



Pando
integral*cooking*

PHB-961 PHP-962

ES - PT - FR - EN - DE - IT

Manual de uso
Certificado de Garantía

Manuale d'uso
Certificato di Garanzia

Manuel d'utilisation
Certificat de garantie

User manual
Guarantee certificate

Benutzerhandbuch und
Garantiebescheinigung

Manuale d'uso
Certificato di Garanzia



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

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

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

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

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

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

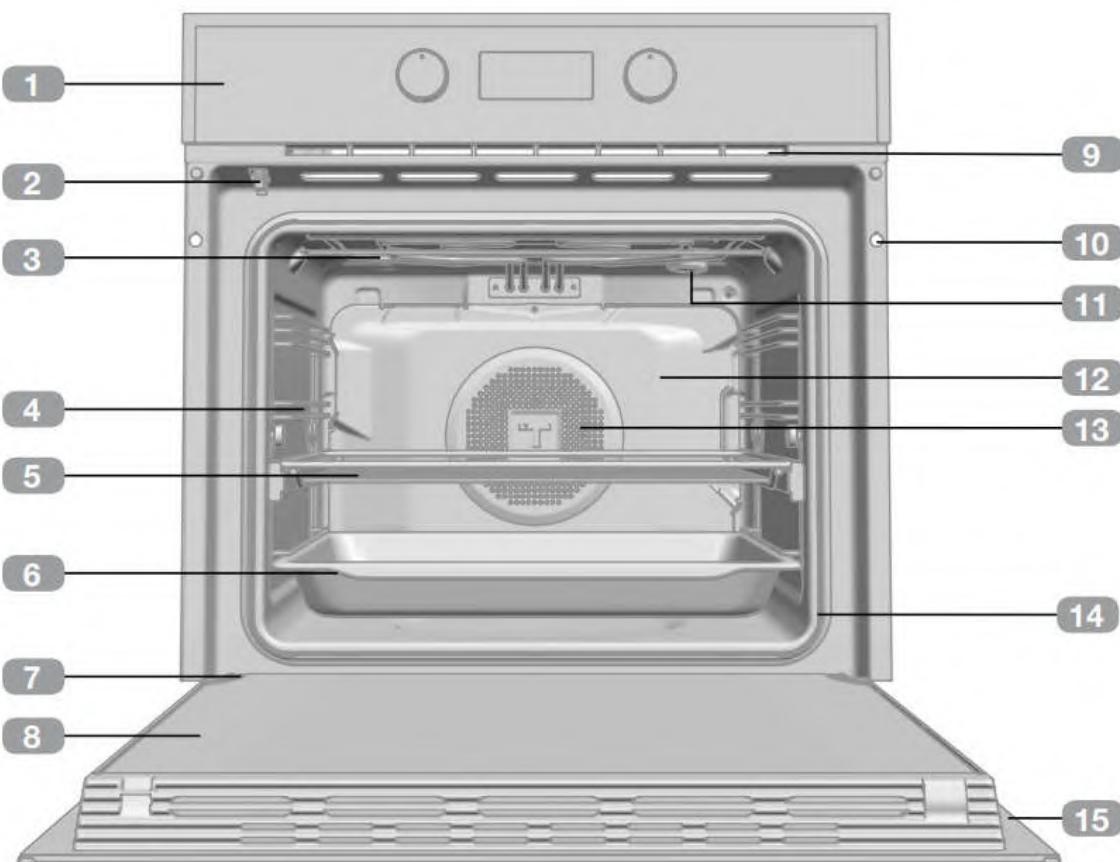
Todo ello bajo una Marca con una larguísima trayectoria de más de 40 años en el mercado, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando en ellos lo mejor de nuestra experiencia para poder satisfacer todas sus necesidades.

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

Muchas gracias

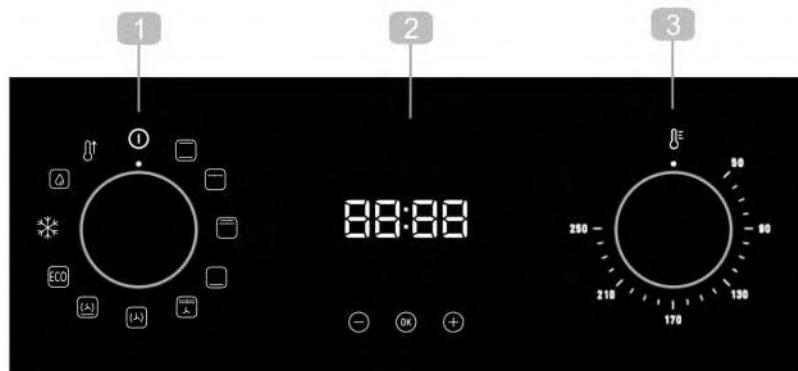
El equipo de Pando

1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO.....	5
2. FRONTAL DE MANDOS	6
3. FUNCIONES DEL HORNO	7
4. DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO	8
4.1. Puesta en hora	9
5. MANEJO DEL HORNO	10
5.1. Funcionamiento manual	10
5.2. Funcionamiento temporizado del horno.....	10
6. FUNCIONES DE SEGURIDAD	13
6.1. Bloqueo de seguridad para niños (bloqueo del panel de control).....	13
6.2. Bloqueo manual de puerta.....	13
7. FUNCIÓN SCS (Stem Clean System by PANDO).....	14
8. FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS	16
9. MODO DEMO (Función especial para exposiciones).....	19
10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	20
11. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS	21
12. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO.....	23

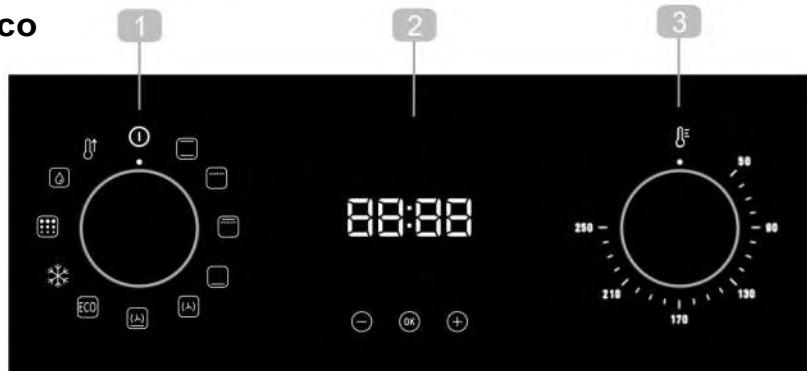
1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO

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

2. FRONTAL DE MANDOS

PHB-961

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

PHB-962 Pirolítico

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

Símbolos del selector de funciones

PHB-961**PHB-962 Pirolítico**

3. 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****CONVENCIONAL****GRILL****MAXIGRILL****SOLERA****MAXIGRILL CON TURBINA****TURBO****PIZZA****ECO****DESCONGELACIÓN****SCS (Steam Cleaning System by PANDO)****PIRÓLISIS****PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**

4. DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO



1 TECLAS

(-) y (+): Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.

(OK) En modelos con regulación electrónica de temperatura, pulse esta tecla para ver la temperatura durante el cocinado.

2 SÍMBOLOS

Funciones del reloj

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

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

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

BLOQUEO DE RELOJ: Indica que las teclas touch del reloj están bloqueadas, evitando la manipulación por parte de niños pequeños.

Otras funciones

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

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

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

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

**ATENCIÓN**

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

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

4.1. PUESTA EN HORA

- Para poner en hora el horno, los mandos del selector de funciones y temperatura deben estar en posición ①.
- Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 12:00.
- Tocando ⊖ o ⊕ ajustará las horas y después los minutos. Valide la selección con la tecla ⑩ o espere unos segundos. Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.
- Si desea modificar la hora, toque ⊖ o ⊕ hasta que la hora aparezca parpadeando. Toque ⑩ y siga los pasos descritos en el punto anterior.

**NOTA**

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

**ATENCIÓN**

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico.

Si esto ocurre, gire los mandos del selector de funciones y temperatura a la posición ①.

Aparecerá la indicación 12:00 y a continuación puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores.

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

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

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

5. MANEJO DEL HORNO

5.1. FUNCIONAMIENTO MANUAL

- Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una función de cocinado y una temperatura.

INFORMACIÓN

En modelos con regulación electrónica de temperatura, al girar el selector, se mostrará la temperatura en la pantalla del reloj.

Una vez seleccionada la temperatura, la pantalla volverá automáticamente a mostrar el reloj.

Para volver a ver la temperatura durante el cocinado, pulse la tecla  y gire mando selector de temperatura si desea modificarla.

- Observará que el símbolo  se ilumina durante el cocinado para indicar la transmisión de calor al alimento. Este símbolo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- Para apagar el horno, ponga los mandos en posición ①.

INFORMACIÓN

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

5.2. FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADO DEL HORNO

PROGRAMACIÓN DEL AVISADOR

- Toque  o  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla y pulse . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
- Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando  o  parpadeará lentamente
- Cuando finalice el tiempo, sonará una señal acústica durante 90 segundos y el símbolo  parpadeará rápidamente.

NOTA

Con la función Avisador, al finalizar el tiempo programado el horno no se apagará.

- Toque cualquier tecla para detener la señal acústica, en ese momento el símbolo  se apagará.

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

NOTA

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

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DEL COCINADO

1. Toque  o  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla y pulse . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando  o . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo  parpadeará lentamente.
3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado mediante los mandos del horno.
4. Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el símbolo  , encendiéndose el horno de nuevo.
6. Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

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



NOTA

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

PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE FINALIZACIÓN DEL COCINADO

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

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

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN Y FIN DEL COCINADO

1. Toque  o  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla y pulse . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione la duración del cocinado, tocando  o  parpadeará lentamente.
3. Toque  o  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla y pulse . En la pantalla se verá la hora prevista de finalización.
4. Ajuste la hora de finalización del cocinado, tocando  o  y  iluminados. Su horno está programado.
6. Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.
7. Durante el cocinado se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo  parpadeará lentamente.
8. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  parpadeará rápidamente.
9. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo , encendiéndose el horno de nuevo.
10. Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

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

6. FUNCIONES DE SEGURIDAD

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

Esta función se puede seleccionar en cualquier momento durante el uso del horno.

Para activar la función, toque la tecla  de forma prolongada, por más de 4 segundos, hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  aparezca en la pantalla. El display está bloqueado.

Si el horno está apagado y activa la seguridad niños, el horno no cocinará aunque seleccione una función de cocinado.

Si mientras cocina con el horno, activa esta función, sólo bloqueará la manipulación del reloj electrónico.

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

6.2. BLOQUEO MANUAL DE PUERTA

Disponible sólo en modelos pirolíticos.

Esta función permite bloquear la puerta del horno.



IMPORTANTE

Esta función sólo será seleccionable cuando el horno se encuentre con el mando de funciones en la posición de reposo .

Una vez bloqueada la puerta, usted podrá comenzar el cocinado normalmente.

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

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



ATENCIÓN

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

3. Una vez que la puerta se haya bloqueado/ desbloqueado por completo, en la pantalla se mostrará el nuevo estado del bloqueo de puerta.

En el caso de que el bloqueo esté activo, el símbolo  se iluminará fijo en la pantalla.



IMPORTANTE

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

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

7. FUNCIÓN SCS (Stem Clean System by PANDO)

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

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

PROGRAMAR LA FUNCIÓN SCS

⚠ ATENCIÓN

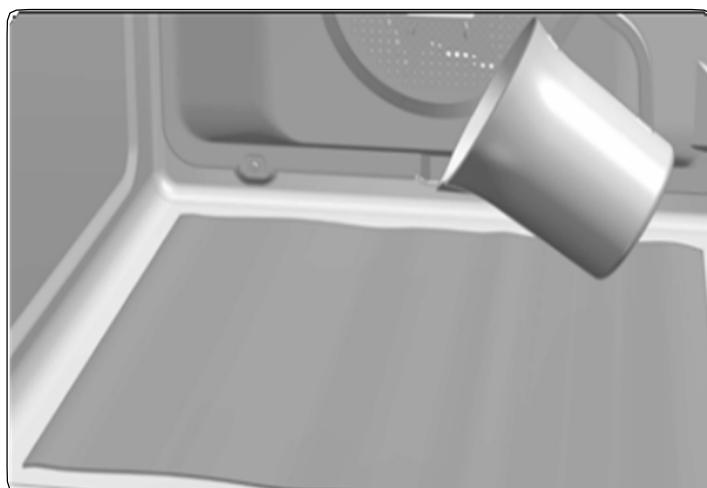
No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.

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

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

Siga para ello las siguientes instrucciones:

1. Con el horno frío, coloque una bayeta extendida sobre el suelo del horno.



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



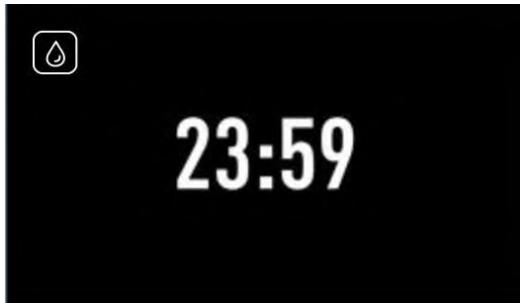
INFORMACIÓN

Para un mejor resultado añada una cucharadita de detergente suave para vajilla en el vaso de agua antes de verterlo sobre la bayeta.

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

En la pantalla se visualizará el símbolo  y el tiempo restante para que finalice la función .

El tiempo de duración está preestablecido a 24 minutos.



IMPORTANTE

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

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



IMPORTANTE

No abra la puerta del horno hasta que no finalice la función SCS.

La fase de enfriamiento es necesaria para el correcto funcionamiento de la función.

6. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el símbolo .

7. Ponga el selector de funciones en posición .

8. El horno está listo para retirar los restos de suciedad y agua sobrante con la bayeta.

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

! ATENCIÓN

Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada.

Si tras realizar la función SCS requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

8. FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Función disponible en los modelos pirolíticos HLB P.

ATENCIÓN

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

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

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

PROGRAMAR LA FUNCIÓN PIRÓLISIS

IMPORTANTE

Antes de realizar la pirólisis es imprescindible retirar todos los accesorios y vajilla del horno, incluyendo los soportes de bandejas y/o guías telescópicas. Siga para ello las instrucciones que aparecen en el libro de instalación y mantenimiento que se entrega con su horno.

ATENCIÓN

Retire del interior cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante la pirólisis podrían inflamarse corriendo peligro de incendio.

ATENCIÓN

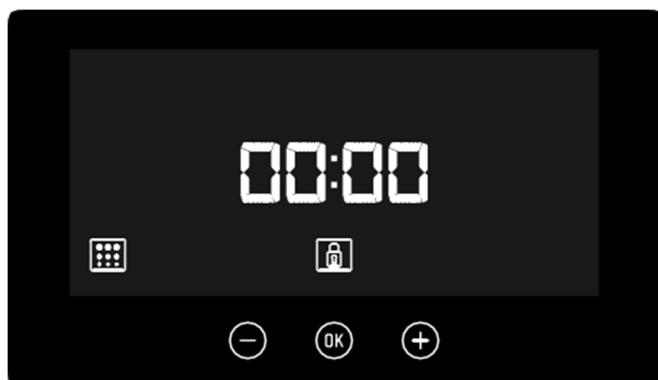
Antes de poner en marcha la pirólisis, asegúrese de que la puerta del horno está correctamente cerrada.

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

ATENCIÓN

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

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



IMPORTANTE

Llegado a este punto, el horno está programado y realizando el ciclo de limpieza pirolítica. Durante la realización de este ciclo, no podrá seleccionar ninguna de las funciones del reloj del horno, salvo la función seguridad de niños.

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

6. Cuando finaliza la limpieza pirolítica, escuchará una señal acústica xxx y verá 0:00 en la pantalla del reloj.

7. Pulse cualquier tecla del reloj para detener la señal acústica.

8. Ponga el selector de funciones en posición .

9. El proceso de calentamiento del horno ha finalizado, sin embargo el horno está excesivamente caliente y no puede ser utilizado.

Hasta que el horno no se enfrie la refrigeración continúa funcionando y el símbolo  y el símbolo  permanecen iluminados.

IMPORTANTE

Debido a las altas temperaturas en el interior del horno, el tiempo de enfriamiento puede variar en función de la temperatura ambiente.

10. Una vez que su horno se haya enfriado el símbolo  y el símbolo  se apagarán.

11. Abra la puerta del horno y pase un paño húmedo por el interior de la cavidad, retirando la ceniza producida durante el ciclo de limpieza. En zonas de difícil acceso del interior del horno será necesario limpiar con algún estropajo de fibra no metálica.

12. Una vez limpio el interior del horno, no olvide instalar de nuevo los soportes y sus accesorios.

13. El horno ya está preparado para un nuevo cocinado.

IMPORTANTE

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

CANCELACIÓN DE LA FUNCIÓN PIRÓLISIS

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

- 1.** Ponga en posición ① el mando selector de funciones.

En la pantalla del reloj se mostrará la hora.

- 2** En función de la temperatura del interior del horno pueden darse estas dos situaciones:

- a. Temperatura del interior peligrosa: En este caso, la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura llegue a valores seguros.
- b. Temperatura del interior segura: Si la temperatura del interior del horno es segura, el desbloqueo se realizará inmediatamente.

9. MODO DEMO (Función especial para exposiciones)

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

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

Activación del modo DEMO. Esta operación debe hacerse antes de poner el reloj en hora

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



Para desactivar el modo DEMO, debe desconectar el horno de red.

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



IMPORTANTE

Por defecto, el modo DEMO estará desactivado.

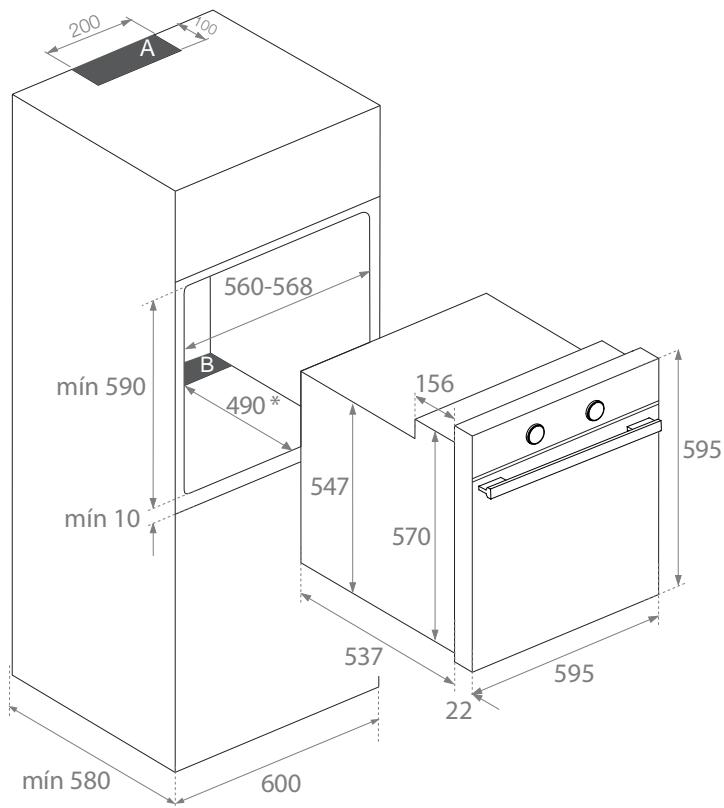
10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTALACIÓN	PHB-961	PHP-962
Tensión (V)	220-240	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60
Cable de Alimentación (m)	1,1 m SIN CLAVIJA	1,1 m SIN CLAVIJA
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	590-600 x 560-568 x 580	590-600 x 560-568 x 580
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	570x545x537	570x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAJE		
Peso Neto (Kg)	28	34
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	30	36
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	650x635x655	650x635x655
ACCESORIOS		
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE	ES/PT/UK/FR/GE
Bandeja Plana 30	1	1
Bandeja Profunda 50	1	1
Parrilla Reforzada	1	1
PRESTACIONES		
Volumen Útil (1) (L)	70	70
Volumen Interior Global (1) (L)	71	71
Superficie de Cocinado Útil (1) (cm ²)	1280	1280
Rango de Temperaturas	50-250°C	50-250°C
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA		
RESISTENCIAS		
Grill + Bóveda	1.400 W +1.100 W	1.400 W +1.050 W
Solera	1.150 W	1050 W
Circular	2000 W	2000 W
Motor Turbo	22 W	22 W
Motor Refrigeración	18 W	30 W
Potencia Iluminación	25 W	25 W
ILUMINACIÓN		
LUZ INERIOR	HALOGEN	HALOGEN
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA		PYROLYSIS
Potencia Máxima Horno (230 V)	3215 W	3552 W
CONSUMO ENERGÉTICO (1) (3) - PRODUCT FICHE		
Función más Eficiente	ECO	ECO
Índice de Eficiencia Energética (EEI)	81	81
Clase de Eficiencia Energética	A+	A+
MARCAS Y CERTIFICADOS	CE / N / CCA / CB	CE / N / CCA / CB

11. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS

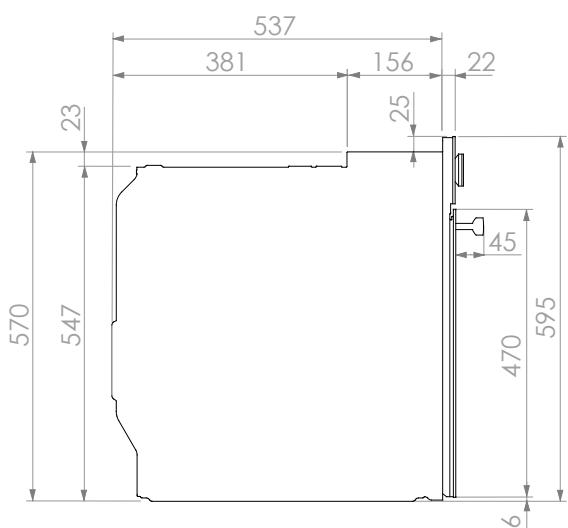
PHB 961

INSTALACIÓN EN COLUMNAS

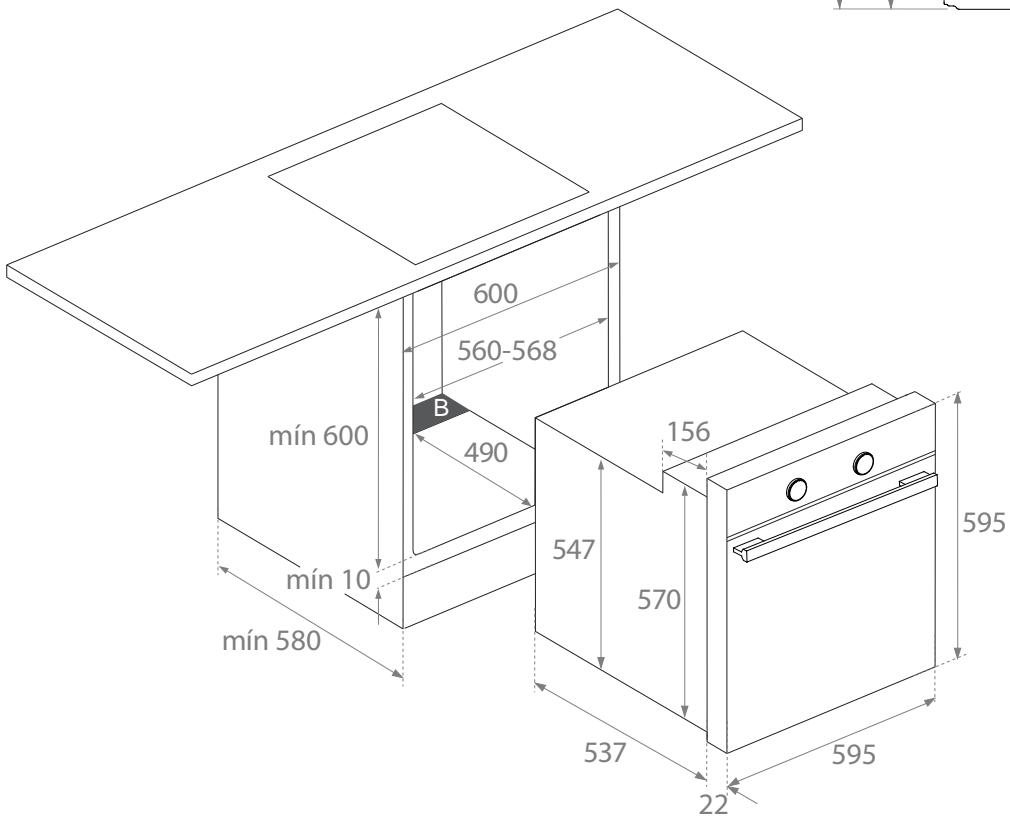


AVISO

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.



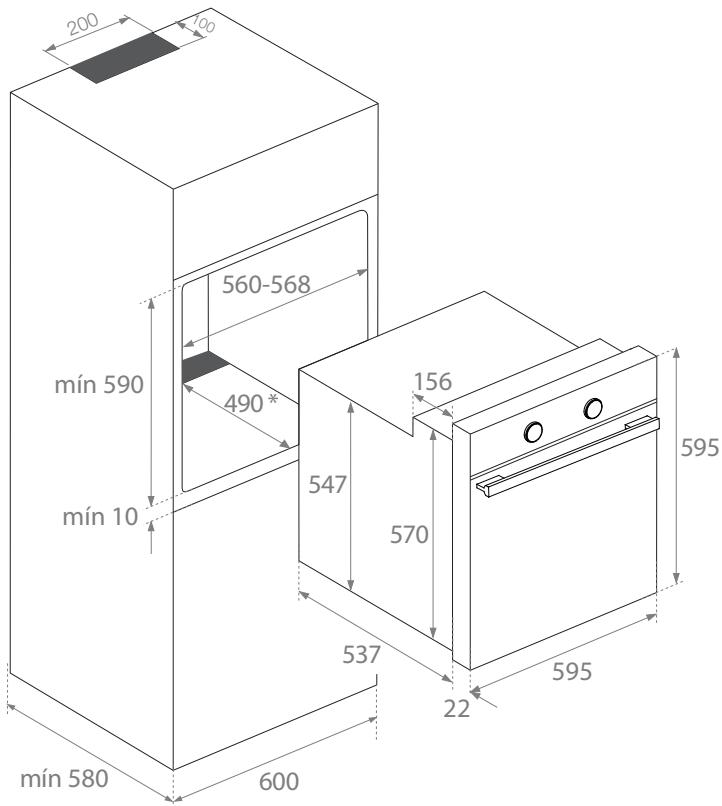
INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA



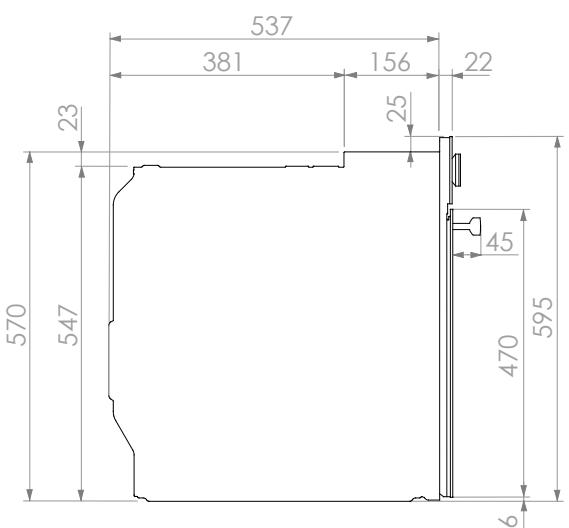
11. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS

PHP 962 Pirolítico

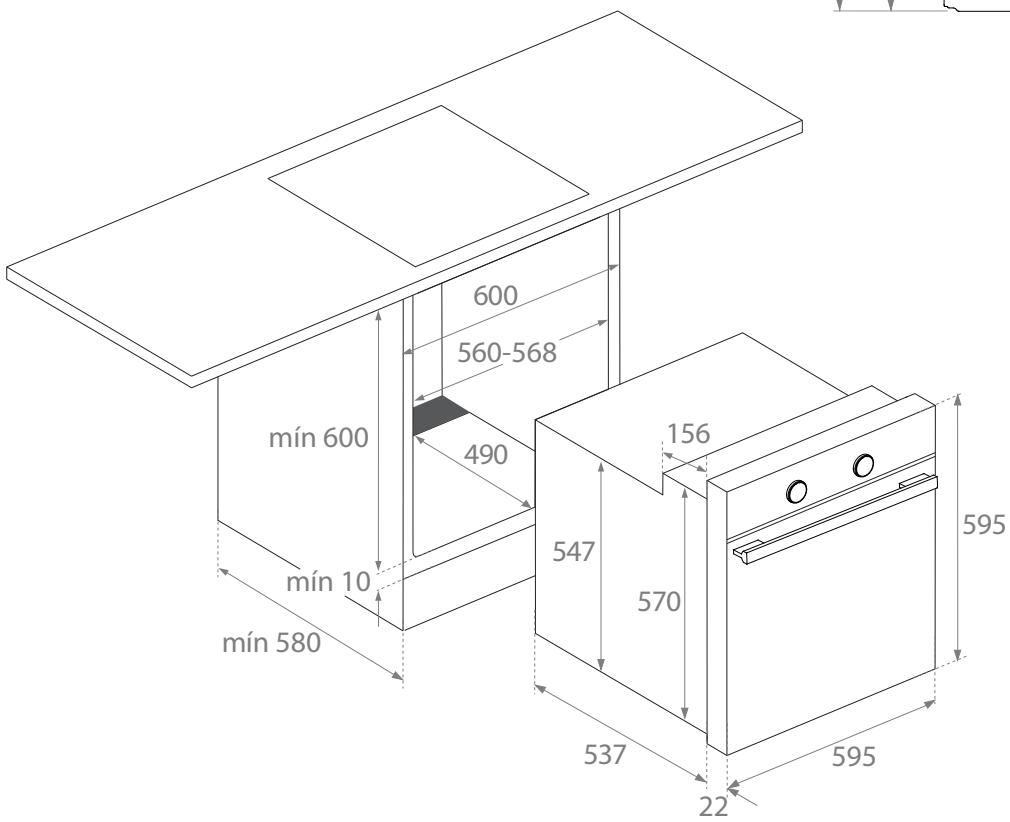
INSTALACIÓN EN COLUMNAS



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



INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA



12. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

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

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

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

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

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

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

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

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

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

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

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

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

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

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

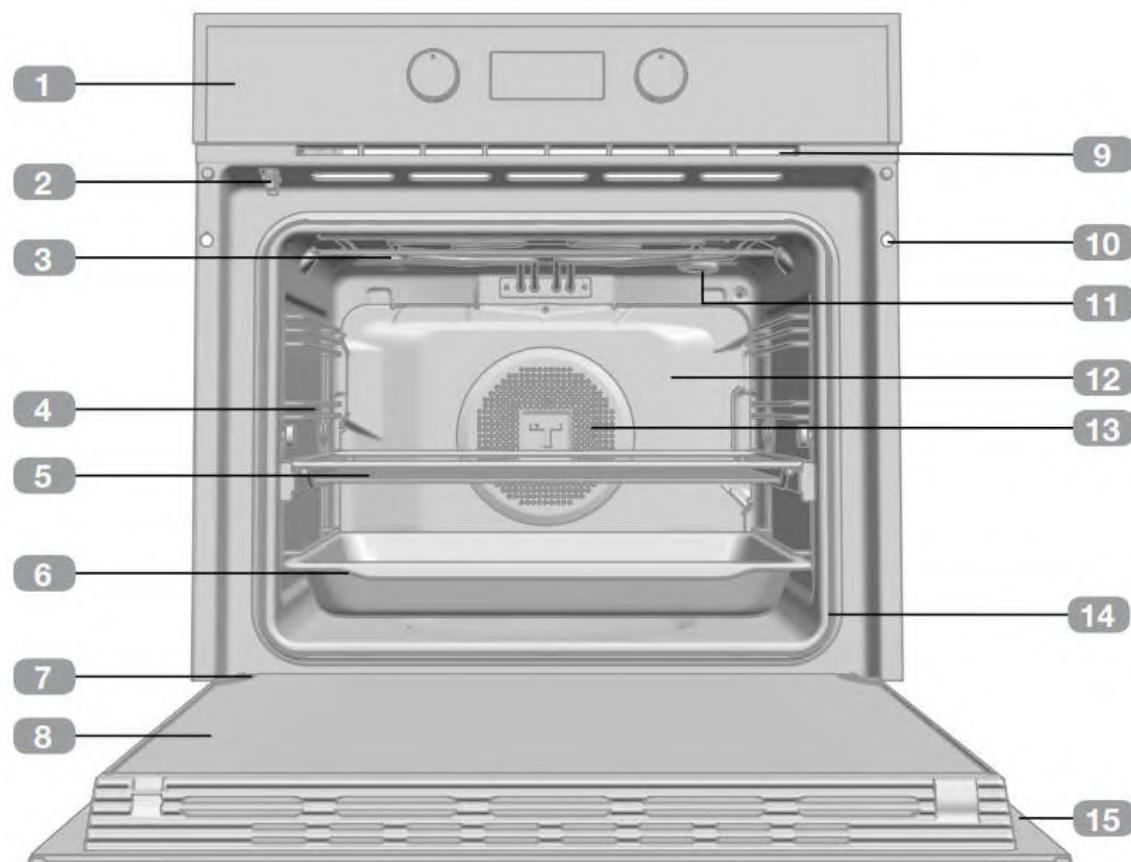
Tudo isto sob uma Marca com uma larguíssima trajetória com mais de 40 anos no mercado; que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão, espelhando neles o melhor da sua experiência no sentido de satisfazer todas as necessidades dos nossos clientes.

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

PANDO TEAM

A equipe Pando

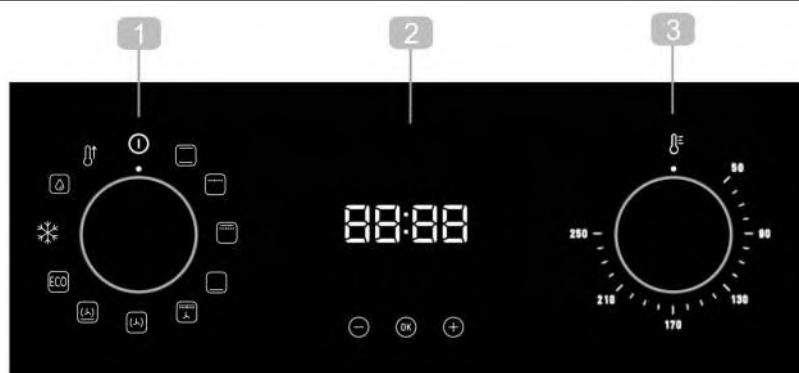
1. DESCRIÇÃO DO FORN	5
2. PAINEL DE COMANDOS	6
3. FUNÇÕES DO FORNO	7
4. DESCRIÇÃO DO RELÓGIO ELETRÓNICO	8
4.1. Acertar a hora	9
5. MANUSEAMENTO DO FORNO	10
5.1. Funcionamento manual	10
5.2. Funcionamento do temporizador do forno	10
6. FUNÇÕES DE SEGURANÇA	13
6.1. Bloqueio de segurança para crianças.....	13
6.2. Bloqueio manual da porta	13
7. FUNÇÃO SCS (Stem Clean System by PANDO)	14
8. FUNÇÃO DE AUTOLIMPEZA POR PIRÓLISE	16
9. FUNÇÃO DEMO (função especial para exposições)	19
10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	20
11. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS	21
12. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO	23

1. DESCRIÇÃO DO FORN

- 1 Painel de comandos
- 2 Bloqueio da porta (apenas para modelos pirolíticos)
- 3 Resistência do grill
- 4 Apoio dos tabuleiros
- 5 Grelha
- 6 Tabuleiro
- 7 Dobradiça
- 8 Vidro interior
- 9 Saída de ar de refrigeração
- 10 Fixação ao móvel
- 11 Lâmpada
- 12 Painel traseiro
- 13 Turbina
- 14 Junta de forno
- 15 Porta

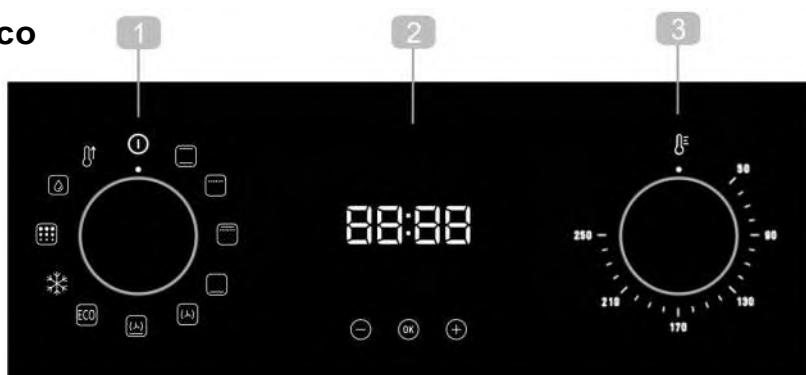
2. PAINEL DE COMANDOS

PHB-961



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

PHB-962 Pirolítico



- 1 Seletor de funções
- 2 Relógio eletrónico / Temperatura selecionada.
- 3 Seletor de temperaturas.

Símbolos do seletor de funções

PHB-961



PHB-962 Pirolítico



3. 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 O FORNO



CONVENCIONAL



GRILL



MAXIGRILL



RESISTÊNCIA INFERIOR SOLERA



MAXIGRILL COM TURBINA



TURBO



PIZZA



MODO ECOLÓGICO



DESCONGELAÇÃO



SCS (Steam Cleaning System by PANDO)



PIRÓLISE



PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

4. DESCRIÇÃO DO RELÓGIO ELETRÓNICO



1 TECLAS

2

1

2

(-), (OK) y (+): Permitem a programação das funções do relógio electrónico.

(OK) Em modelos com regulação da temperatura eletrónica, prima esta tecla para ver a temperatura durante o cozinhado.

2 SÍMBOLOS

Funções do relógio

(**AVISADOR:** Ilumina-se quando é selecionada a função de avisador do relógio. Gera um sinal acústico no final do tempo programado. O forno não se desligará quando termina o tempo. Esta função também pode ser utilizada quando o forno estiver a cozinhado.

|→| →| **PROGRAMAÇÃO:** Ilumina-se quando é selecionada a função de avisador do relógio. Gera um sinal acústico no final do tempo programado. O forno não se desligará quando termina o tempo. Esta função também pode ser utilizada quando o forno estiver a cozinhado.

- |→| **Duração do cozinhado:** Permite cozinhado durante um tempo selecionado e a seguir o forno desligar-se-á de forma automática.
- →| **Hora de finalização do cozinhado:** Permite cozinhado até uma hora estabelecida e a seguir o forno desligar-se-á de forma automática.
- |→| →| **Duração e finalização do cozinhado:** Permite programar a duração e a hora de finalização do cozinhado. O forno ligar-se-á de forma automática para cozinhado durante o tempo selecionado (Duração) e desligar-se-á automaticamente na hora indicada (Finalização do cozinhado).

(**BLOQUEIO DO RELÓGIO:** Indica que as teclas touch do relógio estão bloqueadas, evitando a sua manipulação por parte de crianças pequenas.

Outras funções

(**CALENTAMIENTO:** Indica que o forno está a transmitir calor ao alimento.

(**SCS (Steam Cleaning System by Pando):** luminase durante a função.

(**PIRÓLISE:** apenas para modelos pirolíticos. Iluminase durante a função de limpeza por pirólise.

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

**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.

4.1. ACERTAR A HORA

- Para acertar a hora do forno, o seletor de funções e temperatura deve estar na posição ①.
- Ao ligar o forno, observará que no relógio aparece a piscar a indicação 12:00.
- Ao pressionar ou a hora e, de seguida, os minutos. Valide a seleção com a tecla ou aguarde alguns segundos. Ouvirá 2 beeps (sinais sonoros) seguidos, que confirmam a hora definida.
- Se pretender alterar a hora, pressione ou até que a indicação da hora fique intermitente. Pressione e siga os passos descritos no ponto anterior.

**NOTA**

O seu relógio possui um modo de iluminação noturna, de modo que diminuirá a intensidade da luz do visor entre as 00:00 e as 06:00 horas.

**ATENCION**

No caso de um corte de corrente elétrica, será apagada toda a programação do relógio electrónico.

Se isto acontecer, rode o seletor de funções e temperatura para a posição ①.

Aparecerá a indicação 12:00 e depois poderá acertar o relógio seguindo as instruções anteriores.

Se o forno estava com a porta aberta antes do corte de energia, o símbolo de bloqueio acende até que a porta desbloqueie.

Isto pode demorar alguns minutos, dependendo da temperatura a que se encontrava o forno, e durante esse tempo não é possível acertar o relógio.

Assim que a porta se desbloquear, poderá acertar o relógio seguindo as instruções anteriores.

5. MANUSEAMENTO DO FORNO

5.1. FUNCIONAMENTO MANUAL

- Após acertar a hora do relógio, o seu forno está pronto para cozinhar. Selecione uma função de cozinhado e uma temperatura.

INFORMAÇÃO

Em modelos com regulação eletrónica de temperatura, a temperatura é apresentada no ecrã do relógio ao rodar o seletor.

Assim que a temperatura for selecionada, o relógio volta a ser apresentado automaticamente no ecrã.

Para voltar a ver a temperatura durante o cozinhado, prima a tecla  e rode o seletor de temperatura caso pretenda alterá-la.

- Poderá verificar que o símbolo  se ilumina durante o cozinhado para indicar a transmissão de calor ao alimento. Este símbolo apaga-se quando é atingida a temperatura selecionada
- Para desligar o forno, coloque os comandos na posição .

INFORMAÇÃO

Quando inicia um cozinhado, o forno mostra o tempo necessário para o cozinhado.

5.2. FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR DO FORNO

PROGRAMAÇÃO DO AVISADOR

1. Prima  ou  até que o símbolo  fique intermitente no visor e prima . No visor será exibida a indicação 00:00
2. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, tocando em  ou . Ouvirá 3 beeps seguidos como confirmação e será exibida a contagem decrescente do tempo definido. O símbolo  piscará lentamente.
3. Quando terminar o tempo, será emitido um sinal acústico durante 90 segundos e o símbolo  piscará mais rapidamente.

NOTA

Com a função Avisador, o forno não se desligará quando terminar o tempo programado.

4. Prima qualquer tecla para parar o sinal sonoro, nesse momento o símbolo  apagarse-á.

Caso pretenda alterar o tempo do avisador, siga novamente os passos descritos. Ao aceder ao temporizador, será exibido o tempo restante atual, que poderá ser alterado.

NOTA

Com a função Avisador, o tempo restante será permanentemente exibido no visor. Com esta função ativada, não é possível visualizar a hora nem o tempo total programado para o cozinhado.

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO DO COZINHADO

1. Prima \ominus ou \oplus até que o símbolo fique intermitente no visor e prima \textcircled{OK} . No visor será exibida a indicação 00:00
2. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, tocando em \ominus ou \oplus . Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a contagem decrescente do tempo definido. O símbolo $\rightarrow|$ piscará lentamente.
3. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado através dos comandos do forn.
4. Decorrida a duração do cozinhado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo $\rightarrow|$ piscará mais depressa.
5. Prima qualquer tecla para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo $\rightarrow|$, ligando de novo o forno.
6. Coloque os comandos na posição $\textcircled{1}$ para desligar o forno.

Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal \ominus ou \oplus até que o símbolo $\rightarrow|$ comece a piscar rapidamente. De seguida, prima \textcircled{OK} para alterar o tempo En



NOTA

Com a função Duração de cozinhado, o tempo restante será permanentemente exibido no visor. Com esta função ativada, não é possível visualizar a hora atual no visor.

PROGRAMAÇÃO DA HORA DE FINALIZAÇÃO DO COZINHADO

1. Prima \ominus ou \oplus até que o símbolo fique intermitente no visor e prima \textcircled{OK} . No visor é apresentada a hora actual
2. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, tocando em \ominus ou \oplus . Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a contagem decrescente do tempo definido. O símbolo $\rightarrow|$ piscará lentamente
3. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
4. Assim que for atingida a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á, será emitido um sinal sonoro e o símbolo $\rightarrow|$ piscará mais depressa.
5. Prima qualquer sensor para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo $\rightarrow|$, ligando de novo o forno.
6. Coloque os comandos na posição para desligar o forno

Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal premir \ominus ou \oplus até que o símbolo $\rightarrow|$ comece a piscar rapidamente. De seguida, prima \textcircled{OK} para alterar o tempo.

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO E FINALIZAÇÃO DO COZINHADO

1. Prima  ou  até que o símbolo  fique intermitente no visor e prima . No visor será exibida a indicação 00:00.
2. Selecione a duração do cozinhado, tocando em  ou  ou  até que o símbolo  fique intermitente no visor e prima . No visor é apresentada a hora prevista de finalização.
4. Ajuste a hora de finalização do cozinhado, premindo  ou  e  iluminados. O seu forno está programado.
6. Quando for alcançada a hora de início do cozinhado, o forno entrará em funcionamento e o cozinhado decorrerá durante o tempo selecionado.
7. Durante o cozinhado será exibido o tempo de cozinhado restante e o símbolo  piscará lentamente.
8. Assim que for atingida a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á, será emitido um sinal sonoro e o símbolo  piscará mais depressa.
9. Prima qualquer sensor para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo , ligando de novo o forno
10. Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.

Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal  ou  até que o símbolo  comece a piscar rapidamente. De seguida, prima  para alterar o tempo

6. FUNÇÕES DE SEGURANÇA

6.1. BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

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

Para ativar a função, prima a tecla  de modo prolongado, por mais de 4 segundos, até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo  seja exibido no visor. O relógio está bloqueado.

Se o forno estiver desligado e a segurança para crianças estiver ativa, o forno não cozinhárá mesmo que selecione uma função de cozinhado

Caso ative esta função enquanto estiver a utilizar o forno, apenas bloqueará a manipulação do relógio electrónico.

Para desativar a função, prima a tecla  de modo prolongado até que soe 1 sinal sonoro.

6.2. BLOQUEIO MANUAL DA PORTA

Disponível apenas nos modelos pirolíticos.

Esta função permite bloquear a porta do forno



IMPORTANTE

Esta função só poderá ser selecionada quando o forno se encontrar com o comando de funções na posição de repouso .

Uma vez bloqueada a porta, pode dar início ao cozinhado normalmente .

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

1. Prima  ou  até que o símbolo  fique intermitente no visor. Será exibido o estado atual do bloqueio da porta: "On" se estiver ativo e "Off" se estiver desativado.
2. Toque em . De seguida, vai ouvir um sinal sonoro e o bloqueio vai começar a fechar-se, caso estivesse em «Off», ou a abrir-se, caso estivesse em «On»



ATENCIÓN

Antes de ativar o bloqueio, certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada. Se a porta não estiver bem fechada, não fica bloqueada e soará um alarme.

Se isto acontecer, deslique o alarme tocando em qualquer tecla do relógio, feche bem a porta e volte a ativar o bloqueio seguindo as instruções anteriores

3. Assim que a porta bloqueie/desbloqueie por completo, o novo estado de bloqueio da porta será apresentado no visor.

No caso de o bloqueio estar ativado, o símbolo  iluminar-se-á fixamente no visor.



IMPORTANTE

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

Assim que a porta estiver desbloqueada, coloque o seletor de funções na posição em que estava para prosseguir com o cozinhado.

7. FUNÇÃO SCS (Stem Clean System by PANDO)

Esta função facilita a limpeza de gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno.

Para facilitar a limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe frequentemente o forno.

PROGRAMAR A FUNÇÃO SCS

⚠ ATENÇÃO

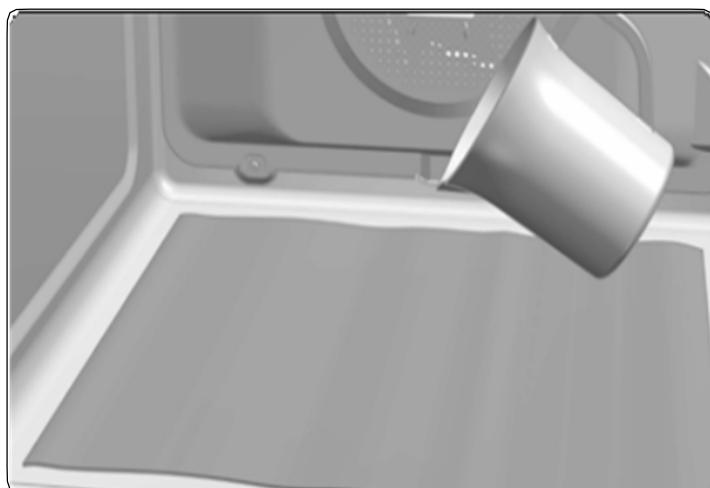
Não verta água no interior do forno enquanto este ainda estiver quente, pois poderá danificar o esmalte do mesmo.

Realize sempre o ciclo com o forno frio. Se o procedimento for efetuado com o forno demasiado quente, poderá haver alterações no resultado e poderá danificar o esmalte.

Retire previamente os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes dos tabuleiros ou as guias telescópicas.

Para tal, siga as instruções presentes no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.

1. Com o forno frio, coloque um pano estendido na base do forno.



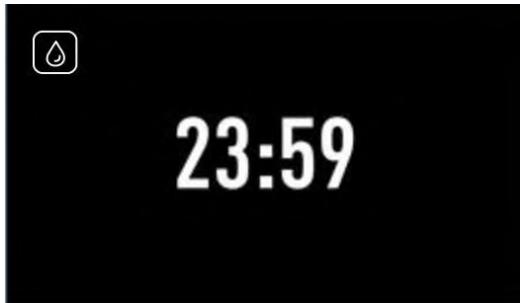
2. Verta lentamente 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.

INFORMAÇÃO

Para melhores resultados, adicione uma colher pequena de detergente suave para a loiça no copo de água antes de o verter no pano.

3. Rode o seletor de funções para a posição  e valide com 
4. De seguida, ouvirá um sinal sonoro de confirmação do início da função o símbolo  piscará lentamente e será exibido no visor o tempo restante até à finalização da função.

O tempo de duração é predefinido para 24 minutos.



IMPORTANTE

Não é possível alterar a duração desta função. Para finalizar antes do tempo estabelecido, rode o seletor de funções para a posição .

5. Assim que for atingida a hora de finalização, o forno desligar-se-á, será emitido um sinal sonoro e o símbolo  piscará rapidamente.



IMPORTANTE

Não abra a porta do forno até que a função SCS finalize.

A fase de arrefecimento é necessária para o correto funcionamento da função.

6. Prima qualquer tecla com o dedo para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo .

7. Coloque o seletor de funções na posição .

8. O forno está pronto para retirar os restos de sujidade e a restante água com o pano.

A função SCS é realizada a baixa temperatura. No entanto, o tempo de arrefecimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.



ATENÇÃO

Antes de tocar diretamente na superfície interior do forno, certifique-se de que este se encontra a uma temperatura adequada.

Se após a realização da função SCS for necessária uma limpeza mais profunda, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

8. FUNÇÃO DE AUTOLIMPEZA POR PIRÓLISE

Função disponível para os modelos pirolíticos HLB P.

ATENÇÃO

Antes de realizar o ciclo de limpeza por pirólise, leia atentamente as instruções de segurança disponibilizadas no início do manual de Instalação e Manutenção

Esta função permite-lhe realizar um ciclo de limpeza por pirólise, durante o qual se produz um processo de carbonização das gorduras acumuladas, devido às elevadas temperaturas que são atingidas no interior do forno.

Em geral, recomenda-se a realização de uma pirólise a cada 4 ou 5 cozinhados e a utilização do programa mais adequado ao nível de sujidade do seu forno. Em caso de maior sujidade, escolha um programa de maior duração.

Durante a pirólise, a iluminação do forno permanecerá apagada.

PROGRAMAR A FUNÇÃO PIRÓLISE



IMPORTANTE

Antes de realizar a pirólise é imprescindível retirar todos os acessórios e loiça do forno, incluindo os suportes de tabuleiros e/ou guias telescópicas. Para tal, siga as instruções presentes no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.

ATENÇÃO

Retire qualquer vertido ou resto excessivo de sujidade, dado que durante o processo de pirólise poderia inflamar-se, correndo perigo de incêndio.

ATENÇÃO

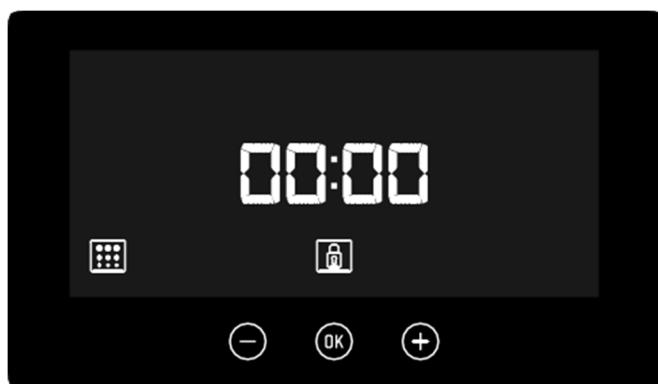
Antes de dar início ao programa de pirólise, certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada.

1. Rode o comando seletor de funções de cozinhado para a posição Pirólise: .
2. Após alguns segundos, o símbolo  iluminar-se-á no visor do relógio e será possível ler a indicação P2 (programa 2 de pirólise).
3. Nesse momento, poderá alterar o programa de pirólise para P1, P2 ou P3 com as teclas  ou - p1: Pirólise suave. Duração 1 hora.
- p2: Pirólise normal. Duração 1 hora e 30 min.
- p3: Pirólise intensiva. Duração 2 horas.
4. Uma vez selecionado o programa pretendido, prima . O bloqueio automático da porta será ativado imediatamente a seguir.

ATENÇÃO

Se a porta não estiver bem fechada não fica bloqueada, soará um alarme e o programa de pirólise não inicia. Se isto acontecer, desligue o alarme tocando em qualquer tecla do relógio, feche bem a porta, coloque o seletor de funções na posição e volte a selecionar o programa de pirólise seguindo as instruções anteriores.

5. Quando a porta estiver bloqueada, iluminar-se-á o símbolo  no visor do relógio e será exibido o tempo restante para a finalização da pirólise.



IMPORTANTE

Ao chegar a este ponto, o forno está programado e encontra-se a realizar o ciclo de limpeza pirolítica. Durante a realização deste ciclo, não poderá selecionar nenhuma das funções do relógio do forno, exceto a função de segurança para crianças.

Não deve tentar abrir a porta do forno, pois poderá interromper o processo de limpeza.

6. Quando a limpeza pirolítica estiver finalizada, ouvirá um sinal sonoro e será exibida a indicação 0:00 no visor do relógio
7. Prima qualquer tecla do relógio para parar o sinal sonoro.
8. Coloque o seletor de funções na posição .
9. O processo de aquecimento do forno finalizou, no entanto, o forno está excessivamente quente e não pode ser utilizado.
A refrigeração continua a funcionar até que o forno arrefeça e o símbolo  e o símbolo  permanecem iluminado.

IMPORTANTE

Devido às altas temperaturas no interior do forno, o tempo de arrefecimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.

10. Logo que o forno tenha arrefecido, o símbolo  e o símbolo  vão parar de iluminar.
11. Abra a porta do forno e passe um pano humedecido pelo interior da cavidade, retirando a cinza produzida durante o ciclo de limpeza. Em zonas de difícil acesso do interior do forno será necessário limpar com algum esfregão de fibra não metálica.
12. Quando o interior do forno estiver limpo, lembre-se de voltar a colocar os suportes e respetivos acessórios.
13. O forno está preparado para um novo cozinhado.

IMPORTANTE

Caso detete algum problema durante a programação ou manuseio desta função, consulte o guia de instalação e manutenção fornecido com o seu forno.

CANCELAMENTO DA PIRÓLISE

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

- 1.** Coloque o seletor de funções na posição ①.

No visor do relógio será exibido.

- 2** Dependendo da temperatura do interior do forno, podem ocorrer as seguintes duas situações:

- a. Temperatura do interior perigosa: Neste caso, a porta permanecerá bloqueada até que a temperatura atinja valores seguros.
- b. Temperatura do interior segura: Se a temperatura do interior do forno for segura, o desbloqueio realizar-se-á imediatamente.

9. FUNÇÃO DEMO (função especial para exposições)

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

É recomendável ativar este modo se o forno for instalado em uma exposição com conexão à rede elétrica.

Ativação do modo DEMO. Esta operação deve ser realizada antes de ajustar o relógio.

Ao pressionar simultaneamente os botões  e  por cerca de 3 segundos, ativaremos o modo SHOWROOM ou DEMO. No visor, podemos visualizar por 2 segundos a palavra "Sho":



Para desativar o modo DEMO, você deve desconectar o forno da rede.

Para desativá-lo, se o relógio não tiver sido ajustado, basta pressionar a sequência mencionada novamente. No caso de acertar o relógio, o forno deve ser desconectado da rede elétrica (quando conectada novamente, retornará ao estado original).



IMPORTANTE

Por padrão, o modo DEMO será desativado.

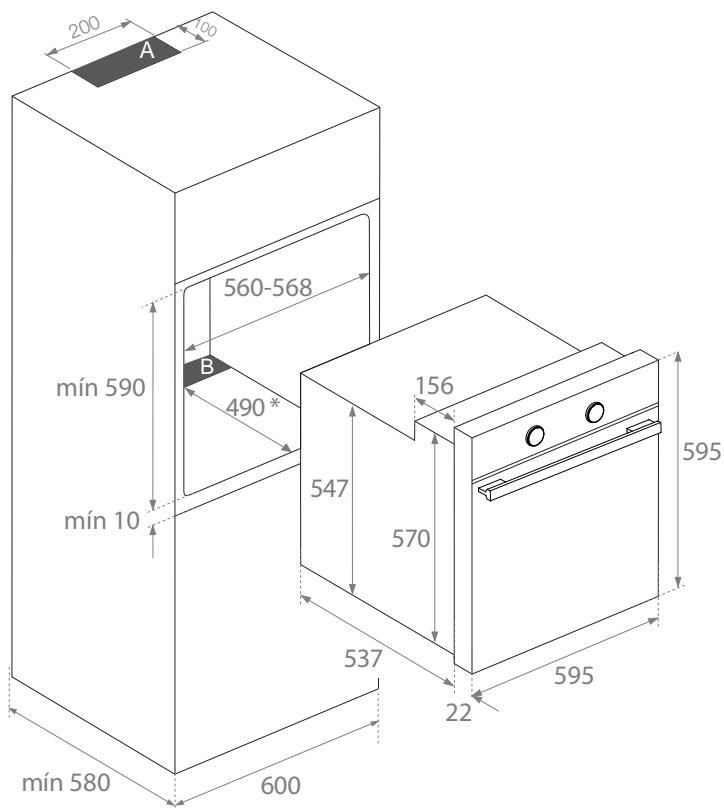
10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTALAÇÃO	PHB-961	PHP-962
Tensão (V)	220-240	220-240
Frequência (Hz)	50/60	50/60
Cabo de energia (m)	1,1 m SEM PLUGUE	1,1 m SEM PLUGUE
Dimensões de montagem (altura x largura x profundidade) (mm)	590-600 x 560-568 x 580	590-600 x 560-568 x 580
Dimensões do produto no painel frontal (altura x largura x profundidade) (mm)	570x545x537	570x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAGEM		
Peso Líquido (Kg)	28	34
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	30	36
Dimensões da embalagem (altura x largura x profundidade) (mm)	650x635x655	650x635x655
ACCESÓRIOS		
Manual de Instruções - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE	ES/PT/UK/FR/GE
Bandeja Plana 30	1	1
Bandeja Profunda 50	1	1
Grelha reforçada	1	1
FUNCIONALIDADES		
Volume Útil (1) (L)	70	70
Volume Interior Global (1) (L)	71	71
Superfície de cozimento útil (1) (cm ²)	1280	1280
Faixa de temperatura	50-250°C	50-250°C
VALORES DE ENERGIA ELÉTRICA		
Resistências		
Grill + Topo	1.400 W +1.100 W	1.400 W +1.050 W
inferior	1.150 W	1050 W
Traseira	2000 W	2000 W
Motor Turbo	22 W	22 W
Motor do refrigeração	18 W	30 W
Poder da iluminação	25 W	25 W
ILUMINAÇÃO		
LUZ INERIOR	HALOGEN	HALOGEN
FUNÇÃO MÁXIMA DE ENERGIA		PYROLYSIS
Potência máxima do forno (230 V)	3215 W	3552 W
CONSUMO DE ENERGIA (1) (3) -		
Função mais eficiente	ECO	ECO
Índice de Eficiência Energética (IEE)	81	81
Classe de eficiência energética	A+	A+
MARCAS E CERTIFICADOS	CE / N / CCA / CB	CE / N / CCA / CB

11. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS

PHB 961

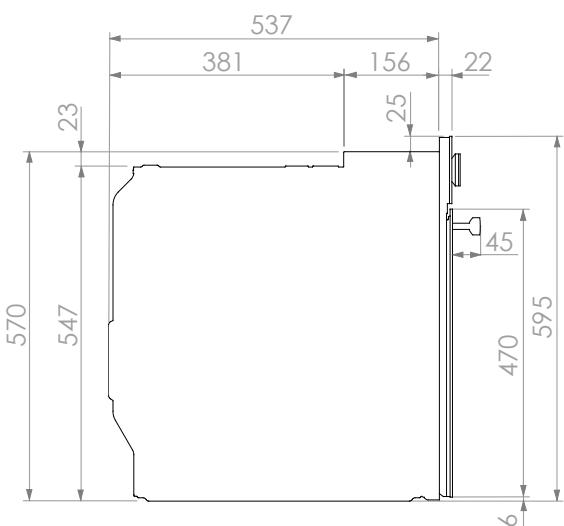
INSTALAÇÃO EM COLUNA



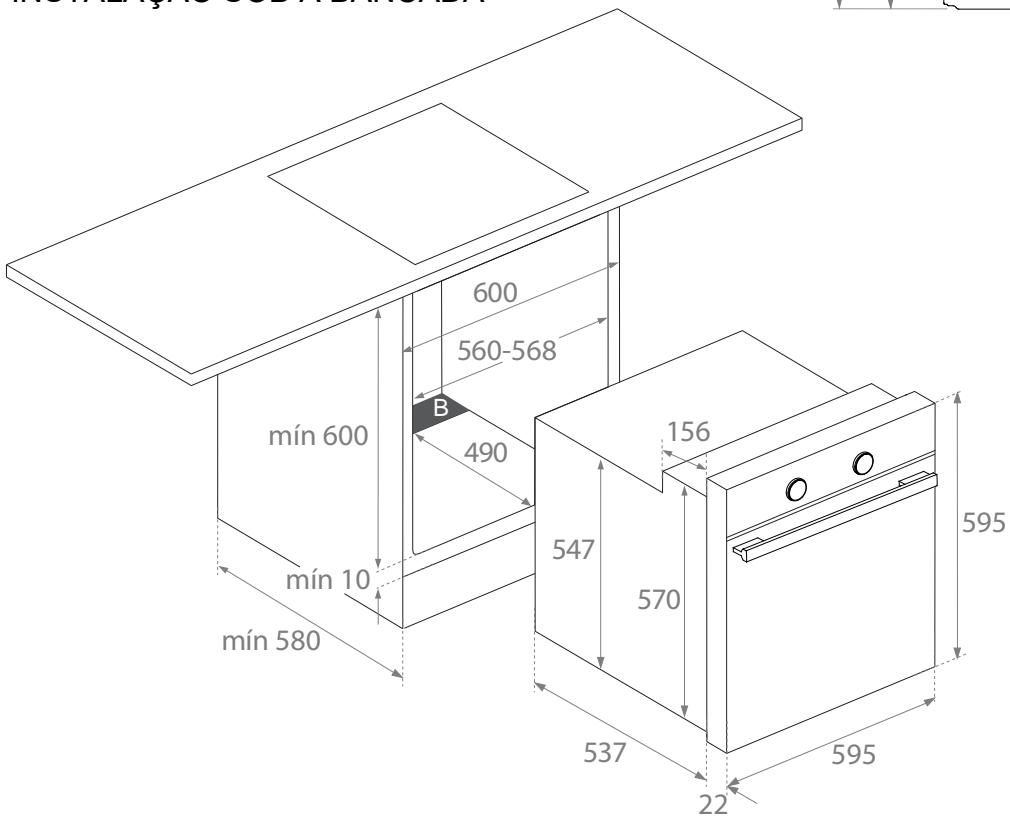
ATENÇÃO

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.



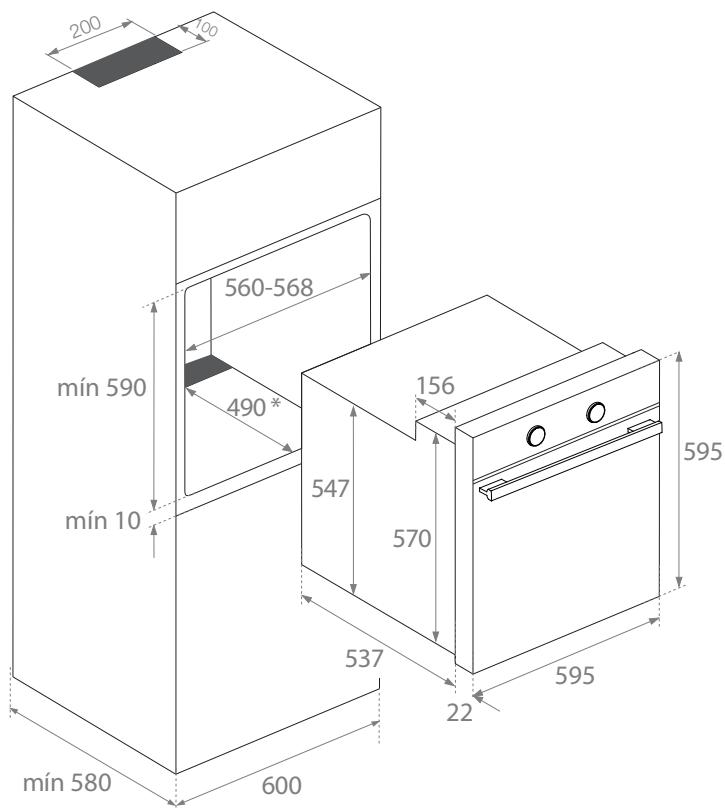
INSTALAÇÃO SOB A BANCADA



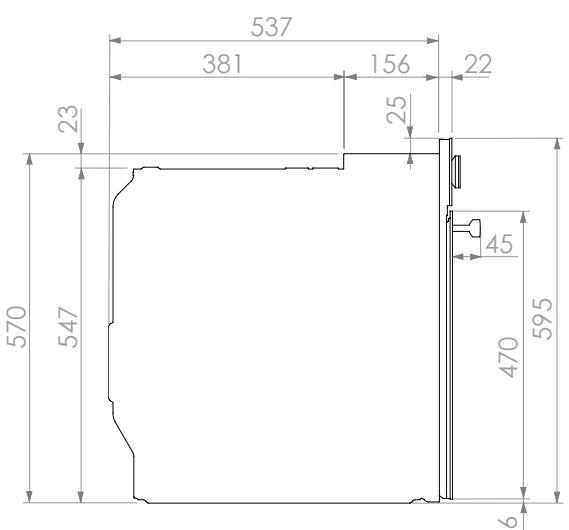
11. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS

PHP 962 Pirolítico

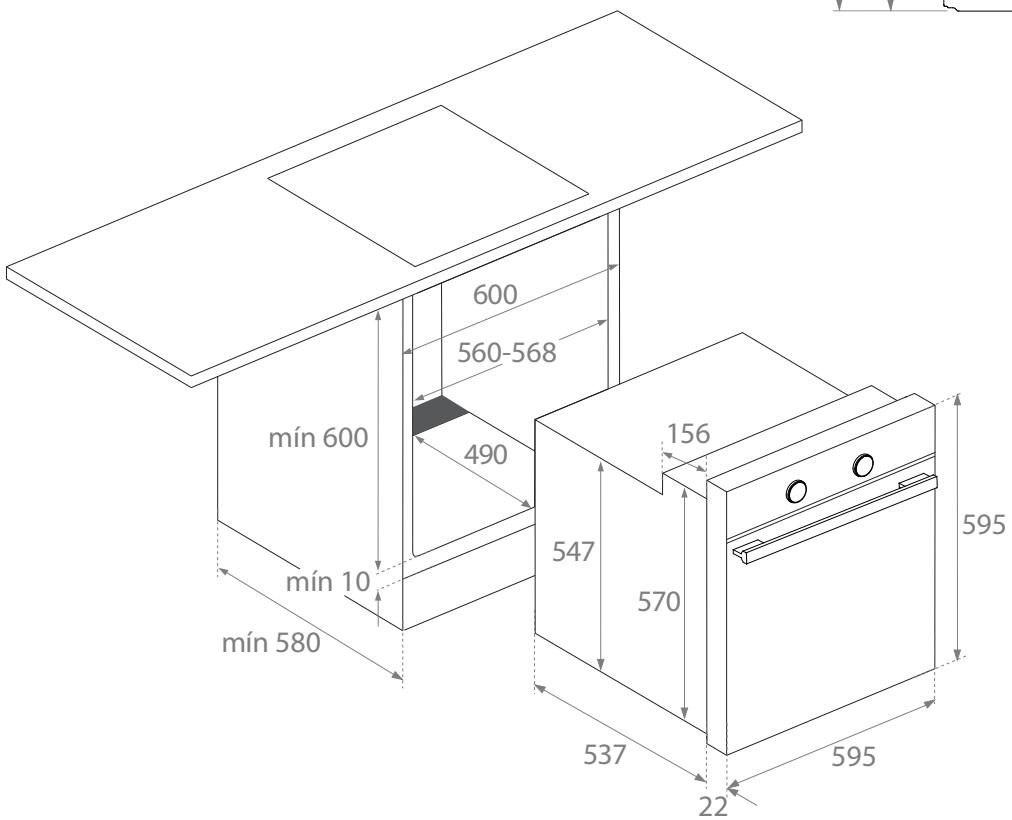
INSTALAÇÃO EM COLUNA



ATENÇÃO! Para a instalação de fornos pirolíticos, NÃO faça as aberturas no armário sombreadas*



INSTALAÇÃO SOB A BANCADA



12. 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 elnovação sendo fiel às suas origens e compromisos.

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 afecte o seu funcionamento. Para a validade da mesma é imprescindível apresentar a factura 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 poderia ser causa de anulação da mesma, devendo debitarse aos clientes os custos de mão de obra e dos materiais, deslocação do serviço técnico, **perantes os seguintes presupostos:**

- 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 razuras, 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, lampadas, bandejas, grelhaadores, 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 eléctrica ou causas frututas 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 directos ou indirectos, a pessoas ou materiais produzidos por manipulação indevida do aparelho.

Datos de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

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

Pando

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance accordée à notre entreprise pour l'acquisition d'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la bonne décision.

Chez Pando, nous offrons non seulement des produits de qualité supérieure, mais nous avons également une grande équipe de professionnels qui vous assisteront et vous conseilleront sur toute question pouvant survenir au moment de l'installation ou de l'exploitation.

Nous vous invitons également à visiter notre site Web (www.pando.es/fr) pour mieux nous connaître et où vous pouvez retrouver toute nos gammes de produits avec les informations commerciales et techniques nécessaires.

Vous y trouverez une large sélection de hottes décoratives murales, plafond, îlot et intégration. Quatre types d'installation qui nous permettent de nous adapter à tout type de cuisine en fonction des besoins qui se présentent.

Nous vous montrons également notre collection d'appareils électroménagers essentiels dans n'importe quelle maison. Des appareils tels que notre collection de fours et micro-ondes à hautes performances, des plaques à induction et à gaz qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, des caves à vin pour entretenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions et des lave-vaisselle de intégration avec les dernières technologies disponibles.

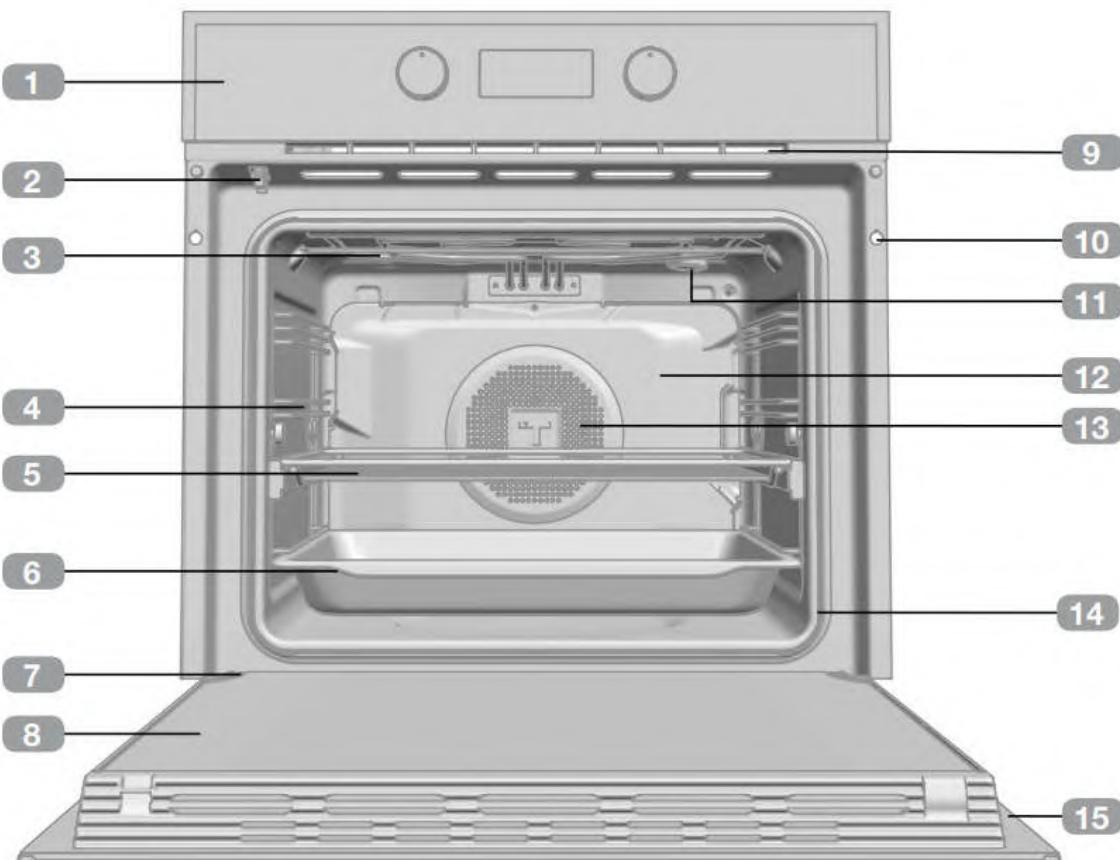
Tout cela sous une marque avec une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nous y concentrons le meilleur de notre expérience pour satisfaire tous vos besoins.

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

Merci beaucoup

L'équipe Pando

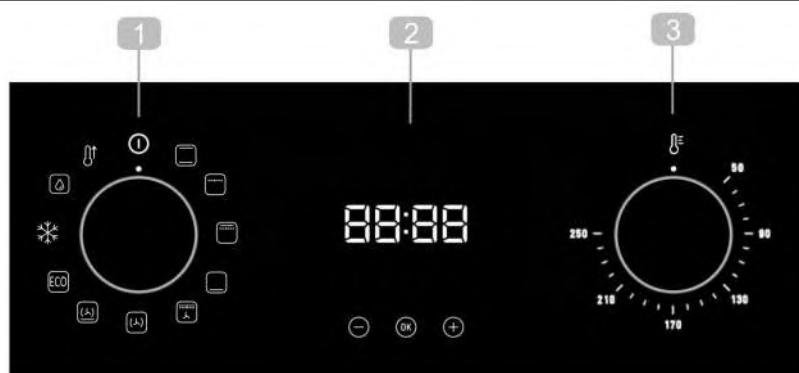
1. DESCRIPTION DU FOU.....	5
2. PANNEAU FRONTAL DES COMMANDES.....	6
3. FUNCTIONS DU FOUR.....	7
4. DESCRIPTION DE L'HORLOGE ELECTRONIQUE.....	8
4.1. Réglage de l'heure.....	9
5. FONCTIONNEMENT DU FOUR.....	10
5.1. Fonctionnement manuel	10
5.2. Fonctionnement minuterie du four	10
6. FONCTIONS DE SECURITE.....	13
6.1. Verrouillage de sécurité pour les enfants.....	13
6.2. Verrouillage manuel de porte.....	13
7. FUNCTION SCS (Stem Clean System by PANDO)	14
8. FONCTION D'AUTONETTOYAGE PYROLYTIQUE.....	16
9. MODE DEMO (Fonction spéciale pour les expositions)	19
10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	20
11. SCHÉMAS ET DIMENSIONS D'INSTALLATION	21
12. SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE	23

1. DESCRIPTION DU FOU

- 1** Panneau de commande
- 2** Verrouillage de porte (pour les modèles à pyrolyse uniquement)
- 3** Résistance du gril
- 4** Support plaques
- 5** Grille
- 6** Plaque
- 7** Charnière
- 8** Vitre intérieure
- 9** Sortie d'air de refroidissement
- 10** Fixation au meuble
- 11** Ampoule
- 12** Panneau du fond
- 13** Turbine
- 14** Joint de four
- 15** Porte

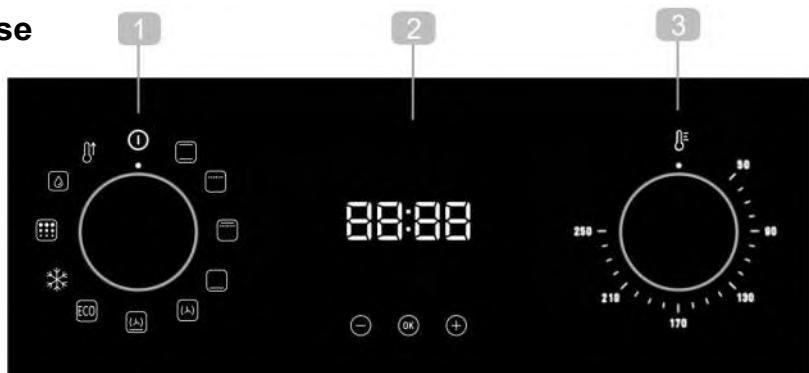
2. PANNEAU FRONTAL DES COMMANDES

PHB-961



- 1** Sélecteur de fonctions
- 2** Horloge électronique
- 3** Sélecteur de températures

PHB-962 Pyrolyse



- 1** Sélecteur de fonctions
- 2** Horloge électronique / Température sélectionnée
- 3** Sélecteur de températures

Symboles du sélecteur de fonctions

PHB-961



PHB-962 Pyrolyse



3. FUNCTIONS DU FOUR



INFORMATION

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



ARRÊT DU FOUR



CUISSON TRADITIONNELLE



GRILL



MAXI GRILL



SOLE



MAXI GRILL AVEC TURBINE



TURBO



PIZZA



ECO



DÉCONGÉLATION



SCS (Steam Cleaning System by PANDO)



PYROLYSE



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

4. DESCRIPTION DE L'HORLOGE ELECTRONIQUE



1 touches

- (-), (OK) et (+) : Permettent de programmer les fonctions de l'horloge électronique.
- (OK) Dans les modèles à régulation électronique de la température, appuyez sur cette touche pour voir la température pendant la cuisson.

2 symboles

Fonctions de l'horloge

()**AVERTISSEUR** : Allumé lorsque la fonction de l'avertisseur de l'horloge est sélectionnée. Il émet un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée. Le four ne s'éteint pas à la fin de la durée programmée. Cette fonction peut également être utilisée en cours de cuisson.

|→| →| **PROGRAMMATION** : Allumé pour indiquer que le four a été programmé (durée, fin ou les deux).

- |→| **Durée de cuisson** : Permet de régler le temps de cuisson. Le four s'éteint automatiquement au terme de la durée sélectionnée.
- →| **Heure de fin de cuisson** : Permet de régler le temps de cuisson jusqu'à une certaine heure. Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
- |→| →| **Et durée et fin de cuisson** : Permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Le four se met en marche automatiquement afin que celui-ci fonctionne pendant le temps de cuisson sélectionné (durée). Il s'éteint automatiquement à l'heure indiquée (fin de cuisson).

() **VERROUILLAGE DE L'HORLOGE** : Il indique que les touches tactiles de l'horloge sont verrouillées afin d'éviter que les enfants en bas âge ne puissent les utiliser.

Fonctions supplémentaires

() **CHAUFFAGE** : Indique que le four transmet actuellement de la chaleur à l'aliment.

() **SCS** : Allumé pendant la fonction de nettoyage SCS.

() **PYROLYSE** : pour les modèles à pyrolyse uniquement. Allumé pendant la fonction de nettoyage à pyrolyse.

() **VERROUILLAGE DE PORTE** : pour les modèles à pyrolyse uniquement. Indique que la porte du four est bloquée. Le blocage est manuel ou automatique pendant la fonction pyrolyse.

MISE EN GARDE

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

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

4.1. RÉGLAGE DE L'HEURE

- Pour mettre l'heure sur le four, les commandes du sélecteur de fonctions et de température doivent être en position ①.
- Lorsque vous branchez le four, l'indication 12:00 se met à clignoter sur l'horloge.
- Appuyez sur ② ou ③ pour régler l'heure puis les minutes. 2 bips sonores consécutifs retentissent alors en guise de confirmation de la sélection de l'heure. Validez la sélection avec la touche ④ ou attendez quelques secondes.
- Si vous souhaitez modifier l'heure, appuyez sur ② ou ③ jusqu'à ce que l'heure apparaisse en clignotant. Appuyez sur ④ et suivez les mêmes étapes décrites ci-dessus



REMARQUE

L'horloge est pourvue du mode éclairage nocturne, de façon à réduire l'intensité lumineuse de l'écran entre minuit et 6 heures.



MISE EN GARDE

En cas de coupure de courant, toute la programmation de l'horloge électronique est annulée. Le cas échéant, tournez les commandes du sélecteur de fonctions et de température en position ①.

L'indication 12:00 apparaîtra et, ensuite, vous pourrez mettre l'horloge à l'heure en suivant les instructions précédentes.

Si la porte du four était bloquée avant la coupure de courant, le symbole de blocage s'allumera jusqu'à ce que la porte se débloque.

Cela peut prendre plusieurs minutes en fonction de la température du four ; pendant ce temps, vous ne pourrez pas mettre l'horloge à l'heure.

Une fois la porte débloquée, vous pourrez mettre l'horloge à l'heure en suivant les instructions précédentes.

5. FONCTIONNEMENT DU FOUR

5.1. FONCTIONNEMENT MANUEL

- Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner. Sélectionnez une fonction de cuisson et une température.

INFORMATION

Dans les modèles avec régulation électronique de la température, lorsque vous tournez le sélecteur, la température s'affiche sur l'écran de l'horloge. Une fois la température sélectionnée, l'horloge sera de nouveau affichée automatiquement à l'écran.

Pour revoir la température pendant la cuisson, appuyez sur la touche  et tournez la commande de sélection de température si vous souhaitez la modifier.

- Vous remarquerez que le symbole  s'allume durant la cuisson, indiquant ainsi que la chaleur est transmise à l'aliment. Ce symbole s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Pour éteindre le four, placez les commandes sur la position .

INFORMATION

Lorsque vous lancez une cuisson, votre four affichera le temps de cuisson effectué par votre four.

5.2. FONCTIONNEMENT MINUTERIE DU FOUR

PROGRAMMATION DE L'AVERTISSEUR

1. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter sur l'écran et appuyez sur . L'écran affiche alors l'indication 00:00.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur  ou  se met à clignoter lentement.
3. Une fois terminé, un signal sonore retentit pendant 90 secondes et le symbole  se met à clignoter rapidement.

REMARQUE

Le four ne s'éteint pas au terme du temps programmé lorsque la fonction Avertisseur est activée.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore. Le symbole  se s'éteint.

Pour modifier la durée de l'avertisseur, effectuez à nouveau les étapes indiquées. À l'affichage du minuteur, apparaît le temps restant actuel que vous pouvez modifier.

REMARQUE

Avec la fonction Avertisseur, le temps restant s'affiche sur l'écran de manière permanente. Lorsque cette fonction est programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure ni la durée de cuisson totale programmée.

PROGRAMMATION DE LA DUREE DE CUISSON

1. Appuyez sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter sur l'écran et appuyez sur OK . L'écran affiche alors l'indication 00:00.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur \ominus ou \oplus . 2 bips sonores consécutifs sont alors émis à titre de confirmation et le compte à rebours s'affiche sur l'écran. Le symbole $| \rightarrow |$ se met à clignoter lentement.
3. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson au moyen des commandes du four.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole $| \rightarrow |$ se met à clignoter rapidement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore et éteindre le symbole $| \rightarrow |$. Le four se remet alors sous tension.
6. Placez les commandes sur la position O pour éteindre le four.

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole $| \rightarrow |$. Ensuite, appuyez sur OK pour modifier la durée.



REMARQUE

Avec la fonction Avertisseur, le temps restant s'affiche sur l'écran de manière permanente. Lorsque cette fonction est programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure ni la durée de cuisson totale programmée.

PROGRAMMATION DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

1. Appuyez sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole $\rightarrow |$ se mette à clignoter sur l'écran et appuyez sur OK . Sur l'écran, vous verrez l'heure actuelle.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur \ominus ou \oplus . 2 bips sonores consécutifs sont alors émis à titre de confirmation et le compte à rebours s'affiche sur l'écran. Le symbole $\rightarrow |$ se met à clignoter lentement.
3. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole $\rightarrow |$ se met à clignoter rapidement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore et éteindre le symbole $\rightarrow |$. Le four se remet alors sous tension
6. Placez les commandes sur la position O pour éteindre le four

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole $\rightarrow |$ se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur OK pour modifier la durée.

PROGRAMMATION DE LA DUREE ET FIN DE CUISSON

1. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  clignote sur l'écran et appuyez sur . L'écran affiche alors l'indication 00:00.
2. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur  ou . 2 bips consécutifs sont alors émis, le temps restant s'affiche sur l'écran et le symbole se met à clignoter lentement.
3. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter sur l'écran et appuyez sur . Sur l'écran, vous verrez l'heure de fin prévue.
4. Réglez l'heure de fin de cuisson, en appuyant sur  ou . 2 bips sonores consécutifs sont alors émis et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.
5. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson. Le four restera éteint et les symboles  et  allumés. Votre four est programmé.
6. À l'heure de début de cuisson programmée, le four se met en marche et la cuisson s'effectue pendant la durée sélectionnée.
7. Pendant la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran et le symbole  clignote lentement.
8. À l'heure programmée pour la fin de cuisson, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement.
9. Appuyez sur n'importe quelle commande tactile pour couper le signal sonore et éteindre le symbole . Le four se remet alors sous tension.
10. Placez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur  pour modifier la durée.

6. FONCTIONS DE SECURITE

6.1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

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

Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée pendant plus de 4 secondes la touche  jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  s'affiche à l'écran. Ce message indique que l'horloge est verrouillée.

Si la fonction de sécurité enfants est activée lorsque le four est éteint, l'appareil ne fonctionne pas même si une fonction de cuisson est sélectionnée.

Si cette fonction est activée pendant que vous cuisinez avec le four, seule la manipulation de l'horloge électronique sera verrouillée.

Pour désactiver la fonction, maintenez le touch  enfoncée jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.

6.2. VERROUILLAGE MANUEL DE PORTE

Disponible pour les modèles à pyrolyse uniquement.

Cette fonction permet de bloquer la porte du four.



IMPORTANT

Cette fonction ne peut être sélectionnée que si le sélecteur de fonctions du four est placé sur le mode veille .

Une fois la porte bloquée, vous pourrez commencer la cuisson normalement.

Pour activer/désactiver le verrouillage de porte, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter sur l'écran. L'état actuel du verrouillage de la porte s'affiche alors : « On » s'il est activé et « Off » s'il est désactivé.
2. Touchez  . Ensuite, vous entendrez un sifflement et le blocage commencera à se fermer s'il était sur « Off » et à s'ouvrir s'il était sur « On ».



MISE EN GARDE

Avant d'activer le blocage, assurez-vous que la porte du four est bien fermée. Si la porte n'est pas bien fermée, elle ne se bloquera pas et une alarme sonnera.

Le cas échéant, éteignez l'alarme en touchant n'importe quelle touche de l'horloge, fermez bien la porte et activez à nouveau le blocage en suivant les instructions précédentes.

3. Une fois la porte complètement bloquée/ débloquée, le nouvel état de blocage de la porte sera affiché sur l'écran.

Si le verrouillage est activé, le symbole  s'allume sans clignoter.



IMPORTANT

Pour débloquer la porte pendant la cuisson, mettez le sélecteur de fonctions en position de repos et débloquez la porte en suivant les instructions précédentes.

Une fois la porte débloquée, placez le sélecteur de fonctions sur la position à laquelle il se trouvait pour continuer à cuisiner.

7. FUNCTION SCS (Stem Clean System by PANDO)

Cette fonction facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four.

Pour un nettoyage plus efficace, évitez que la saleté ne s'accumule. Nettoyez régulièrement le four.

PROGRAMMER LA FONCTION SCS

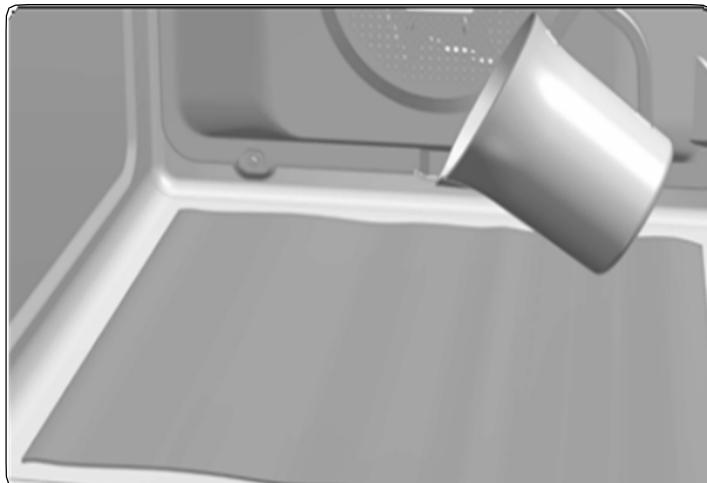
MISE EN GARDE

Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four chaud : cette opération peut endommager l'émail de votre four.

Effectuez systématiquement le cycle de nettoyage lorsque le four est froid. Si le cycle est lancé avec un four trop chaud, il est possible que le résultat ne soit pas celui attendu en plus d'affecter l'émail. Retirez préalablement les plaques et tous les accessoires présents à l'intérieur du four, y compris les supports de plaques ou les rails télescopiques

Pour ce faire, suivez les instructions figurant dans le manuel d'installation et d'entretien fourni avec votre four.

1. Lorsque le four est froid, placez un chiffon au fond de celui-ci.



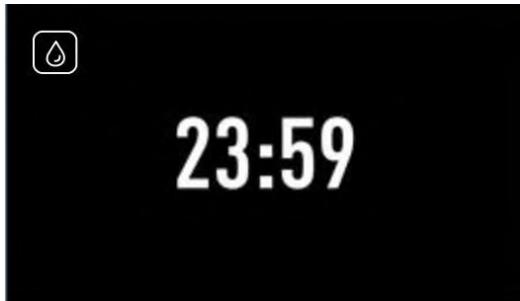
2. Versez lentement 200 ml d'eau dans la cavité inférieure du four.

INFORMATION

Pour un meilleur résultat, ajoutez une cuillère de produit nettoyant doux pour vaisselle dans le verre d'eau avant de le verser sur le chiffon.

3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  et validez avec 
4. Un signal sonore est alors émis pour confirmer la mise en marche de la fonction **SCS** le symbole  se met à clignoter lentement et le temps restant pour que le processus se termine s'affiche à l'écran.

Le temps de durée est préréglé à 24 minutes.



IMPORTANT

La durée de cette fonction ne peut pas être modifiée. Pour arrêter le processus avant la fin, placez le sélecteur de fonctions sur la position .

5. À l'heure de fin de cycle, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement.



IMPORTANT

Maintenez la porte du four fermée jusqu'à la fin de la fonction SCS.

La phase de refroidissement est nécessaire au bon déroulement de cette dernière.

6. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore et éteindre le symbole .

7. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .

8. Le four est prêt pour retirer les restes de saleté et l'excès d'eau avec le chiffon.

La fonction **SCS** est réalisée à basse température. Les durées de refroidissement peuvent néanmoins varier en fonction de la température ambiante.



MISE EN GARDE

Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire après l'utilisation de la fonction SCS utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.

Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire après l'utilisation de la fonction SCS, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.

8. FONCTION D'AUTONETTOYAGE PYROLYTIQUE

Fonction disponible sur les modèles à pyrolyse HLB P.

MISE EN GARDE

Avant de procéder au cycle de nettoyage pyrolytique, lisez attentivement les instructions de sécurité que vous trouverez au début du manuel d'installation et d'entretien.

Cette fonction vous permet de réaliser un cycle de nettoyage pyrolytique durant lequel, en raison des hautes températures atteintes à l'intérieur du four, se produit un processus de carbonisation des graisses accumulées.

Il est généralement recommandé de réaliser une pyrolyse toutes les 4-5 cuisssons et d'utiliser le programme le plus approprié au niveau de saleté du four. Plus le four est sale, plus la durée du programme doit être longue.

L'éclairage intérieur du four restera éteint durant la pyrolyse.

PROGRAMMER LA FONCTION PYROLYSE

IMPORTANT

Avant de lancer la pyrolyse, il est indispensable de retirer tous les accessoires et la vaisselle du four, y compris les supports des plaques et/ou les rails télescopiques. Pour ce faire, suivez les instructions figurant dans le manuel d'installation et d'entretien fourni avec votre four.

MISE EN GARDE

Retirer du four tout écoulement ou résidu de saleté majeur car ils pourraient prendre feu et déclencher un incendie durant la pyrolyse.

MISE EN GARDE

Avant de mettre en marche la pyrolyse, assurez-vous que la porte du four est bien fermée.

1. Placez le sélecteur de fonctions de cuisson sur la position Pyrolyse: .

2. Au bout de quelques secondes, le symbole  s'allume et l'indication P2 (programme P2 de pyrolyse) s'affiche sur l'écran de l'horloge.

3. Vous pouvez alors modifier le programme de pyrolyse sur P1, P2 ou P3 en appuyant sur la touche  ou  :

p1: Pyrolyse douce. Durée 1 heure.

p2: Pyrolyse normale. Durée 1 heure et 30 minutes.

p3: Pyrolyse forte. Durée 2 heures.

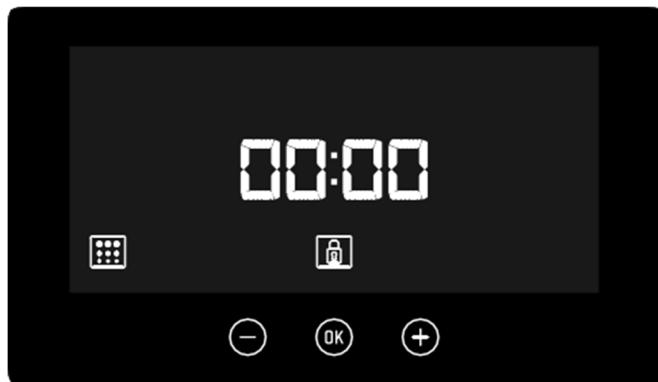
4. Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyez sur . Le verrouillage automatique de porte s'activera immédiatement après.

⚠ MISE EN GARDE

Si la porte n'est pas bien fermée, elle ne se bloquera pas, une alarme sonnera et la pyrolyse ne sera pas lancée.

Le cas échéant, éteignez l'alarme en touchant n'importe quelle touche de l'horloge, fermez bien la porte, mettez la commande du sélecteur de fonction en position et sélectionnez à nouveau le programme de pyrolyse en suivant les instructions précédentes.

5. Lorsque la porte est verrouillée, le symbole  s'allume sur l'écran de l'horloge et le temps restant avant la fin de la pyrolyse s'affiche.

**IMPORTANT**

Une fois arrivé à ce stade, le four est programmé et effectue le cycle de nettoyage pyrolytique. Durant ce cycle, vous ne pourrez sélectionner aucune fonction de l'horloge du four, à l'exception de la fonction sécurité pour les enfants.

N'essayez pas non plus d'ouvrir la porte du four au risque d'interrompre le processus de nettoyage.

6. Lorsque le cycle de nettoyage pyrolytique s'achève, un signal sonore retentit et 0:00 s'affiche sur l'écran de l'horloge.

7. Appuyez sur n'importe quel symbole de l'horloge pour arrêter le signal sonore.

8. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .

9. Une fois le processus de préchauffage du four terminé, le four restera très chaud et ne pourra être utilisé.

Jusqu'à ce que le four refroidisse, le refroidissement continue de fonctionner et le symbole  et le symbole  restent éclairés.

**IMPORTANT**

En raison des hautes températures à l'intérieur du four, il se peut que le temps de refroidissement varie en fonction de la température ambiante.

10. Une fois votre four refroidi, le symbole  et le symbole  s'éteint.

11. Ouvrez la porte du four et passez un chiffon humide à l'intérieur de la cavité, afin de retirer la cendre produite durant le cycle de nettoyage. Dans les coins difficiles d'accès à l'intérieur du four, il faudra utiliser une éponge en fibre non métallique.

12. Une fois l'intérieur du four propre, n'oubliez pas de remettre les supports et les ustensiles.
13. Le four est prêt pour une prochaine utilisation.

**IMPORTANT**

Si vous repérez un quelconque problème dans la programmation et l'utilisation de cette fonction, reportez-vous au guide d'utilisation et d'entretien fourni avec votre four.

ANNULATION DE LA PYROLYSE

La pyrolyse est une fonction automatique, elle se met donc uniquement en marche par le biais de la programmation de l'horloge. Pour annuler une pyrolyse en cours, il est nécessaire de déprogrammer le four en suivant les instructions suivantes:

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position ①.

L'écran de l'horloge affiche alors.

2. Selon les températures à l'intérieur du four, deux situations sont possibles:

- a. Température intérieure dangereuse : Dans ce cas, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température ne représente plus de risque.
- b. Température intérieure sans risque : Si la température à l'intérieur du four ne représente pas de risque, le déverrouillage est réalisé immédiatement.

9. MODE DEMO (Fonction spéciale pour les expositions)

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

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

Activation du mode DÉMO. Cette opération doit être effectuée avant de régler l'horloge.

En appuyant simultanément sur les touches  et  pendant environ 3 secondes, nous activerons le mode SHOWROOM ou DEMO. Sur l'écran on peut visualiser pendant 2 secondes le mot "Sho":



Pour désactiver le mode DEMO, vous devez débrancher le four du secteur.

Pour le désactiver, si l'horloge n'a pas été réglée, appuyez simplement à nouveau sur la séquence mentionnée ci-dessus. Dans le cas où l'horloge a été réglée, le four doit être débranché du secteur (lorsque vous le rebranchez, il reviendra à son état d'origine).

IMPORTANT

Par défaut, le mode DEMO sera désactivé.

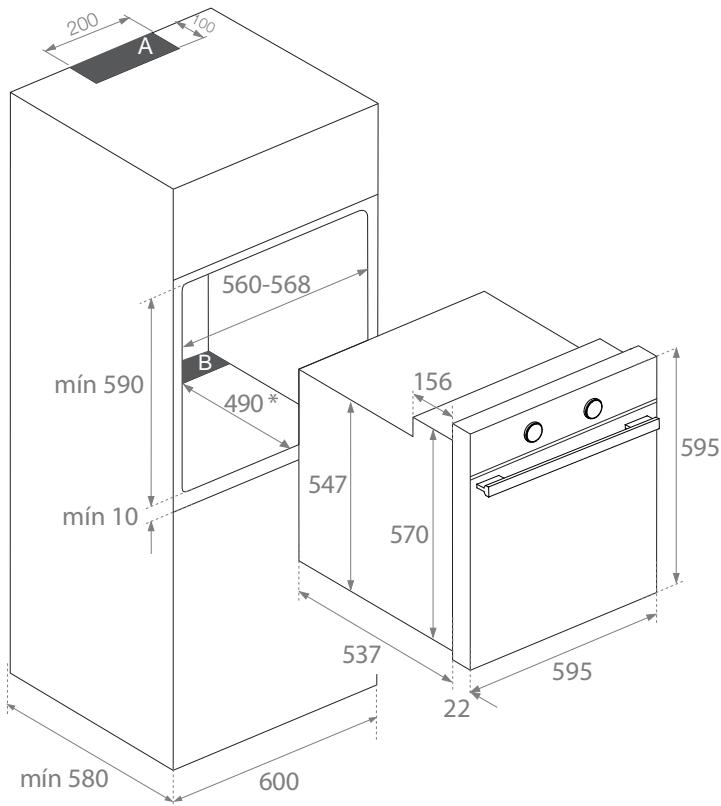
10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

INSTALLATION	PHB-961	PHP-962
Tension (V)	220-240	220-240
Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Câble Alimentation (m)	1,1 m SANS FICHE	1,1 m SANS FICHE
Dimensions Encastre (Haut x large x fond) (mm)	590-600 x 560-568 x 580	590-600 x 560-568 x 580
Dimensions du produit sans panneau avant (Haut x large x fond) (mm)	570x545x537	570x545x537
LOGISTIQUE / EMBALLAGE		
Poids Net (Kg)	28	34
Poids Brut (Four+Emballage) (Kg)	30	36
Dimensions Emballage (Haut x large x fond) (mm)	650x635x655	650x635x655
ACCESOIRES		
Manuel Instruccions - Idiomes (2)	ES/PT/UK/FR/GE	ES/PT/UK/FR/GE
Plateau Plat 30	1	1
Plateau Profonde 50	1	1
Grill renforcé	1	1
AVANTAGES		
Volum Utile (1) (L)	70	70
Volum Interieur Global (1) (L)	71	71
Surface de cuisson utile (1) (cm ²)	1280	1280
Écart de température	50-250°C	50-250°C
VALEURS DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE		
RESISTENCES		
Grill + Voûte	1.400 W +1.100 W	1.400 W +1.050 W
Inférieure	1.150 W	1050 W
Circulaire	2000 W	2000 W
Moteur Turbo	22 W	22 W
Moteur Réfrigération	18 W	30 W
Puissance d'éclairage	25 W	25 W
ILUMINACIÓN		
LUMIÈRE INTÉRIEURE	HALOGEN	HALOGEN
FONCTION DE PUISSANCE MAXIMALE		PYROLYSIS
Puissance maximale du four (230 V)	3215 W	3552 W
CONSOMMATION D'ÉNERGIE (1) (3) - FICHE PRODUIT		
Fonction plus efficace	ECO	ECO
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81	81
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
MARQUES ET CERTIFICATS	CE / N / CCA / CB	CE / N / CCA / CB

11. SCHÉMAS ET DIMENSIONS D'INSTALLATION

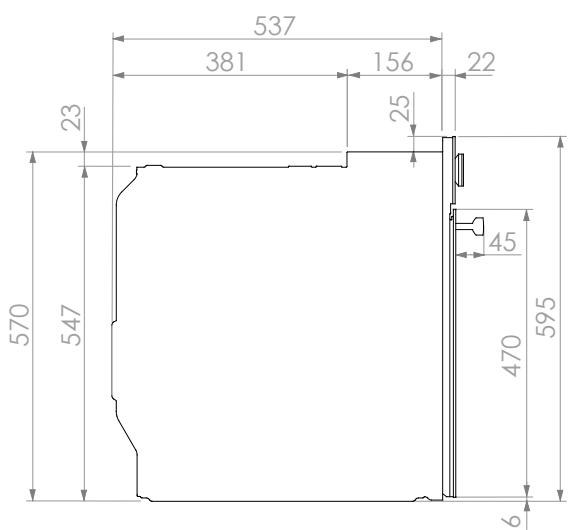
PHB 961

INSTALLATION EN COLONNE

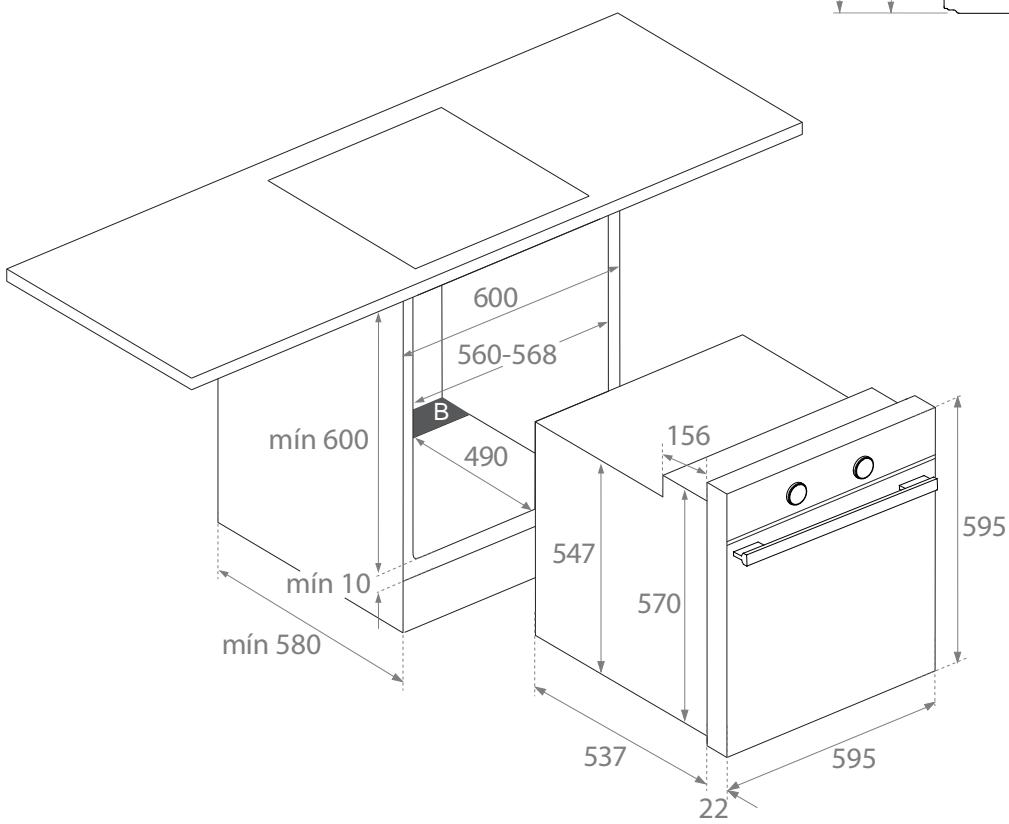


! REMARQUE

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



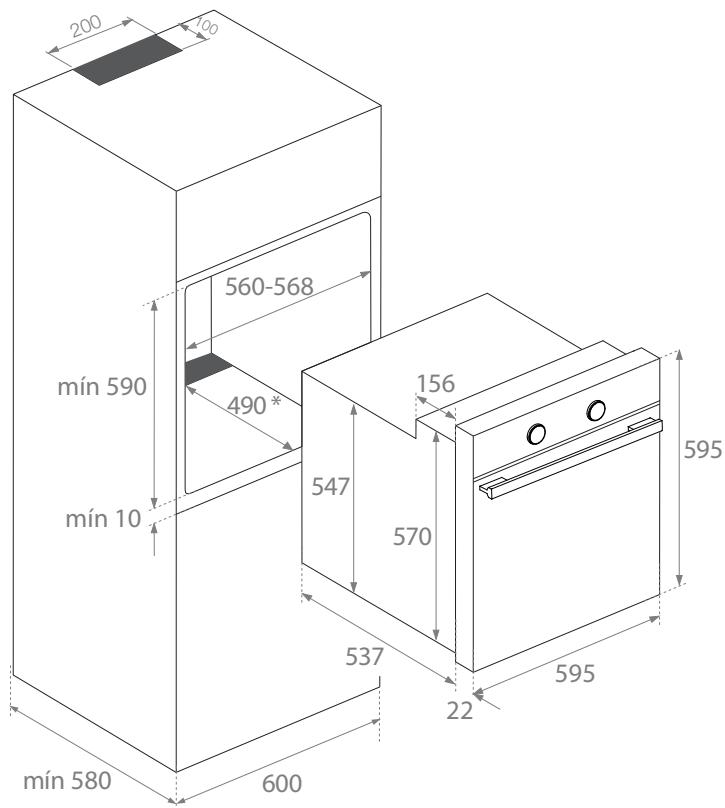
INSTALLATION SOUS PLAN DE TRAVAIL



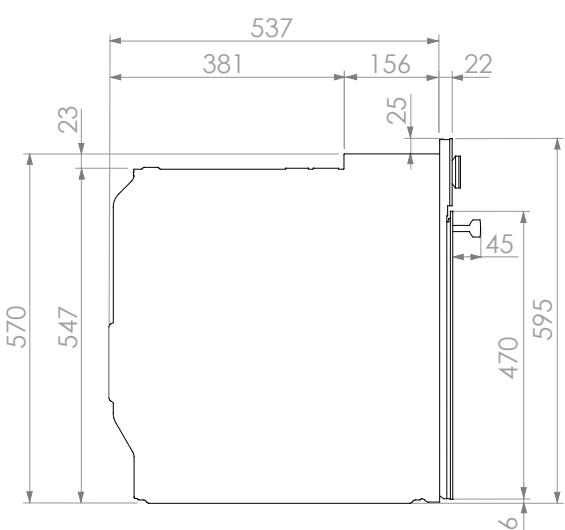
11. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS

PHP 962 Pyrolyse

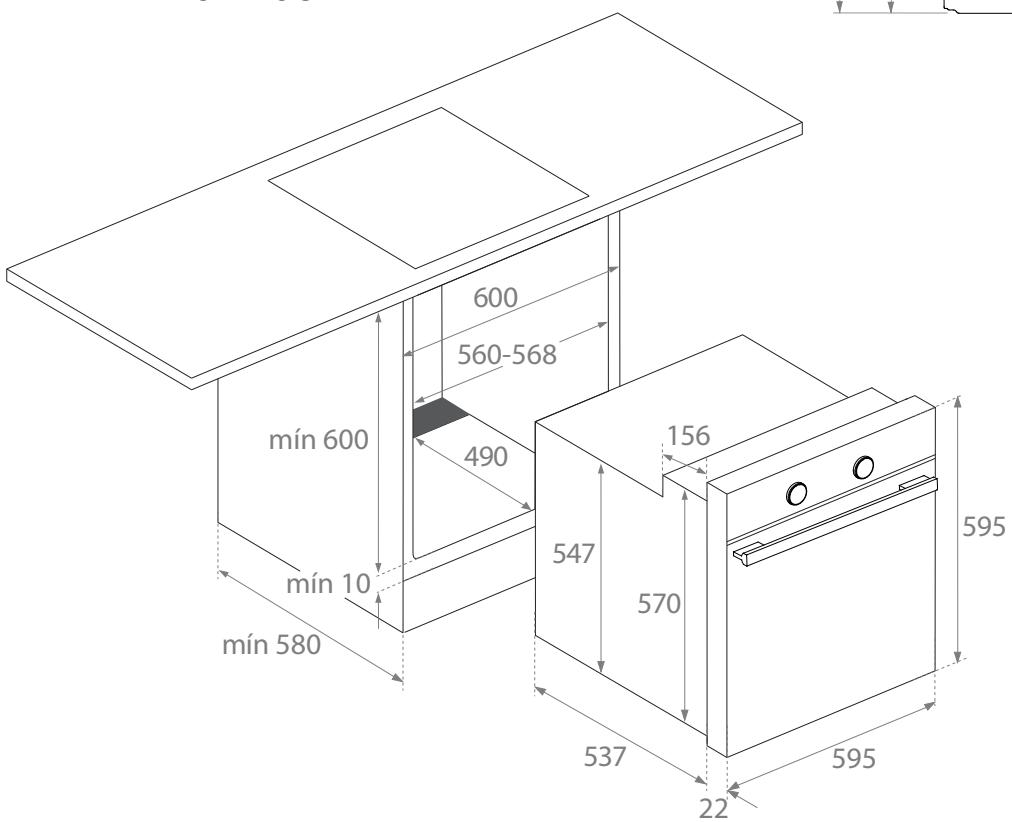
INSTALLATION EN COLONNE



ATTENTION! Pour l'installation de fours pyrolytiques, NE FAITES PAS les ouvertures de l'armoire qui sont ombragées.



INSTALLATION SOUS PLAN DE TRAVAIL



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

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

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO:

Cet appareil dispose d'une garantie de 3 ans à partir de la date d'achat et le couvre contre tout défaut de fabrication qu'affecte son bon fonctionnement. Pour activer cette garantie il est indispensable de présenter la facture d'achat auprès du technicien du Service Officiel Autorisé Pando.

Durant cette période, l'Entreprise s'engage à remplacer ou réparer gratuitement toutes les pièces défectueuses dû à un vice ou défaut de fabrication de l'appareil, jusqu'à obtenir son bon fonctionnement, ainsi que la main d'œuvre nécessaire et les frais occasionnés comme conséquence de sa réparation ou de son remplacement.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO:

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

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

Information de contact du Service Technique Officiel Autorisé Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:

ES

www.pando.es/asistencia-tecnica/



OTROS PAÍSES:

EN

<https://www.pando.es/en/after-sales-services/>

FR

<https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/>



First of all we wish to thank you for the trust shown on our Company by purchasing one of our products. We are sure you have made the right choice.

In Pando, not only we offer first quality products, but also we make available a large professional team to serve and assist you on any query you may have regarding installation and/or performance.

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

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

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

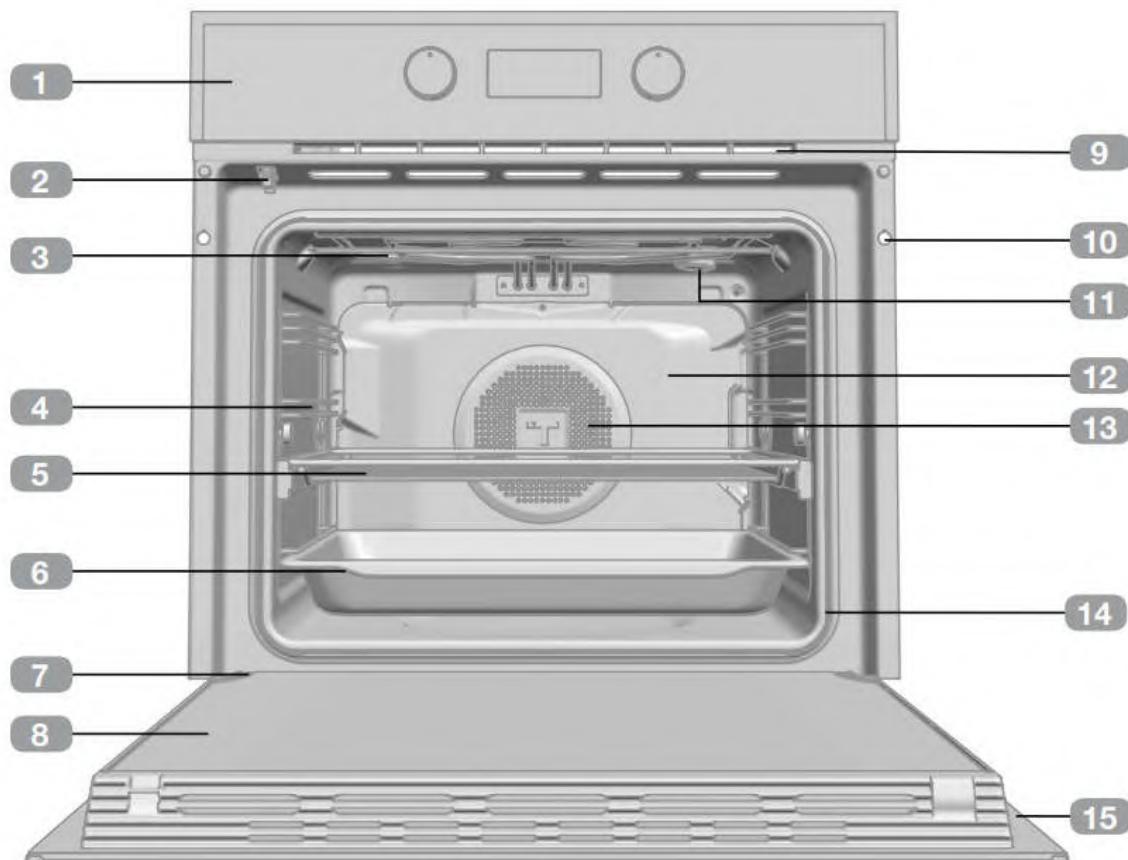
All that under a brand with over 40 year history in the market, making products like a real craftsman, and gathering in them the best of our experience to please all your needs.

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

Many Thanks

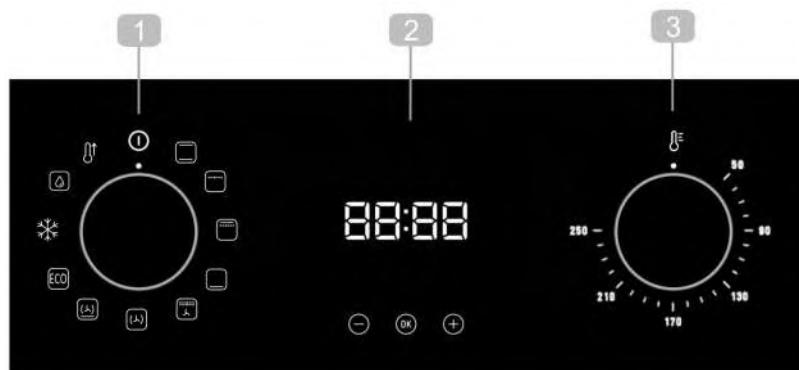
The PANDO Team

1. DESCRIPTION OF THE OVEN	5
2. CONTROL PANEL	6
3. OVEN FUNCTIONS	7
4. ELECTRONIC CLOCK/TIMER DESCRIPTIO	8
4.1. Setting the time.....	9
5. OVEN USE	10
5.1. Manual operation.....	10
5.2. Oven timer operation	10
6. SAFETY INSTRUCTIONS	13
6.1. Safety child lock.....	13
6.2. Manual door lock	13
7. FUNCTION SCS (Stem Clean System by PANDO)	14
8. PYROLYTIC SELF-CLEANING FUNCTION	16
9. DEMO MODE (SPECIAL FUNCTION FOR SHOP FLOORS).....	19
10. TECHNICAL SPECIFICATIONS	20
11. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS	21
12. AFTER-SALES SERVICE AND GUARANTEE.....	23

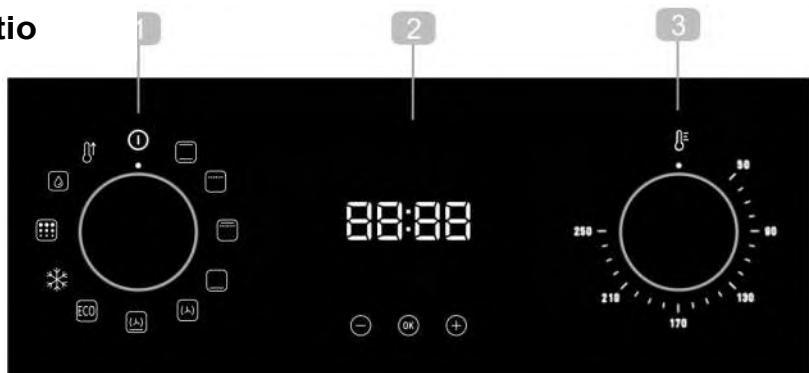
1. DESCRIPTION OF THE OVEN

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

2. CONTROL PANEL

PHB-961

- 1** Function control dial
- 2** Electric clock/timer.
- 3** Temperature control dial.

PHB-962 Pyrolytic

- 1** Function control dial
- 2** Electric clock/timer / Selected temperature.
- 3** Temperature control dial.

Function selector symbols

PHB-961**PHB-962 Pyrolytic**

3. OVEN FUNCTIONS



INFORMATION

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



OVEN SWITCH-OFF



CONVENTIONAL



GRILL



MAXIGRILL



SOLERA LOWER ELEMENT



MAXIGRILL WITH FAN



TURBO



PIZZA



ECO



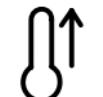
DEFROSTING



SCS (Steam Cleaning System by PANDO)



PYROLYSIS



FAST PREHEATING

4. ELECTRONIC CLOCK/TIMER DESCRIPTION



1 KEYS

(-) and (+): Enable you to programme the electronic clock/timer functions.

(OK) For models with electronic temperature control, press this button to see the temperature during cooking.

2 SYMBOLS

Clock settings

(⌚) **AVISADOR:** Lights up when the clock/ timer is selected. Generates an acoustic signal when the time is up. The oven does not turn off at the end of the timer period. This function can also be used while the oven is cooking.

|→| →| **PROGRAMMING:** Light up to indicate that the oven is programmed (cooking time, stop time or total).

- |→| →| **Cooking Time:** This function allows you to programme the cooking time, after which the oven will turn off automatically.
- →| **Cooking stop Time:** This setting allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.
- |→| →| **Cooking Time and Cooking stop Time:** This setting allows you to programme the cooking time and cooking stop time. The oven switches on automatically at the set time and operates for the selected cooking time (Cooking Time). It then switches off automatically at the indicated time (Cooking Stop Time).

(🔒) **CLOCK/TIMER LOCK:** Indicates that the touch keys for the clock/timer are locked, preventing modifications by small children.

Other functions

(🌡) **HEATING:** Indicates that the oven is transmitting heat to the food.

(💧) **SCS (Steam Cleaning System by Pando):** Lights up while the function is in progress.

(██████) **PYROLYSIS:** For pyrolytic models only. Lights up while the Pyrolytic function is in progress.

(🔒) **DOOR LOCK:** For pyrolytic models only. Indicates that the door is locked, either manually or automatically while the pyrolytic function is in progress.

**WARNING**

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

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

4.1. SETTING THE TIME

- To set the time on the oven, the function and temperature dials must be in the position ①.
- When you plug in the oven, you will see the clock flashing 12:00.
- Touch ⊖ or ⊕ to adjust the hours and then the minutes. Validate the selection with the key ② or wait a few seconds. You will hear a double beep confirming the time is set.
- If you wish to modify the time, touch ⊖ or ⊕ until the time starts flashing. Touch ② and follow the instructions in the previous point.

**NOTE**

The clock light has a night mode so the display light will dim between 00:00 and 6:00 hours.

**WARNING**

In the event of a power failure, your electronic clock/timer settings will be erased.

If this happens, turn the function and temperature dials to the position ①.

The indication 12:00 will show, and you will then be able to set the time as described above.

If the oven door was locked before the power cut, the locked symbol will show until it is unlocked.

This may take several minutes, depending on the temperature inside the oven, and during this time you cannot reset the time.

Once the door is unlocked, you can set the time as described above.

5. OVEN USE

5.1. MANUAL OPERATION

- After setting the clock, the oven is ready for use. Select a cooking function and temperature.

INFORMATION

In models with an electronic temperature control, when the selector switch is turned, the clock display will show the temperature.

After selecting the temperature, the clock display will automatically reappear.

To see the temperature again during cooking, press the button  and turn the temperature dial if you want to change it.

- You will notice that the symbol  lights up during cooking to indicate that heat is being transmitted to the food..
- This symbol disappears when the selected temperature has been reached.
- Set the controls to  to turn off the oven.

INFORMATION

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

5.2. OVEN TIMER OPERATION

PROGRAMMING THE BUZZER

1. Touch  or  until the  symbol on the display starts flashing, then press . The indication '00:00' will appear on the display
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing  or . You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. The  symbol will flash slowly.
3. Once the time has expired, an acoustic signal will sound for 90 seconds and the  symbol will flash quickly.

NOTE

With the Buzzer function, the oven will not turn off when the time expires.

4. Touch any key to stop the alarm. The  symbol will then disappear.

If you wish to modify the time on the buzzer, repeat the steps shown. Upon entering the timer control, the time currently remaining will appear, which you will be able to adjust.

NOTE

With the Buzzer function, the remaining time will show permanently on the display. With this programmed function, it is not possible to view the time or the total programmed cooking time.

PROGRAMMING COOKING TIME

1. Touch \ominus or \oplus until the symbol on the display starts flashing, then press \textcircled{OK} . The indication '00:00' will appear on the display.
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing \ominus or \oplus . You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. The symbol $| \rightarrow |$ will flash slowly.
3. Select a function and a cooking temperature using the oven commands.
4. Once the cooking time is up, the oven will turn off, an alarm will sound and the $| \rightarrow |$ symbol will flash quickly.
5. Touch any key to stop the alarm and turn off the $| \rightarrow |$ symbol. The oven will switch on again.
6. Set the controls to the \textcircled{I} position to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by touching \ominus or \oplus until the $| \rightarrow |$ symbol starts to flash quickly. Now press \textcircled{OK} to change the time.



NOTE

With the Cooking Time function, the remaining time will show permanently on the display. You cannot see the current time on the display when this function is set.

PROGRAMMING THE COOKING STOP TIME

1. Touch \ominus or \oplus until the $| \rightarrow |$ symbol on the display starts to flash and press \textcircled{OK} . You will see the current time on the timer display.
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing \ominus or \oplus . You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. The $| \rightarrow |$ symbol will flash slowly.
3. Select a cooking function and temperature.
4. When the cycle is finished, the oven will turn itself off, a buzzer will sound and $| \rightarrow |$ symbol will flash quickly.
5. Touch any sensor to stop the alarm and to turn off the $| \rightarrow |$ symbol. The oven will switch on again.
6. Set the controls to the \textcircled{O} position to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by touching \ominus or \oplus until the $| \rightarrow |$ symbol starts to flash quickly. Now press \textcircled{OK} to change the time

PROGRAMMING COOKING TIME AND COOKING END TIME

1. Touch \ominus or \oplus until the $| \rightarrow |$ symbol on the display starts flashing, then press OK . The indication '00:00' will appear on the display
2. Select the cooking time by touching \ominus or \oplus . Next, a double beep will sound, the remaining time will appear on the display and the $| \rightarrow |$ symbol will flash slowly.
3. Touch \ominus or \oplus until the $\rightarrow |$ symbol on the display starts flashing, then press OK . You will see the expected completion time on the timer display
4. 4. Select the cooking end time by touching \ominus or \oplus . Next, a double beep will sound and the current time will be displayed on the display.
5. Select a cooking function and temperature. The oven will remain disconnected with the $| \rightarrow |$ and $\rightarrow |$ symbols lit up. The oven is now programmed.
6. When it is time to start cooking, the oven will turn on and will operate for the programmed cooking time.
7. While cooking, the cooking time remaining will be displayed and the $| \rightarrow |$ symbol will flash slowly.
8. When the cooking time is up, the oven will turn off, a buzzer will sound, and the $| \rightarrow |$ symbol will flash quickly.
9. Touch any sensor to stop the buzzer and turn off the $| \rightarrow |$ symbol. The oven will switch on again.
10. Set the controls to the I° position to turn off the oven

You can change the remaining cooking time at any time by touching \ominus or \oplus until the $| \rightarrow |$ symbol starts to flash quickly. Now press OK to change the time.

6. SAFETY INSTRUCTIONS

6.1. SAFETY CHILD LOCK

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

To activate the function, touch and hold  key for several seconds until you hear a beep for more than 4 seconds and the  symbol appears on the display. The clock/ timer is locked.

If the oven is off and you activate the child safety function, the oven will not work even if a cooking function is selected. If this function is activated while you are cooking, it will only lock the electronic clock/ timer settings.

To disable the function, press  key for several seconds until you hear a beep.

6.2. MANUAL DOOR LOCK

Available in pyrolytic models only.

This function allows the oven door to be locked



IMPORTANT

This function can only be selected when the oven command functions are set to the rest position . Once the door has been locked, you can start cooking normally.

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

1. Touch  or  until the  symbol on the display starts flashing.
The current door lock status will be displayed: "On" if it is active and "Off" if deactivated.
2. Press . You will then hear a beep and the lock will start to activate if it was "Off", or deactivate if it was "On".



WARNING

Before locking, ensure that the oven door is properly closed. If not, it will not lock and an alarm will sound.

If this happens, switch off the alarm by pressing any clock button, close the door properly and lock again as per the instructions above.

3. Once the door has been fully locked/unlocked, the display will show the new door status.
In the event that the locking system is active, the  symbol will appear constantly lit on the display.



IMPORTANT

To unlock the door during cooking, turn the function dial to standby and unlock the door as described above.

Once the door is unlocked, turn the function dial back to its former  position to continue cooking.

7. FUNCTION SCS (Stem Clean System by PANDO)

This function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven.

For easier cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

PROGRAMMING THE SCS FUNCTION

WARNING

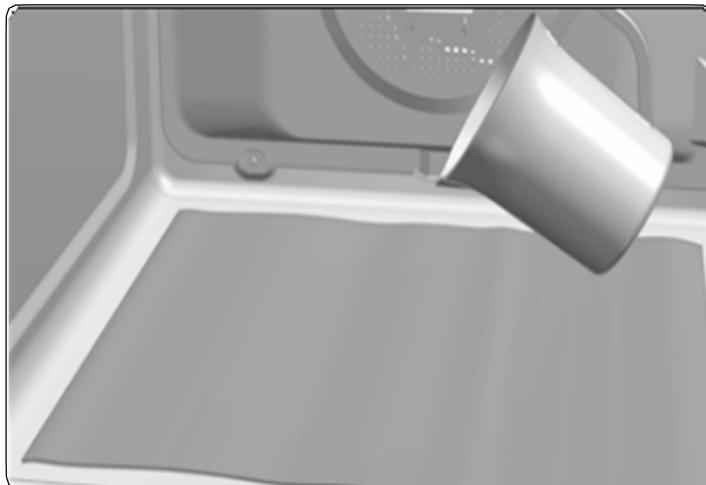
Do not pour water into a hot oven as this can damage the enamel of the oven.

Always run the cycle on a cold oven. The result could be affected and the varnish damaged if it is run when the oven is too hot.

First remove the trays and all accessories from the oven interior, including the tray supports and telescopic guide rails.

To do this, follow the instructions in the installation and maintenance guide accompanying the oven.

1. With the oven cold, spread a cloth out on the bottom of the oven.



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



INFORMATION

For best results, add a teaspoon of mild washing up detergent to the glass of water before pouring onto the cloth.

3. Turn the control dial to the  position and press 

4. You will hear a beep indicating that the **SCS** cycle has started. The  symbol will flash slowly and the time remaining to complete the cycle will appear on the display.

The duration time is preset to 24 minutes.



IMPORTANT

The duration of this cycle cannot be changed. To stop the cycle before it is finished, turn the control dial to the  position.

5. When the cycle is finished, the oven will turn itself off, an alarm will sound and the  symbol will flash quickly.



IMPORTANT

Do not open the oven door until the SCS function is complete.
The cooling cycle is necessary for the function to work properly.

6. Touch any sensor with your fingertip to stop the alarm and turn off the  symbol.

7. Turn the control dial to the  position.

8. Any traces of dirt and excess water can now be removed from the oven with the damp cloth.

The **SCS** function takes place at a low temperature. However, cooling times can vary depending on the room temperature.



WARNING

Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled properly.

If a deeper clean is required after using the SCS function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

8. PYROLYtic SELF-CLEANING FUNCTION

Función disponible en los modelos pirolíticos HLB P.

WARNING

Before setting the pyrolytic cleaning cycle, carefully read the safety instructions, which you will find at the start of the Installation and Maintenance guide.

This function allows you to carry out a pyrolytic cleaning cycle during which, due to the high temperatures reached inside the oven, accumulated grease undergoes a carbonisation process.

The general recommendation is to perform a pyrolytic cycle every 4-5 uses, using the most suitable programme according to the level of stains present in the oven. The more stained the oven, the longer the duration of the programme.

During the pyrolytic cycle the light inside the oven will remain off.

PROGRAMMING THE PYROLYtic FUNCTION

IMPORTANT

Before carrying out the pyrolysis, you must remove all accessories and dishes from the oven, including the shelves and/or telescopic guide rails. To do this, follow the instructions in the installation and maintenance guide accompanying the oven.

WARNING

Clean any spillages or excess dirt from the inside, as these could ignite during the pyrolysis and create a fire hazard.

WARNING

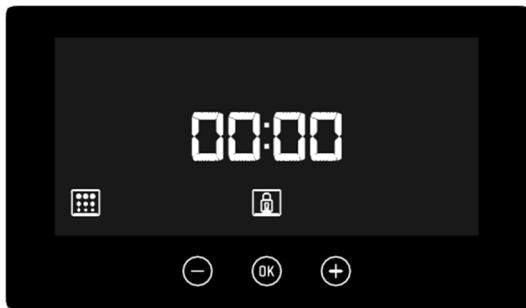
Before running the pyrolytic function, ensure that the oven is properly closed.

1. Turn the cooking control dial to the Pyrolysis position .
- 2 After a few seconds, the  symbol will light up on the clock display, reading 'P2' (Pyrolysis programme 2).
3. You can now change the pyrolysis programme to P1, P2 or P3 by pressing the  or  keys:
p1: Light pyrolysis. Lasts 1 hour.
p2: Regular pyrolysis. Lasts 1 hour 30 min.
p3: Intensive pyrolysis. Lasts 2 hours.
4. Once the desired programme has been selected, press . The automatic door lock will be activated immediately.

⚠️ WARNING

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

- Once the door is locked, the  symbol will light up on the clock display and the time remaining before the end of the pyrolysis will appear

**IMPORTANT**

At this point, the oven is programmed and the pyrolytic cleaning cycle is under way. During the cycle, none of the oven timer functions may be chosen (except the child lock). Do not try to open the oven door as this may interrupt the cleaning process.

- When the pyrolytic cleaning cycle has finished, an alarm will sound and you will see the time '0:00' on the clock display.
- Press any of the timer's keys to disable the alarm.
- Turn the control dial to the  position.
- The oven's heating process has finished. However, the oven is extremely hot and cannot be used.

The cooling process will continue to operate and the  symbol and the  symbol will remain lit until the oven cools down

**IMPORTANT**

As a result of the high temperatures inside the oven, the cooling process may vary depending on the room temperature.

- Once the oven has cooled down, the  symbol and the  symbol will turn off.
- Open the oven door and wipe the inside with a damp cloth, removing the ash from the cleaning cycle. Hard-to-reach areas in the oven will need to be cleaned with a non-metallic fibre scourer.
- Once the oven is clean, do not forget to replace the supports and accessories.
- The oven is now ready to be used.

**IMPORTANT**

If any incident is detected in the programming or use of this function, consult the installation and maintenance guide included with your oven.

CANCELLING THE PYROLYtic FUNCTION

Pyrolysis is an automatic function and therefore it can only be activated from the timer programme. To cancel a pyrolysis in progress it is necessary to reset the oven, following the instructions below:

1. Set the control dial to the  position. The timer display will appear.
- 2 Depending on the internal temperature of the oven, either of the two following situations could arise:
 - a. Dangerous internal temperature: In this case, the door will remain locked until the temperature reaches safe levels.
 - b. Safe internal temperature: If the temperature inside the oven is safe, the door will be unlocked immediately.

9. DEMO MODE (SPECIAL FUNCTION FOR SHOP FLOORS)

With the DEMO mode activated, you can control the oven without heating.

Activating this mode is recommended if the oven is to be plugged in at a showroom.

Activation of the DEMO mode. This operation must be done before setting the clock.

Simultaneously pressing the touch  and  for about 3 seconds, we will activate the mode SHOWROOM or DEMO. On the display we can visualize for 2 seconds the word "Sho":



To deactivate DEMO mode, unplug the oven from the mains.

To deactivate, if the clock has not been set, just press the sequence mentioned again. In the event that the clock has been set, the oven must be disconnected from the mains (when connected again, it will return to the original state).

IMPORTANT

By default, the DEMO mode is disabled.

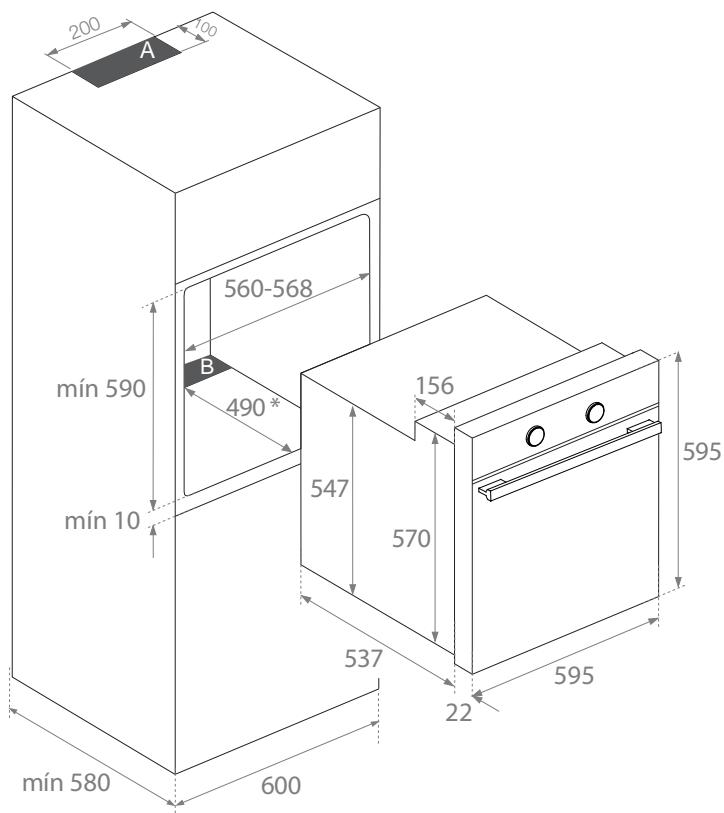
10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

INSTALATION	PHB-961	PHP-962
Voltage (V)	220-240	220-240
Frequency (Hz)	50/60	50/60
Connecting Wire (m)	1,1 m WITHOUT PLUG	1,1 m WITHOUT PLUG
Built-in Dimensions (High x Wide x Bottom) (mm)	590-600 x 560-568 x 580	590-600 x 560-568 x 580
Product Dimensions without front panel (High x Wide x Bottom) (mm)	570x545x537	570x545x537
LOGISTIC / PACKING INFORMATION		
Net Weight (Kg)	28	34
Gross Weight (Oven+Pack.) (Kg)	30	36
Packaging Size (High x Wide x Bottom) (mm)	650x635x655	650x635x655
ACCESSORIES		
Instruction Book - Languages (5)	ES/PT/UK/FR/GE	ES/PT/UK/FR/GE
Flat Tray 30	1	1
Deep Tray 50	1	1
Reinforced Grid	1	1
FEATURES		
Net Cavity Volume (1) (L)	70	70
Overall Cavity Volume (1) (L)	71	71
Usable Cooking Surface (1) (cm ²)	1280	1280
Thermostat Temperature Range	50-250°C	50-250°C
ELECTRICAL POWER DATA		
HEATING ELEMENTS		
Grill + Top	1.400 W +1.100 W	1.400 W +1.050 W
Bottom	1.150 W	1050 W
Rear	2000 W	2000 W
Turbo Fan Motor	22 W	22 W
Cooling Fan Motor	18 W	30 W
Light Power Lamp	25 W	25 W
LIGHT		
INSIDE LIGHT	HALOGEN	HALOGEN
MAXIMUN POWER FUNCTION		PYROLYSIS
Maximum Oven power (230 V)	3215 W	3552 W
ENERGY EFFICIENCY (1) (3) - PRODUCT FICHE		
Best Performing Mode	ECO	ECO
Energy Efficiency Index (EEI)	81	81
Energy Efficiency Class	A+	A+
MARKS AND CERTIFICATES	CE / N / CCA / CB	CE / N / CCA / CB

11. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS

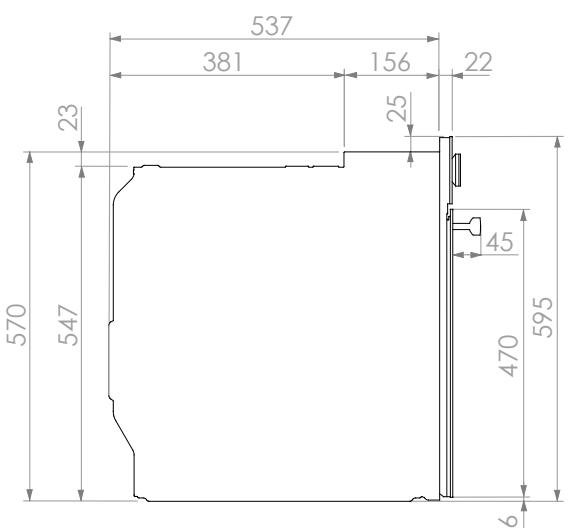
PHB 961

BUILT IN DIAGRAM

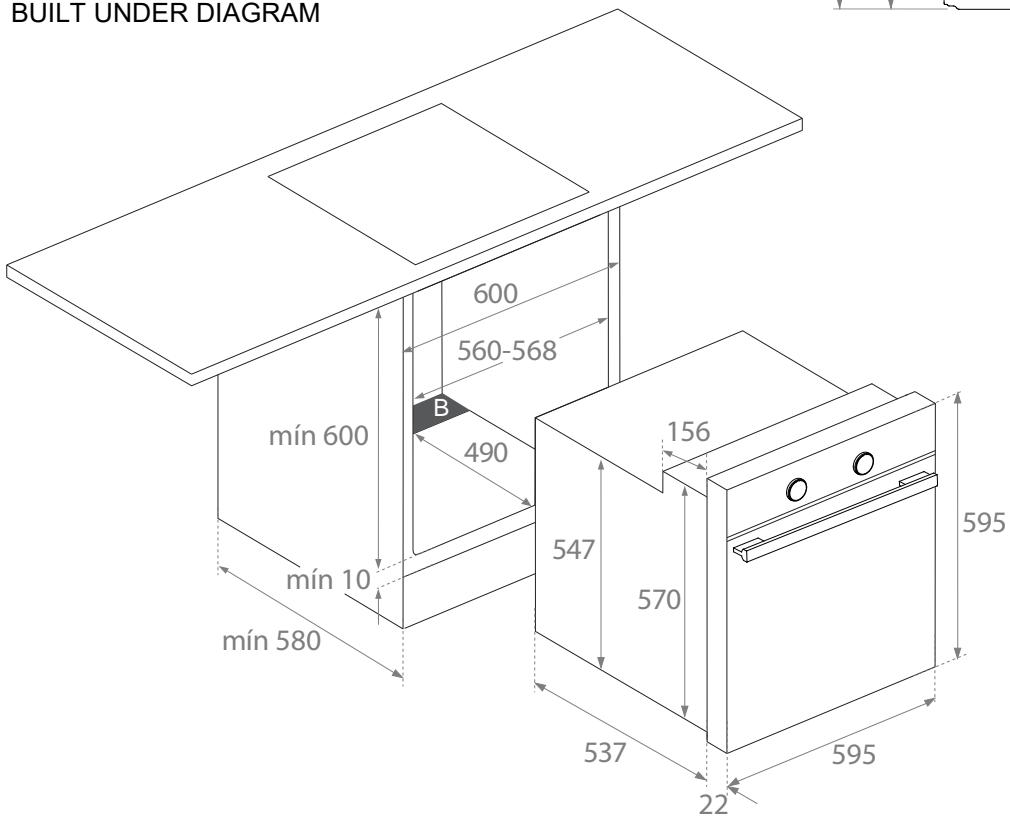


⚠ NOTE

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



BUILT UNDER DIAGRAM

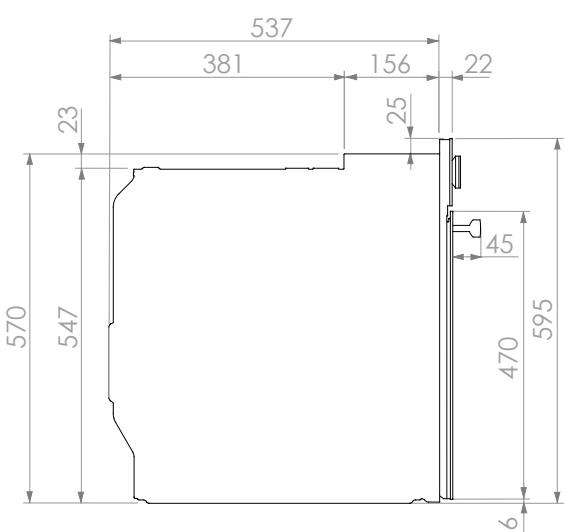
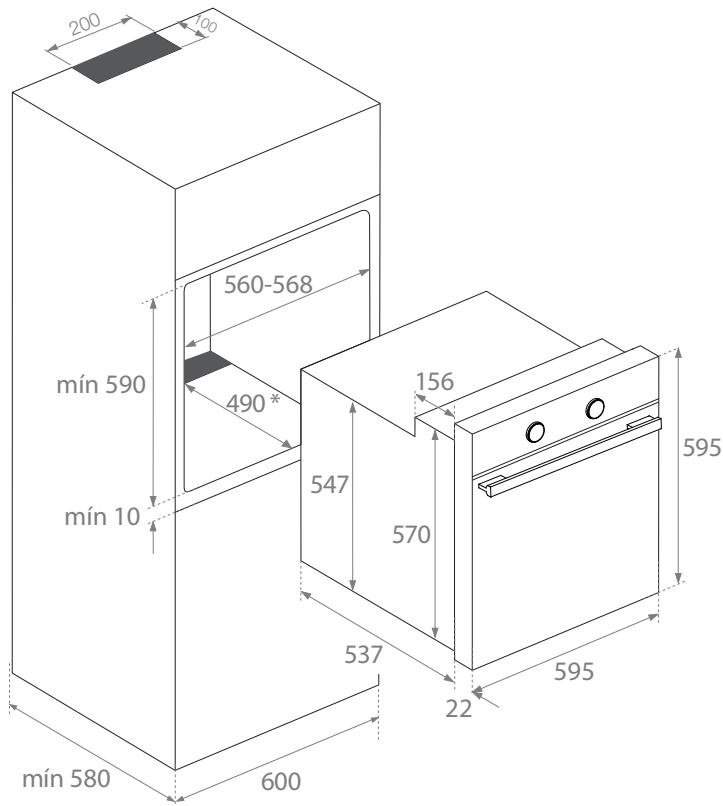


11. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS

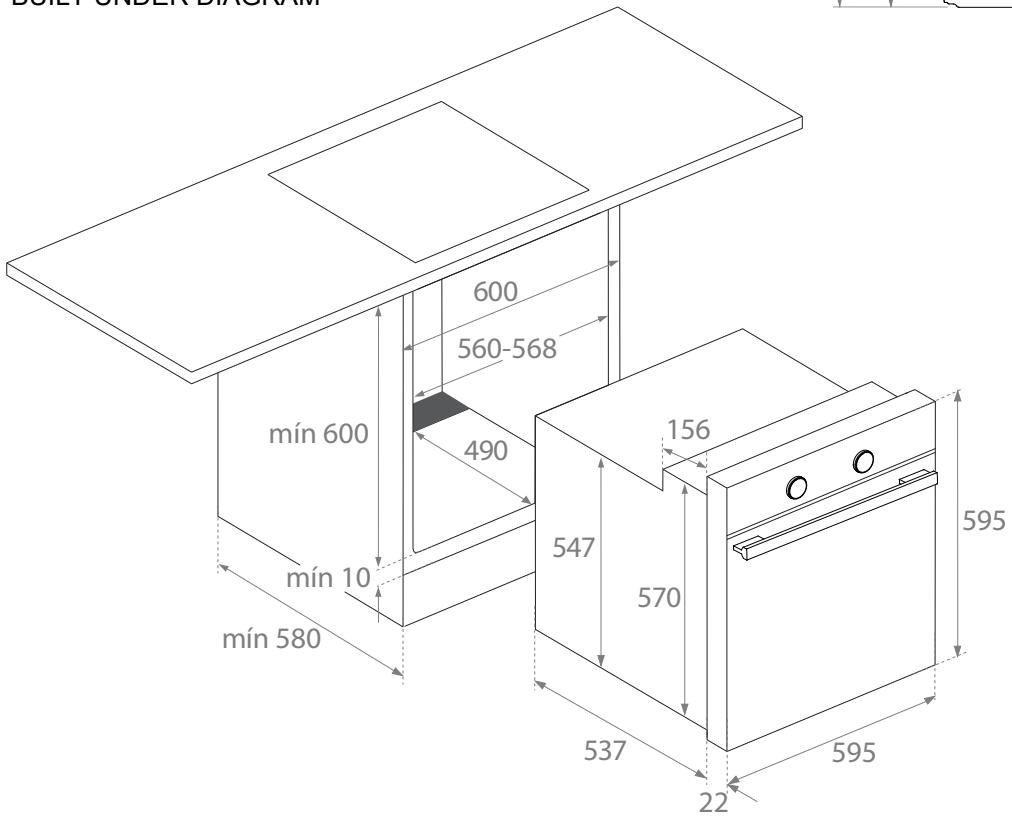
PHP 962 Pyrolytic

BUILT IN DIAGRAM

WARNING! For Pyrolitic oven installation DO NOT make the shaded openings in the cabinet.



BUILT UNDER DIAGRAM



12. AFTER-SALES SERVICE AND GUARANTEE

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

TERMS OF THIS WARRANTY:

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

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

PANDO WARRANTY EXEMPTIONS:

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

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

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

Official Pando Customer Service Contact Details:

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

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

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

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

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

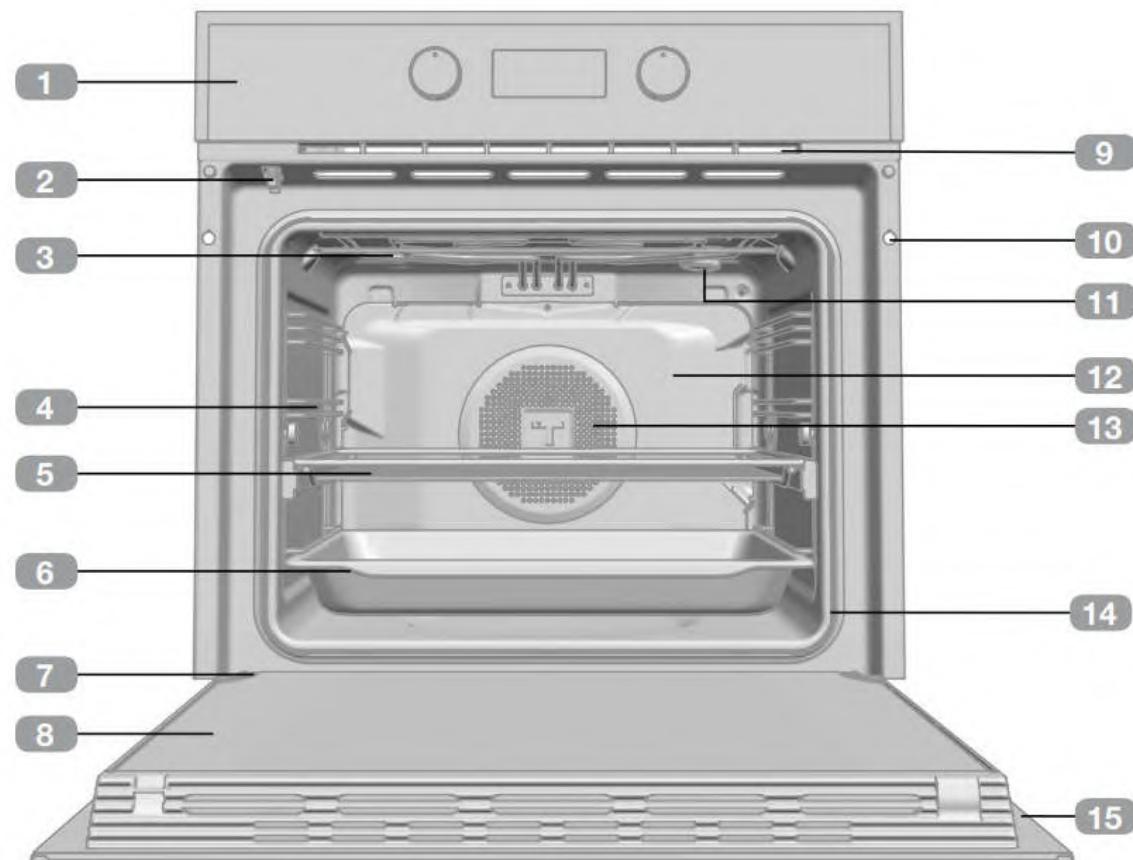
Des Weiteren zeigen wir auf unserer Webseite auch das restliche Portfolio an Pando Kücheneinbauprodukten, wie z.B. voll integrierte Spülmaschinen, Multifunktionsöfen und Einbau-Mikrowellengeräte, sehr hochwertige Weinkühlschränke und Weinlagerschränke für die perfekte, professionelle kurz-, sowie langfristige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

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

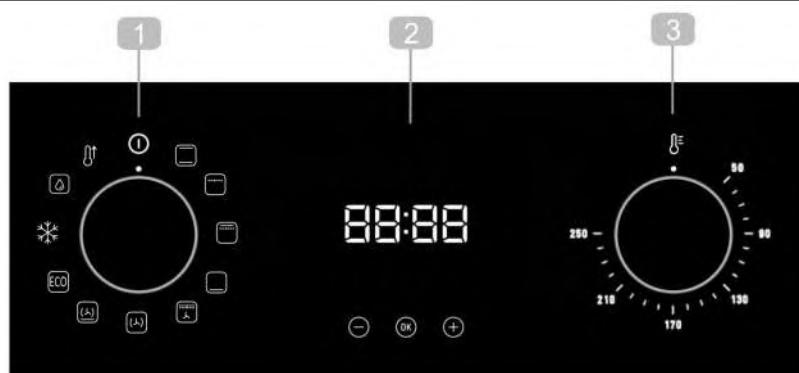
An dieser Stelle bleibt uns nur noch, uns zu verabschieden, sowie uns nochmals dafür zu bedanken, dass Sie für sich und Ihre Wohnung ein Pando Produkt ausgewählt haben, und Ihnen viel Freude mit Pando zu wünschen.

Das gesamte Pando Team”

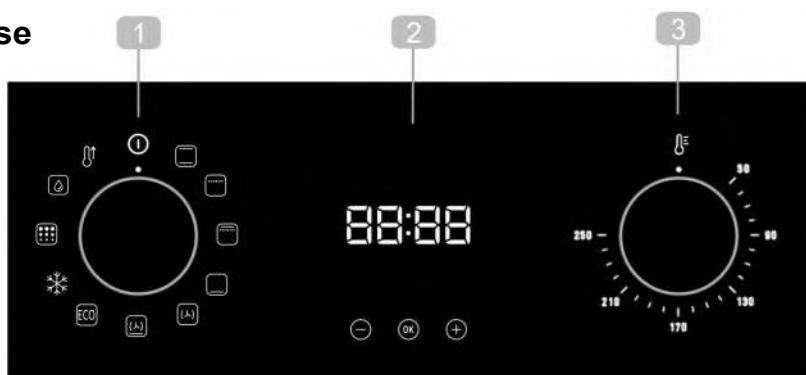
1. BACKOFENBESCHREIBU	5
2. BEDIENFELD	6
3. BACKOFENFUNKTIONEN	7
4. BESCHREIBUNG DER ELEKTRONISCHEN UH	8
4.1. Zeiteinstellung.....	9
5. BEDIENUNG DES BACKOFENS	10
5.1. Manueller betrieb	10
5.2. Backofenfunktion mit zeitschaltung.....	10
6. SICHERHEITSFUNKTIONEN	13
6.1. Sicherheitssperre für kinder	13
6.2. Manuelle türsperre	13
7. SCS FUNKTION (Stem Clean System by PANDO)	14
8. SELBSTREINIGUNGSFUNKTION ANHAND PYROLYSE	16
9. DEMO-MODUS (SONDERFUNKTION FÜR AUSSTELLUNGEN)	19
10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	20
11. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN	21
12. GARANTIEURKUNDE PANDO	23

1. BACKOFENBESCHREIBU

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

2. BEDIENFELD**PHB-961**

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

PHB-962 Pyrolyse

- 1** Funktionswahlschalter.
- 2** Elektronische Uhr/ Gewählte Temperatur.
- 3** Temperaturwahlschalter.

Funktionswahlschaltersymbole**PHB-961****PHB-962 Pyrolyse**

3. BACKOFENFUNKTIONEN**HINWEIS**

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

**AUSSCHALTEN DES BACKOFENS****NORMA****GRILL****MAXIGRILL****UNTERHITZE****MAXIGRILL****TURBO****PIZZA****ECO****AUFTAUEN****SCS (Steam Cleaning System by PANDO)****PYROLYSE****SCHNELLAUFHEIZUNG**

4. BESCHREIBUNG DER ELEKTRONISCHEN UH



1 TASTEN

- (-), (OK) und (+): Ermöglichen das Programmieren der Funktionen des elektronischen Timers.
- (OK) Bei Modellen mit elektronischer Temperatureinstellung müssen Sie diese Taste zur Temperaturanzeige während des Garvorgangs drücken.

2 SYMBOLE

Funktionen der Schaltuhr

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

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

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

SCHALTUHRSPERRE: Zeigt an, dass die Touch-Tasten der Schaltuhr gesperrt sind, um zu verhindern, dass sie von Kleinkindern manipuliert werden können.

Sonstige Funktionen

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

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

PYROLYSE: Nur für Pyrolyse-Modelle. Leuchtet während der Pyrolyse-Reinigungsfunktion.

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

ACHTUNG

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

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

4.1. ZEITEINSTELLUNG

- Um die Backofenuhr einzustellen, müssen die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf der ① Stellung stehen.
- Wenn Sie den Backofen an das Netz an- schließen, blinkt auf der Uhr die Anzeige 12:00.
- Durch Berühren von ⊖ oder ⊕ werden die Stunden und danach die Minuten eingestellt. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.
- Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, müssen Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis die Uhrzeit blinkt. Berühren Sie ②OK und folgen Sie den im obigen Punkt beschriebenen Schritten



ANMERKUNG

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



ACHTUNG

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

In diesem Fall müssen Sie die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf die ① Stellung stellen.

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

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

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

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

5. BEDIENUNG DES BACKOFENS

5.1. MANUELLER BETRIEB

- Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.

HINWEIS

Bei Modellen mit elektronischer Temperaturreinstellung erscheint die Temperatur auf der Uhranzeige, sobald der Wahlschalter gedreht wird.

Nachdem die Temperatur ausgewählt wurde, erscheint wieder automatisch die Uhrzeit auf der Anzeige.

Um die Temperatur während des Garvorgangs wieder anzuzeigen, müssen Sie die  -Taste drücken. Zur Temperaturänderung müssen Sie den Wahlschalter drehen.

- Sie sehen, dass das Symbol  während des Garens leuchtet, um die Wärmeübertragung auf das Essen anzuzeigen. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie die Schalter auf die Position auf die Position stellen .

HINWEIS

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

5.2. BACKOFENFUNKTION MIT ZEITSCHALTUNG

PROGRAMMIERUNG DES TIMERS

1. Berühren Sie  oder  bis das Symbol  auf dem Display blinkt, und drücken Sie . Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie  oder  drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol  blinkt langsam.
3. Wenn die Zeit zu Ende ist, ertönt 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt schnell.

ANMERKUNG

Bei der Timerfunktion schaltet sich der Backofen nach Ablauf der programmierten Dauer nicht ab.

4. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen. Im selben Moment schaltet sich das Symbol  aus.

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

ANMERKUNG

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

PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER

1. Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol $| \rightarrow |$ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie \ominus oder \oplus drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol $| \rightarrow |$ blinkt langsam.
3. Wählen Sie mit den Backofenschaltern eine Funktion und eine Gartemperatur.
4. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol $| \rightarrow |$ blinkt schnell.
5. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol $| \rightarrow |$ auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter O auf die Ausschaltstellung des Backofens.

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



ANMERKUNG

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEIT-ENDES

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

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

PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER UND DES GARZEIT-ENDES

1. Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol $| \rightarrow |$ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie \ominus oder \oplus berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt und das Symbol $| \rightarrow |$ blinkt langsam.
3. Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol $\rightarrow |$ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint die vorgesehene Endzeit der Garung.
4. Stellen Sie die Endzeit des Garens, indem Sie \ominus oder \oplus berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
5. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole $| \rightarrow |$ und $\rightarrow |$ leuchten weiter. Ihr Backofen ist nun programmiert.
6. Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.
7. Während des Garvorgangs wird die Restgarzeit angezeigt und das Symbol $| \rightarrow |$ b-linkt langsam.
8. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol $| \rightarrow |$ blinkt schnell.
9. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol $| \rightarrow |$ auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
10. Stellen Sie die Schalter auf Position (1) , um den Ofen auszuschalten.

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

6. SICHERHEITSFUNKTIONEN

6.1. SICHERHEITSSPERRE FÜR KINDER

Diese Funktion kann während des Backofenbetriebs jederzeit gewählt werden.

Um die Sperrfunktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste  und halten diese mindestens 4 Sekunden gedrückt, bis Sie einen Piepton hören und auf dem Display das Symbol  erscheint. Das Display ist dann blockiert.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die Kindersicherung aktivieren, gart der Backofen auch dann nicht, wenn Sie eine Garfunktion wählen.

Wenn Sie diese Funktion aktivieren, während Sie mit dem Ofen backen oder braten, blockieren Sie nur die Handhabung des elektronischen Timers.

Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie  und halten diese gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören.

6.2. MANUELLE TÜRSPERRE

Nur für pyrolyse-Modelle erhältlich.

Mit dieser Funktion kann die Backofentür gesperrt werden.



WICHTIG

Diese Funktion kann nur gewählt werden, wenn der Funktionsschalter des Backofens auf der Ruhestellung  steht.

Sobald die Tür gesperrt ist, können Sie den normalen Garvorgang starten.

Um die Türsperre ein- / auszuschalten, müssen Sie folgende Schritte durchführen:

1. Berühren Sie  oder  auf dem Display blinkt.
Der aktuelle Status der Türsperre wird angezeigt: "On" für eingeschaltet und "Off" für ausgeschaltet.
2.  berühren. Im Anschluss ertönt ein Pfeifton und die Sperrung beginnt zu schließen, wenn sie auf „Off“ stand, oder zu öffnen, wenn sie auf „On“ stand.



ACHTUNG

Bevor Sie die Sperrung einschalten, müssen Sie sicherstellen, dass die Backofentür richtig geschlossen ist. Sollte die Tür nicht richtig geschlossen sein, wird sie nicht gesperrt und ein Alarmton ertönt.

In diesem Fall müssen Sie den Alarmton abstellen, indem Sie eine beliebige Uhrtaste drücken. Schließen Sie die Tür richtig und schalten Sie die Sperrung wieder ein, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

3. Sobald die Tür komplett gesperrt / entsperrt ist, erscheint auf dem Display der neue Status der Türsperre.

Wenn die Sperre eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol  auf dem Display durchgehend.



WICHTIG

Um die Tür während des Garvorgangs zu entsperren, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf Ruhestellung stellen und die Tür entsprechend der o. a. Anweisungen entsperren.

Sobald die Tür entsperrt ist, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf seine vorherige Stellung stellen, um den Garvorgang fortzusetzen.

7. SCS FUNKTION (Stem Clean System by PANDO)

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

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

PROGRAMMIERUNG DER SCS FUNKTION

⚠ ACHTUNG

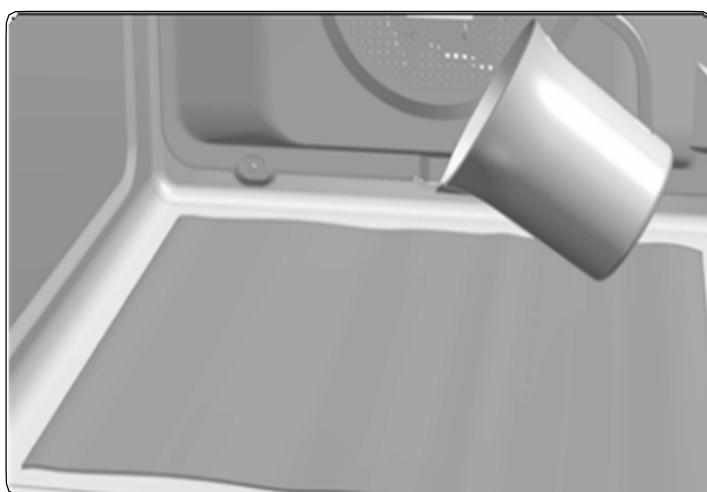
Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden.

Führen Sie den Reinigungszyklus immer bei kaltem Ofen aus. Wenn Sie ihn bei zu heißem Backofen durchführen, kann das Ergebnis beeinträchtigt und sind außerdem die Emaillierung beschädigt werden.

Nehmen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile inkl. die Blechhalterungen oder ausziehbaren Schienen aus dem Backofeninneren.

Befolgen sie dafür die Anweisungen, die im Einbau- und Wartungshandbuch, das zum Lieferumfang des Backofens gehört, angegeben sind.

1. Legen Sie bei kaltem Backofen ein geöffnetes Tuch auf den Backofenboden.



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

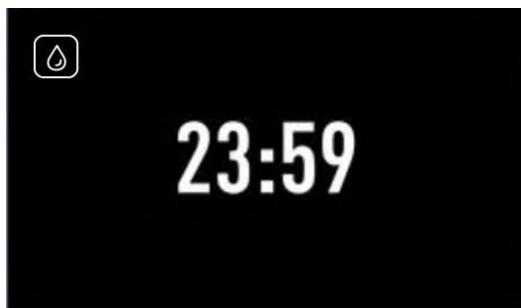
💡 HINWEIS

Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes Geschirrspülmittel hinzufügen, bevor sie es

3. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  und bestätigen Sie mit der Taste 

4. Im Anschluss ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung, dass die **SCS** Funktion eingeschaltet wurde. Das Symbol  blinkt langsam und auf dem Display wird die Zeit angezeigt, die bis zum Ende der Funktion verbleibt.

Die Dauer ist auf 24 Minuten voreingestellt.



WICHTIG

Die Dauer dieser Funktion kann nicht geändert werden. Um sie vorher zu beenden, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  stellen.

5. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt schnell.



WICHTIG

Öffnen Sie die Ofentür nicht, bis die **SCS** Funktion beendet ist.

Die Abkühlphase ist für den korrekten Ablauf der Funktion notwendig.

6. Berühren Sie mit dem Finger eine beliebige Taste, um das akustische Signal und das Symbol  auszuschalten.

7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .

8. Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.

Die **SCS** Funktion erfolgt bei niedriger Temperatur. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur unterschiedlich sein.



ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Innenflächen des Ofens die richtige Temperatur haben, bevor Sie sie berühren.

Sollte nach der **SCS** Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich sein, müssen Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme verwenden.

8. SELBSTREINIGUNGSFUNKTION ANHAND PYROLYSE

Bei den Pyrolyse-Modellen HLB P erhältliche Funktion.

ACHTUNG

Bevor Sie den Reinigungszyklus anhand Pyrolyse ausführen, müssen Sie die Sicherheitsanleitungen im Einbau- und Wartungshandbuch aufmerksam lesen.

Mit dieser Funktion erfolgt ein Reinigungszyklus, anhand Pyrolyse, bei dem das angesammelte Fett durch die heißen Temperaturen, die im Backofeninneren entstehen, verbrannt werden.

Generell wird empfohlen, alle 4-5 Garvorgänge eine Pyrolyse durchzuführen und dabei das je nach Verschmutzungsgrad des Backofens geeignete Programm zu wählen. Bei stärkerer Verschmutzung müssen Sie ein längeres Programm wählen.

Während der Pyrolyse bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

PYROLYSE-FUNKTION PROGRAMMIEREN

WICHTIG

Vor der Durchführung der Pyrolyse entfernen Sie bitte sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen, einschließlich der Führungsschienen der Backbleche und/oder der Teleskopauszüge. Befolgen Sie dafür die Anweisungen, die im Einbau- und Wartungshandbuch, das zum Lieferumfang des Backofens gehört, angegeben sind.

ACHTUNG

Entfernen Sie Speisereste oder übermäßigen Schmutz, denn diese könnten sich während der Pyrolyse entzünden und Brandgefahr verursachen.

ACHTUNG

Bevor Sie die Pyrolyse einschalten, müssen Sie sicherstellen, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.

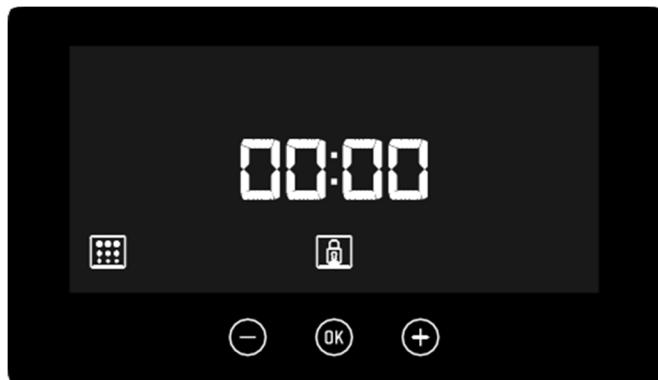
1. Drehen Sie den Garfunktionswahlknopf auf Position Pyrolyse: 
- 2 Nach ein paar Sekunden leuchtet auf dem Schaltuhrdisplay das Symbol  auf und man sieht die Anzeige P2 (Pyrolyse-Programm 2).
3. Jetzt können Sie das Pyrolyse-Programm auf P1, P2 oder P3 ändern, indem Sie die Tasten  oder  drücken:
 - p1: Sanfte Pyrolyse. Dauer 1 Stunde.
 - p2: Normale Pyrolyse. Dauer 1 Stunde und 30 min.
 - p3: Intensive Pyrolyse. Dauer 2 Stunden.
4. Nach Anwahl des gewünschten Programms, drücken Sie . Sofort danach wird die automatische Türsperre eingeschaltet.

⚠ ACHTUNG

Sollte die Tür nicht richtig geschlossen sein, wird sie nicht gesperrt, ein Alarmton ertönt und die Pyrolyse startet nicht.

In diesem Fall müssen Sie den Alarmton abstellen, indem Sie eine beliebige Uhrtaste drücken. Schließen Sie die Tür richtig, stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Stellung und wählen Sie wieder das Pyrolyseprogramm, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

5. Sobald die Tür gesperrt ist, leuchtet das Symbol  auf dem Display der Schaltuhr auf und es wird die bis zum Ende der Pyrolyse verbleibende Zeit angezeigt.

**☰ WICHTIG**

Zu diesem Zeitpunkt ist der Backofen programmiert und führt den Pyrolyse-Reinigungsvorgang durch. Während der Ausführung dieses Vorgangs kann keine Funktion der Backofenuhr außer der Kindersicherung gewählt werden.

Versuchen Sie auch nicht, die Backofentür zu öffnen, weil dadurch der Reinigungsprozess unterbrochen werden könnte.

6. Nach Beendigung der Pyrolyse-Reinigung ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display der Uhr erscheint 0:00.

7. Drücken Sie eine beliebige Taste der Uhr, um das Signal abzustellen.

8. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .

9. Der Aufheizvorgang des Backofens ist beendet; dennoch ist der Backofen extrem heiß und kann nicht benutzt werden.

Solange der Ofen nicht abgekühlt ist, bleibt die Kühlung in Betrieb und das Symbol  und das Symbol  leuchtet weiter.

☰ WICHTIG

Aufgrund der hohen Temperaturen im Backofeninneren kann die Abkühlzeit in Abhängigkeit von der Raumtemperatur schwanken.

1. Wenn der Backofen abgekühlt ist, erlöschen sowohl das Symbol  und als auch das Symbol .
2. Öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie mit einem feuchten Tuch die Asche, die während des Reinigungsvorgangs entstanden ist. Reinigen Sie die schwer zugänglichen Stellen im Innenraum mit einem nichtmetallischen Topfkratzer.

-
- 3.** Vergessen Sie nach der Reinigung des Backofeninnenraums bitte nicht, die Halterungen und ihre Zubehörteile wieder einzubauen.

 **WICHTIG**

Sollten Sie das eine Besonderheit bei der Programmierung oder Bedienung dieser Funktion feststellen, müssen Sie das im Einbau- und Wartungshandbuch, das zum Lieferumfang Ihres Backofens gehört, nachlesen.

ABBRUCH DER PYROLYSE

Die Pyrolyse ist eine automatische Funktion und kann als solche nur durch Programmieren der Uhr gestartet werden. Um einen laufenden Pyrolyse-Vorgang abzubrechen, muss die Programmierung des Backofens wie folgt annulliert werden:

- 1.** Drehen Sie den Funktionswahlknopf auf Position ①.
Auf dem Schaltuhrdisplay erscheint.
- 2** Je nach Innentemperatur im Backofen können die beiden folgenden Situationen eintreten:
 - a. Gefährliche Innentemperatur: In diesen Fall bleibt die Tür so lange gesperrt, bis die Temperatur sichere Werte erreicht.
 - b. Sichere Innentemperatur: Wenn die Innentemperatur im Backofen sicher ist, erfolgt die Entsperrung sofort.

9. DEMO-MODUS (SONDERFUNKTION FÜR AUSSTELLUNGEN)

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

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

Einschaltung des DEMO-Modus: Dieser Vorgang muss vor dem Einstellen der Uhr durchgeführt werden

Durch gleichzeitiges Drücken des Tasten  und  für mindestens 3 Sekunden wird der Modus "Showroom oder DEMO" aktiviert. Im Display wird zur Bestätigung kurzzeitig (für ca. 2 Sekunden) das Word "SHO" angezeigt:



Zur Ausschaltung des DEMO-Modus muss der Ofen vom Stromnetz entfernt werden.

Wenn die Uhrzeit-Anzeige noch blickt, so ist die Ausschaltung des DEMO-Modus auch über das erneute, gleichzeitige Drücken der Tasten “-“ und “OK” möglich.

WICHTIG

Standardmäßig ist der DEMO-Modus deaktiviert.

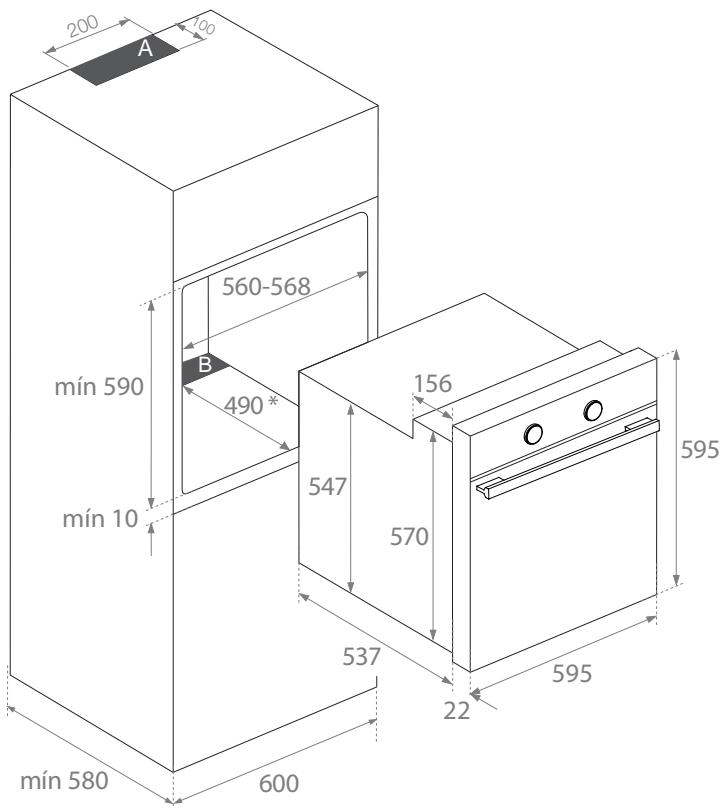
10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTALLATION	PHB-961	PHP-962
Spannung (V)	220-240	220-240
Freq. (Hz)	50/60	50/60
Zuführungskabel (m)	1,1 m OHNE STECKER	1,1 m SIN CLAVIJA
Abmessungen anpassen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	590-600 x 560-568 x 580	590-600 x 560-568 x 580
Produktabmessungen ohne Frontplatte (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	570x545x537	570x545x537
LOGISTIK / VERPACKUNG		
Nettogewicht (Kg)	28	34
Bruttogewicht (Ofen + Verpackung) (Kg)	30	36
Verpackungsabmessungen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	650x635x655	650x635x655
ZUBEHÖR		
Bedienungsanleitung - Sprachen (2)	ES/PT/UK/FR/GE	ES/PT/UK/FR/GE
Tiefes Fach 30	1	1
Tiefes Fach 50	1	1
Verstärkter Grill	1	1
LEISTUNGEN		
Nützliches Volumen (1) (L)	70	70
Globales Innenvolumen (1) (L)	71	71
Nützliche Kochfläche (1) (cm ²)	1280	1280
Temperaturbereich	50-250°C	50-250°C
ELEKTRISCHE LEISTUNGSWERTE		
Widerstand		
Grill + Vault	1.400 W +1.100 W	1.400 W +1.050 W
Unterseite	1.150 W	1050 W
Kreisförmig	2000 W	2000 W
Turbomotor	22 W	22 W
Motorkühlung	18 W	30 W
Lichtleistung	25 W	25 W
ERLEUCHTUNG		
INNENLICHT	HALOGEN	HALOGEN
MAXIMALE LEISTUNGSFUNKTION		PYROLYSIS
Maximale Ofenleistung (230 V)	3215 W	3552 W
ENERGIEVERBRAUCH (1) (3) (1) (3) -		
Effizientere Funktion	ECO	ECO
Energieeffizienzindex (EEI)	81	81
Energieeffizienzklasse	A+	A+
MARKEN UND ZERTIFIKATE	CE / N / CCA / CB	CE / N / CCA / CB

11. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN

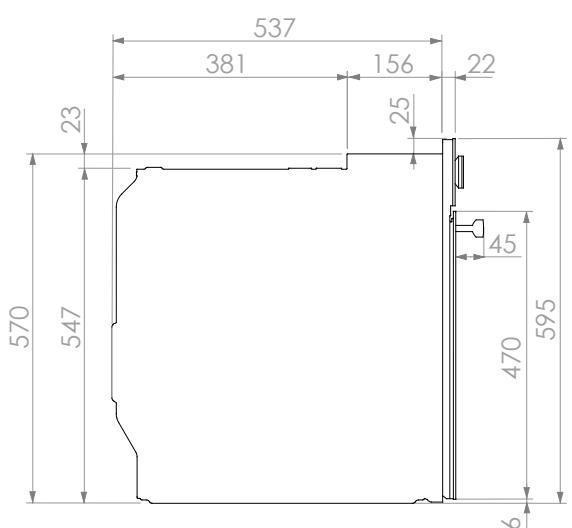
PHB 961

SPALTENINSTALLATION

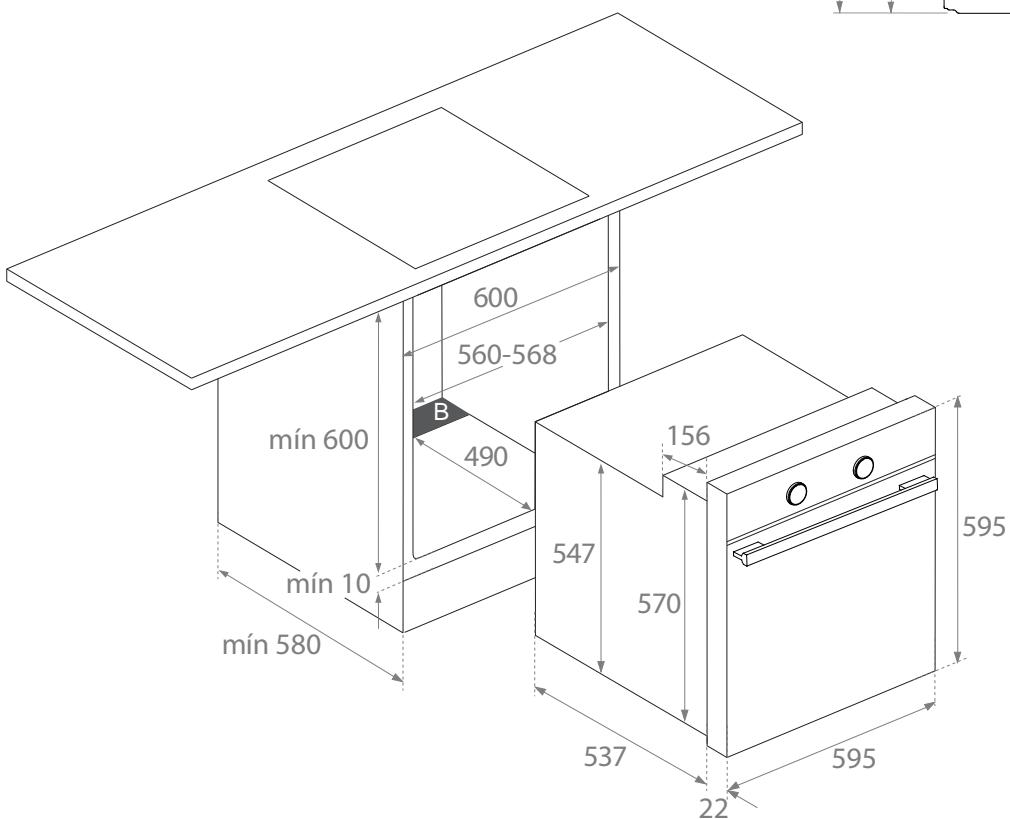


WICHTIG

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



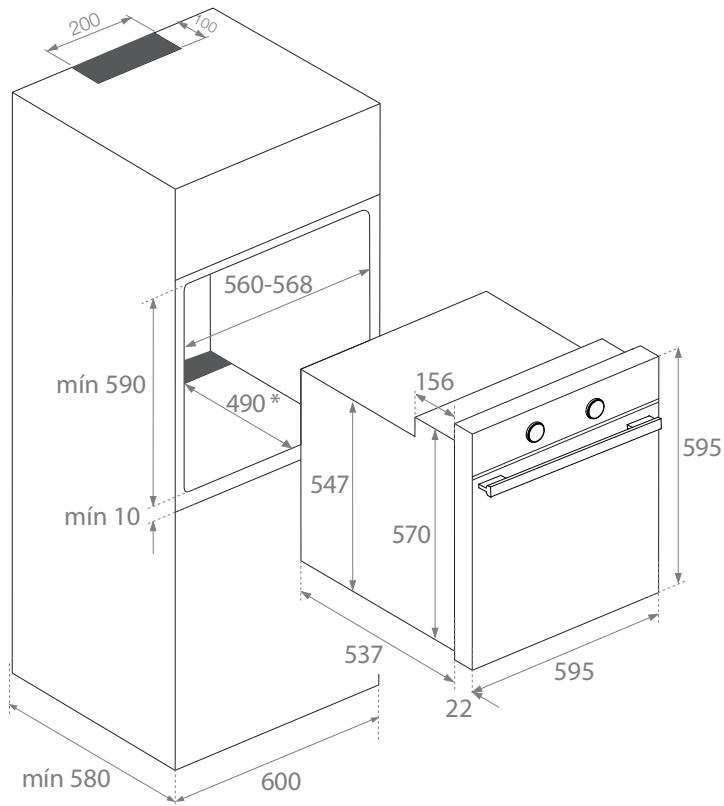
INSTALLATION UNTER ARBEITSPLATTE



11. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN

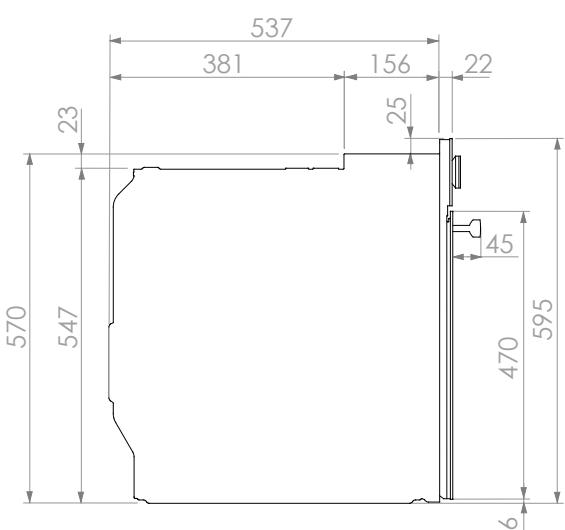
PHP 962 Pyrolytic

SPALTENINSTALLATION

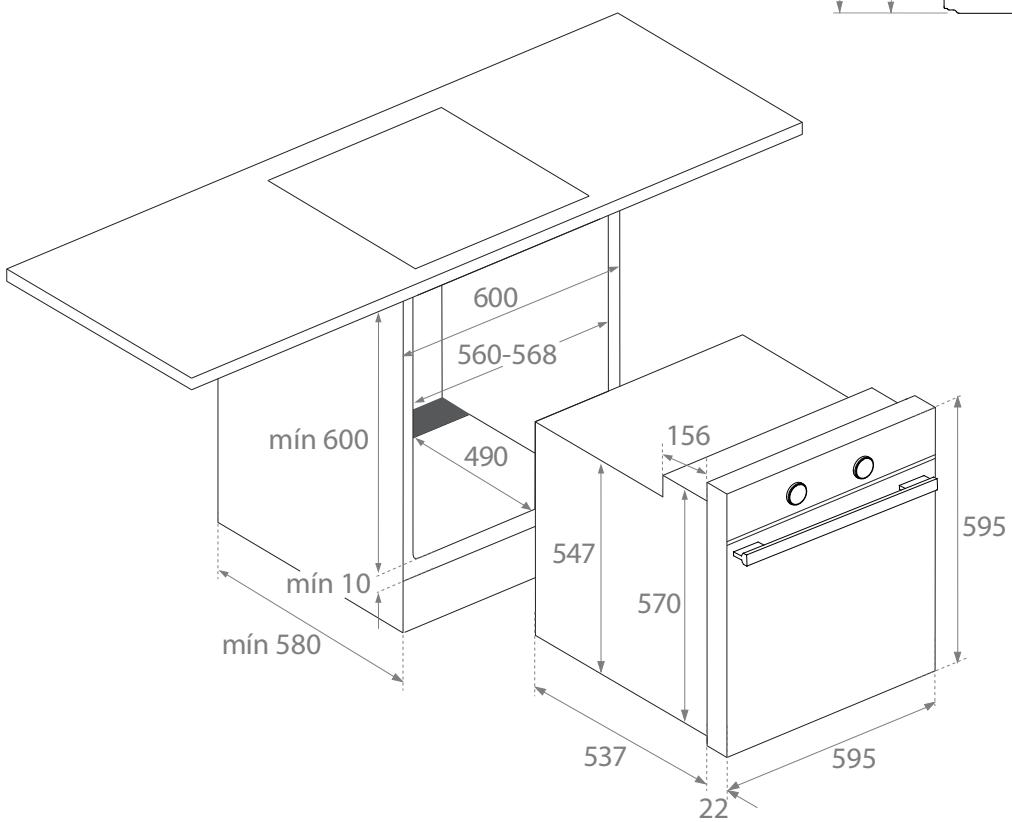


WARNING!

For Pyrolytic oven installation DO NOT make the shaded openings in the cabinet.



INSTALLATION UNTER ARBEITSPLATTE



12. GARANTIEKUNDE PANDO

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

GARANTIEBEDINGUNGEN PANDO:

Wir gewähren **auf dieses Gerät eine Garantie von 3 Jahren ab dem Kaufdatum**. Diese deckt sämtliche Herstellungsfehler ab, welche ein gutes Funktionieren beeinträchtigen könnte. Für die Gültigkeit dieser Garantie ist es unabdingbar, die Rechnung oder das Einkaufsticket dem offiziell autorisierten Pando-Kundendienst vorzulegen.

Während dieser Zeit verpflichtet das Unternehmen sich, kostenlos jedes Teil, das aufgrund eines Mangels oder Schadens defekt ist, auszutauschen oder zu reparieren, bis dass ein korrektes Funktionieren erreicht worden ist, sowie den dazu notwendigen Arbeitsaufwand und die infolge dieses Austausches oder der Reparatur entstandenen Aufwendungen zu übernehmen.

AUSSCHLÜSSE AUS DER GARANTIELEISTUNG PANDO:

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

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

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

Kontaktdaten des autorisierten offiziellen technischen Kundendienstes Pando:

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

INOXPAN S.L.

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



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

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



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



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



CE

www.pando.es

V22.1

Cod. 3371190-00

Prima di tutto vorremmo ringraziarvi per la fiducia riposta nella nostra azienda acquistando uno dei nostri prodotti. Siamo certi che avete fatto la scelta giusta.

Noi di Pando offriamo non solo prodotti di prima qualità, ma mettiamo anche a disposizione un grande team di professionisti per servirvi e assistervi su qualsiasi vostro possibile dubbio sull'installazione e/o sulle prestazioni.

Per conoscerci meglio, vi suggeriamo inoltre di visitare il nostro sito web (www.pando.es/en), dove troverete l'intera gamma di prodotti con tutte le informazioni commerciali e tecniche necessarie.

Qui potrete trovare un'ampia gamma di cappe aspiranti: a parete, a soffitto, ad isola e con visiera. Quattro opzioni di installazione che permettono di adattarsi a qualsiasi tipo di cucina, a seconda delle diverse esigenze.

Allo stesso tempo vorremmo cogliere l'occasione per presentarvi la nostra collezione di elettrodomestici essenziali per realizzare le vostre migliori ricette, come i nostri nuovi forni e microonde ad alte prestazioni, i piani cottura a induzione e a gas. Cantine refrigerate e per l'invecchiamento, per mantenere e conservare i vostri vini nelle migliori condizioni, e lavastoviglie integrate di ultima tecnologia.

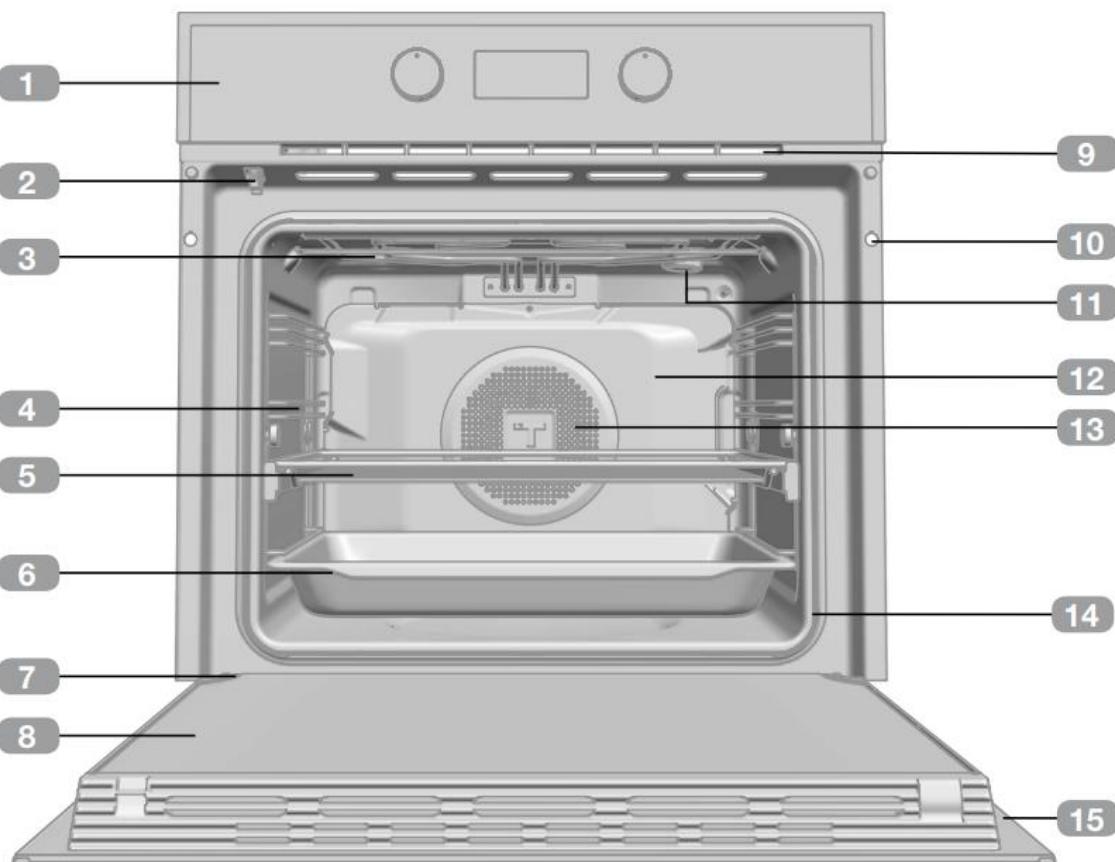
Tutto questo contraddistinto da un marchio con oltre 40 anni di storia sul mercato, che realizza prodotti come un vero e proprio artigiano, concentrando il meglio della nostra esperienza per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Non vediamo l'ora che possiate divertirvi, sperimentando e godendovi il comfort e le potenzialità di quello che è già diventato il vostro nuovo alleato in cucina.

Grazie!

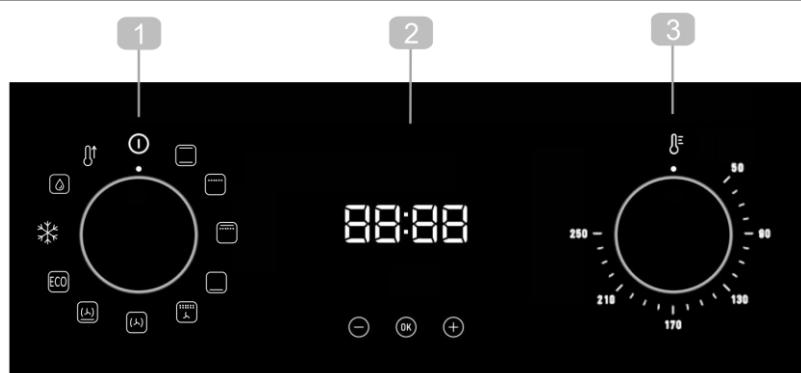
Il Team PANDO

1. DESCRIZIONE DEL FORNO	5
2. PANNELLO DI CONTROLLO	6
3. FUNZIONI DEL FORNO	7
4. DESCRIZIONE OROLOGIO ELETTRONICO/TIMER	8
4.1. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO	9
5. UTILIZZO DEL FORNO.....	10
5.1. FUNZIONAMENTO MANUALE	10
5.2. UTILIZZO DEL TIMER DEL FORNO	10
6. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	13
6.1. BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI.....	13
6.2. BLOCCO MANUALE DELLO SPORTELLO	13
7. FUNZIONE SCS (Sistema di pulizia a vapore di PANDO)	14
8. FUNZIONE DI AUTOPULIZIA MEDIANTE PIROLISI	16
9. MODALITÀ DEMO (FUNZIONE SPECIALE PER ESPOSIZIONI).....	19
10. SPECIFICHE TECNICHE	20
11. DIAGRAMMI E DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE	21
12. ASSISTENZA POST-VENDITA E GARANZIA	23

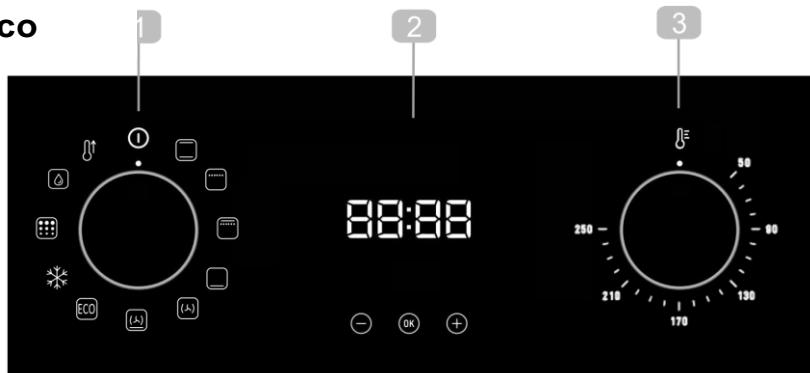
1. DESCRIZIONE DEL FORNO

- 1** Pannello di controllo
- 2** Blocco dello sportello (solo per modelli pirolitici)
- 3** Resistenza della griglia
- 4** Supporti vassoio
- 5** Ripiano griglia
- 6** Vassoio
- 7** Cerniera
- 8** Vetro interno
- 9** Uscita dell'aria di raffreddamento
- 10** Fissaggio al mobile
- 11** Lampadina
- 12** Pannello posteriore
- 13** Ventola
- 14** Guarnizione del forno
- 15** Sportello

2. PANNELLO DI CONTROLLO

PHB-961

- 1** Selettore di funzione
- 2** Orologio elettronico/timer
- 3** Selettore di temperatura

PHB-962 Pirolitico

- 1** Selettore di funzione
- 2** Orologio elettronico/timer / Temperatura selezionata
- 3** Selettore di temperatura

Simboli del selettore di funzione

PHB-961**PHB-962 Pirolitico**

3. FUNZIONI DEL FORNO



INFORMAZIONI

Per una descrizione sul modo in cui utilizzare ciascuna funzionalità, fare riferimento alla guida per la cottura fornita in dotazione con il forno.



SPEGNIMENTO DEL FORNO



STANDARD



GRIGLIA



MAXI GRIGLIA



INFERIORE



MAXI GRIGLIA VENTILATA



TURBO



PIZZA



ECO



SCONGELAMENTO



SCS (Sistema di pulizia a vapore di PANDO)



PIROLISI



PRERISCALDAMENTO VELOCE

4. DESCRIZIONE OROLOGIO ELETTRONICO/TIMER



1 TASTI

- (-) e (+): consentono di programmare le funzioni dell'orologio elettronico / del timer.
- OK Per i modelli dotati del controllo elettronico della temperatura, premere il tasto per visualizzare la temperatura durante la cottura.

2 SIMBOLI

Impostazioni dell'orologio

SEGNALATORE: si accende quando l'orologio/il timer viene selezionato. Al raggiungimento del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Al termine del tempo impostato sul timer il forno non si spegne. Tale funzione può essere utilizzata anche mentre il forno è in funzione.

PROGRAMMAZIONE: si accende per indicare che il forno è stato programmato (durata della cottura, tempo di fine cottura o tempo complessivo).

- **Durata della cottura:** consente di cuocere per il tempo impostato, trascorso il quale il forno si spegnerà automaticamente.
- **Tempo di fine cottura:** consente di cuocere fino a un orario definito, trascorso il quale il forno si spegnerà automaticamente.
- **Durata della cottura e Tempo di fine cottura:** consente di programmare la durata della cottura e il tempo di fine cottura. Il forno si accenderà automaticamente nel momento impostato, avviando la cottura in base al tempo impostato (Durata della cottura). Successivamente si spegnerà automaticamente una volta raggiunto il tempo impostato (Tempo di fine cottura).

BLOCCO OROLOGIO/TIMER: indica che i tasti a sfioramento dell'orologio / del timer sono bloccati, per evitare che vengano apportate modifiche dai bambini piccoli.

Altre funzioni

RISCALDAMENTO: indica che il forno trasmette il calore al cibo.

SCS (Sistema di pulizia a vapore di Pando): si accende quando la funzione è in esecuzione.

PIROLISI: solo per modelli pirolitici. Si accende quando la funzione pirolitica è in esecuzione.

BLOCCO DELLO SPORTELLO: solo per modelli pirolitici. Indica che lo sportello è bloccato, manualmente o automaticamente, mentre è in esecuzione la funzione pirolitica.

**ATTENZIONE**

La sensibilità dei tasti a sfioramento si adatta costantemente alle condizioni ambientali. Assicurarsi che la superficie del pannello di controllo sia pulita e priva di ostacoli quando si collega il forno all'alimentazione.

Se l'orologio non risponde correttamente ai comandi impartiti tramite i tasti a sfioramento, scollegare il forno per alcuni secondi e ricollegarlo. Ciò consentirà la regolazione automatica dei sensori in modo tale che tornino a rispondere ai comandi impartiti con le dita.

4.1. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

- Per impostare il tempo sul forno, i selettori di funzione e temperatura devono trovarsi in posizione ①.
- Quando si collega il forno all'alimentazione, verrà visualizzato l'orologio lampeggiare alle ore 12:00.
- Toccare ② o ③ per regolare le ore e poi i minuti. Confermare la selezione con il tasto ④ o attendere qualche secondo. Verrà udito un doppio segnale acustico ad indicare la conferma del tempo impostato.
- Nel caso in cui si desideri modificare il tempo, toccare ② o ③ finché il tempo non inizia a lampeggiare. Toccare ④ e seguire le istruzioni indicate nel punto precedente.

**NOTA**

La luce dell'orologio è dotata della modalità notturna che consente l'oscuramento della luce del display dalle 00:00 alle 6:00.

**ATTENZIONE**

In caso di interruzione dell'alimentazione, le impostazioni dell'orologio elettronico / del timer saranno cancellate.

Nel caso in cui ciò si verifichi, ruotare i selettori di funzione e temperatura in posizione ①. Apparirà l'indicazione 12:00, a questo punto sarà possibile impostare il tempo come descritto in precedenza.

Nel caso in cui lo sportello sia stato bloccato prima dell'interruzione di alimentazione, verrà visualizzato il simbolo del lucchetto fino allo sblocco.

Ciò potrebbe richiedere diversi minuti a seconda della temperatura interna del forno, inoltre durante tale fase non sarà possibile resettare il tempo.

Una volta sbloccato lo sportello, sarà possibile impostare il tempo come descritto in precedenza.

5. UTILIZZO DEL FORNO

5.1. FUNZIONAMENTO MANUALE

- Una volta impostato l'orologio, il forno è pronto per essere utilizzato. Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.

INFORMAZIONI

Nei modelli dotati del controllo elettronico della temperatura, quando il selettore viene ruotato, il display dell'orologio mostrerà la temperatura.

Una volta selezionata la temperatura, il display dell'orologio riapparirà automaticamente.

Per vedere nuovamente la temperatura durante la cottura, premere il tasto  e ruotare il selettore di temperatura nel caso in cui si desideri modificarla.

- Durante la cottura si noterà che il simbolo  è acceso ad indicare che il calore viene trasmesso al cibo.
- Tale simbolo scompare una volta raggiunta la temperatura selezionata.
- Infine girare le manopole in posizione  per spegnere il forno.

INFORMAZIONI

Quando viene avviata la cottura, verrà visualizzato il tempo di cottura del forno.

5.2. UTILIZZO DEL TIMER DEL FORNO

PROGRAMMAZIONE DEL CICALINO

1. Toccare  o  finché il simbolo  sul display non inizia a lampeggiare, poi premere . Sul display verrà visualizzata l'indicazione "00:00"
2. Selezionare il tempo dopo il quale si desidera che l'orologio emetta l'allarme acustico, toccando i simboli  oppure . Verranno uditi 2 segnali acustici ad indicare la conferma del tempo impostato, dopodiché l'orologio avvierà il conto alla rovescia partendo dal tempo selezionato. Il simbolo  lampeggerà lentamente.
3. Una volta trascorso il tempo, verrà emesso un segnale acustico per 90 secondi e il simbolo  lampeggerà rapidamente.

NOTA

Con la funzione Cicalino, il forno non si spegne al termine del tempo impostato.

4. Premere qualsiasi tasto per silenziare il segnale acustico. Il simbolo  non verrà più visualizzato.

Nel caso in cui si desideri modificare il tempo del cicalino, ripetere i passaggi indicati. Quando si accede al controllo del timer, viene visualizzato il tempo residuo attuale, con la possibilità di regolarlo.

NOTA

Con la funzione Cicalino, il tempo residuo viene visualizzato in modo permanente sul display. Con tale funzione programmata, non sarà possibile visualizzare il tempo o la durata della cottura complessiva programmata.

PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DELLA COTTURA

1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo sul display non inizia a lampeggiare, poi premere OK . Sul display verrà visualizzata l'indicazione "00:00".
2. Selezionare il tempo dopo il quale si desidera che l'orologio emetta l'allarme acustico, toccando i simboli \ominus oppure \oplus . Verranno uditi 2 segnali acustici ad indicare la conferma del tempo impostato, dopodiché l'orologio avvierà il conto alla rovescia partendo dal tempo selezionato. Il simbolo $\rightarrow|$ lampeggerà lentamente.
3. Selezionare una funzione e una temperatura di cottura tramite i comandi del forno.
4. Una volta terminata la durata della cottura, il forno si spegne, viene emesso un allarme acustico e il simbolo $\rightarrow|$ lampeggerà rapidamente.
5. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme e disattivare il simbolo $\rightarrow|$. Il forno si riaccende.
6. Infine girare le manopole in posizione O per spegnere il forno.

Sarà possibile modificare la durata della cottura residua in qualsiasi momento, toccando \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non inizia a lampeggiare rapidamente. A questo punto, premere OK per modificare il tempo.



NOTA

Con la funzione Durata della cottura, il tempo residuo viene visualizzato in modo permanente sul display. Quando viene impostata tale funzione, non è possibile visualizzare il tempo corrente sul display.

PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI FINE COTTURA

1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ sul display non inizia a lampeggiare, poi premere OK . Sul display del timer verrà visualizzato il tempo corrente.
2. Selezionare il tempo dopo il quale si desidera che l'orologio emetta l'allarme acustico, toccando i simboli \ominus oppure \oplus . Verranno uditi 2 segnali acustici ad indicare la conferma del tempo impostato, dopodiché l'orologio avvierà il conto alla rovescia partendo dal tempo selezionato. Il simbolo $\rightarrow|$ lampeggerà lentamente.
3. Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
4. Al termine del ciclo, il forno si spegnerà autonomamente, verrà emesso il cicalino e il simbolo $\rightarrow|$ lampeggerà rapidamente.
5. Toccare un sensore qualsiasi per interrompere l'allarme acustico e disattivare il simbolo $\rightarrow|$. Il forno si riaccende.
6. Infine girare le manopole in posizione O per spegnere il forno.

Sarà possibile modificare la durata della cottura residua in qualsiasi momento, toccando \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non inizia a lampeggiare rapidamente. A questo punto, premere OK per modificare il tempo

PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DELLA COTTURA E DEL TEMPO DI FINE COTTURA

1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo $| \rightarrow |$ sul display non inizia a lampeggiare, poi premere OK . Sul display verrà visualizzata l'indicazione "00:00"
2. Selezionare la durata della cottura, toccando \ominus o \oplus . In seguito, verrà emesso un doppio segnale acustico, il tempo residuo verrà visualizzato sul display e il simbolo $| \rightarrow |$ lampeggerà lentamente.
3. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow |$ sul display non inizia a lampeggiare, poi premere OK . Sul display del timer verrà visualizzato il tempo previsto per il completamento
4. Selezionare il tempo di fine cottura, toccando i simboli \ominus oppure \oplus . In seguito, verrà emesso un doppio segnale acustico e il tempo corrente verrà visualizzato sul display.
5. Selezionare una funzione e una temperatura di cottura. Il forno resterà spento con i simboli $| \rightarrow |$ e $\rightarrow |$ accesi. Il forno adesso è programmato.
6. Quando si raggiunge l'ora di inizio cottura, il forno si accenderà e resterà in funzione per il tempo impostato.
7. Durante la cottura, verrà visualizzata la durata della cottura residua e il simbolo $| \rightarrow |$ lampeggerà lentamente.
8. Una volta terminata la durata della cottura, il forno si spegnerà, verrà emesso il cicalino e il simbolo $| \rightarrow |$ lampeggerà rapidamente.
9. Toccare un sensore qualsiasi per interrompere il cicalino e disattivare il simbolo $| \rightarrow |$. Il forno si riaccende.
10. Infine girare le manopole in posizione I per spegnere il forno.

Sarà possibile modificare la durata della cottura residua in qualsiasi momento, toccando \ominus o \oplus finché il simbolo $| \rightarrow |$ non inizia a lampeggiare rapidamente. A questo punto, premere OK per modificare il tempo.

6. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

6.1. BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Tale funzione può essere selezionata in qualsiasi momento durante l'uso del forno.

Per attivare la funzione, premere e tenere premuto il tasto  per diversi secondi finché non viene udito un segnale acustico prolungato per oltre 4 secondi e appare il simbolo  sul display. L'orologio/il timer è bloccato.

Se il forno è spento e viene attivato il blocco di sicurezza per bambini, il forno non sarà in grado di funzionare neanche nel caso in cui venga selezionata una funzione di cottura. Se tale funzione viene attivata durante la cottura, verranno bloccate solamente le impostazioni dell'orologio elettronico / del timer.

Per disattivare la funzione, premere il tasto  per diversi secondi finché non viene udito un segnale acustico.

6.2. BLOCCO MANUALE DELLO SPORTELLO

Disponibile solamente con i modelli pirolitici.

Tale funzione consente di bloccare lo sportello del forno



IMPORTANTE

Tale funzione può essere selezionata solamente quando le funzioni di comando del forno vengono impostate nella posizione di riposo .

Una volta bloccato lo sportello del forno, la cottura potrà essere avviata normalmente.

Per attivare/disattivare il blocco dello sportello, seguire i passaggi descritti qui sotto:

1. Toccare  o  sul display non inizia a lampeggiare.
Verrà visualizzato lo stato di blocco dello sportello: "On" nel caso in cui sia attivato e "Off" nel caso in cui sia disattivato.
2. Premere . Successivamente verrà udito un segnale acustico e il blocco verrà attivato nel caso in cui si trovi impostato su "Off" o disattivato nel caso in cui si trovi impostato su "On".



ATTENZIONE

Prima del blocco assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso correttamente. In caso contrario il blocco non viene attivato e viene emesso un allarme.

Nel caso in cui ciò si verifichi, disattivare l'allarme premendo qualsiasi tasto dell'orologio, chiudere lo sportello in modo adeguato e bloccarlo nuovamente come indicato in precedenza.

3. Una volta bloccato/sbloccato completamente lo sportello, sul display verrà visualizzato il nuovo stato dello sportello.

Nel caso in cui il sistema di blocco sia attivo, il simbolo  verrà visualizzato sul display in modo fisso.



IMPORTANTE

Per sbloccare lo sportello durante la cottura, ruotare il selettore di funzione in standby e sbloccare lo sportello come descritto in precedenza.

Una volta sbloccato lo sportello, riportare il selettore di funzione nella posizione di partenza  per riprendere la cottura.

7. FUNZIONE SCS (Sistema di pulizia a vapore di PANDO)

Tale funzione semplifica la rimozione del grasso e di altri residui di cibo rimasti attaccati ai lati del forno.

Per agevolare la pulizia, evitare che lo sporco si accumuli. Pulire periodicamente il forno.

PROGRAMMAZIONE DELLA FUNZIONE SCS

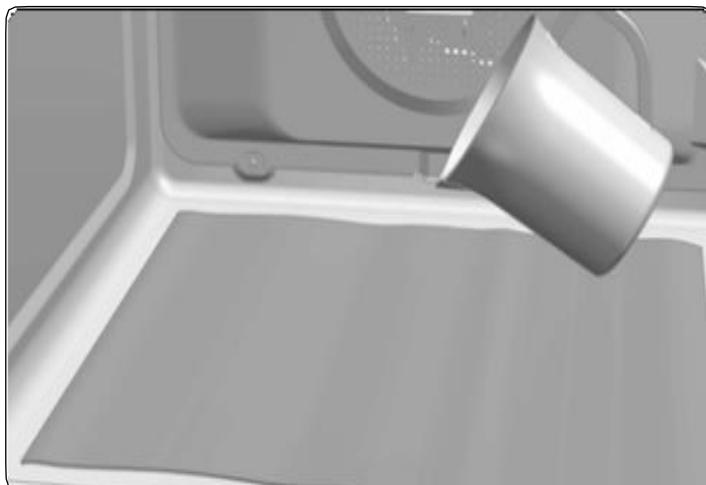
ATTENZIONE

Evitare di versare l'acqua all'interno del forno quando è caldo, in quanto ciò potrebbe danneggiarne la vernice.

Avviare il ciclo sempre quando il forno è freddo. Nel caso in cui il ciclo venga avviato quando il forno è troppo caldo, il risultato potrebbe venire compromesso e la vernice potrebbe essere danneggiata. Per prima cosa rimuovere dall'interno del forno i vassoi e tutti gli accessori, tra cui i supporti dei vassoi e le guide di scorrimento.

A tal fine, seguire le istruzioni contenute nella guida di installazione e manutenzione in dotazione con il forno.

1. Quando il forno è freddo, stendere un panno sul lato inferiore del forno.

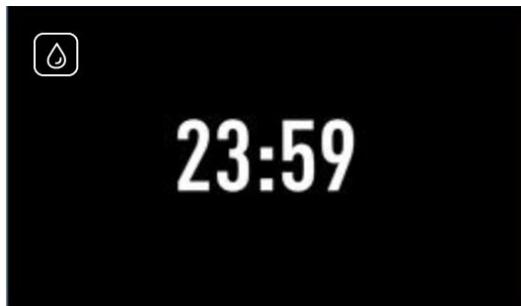


- 2.2. Versare con cautela 200 ml di acqua sul lato inferiore della cavità del forno.

INFORMAZIONI

Per ottenere risultati ottimali, aggiungere un cucchiaino di detersivo per piatti delicato al bicchiere d'acqua prima di versarlo sul panno.

3. Ruotare il selettore di funzione in posizione  e premere 
4. Verrà udito un segnale acustico ad indicare che il ciclo **SCS** è stato avviato. Il simbolo  lampeggerà lentamente e il tempo residuo per completare il ciclo verrà visualizzato sul display. Per impostazione predefinita, la durata è impostata a 24 minuti.



IMPORTANTE

La durata di tale ciclo non può essere modificata. Per interrompere il ciclo prima del termine, ruotare il selettore di funzione in posizione .

5. Al termine del ciclo, il forno si spegnerà autonomamente, verrà emesso un allarme acustico e il simbolo  lampeggerà rapidamente.



IMPORTANTE

Evitare di aprire lo sportello del forno fino al completamento della funzione SCS. Il ciclo di raffreddamento è necessario affinché la funzione venga eseguita in modo adeguato.

6. Toccare un sensore qualsiasi con le dita per interrompere l'allarme e disattivare il simbolo .
7. Ruotare il selettore di funzione in posizione .
8. A questo punto, sarà possibile rimuovere eventuali tracce di sporco e l'acqua in eccesso con un panno umido.

La funzione **SCS** viene eseguita a bassa temperatura. In ogni caso, i tempi di raffreddamento possono variare a seconda della temperatura dell'ambiente.



ATTENZIONE

Prima di toccare la superficie interna del forno, assicurarsi che si sia raffreddata in modo adeguato.

Nel caso in cui fosse necessaria una pulizia più approfondita dopo l'uso della funzione SCS, utilizzare dei detergenti neutri e delle spugne non abrasive.

8. FUNZIONE DI AUTOPULIZIA MEDIANTE PIROLISI

La funzione è disponibile nei modelli pirolitici HLB P.

ATTENZIONE

Prima di impostare il ciclo di pulizia pirolitica, leggere attentamente le istruzioni sulla sicurezza che si trovano all'inizio della guida di installazione e manutenzione.

Tale funzione consente di effettuare un ciclo di pulizia pirolitica, durante il quale, a causa delle temperature elevate che vengono raggiunte all'interno del forno, il grasso accumulato viene sottoposto a un processo di carbonizzazione.

Il consiglio generale è quello di effettuare un ciclo di pirolisi ogni 4-5 utilizzi, selezionando il programma più adatto in base alla quantità di macchie presenti all'interno del forno. Più macchie ci sono all'interno del forno, maggiore sarà la durata del programma.

Durante il ciclo di pirolisi la luce interna al forno rimarrà spenta.

PROGRAMMAZIONE DELLA FUNZIONE PIROLITICA

IMPORTANTE

Prima di eseguire la pirolisi, è necessario rimuovere tutti gli accessori e i piatti dal forno, tra cui i ripiani e/o le guide di scorrimento. A tal fine, seguire le istruzioni contenute nella guida di installazione e manutenzione in dotazione con il forno.

ATTENZIONE

Rimuovere eventuali resti di cibo o di sporcizia in eccesso, in quanto durante la pirolisi potrebbero prendere fuoco e dar luogo a un rischio d'incendio.

ATTENZIONE

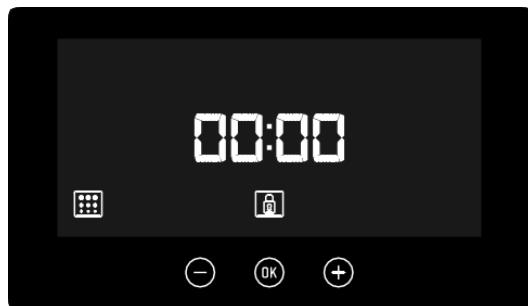
Prima di avviare la funzione pirolitica, assicurarsi che il forno sia chiuso correttamente.

1. Posizionare il selettore di funzione di cottura su Pirolisi .
- 2 Dopo qualche secondo, sul display dell'orologio si accende il simbolo , con l'indicazione 'P2' (programma Pirolisi 2).
3. Ora è possibile modificare il programma di pirolisi a P1, P2 o P3, premendo i tasti  o :
p1: Pirolisi leggera. Durata 1 ora.
p2: Pirolisi regolare. Durata 1 ora 30 min.
p3: Pirolisi intensiva. Durata 2 ore.
4. Una volta selezionato il programma desiderato, premere . Il blocco automatico dello sportello si attiverà immediatamente.

ATTENZIONE

Se lo sportello non è chiuso correttamente, non si blocca, suona un allarme e la pirolisi non si avvia. In questo caso spegnere l'allarme, toccando un qualsiasi tasto dell'orologio, chiudere correttamente lo sportello, portare il selettore di funzione alla posizione desiderata e selezionare nuovamente la funzione Pirolisi, seguendo le istruzioni precedenti.

5. Una volta che lo sportello si è bloccato, sul display dell'orologio si accende il simbolo e appare il tempo restante al termine della pirolisi

**IMPORTANTE**

A questo punto il forno è programmato e il ciclo di pulizia pirolitica è in corso. Durante il ciclo nessuna funzione del timer del forno può essere selezionata (eccetto il blocco di sicurezza per bambini). Non cercare di aprire lo sportello del forno in quanto ciò potrebbe interrompere il processo di pulizia.

6. Quando il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, suonerà un allarme e sul display dell'orologio appare il tempo '0:00'.
7. Premere qualsiasi tasto del timer per disabilitare l'allarme.
8. Ruotare il selettore di funzione in posizione .
9. Il processo di riscaldamento del forno è terminato. Tuttavia, il forno è estremamente caldo e non può essere usato.

Il processo di raffreddamento continuerà a funzionare e i simboli e resteranno accesi fino a quando il forno non si raffredda

**IMPORTANTE**

A causa delle alte temperature all'interno del forno, il processo di raffreddamento può variare a seconda della temperatura ambiente.

10. Una volta che il forno si è raffreddato, i simboli e si spengono.
11. Aprire lo sportello del forno e pulire l'interno con un panno umido, rimuovendo la cenere prodotta dal ciclo di pulizia. Le aree difficili da raggiungere nel forno dovranno essere pulite con una paglietta in fibra non metallica.
12. Una volta che il forno è pulito, non dimenticare di riposizionare i supporti e gli accessori.
13. Il forno è ora pronto per essere usato.

**IMPORTANTE**

Se viene rilevato un errore nella programmazione o nell'uso di questa funzione, consultare la guida di installazione e manutenzione in dotazione con il forno.

CANCELLAZIONE DELLA FUNZIONE PIROLITICA

La pirolisi è una funzione automatica e quindi può essere attivata solo dal programma del timer. Per cancellare una pirolisi in corso è necessario ripristinare il forno, seguendo le istruzioni riportate qui sotto:

1. Posizionare il selettori di funzione su ①. Apparirà il display del timer.
- 2 A seconda della temperatura interna del forno, potrebbe verificarsi una delle due seguenti situazioni:
 - a. Temperatura interna pericolosa: in questo caso, lo sportello resta bloccato fino a quando la temperatura non raggiunge livelli di sicurezza.
 - b. Temperatura interna sicura: se la temperatura all'interno del forno è sicura, lo sportello si sblocca immediatamente.

9. MODALITÀ DEMO (FUNZIONE SPECIALE PER ESPOSIZIONI)

Con la funzione DEMO attivata, è possibile controllare il forno senza riscaldamento.

L'attivazione di questa modalità è consigliata se il forno deve essere collegato in uno showroom.

Attivazione della modalità DEMO. Questa operazione deve essere effettuata prima dell'impostazione dell'orologio.

Premendo contemporaneamente i tasti e per circa 3 secondi, si attiverà la modalità SHOWROOM o DEMO. Sul display è possibile visualizzare per 2 secondi la parola "Sho":



Per disattivare la modalità DEMO, scollegare il forno dalla rete.

Per disattivare, se l'orologio non è stato impostato, basta premere nuovamente la sequenza menzionata. Nel caso in cui sia stato impostato l'orologio, il forno deve essere scollegato dalla rete (quando si ricollega, tornerà allo stato originale).

IMPORTANTE

Come impostazione predefinita, la modalità DEMO è disabilitata.

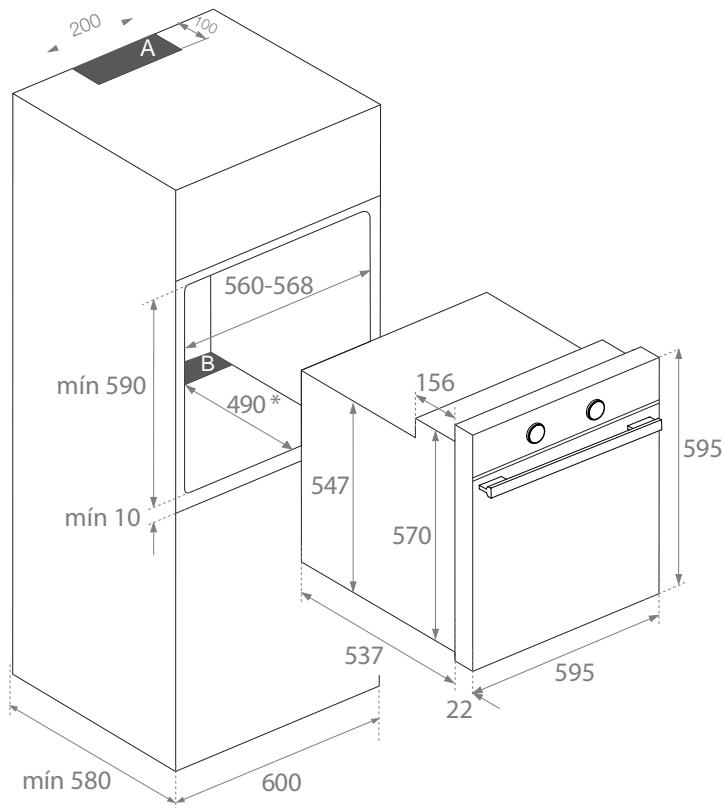
10. SPECIFICHE TECNICHE

INSTALLAZIONE	PHB-961	PHP-962
Tensione (V)	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50/60	50/60
Cavo di alimentazione (m)	1,1 m SENZA SPINA	1,1 m SENZA SPINA
Dimensioni da incasso (Altezza x Larghezza x Profondità) (mm)	590-600 x 560-568 x 580	590-600 x 560-568 x 580
Dimensioni prodotto senza pannello frontale (Altezza x Larghezza x Profondità) (mm)	570x545x537	570x545x537
INFORMAZIONI LOGISTICHE / IMBALLAGGIO		
Peso netto (kg)	28	34
Peso lordo (Forno+Conf.) (kg)	30	36
Dimensioni imballo (Altezza x Larghezza x Profondità) (mm)	650x635x655	650x635x655
ACCESSORI		
Libretto di istruzioni - Lingue (5)	ES/PT/UK/FR/GE	ES/PT/UK/FR/GE
Vassoio piano 30	1	1
Vassoio profondo 50	1	1
Griglia rinforzata	1	1
CARATTERISTICHE		
Volume utile (1) (l)	70	70
Volume utile totale (1) (l)	71	71
Superficie di cottura utile (1) (cm ²)	1280	1280
Range di temperature	50-250°C	50-250°C
DATI DI POTENZA ELETTRICA		
RESISTENZE		
Griglia + Parte superiore	1400 W + 1100 W	1400 W + 1050 W
Parte inferiore	1150 W	1050 W
Parte posteriore	2000 W	2000 W
Motore ventola turbo	22 W	22 W
Motore ventola di raffreddamento	18 W	30 W
Lampadina potenza luce	25 W	25 W
LUCE		
LUCE INTERNA	ALOGENA	ALOGENA
FUNZIONE POTENZA MASSIMA		PIROLISI
Potenza massima del forno (230 V)	3215 W	3552 W
EFFICIENZA ENERGETICA (1) (3) - SCHEDA DEL PRODOTTO		
Funzione più efficiente	ECO	ECO
Indice di Efficienza Energetica (EER)	81	81
Classe di Efficienza Energetica	A+	A+
MARCHI E CERTIFICATI	CE / N / CCA / CB	CE / N / CCA / CB

11. DIAGRAMMI E DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE

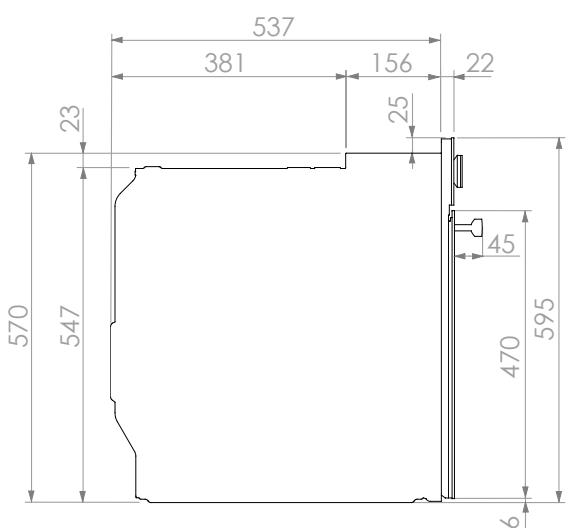
PHB 961

SCHEMA DA INCASSO

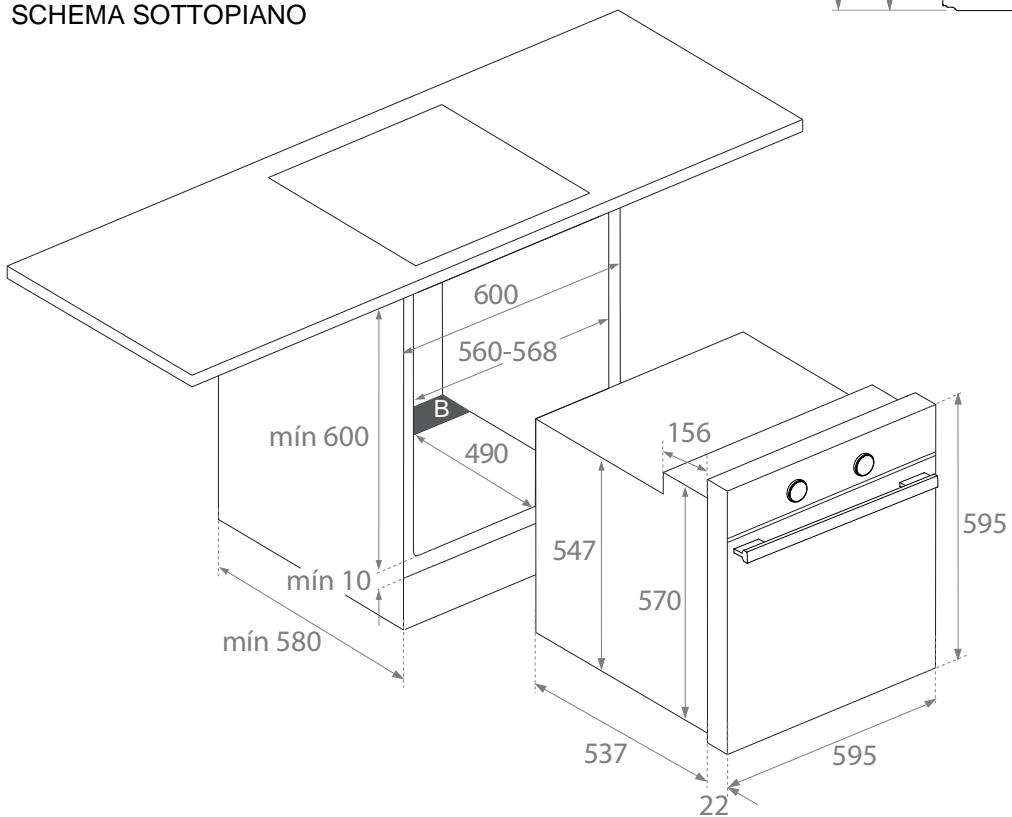


⚠ NOTA

Rispettare i fori di ventilazione nell'armadio, vedere gli schemi di installazione (200X100mm in zona A e 560x90mm in zona B). Se queste prese d'aria non sono disponibili, il prodotto non funziona correttamente e potrebbe subire danni NON coperti dalla garanzia.



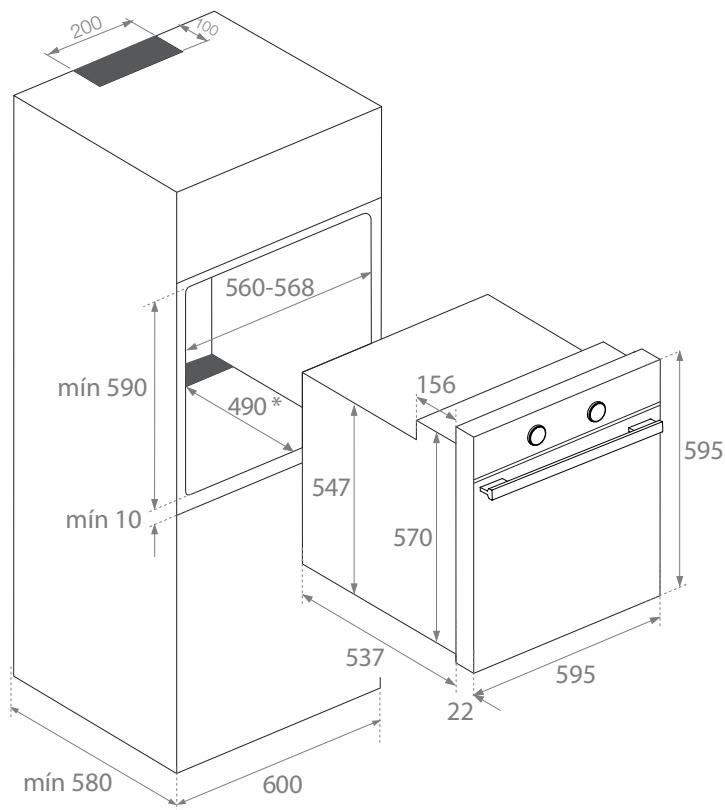
SCHEMA SOTTOPIANO



11. DIAGRAMMI E DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE SICUREZZA

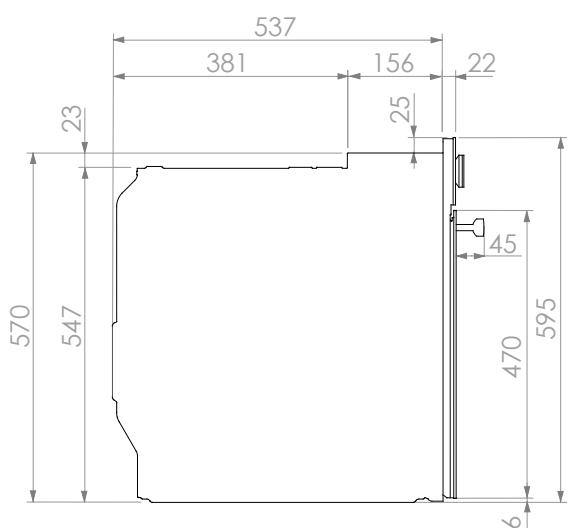
PHP 962 Pirolitico

SCHEMA DA INCASSO

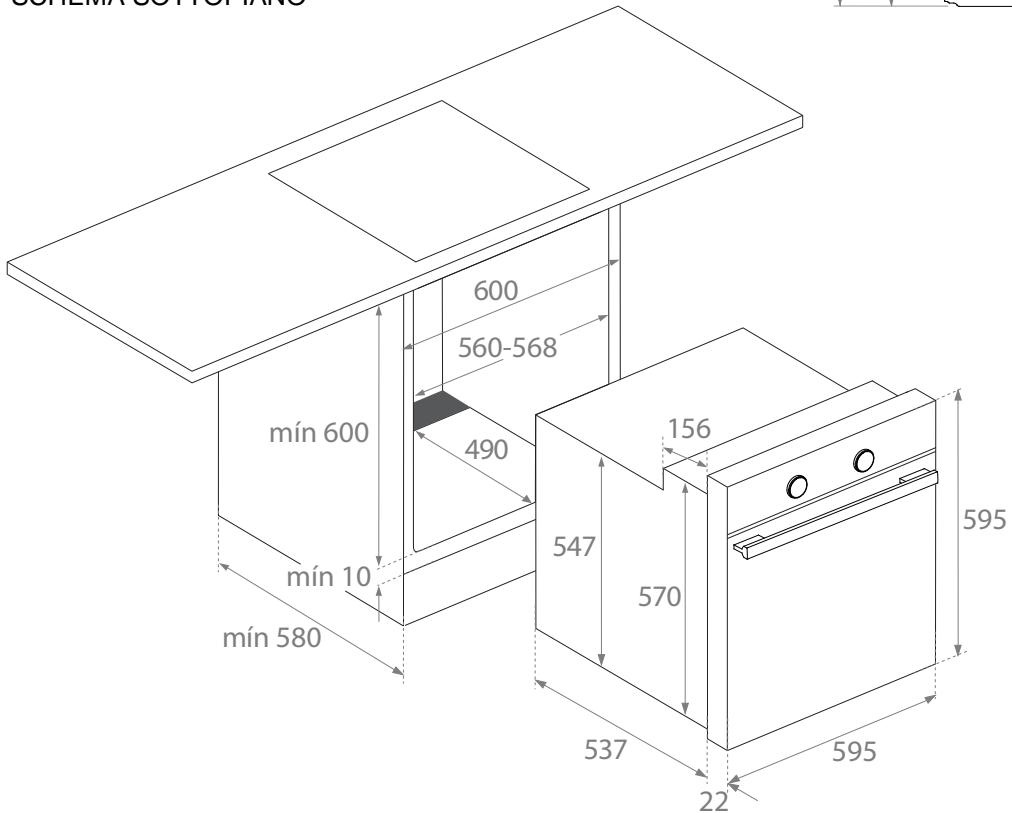


ATTENZIONE

Per l'installazione del forno pirolitico NON effettuare i fori ombreggiati nell'armadio.



SCHEMA SOTTOPIANO



12. ASSISTENZA POST-VENDITA E GARANZIA

INOXPAN S.L. vi ringrazia per aver scelto il nostro marchio e per la vostra fiducia in un prodotto Pando, un punto di riferimento per la Qualità, il Design e l'Innovazione, un marchio che onora le sue origini e mantiene le sue promesse.

TERMINI DELLA PRESENTE GARANZIA:

Questo prodotto viene fornito con una garanzia di 3 anni, a partire dalla data di acquisto, che copre tutti i difetti del prodotto riguardanti le sue prestazioni. Per convalidare la stessa è obbligatorio presentare la fattura o il ticket d'acquisto all'addetto all'assistenza tecnica clienti.

Durante il suddetto periodo di copertura l'Azienda si impegna a riparare o sostituire senza nessun costo qualsiasi parte difettosa, a causa di un vizio o difetto di fabbricazione del prodotto che ne impedisca il corretto funzionamento, né alcun costo per gli interventi necessari e le spese concernenti per la sopra indicata riparazione o sostituzione.

ESENZIONI DI GARANZIA PANDO:

Non sarà coperto da garanzia o potrà essere causa di annullamento della stessa qualsiasi dei seguenti casi, essendo quindi l'utente a farsi carico di qualsiasi costo per materiali, manodopera e spese di viaggio per recarsi all'assistenza clienti:

- Installazione o esecuzione di revisioni, pulizia o manutenzione.
- Se l'installazione del dispositivo non è stata effettuata da personale specializzato autorizzato o da personale dell'Assistenza Tecnica Ufficiale di Pando, che soddisfa i requisiti degli standard di sicurezza e delle normative sull'energia elettrica.
- In tutti i casi in cui il prodotto è orientato a un uso commerciale o non residenziale, al quale non è destinato.
- Malfunzionamento del prodotto causato dall'inosservanza delle istruzioni, raccomandazioni e/o delle norme riportate nei relativi manuali.
- Malfunzionamenti o problemi causati da un'installazione non corretta o dall'insufficiente disponibilità dello spazio libero necessario nei mobili per un'adeguata ventilazione del prodotto, indicata nel manuale di installazione.
- Problemi e difetti causati dal trasporto o spostamento e/o trattamento del prodotto da parte di personale non autorizzato da questa azienda o dal marchio Pando.
- Urти, ammaccature, graffi o vetri rotti
- Presenza di altri corpi estranei all'interno o all'esterno del prodotto
- Impossibilità per il tecnico ad accedere agevolmente e in sicurezza al prodotto per via della presenza di elementi che lo impediscono. Tutti i mezzi necessari per l'accesso da parte del tecnico autorizzato di Pando sono a carico e responsabilità dell'utente.
- Collegamento o utilizzo inadeguato del cavo elettrico esterno.
- Elementi decorativi usurati, come display, luci, vassoi, griglie e guide.
- Ruggine, bruciature, macchie o cambiamenti di colore nella struttura esterna, nello sportello, negli accessori o nella cavità interna a causa di una manutenzione inadeguata o uso improprio, oppure di un'applicazione non corretta o dell'esposizione non protetta a elementi corrosivi, come prodotti per la pulizia non consigliati dal produttore e non adatti.
- Problemi o malfunzionamenti dovuti alla variazione della fonte di corrente principale, o a cause naturali e casuali di origine meteorologica o geologica, come tempeste, fulmini, terremoti, inondazioni ecc.
- Prodotti la cui origine è la rivendita, elettrodomestici usati o display con più di due anni dalla data di fabbricazione.

INOXPAN S.L. declina espressamente qualsiasi responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti a persone o materiali derivanti da una manipolazione scorretta e un uso inadeguato del prodotto.

Contatti dell'Assistenza clienti ufficiale di Pando:

SPAGNA, PORTOGALLO E ANDORRA:	ALTRI PAESI:
ES www.pando.es/asistencia-tecnica/	 EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/ FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/ 

Pando

INOXPAN S.L.

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



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

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



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



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

