



**Pando**  
integral**cooking**

**PHTV-942**

ES - PT - RU

**EAC**



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 uso**  
**Certificado de Garantía**

+ info

**Manual de uso**  
**Certificado de Garantía**

+ info

**Руководство по эксплуатации**  
**Гарантийное свидетельство**

+ info

**[www.pando.es](http://www.pando.es)**

V22.3



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

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

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

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

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

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

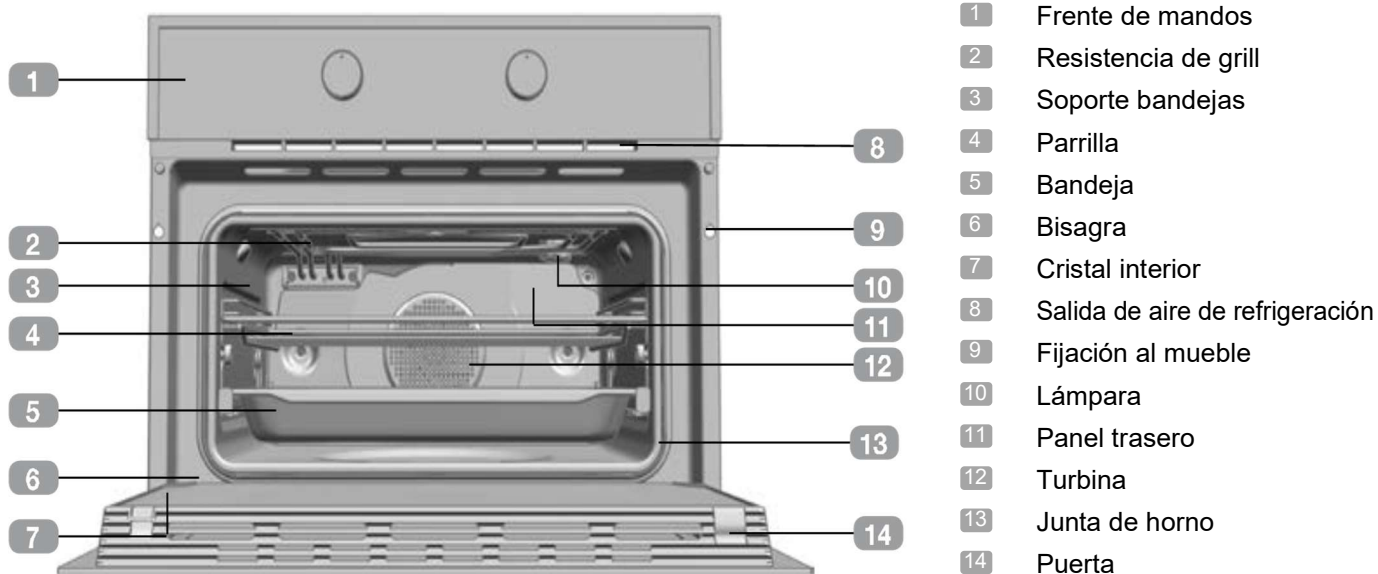
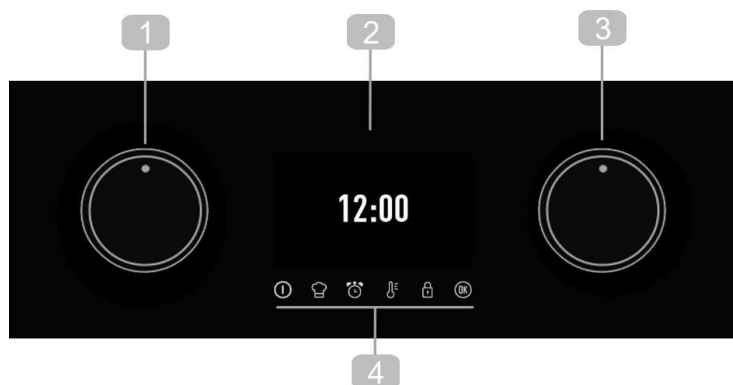
Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.

Muchas gracias

El equipo de Pando

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



**1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO****2. FRONTAL DE MANDOS**

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

**Encendido / apagado del horno.****Modificación de temperatura del horno.****Acceso al asistente personal de cocinado (PANDO CHEF)****Bloqueo de seguridad de panel mandos y apertura panel de mandos****Acceso a las funciones de temporización y programación del horno.****OK, PUESTA EN MARCHA, PARO  
Apagado / Encendido de la luz interior\*****\* LUZ INTERIOR****Modo automático:**

Cada vez que abra la puerta del horno se encenderá la luz del interior de la bóveda.

Con la puerta abierta la luz se mantiene encendida, puede apagarla o encenderla manualmente manteniendo pulsada la tecla "OK" unos 4 segundos.

**Modo manual:**

Para encender la luz con la puerta cerrada, mantenga pulsada la tecla "OK" unos 4 segundos, se mantendrá encendida unos 12 segundos y se apagará.


### 3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA

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

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


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

Valide la selección con la tecla  o espere unos segundos.

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

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

#### **Para modificar la hora:**

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





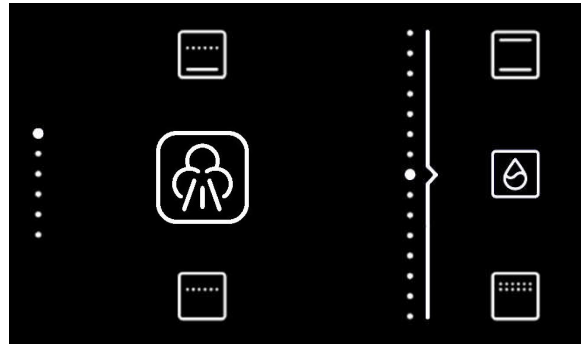
#### **ATENCIÓN**


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

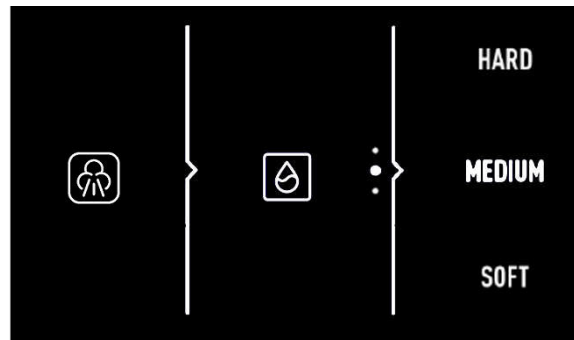
Si al tocar las teclas, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.



### 3.1. DUREZA DEL AGUA

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



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



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

Tipo	Dureza del agua			
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°fH]	Grados alemanes [°dH]
BLANDA / SOFT	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
MEDIA / MEDIUM	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
DURA / HARD	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28

#### ATENCIÓN

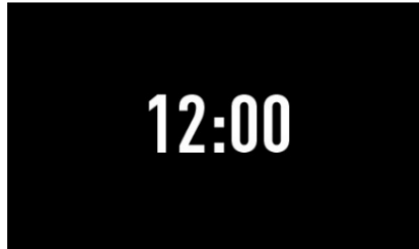
En caso de corte de corriente, se borrarán los ajustes de dureza del agua. Reajústelo y vuelva a programarlo después de la restauración de energía.

## 4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL

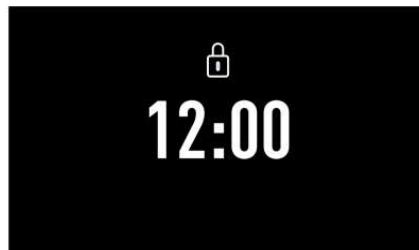
A continuación se describe la información que encontrará en la pantalla de visualización de su horno y cómo esta se mostrará.

### 4.1. PANTALLA DE INICIO / REPOSO

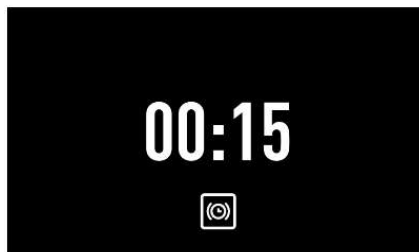
Esta pantalla aparecerá cuando el horno no esté funcionando, pero esté conectado a la red.






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



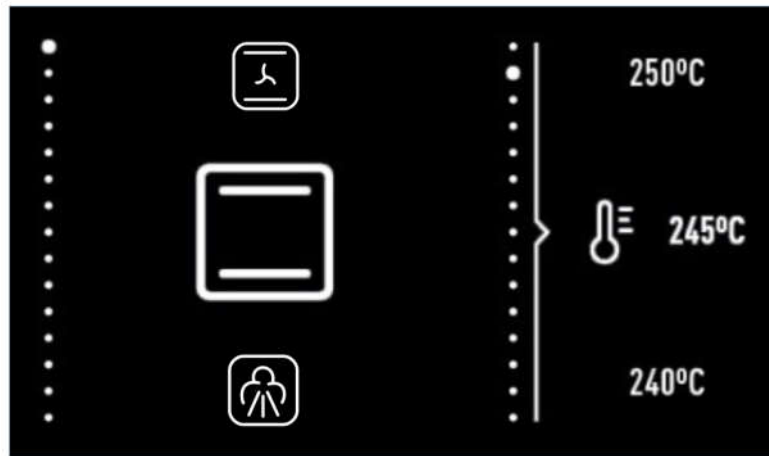
Si ha programado un aviso, la pantalla dejará de mostrar la hora, y mostrará la cuenta atrás, como se indica en la imagen siguiente.



#### 4.1.1. CAMBIAR TIPOGRAFÍA

- Con el horno en reposo (pantalla de inicio), mantenga presionada la tecla  hasta que la hora aparezca parpadeando.
- Pulse  para confirmar la opción.
- Gire el control derecho para seleccionar la tipografía deseada.
- Pulse  para confirmar la opción.

## 4.2. PANTALLA DE SELECCION




Selección de función.

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


### **SECTOR IZQUIERDO**

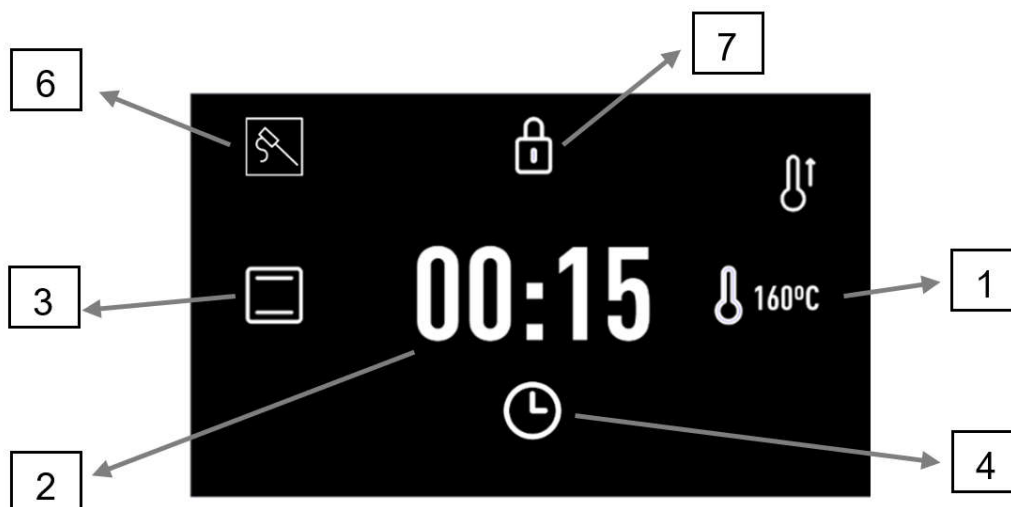
En esta zona de la pantalla se muestran las funciones de cocinado, recetas automáticas o funciones de programación del reloj disponibles para su selección.

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


### **SECTOR DERECHO**

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

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

**4.3. PANTALLA DE COCINADO**

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


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

**2. Duración del cocinado.**


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

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


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

**4.  Avisador.** Cuenta atrás para la finalización del aviso programado.

**5.  Hora de Finalización.**

**6.  Sonda de alimentos.** Aparece en la pantalla cuando se está cocinando un plato con la sonda para carne. El símbolo aparece con la temperatura actual de la sonda de carne.

Información sobre Funciones de seguridad activadas.

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

**5. FUNCIONES DEL HORNO****INFORMACIÓN**

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

**DESCONEXIÓN / CONEXIÓN****VAPOR****CONVENCIONAL** **CONVENCIONAL CON TURBINA** **GRILLY SOLERA** **MAXIGRILL****GRILL****SOLERA** **TURBO + SOLERA** **TURBO** **A FUEGO LENTO****FERMENTAR MASAS****DESCONGELACIÓN****ECO****Funciones que incorporan precalentamiento rápido automático**

## 5.1. FUNCIONES DE VAPOR

---

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



**100% VAPOR**



**GRILL**



**CONVENCIONAL**



**TURBO**



**GRILL CON TURBINA**



**MANUAL DE REGENERACIÓN**

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

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



**Cocción al vacío (SOUS VIDE)**

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



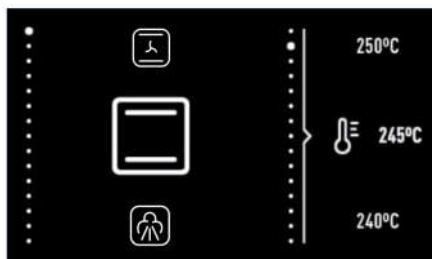
**DUREZA DEL AGUA**





**DESCALCIFICACIÓN**





## 5.2. PARA COCINAR CON LAS FUNCIONES TRADICIONALES








Selección de función.

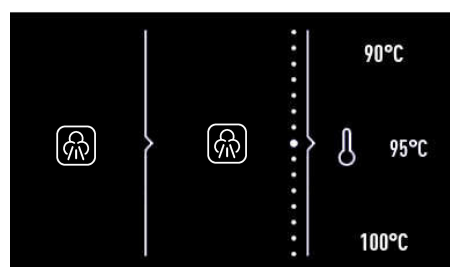
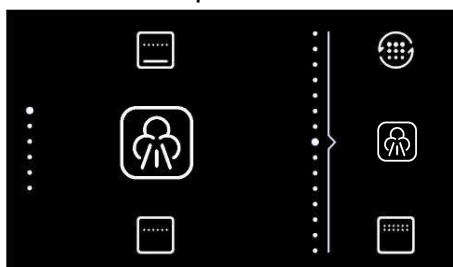
1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada.
3. A continuación, aparecerá a la derecha la temperatura recomendada para la función elegida.
4. Si lo desea, puede modificar la temperatura girando el mando derecho.
5. Valide la selección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

En cualquier momento del cocinado usted puede:


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

## 5.3. COCINAR AL VAPOR



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







### INFORMACIÓN

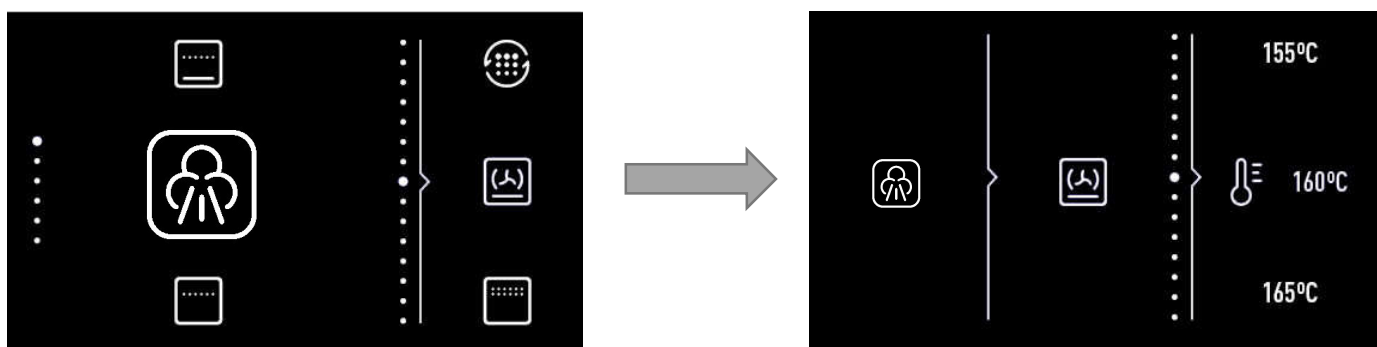
En cualquier momento se puede pulsar la tecla  y se iniciará el proceso de cocción.

En cualquier momento del cocinado usted puede:


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

#### 5.4. COCINAR CON FUNCIONES COMBINADAS DE VAPOR

1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar al símbolo .
3. Gire el selector derecho para seleccionar la función deseada.
4. Confirme su elección con el botón .
5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura de funcionamiento deseada.
6. Para iniciar el proceso de cocción, pulse .



#### INFORMACIÓN

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

#### 5.5. PRECALENTAMIENTO RAPIDO AUTOMÁTICO

Las funciones señaladas, incorporan precalentamiento rápido automático.

































Durante el precalentamiento rápido, se ilumina el símbolo .

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

Esta opción está siempre activada.

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

**6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO (PANDO CHEF)****6.1. RECETAS AUTOMÁTICAS DEL HORNO**

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

VAPOR



SALMÓN



FILETE DE PESCADO



PATATAS



ESPÁRRAGOS



BRÓCOLI



ZANAHORIAS



GUISANTES




COLIFLOR



ARROZ CON LECHE





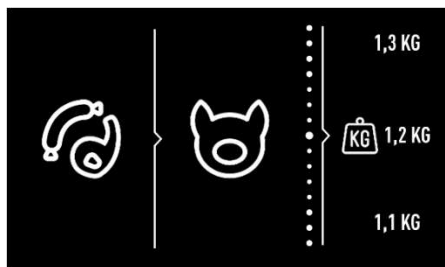
MAÍZ

 *Recetas que requieren precalentar el horno en vacío.*


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


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


1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Toque la tecla .



Selección de receta.


3. Gire el mando izquierdo hasta que el tipo de alimento que desea cocinar aparezca aumentado.
4. En el sector derecho de la pantalla, se mostrarán a continuación las recetas disponibles para el tipo de alimento seleccionado. Seleccione con el mando derecho la receta deseada y valide la selección con la tecla .
5. En el sector derecho de la pantalla, aparecerá a continuación la información que el horno necesita para programar el cocinado.
6. Según la receta seleccionada, el horno le pedirá que introduzca:

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

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

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

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

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

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

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


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

El horno se apagará automáticamente.

**INFORMACIÓN**

Durante los primeros 10 minutos del cocinado, usted podrá modificar el peso y el grado de acabado, o programar una hora de finalización del cocinado.


Pasado este tiempo, estos valores quedan fijados y no podrán modificarse.

Para modificar estos valores del cocinado, toque la tecla  y el horno volverá a la pantalla de selección.

Siga los pasos indicados anteriormente.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

**Modificar la temperatura de cocinado,** tocando sobre la tecla . Valide con la tecla .

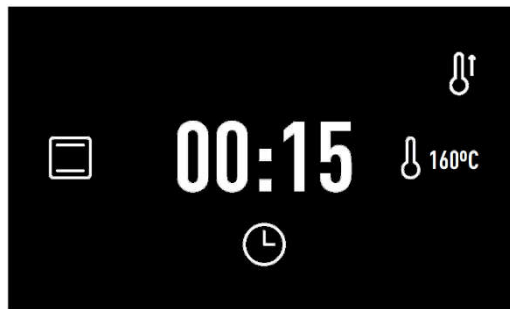
**Programar un aviso.** Tocando la tecla .


**Modificar la programación de un aviso programado.** Tocando la tecla .


Para programar, o modificar una programación, siga las instrucciones del apartado «Programación temporizada del cocinado» que encontrará más adelante en esta guía de uso.

### 6.3. PRECALENTAMIENTO EN VACÍO

---



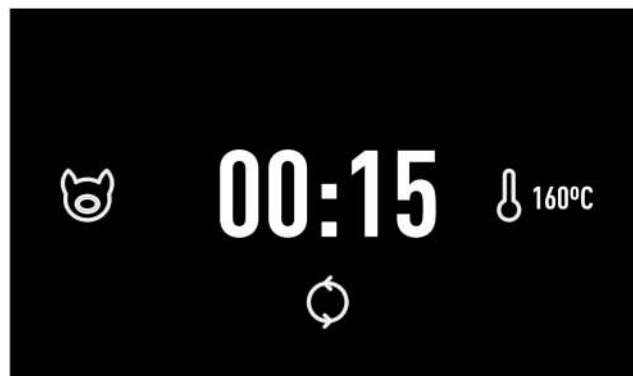
Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo  , requieren introducir el alimento con el horno ya caliente.


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


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

### 6.4. VOLTEO DEL ALIMENTO

---



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


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

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

## 7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO

### 7.1. OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

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

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




#### INFORMACIÓN


Usted puede programar un Aviso, en cualquier momento, independientemente de que el horno esté cocinando o no.


El resto de opciones de temporización, estarán disponibles sólo cuando el horno esté cocinando.

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



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

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

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

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

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

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



#### INFORMACIÓN

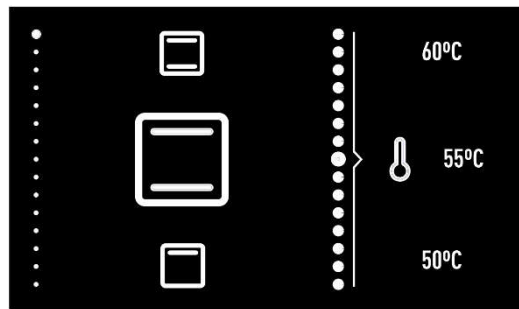
Para programar esta opción, deberá programar la Duración y la Hora de Finalización del Cocinado consecutivamente.


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

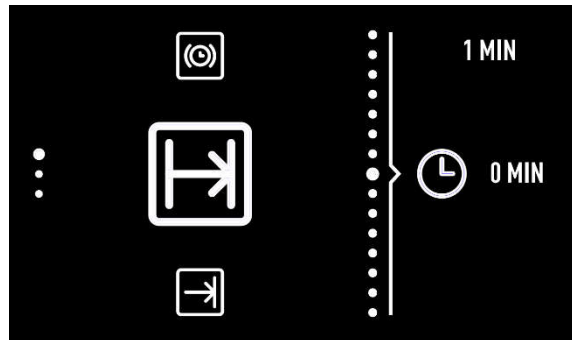
De la misma forma, podrá acceder a modificar una programación ya establecida.

## 7.2. PARA PROGRAMAR LAS OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

1. Seleccionar una función de cocinado.




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



### INFORMACIÓN

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

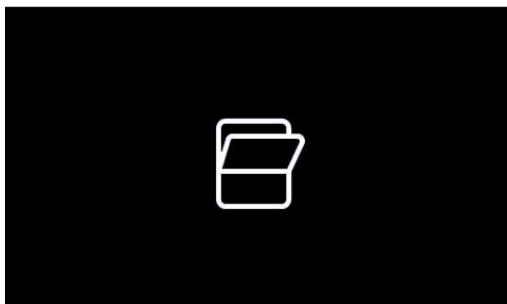
5. Valide la selección con la tecla .
6. A continuación volverá a mostrarse la pantalla de cocinado. Podrán ver las temporizaciones programadas.



## 8. ALIMENTACIÓN DEL AGUA

### 8.1. APERTURA DEL PANEL FRONTAL

- Pulse suavemente la tecla  durante unos segundos.
- El panel frontal se abre ligeramente ( $\approx 15^\circ$ ). Este proceso es lento.



- Complete la apertura del panel manualmente.



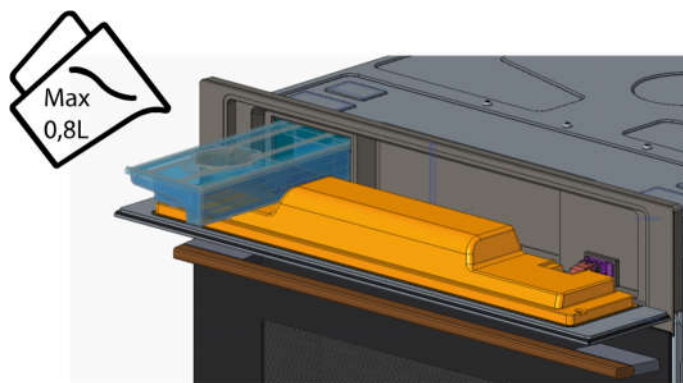
#### NOTA

El panel puede abrirse durante el funcionamiento del horno.

### 8.2. RELLENAR EL DEPÓSITO DEL AGUA

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

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



#### NOTA

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



#### NOTA

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

### 8.3. RELLENO DE AGUA

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos. Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto del depósito de agua.




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


### 8.4. VACIADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

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

#### ATENCIÓN

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


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

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

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

#### INFORMACIÓN


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

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

## 9. FUNCIONES GENERALES DEL HORNO

### 9.1. INTERRUMPIR UN CICLO DE COCCIÓN

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

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

#### ATENCIÓN

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

En este momento:


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

Si lo desea, en este momento puede:

1. Girar o revolver la comida para asegurar que está debidamente cocinada.
2. Cambiar los parámetros de cocción.

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

### 9.2. FIN DE UN CICLO DE COCCIÓN


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

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

#### ATENCIÓN

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

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

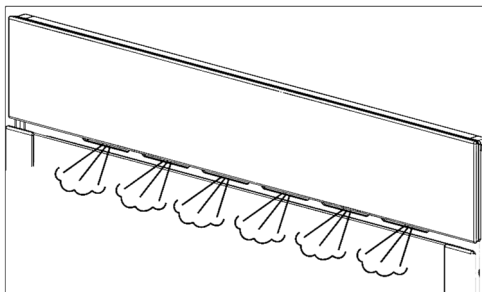
Cuando el display enseña el symbol  esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito de agua se puede remover.

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

### 9.3. FLUJO DE VAPOR

---

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



### 9.4. AGUA RESIDUAL EN EL HORNO


---



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



## 10. FUNCIONES DE SEGURIDAD

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

Esta función se puede activar en cualquier momento:









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

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

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

## 11. DESCALCIFICACIÓN

### PROCEDIMIENTO DE DESCALCIFICACIÓN

1. Gire el selector izquierdo para entrar en el menú Vapor .
2. Gire el selector derecho hasta que aparezca el símbolo de descalcificación  en el lado derecho de la pantalla.
3. Pulse  para iniciar la función de descalcificación.
4. Cuando la pantalla de visualización (display) muestra "0,5", retire el depósito del agua.
5. Usar 0,5 litros de una solución de descalcificación adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.
6. Pulse . Se inicia el ciclo de Descalcificación, que tarda cerca de 30 minutos.
7. El proceso de descalcificación es silencioso y durante este proceso, la pantalla muestra el porcentaje del proceso y el símbolo de descalcificación .
8. Cuando el display exhibe  y el horno emite un aviso sonoro, retirar y vaciar el depósito del agua.
9. Rellene el depósito con 0,5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
10. Cierre el panel. Se inicia el primer ciclo de lavado.
11. Cuando el display exhibe de nuevo  y el horno emite un aviso sonoro, quitar y vaciar el depósito del agua.
12. Rellene el depósito con 0.5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
13. Cierre el panel. Se inicia el segundo ciclo de lavado.
14. Cuando el ciclo de lavado ha terminado, el display exhibe el símbolo  y emite un aviso sonoro, hasta que se retira el depósito de agua.
15. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

### ATENCIÓN

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

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

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



## 12. TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS






### ATENCIÓN

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

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

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

**13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

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





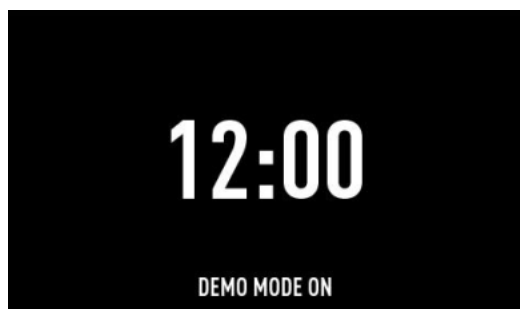
## 14. MODO DEMO (Función especial para exposiciones)

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

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

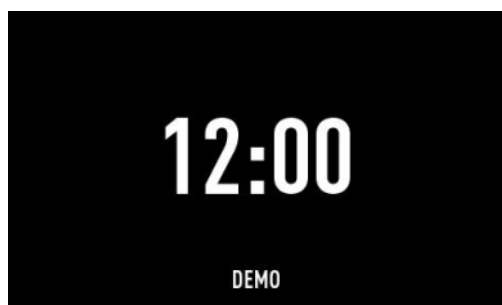
### Activación del modo DEMO

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



A continuación puede poner el horno en hora.

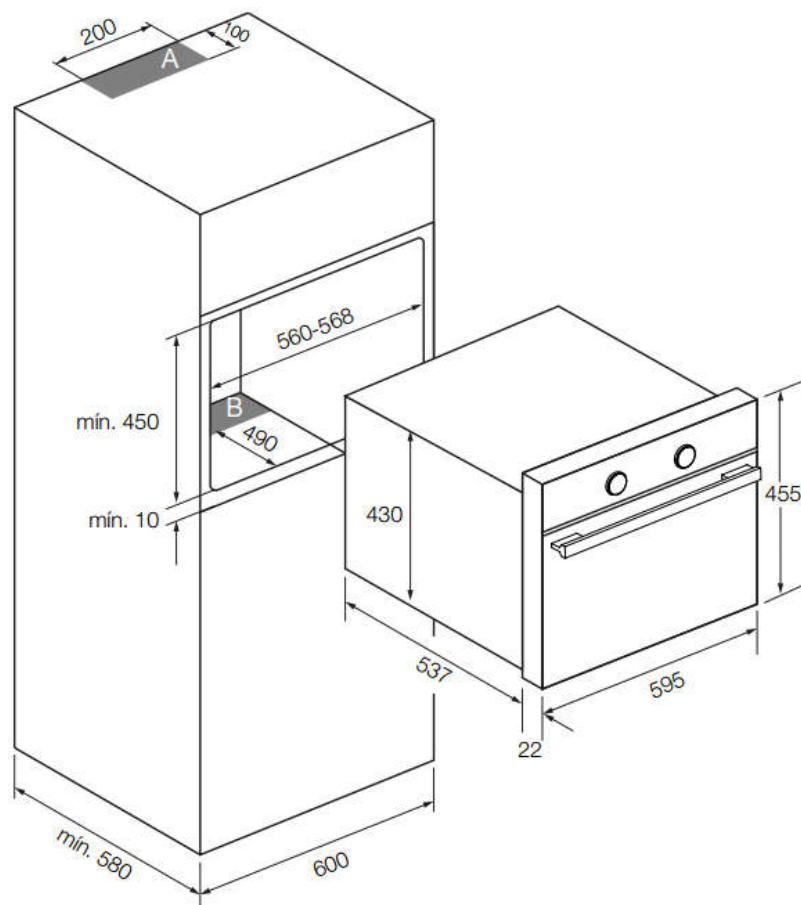
La palabra «DEMO» aparecerá permanentemente en la pantalla y el horno puede operarse normalmente, pero no calentará.



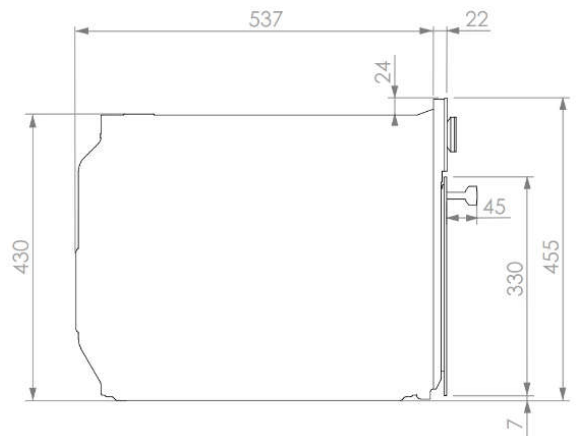
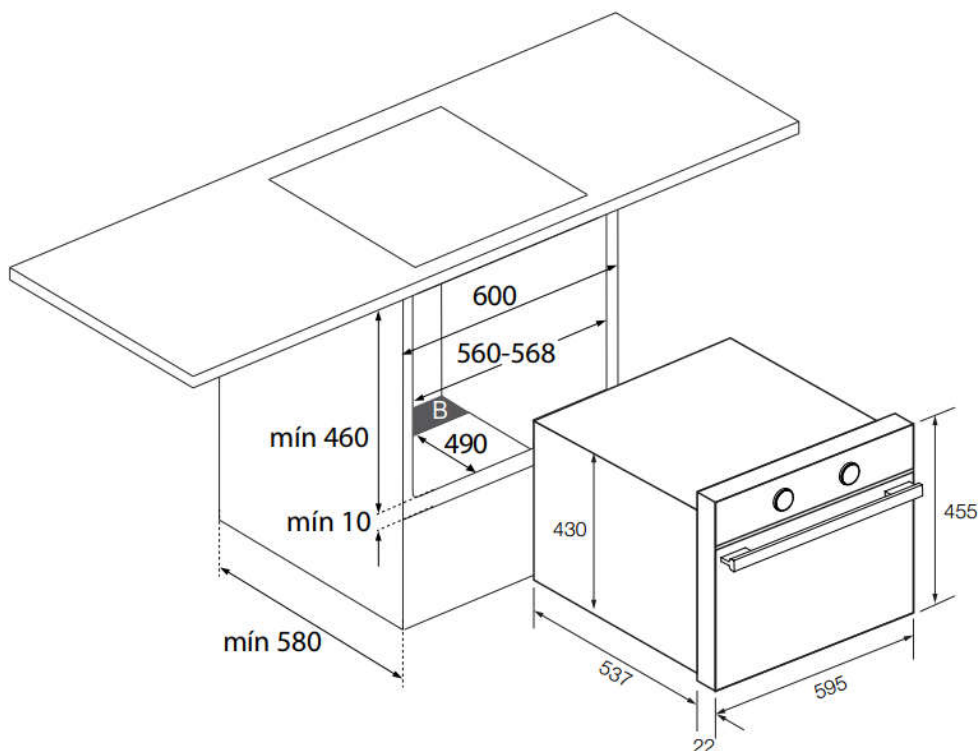
Para desactivar el modo DEMO, repita el mismo proceso. La palabra DEMO desaparecerá.

**15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

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

**16. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS****PHTV 942****INSTALACIÓN EN COLUMNA****⚠ AVISO**

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

**INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA**

**17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO**

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

**CONDICIONES GARANTIA PANDO:**

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

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



**EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:**

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

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

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

**Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:**

<b>ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:</b>	<b>OTROS PAÍSES:</b>
<p>ES  <a href="http://www.pando.es/asistencia-tecnica/">www.pando.es/asistencia-tecnica/</a></p> 	<p>EN  <a href="https://www.pando.es/en/after-sales-services/">https://www.pando.es/en/after-sales-services/</a></p> <p>FR  <a href="https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/">https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</a></p> 



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

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

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

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

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

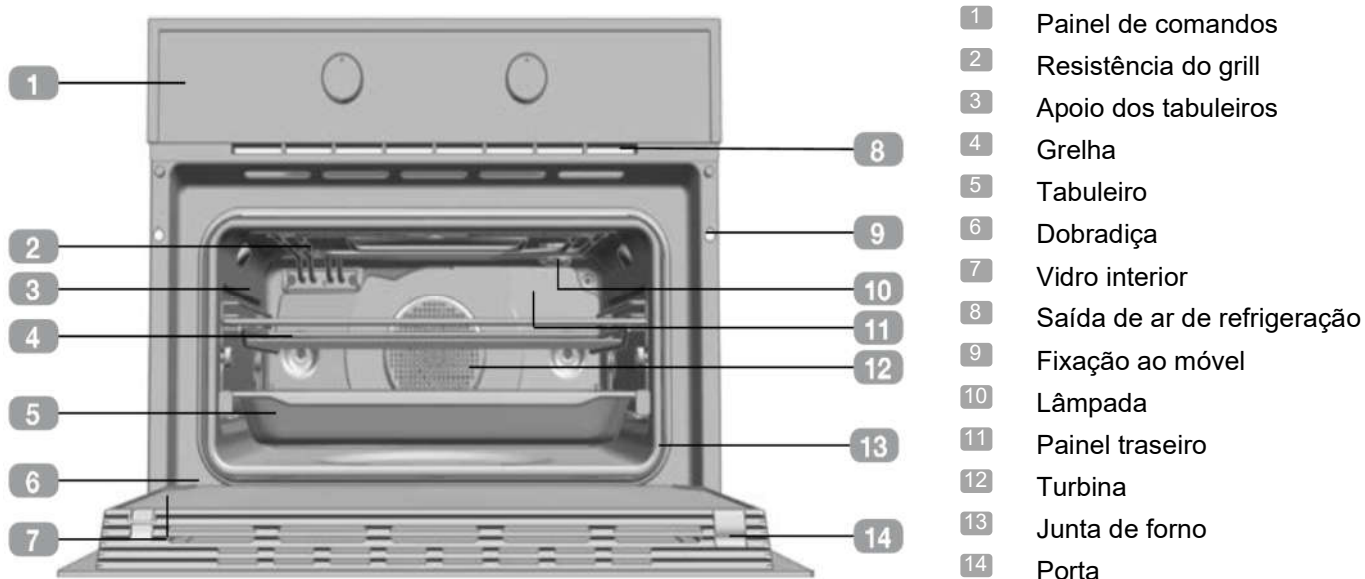
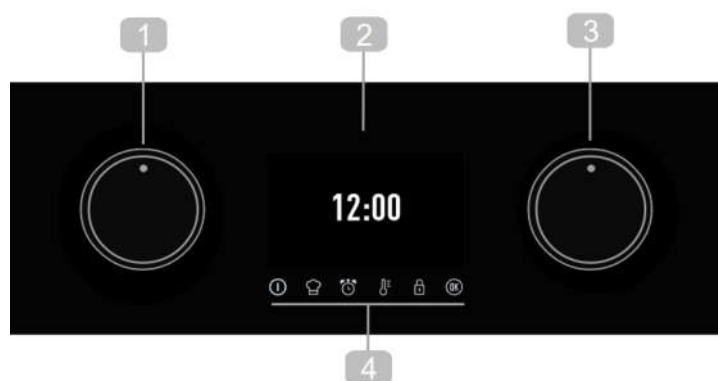
Tudo isto sob uma Marca com uma larguíssima trajetória com mais de 40 anos no mercado; que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão, espelhando neles o melhor da sua experiência no sentido de satisfazer todas as necessidades dos nossos clientes.

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

PANDO TEAM

A equipe Pando

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

**1. DESCRIÇÃO DO FORNO****2. PAINEL DE COMANDOS**

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

 **Ligar / desligar o forno.**

 **Alteração da temperatura do forno.**

 **Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PANDO CHEF)**

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

 **Acesso às funções de temporizador e programação do forno.**

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

**\* LUZ INTERIOR****Modo automático:**

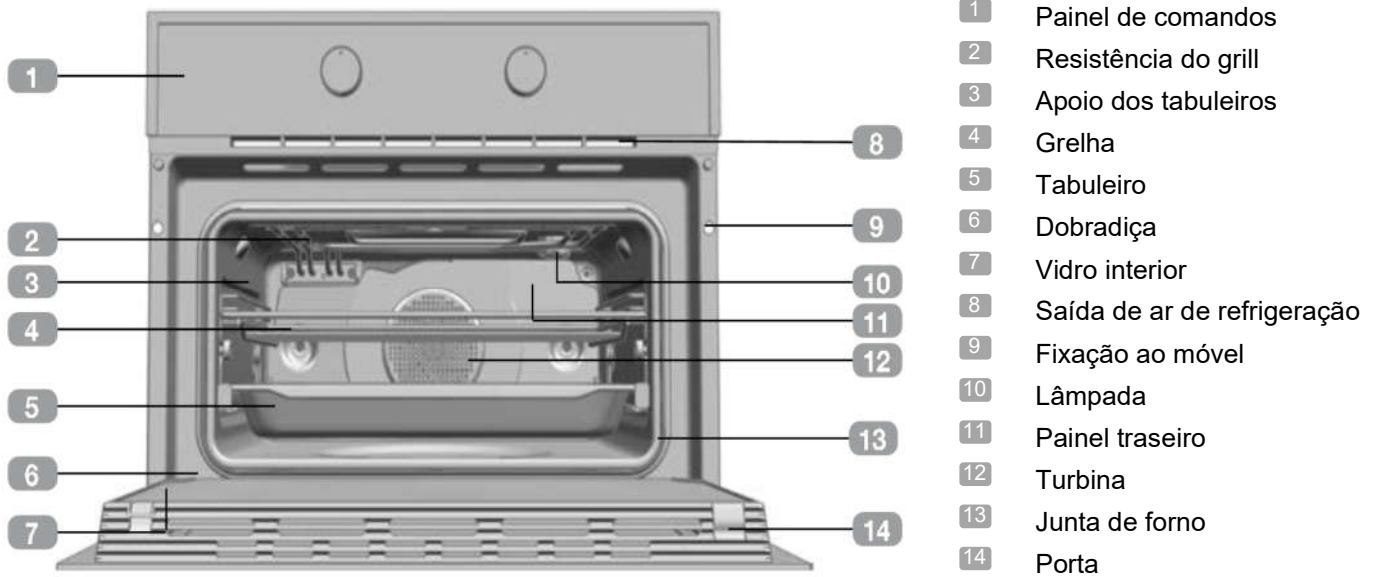
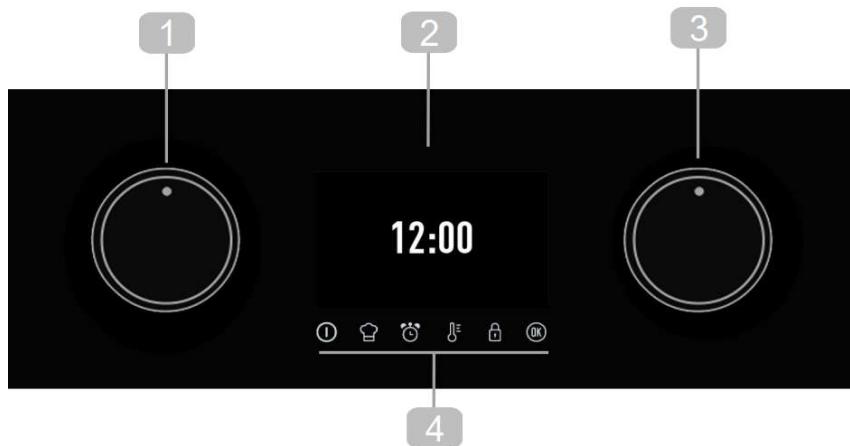
Cada vez que você abre a porta do forno, a luz dentro do cofre acende.

Com a porta aberta, a luz permanece acesa, você pode desligá-la ou ligá-la manualmente pressionando a tecla "OK" por cerca de 4 segundos.

**Modo manual:**

Para acender a luz com a porta fechada, pressione a tecla "OK" por cerca de 4 segundos, ela permanecerá ligada por cerca de 12 segundos e ele desligará.



**1. DESCRIÇÃO DO FORNO****2. PAINEL DE COMANDOS**

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



**Ligar / desligar o forno.**



**Alteração da temperatura do forno.**



**Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PANDO CHEF)**



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



**Acesso às funções de temporizador e programação do forno.**




**OK, INICIAR, PARAR**

### 3. LIGAR E ACERTAR A HORA


Ao ligar o forno pela primeira vez, aparecerá o logótipo seguido da indicação 12:00 a piscar. Para isso, seleccione as horas com o comando esquerdo e os minutos com o comando direito.

Valide a seleção com a tecla  ou aguarde uns segundos.

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

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

#### **Para alterar a hora:**

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





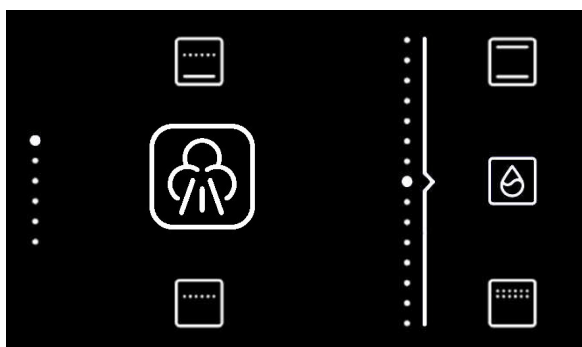
#### **ATENÇÃO**

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

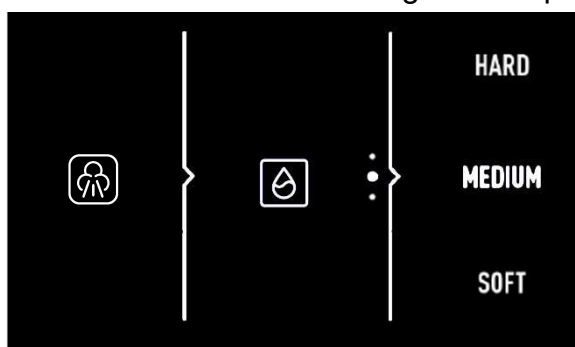
Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da rede elétrica e voltar a ligá-lo algum tempo depois. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.



### 3.1. DUREZA DA ÁGUA

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



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



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

Tipo	Dureza da água			
	Ca + Mg (ppm)	Grad. inglesa [°eH]	Grad. francesa [°fH]	Grad. alemã [°dH]
MACIA / SOFT	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
MÉDIA / MEDIUM	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
DURA / HARD	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28



#### ATENÇÃO

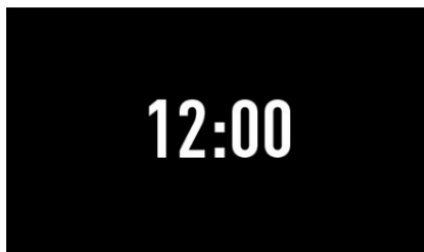
No caso de falta de energia, as configurações de dureza da água serão apagadas. Redefina-o e programe novamente após a restauração da energia.

## 4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO

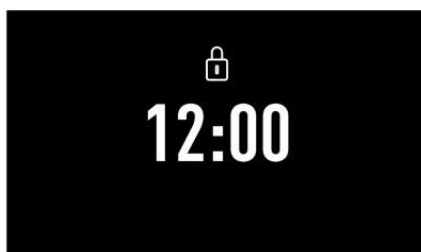
A seguir descrevemos a informação que encontrará no ecrã de visualização do seu forno e como se apresenta.

### 4.1. ECRÃ INICIAL / REPOUSO

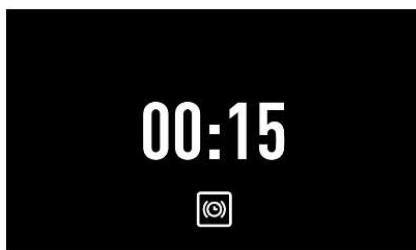
Este ecrã aparecerá quando o forno não estiver a funcionar, mas estiver ligado à corrente.






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



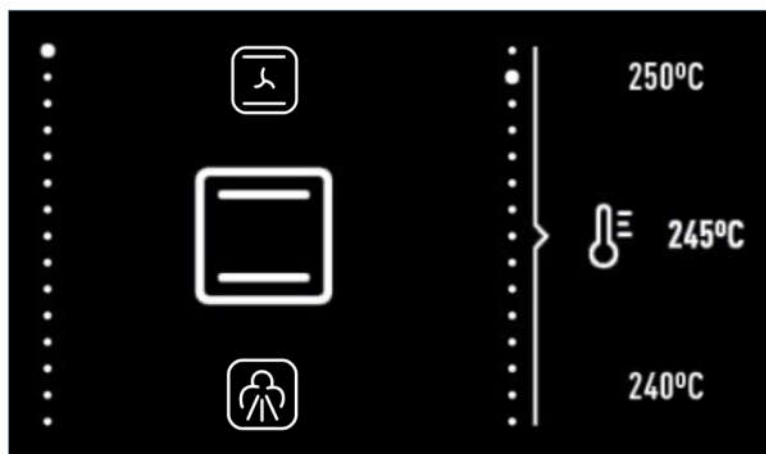
Se houver um aviso programado, o ecrã deixa de mostrar a hora e mostra a contagem decrescente, conforme apresentado na imagem seguinte.



#### 4.1.1. ALTERAR TIPOGRAFIA

- Com o forno em repouso (ecrã inicial), mantenha a tecla  pressionada até que a hora comece a piscar.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o seletor direito para selecionar a tipografia desejada.
- Pressione  para confirmar.

## 4.2. ECRÃ DE SELEÇÃO



Seleção de função.

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

### **SETOR ESQUERDO**

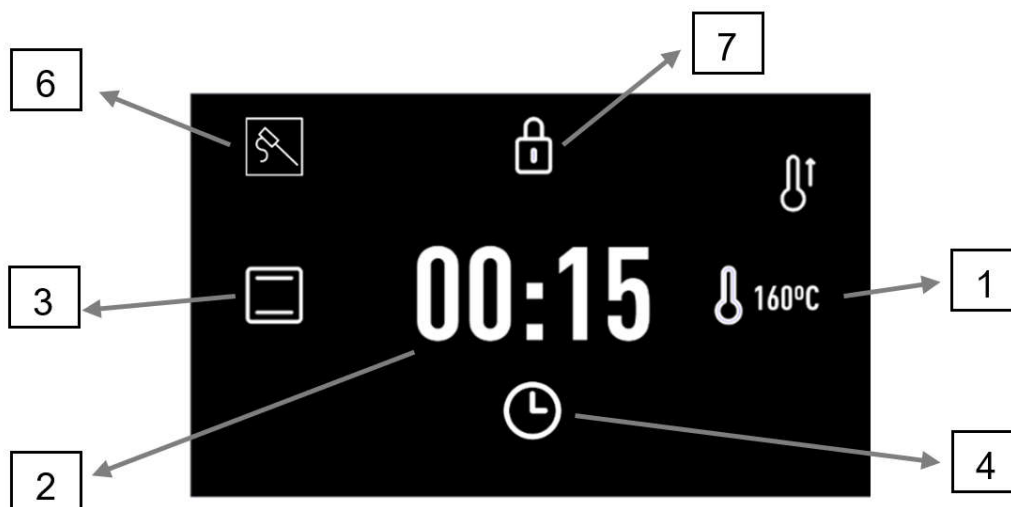
Nesta zona do ecrã aparecem as funções de cozinhado, as receitas automáticas ou as funções de programação do relógio disponíveis para seleção.

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

### **SETOR DIREITO**

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

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

**4.3. ECRÃ DE COZINHADO**

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

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

**2. Duração do cozinhado.**

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

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

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

**4. ⌚ Avisador.** Faz a contagem decrescente para a finalização do aviso programado.

**5. 🕒 Hora de Finalização.**

**6. 🍴 Sonda de alimentos.** Aparece no ecrã quando está a ser cozinhado um prato e se utiliza a sonda de alimentos. O símbolo aparece juntamente com a temperatura atual da sonda.

Informação sobre as Funções de segurança ativadas.

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


**5. FUNÇÕES DO FORNO** **INFORMAÇÃO**

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

**DESLIGAR****VAPOR / FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR (20% Vapor)****CONVENCIONAL** **CONVENCIONAL COM TURBINA** **GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR** **MAXIGRILL****GRILL****RESISTÊNCIA INFERIOR** **TURBO + RESISTÊNCIA INFERIOR** **TURBO** **A LUME BRANDO****FERMENTAR MASAS****DESCONGELAÇÃO****ECO****Funções que incorporam pré-aquecimento rápido automático**

## 5.1. FUNÇÕES DE VAPOR

---

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



**VAPOR 100%**



**GRILL**



**CONVENCIONAL**



**TURBO**



**GRILL COM TURBINA**



**MANUAL DE REGENERAÇÃO**

O tipo de aquecimento "Regenerar" permite reaquecer pratos já cozinhados ou cozer rapidamente a massa do dia anterior de forma suave. O acionamento do vapor é feito automaticamente.

Nota: O programa é interrompido quando o reservatório de água fica vazio durante o funcionamento do programa "Regenerar". Encha o reservatório de água.



**Cozinhar a vácuo «SOUS VIDE»**

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

Graças à embalagem protetora, todos os nutrientes e aromas são preservados.



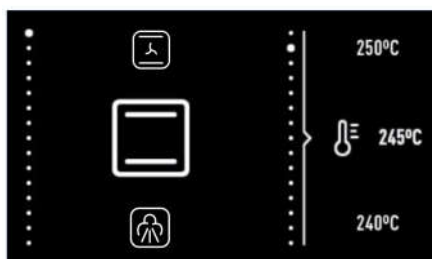
**DUREZA DA ÁGUA**



**DESCALCIFICAÇÃO**



## 5.2. PARA COZINHAR COM AS FUNÇÕES TRADICIONAIS



Seleção de função.

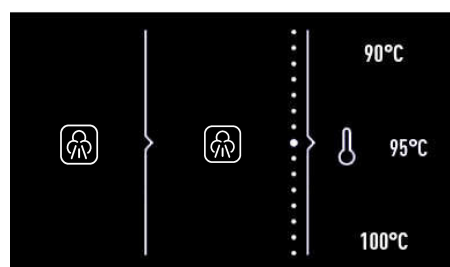
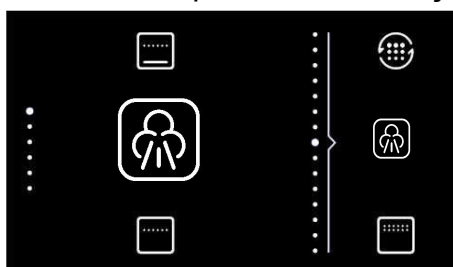
1. Ligue o forno premindo a tecla
2. Rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada.
3. A seguir, aparecerá à direita a temperatura recomendada para a função escolhida.
4. Se desejar, pode alterar a temperatura ao rodar o comando direito.
5. Valide a seleção com a tecla

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

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

## 5.3. FUNÇÃO VAPOR

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







### INFORMAÇÃO

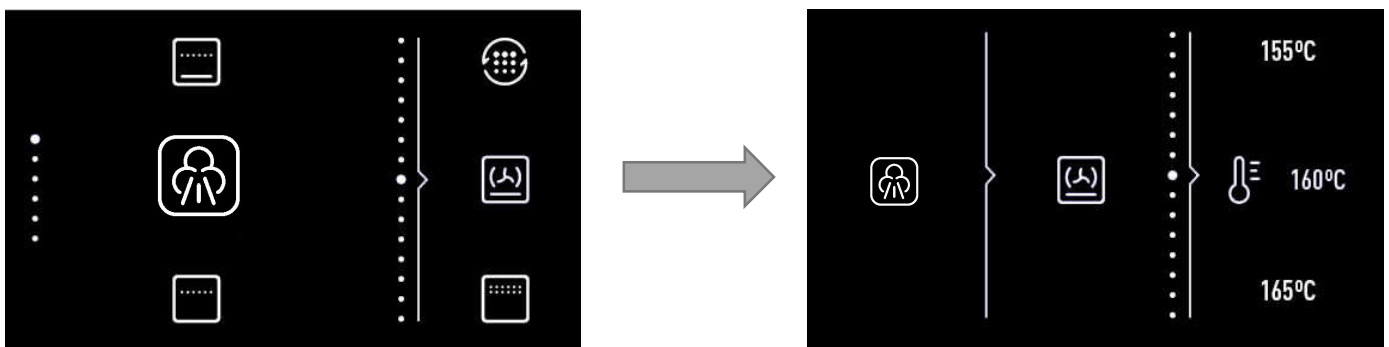
A tecla pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:


- **Alterar a duração do cozinhado** premindo a tecla
- **Modificar a temperatura do cozinhado** premindo a tecla

#### 5.4. COZINHAR COM FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla .
2. Rode o comando esquerdo até aparecer o símbolo .
3. Rode o comando direito para selecionar a função desejada.
4. Confirme a opção com a tecla .
5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
6. Pressione  para iniciar a função.



#### INFORMAÇÃO

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

#### 5.5. PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

As funções assinaladas incorporam pré-aquecimento rápido automático.

































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

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

Esta função está sempre ativa.

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

**6. COZINHADO COM ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO (PANDO CHEF)****6.1. RECEITAS AUTOMÁTICAS DO FORNO**

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

VAPOR



SALMÃO



FILETE DE PEIXE



BATATAS



ESPARGOS



BROCOLOS



CENOURAS



ERVILHAS



COUVE-FLOR



LEITE DE ARROZ



MILHO



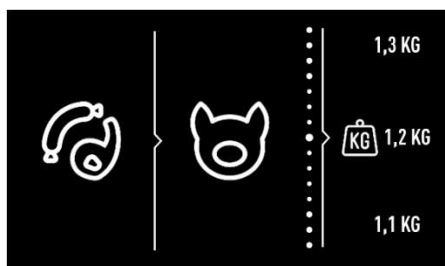
Receitas que requerem o pré-aquecimento do forno em vazio.



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

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

1. Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado ⓘ.
2. Prima a tecla 🍲.



Seleção de receita.

3. Rode o comando esquerdo até que o tipo de alimento que pretende cozinhar apareça aumentado.
4. A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerão as receitas disponíveis para o tipo de alimento selecionado. Selecione com o comando direito a receita desejada e valide a seleção com a tecla (OK).
5. A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerá a informação que o forno precisa para programar o cozinhado.
6. De acordo com a receita selecionada, o forno pedirá que indique:

**PESO DO ALIMENTO:** selecione com o comando direito e valide com a tecla (OK).

**TEMPERATURA:** valide a temperatura proposta pela receita ou selecione outra com o comando direito e confirme com a tecla (OK).

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

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

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

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

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

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

**INFORMAÇÃO**

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

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

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

Siga os passos indicados anteriormente.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

**Alterar a temperatura do cozinhado,** premindo a tecla ⬇️. Valide com a tecla (OK).

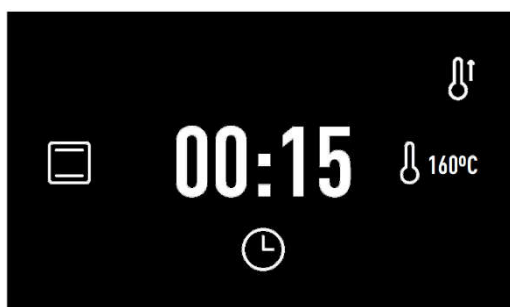
**Programar um aviso.** Premindo a tecla ⬇️.

**Alterar a programação de um aviso programado.** Premindo a tecla ⬇️.


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

### 6.3. PRÉ-AQUECIMENTO EM VAZIO

---



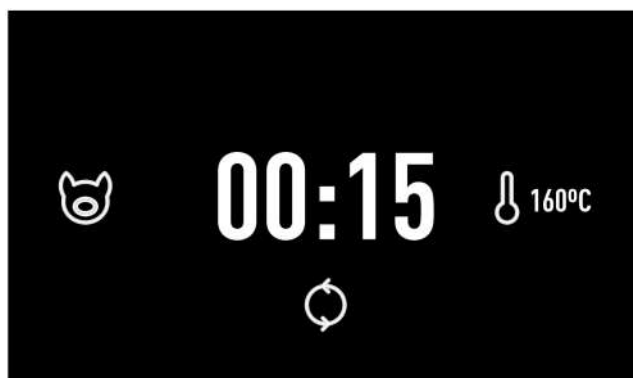
As receitas indicadas na tabela com o símbolo , requerem colocar o alimento com o forno já aquecido.


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


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

### 6.4. DAR A VOLTA AOS ALIMENTOS

---



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


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

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

## 7 PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO

### 7.1. OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO



Dispõe das seguintes opções de temporização para programar um cozinhado:

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





#### INFORMAÇÃO

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



 **Duração do Cozinhado:** permite seleccionar o tempo que o forno vai estar a cozinhar. Finalizado o tempo programado, soará um alarme, o símbolo  piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno

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

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

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

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



#### INFORMAÇÃO

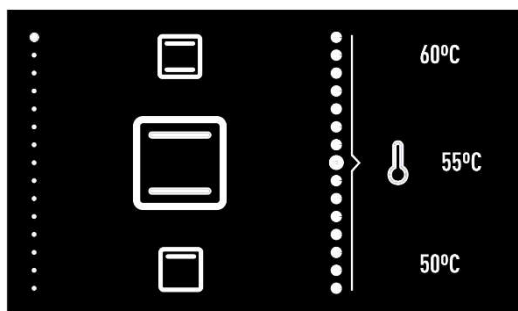
Para programar esta opção, deverá programar consecutivamente a Duração e a Hora de Finalização do Cozinhado.

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

Da mesma forma, poderá alterar uma programação já estabelecida.

## 7.2. PARA PROGRAMAR AS OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO

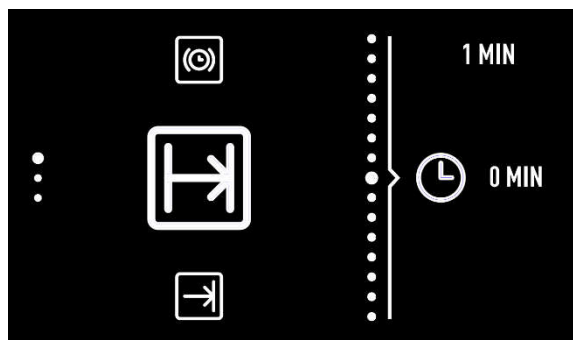
1. Selecione uma função de cozimento.



2. Prima a tecla para aceder ao menu de opções de temporização.

3. Rode o comando esquerdo para seleccionar a opção de programação desejada.

4. Rode o comando direito para seleccionar a duração ou a hora de finalização de acordo com a opção escolhida.



### INFORMAÇÃO

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

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


5. Valide a seleção com a tecla .

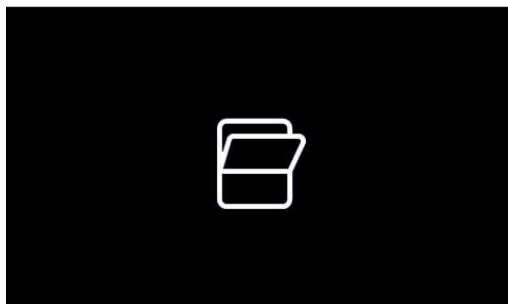
6. A seguir, voltará a aparecer o ecrã de cozinhado. Poderá ver as temporizações programadas à direita do círculo central.



## 8. ENCHER COM ÁGUA

### 8.1. ABERTURA DO PAINEL FRONTAL

- Pressione a tecla  durante alguns segundos.
- O painel frontal abre ligeiramente ( $\approx 15^\circ$ ). Este processo é lento.



- Acabe a abertura do painel manualmente.



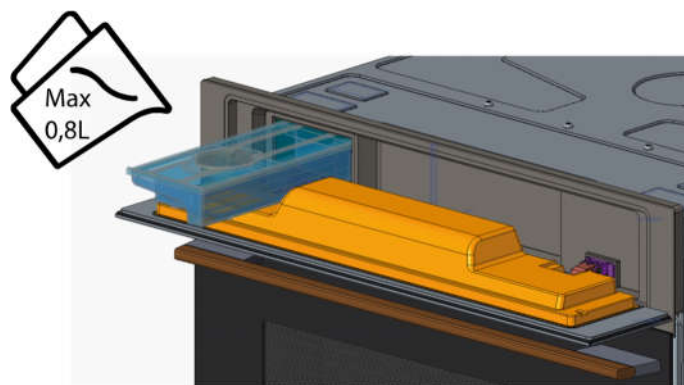
#### NOTA

O painel pode ser aberto durante o funcionamento do forno.

### 8.2. ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA

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

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



#### NOTA

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



#### NOTA

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

### 8.3. INTRODUIZIR MAIS ÁGUA

O volume de água é, geralmente, suficiente para um processo de cozedura de 50-60 minutos. Se, porventura, for necessário colocar mais água no depósito, surge a mensagem:




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


### 8.4. Esvaziar o depósito de água

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

#### ATENÇÃO

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

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


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

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




#### INFORMAÇÃO(BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE)


Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.

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

## 9. FUNÇÕES GERAIS DO FORNO

### 9.1. INTERRUPTÃO DO PROCESSO DE COZEDURA

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

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

#### **ATENÇÃO**


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

Neste momento:


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

Se desejar, pode:

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

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

### 9.2. FIM DE UM CICLO DE COZINHAR


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

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

#### **ATENÇÃO**

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

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

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

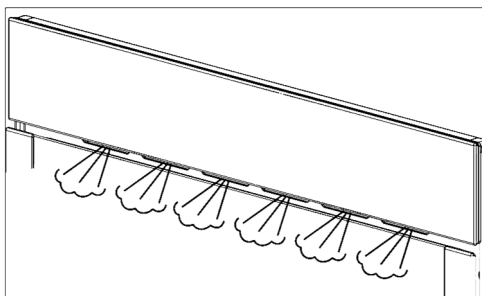
Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

### 9.3. SAÍDA DE VAPOR

---

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

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



### 9.4. ÁGUA RESIDUAL NO FORNO


---



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

## 10. FUNÇÕES DE SEGURANÇA

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

Esta função pode ser ativada a qualquer momento:









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

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

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

## 11. DESCALCIFICAÇÃO

### PROCEDIMENTO DE DESCALCIFICAÇÃO

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

#### ATENÇÃO

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

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

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



## 12. SONDA DE ALIMENTOS






### ATENÇÃO

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

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

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

**13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

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





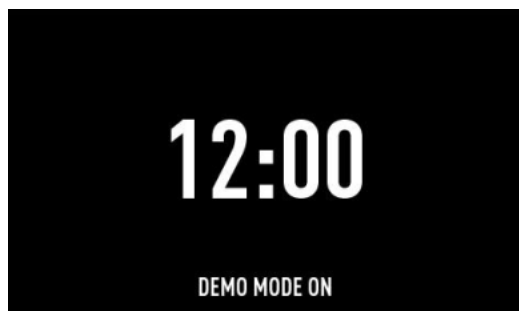
## 14. FUNÇÃO DEMO

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

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

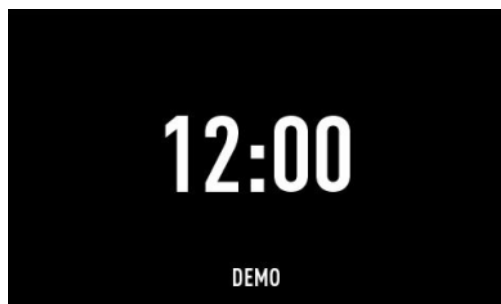
### Ativação da função DEMO

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



Então você pode ajustar a hora.

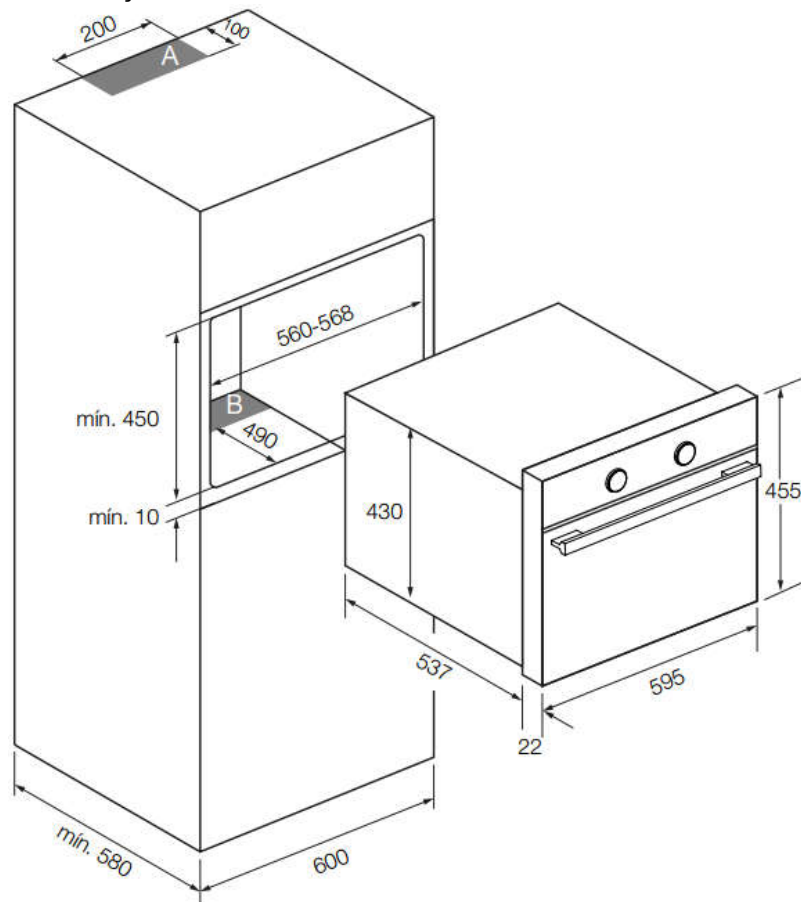
A palavra «DEMO» aparecerá de forma permanente no ecrã e o forno pode trabalhar normalmente, mas sem aquecer.



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

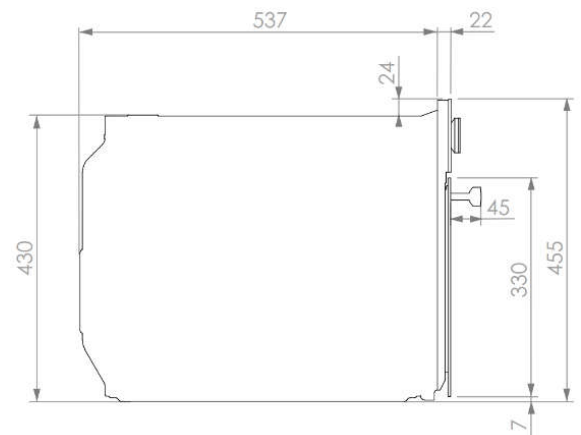
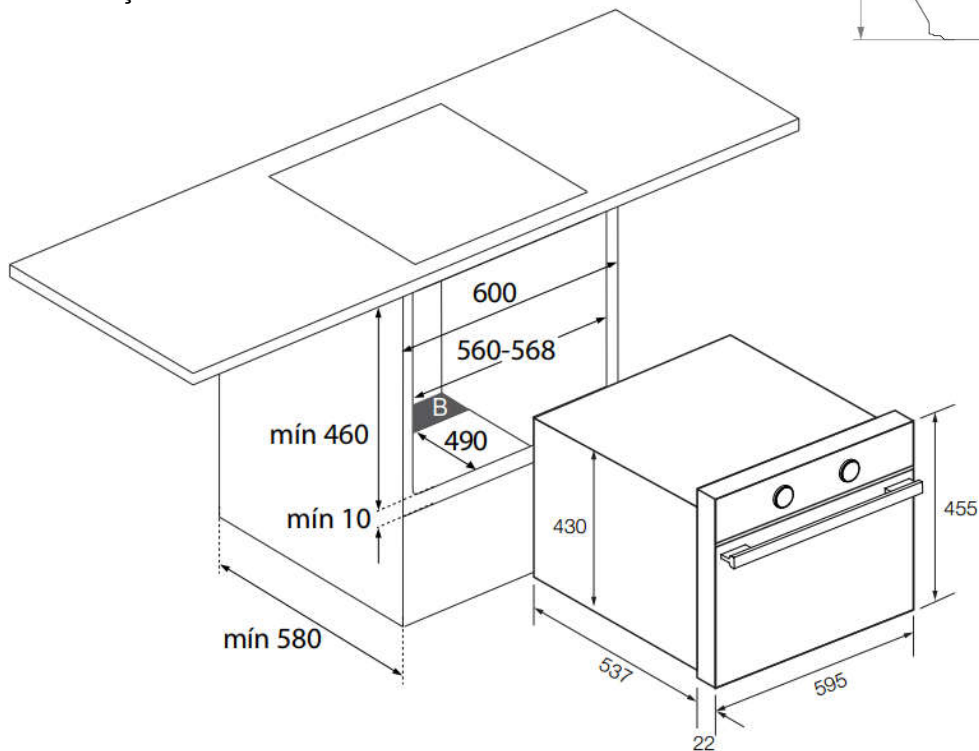
**15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

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

**16. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS****PHTV 942****INSTALAÇÃO EM COLUNA****⚠ ATENÇÃO**

Respeite os orifícios de ventilação no gabinete, consulte os desenhos de instalação (200x100mm na zona **A** e 560x90mm na zona **B**).

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

**INSTALAÇÃO SOB A BANCADA**

**17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO**

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

**CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:**

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

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



**EXCLUSÕES DE GARANTIA PANDO:**

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

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

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

**Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:**

<b>ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA:</b>	<b>OUTROS PAÍSES:</b>
ES <a href="http://www.pando.es/asistencia-tecnica/">www.pando.es/asistencia-tecnica/</a> 	 EN <a href="https://www.pando.es/en/after-sales-services/">https://www.pando.es/en/after-sales-services/</a> FR <a href="https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/">https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</a>











Благодарим за доверие, оказанное нашей компании при покупке одного из наших приборов! Уверены, что вы сделали правильный выбор.

Компания Pando предлагает не только приборы высшего качества, но и услуги многочисленной команды профессионалов, которые помогают решать любые проблемы, возникающие во время установки или обслуживания.

Также приглашаем вас посетить наш сайт ([www.pando.es/en](http://www.pando.es/en)), на котором можно узнать о нашей компании и ознакомиться с коммерческой и технической информацией по всему ассортименту приборов.

Здесь доступен широкий выбор кухонных вытяжек: пристенных, потолочных, островных и встраиваемых. Благодаря четырем типам установки вытяжку можно установить в кухне любого типа в зависимости от потребностей покупателя.

Также воспользуемся случаем, чтобы представить новую коллекцию бытовых приборов, среди которых новые высокопроизводительные духовые шкафы и микроволновые печи, индукционные и газовые варочные панели, с помощью которых можно приготовить любой кулинарный шедевр. Винные шкафы и шкафы для выдержки вин, в которых обеспечиваются идеальные условия для хранения вина, а также встроенные посудомоечные машины, работающие с применением современных технологий.

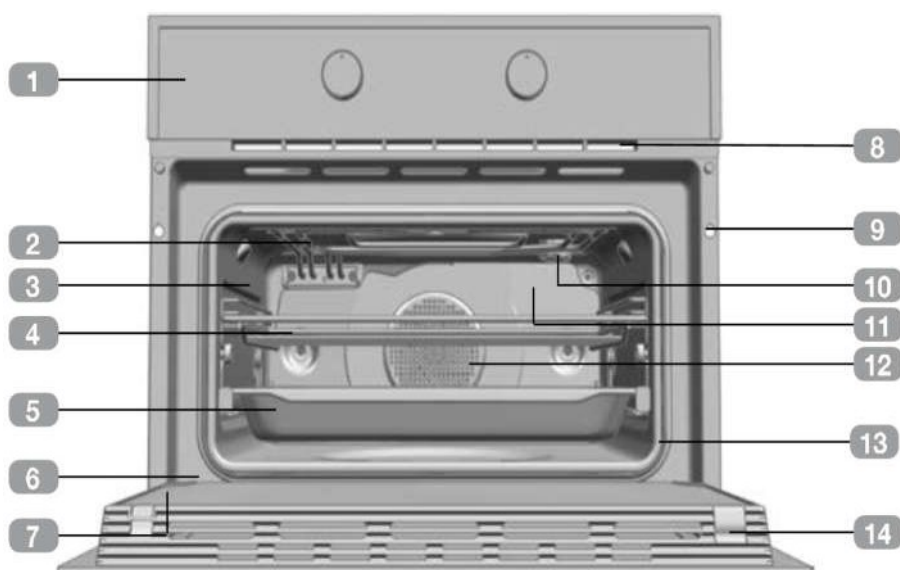
Наши приборы создаются настоящими мастерами под торговой маркой, история которой насчитывает более 40 лет. Мы вкладываем в свою продукцию все лучшие наработки и опыт, чтобы запросы наших клиентов были полностью удовлетворены.

Мы искренне верим, что вы будете сполна наслаждаться комфортом и возможностями своего нового кухонного помощника.

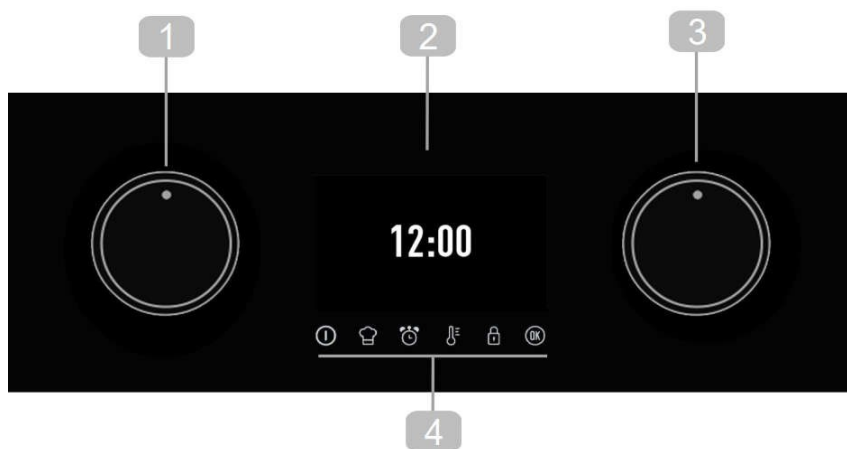
Большое спасибо!

Команда PANDO

<b>1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>5</b>
<b>2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....</b>	<b>5</b>
<b>3. ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ.....</b>	<b>6</b>
3.1. Жесткость воды.....	7
<b>4. ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ .....</b>	<b>8</b>
4.1. Дисплей в режиме ожидания.....	8
4.2. Дисплей при выборе режимов и параметров приготовления .....	9
4.3. Информация на дисплее в процессе приготовления пищи.....	10
<b>5. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....</b>	<b>11</b>
5.1. Режимы приготовления на пару.....	12
5.2. Приготовление в режиме верхнего и нижнего нагрева .....	12
5.3. Приготовление на пару.....	13
5.4. Приготовление в комбинированных режимах на пару.....	14
5.5. Автоматический быстрый предварительный нагрев .....	14
<b>6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОННОГО ПОМОЩНИКА (PANDO CHEF) .....</b>	<b>15</b>
6.1. Автоматические программы духового шкафа .....	15
6.2. Приготовление с функцией электронного помощника (PANDO CHEF) .....	17
6.3. Предварительный нагрев в пустом состоянии .....	18
6.4. Переворачивание блюда .....	18
<b>7. НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА.....</b>	<b>19</b>
7.1. Настройки таймера .....	19
7.2. Программирование настроек таймера .....	20
<b>8. НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ .....</b>	<b>21</b>
8.1. Открытие резервуара для воды.....	21
8.2. Наполнение резервуара для воды .....	21
8.3. Доливка воды.....	22
8.4. Опорожнение резервуара для воды.....	22
<b>9 ОБЩЕЕ ДЛЯ ВСЕХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....</b>	<b>23</b>
9.1. Приостановка цикла приготовления .....	23
9.2. Окончание цикла приготовления .....	23
9.3. Паровые струи.....	24
9.4. Остаточная вода в духовом шкафу .....	24
<b>10. ЗАЩИТНЫЕ ФУНКЦИИ .....</b>	<b>25</b>
10.1. Защитная блокировка от детей (блокировка панели управления).....	25
<b>11. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ .....</b>	<b>26</b>
<b>12. ТЕРМОЩУП.....</b>	<b>27</b>
<b>13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....</b>	<b>28</b>
<b>14. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ (для торговых залов магазинов) .....</b>	<b>29</b>
<b>15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....</b>	<b>30</b>
<b>16. СХЕМЫ УСТАНОВКИ И РАЗМЕРЫ.....</b>	<b>31</b>
<b>17. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ И ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>32</b>

**1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

- 1 Панель управления
- 2 ТЭН гриля
- 3 Направляющие
- 4 Решетка
- 5 Противень
- 6 Петля
- 7 Внутреннее стекло
- 8 Выходные отверстия системы охлаждения
- 9 Крепежные отверстия
- 10 Лампа
- 11 Задняя стенка рабочей камеры
- 12 Вентилятор
- 13 Уплотнитель
- 14 Дверца

**2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

- 1 Переключатель для прокручивания меню в левой части дисплея. Переключатель режимов работы.
- 2 Индикация.
- 3 Переключатель для прокручивания меню в правой части дисплея. Переключатель настроек.
- 4 Сенсорные кнопки.



Включение/выключение духового шкафа.



Изменение температуры духового шкафа.



Доступ к функции электронного помощника (PANDO CHEF)



Блокировка панели управления и открытие панели управления



Доступ к настройкам времени и программирования.



ОК, СТАРТ, СТОП

### 3. ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

При первом включении духового шкафа на дисплее появится логотип, а затем будет мигать индикация времени 12:00.

Для пользования духовым шкафом вам необходимо установить время.


Для этого левым переключателем выберите час, а правым — минуты.

Подтвердите настройки, нажав кнопку  или подождав несколько секунд.

Подтвердите отображение времени (стандартное/ретро/скрыть часы), нажав кнопку  или подождав несколько секунд.

Раздастся звуковой сигнал, подтверждающий, что на дисплее установлено время.

#### Изменение времени

Когда духовой шкаф находится в режиме ожидания (соответствующий вид дисплея), удерживайте кнопку , пока индикация времени не начнет мигать. Выполните предыдущие шаги, чтобы изменить время.





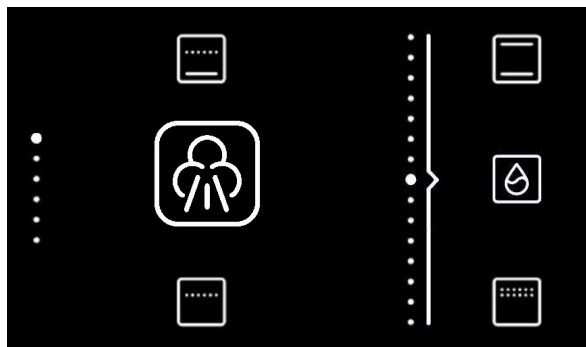
#### ВНИМАНИЕ!


Чувствительность сенсорных кнопок изменяется с учетом условий окружающей среды. При подключении духового шкафа к сети питания проверьте чистоту панели управления и убедитесь, что доступ к ней не ограничен.

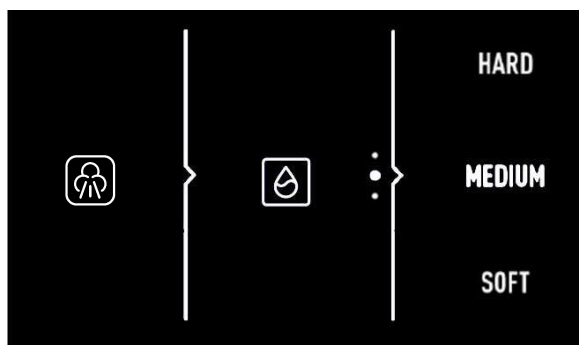
Если индикация на дисплее не изменяется при нажатии кнопок, отключите духовой шкаф от сети питания, подождите несколько секунд и снова подключите его к сети питания. При этом будет выполнена автоматическая регулировка сенсорной панели и восстановлена чувствительность сенсорных кнопок.



### 3.1. ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

- После установки часов необходимо установить жесткость воды.
- На дисплее появится параметр «Жесткость воды».
- Чтобы изменить параметр, поверните правый переключатель.
- Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.
- Если вы хотите изменить жесткость воды после первых настроек, поверните левый переключатель в положение, соответствующее режиму приготовления на пару .



- Поворачивайте правый переключатель, пока в правой части дисплея не появится символ жесткости воды .



- Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.
- Поверните правый переключатель, чтобы выбрать желаемую жесткость воды.
- Нажмите , чтобы подтвердить.

Тип	Жесткость воды			
	Ca + Mg (ч./млн)	Английский градус жесткости [°eH]	Французский градус жесткости [°fH]	Немецкий градус жесткости [°dH]
МЯГКАЯ	0–150	0–11	0–15	0–8
СРЕДНЯЯ	151–350	12–25	16–35	9–20
ЖЕСТКАЯ	501–500	26–35	36–50	21–28



#### ВНИМАНИЕ!

В случае сбоя электропитания настройки жесткости воды будут удалены. Сбросьте их и запрограммируйте снова после восстановления электропитания.


## 4. ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

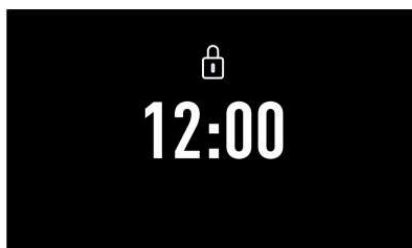
Ниже описано, какая информация может выводиться на дисплей вашего духового шкафа, и способ ее представления.

### 4.1. ДИСПЛЕЙ В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ

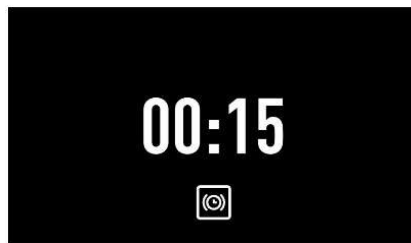
Вид дисплея, когда духовой шкаф включен в электрическую сеть, но никакой режим работы не включен.






При включенной блокировке панели в левой части дисплея отображается символ .



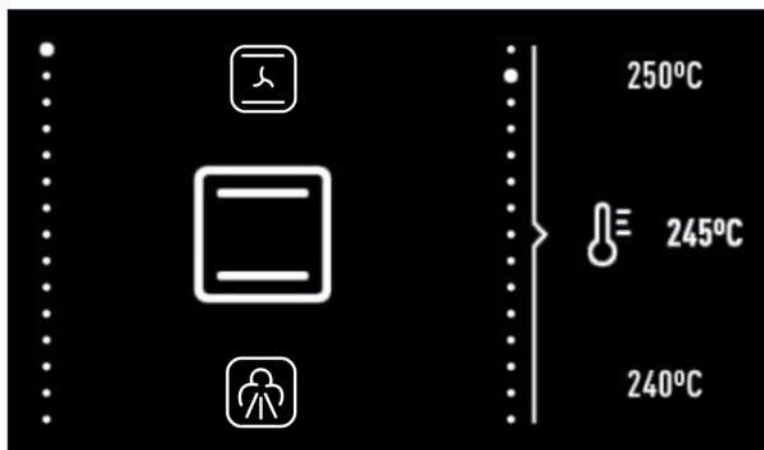
При включенном таймере на дисплее вместо текущего времени выводится обратный отсчет, как показано на рисунке.



#### 4.1.1. ИЗМЕНЕНИЕ ШРИФТА ДИСПЛЕЯ

- Когда духовой шкаф в режиме ожидания (соответствующий вид дисплея), удерживайте кнопку , пока индикация времени не начнет мигать.
- Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.
- Поверните правый переключатель, чтобы выбрать нужный шрифт.
- Нажмите кнопку , чтобы подтвердить.

## 4.2. ДИСПЛЕЙ ПРИ ВЫБОРЕ РЕЖИМОВ И ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



### Выбор режимов работы

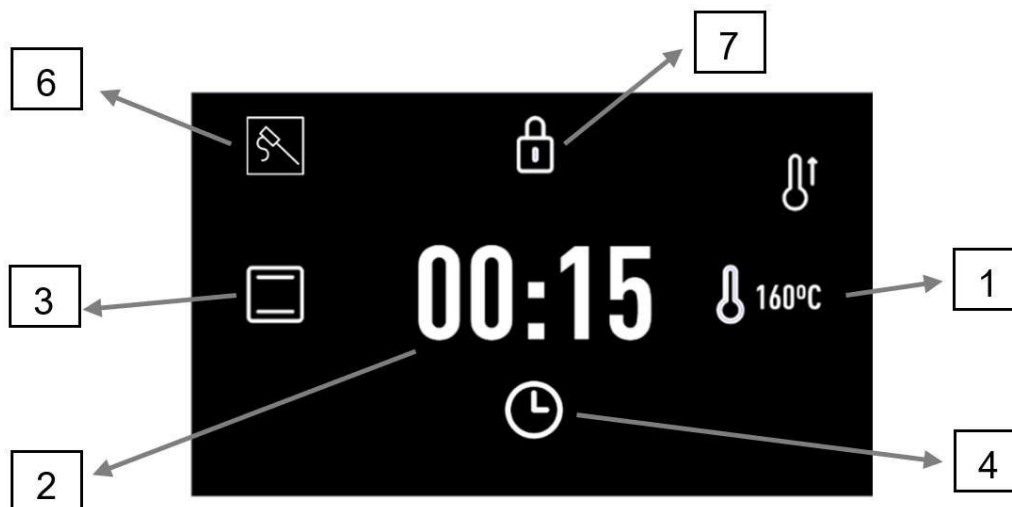
При выборе режима приготовления, автоматической программы или настройке таймера дисплей делится на две части.

### ЛЕВАЯ ЧАСТЬ

В этой части дисплея отображаются доступные режимы приготовления, автоматические программы и тип таймера. Чтобы выбрать любой из этих пунктов, поворачивайте левый переключатель, пока не появится нужный режим, и подтвердите выбор кнопкой **OK** (если вы не будете нажимать никаких кнопок, через несколько секунд ваш выбор будет автоматически подтвержден).

### ПРАВая ЧАСТЬ

В этой части дисплея отображаются значения, которые можно установить согласно выбранному режиму: температура, вес, продолжительность, время окончания. Чтобы выбрать значение, поверните правый переключатель, пока не появится нужное значение, и подтвердите выбор кнопкой **OK** (если вы не будете нажимать никаких кнопок, через несколько секунд ваш выбор будет автоматически подтвержден).

**4.3. ИНФОРМАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

Во время приготовления на дисплее отображается информация о состоянии духового шкафа.

**1. Заданная температура.** Символ будет мигать, пока не будет достигнута заданная температура, а также всякий раз, когда духовой шкаф разогревает продукты.

**2. Время приготовления.**

- Если не был настроен таймер, на дисплее отображается время, прошедшее с начала приготовления.
- Если таймер был установлен, будет показано время, оставшееся до окончания приготовления (обратный отсчет).
- Если приготовление настроено с отложенным стартом (процесс еще не начался), на дисплее отображается общее время от текущего момента до времени окончания приготовления.

**3. Выбранный режим приготовления или автоматическая программа.**

После настройки времени на дисплее отображается соответствующая информация.

**4. Таймер.** Обратный отсчет со звуковым сигналом, означающим окончание времени приготовления.

**5. Время окончания.**

**6. Термощуп.** Отображается на дисплее, когда блюдо готовится с помощью термощупа. Появляется символ с фактической температурой термощупа.

Информация об активированных настройках безопасности.

**7. Блокировка панели управления.** При активации загорается символ блокировки от детей.




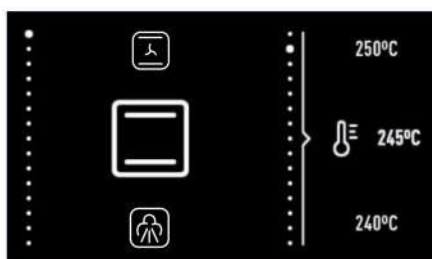
**5. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА** **ИНФОРМАЦИЯ**

Описание всех функций прибора см. в справочнике по приготовлению блюд, который прилагается к духовому шкафу.



**ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА****ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ/КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ С****ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НА ПАРУ (пар 20 %)****ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ** **ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ** **ГРИЛЬ + НИЖНИЙ НАГРЕВ** **ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ****ГРИЛЬ****НИЖНИЙ НАГРЕВ** **ТУРБО+НИЖНИЙ НАГРЕВ** **ТУРБО** **МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ****ПОДНИМАЮЩЕЕСЯ ТЕСТО****РАЗМОРАЖИВАНИЕ****ECO****Настройки при быстром предварительном нагреве**

**5.1. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ**

При выборе приготовления на пару  появляется возможность выбрать некоторые дополнительные режимы:



**100 % ПАР****ГРИЛЬ****ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ****ТУРБО****ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ****РУЧНОЙ РАЗОГРЕВ****СУ-ВИД (низкотемпературное приготовление в вакууме)****ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ****УДАЛЕНИЕ НАКИПИ****5.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВА**

Выбор режимов работы.






1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Поворачивайте левый переключатель, пока не появится нужный режим.
3. Рекомендуемая температура для выбранного режима отобразится справа.
4. При желании температуру можно изменить, повернув правый переключатель.
5. Подтвердите выбор кнопкой . Начнется приготовление в духовом шкафу.

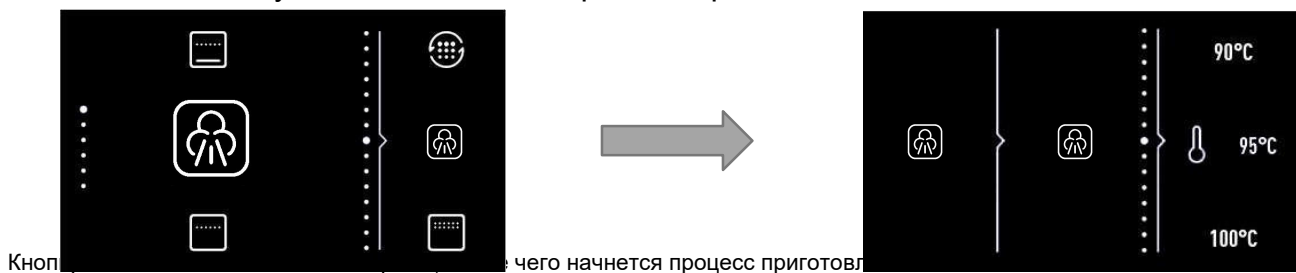
## 5.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВА

В любой момент в процессе приготовления вы можете:

- **Изменить режим приготовления**, повернув левый переключатель.
- **Изменить температуру приготовления**, повернув правый переключатель.
- **Настроить таймер приготовления или время окончания/продолжительность**, нажав кнопку .
- **Изменить запрограммированные таймеры или продолжительность/время окончания**, нажав кнопку .

## 5.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ



1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Поворачивайте левый переключатель, пока не появится режим приготовления на пару .
3. Поверните правый переключатель, чтобы выбрать нужную программу приготовления на пару.
4. Подтвердите выбор кнопкой .
5. Поверните правый переключатель, чтобы выбрать нужную температуру.
6. Подтвердите выбор кнопкой .
7. Поверните правый переключатель, чтобы выбрать нужное время работы (только для некоторых режимов).
8. Нажмите кнопку , чтобы начать процесс приготовления.







### ИНФОРМАЦИЯ

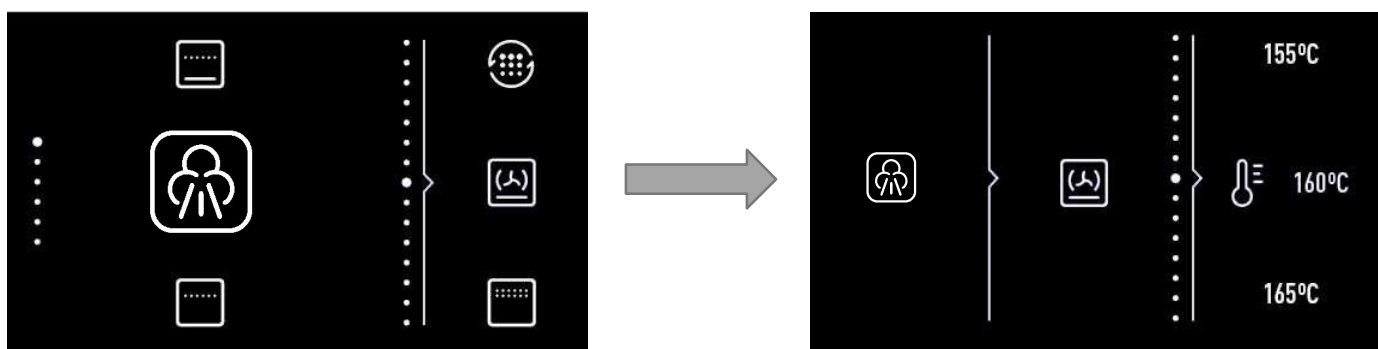



В любой момент в процессе приготовления вы можете:

- **Изменить время приготовления**, нажав кнопку .
- **Изменить температуру приготовления**, нажав кнопку .

**5.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОМБИНИРОВАННЫХ РЕЖИМАХ НА ПАРУ**

1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Поворачивайте левый переключатель, пока не появится символ .
3. Поверните правый переключатель, чтобы выбрать нужный режим.
4. Подтвердите выбор кнопкой .
5. Поверните правый переключатель, чтобы выбрать нужную рабочую температуру.
6. Нажмите кнопку , чтобы начать процесс приготовления.

**ИНФОРМАЦИЯ**

Кнопку  можно нажать в любое время, после чего начнется процесс приготовления.


**5.5. АВТОМАТИЧЕСКИЙ БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**

Указанные режимы включают быстрый предварительный нагрев.

Во время быстрого предварительного нагрева загорается символ .


































Мы рекомендуем подождать, пока этот символ не исчезнет, прежде чем помещать продукт.

Этот параметр всегда включен.












Чтобы отключить быстрый предварительный нагрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку .

## 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОННОГО ПОМОЩНИКА (PANDO CHEF)

## 6.1. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ДУХОВОГО ШКАФА

ПТИЦА			КУРИЦА	
			УТКА	
			ГУСЬ	
			ИНДЕЙКА	
			КУРИНЫЕ НОЖКИ	
МЯСО			МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК	 
			ГОВЯДИНА	
			БАРАНИНА	
			МЯСО НА КОСТИ	
РЫБА			ХЕК	
			ЛОСОСЬ	
ХЛЕБ			БЕЛЫЙ ХЛЕБ	 
			СЕРЫЙ ХЛЕБ	
			ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	
ПИЦЦА			ТОЛСТАЯ КОРОЧКА	 
			ТОНКАЯ КОРОЧКА	
ДЕСЕРТЫ			ПИРОГ В ФОРМЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	
			БОЛЬШОЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	
			НЕБОЛЬШОЙ ПИРОГ	
			ПИРОГ НА ПРОТИВНЕ	



**6.1. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ДУХОВОГО ШКАФА**

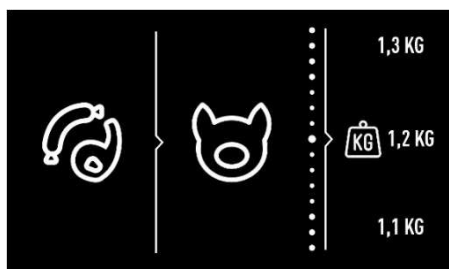
<b>ПАР</b> 		ЛОСОСЬ
		РЫБНОЕ ФИЛЕ
		КАРТОФЕЛЬ
		СПАРЖА
		БРОККОЛИ
		МОРКОВЬ
		ГОРОХ
		ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
		РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ
		КУКУРУЗА

 Программы, требующие предварительного нагрева пустого духового шкафа.





 **ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ:** программы, требующие переворачивания блюд.

**6.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОННОГО ПОМОЩНИКА (PANDO CHEF)**

1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Нажмите кнопку .



Выбор программы.

3. Поворачивайте левый переключатель, пока не отобразится тип продукта, который вы хотите приготовить.
4. В левой части дисплея появятся программы, доступные для выбранного типа продукта. Правым переключателем выберите нужную программу и подтвердите кнопкой .
5. В правой части дисплея появится информация, которую необходимо указать для вычисления правильных параметров приготовления.
6. В зависимости от выбранной программы потребуется ввести:
  - ВЕС ПРОДУКТА:** выберите правым переключателем и подтвердите кнопкой .
  - ТЕМПЕРАТУРА:** подтвердите предложенную температуру для программы или выберите другую с помощью правого переключателя и подтвердите кнопкой .
  - СТЕПЕНЬ ОБЖАРКИ:** для некоторых программ можно выбрать степень обжарки:
    - **ВЫСОКАЯ:** сильная обжарка.
    - **СРЕДНЯЯ:** средняя обжарка.
    - **СЛАБАЯ:** слабая обжарка.
7. Выбранные настройки подтвердите кнопкой .

Начнется процесс приготовления пищи, и на дисплее вместо пунктов для выбора появятся уже заданные параметры:

выбранная температура приготовления;

оставшееся время приготовления;

выбранная программа.

По истечении времени приготовления примерно 90 секунд будет раздаваться звуковой сигнал, а на дисплее замигает символ приготовления. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Духовой шкаф выключится автоматически.

### **ИНФОРМАЦИЯ**

В первые 10 минут приготовления вы сможете изменить вес и степень обжарки или установить время окончания.



По истечении этого времени эти настройки будут применены, и их невозможно будет изменить.




Следуйте вышеприведенным инструкциям.

## 6.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОННОГО ПОМОЩНИКА (PANDO CHEF)

В любой момент в процессе приготовления вы можете:

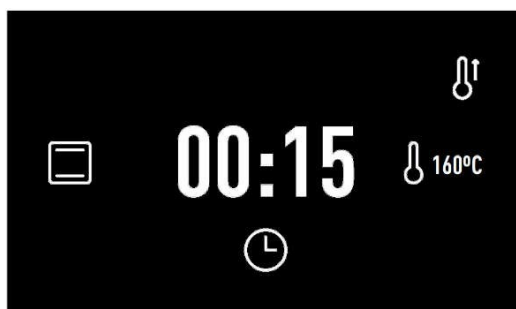
**Изменить температуру приготовления**, нажав кнопку . Подтвердите кнопкой .


**Установить таймер**, нажав кнопку .


**Изменить запрограммированный таймер**, нажав кнопку .

Чтобы установить или изменить программу, обратитесь к разделу «Программы приготовления по времени», который можно найти далее в настоящем руководстве по эксплуатации.

## 6.3. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ В ПУСТОМ СОСТОЯНИИ

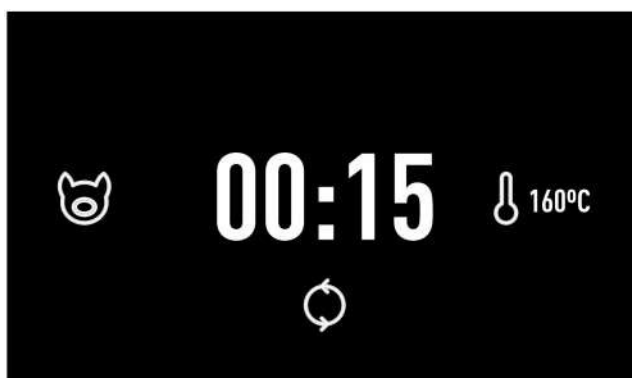



Для программ, обозначенных в таблице символом , духовой шкаф необходимо предварительно разогреть перед помещением в него продуктов.

После выбора одной из этих программ начинается процесс приготовления, на дисплее появляется символ . Когда духовой шкаф нагреется до температуры приготовления, этот символ замигает, и раздастся звуковой сигнал, уведомляющий о том, что теперь можно помещать продукты в духовой шкаф.

При открытии дверцы для помещения продуктов внутрь рабочей камеры звуковой сигнал автоматически выключается, а на дисплее отображается оставшееся время.

## 6.4. ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ БЛЮДА



Для программ, обозначенных в таблице символом , пищу необходимо переворачивать во время приготовления.

Когда это нужно сделать, прибор оповещает звуковым сигналом и символом  на дисплее.


При открытии дверцы духового шкафа для переворачивания продукта звуковой сигнал автоматически отключается.



## 7. НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

### 7.1. НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА


Для установки программы приготовления можно использовать следующие настройки таймера:


 **Таймер:** по истечении установленного программой времени раздастся звуковой сигнал. Приготовление НЕ останавливается, когда начинает звучать таймер. Таймер также можно установить, когда духовой шкаф не осуществляет приготовление.




#### ИНФОРМАЦИЯ


Вы можете установить таймер в любое время, независимо от осуществления приготовления в духовом шкафу. Остальные настройки таймера доступны только тогда, когда в духовом шкафу осуществляется приготовление.

 **Время приготовления:** позволяет выбрать продолжительность приготовления в духовом шкафу.



По истечении установленного программой времени раздастся звуковой сигнал, замигает символ , и духовой шкаф автоматически перестанет нагреваться.

Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и выключить духовой шкаф.

 **Время окончания приготовления:** позволяет установить время, по достижении которого духовой шкаф остановит приготовление.

По достижении установленного времени раздастся звуковой сигнал, замигает символ , и духовой шкаф автоматически перестанет нагреваться.

Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и выключить духовой шкаф.

- **Запуск отложенного приготовления ( продолжительность приготовления +  время окончания):** позволяет запрограммировать духовой шкаф на автоматический запуск приготовления и автоматическое выключение по истечении установленного программой времени.



#### ИНФОРМАЦИЯ

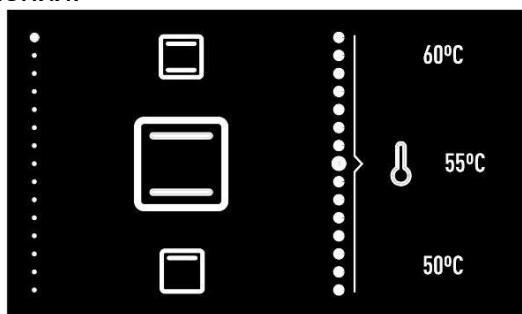
Чтобы установить программу для этого режима работы, последовательно задайте продолжительность приготовления и время окончания.

У вас есть доступ к параметрам программы в любой момент во время приготовления.

Точно так же вы можете изменить существующую программу.

## 7.2. ПРОГРАММИРОВАНИЕ НАСТРОЕК ТАЙМЕРА

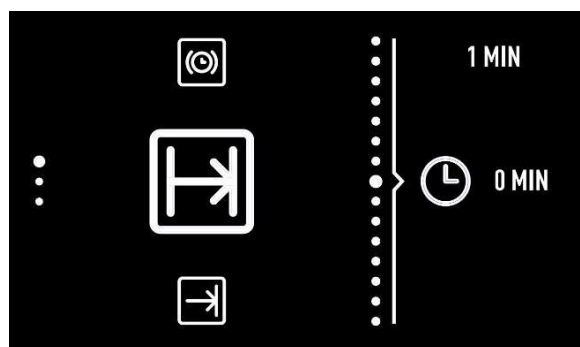
1. Выберите режим приготовления.



2. Нажмите кнопку , чтобы войти в меню настроек таймера.

3. Поворачивайте левый переключатель, чтобы выбрать нужный пункт настройки программы.

4. Поверните правый переключатель, чтобы выбрать продолжительность или время окончания в зависимости от выбранной настройки.



### ИНФОРМАЦИЯ

Вы не сможете выбрать время окончания ранее текущего времени.


При программировании времени окончания в центральной части для облегчения выбора будет отображаться текущее время.

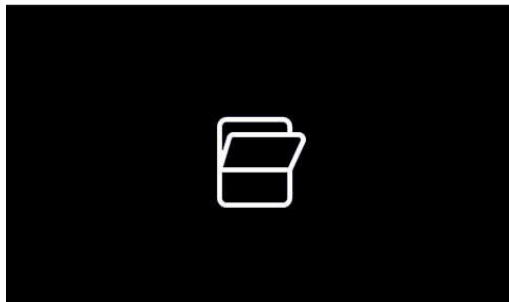
5. Подтвердите выбор кнопкой .

6. После этого на дисплее снова выводятся текущие параметры приготовления. Вы увидите запрограммированные таймеры справа от центрального круга.

## 8. НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

### 8.1. ОТКРЫТИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

- Держите кнопку  нажатой несколько секунд.
- Передняя панель приоткрывается ( $\approx 15^\circ$ ). Этот процесс идет медленно.



- Завершите открытие панели вручную.



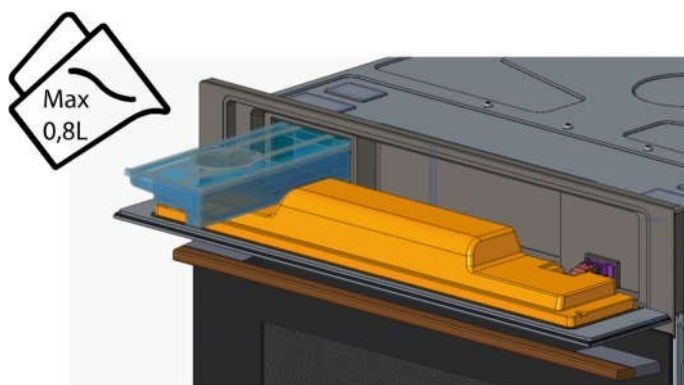
#### ПРИМЕЧАНИЕ

Панель можно открывать во время работы духового шкафа.

### 8.2. НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Для всех режимов работы нужен полный резервуар для воды.

Наполните емкость для воды до отметки «МАХ» холодной пресной питьевой водой и вставьте ее в отсек, расположенный за передней панелью (максимум 0,8 л).



#### ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте стерилизованную или дистиллированную воду для приготовления на пару. Для надлежащего приготовления пищи необходимы минералы, содержащиеся в воде.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

При заполнении резервуара для воды верхняя часть резервуара НЕ является полностью герметичной. Переполнение может вызвать утечку воды из резервуара при перемещении.

### 8.3. ДОЛИВКА ВОДЫ

Однако если в резервуар необходимо долить воду, отображается сообщение «Добавление воды».




Наполняйте резервуар для воды не более чем на 0,5 л, чтобы вода не переливалась, когда она перекачивается обратно в резервуар. ОПАСНОСТЬ ПЕРЕЛИВА.


### 8.4. ОПОРОЖНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Когда прибор выключен, остаточная вода перекачивается обратно в резервуар для воды.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Вода в резервуаре может быть горячей. Опасность ожога!

**В зависимости от установленной температуры и продолжительности режима приготовления на пару, это может занять до 1 часа. Прежде чем вынимать резервуар для воды, пытаться запустить второй режим приготовления на пару или выключать питание духового шкафа, всегда ждите появления на дисплее символа . Если прервать процедуру до ее завершения, то откачивание будет сброшено, что может привести к работе внутреннего водяного насоса всухую и появлению громкого вибрирующего шума во время его работы. Со временем это может привести к повреждению насоса.**


После перекачки воды обратно в резервуар на дисплее появится символ , требующий выполнения следующих действий:

- Выньте и опорожните резервуар для воды.
- Высушите резервуар для воды и вставьте его обратно в отсек, расположенный над рабочей камерой. Очистите и высушите область приготовления пищи.
- Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы область приготовления пищи могла остыть и полностью высохнуть.




#### **ИНФОРМАЦИЯ**


Рекомендуется вынимать резервуар для воды и опорожнять его после цикла приготовления. Это предотвращает размножение бактерий и накопление накипи внутри прибора.

Если резервуар для воды не был извлечен из духового шкафа и был запущен новый цикл приготовления, на дисплее отображается символ .

## 9. ОБЩЕЕ ДЛЯ ВСЕХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

### 9.1. ПРИОСТАНОВКА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете в любой момент приостановить процесс приготовления, нажав  или открыв дверцу.

Духовой шкаф имеет функцию уменьшения пара, которая включается при нажатии кнопки , чтобы постепенно выпускать пар из рабочей камеры, поэтому при открытии дверцы из духового шкафа выходит меньше пара.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Открывая дверцу во время или после завершения цикла приготовления, остерегайтесь потока тепла и/или пара, выходящих из рабочей камеры. Во избежание получения ожогов отойдите назад или в сторону. Чтобы не обжечься, придерживайте дверцу, пока она не откроется полностью.

На данном этапе:


- Выработка пара приостановлена.
- Стенки рабочей камеры и резервуар для воды все еще очень горячие. Опасность ожогов!
- Таймер останавливается, и на дисплее отображается оставшееся время работы (если оно было установлено).

При желании на этом этапе вы можете:

1. Повернуть или перемешать блюдо для равномерного приготовления.
2. Изменить параметры приготовления.

Чтобы возобновить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку .

### 9.2. ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По окончании установленной продолжительности приготовления или когда вы нажмете кнопку  для завершения цикла приготовления, вы услышите три звуковых сигнала, и на дисплее отобразится слово «**END**» (окончание), запустится функция уменьшения пара.

Эта функция постепенно выпускает пар из рабочей камеры, поэтому при открытии дверцы прибора из духового шкафа выходит меньше пара.

#### **ВНИМАНИЕ!**


Открывая дверцу во время или после завершения цикла приготовления, остерегайтесь потока тепла и/или пара, выходящих из рабочей камеры. Во избежание получения ожогов отойдите назад или в сторону. Чтобы не обжечься, придерживайте дверцу, пока она не откроется полностью.

Охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение определенного времени после выключения прибора. Это нормальный порядок работы, обеспечивающий снижение температуры внутри духового шкафа.

---

## 9.2. ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Когда на дисплее появится символ , это означает, что перекачка воды завершена, и резервуар для воды можно вынуть.

Выньте резервуар для воды и полностью его высушите. Дайте рабочей камере немного остыть, а затем очистите ее и вытрите насухо тканевой салфеткой или полотенцем. Дверцу следует на некоторое время оставить открытой, чтобы рабочая камера полностью высохла.

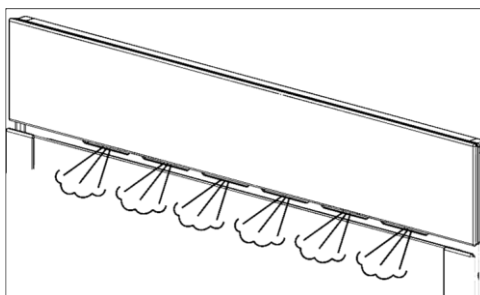
---

## 9.3. ПАРОВЫЕ СТРУИ

---

Из передней части прибора периодически выходит пар — это нормальный процесс.

Особенно это заметно зимой или в условиях повышенной влажности.



---

## 9.4. ОСТАТОЧНАЯ ВОДА В ДУХОВОМ ШКАФУ


---



Чтобы уменьшить количество остаточной воды в рабочей камере, рекомендуется ставить противень на самый нижний уровень. Конденсат, выделяющийся из продуктов, будет стекать на противень. Остатки воды можно легко убрать тканевой салфеткой или полотенцем. Следите за тем, чтобы поддон под дверцей был высушен после каждого использования. Жидкость, скопившаяся в этом поддоне, может быстро перелиться и повредить кухонную мебель. Доступ к поддону осуществляется через открытую дверцу.


## 10. ЗАЩИТНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1. ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ (БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ)

Эту функцию можно выбрать в любое время в процессе использования прибора.









- **При выключенном духовом шкафу.** Режим блокировки от детей не позволит включить духовой шкаф, когда нажата кнопка .
- **При работающем духовом шкафу.** Если эта функция активирована, то при приготовлении пищи в духовом шкафу или настройке отложенного старта клавиатура не реагирует. Кроме этого, невозможно использовать переключатели или менять настройки приготовления.

**Для включения этой функции** нажмите и удерживайте кнопку , пока не услышите звуковой сигнал и на дисплее не появится символ . Панель управления заблокирована.

**Для отключения этой функции** нажмите и удерживайте кнопку , пока не услышите звуковой сигнал и не исчезнет символ .

## 11. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

### ПРОЦЕДУРА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

1. Поверните левый переключатель, чтобы войти в меню «Пар» .
2. Поворачивайте правый переключатель, пока в правой части дисплея не появится символ удаления накипи .
3. Нажмите , чтобы запустить режим удаления накипи.
4. Когда на дисплее появятся цифры «0,5», выньте резервуар для воды.
5. Налейте 0,5 литра подходящего раствора для удаления накипи в резервуар для воды и вставьте его обратно.
6. Нажмите . Запустится цикл удаления накипи, который занимает около 30 минут.
7. Процесс удаления накипи происходит бесшумно, и в это время на дисплее отображается прогресс (в процентах) и символ удаления накипи .
8. Когда на дисплее появится символ  и духовой шкаф издаст звуковой сигнал, выньте резервуар для воды и опорожните его.
9. Залейте в резервуар для воды 0,5 л пресной воды и вставьте его обратно.
10. Закройте панель. Начнется первый цикл промывки.
11. Когда на дисплее снова появится символ  и духовой шкаф издаст новый звуковой сигнал, выньте резервуар для воды и опорожните его.
12. Залейте в резервуар для воды 0,5 л холодной воды и вставьте его обратно.
13. Закройте панель. Начнется второй цикл промывки.
14. По окончании цикла промывки на дисплее отображается символ  и раздается звуковой сигнал, пока резервуар для воды не будет вынут.
15. Выньте, опорожните и высушите резервуар для воды.

### **ВНИМАНИЕ!**

Запущенный процесс удаления накипи **НЕВОЗМОЖНО ОСТАНОВИТЬ**.

Могут раздаваться звуки (производятся водяным насосом). Это является нормой.

Во время процесса удаления накипи **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ** открыть дверцу духового шкафа.





## 12. ТЕРМОЩУП

### **ВНИМАНИЕ!**

Если вы не используете термощуп, закройте гнездо внутри рабочей камеры. Открытое гнездо может привести к повреждению духового шкафа.

Термощуп измеряет внутреннюю температуру готовящегося блюда и прекращает активный режим работы при достижении выбранной температуры.

- Задайте программу для желаемого режима приготовления, как описано выше.
- По окончании описанных шагов на дисплее появится меню термощупа .
- Поверните правый переключатель, чтобы выбрать нужную температуру.
- Нажмите , чтобы подтвердить и запустить режим приготовления.



**13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

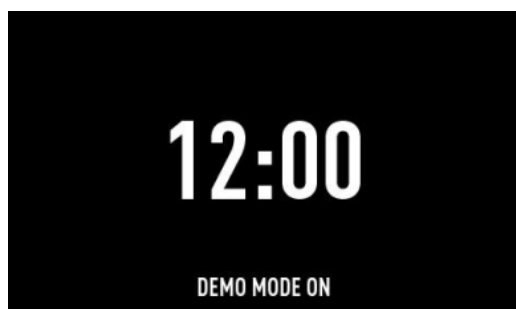
Индикация	Описание
<b>Удаление накипи</b>	
<b>SOFT</b>	Мягкая вода.
<b>MED</b>	Средняя вода.
<b>HARD</b>	Жесткая вода.
	Необходимо удалить накипь с прибора.
	Мигает — начинается удаление накипи.
<b>0,5L</b>	Залейте 0,5 л раствора для удаления накипи/пресной воды в резервуар для воды.
<b>0,8L</b>	Залейте 0,8 л холодной воды в резервуар для воды для промывки.
<b>Резервуар для воды</b>	
	Индикация отсутствия резервуара для воды.
	Резервуар пуст, залейте 0,5 л воды.
	Резервуар для воды необходимо вынуть, опорожнить и снова вставить.
<b>Другие сообщения</b>	
<b>DEMO mode</b>	Демонстрационный режим
<b>END</b>	Окончание режима

## 14. ДЕМОСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ (для торговых залов магазинов)

В демонстрационном режиме можно управлять духовым шкафом без нагрева. Этот режим рекомендуется использовать для духовых шкафов в торговых залах.

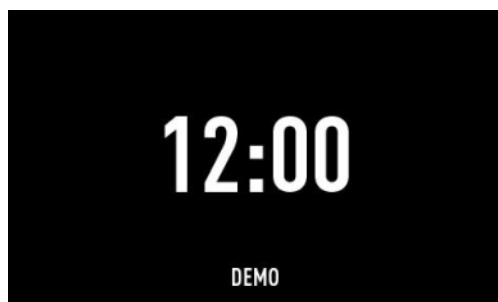
### **Включение демонстрационного режима**

Перед настраиванием часов в режиме настройки одновременно нажмите кнопки  и , пока на дисплее не появится надпись «DEMO Mode ON» (демонстрационный режим включен).



Затем установите время на духовом шкафу.

Слово «DEMO» будет постоянно отображаться на панели, и духовой шкаф будет работать в обычном режиме, но без нагрева.



Чтобы отключить демонстрационный режим, повторите те же шаги.

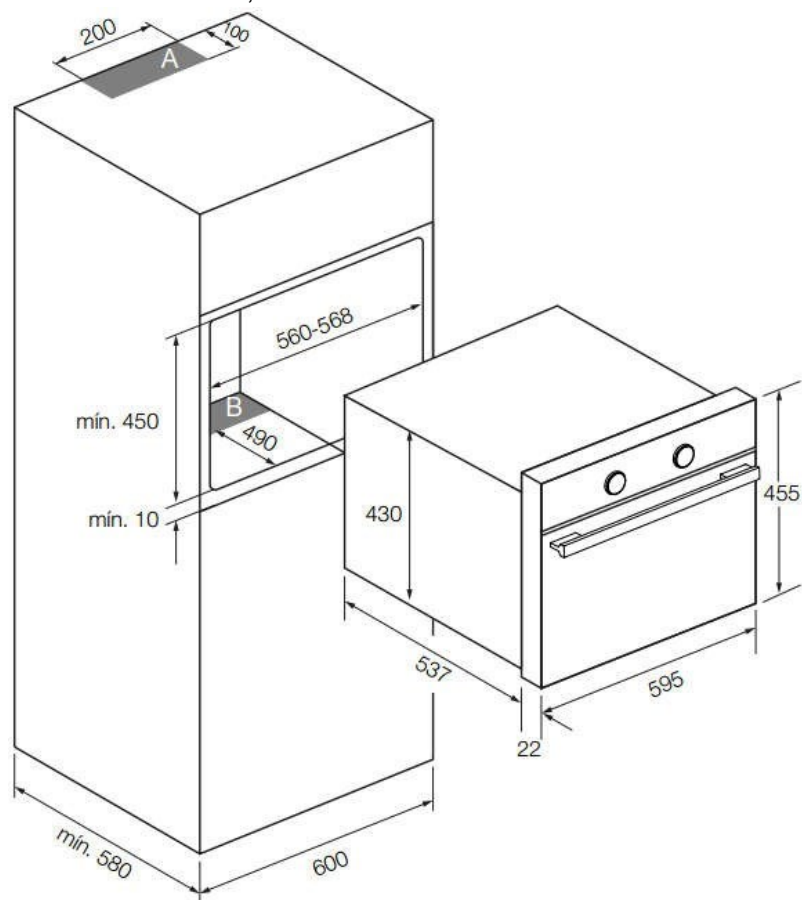
**15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

<b>УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b>	<b>RH7V-942</b>
Напряжение, В	220–240
Частота, Гц	50
Кабель электропитания в комплекте, м	1,1 м БЕЗ ВИЛКИ
Размеры для встраивания (В x Ш x Г), мм	450–460 x 560–568 x 580
Размеры прибора без передней панели (В x Ш x Г), мм	430 x 545 x 537
<b>ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ/УПАКОВЫВАНИЯ</b>	
Вес нетто, кг	35
Вес брутто (дух. шк. + упак.), кг	38
Размер упаковки (В x Ш x Г), мм	520 x 690 x 690
<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>	
Руководство по эксплуатации на 6 языках	ES/PT/UK/FR/GE/RU
Решетка повышенной прочности	1
<b>ПАРАМЕТРЫ</b>	
Полезный объем, л	44
Общий объем, л	45
Резервуар для воды, л	0,8
<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ</b>	
ГРИЛЬ + ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ	1400–2500 Вт
СТАТИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ	2100 Вт
ТУРБО	1600 Вт
Лампа освещения рабочей камеры	25 Вт
<b>ОСВЕЩЕНИЕ</b>	
ВНУТРЕННЕЕ	ГАЛОГЕНОВАЯ ЛАМПА ТИПА G9
<b>МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ</b>	
Максимальная номинальная мощность (230 В)	3400 Вт
<b>КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ</b>	
EEI	A+

## 16. СХЕМЫ УСТАНОВКИ И РАЗМЕРЫ

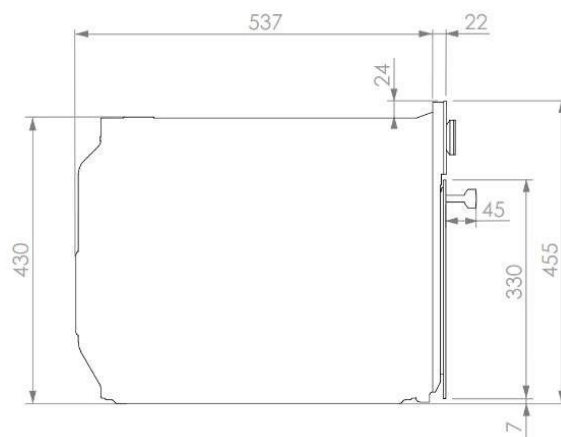
## PHTV 942

ЧЕРТЕЖ: ПРИБОР, ВСТРАИВАЕМЫЙ В ШКАФ

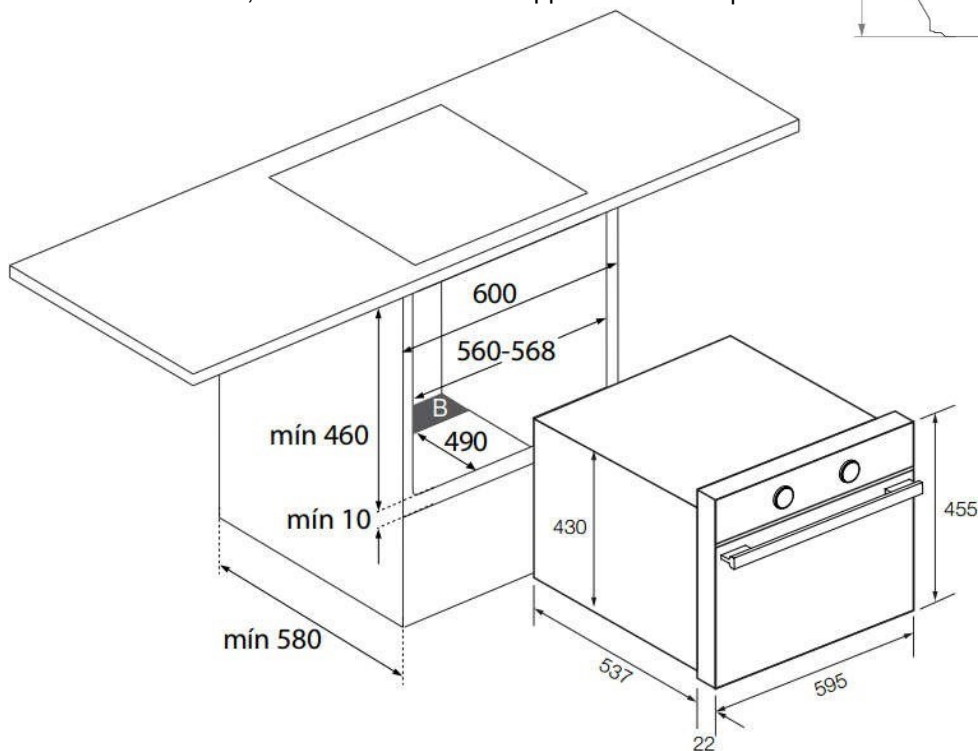

 **ПРИМЕЧАНИЕ**

Сведения о вентиляционных отверстиях в шкафу см. на установочных чертежах (200 x 100 мм в области **A** и 560 x 90 мм в области **B**).

При отсутствии вентиляционных отверстий прибор не будет работать должным образом, также существует опасность повреждений, на которые **НЕ** распространяется гарантия.



ЧЕРТЕЖ: ПРИБОР, ВСТРАИВАЕМЫЙ ПОД СТОЛЕШНИЦУ



## 17. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ И ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания **INOXPAN S.L.** благодарит за выбор нашей торговой марки и доверие к продукции Pando, которая является стандартом качества, дизайна и инноваций, торговой марки, уважающей свои традиции и обязательства.

### ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

На все дефекты, влияющие на работу этого прибора, предоставляется гарантия сроком 3 года со дня его приобретения. Для подтверждения гарантии необходимо предоставить представителю Службы поддержки клиентов счет на приобретенный продукт или кассовый чек.

В течение указанного выше периода компания-производитель обязуется бесплатно отремонтировать или заменить деталь, причиной неисправности которой является дефект материала или производства, а также понести необходимые затраты на оплату труда и расходы, связанные с указанным выше ремонтом или заменой.



### ИСКЛЮЧЕНИЯ ГАРАНТИИ Pando

На любой из следующих случаев гарантия не распространяется или может быть аннулирована, то есть расходы на материалы, работу, а также командировочные расходы представителей Службы поддержки клиентов несет исключительно пользователь:

- Установка, осмотр, очистка или обслуживание.
- Если установка прибора выполнена не авторизованными специалистами и не официальными представителями компании Pando по техническому обслуживанию, которые работают с соблюдением требований стандартов безопасности и норм по электропитанию.
- Если прибор используется в коммерческих или бытовых целях, для которых он не предназначен.
- Неисправность прибора в результате несоблюдения указаний, рекомендаций и/или нормативов, приведенных в руководствах по эксплуатации для данного прибора.
- Неисправности или недостатки в результате неправильной установки или недостатка необходимого для нормальной вентиляции прибора свободного пространства в мебели, указанного в руководстве по эксплуатации.
- Проблемы и неисправности в результате транспортировки или перемещения прибора специалистами, не авторизованными компанией-производителем или представителем торговой марки Pando.
- Неровности, вмятины, царапины или разбитое стекло.
- Наличие посторонних предметов внутри или снаружи прибора.
- Если техническому специалисту не предоставлен удобный и безопасный доступ к прибору. Клиент обязан предоставить авторизованному инженеру Pando все необходимое для доступа к прибору.
- Неправильное обращение с кабелем электропитания.
- Износ декоративных элементов, таких как светофильтры, лампы, противни, решетки, направляющие.
- Ржавчина, нагар, пятна или изменение цвета корпуса, дверцы, принадлежностей или внутренней поверхности рабочей камеры в результате неправильного обслуживания или использования прибора или в результате неправильного применения или воздействия агрессивных веществ, например, чистящих средств, не рекомендованных производителем.
- Проблемы или неполадки в результате скачков напряжения в сети электропитания или в результате естественных и случайных погодных или природных причин, например, бури, молнии, землетрясения, наводнения и др.
- Приборы старше двух лет с даты изготовления, приобретенные в результате вторичной перепродажи, бывшие в употреблении или демонстрационные приборы из торговых залов.

Компания **INOXPAN, S.L.** не несет никакой ответственности за любые возможные прямые или косвенные убытки, понесенные в результате неправильного обращения и использования прибора.

### Официальные контактные данные Службы поддержки клиентов PANDO

ИСПАНИЯ, ПОРТУГАЛИЯ И АНДОРРА	ДРУГИЕ СТРАНЫ
ES <a href="http://www.pando.es/asistencia-tecnica/">www.pando.es/asistencia-tecnica/</a> 	RU <a href="https://www.pando.es/en/after-sales-services/">https://www.pando.es/en/after-sales-services/</a> FR <a href="https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/">https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</a> 



## INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros  
Av. El Molí de les Mateves,11  
Apdo. Correos nº 21  
08310 ARGENTONA  
(Barcelona - Spain)  
Tel. +34 93 757 94 11  
Fax +34 93 757 96 53

[www.pando.es](http://www.pando.es)  
[com.pando@pando.es](mailto:com.pando@pando.es)

**Export:**  
[export@pando.es](mailto:export@pando.es)  
Tel. 902 41 55 11



## Pando

[www.pando.es](http://www.pando.es)



**SERVICIO POST VENTA**  
España, Portugal y Andorra

[www.pando.es/asistencia-tecnica/](http://www.pando.es/asistencia-tecnica/)

**SERVICE APRÉS VENTE**  
**AFTER SALES SERVICE**

Otros países

Autres pays / Other countries

[www.pando.es/en/after-sales-services/](http://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

