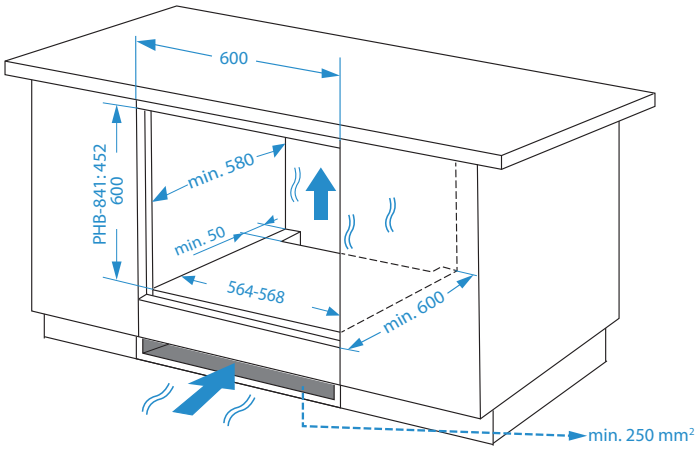
INSTALAÇÃO SOB O TOPO



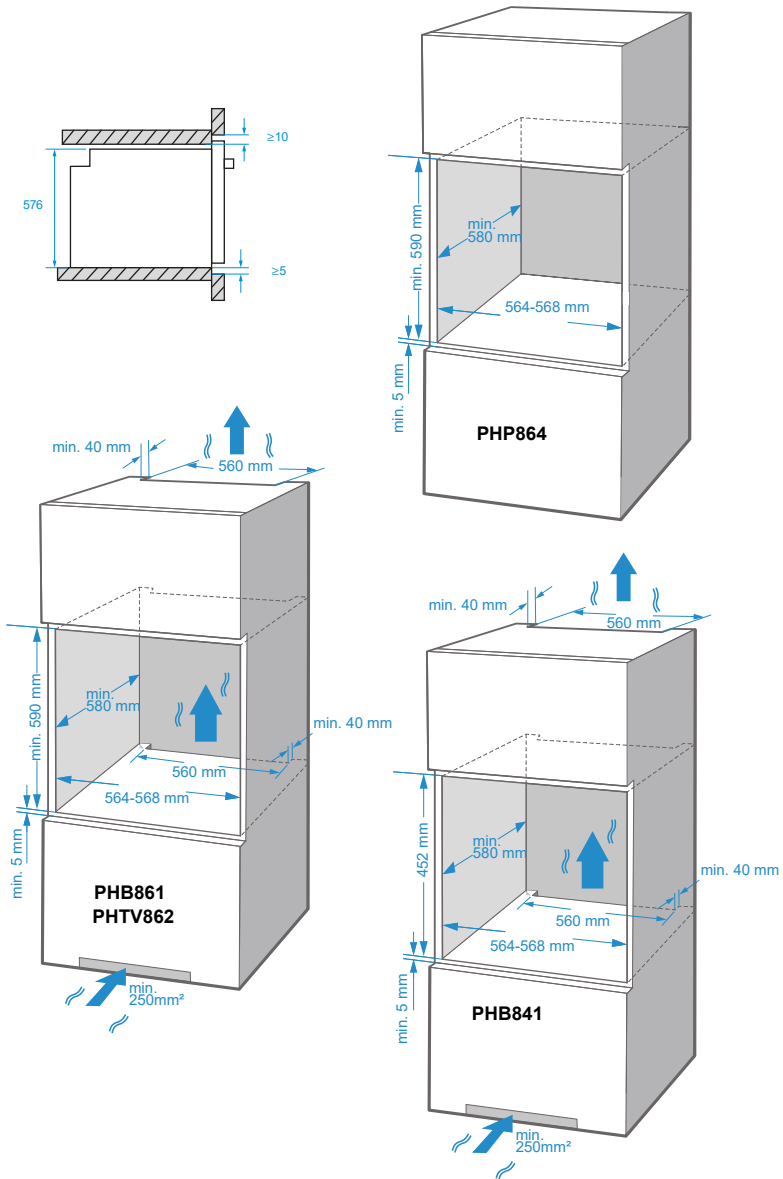
Se o forno for instalado sob uma placa, a espessura mínima da placa deve ser a seguinte consoante o tipo de placa:

Placa de indução	37 mm
Placa de indução com superfície total	47 mm
Placa a gás	30 mm
Placa eléctrica	27 mm

▪ VENTILAÇÃO



INSTALAÇÃO DA COLUNA



INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

ATENÇÃO! A instalação só pode ser efectuada por um instalador qualificado ou pelo Pando SAT.

CUIDADO! A instalação eléctrica do forno deve ser efectuada por um instalador qualificado ou por um especialista do serviço de assistência técnica Pando. Se, durante este processo, ocorrerem danos realizados por um utilizador ou pessoal não qualificado, os mesmos não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida!

Tenha em atenção o seguinte:

- O instalador deve utilizar um cabo de alimentação do tipo H05RR-F, H05SS-F ou H07RN-F para ligar o forno à rede eléctrica.
 - A ligação deve ser feita através de um interruptor omnipolar, adequado à corrente a suportar e com uma abertura de contacto mínima de 3 mm para desconexão em caso de emergência, limpeza ou substituição da lâmpada. O cabo de terra não pode, em caso algum, passar por este interruptor.
 - Qualquer manipulação ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deve ser efectuada por pessoal autorizado do Serviço de Assistência Técnica, utilizando peças sobressalentes originais. As reparações ou manipulações efectuadas por outras pessoas podem provocar danos no aparelho ou um mau funcionamento, pondo em risco a sua segurança.
 - Este interruptor pode ser substituído por uma tomada de corrente, desde que esteja acessível em condições normais de utilização.
- O forno deve estar sempre ligado a uma boa terra, em conformidade com a regulamentação em vigor.
 - Desligue o seu forno quando este estiver defeituoso.

INTERPRETAÇÃO DO FIO DE ALIMENTAÇÃO

1. Castanho ou preto = linha/fase (L)
2. Azul = neutro (N)
3. Verde/amarelo = terra

220-240V 1N



EFICIÊNCIA ENERGÉTICA EN-60350-1

Tenha em atenção as seguintes informações.

1. A medição é efectuada no modo ECO para determinar os dados da classe de etiqueta.
2. A medição é efectuada no modo de aquecimento superior e inferior para determinar os dados relacionados com o modo convencional.
3. Durante a medição, apenas o acessório necessário deve estar na cavidade. Todas as outras peças devem ser retiradas.
4. O forno é instalado como descrito no guia de instalação e colocado no centro do armário.
5. É necessário, para a medição, fechar a porta como em casa, mesmo que o cabo perturbe a função de vedação da junta durante a medição.
6. Para garantir que os dados energéticos não afectam negativamente a

estanquicidade, é necessário fechar cuidadosamente a porta durante a medição. Poderá ser necessário utilizar uma ferramenta para assegurar a vedação da junta, sempre que nenhum cabo perturbe a função de vedação.

7. A determinação do volume da cavidade é efectuada com a utilização de "Defrost". Para garantir uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo os suportes laterais, são retirados.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

1. Retire todos os autocolantes, as películas de proteção da superfície e as peças de proteção para o transporte.
2. Retire todos os acessórios e prateleiras laterais da cavidade.
3. Limpe cuidadosamente os acessórios e as prateleiras laterais com água e sabão e um pano de cozinha ou uma escova macia.
4. Certifique-se de que a cavidade está isenta de resíduos de embalagem, tais como granulados de poliestireno ou pedaços de madeira que possam causar um risco de incêndio.
5. Limpe as superfícies lisas da cavidade e da porta com um pano macio e húmido.
6. Para eliminar o cheiro a comida nova, aqueça o forno quando estiver vazio e com a porta do forno fechada.
7. Mantenha a cozinha bem ventilada enquanto o forno estiver a aque-

cer pela primeira vez. Mantenha as crianças e os animais de estimação fora da cozinha durante este período. Feche a porta das divisões adjacentes.

8. Efectue os ajustes necessários. Consulte a secção seguinte para obter informações sobre como ajustar o forno antes da utilização normal.

Após o arrefecimento do forno:



- Limpe as superfícies lisas e a porta com água e sabão e um pano de cozinha.
- Seque tudo com um pano seco.
- Instale os suportes laterais.

DEFINIÇÃO DA HORA

1. Active a definição da hora premindo o ícone do relógio. Os dígitos das horas começam a piscar.
2. Defina a hora deslizando o dedo ao longo da barra (0 a 24 da esquerda para a direita).
3. Active a definição dos minutos premindo novamente o ícone do relógio. Os dígitos dos minutos começarão a piscar.
4. Defina os minutos deslizando o dedo ao longo da barra (0 a 59 da esquerda para a direita).
5. Guarde as alterações premindo novamente o ícone do relógio. Os dígitos deixarão de piscar e a hora será definida corretamente.

PRIMEIRA LIGAÇÃO

Quando utilizar o seu forno pela primeira vez, deve fazê-lo funcionar nas seguintes condições.











- Interior vazio
- Modo de aquecimento:  ou 








- Temperatura: 250 °C
- Tempo: 2 h

Quando o forno tiver arrefecido:

1. Limpe as superfícies lisas e a porta com água com sabão e um pano de cozinha.
2. Secar com um pano seco.
3. Instalar as grelhas laterais.

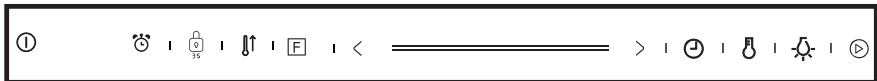
DISPLAYS FUNÇÕES

MODELO	ÍCONE	TÍTULO	DESCRIÇÃO
todos		ON / OFF	Liga, desliga e cancela funções
PHB 841 PHB 861		Bloqueio de funções	Bloqueia o visor com uma pressão de 3 segundos
todos		Temporizador	Ativa a função de temporizador
todos		Pré-aquecimento rápido	Pré-aquece o forno mais rapidamente Todos mais rápido
todos		Seleção do programa	Prima este ícone para alterar o programa
todos		Seletor	Deslize o dedo sobre o seletor para alterar os valores de definição apresentados no visor
todos		Definição do tempo	Define o tempo e a duração do programa tempo e duração do programa
todos		Regulação da temperatura	Ajusta o intervalo de temperatura
todos		Ligar / desligar a luz	Liga e desliga a luz
todos		Iniciar / Pausa	Inicia e pausa o processo de cozedura
PHP 864		Temporizador e bloquear	Premir durante 3 segundos para bloquear as funções
PHP 864		Programação diferida	Programação diferida do programa de cozedura

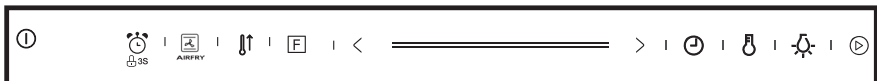
MODELO	ÍCONE	TÍTULO	DESCRIÇÃO
PHTV 862N		Acender a luz e bloquear	Premir uma vez para ligar e desligar a luz. Premir e manter premido para bloquear o visor e evitar a ativação ou desativação acidental das funções.
PHTV 862N		Programas de cozedura	Permite selecionar os programas de cozedura da câmara de cozimento.
PHTV 862N		Programas de vaporização	Ver capítulo "Vaporização".
PHTV 862N		Depósito de água	O depósito de água deve ser enchido nos programas de vapor.
PHTV 862N		Definir parâmetros	Permite programar a temperatura, o tempo e o nível de vapor.
PHTV 862N		Programas automáticos	Permite selecionar programas de cozedura predefinidos em função do tipo de alimento ou de limpeza.
PHB 861		Air Fryer	Proporciona uma distribuição de calor rápida e uniforme

DISPLAYS

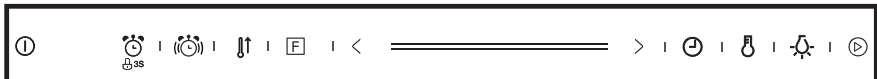
• PHB-841



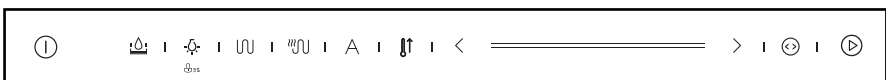
• PHB-861



• PHP-864
















• PHTV-862N



PROGRAMAS DE COZINHA

O seu forno dispõe de vários modos de funcionamento que facilitam a sua utilização. Esta tabela mostra o aquecimento adequado para cada utilização e as respectivas áreas de aplicação.

MODELO	TIPOS DE AQUECIMENTO		TEMPERATURA	UTILIZAÇÃO
todos		Convencional	30 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Para cozer e assar tradicionalmente num só nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
todos		Convecção / secagem por cavidade (PHTV 862N)	50 - 250°C	Para cozer e assar num ou em vários níveis. O calor é fornecido pelo anel de aquecimento. Também utilizado para secar a cavidade do forno.
todos		ECO	140 - 240°C PHB841 = 150-200 °C	Para cozedura com poupança de energia.
todos		Convencional + ventilador	50 - 250°C PHB841 = 50-235 °C	Para cozer e assar num ou em vários níveis. A ventoinha distribui o calor uniformemente pela cavidade.
all		Calor radiante	150 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para alourar alimentos. Coloque os alimentos no centro do radiador do grelhador.
all		Grelhador duplo e ventoinha	50 - 250°C PHB841 = 100-250 °C	Para grelhar alimentos planos e dourar alimentos. A ventoinha distribui o calor uniformemente pela cavidade.
all		Grelhador duplo	150 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Para grelhar alimentos planos e dourar alimentos.
all		Pizzas	50 - 250°C	Para pizzas e pratos que necessitem de muito calor a partir de baixo. O aquecedor inferior e o anel de aquecimento funcionam.

MODELO	TIPOS DE AQUECIMENTO		TEMPERATURA	UTILIZAÇÃO
all		Aquecedor de interior	30 - 220 °C PHB841 = 50-235 °C	Para dourar bases de piza, tartes e bolos. O calor provém do aquecedor inferior.
todos		Desconge- lação	-	Para descongelar alimentos congelados
todos		Fermen- tação	30 - 45°C	Para fazer massa de levedura e massa fermentada para fermentar e para fazer culturas de iogurte.
PHTV-862 PHP-864		Sonda para carne	40 - 99°C	Para ajudar a cozer carnes como bifes e frango.
PHP-864		Autolimpeza pirolítica	450°C	Para queimar os resíduos de alimentos.

AVISO: O forno não pára o programa se a porta for aberta durante o funcionamento. Podem ocorrer queimaduras.

NOTAS

1. As funções de descongelação, de aquecimento e ECO não podem ser pré-aquecidas rapidamente.
2. Para descongelar grandes porções de alimentos, é possível retirar as grelhas laterais e colocar o recipiente no fundo da cavidade.
3. Para aquecer os pratos, é aconselhável retirar as grelhas laterais. Recomenda-se a utilização de um modo que utilize o ventilador com uma regulação de temperatura inferior a 50°C. Se a loiça cobrir mais de metade do fundo da cavidade, deve ser utilizado o modo convencional+ventilador.
4. Com o modo convencional+ventilador, a distribuição do calor na cavidade será o mais homogénea possível. O ventilador funciona em determinados momentos durante o processo de aquecimento.

VENTILADOR DE REFRIGERAÇÃO

O ventilador de refrigeração liga-se e desliga-se conforme necessário. O ar quente sai por cima da porta.

AVISO: Não cubra as ranhuras de ventilação. Caso contrário, a câmara de cozimento pode sobreaquecer. Para arrefecer o forno mais rapidamente, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após alguns minutos de utilização.

UTILIZAÇÃO DO FORNO PHB-841

COZINHAR

1. Depois de ligar o forno à fonte de alimentação, prima repetidamente o ícone de função (F) até encontrar a função adequada. Para ajustar a temperatura de cozedura, utilize a barra deslizante ou os ícones < >.
2. Prima o ícone Iniciar/Pausa (⏸) para ligar o forno. Se não o fizer, o ecrã volta a mostrar o relógio após 10 minutos.
3. Se pretender definir um tempo de cozedura para a função selecionada, pode premir o ícone do relógio (⌚) e definir o tempo utilizando a barra deslizante ou os ícones < >.
4. Se pretender parar completamente o processo durante a cozedura, pode premir o ícone (⏹) para o cancelar.
5. Se desejar fazer uma pausa na cozedura, prima o ícone Início/Pausa (⏸).

• PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimen-

to de uma função.

Quando selecionar uma função, prima o ícone de pré-aquecimento rápido (⏹). O ecrã apresentará o ícone de pré-aquecimento rápido.

NOTA: Se a função selecionada não permitir o pré-aquecimento rápido, ouvirá um aviso.

ALTERAÇÕES DURANTE A COZINHA

Durante o funcionamento, é possível alterar o tipo e a temperatura de cozimento utilizando o ícone (F) ou a barra deslizante. Após 6 segundos, o forno aplicará as alterações e adaptar-se-á à nova função definida.

Se desejar alterar o tempo de cozedura durante o funcionamento, prima o ícone (⌚) e altere o tempo utilizando a barra deslizante ou os ícones < >. Após 6 segundos, a câmara de cozimento ajustará o tempo da função para a nova configuração.


Se desejar cancelar o processo de cozedura, prima o ícone (⏹).

NOTA: Alterar o modo, a temperatura ou o tempo de repouso pode ter uma influência negativa no resultado da cozedura. Recomenda-se vivamente que não altere as definições durante o funcionamento, tanto quanto possível.

CUIDADO!



O forno atinge temperaturas extremamente elevadas durante o funcionamento, especialmente no interior da cavidade. Depois de desligar, **NÃO TOCAR NAS SUPERFÍCIES INTERIORES OU NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO.**


TEMPORIZADOR

Pode utilizar a função de temporizador premindo o ícone . Quando o tempo definido for atingido, o forno emite um sinal sonoro para o lembrar. Ao premir o ícone pela primeira vez, é possível definir as horas do temporizador. Se premir o ícone pela segunda vez, pode definir os minutos do temporizador. Se premir o ícone pela terceira vez, o temporizador será programado para o tempo definido. O temporizador pode ser regulado antes e durante o processo de cozedura.

FUNCTION LOCK AND POWER ON


A sua câmara de cozimento está equipada com um bloqueio de segurança que evita que qualquer configuração seja acidentalmente ligada ou alterada.

O bloqueio é ativado premindo o ícone  durante 3 segundos. Para desativar o bloqueio, prima novamente o ícone  durante 3 segundos.



É possível bloquear e desbloquear as funções da câmara de cozimento quando esta está em funcionamento ou quando está parada. O ícone  aparece no ecrã.

MODO DEMO

Este modo foi concebido apenas para exposições. Quando ativado, o desligar e o ligar continuam activos, mas os elementos de aquecimento não funcionam. Para ativar o modo de demonstração:

1. No menu principal, prima e mantenha premido o ícone de alimentação  até o modo de demonstração ser ativado. Aparecerá no ecrã o seguinte.

00:00 OFF

2. Utilize a barra deslizante ou os ícones   para mudar do modo OFF para o modo ON. O ecrã apresentará o seguinte.

00:00 ON

3. Após 3 segundos, a definição é guardada. O ecrã apresentará o seguinte.

00:00 -

NOTA: Para sair da definição, pode premir o botão para cancelar ou aguardar 3 segundos até o ecrã regressar ao menu principal.

Para desativar o modo de demonstração, siga os mesmos passos até seleccionar OFF.

FUNÇÃO DE LIMPEZA MANUAL



Esta função facilita a remoção de gorduras e outros resíduos alimentares que possam ter aderido aos lados do forno. Para facilitar a limpeza, não deixar acumular sujidade. Limpe a câmara de cozimento com frequência.

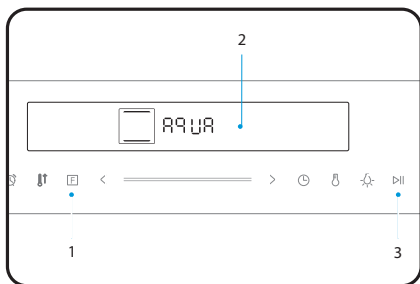
OBSERVE O SEGUINTE ANTES DE INICIAR A LIMPEZA!

- Não deite água quente na câmara de cozimento.
- Certifique-se de que a câmara de cozimento está fria, pois isso pode danificar o esmalte.
- Antes de tocar na superfície da câmara de cozimento, certifique-se de que esta arrefeceu completamente.
- Não abra a porta da câmara de cozimento antes de terminar a função. O ciclo de arrefecimento é necessário para que a função seja eficaz.
- A sujidade e o excesso de água podem ser removidos com um pano húmido.
- Se for necessário efetuar uma limpeza

za mais profunda após a função de limpeza, utilizar detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

PROGRAMAÇÃO DA FUNÇÃO DE LIMPEZA

1. Retire os tabuleiros e todos os acessórios do interior da câmara de cozimento, incluindo os suportes dos tabuleiros e as guias telescópicas.
2. Deite 250 ml de água purificada ou destilada e um detergente devidamente diluído (uma colher pequena de detergente é suficiente) na base do interior.
3. Premir o ícone [F] para seleccionar .
4. Iniciar o programa com o ícone . A duração do programa é de 30 minutos.
5. Uma vez terminado o processo e o forno arrefecido, limpar com um pano macio.




NOTA: Podem aparecer manchas brancas de calcário após a utilização repetida do modo de limpeza. Estas manchas podem ser facilmente limpas com um pano húmido.

NOTA: A função de limpeza com água atinge os 100°C durante 30 minutos. A temperatura e o tempo não podem ser alterados. Se ficar água na base da cavidade, recomenda-se que a limpe o mais ra-

pidamente possível para evitar manchas de ferrugem.

FUNCIONAMENTO DO FORNO PHB-861

COZINHAR

1. Depois de ligar o forno à alimentação eléctrica, prima repetidamente o ícone de função (F) até encontrar a função adequada. Para ajustar a temperatura de cozedura, utilize a barra deslizante ou os ícones < >.
2. Prima o ícone Iniciar/Pausa (▶) para ligar o forno. Se não o fizer, o ecrã volta a mostrar o relógio após 10 minutos.
3. Se pretender definir um tempo de cozedura para a função selecionada, pode premir o ícone do relógio (⌚) e definir o tempo utilizando a barra deslizante ou os ícones < >.
4. Se pretender parar completamente o processo durante a cozedura, pode premir o ícone  para o cancelar.
5. Se desejar fazer uma pausa na cozedura, prima o ícone Início/Pausa (▶).

• PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

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

Quando seleccionar uma função, prima o ícone de pré-aquecimento rápido (⏩). O ecrã apresentará o ícone de pré-aquecimento rápido.

NOTA: Se a função selecionada não permitir o pré-aquecimento rápido, ouvirá um aviso.

ALTERAÇÕES DURANTE A COZINHA

Durante o funcionamento, é possível alterar o tipo e a temperatura de cozimento utilizando o ícone ou a barra deslizante. Após 6 segundos, o forno aplicará as alterações e adaptar-se-á à nova função definida.

Se desejar alterar o tempo de cozedura durante o funcionamento, prima o ícone e altere o tempo utilizando a barra deslizante ou os ícones . Após 6 segundos, a câmara de cozimento ajustará o tempo da função para a nova configuração.

Se desejar cancelar o processo de cozedura, prima o ícone .

NOTA: Alterar o modo, a temperatura ou o tempo de repouso pode ter uma influência negativa no resultado da cozedura. Recomenda-se vivamente que não altere as definições durante o funcionamento, tanto quanto possível.

CUIDADO!

O forno atinge temperaturas extremamente elevadas durante o funcionamento, especialmente no interior da cavidade. Depois de desligar, **NÃO TOCAR NAS SUPERFÍCIES INTERIORES OU NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO.**

TEMPORIZADOR

Pode utilizar a função de temporizador premindo o ícone . Quando o tempo programado for atingido, o forno emitirá um sinal sonoro para o lembrar. Ao premir o ícone pela primeira vez, é possível definir as horas do temporizador. Premindo-o pela segunda vez, pode definir os minutos do temporizador. Se premir o ícone pela

terceira vez, o temporizador será programado para o tempo definido. O temporizador pode ser regulado antes e durante a cozedura.

FUNCTION LOCK AND POWER ON

A sua câmara de cozimento está equipada com um bloqueio de segurança que evita que as configurações sejam acidentalmente ligadas ou alteradas.

O bloqueio é ativado premindo o ícone durante 3 segundos. Para desativar o bloqueio, prima novamente o ícone durante 3 segundos.

É possível bloquear e desbloquear as funções da câmara de cozimento quando esta está em funcionamento ou quando está parada. O ícone aparece no ecrã.

FUNÇÃO FRIGIDEIRA

1. Prima a tecla .
2. Utilize a barra deslizante para definir a temperatura.
3. Prima e utilize a barra deslizante para definir o tempo de cozedura.
4. Prima para iniciar a cozedura.

NOTA: Durante a cozedura, pode ajustar o tempo ou a temperatura.

MODO DE DEMONSTRAÇÃO

Este modo foi concebido apenas para exposições. Quando ativado, as funções desligar e ligar continuam activas, mas os elementos de aquecimento não funcionam. Para ativar o modo de demonstração:

1. No menu principal, prima e mantenha premido o ícone de alimentação até o modo de demonstração ser ativado. O ecrã apresentará o seguinte.

00:00 OFF

FUNÇÃO DE LIMPEZA MANUAL

Esta função facilita a remoção de gordura e outros resíduos alimentares que possam ter aderido aos lados do forno. Para facilitar a limpeza, não deixar acumular sujidade. Limpe a câmara de cozimento com frequência.



OBSERVE O SEGUINTE ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA!

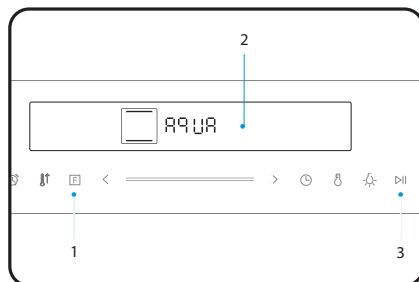
- Não deite água quente na câmara de cozimento.
- Certifique-se de que a câmara de cozimento está fria, pois isso pode danificar o esmalte.
- Antes de tocar na superfície da câmara de cozimento, certifique-se de que esta arrefeceu completamente.
- Não abra a porta da câmara de cozimento antes de terminar a função. O ciclo de arrefecimento é necessário para que a função seja eficaz.
- A sujidade e o excesso de água podem ser removidos com um pano húmido.
- Se for necessário efetuar uma limpeza mais profunda após a função de limpeza, utilizar detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

PROGRAMAÇÃO DA FUNÇÃO DE LIMPEZA

1. Retire os tabuleiros e todos os acessórios do interior da câmara de cozimento, incluindo os suportes dos tabuleiros e as corrediças telescópicas.
2. Deite 250 ml de água purificada ou destilada e um detergente devidamente diluído (uma colher pequena

de detergente é suficiente) na base do interior.

3. Premir o ícone  para selecionar.
4. Iniciar o programa com o ícone . O programa tem uma duração de 30 minutos.
5. Uma vez terminado o processo e o forno arrefecido, limpar com um pano macio.



NOTA: Podem aparecer manchas brancas de calcário após a utilização repetida do modo de limpeza. Estas manchas podem ser facilmente limpas com um pano húmido.

NOTA: A função de limpeza com água atinge os 100°C durante 30 minutos. A temperatura e o tempo não podem ser alterados. Se ficar água na base da cavidade, recomenda-se que a limpe o mais rapidamente possível para evitar manchas de ferrugem.

UTILIZAÇÃO DO FORNO PHTV-862N


ACERTAR O RELÓGIO

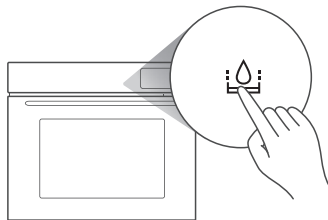
1. Antes de utilizar o forno, acerte o relógio. No modo standby, prima a tecla " $\langle \rangle$ " durante 3 segundos para aceder à definição do relógio.
2. Deslize a barra ou prima as teclas < > para definir o dígito das horas.
3. Prima a tecla " $\langle \rangle$ " para confirmar.
4. Deslize a barra ou prima a tecla < > para definir os dígitos dos minutos.
5. Prima a tecla " $\langle \rangle$ " para concluir a definição do relógio.

UTILIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE ÁGUA

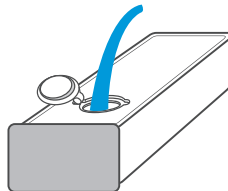
1. Abra ou instale a tampa do depósito de água.
2. Certifique-se de que a tampa do reservatório de água está bem colocada antes de voltar a colocar o reservatório no lugar.
3. Quando voltar a colocar o reservatório de água no lugar, certifique-se de que está bem encaixado no fundo do suporte.
4. Depois de cozinhar, esvazie a água restante do reservatório e seque-o para evitar o crescimento de bactérias.

■ COMO ADICIONAR ÁGUA AO RESERVATÓRIO

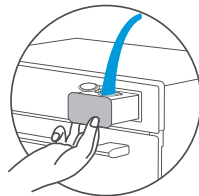
Prima o ícone  no visor para abrir a gaveta do reservatório de água.



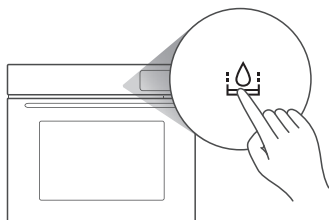
MÉTODO 1: Retirar o reservatório, abrir a tampa de borracha e encher o reservatório com água pura.



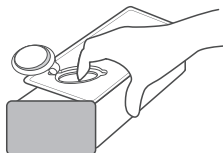
MÉTODO 2: Sem retirar completamente o reservatório, abrir a tampa de borracha e encher o reservatório com água pura.



• LIMPEZA DO TANQUE DE ÁGUA



1. Prima o ícone no ecrã para abrir a gaveta do tanque de água.



2. Abra a tampa do reservatório de água e limpe o reservatório de água.



3. Instale a tampa do reservatório e a rolha de borracha, pressione os pontos indicados para se certificar de que está bem fechada e evitar que as peças se desloquem ou encravem.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Antes de utilizar o forno, acertar o relógio.

4. Pressionar a tecla " " para aceder ao ajuste do pré-aquecimento no modo standby ou com o relógio a funcionar.
5. Pressionar as teclas < > ou fazer deslizar a barra para regular a temperatura. Prima a tecla " " para iniciar o funcionamento.

NOTAS:

- Durante o processo de pré-aquecimento, abra a porta do forno ou prima a tecla " " para suspender o funcionamento. Depois de fechar a porta do forno, prima a tecla " " para retomar o funcionamento.
- Quando a cavidade atinge a temperatura definida, o sinal sonoro emite um som de aviso.

FUNÇÃO DE COZINHA

1. No estado de espera ou com o relógio a funcionar, prima a tecla " " para selecionar o modo.
2. Prima as teclas < > ou faça deslizar a barra para acertar a hora.
3. Prima a tecla " " para passar ao ajuste da temperatura.
4. Prima as teclas < > ou faça deslizar a barra para acertar a temperatura.
5. Prima a tecla " " para iniciar o funcionamento.





NOTAS:

- Antes de iniciar a cozedura, prima a tecla " " para cancelar o pré-aquecimento.
- Se for necessário o pré-aquecimento, coloque os ingredientes no forno após o pré-aquecimento.
- Durante a cozedura, prima a tecla " ", defina o tempo e a temperatura com as teclas < > e aguarde 6 segundos para concluir a confirmação.
- A luz da câmara de cozimento é uma função principal que os utilizadores utilizam para observar o estado de cozedura dos alimentos e para verificar se existem manchas de óleo e resíduos na cavidade durante a limpeza. Depois de ativar a função de luz do forno, esta tem de ser ativamente desligada para que o




forno possa regressar ao estado de espera.

- Depois de cozinhar, a ventoinha de arrefecimento do forno continuará a funcionar para dissipar o calor até que a cavidade esteja abaixo da temperatura de segurança.

FUNÇÃO DE COZINHA COM FORNECIMENTO DE VAPOR


1. Encha previamente a caixa de água com água pura.
2. No modo standby ou com o relógio a funcionar, prima a tecla "  " para selecionar o modo.
3. Prima as teclas < > ou faça deslizar a barra para acertar a hora.
4. Prima a tecla "  " para passar à regulação da temperatura.
5. Prima as teclas < > ou faça deslizar a barra para acertar a temperatura.
6. Prima a tecla "  " para passar à regulação da quantidade de vapor.
7. Prima as teclas < > ou faça deslizar a barra para regular a quantidade de vapor (L1-L3).
8. Prima a tecla "  " para iniciar o funcionamento.

NOTAS:




- Antes de começar a cozinhar, prima a tecla "  " para cancelar o pré-aquecimento.
- Se for necessário pré-aquecer, coloque os ingredientes no forno após o pré-aquecimento.
- Durante a cozedura, prima a tecla "  ", defina o tempo, a temperatura e a quantidade de vapor com a tecla " " e aguarde 6 segundos para concluir a confirmação.
- Durante o pré-aquecimento, abra a porta do forno ou prima a tecla "  " para suspender o processo. Depois de fechar a porta do forno,

prima a tecla "  " para retomar o processo.




COZINHA AUTOMÁTICA

1. Menu com função vapor: encher previamente a caixa de água com água pura.
- 2.
3. Prima a tecla "  " para iniciar a cozedura. No modo standby ou com o relógio a funcionar, prima a tecla "A" para selecionar o menu ou prima a tecla "A" e, em seguida, seleccione o menu com < > ou faça deslizar a barra.

NOTAS:

- Durante a cozedura, quando a porta do forno é aberta, a cozedura é suspensa. Depois de fechar a porta do forno, prima a tecla "  " para continuar a cozinhar.
- Introduza os ingredientes no forno após o pré-aquecimento.
- Durante o pré-aquecimento, abra a porta do forno ou prima a tecla "  " para suspender o funcionamento. Depois de fechar a porta da câmara de cozimento, prima a tecla "  " para retomar o funcionamento.

SECAGEM DA CAVIDADE

1. Prima 8 vezes a tecla "  " no modo de espera ou com o relógio a funcionar e no visor aparece "  ".
2. Prima as teclas < > ou faça deslizar a barra para acertar a hora.
3. Prima a tecla "  " para iniciar o funcionamento.

DECALCIFICAÇÃO

1. Adicione ácido cítrico ou descalcificante e água purificada na caixa de água e mexa bem. Recomenda-se a utilização da função de descalcificação **depois de a função de vapor ter sido utilizada durante 20 horas.**
2. No estado de espera ou com o relógio a funcionar, prima a tecla "A" e, em seguida, utilize as teclas < > ou a barra deslizante para selecionar a função de descalcificação. No visor aparece "dES".
3. Prima a tecla "▶" para iniciar o processo.
4. Quando a contagem decrescente atingir "08:00", o processo será suspenso. Retire a caixa de água, encha-a com água pura e volte a colocá-la no suporte do depósito de água.
5. Prima a tecla "▶" para continuar o processo.

LIMPEZA A VAPOR

1. Encha a caixa de água com água purificada e volte a colocar a caixa de água no suporte do depósito de água.
2. No modo de espera, prima a tecla "A" para selecionar "CLn".
3. Prima a tecla "▶" para iniciar a limpeza.

BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

1. No modo de espera, prima a tecla "☰" durante 3 segundos para entrar no estado de bloqueio para crianças e o visor mostrará "☰".
2. No estado de bloqueio para crianças, prima a tecla "☰" durante 3 segundos para desativar o bloqueio para crianças, e o ícone "

☰" no visor desaparecerá.

MODO DEMO

1. No modo standby, prima a tecla "ⓘ" durante 5 segundos para aceder à definição do modo de exposição.
2. Prima as teclas < > para alternar entre "OFF" e "On".
3. Após 3 segundos sem qualquer operação, ou prima a tecla "ⓘ" para sair do modo de exposição e voltar ao modo standby.

FUNCIONAMENTO DO FORNO PHP-864

COZINHAR

1. Depois de ligar o forno à alimentação eléctrica, prima repetidamente o ícone de função (F) para seleccionar a função desejada. Para ajustar a temperatura de cozedura, utilize a barra deslizante ou os ícones < >.
2. Pressionar o ícone Início/Pausa (⏮) para que o forno inicie o programa seleccionado. Se não premir o ícone, após 10 minutos o forno regressa ao menu principal do relógio.
3. Se desejar definir um tempo de cozedura para a função seleccionada, prima o ícone do relógio (⌚) e defina o tempo utilizando a barra deslizante ou os ícones < >.
4. Se desejar parar completamente o processo durante a cozedura, prima ⏸.
5. Se pretender fazer uma pausa na cozedura, prima ⏮.

PREAQUECIMENTO RÁPIDO

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

Quando seleccionar uma função, prima o ícone ⏮. O símbolo de pré-aquecimento rápido acende-se no ecrã.

NOTA: Se o programa seleccionado não permitir o pré-aquecimento rápido, ouvirá um aviso.

ALTERAÇÕES DURANTE A COZINHA

É possível alterar o tipo de cozedura e a temperatura durante o período de cozedura utilizando a função de forno preten-

da ou a barra deslizante. Se, após a modificação, passarem 6 segundos sem alteração, a função seleccionada será fixada e o forno funcionará de acordo com a modificação.

Se desejar modificar o tempo de cozedura durante o processo, prima o ícone ⌚ e modifique o tempo utilizando a barra deslizante ou os ícones < >. Se, após a modificação, passarem 6 segundos sem alterações, a função seleccionada será fixada e o forno funcionará de acordo com a modificação. Se desejar cancelar o processo de cozedura, prima ⏸.

NOTA: A alteração do modo, da temperatura ou do tempo de espera pode influenciar negativamente o resultado da cozedura. Recomenda-se vivamente que não efectue quaisquer modificações durante a cozedura, na medida do possível.

CUIDADO!

A câmara de cozimento atinge temperaturas extremamente elevadas durante o funcionamento, especialmente no interior da cavidade. Quando a câmara de cozimento estiver desligada, **NUNCA TOCAR NAS SUPERFÍCIES INTERNAS DO FORNO OU NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO**. Deixar arrefecer a câmara de cozimento e utilizar luvas de cozinha para retirar os acessórios ou utensílios da cavidade. Manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.




TEMPORIZADOR

Para utilizar a função de temporizador, prima ⏰. Quando o tempo definido for atingido, o forno emitirá um sinal sonoro para o lembrar. Premir o ícone uma vez permite-lhe definir as horas do temporizador. Se premir duas vezes, pode definir os minutos. Se premir 3 vezes, sai do modo de temporizador e a hora é definida. É

possível regular o temporizador antes e durante o processo de cozedura.

FUNCTION LOCK E POWER ON

O seu forno dispõe de um bloqueio de segurança para evitar que um programa ou uma função sejam alterados acidentalmente.


Para ativar o bloqueio, prima o ícone  durante 3 segundos. Para desativar o bloqueio, prima novamente o ícone  durante 3 segundos. O bloqueio pode ser ativado e desativado quer a câmara de cozimento esteja a funcionar ou não. Quando o bloqueio está ativo, o visor apresenta o ícone .

MODO DEMO

Esta função foi concebida apenas para utilização em exposições.

Quando o modo de demonstração é ativado, as funções de desligar e ligar continuam activas, mas os elementos de aquecimento não funcionam.

Para ativar o modo de demonstração:

1. No menu principal, prima e mantenha premido o ícone de alimentação  até que o modo de demonstração seja ativado. O ecrã apresentará o seguinte.

00:00 OFF

2. Utilize a barra deslizante para passar do modo OFF para o modo ON. O ecrã apresentará o seguinte.

00:00 ON

3. Após 3 segundos, a definição é guardada. O visor apresentará o seguinte.


00:00 -

NOTA: Para sair da definição, pode premir o botão para cancelar ou aguardar 3







segundos até o visor regressar ao menu principal.

Para desativar o modo de demonstração, siga os mesmos passos até seleccionar OFF.

SONDAS DE TEMPERATURA

O seu forno está equipado com uma sonda para medir a temperatura dos alimentos. O ícone da sonda () acende-se no visor quando a sonda é colocada na posição correta. Simultaneamente, a área do ecrã muda para mostrar a definição da sonda de carne.

Para utilizar corretamente a sonda de temperatura:

1. Insira a extremidade curta da sonda no orifício situado no canto superior direito da cavidade.
2. Insira a extremidade longa da sonda no centro do alimento.
3. Selecione a temperatura da sonda.
4. Prima  para seleccionar uma função. Apenas as seguintes funções podem ser seleccionadas com a sonda:    .
5. Prima os ícones < > para definir a temperatura.
6. Prima  para iniciar a cozedura.

LIMPEZA PIRÓLICA

AVISOS

RISCO DE QUEIMADURAS!

A cavidade do forno atinge temperaturas extremamente elevadas durante o modo pirólítico, tanto no interior como no exterior. Nunca tocar na porta antes de deixar arrefecer a câmara de cozimento. Manter as crianças e as pessoas com deficiência afastadas do aparelho.

RISCO DE DANOS À SAÚDE!

O modo pirólítico aquece a cavidade a temperaturas extremamente elevadas

para queimar os resíduos alimentares. Este processo liberta vapores que podem irritar as mucosas. Enquanto a função de limpeza por pirólise estiver a funcionar, mantenha a cozinha bem ventilada. Não permaneça na cozinha durante longos períodos de tempo. Manter as crianças e os animais domésticos afastados do forno. Siga sempre as instruções do manual ou de um profissional.

RISCO DE INCÊNDIO!

Quando o modo pirolítico está a funcionar, os resíduos alimentares, a gordura ou o sumo dos alimentos podem incendiar-se se houver muita quantidade. Retire sempre os resíduos de alimentos da cavidade antes de iniciar esta função.

NÃO UTILIZE O MODO PIROLÍTICO PARA LIMPAR OS ACESSÓRIOS. ESTES PODEM ARDER OU DESFAZER-SE E LIBERTAR GASES NOCIVOS PARA A SAÚDE DURANTE O PROCESSO.

Durante o processo de pirólise, o forno fica muito quente no exterior. Nunca pendurar objectos susceptíveis de se queimarem, como panos de cozinha, no puxador da porta. Não colocar nada contra a parte da frente do forno.

Manter as crianças afastadas da câmara de cozimento.

Se a junta de vedação da porta estiver danificada, será gerada uma grande quantidade de calor à volta da porta. Não esfregue nem retire a junta.

Nunca utilize o forno se a junta estiver em falta ou danificada.

■ ANTES DE INICIAR O MODO PIROLÍTICO

CUIDADO!

- Extrair os acessórios e os utensílios de cozinha, incluindo as calhas extraíveis, do compartimento. Deste modo, não só se obtém um melhor resultado, como também se garante uma longa vida útil dos acessórios.
- Remover manualmente os resíduos alimentares e limpar o interior da porta da câmara de cozimento, os bordos do compartimento e a zona em torno da junta de vedação. Nunca esfregar ou retirar a junta.
- Durante a execução destes passos, certifique-se de que a câmara de cozimento está desligada.

■ CONFIGURAÇÃO DO MODO DE AUTO-LIMPEZA PIROLÍTICA

1. Ligue a câmara de cozimento.
2. Selecione o programa de pirólise premindo **[F]**.
3. Verifique se todos os acessórios e alimentos foram retirados e se a porta está devidamente fechada.
4. Prima o botão Iniciar/Pausa para iniciar o programa de limpeza. Este programa tem uma duração de 2 horas e atinge os 450°C.
5. Ventile a cozinha durante a execução do programa.
6. A porta da câmara de cozedura fecha-se logo após o início do programa. O compartimento de cozedura não pode ser aberto enquanto a temperatura não for reduzida.
7. Quando o programa pirolítico termina, ouve-se um sinal acústico contínuo. O sinal pode ser desligado premindo o botão . Mesmo que não o faça, o sinal será automaticamente

silenciado após algum tempo.

• APÓS O PROGRAMA DE PIROLÍSE

Depois de a cavidade ter arrefecido, limpe com um pano húmido as cinzas que ficaram na cavidade e à volta da porta.

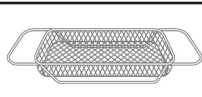
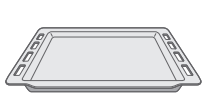



NOTA: Durante o modo pirolítico, a moldura no interior da câmara de cozimento pode perder a cor. Podem também aparecer manchas brancas na superfície esmaltada. Isto é normal e não afecta o desempenho do seu forno. A descolação pode ser removida com a ajuda de um agente de limpeza adequado para aço inoxidável. As marcas brancas são geradas por resíduos de alimentos e podem ser removidas com sumo de limão e outros agentes de limpeza.

ATENÇÃO...

- Uma vez ativado o modo de limpeza por pirólise, o forno bloqueia automaticamente e a porta do forno não pode ser aberta.
- Não será possível alterar quaisquer definições, exceto para fazer uma pausa e iniciar o programa depois de este ter começado.

ACESSÓRIOS

BANDEJAS

	Cesto para fritadeira (PHB-861)
	Tabuleiro plano Para pequenas operações de cozedura.
	Tabuleiro fundo Para cozer com líquidos ou sumos.
	Grelha Para colocar pratos, formas ou assadeiras. Para assar ou grelhar alimentos.
	Sonda de temperatura Para medir a temperatura da carne.

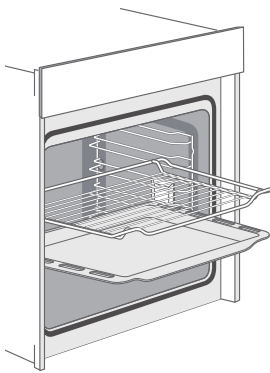
NOTA PARA OS MODELOS PHP-864 E PHTV-862N: Introduza a sonda no centro da carne ou da ave. Colocar longe da gordura ou dos ossos.

Utilize apenas acessórios originais. Estes são especialmente concebidos para o seu forno. Os acessórios podem ficar deformados em caso de sobreaquecimento. Isto não afecta o seu funcionamento. Depois de arrefecerem, voltam à sua forma original.

PRATELEIRAS

A sua câmara de cozimento dispõe de 5 níveis para colocar os tabuleiros e as grelhas.

Os acessórios colocados diretamente nas prateleiras podem ser retirados até cerca de metade sem risco de tombamento. As prateleiras com corredeiras telescópicas podem ser totalmente puxadas para fora sem risco de tombamento, desde que o peso do recipiente de cozedura esteja corretamente centrado.



1



2



▪ BLOQUEIO DAS PRATELEIRAS

As prateleiras bloqueiam quando são puxadas para fora até cerca de metade da profundidade. Esta função de bloqueio evita que os acessórios se inclinem sob o peso dos alimentos e dos acessórios. Os tabuleiros devem ser inseridos corretamente na cavidade para que possam ser bloqueados quando necessário.

- Ao inserir a grelha, certifique-se de que esta está virada para a direita (fig. 1).
- Ao inserir o tabuleiro, certifique-se de que este está virado para a direita (fig. 2).

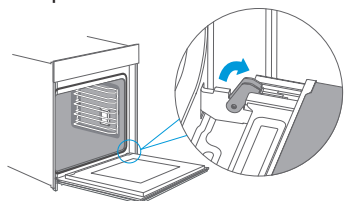
DESMONTAGEM DAS PEÇAS

PORTA DO FORNO

ATENÇÃO: A desmontagem da porta do forno deve ser efectuada por um especialista da Pando SAT. Se, durante este processo, ocorrerem danos realizados por um utilizador ou por pessoal não autorizado, estes não serão cobertos pela garantia, mesmo que esta ainda seja válida.

Para retirar a porta do forno:

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as duas alavancas de bloqueio à esquerda e à direita.



Quando a alavanca de fecho está aberta, apenas a porta deve ser puxada para fora. Se tentar fechá-la, pode partir as peças.

3. Segure a porta com as duas mãos e puxe-a para cima num movimento angular.

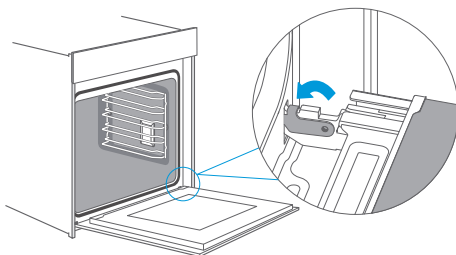
Para voltar a montar a porta do forno:

1. Certifique-se de que ambas as dobradiças estão posicionadas corretamente nos orifícios de instalação no painel frontal da cavidade. As dobradiças devem encaixar facilmente e sem resistência.
2. Abra completamente a porta do forno antes de fechar as alavancas de bloqueio. Ao abrir a porta da câmara de cozimento, é possível verificar novamente se as dobradiças estão

na posição correta. Se estiverem mal posicionadas, não será possível abrir completamente a porta do forno.

3. Feche as alavancas de bloqueio.

Quando as alavancas de bloqueio estão fechadas, a porta do forno está bloqueada e pronta a ser utilizada.



4. Fechar a porta. Verifique novamente se a porta está na posição correta e se as ranhuras de ventilação estão bem fechadas.

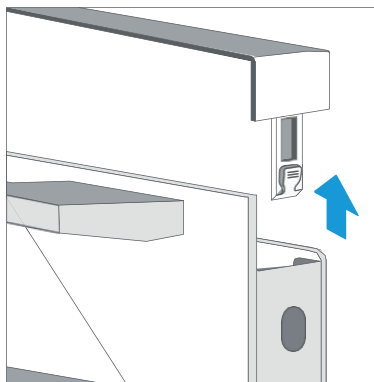
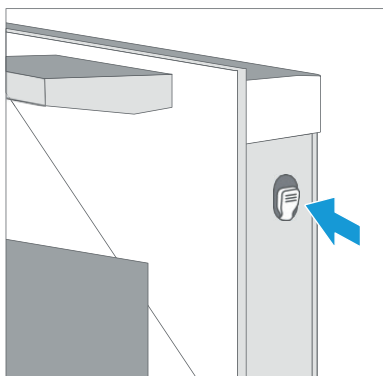
TAMPA DA PORTA DO FORNO

AVISO: A remoção da tampa da porta libera os painéis de vidro internos da porta do forno, que podem se mover facilmente e causar danos ou ferimentos e podem cair e quebrar.

AVISO: A remoção da tampa da porta e do vidro interno reduz o peso total da porta do forno. As dobradiças podem mover-se mais facilmente ao fechar a porta, podendo prender as mãos. Manter as mãos afastadas das dobradiças.

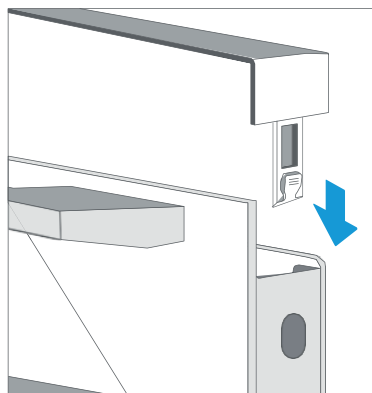
Recomendamos vivamente que não retire a tampa da porta sem ter retirado a porta do forno. Os danos causados por um manuseamento incorreto não estão cobertos pela garantia.

1. Retire a porta do forno (secção anterior).
2. Pressione os lados da tampa, que se encontram nas laterais da porta.
3. Retirar a tampa.
4. Uma vez retirada a tampa, o resto da porta do forno pode ser facilmente removido.



Para voltar a montar a tampa da porta do forno,

1. Volte a colocá-la no lugar e pressione-a até encaixar.
2. Coloque a porta do forno (secção anterior) e feche-a.



ORIENTAÇÕES

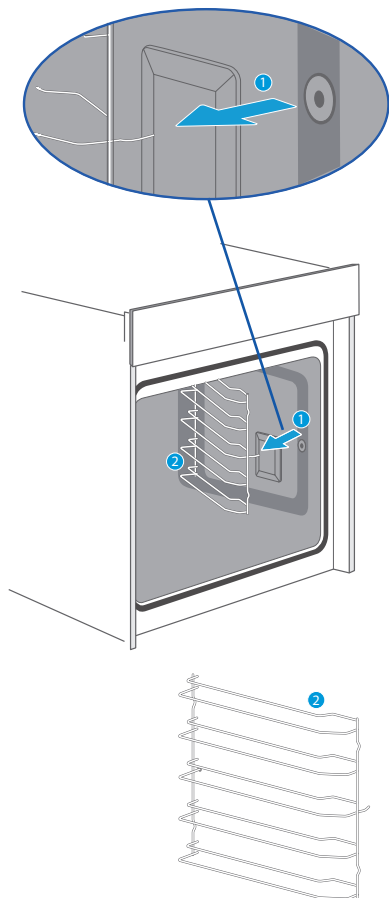
Para retirar e colocar corretamente as calhas sem danificar o produto, proceda da seguinte forma:

1. Puxe a parte da frente das calhas horizontalmente em direção ao centro da câmara de cozimento (seguindo a direção da seta) até estas saírem.

2. Puxar as calhas para fora.

Para substituir as calhas:

1. Encaixe corretamente as calhas que sobressaem das calhas traseiras nas cavidades no interior da câmara de cozimento.
2. Insira primeiro as barras traseiras nos orifícios correspondentes e depois insira a frente no orifício.



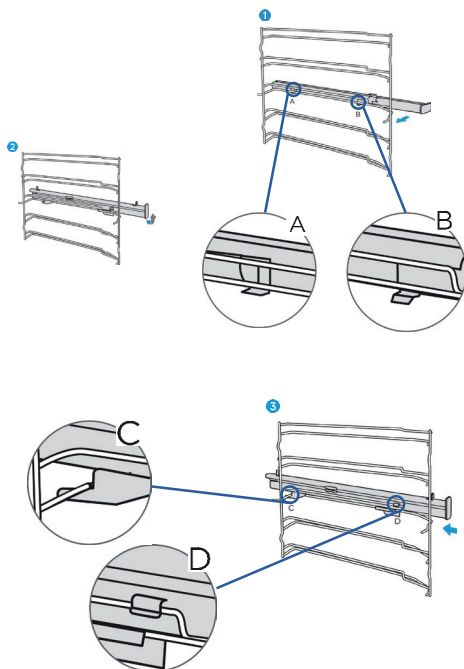
FLANELAS TELESCÓPICAS

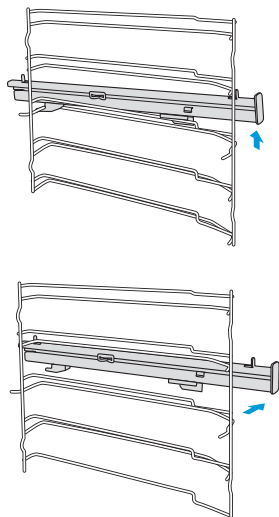
Para fixar as lâminas telescópicas:

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

Para retirar as corredeiras telescópicas:

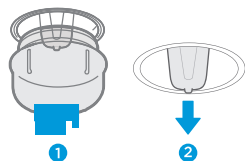
1. Levantar uma extremidade das corredeiras telescópicas com força.
2. Levantar todas as corredeiras telescópicas e retirá-las para trás.





LÂMPADA INTERNA

1. Para evitar danificar a lâmpada, colocar a aalla na cavidade.
2. Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para retirar a tampa de vidro. Abrir cuidadosamente a tampa de vidro com uma ferramenta de ponta plana.
3. Retirar o pavio e voltar a colocá-lo (não torcer).
4. Voltar a colocar a tampa de vidro e retirar a toalha.



O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.

UTILIZAÇÃO EFICIENTE EM TERMOS DE ENERGIA

- Retirar todos os acessórios que não são necessários durante o processo de cozedura.
- Não abrir a porta durante o processo de cozedura. Se abrir a porta, mude o modo de funcionamento para luz sem alterar a regulação da temperatura.
- Reduzir a temperatura para 50°C a 10 minutos antes do fim do programa (nos modos sem ventilador). Isto permitir-lhe-á utilizar o calor residual na cavidade para completar a cozedura.
- Utilizar o aquecimento por ventoinha sempre que possível. Pode reduzir a temperatura entre 20°C e 30°C.
- Pode cozinhar utilizando o aquecimento por ventoinha em mais do que um nível ao mesmo tempo.
- Se não for possível cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo, pode aquecer um após o outro utilizando a função de pré-aquecimento.
- Não pré-aqueça a câmara de cozedura vazia se não for necessário. Introduzir os alimentos imediatamente após ter atingido a temperatura selecionada (quando a luz se apaga na primeira ignição).
- Não utilizar uma folha de alumínio para cobrir o fundo da cavidade.
- Utilizar o temporizador ou a sonda de temperatura sempre que possível.
- Utilizar formas e pratos para cozer com um acabamento mate escuro e leves. Evite utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, como o aço inoxidável ou o alumínio.

DICAS DE SAÚDE

ACRILAMIDA

O QUE É?

A acrilamida é um composto químico que se pode formar nos alimentos ricos em amido quando cozinhados a altas temperaturas e cuja ingestão excessiva está associada a riscos para a saúde.

COMO PODE SER EVITADA?

Quando cozinhar alimentos ricos em amido:

- Utilize tempos de cozedura curtos.
- Cozinhe os alimentos até que a superfície fique amarela dourada. Não os cozinhe até ficarem castanhos escuros.
- As porções maiores contêm menos acrilamida.
- Se possível, utilize o modo de aquecimento com ventoinha.
- Para batatas frias, utilize mais de 450 g por tabuleiro, coloque-as uniformemente e vire-as de vez em quando. Utilize as informações sobre o produto para obter o melhor resultado de cozedura.

MANUTENÇÃO

Com uma boa manutenção e limpeza, o seu forno manterá a sua aparência e continuará a funcionar da melhor forma durante muito tempo. Para evitar danos nas superfícies devido à utilização de produtos de limpeza inadequados, é favor observar as seguintes instruções.

RISCO DE DANOS NA SUPERFÍCIE

- Limpe o compartimento após cada utilização. Deste modo, evita-se que a sujidade fique incrustada.
- Remova imediatamente resíduos de calcário, gordura, amido e albumina

(por exemplo, claras de ovo).

- Remova imediatamente resíduos de alimentos açucarados, se possível, enquanto ainda estão quentes.
- Utilizar utensílios adequados para grelhar.
- Lavar bem as esponjas novas antes de as utilizar.

NÃO UTILIZAR:

- Agentes de limpeza fortes ou abrasivos.
- Agentes de limpeza com elevado teor de álcool.
- Esponjas ou esfregões de limpeza agressivos.
- Produtos de limpeza a alta pressão ou a vapor.
- Produtos de limpeza especiais para a limpeza da câmara de cozimento quando esta está quente.

NOTAS

- As ligeiras diferenças de cor na parte da frente do forno devem-se à utilização de diferentes materiais, como o vidro, o plástico e o metal.
- As sombras nos painéis das portas, que parecem estrias, devem-se aos reflexos causados pela iluminação interior.
- O esmalte dos acessórios é cozinhado a temperaturas muito elevadas. Por conseguinte, pode ocorrer uma ligeira variação de cor. Por conseguinte, estes rebordos podem ser ásperos. Isto não afecta o funcionamento e a proteção contra a corrosão.
- Mantenha sempre o forno limpo e remova imediatamente a sujidade para que esta não se acumule.

LIMPEZA DO FORNO DE ACORDO COM A SUPERFÍCIE

ÁREA	LIMPEZA
Frente em aço inoxidável	Com água quente e sabão. Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Remover imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (clara de ovo). A corrosão pode formar-se sob estas manchas. Estão disponíveis produtos de limpeza especiais para aço inoxidável no nosso serviço pós-venda ou em revendedores especializados. Aplicar uma camada muito fina do produto de limpeza com um pano macio.
Plástico	Utilize água morna com sabão. Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores de vidro.
Superfícies pintadas	Água quente com sabão. Limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio.
Maçaneta da porta	Água quente com sabão. Limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio. Se o descalcificante entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o imediatamente. Se isso acontecer, as manchas não podem ser removidas.
Superfícies esmaltadas e autolimpantes	Tenha em atenção as instruções relativas às superfícies do compartimento de cozedura.
Cobertura de vidro para a iluminação interior	Utilize água quente com sabão. Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Se o compartimento do forno estiver muito sujo, utilize um produto de limpeza para fornos.
Vedante da porta	Nunca retire o vedante da porta. Limpe-a na posição correta com água quente e sabão. Limpar com um pano de cozinha. Não esfregar.
Painéis da porta	Utilize água quente com sabão. Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Não utilizar limpa-vidros, raspadores de vidro ou esfregões de aço inoxidável.
Tampa da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável. Respeitar as instruções do fabricante. Não utilizar outros produtos para limpar o aço inoxidável. Retirar a tampa da porta para a limpar.
Acessórios	Com água quente e sabão. Mergulhe-os e limpe-os com um pano de cozinha ou uma escova. Se houver muita sujidade acumulada, utilize um esfregão de aço inoxidável.
Carris	Com água quente e sabão. Mergulhe e limpe com um pano de cozinha ou uma escova.

ÁREA	LIMPEZA
Sistema de extração	Com água quente e sabão. Limpar com um pano de cozinha ou uma escova. Não remover o lubrificante enquanto as calhas de extração estiverem removidas. Recomenda-se que sejam limpas enquanto estiverem em posição. Não limpar na máquina de lavar louça.
Sonda de carne	Com água quente e sabão. Limpar com um pano de cozinha ou uma escova. Não lavar a sonda na máquina de lavar louça.
Painel de controlo	Com água quente e sabão. Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores de vidro.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de contactar o serviço pós-venda, certifique-se de que o seu problema não está listado na tabela seguinte ou que o problema não se deve a operações incorrectas. Muitas vezes, o problema pode ser resolvido pelo próprio utilizador, sem custos adicionais. Se um prato não ficar exatamente como gostaria, encontrará dicas e instruções de preparação no final do manual de instruções.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não funciona.	Falha de energia.	Verifique se o acendedor do fogão ou outros aparelhos de cozinha estão a funcionar.
O ventilador não funciona sempre no modo Fan Heat.	Este é um sistema que promove a melhor distribuição de calor e o melhor desempenho do forno.	Não há problema.
No final do programa, ouve-se um ruído e sente-se um fluxo de ar perto do painel de controlo.	O ventilador continua a funcionar para arrefecer a cavidade e evitar a humidade.	O ventilador desliga-se automaticamente após alguns minutos.
Os alimentos não foram suficientemente cozinhados no tempo indicado na receita.	Foi utilizada uma temperatura diferente da indicada na receita ou as quantidades de alimentos são diferentes das recomendadas.	Verifique novamente a temperatura e reveja as quantidades indicadas na receita.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Os alimentos não estão dourados de forma uniforme.	A temperatura definida é demasiado elevada ou o nível da prateleira não está correto. O acabamento da superfície, a cor ou o material da frigideira não são adequados.	Verifique novamente a receita e as definições. Quando utilizar calor radiante, como no modo de aquecimento superior e inferior, utilize painéis com acabamento mate, de cor escura e leves.
A luz interior não se acende.	A lâmpada está queimada.	A lâmpada deve ser substituída por um instalador qualificado.

DICAS DE COZINHA

PERGUNTA	SUGESTÃO
Pretende confeccionar a sua própria receita.	Tente primeiro utilizar as definições de receitas semelhantes e optimize o processo de cozedura de acordo com o resultado obtido.
Quer saber se o seu bolo está pronto.	Introduza um palito de madeira no bolo cerca de 10 minutos antes do final da cozedura. Se não houver massa crua no palito depois de o retirar, o bolo está pronto.
O bolo perde muito volume quando arrefece depois de cozido.	Tente reduzir a temperatura de cozedura em 10°C e volte a verificar as instruções de preparação dos alimentos.
O bolo é muito mais alto no meio do que nas bordas.	Não unte a borda exterior da forma.
O bolo está demasiado dourado no topo.	Utilize uma prateleira mais baixa ou uma temperatura mais baixa. Se o fizer, poderá ter de aumentar o tempo de cozedura.
O bolo está demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10°C. Se o fizer, poderá ter de reduzir o tempo de cozedura.
A comida tem bom aspeto, mas está demasiado húmida.	Baixe a temperatura 10°C e verifique novamente a receita. Se reduzir a temperatura, poderá ter de aumentar o tempo de cozedura.

PERGUNTA	SUGESTÃO
A comida dourou de forma desigual.	Baixe a temperatura 10°C. Pode ser necessário aumentar o tempo de cozedura. Utilizar o modo de aquecimento superior e inferior.
O bolo está menos dourado no centro.	Colocar o bolo numa prateleira inferior.
Ao cozer em mais do que uma prateleira de cada vez, os alimentos de uma das prateleiras ficam mais dourados.	Utilize o modo de cozedura em leque para distribuir melhor o calor. Retirar cada tabuleiro separadamente quando estiver pronto, não é necessário que todos os tabuleiros estejam prontos ao mesmo tempo.
A água condensa-se durante a cozedura.	O vapor faz parte da cozedura e sai normalmente da câmara de cozimento com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar-se em diferentes superfícies, tanto no interior como no exterior da câmara de cozedura, e formar gotículas de água. Trata-se de um processo físico que não pode ser evitado.
Que recipientes podem ser utilizados no interior da câmara de cozimento?	Qualquer recipiente que seja resistente ao calor. Recomenda-se a não utilização de alumínio se estiver em contacto direto com os alimentos, especialmente se estiverem azedos. Certifique-se de que o recipiente e a respectiva tampa encaixam corretamente.
Como utilizar a função grill?	Pré-aqueça o forno durante 5 minutos e coloque os alimentos na prateleira adequada. Feche a porta do forno, não utilize o forno com a porta aberta, exceto para colocar, verificar ou retirar alimentos.
Como manter o forno limpo durante os grelhados?	Encha o tabuleiro com 2 litros de água e coloque-o na prateleira mais baixa. Quase todos os líquidos que escorrerem dos alimentos na grelha cairão no tabuleiro.
Em todos os modos de cozedura do grelhador, o elemento de aquecimento liga-se e desliga-se ao longo do tempo.	Este é um funcionamento normal e depende da definição da temperatura.

PERGUNTA	SUGESTÃO
Como calcular as definições do forno quando o peso dos alimentos não é indicado na receita?	Escolha as definições de acordo com o peso dos alimentos e altere ligeiramente o tempo. Se possível, utilize uma sonda de carne para detetar a temperatura no interior dos alimentos.
O que acontece se um líquido for vertido sobre um alimento no forno durante o processo de cozedura?	O líquido ferve e produz-se vapor. Tenha cuidado, porque o vapor é quente. Se o líquido contiver álcool, o processo de ebulição será mais rápido e poderá gerar chamas. Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada e, se necessário, abra-a com muito cuidado.

RECEITAS COMUNS

P: Pré-aquecimento

H: Cozedura

BOLO	CONTAINER	RACK	MODO	°C	min
Bolo	Quadrado	2	Convencional com ventilador	170	50
Bolo	Quadrado	1	Convencional	140	70
Bolo com fruta	Redondo	1	Convencional com ventoinha	150	50
Bolo de fruta	Tabuleiro	1	Convencional	140	70
Brioche com sultanas	Forma de muffin	2	Convencional	220	P: 19 H: 11
Gugelhupf com fermento	Forma de muffin	1	Convencional	150	P: 11 H: 60
Muffins	Forma de muffin	1	Convencional	160	P: 8:30 H: 30
Muffins	Forma de muffin	1	Convencional com leque	150	P: 8:30 H: 30
Tarte de maçã com fermento	Tabuleiro	1	Convencional com ventilador	160	P: 10:00 H: 42:30







BOLO	CONTAINER	RACK	MODO	°C	min
Pão de ló (6 ovos)	Molde com alavanca de libertação	1	Convencional	160	P: 9:30 H: 41
Pão de ló (4 ovos)	Molde com alavanca de libertação	1	Convencional	160	P: 9 H: 26
Pão de ló	Forma de mola	1	Convencional	160	35
Bolo de maçã com fermento	Tabuleiro	2	Convencional com ventilador	150	P: 8 H:42
Trança de pão doce	Tabuleiro	2	Convencional com leque	150	40
Bolos pequenos 20g	Tabuleiro	2	Convencional	150	36
Bolos pequenos 40g	Tabuleiro	2+4	Convencional	150	P: 10 H: 34
Bolo de manteiga com fermento	Tabuleiro	2	Convencional	150	P: 8 H: 30
Banha de porco	Tabuleiro	2	Convencional	170	P: 8 H: 13
Banha de porco 2 tabuleiros	Tabuleiro	2+4	Convencional com ventilador	160	P: 8:20 H: 12
Biscoitos de baunilha	Tabuleiro	2	Convencional	160	P: 8 H: 10
Biscoitos de baunilha	Tabuleiro	2+4	Convencional com ventilador	150	P: 8 H:14

PÃO	CONTAINER	SHELF	MODO	°C	min
Pão branco 1kg	Quadrado	1	Convencional	170	P: 9:20 H: 50
Pão branco 1kg	Quadrado	1	Convencional com ventilador	170	P: 12 H: 45
Pizza fresca fina	Tabuleiro	2	Convencional	170	P: 9:30 H: 21

PÃO	CONTAINER	SHELF	MODO	°C	min
Pizza fresca grossa	Tabuleiro	2	Convencional	170	P: 10 H: 45
Pizza fresca grossa	Tabuleiro	2	Convencional com leque	170	P: 8 H: 41
Pão	Tabuleiro	1	Convencional	190	P: 9 H: 30

CARNE	CONTAINER	PRATELEIRA	MODO	°C	min
Lombinho de vaca 1,6kg	Tabuleiro	2	Grelhador duplo com ventilador	180	55
Rolo de carne 1kg	Tabuleiro	1	Convencional	180	75
Frango 1kg	Tabuleiro	1: tabuleiro 2: prateleira	Grelhador duplo com ventilador	180	50
Peixe 2,5kg	Tabuleiro	2	Convencional	170	70
Costeletas	Tabuleiro	3	Convencional	120	85
Pescoço de porco assado 1,2kg	Tabuleiro	1	Convencional	160	82
Frango 1,7kg	Tabuleiro	1: tabuleiro 2: prateleira	Convencional	180	78

TESTE DE ALIMENTOS EM CONFORMIDADE COM A EN 60350-1

RECEITA	ACESSÓRIO	F	°C	NÍVEL	TEMPO (min)	PRÉ-AQUECIMENTO
Pão de ló	Forma de mola Ø 26cm		170	1	30-35	NÃO
Pão de ló	Forma de mola Ø 26cm		160	1	30-35	NÃO
Bolo pequeno	1 tabuleiro		150	2	30-40	SIM
Bolo pequeno	1 tabuleiro		150	2	40-50	SIM
Bolo pequeno	2 tabuleiros		150	2 e 4	30-35	SIM
Cheesecake	Forma de mola Ø 26cm		150	1	70-80	NÃO

TESTE DE ALIMENTOS EM CONFORMIDADE COM A EN 60350-1						
RECEITA	ACESSÓRIO	F	°C	NÍVEL	TEMPO (min)	PRÉ-AQUECIMENTO
Tarte de maçã	Forma de mola Ø 20cm		170	1	80-85	NÃO
Tarte de maçã	Forma de mola Ø 20cm		160	1	70-80	NÃO
Pão	1 tabuleiro		210	1	30-35	SIM
Pão	1 tabuleiro		190	1	30-35	SIM

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

RECEITA	PROGRAMA	MODO	°C	min
Frango grelhado médio	C01	Convecção	250	17
Camarão grelhado grelhados	C02	Convecção	250	10
Pizza	A01	Convecção	200	13
Pão croissant	A02	Convecção	180	11
Biscoitos	A03	Convecção	160	15
Carne assada	A04	Grelhador duplo + ventilador	250	20
Pão de ló	A05	Convencional	175	35
Bacalhau	A06	Convecção	250	17
Mil-folhas de batata	A07	Convecção	180 200	35 5
Frango Frango assado com batatas	A08	Convecção	250 200	15 25
Carne assada	A09	Convecção	250 120	5 50
Descalcificação	A10	- -		40
Limpeza	A11	-	-	5

MODO ECO

O modo ECO emite calor a partir do fundo e do anel de aquecimento. Este modo permite poupar energia durante a cozedura.

RECEITA	ACESSÓRIOS	°C	RACK	min	PRÉ-AQUECIMENTO
Pão trançado jalá	1 tabuleiro	180	1	45-50	NÃO
Porco assado	1 tabuleiro	200	1	80-85	NÃO
Clafoutis de cereja	Forma redonda	200	1	55-60	NÃO xml-ph-00303kg
-	1 tabuleiro	200	1	80-85	NO
Brownies	Grelha e prato de vidro	180	1	55-60	NO
Batata gratinada	Grelha e prato redondo	180	1	65-70	NO
Lasanha	Grelha e prato de vidro	180	1	75-80	NO
Cheesecake	Forma de mola Ø 20cm	160	1	80-90	NO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PT	PHTV-862N	PHP-864
INSTALAÇÃO		
Tensão [V VAC]	220 240	220 240
Frequência [Hz]	50 60	50 60
Potência máxima nominal [W]	3150	3200
Cabo de alimentação [m]	1,1	1,1
≈ Peso líquido [Kg]	45	42
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E ESTÉTICAS		
Função mais eficiente	ECO	ECO
Índice de eficiência energética [EEI]	74	81,9
Classe de eficiência energética	A+	A+
DESEMPENHO		
Intervalo de temperaturas	30 250 °C	30 250 °C
Intervalo de temperaturas de fermentação da massa	30 45 °C	30 45 °C
Volume útil [L]	72	72
FUNÇÕES DE COZEDURA		
Número total de funções	25	13

PT	PHB-841	PHB-861
INSTALAÇÃO		
Tensão [V VAC]	220 240	220 240
Frequência [Hz]	50	50 60
Potência máxima nominal [W]	3000	2900
Cabo de alimentação [m]	1,5	1,1
≈ Peso líquido [Kg]	27,4	32
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E ESTÉTICAS		
Função mais eficiente	ECO	ECO
Índice de eficiência energética [EEI]	85,7	81,9
Classe de eficiência energética	A	A+
DESEMPENHO		
Intervalo de temperaturas	30 250 °C	30 250 °C
Intervalo de temperaturas de fermentação da massa	30 45 °C	30 45 °C
Volume útil [L]	50	72
FUNÇÕES DE COZEDURA		
Número total de funções	11	11

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, ferramotos, 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, comijas... 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 vendas, 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:

ESPAÑA, 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 façon 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

ÉLIMINATION 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	113
DIMENSIONS	118
INSTALLATION	120
• INSTALLATION SOUS LE PLATEAU.....	120
• INSTALLATION SOUS PLAQUE DE CUISSON.....	121
• INSTALLATION EN COLONNE.....	123
INSTALLATION ÉLECTRIQUE	124
• EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE EN-60350-1.....	124
PREMIÈRE UTILISATION	125
RÉGLAGE DE L'HEURE	125
PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	126
AFFICHAGES FONCTIONS	126
AFFICHAGES	127
PROGRAMMES DE CUISSON	128
• VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT.....	130
UTILISATION DU FOUR PHB-841	130
• CUISSON.....	130
• CHANGEMENTS EN COUCHE.....	130
• MINUTERIE.....	131
• VERROUILLAGE DES FONCTIONS ET MISE SOUS TENSION.....	131
• MODE DEMO.....	131
• FONCTION DE NETTOYAGE MANUEL.....	132
• PROGRAMMATION DE LA FONCTION NETTOYAGE.....	132
FONCTIONNEMENT DU FOUR PHB-861	133
• CUISSON.....	133
• CHANGEMENTS EN COUCHE.....	133
• MINUTERIE.....	133
• VERROUILLAGE DES FONCTIONS ET MISE SOUS TENSION.....	134
• FONCTION DE CUISSON A AIR.....	134
• MODE DEMO.....	134
• FONCTION DE NETTOYAGE MANUEL.....	134
• PROGRAMMATION DE LA FONCTION NETTOYAGE.....	134
UTILISATION DU FOUR PHTV-862N	135
• RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	135
• UTILISATION DU RÉSERVOIR D'EAU.....	135
• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE.....	136

• FONCTION DE CUISSON	137
• FONCTION DE CUISSON AVEC ALIMENTATION EN VAPEUR.....	137
• CUISSON AUTOMATIQUE	138
• SÉCHAGE DE LA CAVITÉ	138
• DECALCIFICATION	138
• NETTOYAGE A LA VAPEUR.....	138
• VERROUILLAGE DES ENFANTS.....	138
• MODE DEMO	139
FONCTIONNEMENT DU FOUR PHP-864.....	139
• CUISSON	139
• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE.....	139
• CHANGEMENTS PENDANT LA CUISSON.....	140
• MINUTERIE.....	140
• VERROUILLAGE DES FONCTIONS ET MISE SOUS TENSION.....	140
• MODE DEMO	140
• SONDES DE TEMPERATURE.....	141
• NETTOYAGE PYROLYTIQUE	141
ACCESSOIRES	143
• PLATEAUX DE CUISSON.....	143
• PLATEAUX	143
DÉMONTAGE DES PIÈCES	144
• PORTE DU FOUR.....	144
• COUVERCLE DE LA PORTE DU FOUR	145
• GUIDES.....	146
• GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES.....	147
• LAMPE INTERNE.....	147
UTILISATION ÉNERGÉTIQUE	148
CONSEILS DE SANTÉ.....	148
• ACRYLAMIDE	148
MAINTENANCE	148
• NETTOYAGE DU FOUR SELON LA SURFACE.....	150
DÉPANNAGE.....	151
CONSEILS DE CUISSON.....	152
RECETTES COMMUNES.....	154
PROGRAMMES AUTOMATIQUES	158
MODE ÉCO.....	158
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	160
GARANTIE.....	161

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 nettoyant 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.

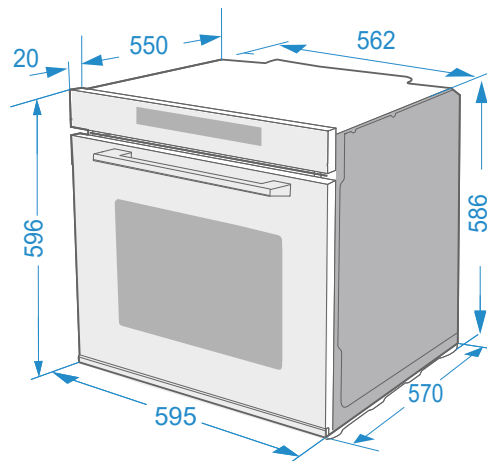
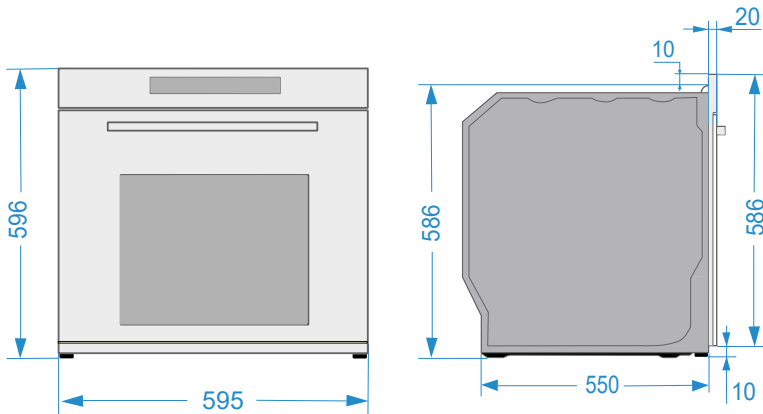
La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

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.

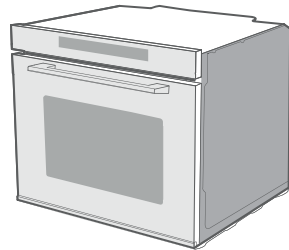
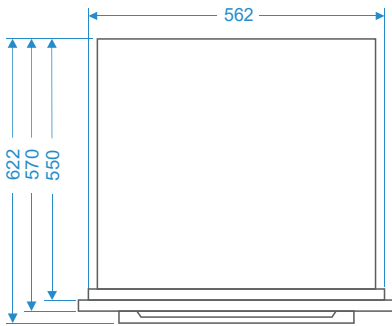
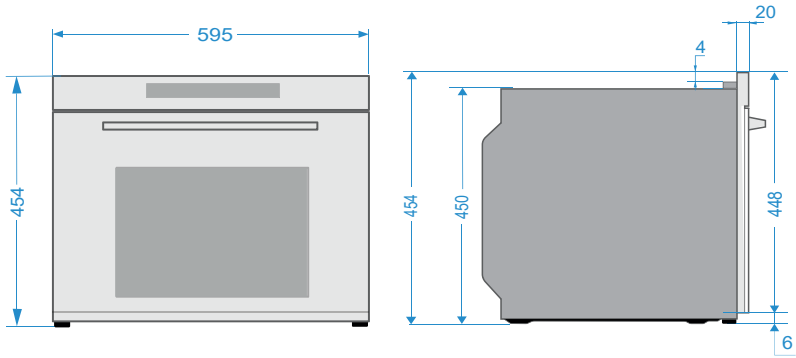
DIMENSIONS

La fabrication et la conception de nos composants et produits peuvent varier légèrement dans les limites des tolérances établies. Ces variations peuvent affecter des aspects tels que le ton, les contours, les proportions ou les dimensions finales. Ces différences sont inhérentes au processus de production et aux caractéristiques des matériaux utilisés et ne sont donc pas considérées comme des défauts. La tolérance maximale autorisée est de $\pm 5\text{mm}$.

- PHB-861
- PHTV-862N
- PHP-864



- PHB-841



INSTALLATION

ATTENTION ! VEUILLEZ NOTER CE QUI SUIT AVANT L'INSTALLATION !

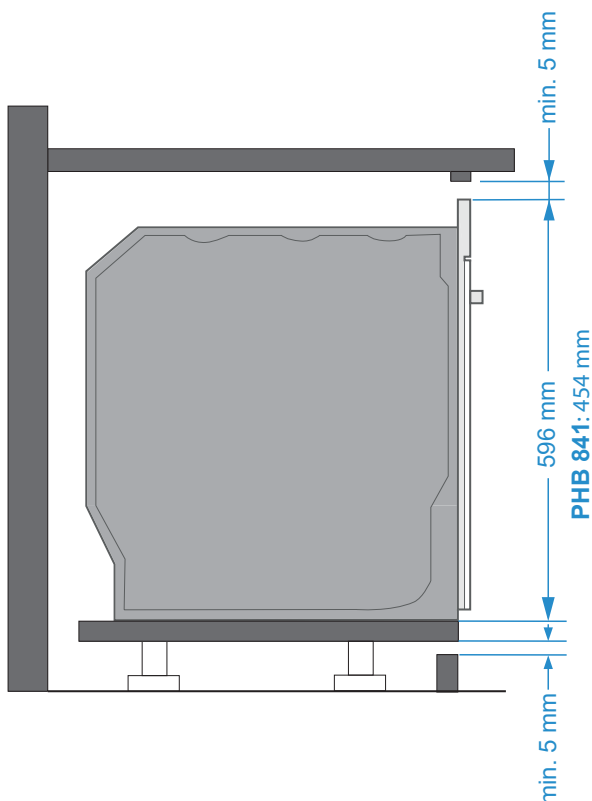
Pour utiliser ce four en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé par un professionnel conformément aux instructions d'installation. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. Pendant l'installation, portez des gants de protection pour éviter de vous couper avec les arêtes tranchantes. Vérifiez que le four n'est pas endommagé avant de l'instal-

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

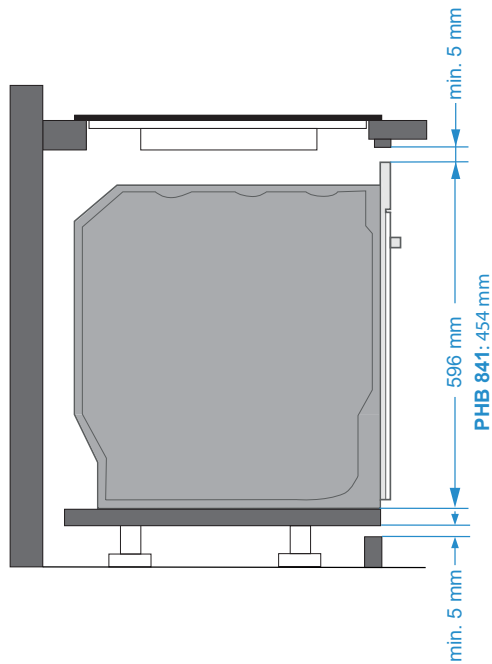
Attention ! Le four ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Attention ! Respectez les indications de ventilation sur les meubles en fonction du modèle.

INSTALLATION SOUS LE PLATEAU



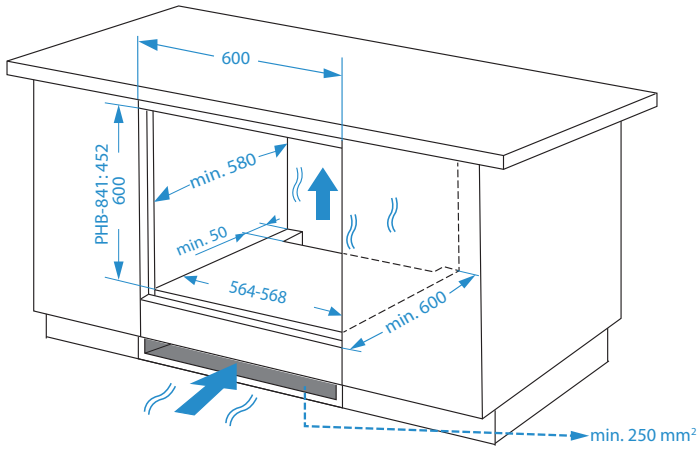
INSTALLATION SOUS PLAQUE DE CUISSON



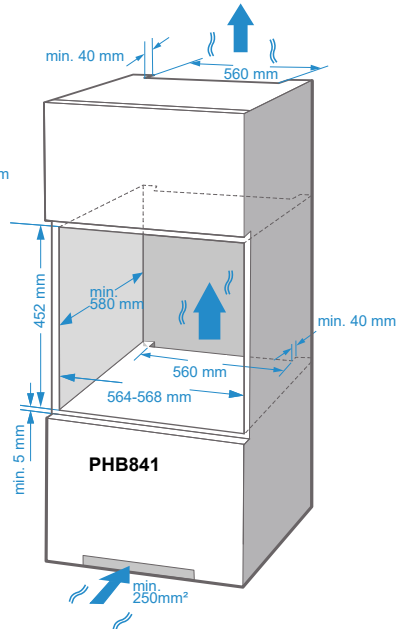
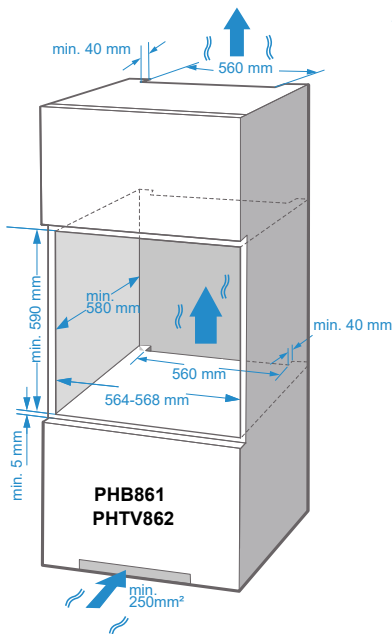
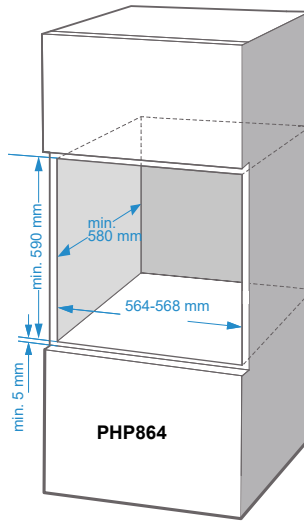
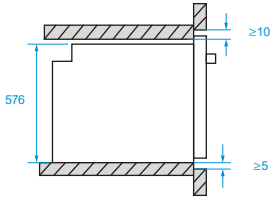
Si le four est installé sous une table de cuisson, l'épaisseur minimale de la table de cuisson doit être la suivante en fonction du type de table de cuisson :

Table de cuisson à induction	37 mm
Table de cuisson à induction avec surface complète	47 mm
Table de cuisson au gaz	30 mm
Table de cuisson électrique	27 mm

■ VENTILATION



INSTALLATION EN COLONNE



INSTALLATION ÉLECTRIQUE

ATTENTION ! L'installation ne peut être effectuée que par un installateur qualifié ou par Pando SAT.

ATTENTION ! L'installation électrique du four doit être effectuée par un installateur qualifié ou par un spécialiste du service d'assistance technique de Pando. Tout dommage survenant au cours de cette opération effectuée par un utilisateur ou un personnel non qualifié ne sera pas couvert par la garantie, même si celle-ci est encore valable !

Veuillez noter ce qui suit :

- L'installateur doit utiliser un câble d'alimentation de type H05RR-F, H05SS-F ou H07RN-F pour raccorder le four au réseau électrique.
- Le raccordement doit se faire par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire, adapté au courant à supporter et doté d'une ouverture de contact minimale de 3 mm pour la déconnexion en cas d'urgence, le nettoyage ou le remplacement de la lampe. Le câble de mise à la terre ne doit en aucun cas passer par cet interrupteur.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par du personnel autorisé du service d'assistance technique, en utilisant des pièces de rechange d'origine. Les réparations ou les manipulations effectuées par d'autres personnes peuvent endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements susceptibles de compromettre sa sécurité.
- Cet interrupteur peut être remplacé par une prise de courant, à condition

qu'il soit accessible dans des conditions normales d'utilisation.

- Le four doit toujours être relié à une bonne terre conformément à la réglementation en vigueur.
- Débranchez votre four lorsqu'il est défectueux.

INTERPRÉTATION DU FIL D'ALIMENTATION

1. Marron ou noir = ligne/phase (L)
2. Bleu = neutre (N)
3. Vert/jaune = terre

220-240V 1N



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE EN-60350-1

Veuillez tenir compte des informations suivantes.

1. La mesure est effectuée en mode ECO pour déterminer les données relatives à la classe d'étiquetage.
2. La mesure est effectuée en mode de chauffage supérieur et inférieur pour déterminer les données relatives au mode conventionnel.
3. Pendant la mesure, seul l'accessoire requis doit se trouver dans la cavité. Toutes les autres pièces doivent être retirées.
4. Le four est installé comme décrit dans le guide d'installation et placé au centre de l'armoire.
5. Pour la mesure, il est nécessaire de fermer la porte comme dans le ménage, même si le câble perturbe la fonction d'étanchéité du joint pendant

la mesure.

6. Pour s'assurer que les données énergétiques n'affectent pas négativement l'étanchéité, il est nécessaire de fermer soigneusement la porte pendant la mesure. Il peut être nécessaire d'utiliser un outil pour assurer l'étanchéité du joint, lorsqu'aucun câble ne perturbe la fonction d'étanchéité.
7. La détermination du volume de la cavité se fait par l'utilisation de la fonction "Defrost" (dégivrage). Pour garantir une utilisation efficace du four, tous les accessoires, y compris les grilles latérales, doivent être retirés.

PREMIÈRE UTILISATION

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

1. Retirez tous les autocollants, les feuilles de protection des surfaces et les pièces de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires et les grilles latérales de la cavité.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les grilles latérales avec de l'eau savonneuse et un chiffon de cuisine ou une brosse douce.
4. Assurez-vous que la cavité est exempte de débris d'emballage, tels que des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois susceptibles de provoquer un incendie.
5. Nettoyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur des nouveaux aliments, faites chauffer le four lor-

sq'il est vide et que la porte est fermée.

7. Gardez la cuisine bien ventilée pendant que le four se réchauffe pour la première fois. Ne laissez pas les enfants et les animaux domestiques entrer dans la cuisine pendant cette période. Fermez la porte des pièces adjacentes.
8. Effectuez les réglages nécessaires. Reportez-vous à la section suivante pour savoir comment régler le four avant une utilisation normale.

Une fois le four refroidi :



- Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un torchon.
- Essayez le tout avec un chiffon sec.
- Installez les grilles latérales.

RÉGLAGE DE L'HEURE

1. Activez le réglage de l'heure en appuyant sur l'icône de l'horloge. Les chiffres des heures commencent à clignoter.
2. Réglez l'heure en faisant glisser votre doigt le long de la barre (de 0 à 24 de gauche à droite).
3. Activez le réglage des minutes en appuyant à nouveau sur l'icône de l'horloge. Les chiffres des minutes se mettent à clignoter.
4. Réglez les minutes en faisant glisser votre doigt le long de la barre (de 0 à 59 de gauche à droite).
5. Enregistrez vos modifications en appuyant à nouveau sur l'icône de l'horloge. Les chiffres cessent de clignoter et l'heure est réglée correctement.

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ












Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, vous devez le faire fonctionner dans les conditions suivantes.









- Intérieur vide
- Mode de chauffage :  ou 
- Température : 250 °C
- Durée : 2 h

Une fois le four refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un torchon.
2. Essayez-les avec un chiffon sec.
3. Installez les grilles latérales.

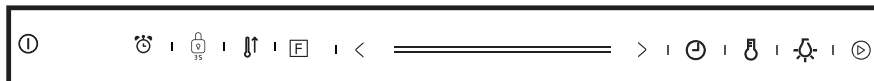
AFFICHAGES FONCTIONS

MODÈLE	ICON	TITRE	DESCRIPTION
all		ON / OFF	Allume, éteint et annule les fonctions, éteint et annule les fonctions
PHB 841 PHB 861		Verrouillage des fonctions	Verrouille l'écran par une pression de 3 secondes
tous		Minuterie	Active la fonction minuterie
tous		Préchauffage rapide	Préchauffe le four plus rapidement tous plus rapide
tous		Sélection du programme	Appuyez sur cette icône pour changer de programme
tous		Curseur	Faites glisser votre doigt dessus pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran
tous		Réglage de la durée	Règle l'heure et la durée du programme l'heure et la durée du programme
tous		Réglage de la température	Règle la plage de température
tous		Allumer / éteindre la lumière	Allume et éteint la lumière
tous		Démarrage / Pause	Démarré et met en pause le processus de cuisson
PHP 864		Minuterie et verrouillage	Appuyez pendant 3 secondes pour verrouiller les fonctions

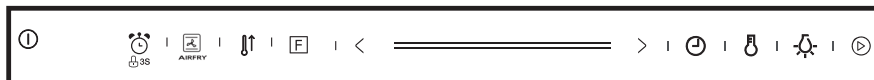
MODÈLE	ICON	TITRE	DESCRIPTION
PHP 864		Programmation différée	Programmation différée du programme de cuisson
PHTV 862N		Allumer la lumière et verrouiller	Appuyez une fois pour allumer et éteindre la lumière. Maintenez cette touche enfoncée pour verrouiller l'écran et empêcher l'activation ou la désactivation accidentelle des fonctions.
PHTV 862N		Programmes de cuisson	Permet de sélectionner les programmes de cuisson du four.
PHTV 862N		Programmes de cuisson à la vapeur	Voir la section "Cuisson à la vapeur".
PHTV 862N		Réservoir d'eau	Le réservoir d'eau doit être rempli pour les programmes de cuisson à la vapeur.
PHTV 862N		Paramètres de réglage	Permet de programmer la température, la durée et le niveau de vapeur.
PHTV 862N		Programmes automatiques	Permet de sélectionner des programmes de cuisson prédéfinis en fonction du type d'aliment ou de nettoyage.
PHB 861		Friteuse à air	Assure une distribution rapide et uniforme de la chaleur

AFFICHAGES

- **PHB-841**



- **PHB-861**



- **PHP-864**










- **PHTV-862N**



PROGRAMMES DE CUISSON

Votre four dispose de plusieurs modes de fonctionnement qui facilitent son utilisation. Ce tableau indique le chauffage approprié à chaque utilisation et leurs domaines d'application.

MODÈLE	TYPES DE CHAUFFAGE		TEMPERATURE	UTILISATION
tous		Conventionnel	30 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux avec des garnitures humides.
tous		Convection / séchage en cavité (PHTV 862N)	50 - 250°C	Pour la cuisson et le rôtissage sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur est fournie par l'anneau chauffant. Également utilisé pour sécher la cavité du four.
tous		ECO	140 - 240°C PHB841 = 150-200 °C	Pour une cuisson économe en énergie.
tous		Conventionnel + ventilateur	50 - 250°C PHB841 = 50-235 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément autour de la cavité.
all		Chaleur rayonnante	150 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour les faire dorer. Placez les aliments au centre sous le radiateur du gril.
all		Double gril et ventilateur	50 - 250°C PHB841 = 100-250 °C	Pour griller des aliments plats et les faire dorer. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément autour de la cavité.

MODÈLE	TYPES DE CHAUFFAGE		TEMPERATURE	UTILISATION
all		Double gril	150 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	Pour griller les aliments plats et les faire dorer.
all		Pizzas	50 - 250°C	Pour les pizzas et les plats qui ont besoin de beaucoup de chaleur par le bas. L'élément chauffant inférieur et l'anneau chauffant fonctionnent.
all		Élément chauffant intérieur	30 - 220°C PHB841 = 50-235 °C	Pour dorer davantage les fonds de pizza, les tartes et les gâteaux. La chaleur provient du chauffage inférieur.
tous		Décongélation	-	Pour décongeler les aliments surgelés
tous		Fermentation	30 - 45°C	Pour faire de la pâte à la levure et du levain pour la fermentation et pour faire des cultures de yaourt.
PHTV-862 PHP-864		Sonde à viande	40 - 99°C	Pour aider à faire cuire les viandes telles que les steaks et les poulets.
PHP-864		Autone-ttoyant pyrolytique	450°C	Pour brûler les résidus alimentaires.

AVERTISSEMENT : Le four n'arrêtera pas le programme si la porte est ouverte pendant le fonctionnement. Des brûlures peuvent survenir.

NOTES :

1. Les fonctions de décongélation, de fermentation et ECO ne peuvent pas être préchauffées rapidement.

2. Pour décongeler de grandes portions d'aliments, il est possible de retirer les grilles latérales et de placer le récipient au fond de la cavité.
3. Pour réchauffer les plats, il est conseillé de retirer les grilles latérales. Il est recommandé d'utiliser un mode utilisant le ventilateur avec un réglage de température inférieur à 50°C. Si la vaisselle couvre plus de la moitié de la base de la cavité, il convient d'utiliser le mode conventionnel+ventilateur.
4. Avec le mode conventionnel+ventilateur, la distribution de la chaleur dans la cavité sera aussi uniforme que possible. Le ventilateur fonctionnera à certains moments pendant le processus de chauffage.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction des besoins. L'air chaud sort par la porte.

AVERTISSEMENT : Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four risque de surchauffer. Pour refroidir le four plus rapidement, le ventilateur peut continuer à fonctionner après quelques minutes d'utilisation.

UTILISATION DU FOUR PHB-841

CUISSON

1. Après avoir raccordé le four à l'alimentation électrique, appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction (F) jusqu'à ce que vous trouviez la fonction appropriée. Pour régler la température de cuisson, utilisez la barre de

défilement ou les icônes < >.

2. Appuyez sur l'icône Départ/Pause (⏸) pour démarrer le four. S'il ne démarre pas, l'écran revient à l'horloge au bout de 10 minutes.
3. Si vous souhaitez régler un temps de cuisson pour la fonction sélectionnée, vous pouvez appuyer sur l'icône de l'horloge (⌚) et régler le temps à l'aide de la barre de défilement ou des icônes < >.
4. Si vous souhaitez arrêter complètement le processus pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur l'icône ⏸ pour l'annuler.
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur l'icône Start/Pause (⏸).

■ PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

Lorsque vous sélectionnez une fonction, appuyez sur l'icône de préchauffage rapide (⏩). L'écran affiche l'icône de préchauffage rapide.

REMARQUE : Si la fonction sélectionnée ne permet pas le préchauffage rapide, vous entendrez un avertissement.

CHANGEMENTS EN COUCHE

En cours de fonctionnement, vous pouvez modifier le type de cuisson et la température à l'aide de l'icône (F) ou de la barre de défilement. Après 6 secondes, le four appliquera les changements et s'adaptera à la nouvelle fonction réglée.

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant le fonctionnement, appuyez sur l'icône ⌚ et modifiez le temps à l'aide de la barre de défilement ou des icônes < >. Après 6 secondes, le four ajustera la durée de la fonction au nouveau

réglage.


Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur l'icône ①.

NOTE : La modification du mode, de la température ou du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson. Dans la mesure du possible, il est fortement recommandé de ne pas modifier les réglages en cours de fonctionnement.

ATTENTION !

Le four atteint des températures extrêmement élevées en cours de fonctionnement, en particulier à l'intérieur de la cavité. Après l'avoir éteint, ne touchez pas aux surfaces intérieures ni aux éléments chauffants.




MINUTERIE

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en appuyant sur l'icône . Lorsque la durée programmée est atteinte, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. En appuyant une première fois sur l'icône, vous pouvez régler les heures de la minuterie. En appuyant une deuxième fois, vous pouvez régler les minutes de la minuterie. En appuyant une troisième fois sur l'icône, vous réglez la minuterie pour la durée programmée. Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant la cuisson.

VERROUILLAGE DES FONCTIONS ET MISE SOUS TENSION

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

Le verrouillage est activé en appuyant

sur l'icône  pendant 3 secondes. Pour désactiver le verrouillage, appuyez à nouveau sur l'icône  pendant 3 secondes. Vous pouvez verrouiller et déverrouiller les fonctions du four pendant qu'il fonctionne ou lorsqu'il est à l'arrêt. L'icône  apparaît sur l'écran.

MODE DEMO

Ce mode est conçu pour les expositions uniquement. Lorsqu'il est activé, la mise hors tension et la mise sous tension restent actives, mais les éléments chauffants ne fonctionnent pas. Pour activer le mode démo :

1. Depuis le menu principal, appuyez sur l'icône d'alimentation ① et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le mode démo soit activé. L'écran affiche alors ce qui suit.

00:00 OFF

2. Utilisez la barre de défilement ou les icônes < > pour passer du mode OFF au mode ON. L'écran affiche ce qui suit.

00:00 ON

3. Après 3 secondes, le réglage est sauvegardé. L'écran affichera ce qui suit.

00:00 -

NOTE : Pour quitter le réglage, vous pouvez appuyer sur le bouton pour annuler ou attendre 3 secondes jusqu'à ce que l'écran revienne au menu principal.

Pour désactiver le mode démo, suivez les mêmes étapes jusqu'à ce que OFF soit sélectionné.

FONCTIONNEMENT DU FOUR PHB-861

CUISSON

- Après avoir branché le four à l'alimentation électrique, appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction (F) jusqu'à ce que vous trouviez la fonction appropriée. Pour régler la température de cuisson, utilisez la barre de défilement ou les icônes < >.
- Appuyez sur l'icône Départ/Pause (⏸) pour démarrer le four. S'il ne démarre pas, l'écran revient à l'horloge au bout de 10 minutes.
- Si vous souhaitez régler un temps de cuisson pour la fonction sélectionnée, vous pouvez appuyer sur l'icône de l'horloge (⌚) et régler le temps à l'aide de la barre de défilement ou des icônes < >.
- Si vous souhaitez arrêter complètement le processus pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur l'icône ⏸ pour l'annuler.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur l'icône Start/Pause (⏸).

■ PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

Lorsque vous sélectionnez une fonction, appuyez sur l'icône de préchauffage rapide (⏩). L'écran affiche l'icône de préchauffage rapide.

REMARQUE : Si la fonction sélectionnée ne permet pas le préchauffage rapide, vous entendrez un avertissement.

CHANGEMENTS EN COUCHE

En cours de fonctionnement, vous pouvez modifier le type de cuisson et la température à l'aide de l'icône (F) ou de la barre de défilement. Après 6 secondes, le four appliquera les changements et s'adaptera à la nouvelle fonction réglée.

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant le fonctionnement, appuyez sur l'icône ⌚ et modifiez le temps à l'aide de la barre de défilement ou des icônes < >. Après 6 secondes, le four ajustera la durée de la fonction au nouveau réglage.

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur l'icône ⏸.

NOTE : La modification du mode, de la température ou du temps de repos peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson. Dans la mesure du possible, il est fortement recommandé de ne pas modifier les réglages en cours de fonctionnement.

ATTENTION !

Le four atteint des températures extrêmement élevées en cours de fonctionnement, en particulier à l'intérieur de la cavité. Après l'avoir éteint, ne touchez pas aux surfaces intérieures ni aux éléments chauffants.



MINUTERIE


Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en appuyant sur l'icône ⏰. Lorsque le temps programmé est atteint, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. En appuyant une première fois sur l'icône, vous pouvez régler les heures de la minuterie. En appuyant une deuxième fois, vous pouvez régler les minutes de la minuterie. En appuyant une troisième fois sur l'icône,

vous réglez la minuterie pour la durée programmée. Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant la cuisson.




VERROUILLAGE DES FONCTIONS ET MISE SOUS TENSION

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

Le verrouillage est activé en appuyant sur l'icône  pendant 3 secondes. Pour désactiver le verrouillage, appuyez à nouveau sur l'icône  pendant 3 secondes.

Vous pouvez verrouiller et déverrouiller les fonctions du four pendant qu'il fonctionne ou lorsqu'il est à l'arrêt. L'icône  apparaît sur l'écran.


FONCTION DE CUISSON A AIR

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la température à l'aide du curseur.
3. Appuyez sur  et réglez le temps de cuisson à l'aide du curseur.
4. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps ou la température.

MODE DEMO

Ce mode est conçu uniquement pour les expositions. Lorsqu'il est activé, la mise hors tension et la mise sous tension restent actives, mais les éléments chauffants ne fonctionnent pas. Pour activer le mode démo :

1. Depuis le menu principal, appuyez sur l'icône d'alimentation  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le

mode démo soit activé. L'écran affiche le message suivant.

00:00 OFF

FONCTION DE NETTOYAGE MANUEL

Cette fonction facilite l'élimination des graisses et autres débris alimentaires qui ont pu adhérer aux parois du four. Pour faciliter le nettoyage, ne laissez pas la saleté s'accumuler. Nettoyez le four fréquemment.

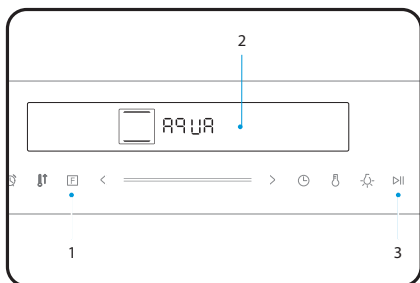
VEUILLEZ NOTER CE QUI SUIT AVANT DE COMMENCER LE NETTOYAGE !

- Ne versez pas d'eau chaude dans le four.
- Veillez à ce que le four soit refroidi, car cela pourrait endommager l'émail.
- Avant de toucher la surface du four, assurez-vous qu'il a complètement refroidi.
- N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la fonction. Le cycle de refroidissement est nécessaire pour que la fonction soit efficace.
- La saleté et l'excès d'eau peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon humide.
- Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire après la fonction de nettoyage, utilisez des détergents neutres et des éponges non abrasives.

PROGRAMMATION DE LA FONCTION NETTOYAGE

1. Retirez les plateaux et tous les accessoires de l'intérieur du four, y compris les supports de plateaux et les glissières télescopiques.

2. Versez 250 ml d'eau purifiée ou distillée et un détergent convenablement dilué dans cette eau (une petite cuillère de détergent suffit) dans la base de l'intérieur.
3. Appuyez sur l'icône [F] pour sélectionner [PQUR].
4. Lancez le programme à l'aide de l'icône [▶]. Le programme dure 30 minutes.
5. Une fois le processus terminé et le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon doux.



REMARQUE : Des taches de calcaire blanc peuvent apparaître après une utilisation répétée du mode de nettoyage. Ces taches peuvent être facilement nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE : La fonction de nettoyage à l'eau atteint 100°C pendant 30 minutes. La température et la durée ne peuvent pas être modifiées. Si de l'eau reste au fond de la cavité, il est recommandé de la nettoyer dès que possible pour éviter les taches de rouille.

UTILISATION DU FOUR PHTV-862N


RÉGLAGE DE L'HORLOGE

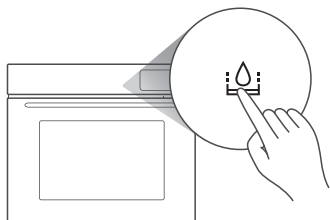
1. Avant d'utiliser le four, réglez l'horloge. En mode veille, appuyez sur la touche "[>]" pendant 3 secondes pour accéder au réglage de l'horloge.
2. Faites glisser le curseur ou appuyez sur les touches < > pour régler le chiffre de l'heure.
3. Appuyez sur la touche "[>]" pour confirmer.
4. Faites glisser la barre ou appuyez sur les touches < > pour régler les chiffres des minutes.
5. Appuyez sur la touche "[<]" pour terminer le réglage de l'horloge.

UTILISATION DU RÉSERVOIR D'EAU

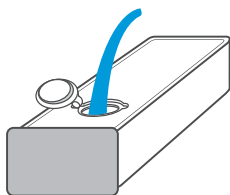
1. Ouvrez ou installez le couvercle du réservoir d'eau.
2. Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est bien en place avant de remettre le réservoir en place.
3. Lorsque vous remettez le réservoir d'eau en place, assurez-vous qu'il est bien verrouillé au fond du support.
4. Après la cuisson, videz l'eau restante du réservoir et séchez-le pour éviter la croissance bactérienne.

■ COMMENT AJOUTER DE L'EAU AU RÉSERVOIR

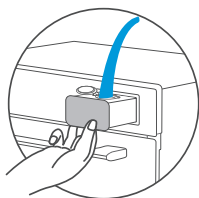
Appuyez sur l'icône  sur l'écran pour faire sortir le tiroir du réservoir d'eau.



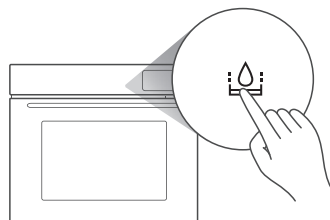
MÉTHODE 1 : Retirez le réservoir, ouvrez le bouchon en caoutchouc et remplissez le réservoir d'eau pure.




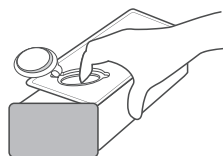
MÉTHODE 2 : Sans retirer complètement le réservoir, ouvrez le bouchon en caoutchouc et remplissez le réservoir d'eau pure.



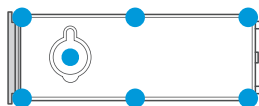
■ NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU



1. Appuyez sur l'icône  sur l'écran pour faire sortir le tiroir du réservoir d'eau.




2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et nettoyez le réservoir d'eau.



3. Installez le couvercle du réservoir et le bouchon en caoutchouc, appuyez sur les points indiqués pour vous assurer qu'il est bien fermé et éviter que les pièces ne se déplacent ou ne se coincent.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Avant d'utiliser le four, réglez l'horloge.

4. Appuyez sur la touche "  " pour accéder au réglage du préchauffage en mode veille ou lorsque l'horloge est en marche.
5. Appuyez sur les touches < > ou faites glisser la barre pour régler la température. Appuyez sur la touche "

▶ " pour démarrer l'opération.

NOTES :

- Pendant le préchauffage, ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche " ▶ " pour suspendre l'opération. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur la touche " ▶ " pour reprendre l'opération.
- Lorsque la cavité atteint la température programmée, le buzzer émet un signal sonore.

FONCTION DE CUISSON

1. En état de veille ou lorsque l'horloge est en marche, appuyez sur la touche " ∩ " pour sélectionner le mode.
2. Appuyez sur les touches < > ou faites glisser la barre pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la touche " ◀ " pour passer au réglage de la température.
4. Appuyez sur les touches < > ou faites glisser la barre pour régler la température.
5. Appuyez sur la touche " ▶ " pour démarrer l'opération.

NOTES :

- Avant de commencer la cuisson, appuyez sur la touche " ⏏ " pour annuler le préchauffage.
- Si le préchauffage est nécessaire, mettez les ingrédients dans le four après le préchauffage.
- Pendant la cuisson, appuyez sur la touche " ◀ ", réglez l'heure et la température avec les touches < > et attendez 6 secondes pour terminer la confirmation.
- L'éclairage du four est une fonction principale que les utilisateurs utilisent pour observer l'état de cuisson des aliments et pour vérifier la présence

de taches d'huile et de résidus dans la cavité pendant le nettoyage. Après avoir activé la fonction d'éclairage du four, il faut l'éteindre activement pour que le four puisse revenir à l'état de veille.

- Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement du four continue à fonctionner pour dissiper la chaleur jusqu'à ce que la température de la cavité soit inférieure à la température de sécurité.

FONCTION DE CUISSON AVEC ALIMENTATION EN VAPEUR

1. Remplissez préalablement le bac à eau avec de l'eau pure.
2. En mode veille ou avec l'horloge en marche, appuyez sur la touche " ∩ " pour sélectionner le mode.
3. Appuyez sur les touches < > ou faites glisser la barre pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche " ◀ " pour passer au réglage de la température.
5. Appuyez sur les touches < > ou faites glisser la barre pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche " ◀ " pour passer au réglage de la quantité de vapeur.
7. Appuyez sur les touches < > ou faites glisser la barre pour régler la quantité de vapeur (L1-L3).
8. Appuyez sur la touche " ▶ " pour démarrer l'opération.

NOTES :

- Avant de commencer à cuisiner, appuyez sur la touche " ⏏ " pour annuler le préchauffage.
- Si le préchauffage est nécessaire, mettez les ingrédients dans le four après le préchauffage.
- Pendant la cuisson, appuyez sur la

- touche "⏪", réglez la durée, la température et la quantité de vapeur avec la touche " " et attendez 6 secondes pour terminer la confirmation.
- Pendant le préchauffage, ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche "▶" pour suspendre le processus. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur la touche "▶" pour reprendre le processus.

CUISSON AUTOMATIQUE

1. Menu avec fonction vapeur : pré-remplir le bac à eau avec de l'eau pure.
- 2.
3. Appuyez sur la touche "▶" pour démarrer la cuisson. En mode veille ou avec l'horloge en marche, appuyez sur la touche "A" pour sélectionner le menu ou appuyez sur la touche "A" puis sélectionnez le menu avec < > ou faites glisser la barre.

NOTES :

- Pendant la cuisson, lorsque la porte du four est ouverte, la cuisson est suspendue. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur la touche "▶" pour poursuivre la cuisson.
- Insérez les ingrédients dans le four après le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche "▶" pour suspendre la cuisson. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur la touche "▶" pour reprendre l'opération.

SÉCHAGE DE LA CAVITÉ

1. Appuyez 8 fois sur la touche "⏮" en mode veille ou avec l'horloge en marche, l'écran affiche "⏪".

2. Appuyez sur les touches < > ou faites glisser la barre pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la touche "▶" pour commencer à travailler.

DECALCIFICATION

1. Ajoutez de l'acide citrique ou du détartrant et de l'eau purifiée dans la boîte à eau et remuez bien. Il est recommandé d'utiliser la fonction de détartrage **après avoir utilisé la fonction vapeur pendant 20 heures.**
2. En mode veille ou avec l'horloge en marche, appuyez sur la touche "A", puis utilisez les touches < > ou la barre de défilement pour sélectionner la fonction de détartrage. L'écran affiche "dES".
3. Appuyez sur la touche "▶" pour lancer le processus.
4. Lorsque le compte à rebours atteint "08:00", le processus est interrompu. Retirez la boîte à eau, remplissez-la d'eau pure et replacez-la sur le support du réservoir d'eau.
5. Appuyez sur la touche "▶" pour poursuivre le processus.



NETTOYAGE A LA VAPEUR

1. Remplissez la boîte à eau d'eau purifiée et replacez la boîte à eau sur le support du réservoir d'eau.
2. En mode veille, appuyez sur la touche "A" pour sélectionner "CLn".
3. Appuyez sur la touche "▶" pour commencer le nettoyage.



VERROUILLAGE DES ENFANTS

1. En mode veille, appuyez sur la touche "⏮" pendant 3 secondes pour entrer dans le statut de verrouillage des enfants, et l'écran affichera

"".






2. En état de verrouillage enfant, appuyez sur la touche "" pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage enfant, et l'icône "" disparaîtra de l'écran.

MODE DEMO

1. En mode veille, appuyez sur la touche "" pendant 5 secondes pour accéder au réglage du mode d'exposition.
2. Appuyez sur les touches < > pour passer de "OFF" à "On".
3. Après 3 secondes sans aucune opération, ou appuyez sur la touche "" pour quitter le mode d'exposition et revenir au mode veille.


FONCTIONNEMENT DU FOUR PHP-864

CUISSON

1. Après avoir branché le four à l'alimentation électrique, appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction () pour sélectionner la fonction souhaitée. Pour régler la température de cuisson, utilisez la barre de défilement ou les icônes < >.
2. Appuyez sur l'icône Start/Pause () pour que le four démarre le programme sélectionné. Si vous n'appuyez pas sur l'icône, le four reviendra au menu principal de l'horloge au bout de 10 minutes.
3. Si vous souhaitez régler une durée de cuisson pour la fonction sélectionnée, appuyez sur l'icône de l'horloge () et réglez la durée à l'aide de la barre de défilement ou des icônes < >.
4. Si vous souhaitez arrêter complètement le processus pendant la cuisson, appuyez sur .
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur .

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE





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

Lorsque vous sélectionnez une fonction, appuyez sur l'icône . Le symbole de préchauffage rapide s'allume sur l'écran.

REMARQUE : Si le programme sélectionné ne permet pas le préchauffage rapide, vous entendrez un avertissement.

CHANGEMENTS PENDANT LA CUISSON

Vous pouvez modifier le type de cuisson et la température pendant la période de cuisson en utilisant la fonction du four souhaitée ou la barre de défilement. Si, après la modification, 6 secondes s'écoulent sans changement, la fonction sélectionnée sera fixée et le four fonctionnera conformément à la modification.


Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant le processus, appuyez sur l'icône  et modifiez le temps à l'aide de la barre de défilement ou des icônes  . Si, après la modification, 6 secondes s'écoulent sans changement, la fonction sélectionnée sera fixée et le four fonctionnera conformément à la modification. Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur .

REMARQUE : La modification du mode, de la température ou du temps de veille peut avoir une influence négative sur le résultat de la cuisson. Dans la mesure du possible, il est fortement recommandé de ne pas effectuer de modifications pendant la cuisson.

ATTENTION !




Le four atteint des températures extrêmement élevées pendant son fonctionnement, en particulier à l'intérieur de la cavité. Une fois le four éteint, ne touchez JAMAIS aux surfaces intérieures du four ni aux éléments chauffants. Laissez le four refroidir et utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de la cavité. Maintenez les enfants à une distance suffisante pour éviter les brûlures.

MINUTERIE

Pour utiliser la fonction de minuterie, appuyez sur . Lorsque la durée programmée est atteinte, le four émet un signal sonore pour vous le rappeler. En appuyant une fois sur l'icône, vous pouvez régler les heures de la minuterie. Si vous appuyez deux fois, vous pouvez régler les minutes. Si vous appuyez 3 fois, vous quittez le mode minuterie et l'heure est réglée. Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant la cuisson.

VERROUILLAGE DES FONCTIONS ET MISE SOUS TENSION

Votre four est équipé d'un verrouillage de sécurité qui empêche toute modification accidentelle d'un programme ou d'une fonction.


Pour activer le verrouillage, appuyez sur l'icône  pendant 3 secondes. Pour désactiver le verrouillage, appuyez à nouveau sur l'icône  pendant 3 secondes. Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage, que le four soit en marche ou non. Lorsque le verrouillage est actif, l'icône  apparaît sur l'écran.

MODE DEMO

Cette fonction est uniquement destinée à être utilisée lors d'expositions.

Lorsque le mode démo est activé, la mise hors tension et la mise sous tension restent actives, mais les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

Pour activer le mode démo :

1. A partir du menu principal, appuyez sur l'icône d'alimentation  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le mode démo soit activé. L'écran affiche alors ce qui suit.

00:00 OFF

- Utilisez la barre de défilement pour passer du mode OFF au mode ON. L'écran affiche ce qui suit.

00:00 ON


- Après 3 secondes, le réglage est sauvegardé. L'écran affichera ce qui suit.

00:00 -









NOTE : Pour quitter le réglage, vous pouvez appuyer sur le bouton pour annuler ou attendre 3 secondes jusqu'à ce que l'écran revienne au menu principal.

Pour désactiver le mode démo, suivez les mêmes étapes jusqu'à ce que OFF soit sélectionné.

SONDES DE TEMPERATURE

Votre four est équipé d'une sonde pour mesurer la température des aliments. L'icône de la sonde () s'allume à l'écran lorsque vous insérez la sonde dans la position appropriée. En même temps, la zone d'affichage change pour indiquer le réglage de la sonde à viande.

Pour utiliser correctement la sonde de température :

- Insérez l'extrémité courte de la sonde dans le trou situé dans le coin supérieur droit de la cavité.
- Insérez l'extrémité longue de la sonde au centre de l'aliment.
- Sélectionnez la température de la sonde.
- Appuyez sur  pour sélectionner une fonction. Seules les fonctions suivantes peuvent être sélectionnées avec la sonde :     .
- Appuyez sur les icônes   pour régler la température.

- Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

NETTOYAGE PYROLYTIQUE

AVERTISSEMENTS

RISQUE DE BRÛLURE !

La cavité du four atteint des températures extrêmement élevées en mode pyrolytique, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Ne touchez jamais la porte avant d'avoir laissé le four refroidir. Tenez les enfants et les personnes handicapées éloignés de l'appareil.

RISQUE DE DOMMAGES POUR LA SANTÉ !

Le mode pyrolytique porte la cavité du four à des températures extrêmement élevées afin de brûler les résidus alimentaires. Ce processus dégage des vapeurs qui peuvent irriter les muqueuses. Lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse est en cours, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Ne restez pas dans la cuisine pendant de longues périodes. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four. Suivez toujours les instructions du manuel ou d'un professionnel.

RISQUE D'INCENDIE !

Lorsque le mode pyrolyse fonctionne, les résidus alimentaires, la graisse ou le jus des aliments peuvent s'enflammer s'il y a beaucoup de la quantité. Retirez toujours les résidus alimentaires de la cavité avant de lancer cette fonction.

N'UTILISEZ PAS LE MODE PYROLYTIQUE POUR NETTOYER LES ACCESSOIRES. CEUX-CI RISQUENT DE BRÛLER OU DE SE DÉSAGRÉGER ET DE DÉGAGER DES GAZ NOCIFS POUR LA SANTÉ PENDANT LE PROCESSUS.

L'extérieur du four devient très chaud pen-

dant le processus de pyrolyse. Ne suspendez jamais d'objets susceptibles de brûler, tels que des torchons, à la poignée de la porte. Ne placez rien contre la façade du four.

Tenez les enfants éloignés du four.

Si le joint de la porte est endommagé, une grande quantité de chaleur sera générée autour de la porte. Ne frottez pas le joint et ne l'enlevez pas.

N'utilisez jamais le four si le joint est manquant ou endommagé.

■ AVANT DE COMMENCER LE MODE PYROLYTIQUE

ATTENTION !

- Extraire les accessoires et les ustensiles de cuisine, y compris les glissières, du compartiment. Cela permet non seulement d'obtenir un meilleur résultat, mais aussi de garantir la longévité des accessoires.
- Retirez manuellement les résidus alimentaires et nettoyez l'intérieur de la porte du four, les bords du compartiment et la zone autour du joint. Ne jamais frotter ou retirer le joint.
- Pendant que vous effectuez ces opérations, veillez à ce que le four soit éteint.

■ RÉGLAGE DU MODE D'AUTO-NETTOYAGE PYROLYTIQUE

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le programme de pyrolyse en appuyant sur **[F]**.
3. Vérifiez que tous les accessoires et aliments ont été retirés et que la porte est correctement fermée.
4. Appuyez sur la touche Start/Pause

pour lancer le programme de nettoyage. Ce programme durera 2 heures et atteindra 450°C.

5. Ventilez la cuisine pendant le déroulement du programme.
6. La porte du four se verrouille peu après le début du programme. Le compartiment de cuisson ne peut pas être ouvert tant que la température n'a pas baissé.
7. Lorsque le programme pyrolytique est terminé, vous entendez un signal sonore continu. Ce signal peut être désactivé en appuyant sur la touche . Même si vous ne le faites pas, le signal s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

■ APRÈS LE PROGRAMME PYROLYTIQUE

Une fois la cavité refroidie, essayez les cendres restées dans la cavité et autour de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

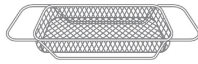
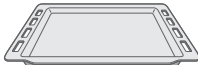
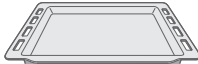

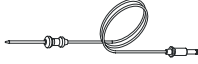
REMARQUE : En mode pyrolytique, le cadre à l'intérieur du four peut se décolorer. Des taches blanches peuvent également apparaître sur la surface émaillée. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances de votre four. La décoloration peut être éliminée à l'aide d'un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable. Les taches blanches sont générées par des résidus alimentaires, elles peuvent être éliminées à l'aide de jus de citron et d'autres produits de nettoyage.

VEUILLEZ NOTER...

- Une fois le mode de nettoyage par pyrolyse activé, le four se verrouille automatiquement et la porte du four ne peut pas être ouverte.
- Vous ne pourrez pas modifier les réglages, sauf pour mettre en pause et démarrer le programme une fois qu'il a commencé.

ACCESSOIRES

PLATEAUX DE CUISSON

	Panier pour friteuse à air (PHB-861)
	Plateau plat Pour les petites cuissons.
	Plateau profond Pour les cuissons avec des liquides ou des jus.
	Grille Pour placer des assiettes, des moules ou des plats de cuisson. Pour rôtir ou griller des aliments.
	Sonde de température Pour mesurer la température de la viande.

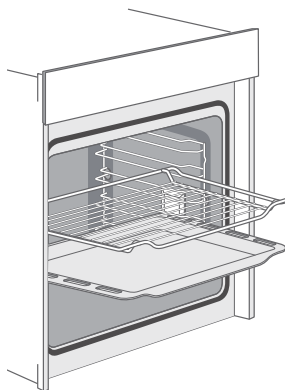
REMARQUE POUR LES MODÈLES PHP-864 ET PHTV-862N : Insérez la sonde au centre de la viande ou de la volaille. Placez-la loin de la graisse ou de l'os.

N'utilisez que des accessoires d'origine. Ceux-ci sont spécialement conçus pour votre four. Les accessoires peuvent se déformer en cas de surchauffe. Cela n'affecte pas leur fonction. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale.

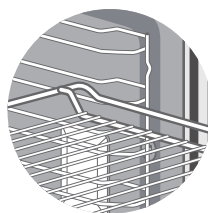
PLATEAUX

Votre four dispose de 5 niveaux sur lesquels vous pouvez placer vos plateaux et grilles.

Les accessoires placés directement sur les étagères peuvent être sortis à peu près à mi-hauteur sans risque de basculement. Les clayettes à glissières télescopiques peuvent être sorties complètement sans risque de basculement, à condition que le poids du récipient de cuisson soit correctement centré.



1



2



■ VERROUILLAGE DES PLATEAUX

Les clayettes se verrouillent lorsqu'elles sont sorties à environ la moitié de leur profondeur. Cette fonction de verrouillage empêche les accessoires de basculer sous le poids des aliments et des accessoires. Les clayettes doivent être insérées correctement dans la cavité afin de pouvoir être verrouillées le cas échéant.

- Lors de l'insertion de la grille, veillez à ce qu'elle soit orientée vers la droite (fig. 1).
- Lors de l'insertion du plateau, veillez à ce qu'il soit orienté vers la droite (fig. 2).

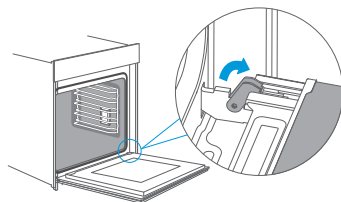
DÉMONTAGE DES PIÈCES

PORTE DU FOUR

AVERTISSEMENT : Le démontage de la porte du four doit être effectué par un spécialiste Pando SAT. Si, au cours de cette opération, des dommages sont causés par un utilisateur ou du personnel non autorisé, ils ne seront pas couverts par la garantie, même si celle-ci est encore valable.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



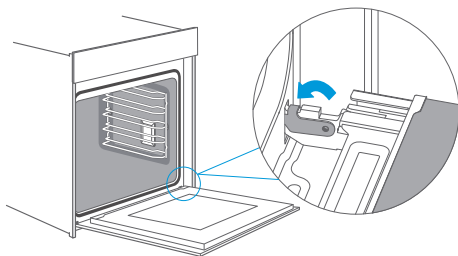
Lorsque le levier de verrouillage est ouvert, seule la porte doit être tirée vers l'extérieur. Si vous essayez de la fermer, vous risquez de casser des pièces.

3. Saisissez la porte à deux mains et tirez-la vers le haut dans un mouvement oblique.

Pour remonter la porte du four :

1. Assurez-vous que les deux charnières sont bien positionnées dans les trous d'installation du panneau avant de la cavité. Les charnières doivent s'emboîter facilement et sans résistance.
2. Ouvrez complètement la porte du four avant de fermer les leviers de verrouillage. En ouvrant la porte du four, vous pouvez vérifier que les charnières sont dans la bonne position. Si elles sont mal positionnées, vous ne pourrez pas ouvrir complètement la porte du four.
3. Fermez les leviers de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte du four est verrouillée et prête à l'emploi.



4. Fermez la porte. Vérifiez à nouveau que la porte est dans la bonne position et que les fentes d'aération sont correctement fermées.

COUVERCLE DE LA PORTE DU FOUR

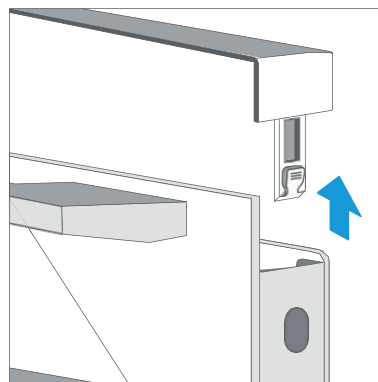
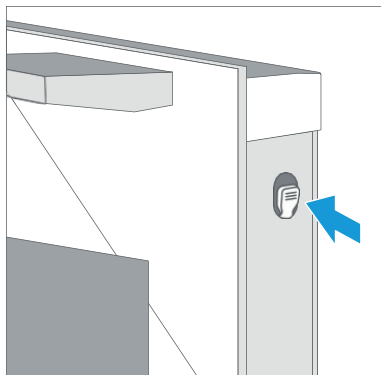
AVERTISSEMENT : Le retrait du couvercle de la porte libère les vitres intérieures de la porte du four, qui peuvent se déplacer facilement et causer des dommages ou des blessures et peuvent tomber et se briser.

AVERTISSEMENT : Le retrait du couvercle de la porte et des vitres intérieures réduit le poids total de la porte du four. Les charnières peuvent bouger plus facilement lors de la fermeture de la porte et vous risquez de vous coincer les mains. Tenez vos mains à l'écart des charnières.

Nous vous recommandons vivement de ne pas retirer le couvercle de la porte avant d'avoir retiré la porte du four. Les dommages causés par une mauvaise manipulation ne sont pas couverts par la garantie.

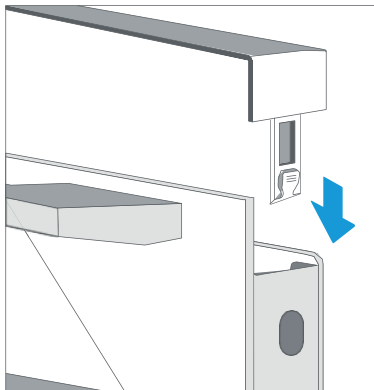
1. Retirez la porte du four (section précédente).
2. Appuyez sur les côtés du couvercle, situés sur les côtés de la porte.
3. Retirez le couvercle.

4. Une fois le couvercle retiré, le reste de la porte du four peut être facilement enlevé.



Pour remonter le couvercle de la porte du four,

1. Remettez-le en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Placez la porte du four (section précédente) et fermez-la.



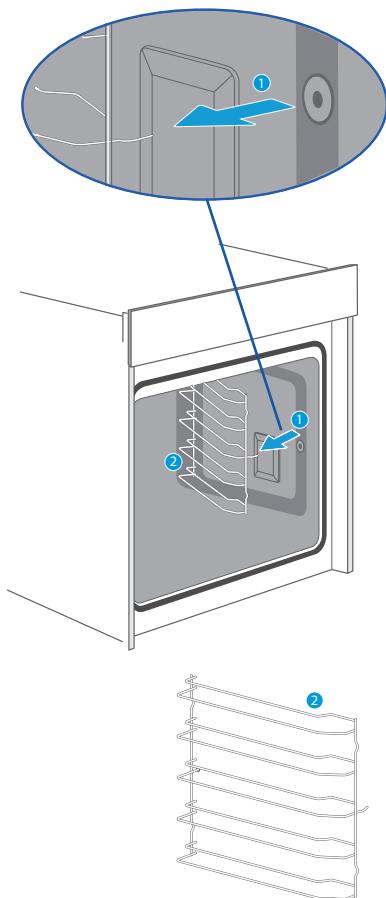
GUIDES

Pour retirer et monter correctement les rails sans endommager le produit, procédez comme suit :

1. Tirez l'avant des rails horizontalement vers le centre du four (en suivant le sens de la flèche) jusqu'à ce qu'ils sortent.
2. Retirez les rails.

Pour remplacer les rails :

1. Insérez correctement les rails dépassant des rails à l'arrière dans les cavités à l'intérieur du four.
2. Insérez d'abord les tiges à l'arrière dans les trous correspondants, puis insérez l'avant dans le trou.



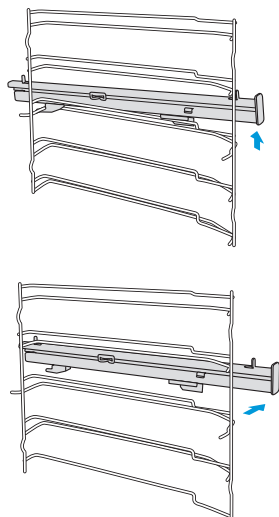
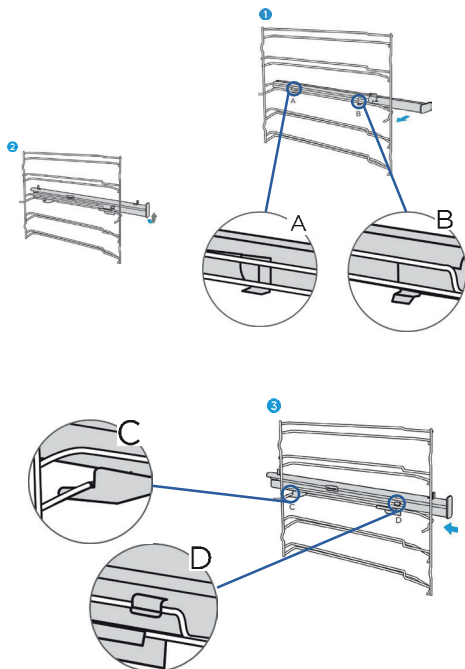
GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Pour fixer les glissières télescopiques :

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

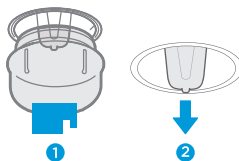
Pour retirer les glissières télescopiques :

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



LAMPE INTERNE

1. Pour éviter d'endommager la lampe, placez à àalla dans la cavité.
2. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle en verre. Ouvrez délicatement le couvercle en verre à l'aide d'un outil à bout plat.
3. Retirez la mèche et remplacez-la (ne la tordez pas).
4. Remplacez le couvercle en verre et retirez la serviette.



Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

UTILISATION ÉNERGÉTIQUE

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant le processus de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson. Si vous ouvrez la porte, changez le mode de cuisson en mode lumière sans modifier le réglage de la température.
- Réduisez la température à 50°C 5 à 10 minutes avant la fin du programme (dans les modes sans ventilateur). Cela vous permettra d'utiliser la chaleur résiduelle dans la cavité pour terminer la cuisson.
- Utilisez le chauffage par ventilation dans la mesure du possible. Vous pouvez réduire la température entre 20°C et 30°C.
- Vous pouvez cuisiner en utilisant le chauffage par ventilation sur plus d'un niveau à la fois.
- S'il n'est pas possible de cuire plusieurs plats en même temps, vous pouvez les chauffer l'un après l'autre en utilisant la fonction de préchauffage.
- Ne préchauffez pas le four vide si ce n'est pas nécessaire. Insérez les aliments immédiatement après avoir atteint la température sélectionnée (lorsque la lumière s'éteint au premier allumage).
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir le fond de la cavité.
- Utilisez la minuterie ou la sonde de température dans la mesure du possible.
- Utilisez des moules et des plats de cuisson d'un aspect mat foncé et d'un poids léger. Évitez d'utiliser des accessoires lourds aux surfaces brillantes, tels que l'acier inoxydable ou l'aluminium.

CONSEILS DE SANTÉ

ACRYLAMIDE

QU'EST-CE QUE C'EST ?

L'acrylamide est un composé chimique qui peut se former dans les aliments riches en amidon lorsqu'ils sont cuits à haute température et dont l'ingestion excessive est associée à des risques pour la santé.

COMMENT L'ÉVITER ?

Lorsque vous cuisinez des aliments riches en amidon :

- Utilisez des temps de cuisson courts.
- Cuire les aliments jusqu'à ce que la surface devienne jaune doré. Ne les faites pas brunir jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun foncé.
- Les portions plus grandes contiennent moins d'acrylamide.
- Utilisez si possible le mode de chauffage par ventilation.
- Pour les pommes de terre froides, utilisez plus de 450 g par plat, placez-les uniformément et retournez-les de temps en temps. Utilisez les informations sur le produit pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

MAINTENANCE

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre four conservera son aspect et continuera à fonctionner de manière optimale pendant longtemps. Pour éviter que les surfaces ne soient endommagées par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DES SURFACES

- Nettoyez la cavité après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que la saleté ne s'incruste.
- Éliminez immédiatement toute trace

de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, les blancs d'œufs).

- Éliminez immédiatement toute trace d'aliments sucrés, si possible lorsqu'ils sont encore chauds.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour les grillades.
- Lavez soigneusement les éponges neuves avant de les utiliser.

N'UTILISEZ PAS :

- Des produits de nettoyage forts ou abrasifs.
- Des produits de nettoyage à forte teneur en alcool.
- Des éponges ou des tampons de nettoyage durs.
- Des nettoyeurs à haute pression ou des nettoyeurs à vapeur.
- Des nettoyants spéciaux pour nettoyer le four lorsqu'il est chaud.

NOTES

- Les légères différences de couleur sur la façade du four sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des traînées, sont dues aux reflets provoqués par l'éclairage intérieur.
- L'émail des accessoires est cuit à des températures très élevées. Par conséquent, une légère variation de couleur peut se produire. Par conséquent, ces bords peuvent être rugueux. Cela n'affecte pas le fonctionnement et la protection contre la corrosion.
- Maintenez toujours le four propre et enlevez immédiatement la saleté afin qu'elle ne s'accumule pas.

NETTOYAGE DU FOUR SELON LA SURFACE

ZONE	NETTOYAGE
Façade en acier inoxydable	Avec de l'eau chaude savonneuse. Essuyez avec un essuie-tout et séchez avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (blanc d'œuf). La corrosion peut se former sous ces taches. Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable sont disponibles auprès de notre service après-vente ou du commerce spécialisé. Appliquez une très fine couche du produit de nettoyage à l'aide d'un chiffon doux.
Plastique	Utilisez de l'eau chaude savonneuse. Essuyez avec un essuie-tout et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant ou de grattoir à vitre.
Surfaces peintes	Eau chaude savonneuse. Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux.
Poignée de porte	Eau chaude savonneuse. Nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. Si le détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, nettoyez-la immédiatement. Dans ce cas, les taches ne peuvent pas être éliminées.
Surfaces émaillées et autonettoyantes	Veuillez tenir compte des instructions ci-dessous pour les surfaces du compartiment de cuisson.
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	Utilisez de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. Si le compartiment du four est très sale, utilisez un nettoyant pour four.
Joint de porte	Ne retirez jamais le joint de porte. Nettoyez-le en position avec de l'eau chaude savonneuse. Essuyez-le avec un chiffon de cuisine. Ne frottez pas.
Panneaux de porte	Utilisez de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, de grattoirs pour vitres ou de tampons à récurer en acier inoxydable.
Couvercle de porte en acier inoxydable	Nettoyant pour acier inoxydable. Respectez les instructions du fabricant. N'utilisez pas d'autres produits pour nettoyer l'acier inoxydable. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.
Accessoires	Avec de l'eau chaude savonneuse. Immergez-les et nettoyez-les avec un chiffon de cuisine ou une brosse. En cas de forte accumulation de saleté, utilisez un tampon à récurer pour l'acier inoxydable.
Rails	Avec de l'eau chaude savonneuse. Trempez-les et nettoyez-les avec un torchon ou une brosse.

ZONE	NETTOYAGE
Système d'extraction	Avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyer avec un torchon ou une brosse. N'enlevez pas le lubrifiant tant que les rails d'extraction sont enlevés. Il est recommandé de les nettoyer lorsqu'ils sont en place. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Sonde à viande	Avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyer avec un torchon ou une brosse. Ne pas laver la sonde dans le lave-vaisselle.
Panneau de commande	Avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur ou de grattoir à vitre.

DÉPANNAGE

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous que votre problème ne figure pas dans le tableau suivant ou qu'il n'est pas dû à des opérations incorrectes. Souvent, vous pouvez résoudre le problème vous-même sans frais supplémentaires. Si un plat ne se déroule pas exactement comme vous le souhaitez, vous trouverez des conseils et des instructions de préparation à la fin du mode d'emploi.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Panne de courant.	Vérifiez que la lampe de la cuisinière ou les autres appareils de cuisson fonctionnent.
Le ventilateur ne fonctionne pas en permanence en mode chaleur tournante.	Ce système permet d'optimiser la répartition de la chaleur et les performances du four.	Pas de problème.
A la fin du programme, un bruit se fait entendre et un flux d'air est perceptible près du panneau de commande.	Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir la cavité et éviter l'humidité.	Le ventilateur s'arrête automatiquement après quelques minutes.
Les aliments n'ont pas été suffisamment cuits pendant la durée indiquée dans la recette.	Une température différente de celle de la recette a été utilisée ou les quantités d'aliments sont différentes de celles recommandées.	Vérifiez à nouveau la température et révisez les quantités de la recette.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Les aliments ont bruni de façon inégale.	Le réglage de la température est trop élevé ou le niveau de l'étagère n'est pas correct. La finition de la surface, la couleur ou le matériau de la casserole ne conviennent pas.	Vérifiez à nouveau la recette et les réglages. En cas d'utilisation de la chaleur rayonnante, par exemple en mode de chauffage par le haut ou par le bas, utilisez des casseroles de finition mate, de couleur sombre et légères.
L'éclairage intérieur ne s'allume pas.	L'ampoule a grillé.	L'ampoule doit être remplacée par un installateur qualifié.

CONSEILS DE CUISSON

QUESTION	CONSEIL
Vous souhaitez réaliser votre propre recette.	Essayez d'abord d'utiliser les réglages de recettes similaires et optimisez le processus de cuisson en fonction du résultat obtenu.
Vous voulez savoir si votre gâteau est prêt.	Insérez un cure-dent en bois dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin de la cuisson. S'il n'y a pas de pâte crue sur le cure-dent après l'avoir retiré, votre gâteau est prêt.
Le gâteau perd beaucoup de volume lorsqu'il refroidit après la cuisson.	Essayez de réduire la température de cuisson de 10°C et vérifiez à nouveau les instructions de préparation des aliments.
Le gâteau est beaucoup plus haut au milieu que sur les bords.	Ne graissez pas le bord extérieur du moule.
Le gâteau est trop bruni sur le dessus.	Utilisez une étagère plus basse ou une température plus basse. Si vous le faites, vous devrez peut-être allonger le temps de cuisson.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de cuisson de 10°C. Si vous le faites, vous devrez peut-être réduire le temps de cuisson.

QUESTION	CONSEIL
Les aliments sont beaux mais trop humides.	Baissez la température de 10°C et vérifiez à nouveau la recette. Si vous réduisez la température, vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson.
Les aliments ont bruni de façon inégale.	Baissez la température de 10°C. Vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson. Il se peut que vous deviez augmenter le temps de cuisson. Utilisez le mode de chauffage supérieur et inférieur.
Le gâteau est moins doré au centre.	Placez le gâteau sur une étagère inférieure.
Lorsque vous cuisez sur plusieurs étagères à la fois, les aliments situés sur l'une des étagères brunissent davantage.	Utilisez le mode de cuisson en éventail pour mieux répartir la chaleur. Retirez chaque plat séparément lorsqu'il est prêt, il n'est pas nécessaire que tous les plats soient prêts en même temps.
De l'eau se condense pendant la cuisson.	La vapeur fait partie de la cuisson et s'échappe normalement du four avec le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces, à l'intérieur et à l'extérieur du four, et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être évité.
Quels récipients peuvent être utilisés à l'intérieur du four ?	Tout récipient résistant à la chaleur. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium s'il est en contact direct avec les aliments, surtout s'ils sont acides. Assurez-vous que le récipient et son couvercle s'emboîtent correctement.
Comment utiliser la fonction gril ?	Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments sur l'étagère appropriée. Fermez la porte du four, n'utilisez pas le four avec la porte ouverte, sauf pour charger, vérifier ou retirer des aliments.
Comment maintenir le four propre pendant la cuisson au gril ?	Remplissez le plateau de 2 litres d'eau et placez-le sur l'étagère la plus basse. Presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments placés sur la grille tomberont dans le bac.
Dans tous les modes de cuisson au gril, l'élément chauffant s'allume et s'éteint au fil du temps.	Il s'agit d'un fonctionnement normal qui dépend du réglage de la température.

QUESTION	CONSEIL
Comment calculer les réglages du four lorsque le poids de l'aliment n'est pas indiqué dans la recette ?	Choisissez les réglages en fonction du poids de l'aliment et modifiez légèrement la durée. Si possible, utilisez une sonde à viande pour détecter la température à l'intérieur de l'aliment.
Que se passe-t-il si l'on verse un liquide sur un aliment dans le four pendant le processus de cuisson ?	Le liquide va bouillir et de la vapeur va se produire. Attention, la vapeur est chaude. Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition sera plus rapide et pourrait générer des flammes. Assurez-vous que la porte du four est bien fermée et ouvrez-la avec précaution si nécessaire.

RECETTES COMMUNES

P : Préchauffage

H : Cuisson


CAKE	CONTAINER	RACK	MODE	°C	min
Cake	Square	2	Conventional with fan	170	50
Cake	Square	1	Conventional	140	70
Cake with fruits	Rond	1	Conventionnel avec éventail	150	50
Gâteau aux fruits	Plateau	1	Conventionnel	140	70
Brioche aux raisins	Moule à muffins	2	Conventionnel	220	P : 19 H : 11
Gugelhupf à la levure	Muffin tin	1	Conventionnel	150	P : 11 H : 60
Muffins	Muffin tin	1	Conventionnel	160	P : 8:30 H : 30

CAKE	CONTAINER	RACK	MODE	°C	min
Muffins	Muffin tin	1	Conventionnel avec ventilateur	150	P : 8:30 H : 30 Muffins Muffin tin 1 Conventionnel avec ventilateur 150 P : 8:30 H : 30
Tarte aux pommes à la levure	Plateau	1	Conventionnel avec ventilateur	160	P : 10:00 H : 42:30
Gâteau éponge (6 œufs)	Moule avec levier de démoulage	1	Conventionnel	160	P : 9:30 H : 41
Gâteau d'éponge (4 œufs)	Moule avec levier de déblocage	1	Conventionnel	160	P : 9 H : 26
Gâteau d'éponge	Plat à charnière	1	Conventionnel	160	35
Gâteau aux pommes à la levure	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	150	P : 8 H:42
Tresse de pain sucré	Plateau	2	Conventionnel avec éventail	150	40
Petits gâteaux 20g	Plateau	2	Conventionnel	150	36
Petits gâteaux 40g	Plateau	2+4	Conventionnel	150	P : 10 H : 34
Gâteau au beurre et à la levure	Plateau	2	Conventionnel	150	P : 8 H : 30
Saindoux	Plateau	2	Conventionnel	170	P : 8 H : 13
Saindoux 2 plateaux	Plateau	2+4	Conventionnel avec ventilateur	160	P : 8:20 H : 12
Biscuits à la vanille	Plateau	2	Conventionnel	160	P : 8 H : 10

CAKE	CONTAINER	RACK	MODE	°C	min
Biscuits à la vanille	Plateau	2+4	Conventionnel avec ventilateur	150	P : 8 H : 14

PAIN	CONTENANT	PLATEAU	MODE	°C	min
Pain blanc 1kg	Carré	1	Conventionnel	170	P : 9:20 H : 50
Pain blanc 1kg	Carré	1	Conventionnel avec ventilateur	170	P : 12 H : 45
Pizza fraîche fine	Plateau	2	Conventionnel	170	P : 9:30 H : 21
Pizza fraîche épaisse	Plateau	2	Conventionnel	170	P : 10 H : 45
Pizza fraîche épaisse	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	170	P : 8 H : 41
Pain	Plateau	1	Conventionnel	190	P : 9 H : 30

VIANDE	CONTENANT	PLATEAU	MODE	°C	min
Filet de bœuf 1,6kg	Plateau	2	Double grill avec ventilateur	180	55
Pain de viande 1kg	Plateau	1	Conventionnel	180	75
Poulet 1kg	Plateau	1 : plateau 2 : étagère	Double grill avec ventilateur	180	50
Poisson 2,5kg	Plateau	2	Conventionnel	170	70
Côtes levées	Plateau	3	Conventionnel	120	85
Cou de porc rôti 1,2kg	Plateau	1	Conventionnel	160	82
Poulet 1,7kg	Plateau	1 : plateau 2 : étagère	Conventionnel	180	78

TEST DES ALIMENTS CONFORMÉMENT À LA NORME EN 60350-1						
RECETTE	ACCESSOI-RE	F	°C	NIVEAU	TEMPS (min)	PRÉCHAU-FFAGE
Gâteau éponge	Springform Ø 26cm		170	1	30-35	NO
Gâteau éponge	Forme à res-sort Ø 26cm		160	1	30-35	NO
Petit gâteau	1 plateau		150	2	30-40	YES
Petit gâteau	1 plateau		150	2	40-50	OUI
Petit gâteau	2 plateaux		150	2 et 4	30-35	OUI
Cheesecake	Springform Ø 26cm		150	1	70-80	NON
Tarte aux pommes	Springform Ø 20cm		170	1	80-85	NO
Tarte aux pommes	Springform Ø 20cm		160	1	70-80	NO
Pain	1 plateau		210	1	30-35	OUI
Pain	1 plateau		190	1	30-35	OUI

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

RECETTE	PROGRAMME	MODE	°C	min
Poulet grillé à point	C01	Convection	250	17
Crevettes grillées grillées	C02	Convection	250	10
Pizza	A01	Convection	200	13
Pain croissant	A02	Convection	180	11
Biscuits	A03	Convection	160	15
Viande rôtie	A04	Gril double + ventilateur	250	20
Gâteau éponge	A05	Conventionnel	175	35
Cabillaud	A06	Convection	250	17
Millefeuille de pommes de terre	A07	Convection	180 200	35 5
Poulet Poulet rôti avec pommes de terre	A08	Convection	250 200	15 25
Viande rôtie	A09	Convection	250 120	5 50
Détartrage	A10	- -		40
Nettoyage	A11	-	-	5

MODE ÉCO

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

RECETTE	ACCESSOIRES	°C	PLATEAU	min	PREHEAT
Pain tressé jalá	1 plateau	180	1	45-50	NO
Rôti de porc	1 plateau	200	1	80-85	NO
Clafoutis aux cerises	Forme ronde	200	1	55-60	NO xml-ph-00303kg
-	1 plateau	200	1	80-85	NO
Brownies	Grille et plaque de verre	180	1	55-60	NO

RECETTE	ACCESSOIRES	°C	PLATEAU	min	PREHEAT
Gratin de pommes de terre	Grille et plaque ronde	180	1	65-70	NO
Lasagnes	Grille et assiette en verre	180	1	75-80	NO
Cheesecake	Forme à ressort Ø 20cm	160	1	80-90	NO

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

FR	PHTV-862N	PHP-864
INSTALLATION		
Tension [V VAC]	220 240	220 240
Fréquence [Hz]	50 60	50 60
Puissance nominale maximale [W]	3150	3200
Câble d'alimentation [m]	1,1	1,1
≈ Poids net [Kg]	45	42
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ESTHÉTIQUES		
Fonction plus efficace	ECO	ECO
Indice d'efficacité énergétique [EEI]	74	81,9
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
PERFORMANCES		
Plage de températures	30 250 °C	30 250 °C
Plage de températures de fermentation de la pâte	30 45 °C	30 45 °C
Volume utile [L]	72	72
FONCTIONS DE CUISSON		
Nombre total de fonctions	25	13

FR	PHB-841	PHB-861
INSTALLATION		
Tension [V VAC]	220 240	220 240
Fréquence [Hz]	50	50 60
Puissance nominale maximale [W]	3000	2900
Câble d'alimentation [m]	1,5	1,1
≈ Poids net [Kg]	27,4	32
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ESTHÉTIQUES		
Fonction plus efficace	ECO	ECO
Indice d'efficacité énergétique [EEI]	85,7	81,9
Classe d'efficacité énergétique	A	A+
PERFORMANCES		
Plage de températures	30 250 °C	30 250 °C
Plage de températures de fermentation de la pâte	30 45 °C	30 45 °C
Volume utile [L]	50	72
FONCTIONS DE CUISSON		
Nombre total de fonctions	11	11

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	167
DIMENSIONS	172
INSTALLATION	174
• UNDER WORKTOP INSTALLATION	174
• UNDER HOB INSTALLATION	175
• COLUMN INSTALLATION	177
ELECTRICAL INSTALLATION	178
• ENERGY EFFICIENCY EN-60350-1	178
FIRST USE	179
TIME SETTING	179
FIRST TURNING ON	179
DISPLAY FUNCTIONS	180
DISPLAYS	181
COOKING PROGRAMS	181
• COOLING FAN	183
OPERATING PHB-841 OVEN	184
• COOKING.....	184
• CHANGES DURING COOKING.....	184
• TIMER	184
• FUNCTION LOCK AND POWER ON.....	184
• DEMO MODE	185
• MANUAL CLEANING FUNCTION.....	185
• PROGRAMMING THE CLEANING FUNCTION	185
OPERATING PHB-861 OVEN	186
• COOKING.....	186
• CHANGES DURING COOKING.....	186
• TIMER	186
• FUNCTION LOCK AND POWER ON.....	186
• AIR FRYER FUNCTION.....	187
• DEMO MODE	187
• MANUAL CLEANING FUNCTION.....	187
• PROGRAMMING THE CLEANING FUNCTION	187
OPERATING PHTV-862N OVEN	188
• SET THE CLOCK	188
• USING THE WATER TANK	188
• QUICK PREHEATING	189

• COOKING FUNCTION	189
• COOKING FUNCTION WITH STEAM SUPPLY	190
• AUTOMATIC COOKING	190
• DRYING THE CAVITY	190
• DECALCIFICATION	190
• STEAM CLEANING	191
• CHILD LOCK	191
• DEMO MODE	191
OPERATING PHP-864 OVEN.....	191
• COOKING.....	191
• QUICK PREHEAT.....	191
• CHANGES DURING COOKING.....	191
• TIMER	192
• FUNCTION LOCK AND POWER ON.....	192
• DEMO MODE	192
• TEMPERATURE PROBE	193
• PYROLYTIC CLEANING	193
ACCESSORIES	195
• BAKING TRAYS	195
• SHELVES	195
DISASSEMBLING PARTS.....	196
• OVEN DOOR.....	196
• OVEN DOOR COVER.....	197
• GUIDES.....	197
• TELESCOPIC SLIDES	198
• INTERNAL LAMP	199
ENERGY EFFICIENT USE	199
HEALTH TIPS	200
• ACRYLAMIDE	200
MAINTENANCE	200
• CLEANING THE OVEN ACCORDING TO THE SURFACE	201
TROUBLESHOOTING	202
COOKING TIPS	203
COMMON RECIPES	205
AUTOMATIC PROGRAMMES.....	208
ECO MODE	208
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	210
WARRANTY.....	211

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.

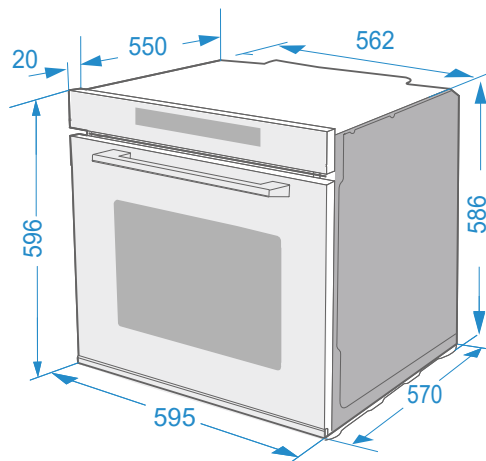
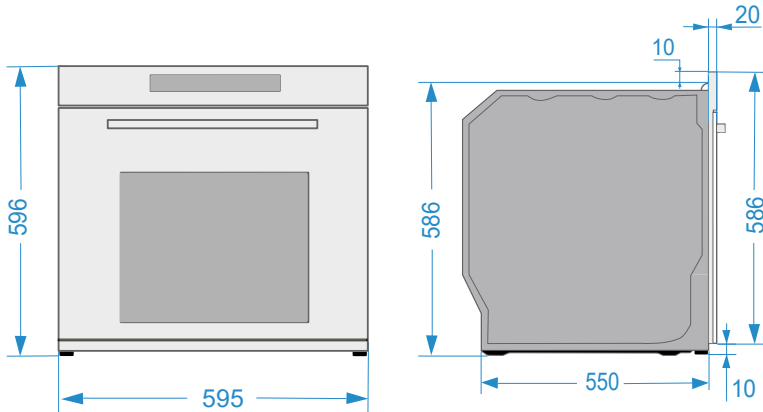
The extension cord must be a grounded 3-wire cord.

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.

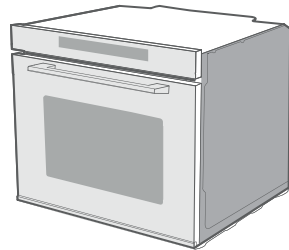
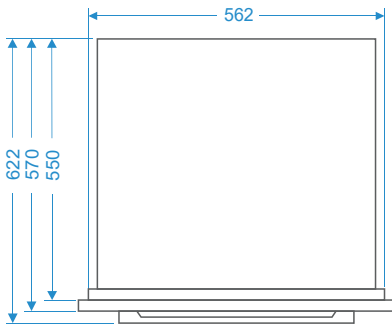
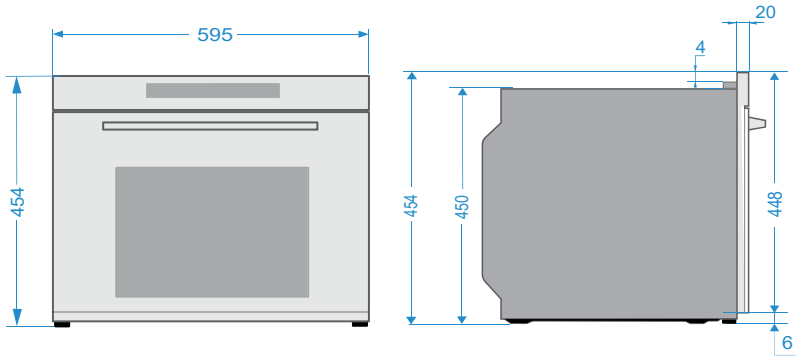
DIMENSIONS

The manufacture and design of our components and products may vary slightly within the established tolerances. These variations may affect aspects such as tone, contours, proportions or final dimensions. These differences are inherent to the production process and the characteristics of the materials used, and are therefore not considered defects. The maximum permissible tolerance is $\pm 5\text{mm}$.

- PHB-861
- PHTV-862N
- PHP-864



- PHB-841



INSTALLATION

ATTENTION! PLEASE NOTE THIS BEFORE INSTALLATION!

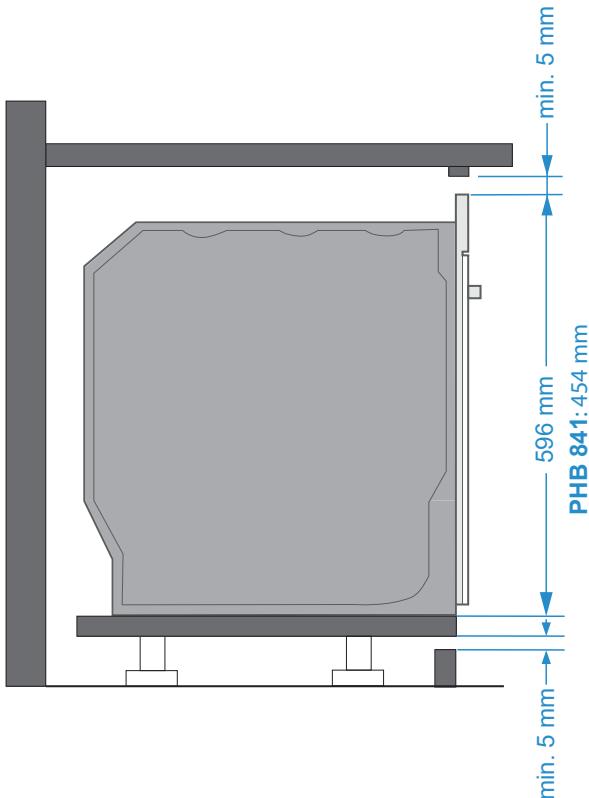
To use this oven safely, make sure that it has been professionally installed in accordance with the installation instructions. Damage caused by improper installation is not covered by the warranty. During installation, wear protective gloves to avoid cutting yourself on sharp edges. Check the oven for damage before installation and do not connect it if it is damaged. Before switching on the oven, remove all packaging material and adhesive film

from the oven. The power socket must be accessible or a switch must be incorporated in the fixed wiring, so that the oven can be disconnected from the mains after installation if necessary.

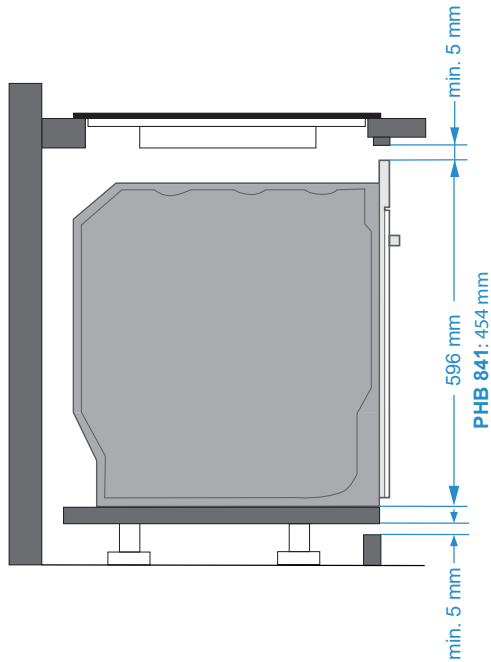
Caution! The oven must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.

Caution! Observe the ventilation indications on the furniture depending on the model.

UNDER WORKTOP INSTALLATION



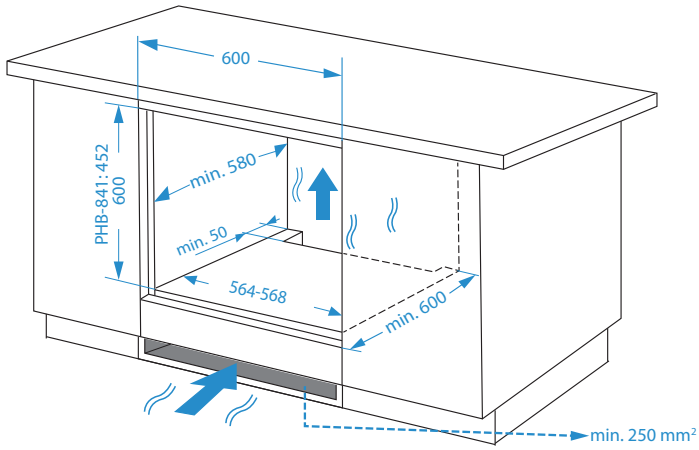
UNDER HOB INSTALLATION



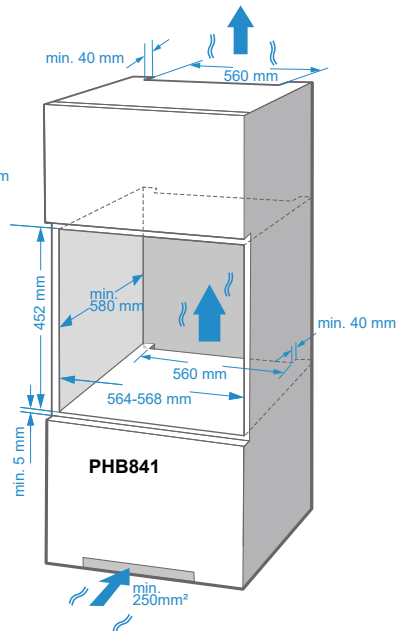
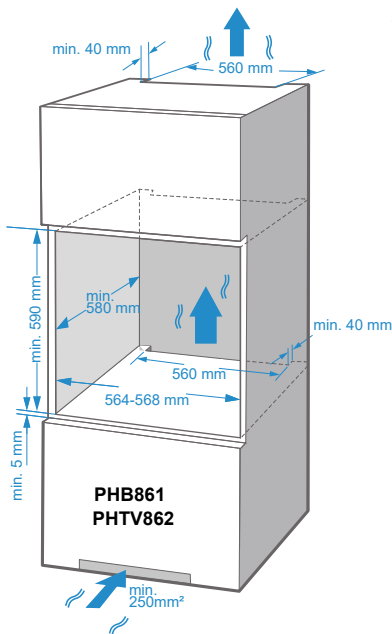
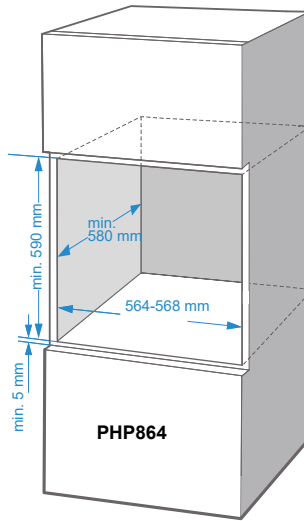
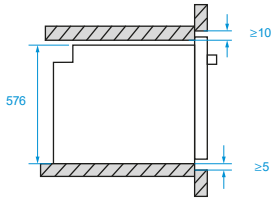
If the oven is installed under a hob, the minimum thickness of the hob must be as follows depending on the type of hob:

Induction hob	37 mm
Induction hob with full surface	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

■ VENTILATION



COLUMN INSTALLATION



ELECTRICAL INSTALLATION

CAUTION! Installation may only be carried out by a qualified installer or Pando SAT.

CAUTION! The electrical installation of the oven must be carried out by a qualified installer or a specialist from the Pando technical support service. If any damage occurs during this process that has been carried out by an unqualified user or personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid!

Please note the following:

- The installer must use a power cable type H05RR-F, H05SS-F or H07RN-F to connect the furnace to the mains.
- The connection must be made via an omnipolar switch, suitable for the current to be withstood and with a minimum contact opening of 3 mm for disconnection in the event of an emergency, cleaning or lamp replacement. Under no circumstances may the earth cable pass through this switch.
- Any manipulation or repair of the appliance, including the replacement of the power supply cable, must be carried out by authorised Technical Assistance Service personnel using original spare parts. Repairs or handling by other persons may cause damage to the appliance or malfunction, which could endanger its safety.
- This switch can be replaced by a plug socket, provided that it is accessible in normal use.
- The oven must always be connected to a good earth in accordance with current regulations.
- Unplug your oven when it is faulty.

INTERPRETATION OF THE POWER SUPPLY WIRE

1. Brown or black = line/phase (L)
2. Blue = neutral (N)
3. Green/yellow = earth

220-240V 1N



ENERGY EFFICIENCY EN-60350-1

Please note the following information.

1. The measurement is performed in ECO mode to determine the label class data.
2. The measurement is performed in upper and lower heating mode to determine the data related to the conventional mode.
3. During the measurement, only the required accessory must be in the cavity. All other parts must be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the centre of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door as in the household, even if the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement.
6. To ensure that the energy data does not adversely affect the tightness, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be necessary to use a tool to ensure the sealing of the gasket, where no cables disturb the sealing function.
7. The determination of the cavity volume

me is done with the use of "Defrost". To ensure efficient use of the oven, all accessories, including the side racks, are removed.

FIRST USE

BEFORE USING THE OVEN TO PREPARE FOOD FOR THE FIRST TIME, THE CAVITY AND ACCESSORIES MUST BE CLEANED.

1. Remove all stickers, surface protection films and transport protection parts.
2. Remove all accessories and side racks from the cavity.
3. Thoroughly clean the accessories and side racks with soapy water and a kitchen cloth or soft brush.
4. Make sure the cavity is free of packaging debris, such as polystyrene pellets or pieces of wood that may cause a fire hazard.
5. Clean the smooth surfaces of the cavity and door with a soft, damp cloth.
6. To eliminate the smell of new food, heat the oven when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen well ventilated while the oven is heating up for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to adjoining rooms.
8. Make any necessary adjustments. See the following section for information on how to adjust the oven before normal use.

After the oven has cooled down:



- Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a tea towel.
- Wipe everything dry with a dry cloth.
- Install the side racks.

TIME SETTING

1. Activate the time setting by pressing the clock icon. The hour digits will start flashing.
2. Set the hour by sliding your finger along the bar (0 to 24 from left to right).
3. Activate the minute setting by pressing the clock icon again. The minute digits will now flash.
4. Set the minutes by swiping your finger across the bar (0 to 59 from left to right).
5. Save your changes by pressing the clock icon again. The digits will stop flashing and the time will be set correctly.

FIRST TURNING ON

When using your oven for the first time, you should operate it for the first time under the following conditions.


- Interior empty
- Heating mode:  or 
- Temperature: 250 °C
- Time: 2 h

Once the oven has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a tea towel.
2. Wipe dry with a dry cloth.
3. Install the side racks.

DISPLAY FUNCTIONS

MODEL	ICON	TITLE	DESCRIPTION
all		ON / OFF	Switches on, off and cancel functions
PHB 841 PHB 861		Function lock	Locks the display with a 3-second press
all		Timer	Activates the timer function
all		Rapid preheating	Preheats the oven more quickly All faster
all		Programme selection	Press this icon to change the programme
all		Slider	Slide your finger over it to change the setting values shown on the display
all		Time setting	Sets the time and time duration of the programme time and time duration of the programme
all		Temperature setting	Adjusts the temperature range
all		Switch light on / off	Switches the light on and off
all		Start / Pause	Starts and pauses the cooking process
PHP 864		Timer and lock	Press for 3 seconds to lock functions
PHP 864		Delayed programming	Delayed programming of the cooking programme
PHTV 862N		Switch on light and lock	Press once to switch the light on and off. Press and hold to lock the display and prevent accidental activation or deactivation of functions.
PHTV 862N		Cooking programmes	Allows you to select the oven's cooking programmes.
PHTV 862N		Steaming programmes	See section "Steaming".
PHTV 862N		Water tank	The water tank must be filled in steam programmes.
PHTV 862N		Set parameters	Allows you to program the temperature, time and steam level.

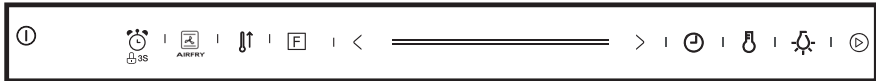
MODEL	ICON	TITLE	DESCRIPTION
PHTV 862N	A	Automatic programmes	Allows you to select preset cooking programmes depending on the type of food or cleaning.
PHB 861		Air Fryer	Provides fast and even heat distribution

DISPLAYS

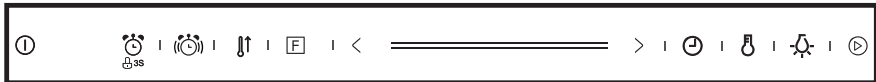
- PHB-841**



- PHB-861**



- PHP-864**













- PHTV-862N**






COOKING PROGRAMS

Your oven has several operating modes that make it easy to use. This table shows the appropriate heating for each use and their areas of application.

MODEL	TYPES OF HEATING		TEMPERATURE	USE
all		Conventional	30 - 250°C PHB841 = 100-235°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.

MODEL	TYPES OF HEATING		TEMPERATURE	USE
all		Convection / cavity drying (PHTV 862N)	50 - 250°C	For baking and roasting on one or several levels. The heat comes from the heating ring. Also used for drying the oven cavity.
all		ECO	140 - 240°C PHB841 = 150-200 °C	For energy-efficient cooking.
all		Conventional + fan	50 - 250°C PHB841 = 50-235 °C	For baking and roasting on one or several levels. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
all		Radiant heat	150 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	For grilling small quantities of food and for browning food. Place food centrally under the grill radiator.
all		Double grill and fan	50 - 250°C PHB841 = 100-250 °C	For grilling flat food and browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
all		Double Grill	150 - 250°C PHB841 = 100-235 °C	For grilling flat food and browning food.
all		Pizzas	50 - 250°C	For pizza and dishes that need a lot of heat from below. The bottom heater and heating ring will operate.
all		Indoor heater	30 - 220°C PHB841 = 50-235 °C	For adding extra browning to pizza bases, pies and cakes. The heat comes from the lower heater.
all		Defrosting	-	For defrosting frozen food

MODEL	TYPES OF HEATING		TEMPERATURE	USE
all		Fermentation	30 - 45°C	For making yeast dough and sourdough for fermenting and for making yoghurt cultures.
PHTV-862 PHP-864		Meat probe	40 - 99°C	To help bake meats such as steaks and chicken.
PHP-864		Pyrolytic self-cleaning	450°C	For burning off leftovers.

WARNING: The oven will not stop the programme if the door is opened during operation. Burns may occur.

NOTES

1. The defrosting, proving and ECO functions cannot be preheated quickly.
2. To defrost large portions of food, it is possible to remove the side racks and place the container at the base of the cavity.
3. To heat the dishes, it is advisable to remove the side racks. It is recommended to use a mode that uses the fan with a temperature setting lower than 50°C. If the dishes cover more than half of the base of the cavity, the conventional+fan mode should be used.
4. With the conventional+fan mode, the heat distribution in the cavity will be as even as possible. The fan will operate at certain times during the heating process.

COOLING FAN

The cooling fan is switched on and off as required. The hot air exits above the door.

WARNING: Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the oven may overheat. To cool down the oven more quickly, the cooling fan may continue to run after a few minutes after use.

OPERATING PHB-841 OVEN

COOKING

1. After connecting the oven to the power supply, press the function icon (F) repeatedly until you find the appropriate function. To adjust the cooking temperature, use the slider bar or the icons < >.
2. Press the Start/Pause icon (▶) to start the oven. If it does not, the display will return to the clock after 10 minutes.
3. If you want to set a cooking time to the selected function, you can press the clock icon (⌚) and set the time using the slider bar or the icons < >.
4. If you want to stop the process completely during cooking, you can press the icon (⏸) to cancel it.
5. If you wish to pause cooking, press the Start/Pause icon (▶).

▪ QUICK PREHEAT

You can use quick preheat to shorten the preheat time of a function.

When you select a function, press the quick preheat icon (⏩). The display will show the quick preheat icon.

NOTE: If the selected function does not allow fast preheating, you will hear a warning.

CHANGES DURING COOKING

During operation, you can change the cooking type and temperature using the icon (F) or the slider bar. After 6 seconds, the oven will apply the changes and adapt to the new function set.

If you wish to modify the cooking time

during operation, press the icon (⌚) and modify the time using the slider bar or the icons < >. After 6 seconds, the oven will adjust the function time to the new setting. If you wish to cancel the cooking process, press the icon (⏸).

NOTE: Changing the mode, temperature or resting time may have a negative influence on the cooking result. It is strongly recommended not to change the settings during operation as far as possible.

CAUTION!

The oven reaches extremely high temperatures during operation, especially inside the cavity. After switching off, **DO NOT TOUCH THE INTERIOR SURFACES OR HEATING ELEMENTS.**

TIMER

You can use the timer function by pressing the icon (⌚). When the set time is reached, the oven will beep to remind you. By pressing the icon the first time, you can set the timer hours. Pressing it the second time will allow you to set the timer minutes. Pressing it the third time will set the timer for the set time. You can set the timer before and during the cooking process.

FUNCTION LOCK AND POWER ON


Your oven has a safety lock to prevent any settings from being accidentally switched on or changed.

The lock is activated by pressing the icon (⏸) for 3 seconds. To deactivate the lock, press the icon (⏸) again for 3 seconds.



You can lock and unlock the oven functions while the oven is in operation or when it is stationary. The icon (⏸) will appear on the display.

DEMO MODE

This mode is designed for exposures only. When activated, power off and power on are still active but the heating elements do not operate. To activate the demo mode:

1. From the main menu, press and hold the power icon  until the demo mode is activated. The following will appear on the display.

00:00 OFF

2. Use the slider bar or the icons   to switch from OFF to ON mode. The display will show the following.

00:00 ON

3. After 3 seconds, the setting will be saved. The display will show the following.

00:00 -

NOTE: To exit the setting, you can press the button to cancel or wait 3 seconds until the display returns to the main menu.

To deactivate the demo mode, follow the same steps until OFF is selected.

MANUAL CLEANING FUNCTION

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




PLEASE NOTE THE FOLLOWING BEFORE BEGINNING CLEANING!

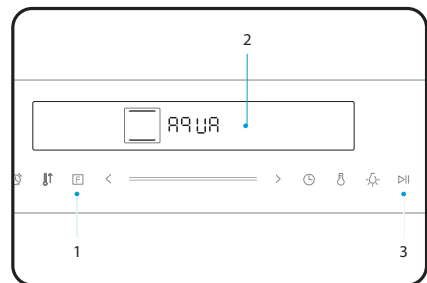
- Do not pour hot water into the oven.
- Make sure the oven is cool, as this may damage the enamel.
- Before touching the surface of the

oven, make sure that it has cooled down completely.

- Do not open the oven door until the function has finished. The cooling cycle is necessary for the function to be effective.
- Dirt and excess water can be removed with a damp cloth.
- If more thorough cleaning is required after the cleaning function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

PROGRAMMING THE CLEANING FUNCTION

1. Remove the trays and all accessories from inside the oven, including the tray supports and telescopic guides.
2. Pour 250 ml of purified or distilled water and a detergent suitably diluted in it (a small spoonful of detergent will be sufficient) into the base of the interior.
3. Press the icon  to select .
4. Start the programme with the icon . The programme will last for 30 minutes.
5. Once the process has finished and the oven has cooled down, wipe with a soft cloth.



NOTE: White limescale stains may appear after repeated use of the cleaning mode. These stains can be easily cleaned with a damp cloth.

NOTE: The water cleaning function will reach 100°C for 30 minutes. The temperature and time cannot be changed. If water remains on the base of the cavity, it is recommended to clean it as soon as possible to avoid rust stains.

OPERATING PHB-861 OVEN

COOKING

1. After connecting the oven to the power supply, press the function icon (F) repeatedly until you find the appropriate function. To adjust the cooking temperature, use the slider bar or the icons < >.
2. Press the Start/Pause icon (▶) to start the oven. If it does not, the display will return to the clock after 10 minutes.
3. If you want to set a cooking time to the selected function, you can press the clock icon (⌚) and set the time using the slider bar or the icons < >.
4. If you want to stop the process completely during cooking, you can press the icon (⏹) to cancel it.
5. If you wish to pause cooking, press the Start/Pause icon (▶).

▪ QUICK PREHEAT

You can use quick preheat to shorten the preheating time of a function.

When you select a function, press the quick preheat icon (⏩). The display will show the quick preheat icon.

NOTE: If the selected function does not allow fast preheating, you will hear a warning.

CHANGES DURING COOKING

During operation, you can change the cooking type and temperature using the icon (F) or the slider bar. After 6 seconds, the oven will apply the changes and adapt to the new function set.

If you wish to modify the cooking time during operation, press the icon (⌚) and modify the time using the slider bar or the icons < >. After 6 seconds, the oven will adjust the function time to the new setting. If you wish to cancel the cooking process, press the icon (⏹).

NOTE: Changing the mode, temperature or resting time may have a negative influence on the cooking result. It is strongly recommended not to change the settings during operation as far as possible.

CAUTION!

The oven reaches extremely high temperatures during operation, especially inside the cavity. After switching off, **DO NOT TOUCH THE INTERIOR SURFACES OR HEATING ELEMENTS.**



TIMER


You can use the timer function by pressing the icon (⌚). When the programmed time is reached, the oven will beep to remind you. By pressing the icon the first time, you can set the timer hours. Pressing it the second time allows you to set the timer minutes. Pressing it the third time will set the timer for the set time. You can set the timer before and during the cooking process.

FUNCTION LOCK AND POWER ON




Your oven has a safety lock to prevent any settings from being accidentally switched

on or changed.

The lock is activated by pressing the icon  for 3 seconds. To deactivate the lock, press the icon  again for 3 seconds.

You can lock and unlock the oven functions while the oven is in operation or when it is stationary. The icon  will appear on the display.


AIR FRYER FUNCTION

1. Press the key .
2. Use the slider to set the temperature.
3. Press  and use the slider to set the cooking time.
4. Press  to start cooking.

NOTE: During cooking, you can adjust the time or temperature.

DEMO MODE

This mode is designed for exhibitions only. When activated, power off and power on are still active but the heating elements do not operate. To activate demo mode:

1. From the main menu, press and hold the power icon  until demo mode is activated. The display will show the following.

00:00 OFF




MANUAL CLEANING FUNCTION

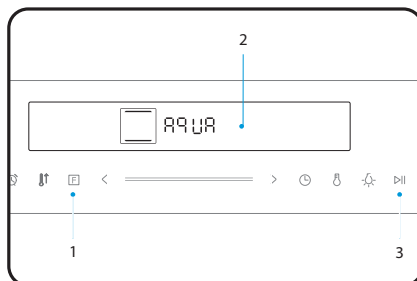
This function facilitates the removal of grease and other food debris that may have adhered to the sides of the oven. To facilitate cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

PLEASE NOTE THE FOLLOWING BEFORE BEGINNING CLEANING!

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

PROGRAMMING THE CLEANING FUNCTION

1. Remove the trays and all accessories from inside the oven, including the tray supports and telescopic runners.
2. Pour 250 ml of purified or distilled water and a detergent suitably diluted in it (a small spoonful of detergent will suffice) into the base of the interior.
3. Press the icon  to select .
4. Start the programme with the icon . The programme will last for 30 minutes.
5. Once the process has finished and the oven has cooled down, wipe with a soft cloth.



NOTE: White limescale stains may appear after repeated use of the cleaning mode. These stains can be easily cleaned with a damp cloth.

NOTE: The water cleaning function will reach 100°C for 30 minutes. The temperature and time cannot be changed. If water remains on the base of the cavity, it is recommended to clean it as soon as possible to avoid rust stains.

OPERATING PHTV-862N OVEN


SET THE CLOCK

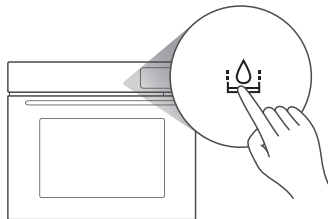
1. Before using the oven, set the clock. Instandbymode, pressthe "⏪" key for 3 seconds to access the clock setting.
2. Slide the slider or press the < > keys to set the hour digit.
3. Press the "⏩" key to confirm.
4. Slide the bar or press the < > key to set the minute digits.
5. Press the "⏪" key to complete the clock setting.

USING THE WATER TANK

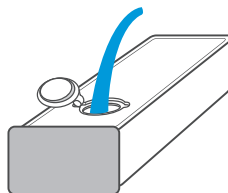
1. Open or install the water tank cover.
2. Make sure the water tank lid is securely in place before replacing the tank back into place.
3. When replacing the water tank back into place, make sure it is securely locked into the bottom of the holder.
4. After cooking, empty the remaining water from the tank and dry it to prevent bacterial growth.

HOW TO ADD WATER TO THE TANK

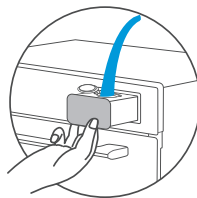
Press the  icon on the display to pop out the water tank drawer.



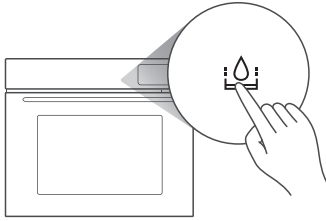
METHOD 1: Remove the tank, open the rubber stopper and fill the tank with pure water.




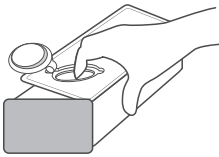
METHOD 2: Without completely removing the tank, open the rubber stopper and fill the tank with pure water.



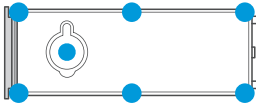
■ CLEANING THE WATER TANK



1. Press the  icon on the display to pop out the water tank drawer.





2. Open the water tank lid and clean the water tank.




3. Install the tank lid and rubber stopper, press the points indicated to make sure it is securely closed and prevent parts from shifting or jamming.


QUICK PREHEATING

Before using the oven, set the clock.

4. Press the "↑" key to access the preheating setting in standby mode or with the clock running.
5. Press the "< >" keys or slide the bar to set the temperature. Press the "" key to start operation.




NOTES:

- During the preheating process, open the oven door or press the "" key to suspend operation. After clo-



sing the oven door, press the "" key to resume operation.

- When the cavity reaches the set temperature, the buzzer will emit a warning sound.

COOKING FUNCTION

1. In standby status or with the clock running, press the "" key to select the mode.
2. Press the "< >" keys or slide the bar to set the time.
3. Press the "" key to switch to the temperature setting.
4. Press the "< >" keys or slide the bar to set the temperature.
5. Press the "" key to start operation.

NOTES:

- Before starting cooking, press the "↑" key to cancel preheating.
- If preheating is necessary, put the ingredients into the oven after preheating.
- During cooking, press the "" key, set the time and temperature with the "< >" keys and wait 6 seconds to complete the confirmation.
- The oven light is a main function that users use to observe the cooking status of the food and to check for oil stains and residues in the cavity during cleaning. After activating the oven light function, it needs to be actively turned off so that the oven can return to standby status.
- After cooking, the oven cooling fan will continue to run to dissipate heat until the cavity is below safe temperature.

COOKING FUNCTION WITH STEAM SUPPLY

1. Pre-fill the water box with pure water.
2. In standby mode or with the clock running, press the "⏸" key to select the mode.
3. Press the < > keys or slide the bar to set the time.
4. Press the "⏪" key to switch to the temperature setting.
5. Press the < > keys or slide the bar to set the temperature.
6. Press the "⏪" key to switch to the steam quantity setting.
7. Press the < > keys or slide the bar to adjust the steam quantity (L1-L3).
8. Press the "▶" key to start operation.

NOTES:

- Before starting to cook, press the "⏸" key to cancel preheating.
- If preheating is necessary, put the ingredients into the oven after preheating.
- During cooking, press the "⏪" key, set the time, temperature and amount of steam with the " " key and wait 6 seconds to complete the confirmation.
- During the preheating process, open the oven door or press the "▶" key to suspend the process. After closing the oven door, press the "▶" key to resume the process.

AUTOMATIC COOKING

1. Menu with steam function: pre-fill the water box with pure water.
- 2.
3. Press the "▶" key to start cooking. In standby mode or with the clock running, press the "A" key to select the menu or press the "A" key and

then select the menu with < > or slide the bar.

NOTES:

- During cooking, when the oven door is opened, cooking is suspended. After closing the oven door, press the "▶" key to continue cooking.
- Insert the ingredients into the oven after preheating.
- During the preheating process, open the oven door or press the "▶" key to suspend operation. After closing the oven door, press the "▶" key to resume operation.

DRYING THE CAVITY

1. Press the "⏸" key 8 times in standby or with the clock running, and the display will show "⏸".
2. Press < > keys or slide the bar to set the time.
3. Press "▶" key to start operation.

DECALCIFICATION

1. Add citric acid or descaler and purified water into the water box and stir it well. It is recommended to use the descaling function **after the steam function has been used for 20 hours**.
2. In standby state or with the clock running, press the "A" key and then use the < > keys or the slider bar to select the descaling function. The display will show "dES".
3. Press the "▶" key to start the process.
4. When the countdown reaches "08:00", the process will be suspended. Remove the water box, fill it with pure water and place it back on the water tank stand.
5. Press the "▶" key to continue the

process.

STEAM CLEANING

1. Fill the water box with purified water and place the water box back on the water tank stand.
2. In standby mode, press the "A" key to select "CLn".
3. Press the "▶" key to start cleaning.

CHILD LOCK

1. In standby mode, press the "🔒" key for 3 seconds to enter the child lock status, and the display will show "🔒".
2. In child lock status, press the "🔒" key for 3 seconds to deactivate the child lock, and the "🔒" icon on the display will disappear.

DEMO MODE

1. In standby mode, press and hold the "Ⓛ" key for 5 seconds to access the exposure mode setting.
2. Press the < > keys to switch between "OFF" and "On".
3. After 3 seconds without any operation, or press the "Ⓛ" key to exit the exposure mode and return to standby mode.

OPERATING PHP-864 OVEN

COOKING

1. After connecting the oven to the power supply, press the function icon (F) repeatedly to select the desired function. To adjust the cooking temperature, use the slider bar or the icons < >.
2. Press the Start/Pause icon (▶) for the oven to start the selected programme. If you do not press the icon, after 10 minutes the oven will return to the main clock menu.
3. If you wish to set a cooking time for the selected function, press the clock icon (🕒) and set the time using the slider bar or the icons < >.
4. If you wish to stop the process completely during cooking, press Ⓛ.
5. If you want to pause cooking, press ▶.

QUICK PREHEAT





You can use quick preheat to shorten the preheating time of a function.

When you select a function, press the icon ⏩. The quick preheat symbol will light up on the display.

NOTE: If the selected programme does not allow fast preheating, you will hear a warning.

CHANGES DURING COOKING

You can change the type of cooking and the temperature during the cooking period by using the desired oven function or the slider bar. If after the modification 6 seconds pass without change, the selected function will be fixed and the oven will operate according to the modification.


If you wish to modify the cooking time during the process, press the icon  and modify the time using the slider bar or the icons  . If after the modification 6 seconds pass without changes, the selected function will be fixed and the oven will operate according to the modification. If you wish to cancel the cooking process, press .

NOTE: Changing the mode, temperature or standby time may negatively influence the cooking result. It is strongly recommended that you do not make any modifications during cooking as far as possible.

CAUTION!




The oven reaches extremely high temperatures during operation, especially inside the cavity. Once the oven has been switched off, **NEVER TOUCH THE INTERNAL SURFACES OF THE OVEN OR THE HEATING ELEMENTS.** Allow the oven to cool and use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity. Keep children at a safe distance to avoid burns.

TIMER

To use the timer function, press . When the set time is reached, the oven will beep to remind you. Pressing the icon once allows you to set the timer hours. If you press twice, you can set the minutes. If you press 3 times, you exit timer mode and the time is set. You can set the timer before and during the cooking process.

FUNCTION LOCK AND POWER ON

Your oven has a safety lock to prevent a programme or function from being accidentally changed.


To activate the lock, press the icon  for 3 seconds. To deactivate the lock, press the icon  again for 3 seconds. You can activate and deactivate the lock whether the oven is running or not. When the lock is active, the display will show the icon .

DEMO MODE

This function is only designed for use in exhibitions.

When the demo mode is activated, power off and power on are still active, but the heating elements do not operate.

To activate the demo mode:

1. From the main menu, press and hold the power icon  until the demo mode is activated. The display will show the following.

00:00 OFF

2. Use the slider bar to switch from OFF to ON mode. The display will show the following.

00:00 ON


3. After 3 seconds, the setting will be saved. The display will show the following.

00:00 -










NOTE: To exit the setting, you can press the button to cancel or wait 3 seconds until the display returns to the main menu.

To deactivate the demo mode, follow the same steps until OFF is selected.

TEMPERATURE PROBE

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

To use the temperature probe correctly:

1. Insert the short end of the probe into the hole in the top right corner of the cavity.
2. Insert the long end of the probe into the centre of the food.
3. Select the probe temperature.
4. Press  to select a function. Only the following functions can be selected with the probe:     .
5. Press the icons   to set the temperature.
6. Press  to start cooking.

PYROLYTIC CLEANING

WARNINGS

RISK OF BURNS!

The oven cavity reaches extremely high temperatures during pyrolytic mode, both inside and outside. Never touch the door before allowing the oven to cool. Keep children and people with disabilities away from the appliance.

RISK OF HEALTH DAMAGE!

The pyrolytic mode heats the cavity to extremely high temperatures to burn food residues. This process releases vapours that can irritate mucous membranes. While the pyrolysis cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not stay in the kitchen for long periods of time. Keep children and pets away from the oven. Always follow the instructions in the manual or from a professional.

FIRE RISK!

When the pyrolytic mode is running, food residues, fat or juice from food can catch fire if there is much to quantity. Always remove food residues from the cavity before starting this function.

DO NOT USE THE PYROLYTIC MODE TO CLEAN ACCESSORIES. THESE MAY BURN OR FALL APART AND RELEASE GASES THAT ARE HARMFUL TO HEALTH DURING THE PROCESS.

The oven will become very hot on the outside during the pyrolysis process. Never hang objects liable to burn, such as tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven.

Keep children away from the oven.

If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not rub or remove the gasket.

Never use the oven if the gasket is missing or damaged.

▪ BEFORE STARTING THE PYROLYTIC MODE

CAUTION!

- Extract accessories and cooking utensils, including pull-out rails, from the compartment. This will not only achieve a better result, but will also ensure that the accessories have a long service life.
- Manually remove food residues and clean the inside of the oven door, edges of the compartment and the area around the gasket. Never rub or remove the gasket.
- While performing these steps, make sure that the oven is switched off.

▪ SETTING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE

1. Switch on the oven.
2. Select the pyrolysis programme by pressing [F].
3. Check that all accessories and food have been removed and that the door is properly closed.
4. Press the Start/Pause button to start the cleaning programme. This programme will last 2 hours and will reach 450°C.
5. Ventilate the kitchen while the programme is running.
6. The oven door will lock shortly after the programme starts. The cooking compartment cannot be opened until the temperature is reduced.
7. When the pyrolytic programme has finished, you will hear a continuous acoustic signal. The signal can be switched off by pressing the button. Even if you do not do so, the signal will be automatically silenced after a while.

▪ AFTER THE PYROLYTIC PROGRAM

Once the cavity has cooled down, use a damp cloth to wipe off any ash left in the cavity and around the door.

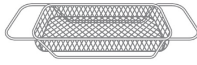

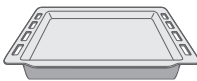

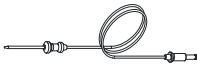
NOTE: During pyrolytic mode, the frame inside the oven may discolour. You may also see white spots on the enamelled surface. This is normal and does not affect the performance of your oven. The discolouration can be removed with the help of a cleaning agent suitable for stainless steel. White marks are generated by food residue, they can be removed with lemon juice and other cleaning agents.

PLEASE NOTE...

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

ACCESSORIES

BAKING TRAYS

	Air Fryer Basket (PHB-861)
	Flat tray For small baking operations.
	Deep tray For baking with liquids or juices.
	Rack For placing plates, moulds or baking dishes. For roasting or grilling food.
	Temperature probe For measuring the temperature of meat.

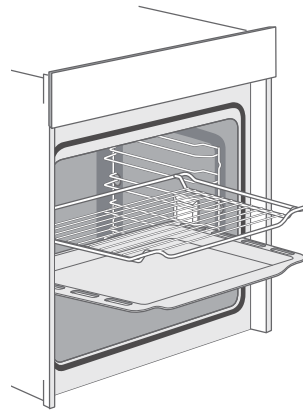
NOTE FOR MODELS PHP-864 AND PH-TV-862N: Insert the probe into the centre of the meat or poultry. Place away from fat or bone.

Use only original accessories. These are specially designed for your oven. The accessories may become deformed when overheated. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they will return to their original shape.

SHELVES

Your oven has 5 levels on which to place your trays and racks.

Accessories placed directly on the shelves can be pulled out approximately halfway without the risk of them tipping over. Shelves with telescopic runners can be pulled out fully without risk of tipping over, provided the weight of the cooking vessel is properly centred.



1



2



▪ LOCKING THE RACKS

The racks will lock when they have been pulled out to about half the depth. This locking function prevents the accessories from tilting under the weight of the food and accessories. The trays must be inserted correctly into the cavity so that they can be locked when necessary.

- When inserting the rack, make sure it is facing to the right (fig. 1).
- When inserting the tray, make sure it is facing to the right (fig. 2).

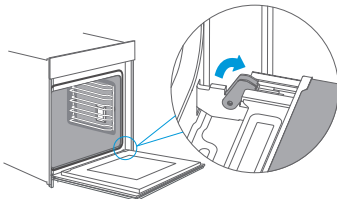
DISASSEMBLING PARTS

OVEN DOOR

WARNING: Disassembly of the oven door must be carried out by a Pando SAT specialist. If any damage occurs during this process that has been carried out by a user or unauthorised personnel, it will not be covered by the warranty, even if it is still valid.

To remove the oven door:

1. Open the oven door completely.
2. Open the two locking levers on the left and right.



When the locking lever is open, only the door should be pulled outwards. If you try to close it, you could break the parts.

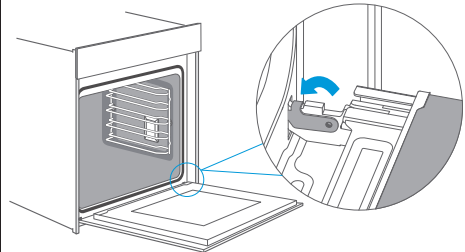
3. Grasp the door with both hands

and pull it upwards in an angled movement.

To reassemble the oven door:

1. Make sure that both hinges are positioned right into the installation holes in the front panel of the cavity. The hinges should fit easily and without resistance.
2. Open the oven door fully before closing the locking levers. While opening the oven door, you can recheck if the hinges are in the correct position. If they are positioned incorrectly, you will not be able to open the oven door fully.
3. Close the locking levers.

When the locking levers are closed, the oven door is locked in place and ready for use.



4. Close the door. Check again to make sure that the door is in the correct position and the ventilation slots are properly sealed.

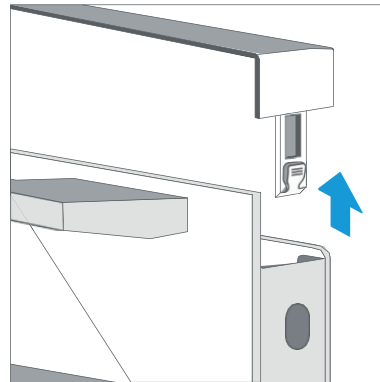
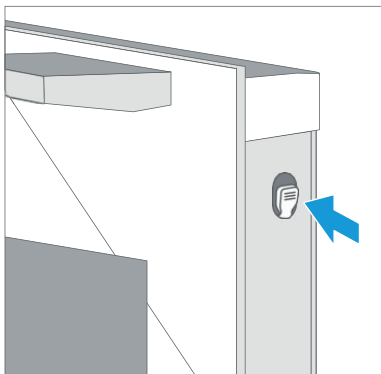
OVEN DOOR COVER

WARNING: Removing the door cover releases the inner glass panes of the oven door, which can move easily and cause damage or injury and can fall and break.

WARNING: Removing the door cover and inner glass reduces the overall weight of the oven door. The hinges can move more easily when closing the door so that you can catch your hands. Keep your hands away from the hinges.

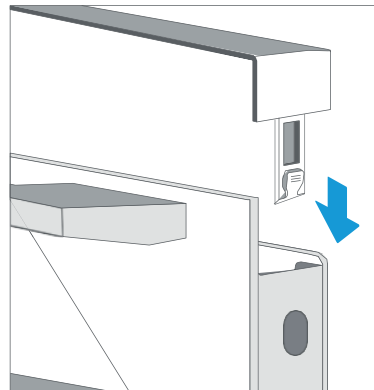
We strongly recommend that you do not remove the door cover unless you have removed the oven door. Damage caused by incorrect handling is not covered by the warranty.

1. Remove the oven door (previous section).
2. Press the sides of the lid, which are located on the sides of the door.
3. Remove the lid.
4. Once the lid is removed, the rest of the oven door can be easily removed.



To reassemble the oven door cover,

1. Put it back in place and press it until it clicks into place.
2. Place the oven door (previous section) and close it.



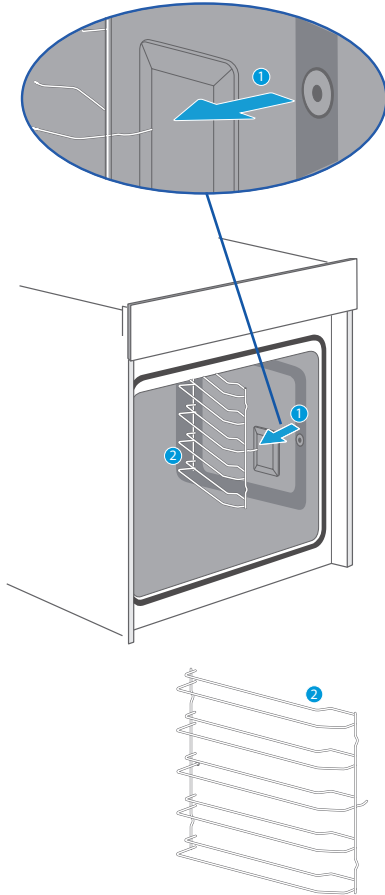
GUIDES

To remove and fit the rails correctly without damaging the product, proceed as follows:

1. Pull the front of the rails horizontally towards the centre of the oven (following the direction of the arrow) until they come out.
2. Pull the rails out.

To replace the rails:

1. Fit the rails protruding from the rails at the rear into the cavities on the inside of the oven correctly.
2. First insert the rods at the rear into the corresponding holes and then insert the front into the hole.



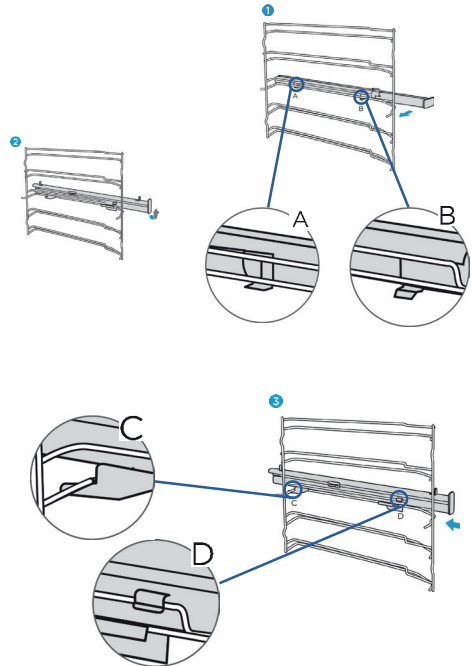
TELESCOPIC SLIDES

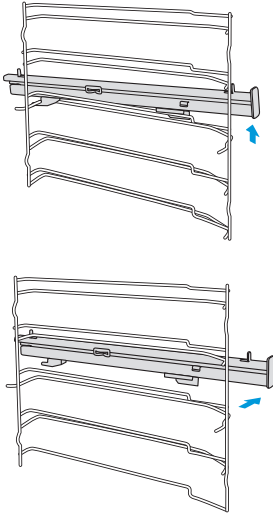
To fix the telescopic slides:

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

To remove the telescopic slides:

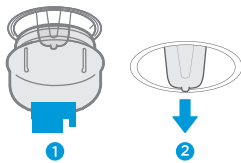
1. Lift one end of the telescopic slides with force.
2. Lift up all the telescopic slides and remove them backwards.





INTERNAL LAMP

1. To prevent damage to the lamp, place a toalla in the cavity.
2. Turn anti-clockwise to remove the glass cover. Carefully open the glass cover with a flat-ended tool.
3. Remove the wick and replace it (do not twist).
4. Replace the glass cover and remove the towel.



The product contains an energy efficiency class G light source.

ENERGY EFFICIENT USE

- Remove all accessories that are not needed during the cooking process.
- Do not open the door during the cooking process. If you open the door, change the mode to light without changing the temperature setting.
- Reduce the temperature setting to 50°C 5 to 10 minutes before the end of the programme (in fanless modes). This will allow you to use the residual heat in the cavity to complete cooking.
- Use fan heating whenever possible. You can reduce the temperature between 20°C and 30°C.
- You can cook using fan heating on more than one level at the same time.
- If it is not possible to cook different dishes at the same time, you can heat one after the other using the preheating function.
- Do not preheat the empty oven if it is not necessary. Insert the food immediately after reaching the selected temperature (when the light goes out at the first ignition).
- Do not use aluminium foil to cover the base of the cavity.
- Use the timer or temperature probe whenever possible.
- Use baking pans and baking dishes with a dark matte finish and light weight. Avoid using heavy accessories with shiny surfaces, such as stainless steel or aluminium.

HEALTH TIPS

ACRYLAMIDE

WHAT IS IT?

Acrylamide is a chemical compound that can form in starchy foods when cooked at high temperatures and excessive ingestion of which is associated with health risks.

HOW CAN IT BE AVOIDED?

When cooking starchy foods:

- Use short cooking times.
- Cook foods until the surface is golden yellow. Do not brown to a dark brown colour.
- Larger portions contain less acrylamide.
- Use fan heating mode if possible.
- For cold potatoes, use more than 450 g per pan, place evenly and turn occasionally. Use the product information for the best baking result.

MAINTENANCE

With good care and cleaning, your oven will retain its appearance and continue to perform at its best for a long time. To prevent damage to the surfaces due to the use of unsuitable cleaning agents, please observe the following instructions.

RISK OF SURFACE DAMAGE

- Clean the cavity after each use. This will prevent dirt from becoming encrusted.
- Immediately remove limescale, grease, starch and albumen residues (e.g. egg whites).
- Immediately remove sugary food residues, if possible, while they are still hot.
- Use suitable utensils for grilling.
- Wash new sponges thoroughly before use.

DO NOT USE:

- Strong or abrasive cleaning agents.
- Cleaning agents with high alcohol content.
- Harsh cleaning pads or sponges.
- High pressure cleaners or steam cleaners.
- Special cleaners for cleaning the oven while it is hot.

NOTES

- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are due to reflections caused by interior lighting.
- The enamel of the fittings is baked at very high temperatures. Therefore, a slight colour variation may occur. As a result, these edges may be rough. This does not affect the function and corrosion protection.
- Always keep the oven clean and remove dirt immediately so that it does not accumulate.

CLEANING THE OVEN ACCORDING TO THE SURFACE

AREA	CLEANING
Stainless steel front	With hot soapy water. Wipe with a kitchen towel and dry with a soft cloth. Immediately remove limescale, grease, starch and albumen (egg white) stains. Corrosion can form under these stains. Special cleaning agents for stainless steel are available from our after-sales service or specialist dealers. Apply a very thin layer of the cleaning agent with a soft cloth.
Plastic	Use warm soapy water. Wipe with a kitchen towel and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers.
Painted surfaces	Hot soapy water. Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth.
Door handle	Hot soapy water. Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. If the descaler comes into contact with the door handle, clean immediately. If this happens, the stains cannot be removed.
Enamelled and self-cleaning surfaces	Please note the instructions for the cooking compartment surfaces below.
Glass cover for interior lighting	Use hot soapy water. Clean with a tea towel and dry with a soft cloth. If the oven compartment is very dirty, use oven cleaner.
Door seal	Never remove the door seal. Clean it in position with hot soapy water. Wipe with a kitchen cloth. Do not rub.
Door panels	Use hot soapy water. Clean with a tea towel and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner, glass scrapers or stainless steel scouring pads.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner. Observe the manufacturer's instructions. Do not use other products to clean stainless steel. Remove the door cover for cleaning.
Accessories	With hot soapy water. Immerse them and clean with a kitchen cloth or brush. If there is a lot of accumulated dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	With hot soapy water. Soak and clean with a tea towel or brush.
Extraction system	With hot soapy water. Clean with a tea towel or brush. Do not remove the lubricant while the extraction rails are removed. It is recommended to clean them while they are in position. Do not clean in dishwasher.
Meat probe	With hot soapy water. Clean with a kitchen towel or brush. Do not wash the probe in the dishwasher.
Control panel	With hot soapy water. Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers.

TROUBLESHOOTING

Before contacting the after-sales service, be sure to check that your issue is not listed in the following table or that the problem is not due to incorrect operations. Often, you can solve the problem yourself at no extra cost. If a dish does not turn out exactly as you would like, you will find tips and instructions for preparation at the end of the instruction manual.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The oven does not work.	Power failure.	Check if the cooker light or other cooking appliances are working.
The fan does not work all the time in Fan Heat mode.	This is a system that promotes the best possible heat distribution and oven performance.	Not a problem.
At the end of the programme a noise is heard and airflow is felt near the control panel.	The fan continues to run to cool the cavity and prevent dampness.	The fan will switch off automatically after a few minutes.
The food has not been cooked sufficiently in the time indicated in the recipe.	A different temperature than the recipe has been used or the food quantities are different than recommended.	Recheck the temperature and revise the recipe quantities.
The food has browned unevenly.	The temperature setting is too high or the shelf level is not correct. The surface finish, colour or material of the pan is not suitable.	Recheck the recipe and settings. When using radiant heat, such as in top and bottom heating mode, use matte finished, dark coloured and light weight pans.
The interior light does not light up.	The light has burnt out.	The bulb must be replaced by a qualified installer.

COOKING TIPS

QUESTION	TIP
You want to cook your own recipe.	Try using the settings of similar recipes first and optimise the cooking process according to the result you get.
You want to know if your cake is ready.	Insert a wooden toothpick into the cake about 10 minutes before the end of cooking. If there is no raw dough on the toothpick after removing it, your cake is ready.
The cake loses a lot of volume when it cools down after baking.	Try to reduce the baking temperature by 10°C and recheck the food preparation instructions.
The cake is much higher in the middle than at the edges.	Do not grease the outer edge of the pan.
The cake is too browned on top.	Use a lower shelf or a lower temperature. If you do so, you may have to lengthen the baking time.
Cake is too dry.	Increase the baking temperature by 10°C. If you do so, you may have to reduce the cooking time.
The food looks good but is too moist.	Set the temperature 10°C lower and check the recipe again. If you reduce the temperature, you may need to increase the cooking time.
The food has browned unevenly.	Set the temperature 10°C lower. You may have to increase the cooking time. Use upper and lower heating mode.
Cake is less browned in the centre.	Place the cake on a lower shelf.
When baking on more than one shelf at a time, the food on one of the shelves browns more.	Use the fan cooking mode to better distribute the heat. Remove each pan separately when ready, it is not necessary for all the pans to be ready at the same time.
Water condenses during cooking.	Steam is part of cooking and normally escapes from the oven with the cooling airflow. This steam can condense on different surfaces, both inside and outside the oven, and form water droplets. This is a physical process that cannot be avoided.

QUESTION	TIP
What containers can be used inside the oven?	Any container that is resistant to heat. It is recommended not to use aluminium if it is in direct contact with food, especially when it is sour. Make sure that the container and its lid fit properly.
How do I use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food on the appropriate shelf. Close the oven door, do not use the oven with the door open except when loading, checking or removing food.
How can the oven be kept clean during grilling?	Fill the tray with 2 litres of water and place it on the lowest shelf. Almost all liquids dripping from the food on the rack will fall into the tray.
In all grill cooking modes, the heating element switches on and off over time.	This is normal operation and depends on the temperature setting.
How can the oven settings be calculated when the weight of the food is not given by the recipe?	Choose the settings according to the weight of the food and change the time slightly. If possible, use a meat probe to detect the temperature inside the food.
What happens if a liquid is poured over a food in the oven during the cooking process?	The liquid will boil and steam will be produced. Be careful, because the steam is hot. If the liquid contains alcohol, the boiling process will be faster and could generate flames. Make sure the oven door is tightly closed and open it very carefully if necessary.

COMMON RECIPES

P: Preheating

H: Baking


CAKE	CONTAINER	RACK	MODE	°C	min
Cake	Square	2	Conventional with fan	170	50
Cake	Square	1	Conventional	140	70
Cake with fruit	Round	1	Conventional with fan	150	50
Fruit cake	Tray	1	Conventional	140	70
Brioche with sultanas	Muffin tin	2	Conventional	220	P: 19 H: 11
Gugelhupf with yeast	Muffin tin	1	Conventional	150	P: 11 H: 60
Muffins	Muffin tin	1	Conventional	160	P: 8:30 H: 30
Muffins	Muffin tin	1	Conventional with fan	150	P: 8:30 H: 30
Apple pie with yeast	Tray	1	Conventional with fan	160	P: 10:00 H: 42:30
Sponge cake (6 eggs)	Mould with release lever	1	Conventional	160	P: 9:30 H: 41
Sponge cake (4 eggs)	Mould with release lever	1	Conventional	160	P: 9 H: 26
Sponge cake	Springform pan	1	Conventional	160	35
Apple cake with yeast	Tray	2	Conventional with fan	150	P: 8 H:42
Sweet bread braid	Tray	2	Conventional with fan	150	40
Small cakes 20g	Tray	2	Conventional	150	36
Small cakes 40g	Tray	2+4	Conventional	150	P: 10 H: 34
Yeast butter cake	Tray	2	Conventional	150	P: 8 H: 30
Lard	Tray	2	Conventional	170	P: 8 H: 13










CAKE	CONTAINER	RACK	MODE	°C	min
Lard 2 trays	Tray	2+4	Conventional with fan	160	P: 8:20 H: 12
Vanilla biscuits	Tray	2	Conventional	160	P: 8 H: 10
Vanilla biscuits	Tray	2+4	Conventional with fan	150	P: 8 H:14

BREAD	CONTAINER	SHELF	MODE	°C	min
White bread 1kg	Square	1	Conventional	170	P: 9:20 H: 50
White bread 1kg	Square	1	Conventional with fan	170	P: 12 H: 45
Thin fresh pizza	Tray	2	Conventional	170	P: 9:30 H: 21
Thick fresh pizza	Tray	2	Conventional	170	P: 10 H: 45
Thick fresh pizza	Tray	2	Conventional with fan	170	P: 8 H: 41
Bread	Tray	1	Conventional	190	P: 9 H: 30

MEAT	CONTAINER	SHELF	MODE	°C	min
Beef tenderloin 1,6kg	Tray	2	Double grill with fan	180	55
Meatloaf 1kg	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1kg	Tray	1: tray 2: shelf	Double grill with fan	180	50
Fish 2,5kg	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs	Tray	3	Conventional	120	85
Roast pork neck 1,2kg	Tray	1	Conventional	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	1: tray 2: shelf	Conventional	180	78

FOOD TESTING IN COMPLIANCE WITH EN 60350-1

RECIPE	ACCESSORY	F	°C	LEVEL	TIME (min)	PREHEAT
Biscuit	Springform Ø 26cm		170	1	30-35	NO

FOOD TESTING IN COMPLIANCE WITH EN 60350-1						
RECIPE	ACCESSORY	F	°C	LEVEL	TIME (min)	PREHEAT
Sponge cake	Spring form Ø 26cm		160	1	30-35	NO
Small cake	1 tray		150	2	30-40	YES
Small cake	1 tray		150	2	40-50	YES
Small cake	2 trays		150	2 and 4	30-35	YES
Cheesecake	Springform Ø 26cm		150	1	70-80	NO
Apple pie	Springform Ø 20cm		170	1	80-85	NO
Apple tart	Springform Ø 20cm		160	1	70-80	NO
Bread	1 tray		210	1	30-35	YES
Bread	1 tray		190	1	30-35	YES

AUTOMATIC PROGRAMMES

RECIPE	PROGRAM	MODE	°C	min
Grilled chicken medium	C01	Convection	250	17
Grilled prawns grilled	C02	Convection	250	10
Pizza	A01	Convection	200	13
Croissant bread	A02	Convection	180	11
Biscuits	A03	Convection	160	15
Roast meat	A04	Grill double + fan	250	20
Sponge cake	A05	Conventional	175	35
Cod	A06	Convection	250	17
Potato millefeuille	A07	Convection	180 200	35 5
Chicken roast chicken with potatoes	A08	Convection	250 200	15 25
Roast meat	A09	Convection	250 120	5 50
Descaling	A10	--		40
Cleaning	A11	-	-	5

ECO MODE

The ECO mode emits heat from the bottom and the heating ring. With this mode you can save energy during cooking.

RECIPE	ACCESSORIES	°C	RACK	min	PREHEAT
Braided bread jalá	1 tray	180	1	45-50	NO
Roast pork	1 tray	200	1	80-85	NO
Cherry clafoutis	Round shape	200	1	55-60	NO
-	1 tray	200	1	80-85	NO
Brownies	Grid and glass plate	180	1	55-60	NO
Potato au gratin	Grid and round plate	180	1	65-70	NO

RECIPE	ACCESSORIES	°C	RACK	min	PREHEAT
Lasagne	Grid and glass plate	180	1	75-80	NO
Cheesecake	Spring form Ø 20cm	160	1	80-90	NO

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN	PHTV-862N	PHP-864
INSTALLATION		
Voltage [V VAC]	220 240	220 240
Frequency [Hz]	50 60	50 60
Maximum nominal power [W]	3150	3200
Power cable [m]	1,1	1,1
≈ Net weight [kg]	45	42
TECHNICAL AND AESTHETIC CHARACTERISTICS		
Most efficient function	ECO	ECO
Energy Efficiency Index [EEI]	74	81,9
Energy Efficiency Class	A+	A+
PERFORMANCE		
Temperature range	30 250 °C	30 250 °C
Dough fermentation temperature range	30 45 °C	30 45 °C
Useful volume [L]	72	72
COOKING FUNCTIONS		
Total number of functions	25	13

EN	PHB-841	PHB-861
INSTALLATION		
Voltage [V VAC]	220 240	220 240
Frequency [Hz]	50	50 60
Maximum nominal power [W]	3000	2900
Power cable [m]	1,5	1,1
≈ Net weight [kg]	27,4	32
TECHNICAL AND AESTHETIC CHARACTERISTICS		
Most efficient function	ECO	ECO
Energy Efficiency Index [EEI]	85,7	81,9
Energy Efficiency Class	A	A+
PERFORMANCE		
Temperature range	30 250 °C	30 250 °C
Dough fermentation temperature range	30 45 °C	30 45 °C
Useful volume [L]	50	72
COOKING FUNCTIONS		
Total number of functions	11	11

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/	

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
ES20/208675



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

