



**Pando**  
integral**cooking**

**PHT-941**  
**PHT-963**

ES - PT



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



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

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

+ info

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

+ info

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

V22.2



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

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

También le invitamos a que visite nuestra página web ([www.pando.es](http://www.pando.es)) para 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.

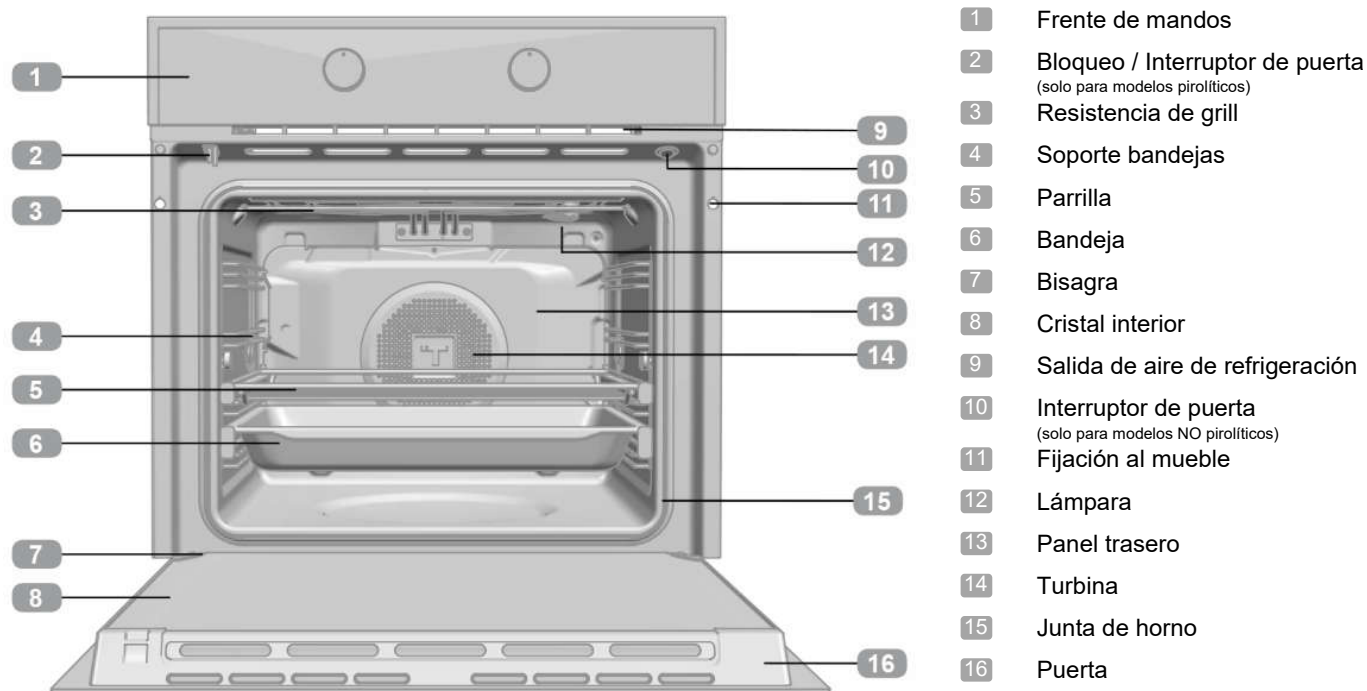
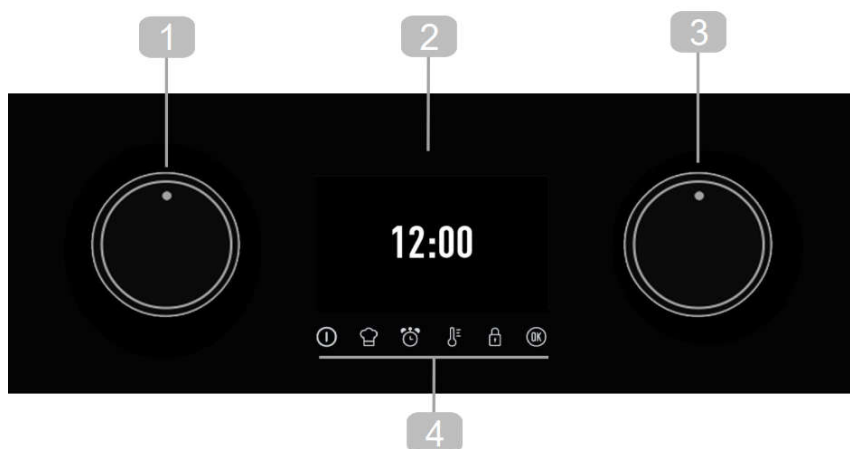
Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.

Muchas gracias

El equipo de Pando

---

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO.....</b>                                              | <b>5</b>  |
| <b>2. FRONTAL DE MANDOS .....</b>                                                 | <b>5</b>  |
| <b>3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA .....</b>                                        | <b>6</b>  |
| <b>4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL .....</b>                             | <b>7</b>  |
| 4.1. Pantalla de inicio / reposo.....                                             | 7         |
| 4.2. Pantalla de seleccion.....                                                   | 8         |
| 4.3. Pantalla de cocinado .....                                                   | 9         |
| <b>5. COCINADO CON FUNCIONES TRADICIONALES .....</b>                              | <b>10</b> |
| 5.1. Funciones del horno .....                                                    | 10        |
| 5.2. Para cocinar con las funciones tradicionales .....                           | 11        |
| 5.3. Precalentamiento rápido automático .....                                     | 11        |
| <b>6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO (<i>PANDO CHEF</i>).....</b> | <b>12</b> |
| 6.1. Recetas automáticas del horno .....                                          | 12        |
| 6.2. Receta para cocinar con el asistente personal de cocinado.....               | 13        |
| 6.3. Precalentamiento en vacío .....                                              | 14        |
| 6.4. Volteo del alimento .....                                                    | 14        |
| <b>7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO .....</b>                                | <b>15</b> |
| 7.1. OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN .....                                              | 15        |
| 7.2. PARA PROGRAMAR LAS OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN .....                           | 16        |
| <b>8. FUNCIONES DE SEGURIDAD .....</b>                                            | <b>17</b> |
| 8.1. Bloqueo de seguridad para niños (bloqueo del panel de control).....          | 17        |
| <b>9. FUNCIÓN SCS (Steam Clean System by PANDO).....</b>                          | <b>18</b> |
| <b>10. MODO DEMO (Función especial para exposiciones).....</b>                    | <b>20</b> |
| <b>11. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....</b>                                        | <b>21</b> |
| <b>12. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS .....</b>                                     | <b>22</b> |
| <b>13. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO.....</b>                                     | <b>24</b> |

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

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

① Encendido / apagado del horno.

👨‍🍳 Acceso al asistente personal de cocinado (PANDO CHEF)

🕒 Acceso a las funciones de temporización y programación del horno.

🌡️ Modificación de temperatura del horno.

🔒 Activación / Desactivación del bloqueo del teclado / puerta según modelos.

OK Tecla de validación.  
Apagado / Encendido de la luz interior.

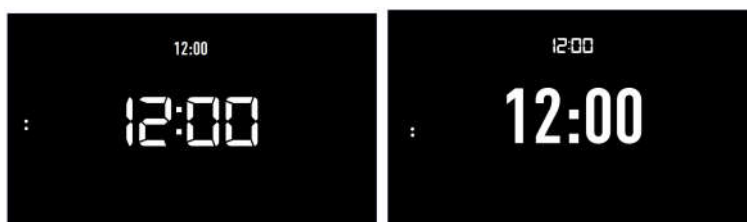
### 3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA

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

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

#### ESTABLECIMIENTO DE LA HORA:

- Seleccione las horas con el mando izquierdo y los minutos con el mando derecho. Valide la selección con la tecla  o espere unos segundos.
- Seleccione con el mando derecho el tipo de grafismo para la visualización de la hora. Confirme la selección con la tecla  o espere unos segundos.



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

#### Para modificar la hora:

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



#### ATENCIÓN

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

Si al tocar el cristal, la pantalla 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.



#### ATENCIÓN

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

Aparecerá la indicación 12:00.

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.

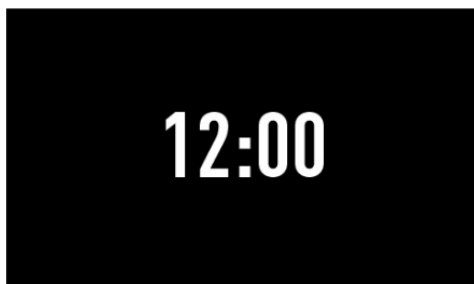
Una vez desbloqueada la puerta, puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores.

## 4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL

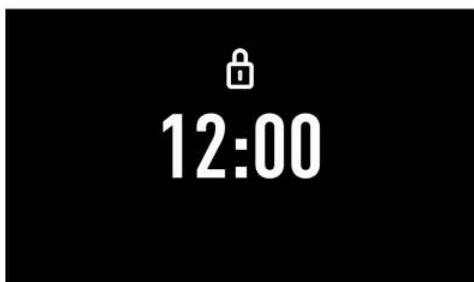
A continuación se describe la información que encontrará en la pantalla de visualización de su horno y cómo esta se mostrará.

### 4.1. PANTALLA DE INICIO / REPOSO

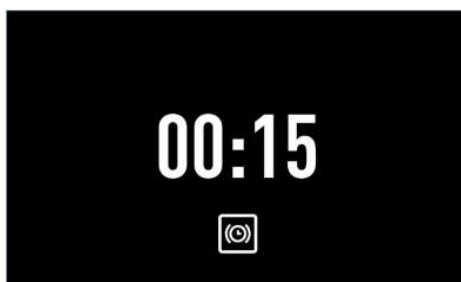
Esta pantalla aparecerá cuando el horno no esté funcionando, pero esté conectado a la red.



Si el bloqueo de teclado está activado, el símbolo  aparecerá en la parte superior.



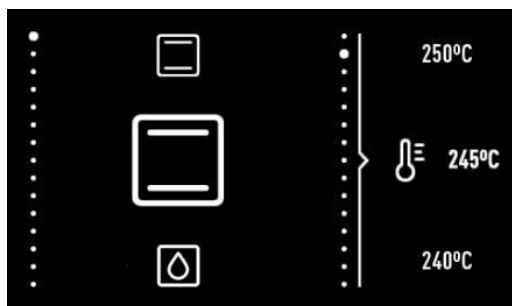
Si ha programado un aviso, la pantalla dejará de mostrar la hora, y mostrará la cuenta atrás, como se indica en la imagen siguiente.



#### 4.1.1. CAMBIAR TIPOGRAFÍA

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

## 4.2. PANTALLA DE SELECCION



### **SELECCIÓN DE FUNCIÓN:**

- Poner en marcha la unidad mediante el botón de encendido ①

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

#### **SECTOR IZQUIERDO.**

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

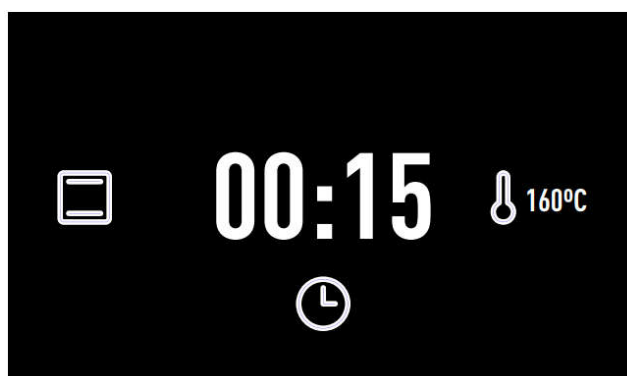
Para seleccionar cualquiera de ellas, gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada y valide la selección con la tecla (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).

#### **SECTOR DERECHO.**

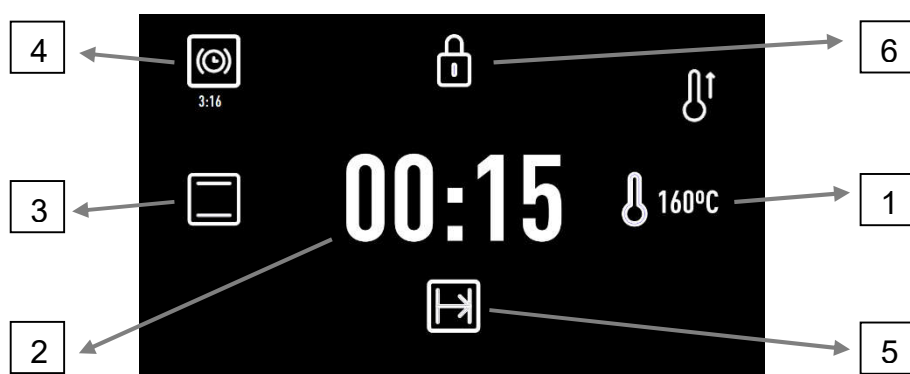
En esta zona de la pantalla, se muestran los valores a ajustar en función del modo seleccionado: temperatura, peso, duración, hora de finalización...

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

### 4.3. PANTALLA DE COCINADO



Durante el cocinado, la información sobre la situación del horno aparecerá en la pantalla organizada alrededor de dígitos centrales, en color blanco, que irán marcando el tiempo:



#### 1. Temperatura seleccionada.

El símbolo  parpadeará en rojo hasta que se alcance la temperatura seleccionada y siempre que el horno esté transmitiendo calor al alimento. Al alcanzar la temperatura seleccionada, este símbolo se apagará permaneciendo solo el indicador azul.

#### 2. Duración del cocinado.

Si no ha programado el reloj, se mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando.

Si ha realizado alguna programación, mostrará el tiempo que falta para que el cocinado termine (cuenta atrás).

Si el horno está programado, pero en situación de espera (no ha empezado a cocinar), se mostrará la duración total de cocinado programada.

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

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

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

#### 5. **Hora de Finalización**

Si ha activado funciones de seguridad, la información relativa a esta función se muestra en la pantalla.

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

## 5. COCINADO CON FUNCIONES TRADICIONALES

### 5.1. 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**



**CONVENCIONAL CON TURBINA**



**GRILLY SOLERA**



**MAXIGRILL**



**GRILL**



**SOLERA**



**PIZZA**



**TURBO**



**A FUEGO LENTO**



**FERMENTAR MASAS**



**DESCONGELACIÓN**



**ECO**

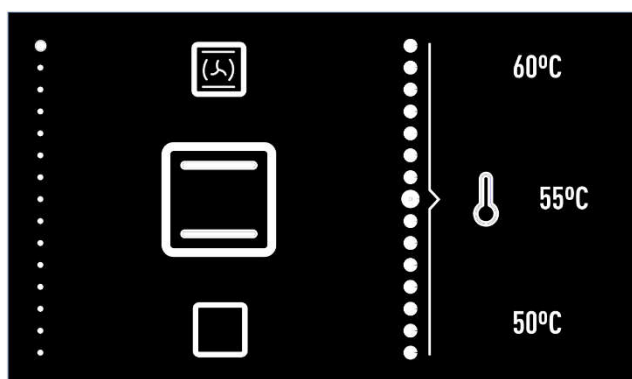


**SCS (Steam Cleaning System by PANDO)**



**Funciones que incorporan precalentamiento rápido automático**

## 5.2. PARA COCINAR CON LAS FUNCIONES TRADICIONALES



Selección de función.

Encienda el horno tocando la tecla ①.

Gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada.

A continuación, aparecerá a la derecha la temperatura recomendada para la función elegida.

Si lo desea, puede modificar la temperatura girando el mando derecho.

Valide la selección con la tecla OK. El horno empezará a cocinar.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

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



### INFORMACIÓN

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

## 5.3. PRECALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Las funciones señaladas, incorporan precalentamiento rápido automático.

Durante el precalentamiento rápido, se ilumina el símbolo ⌚.

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

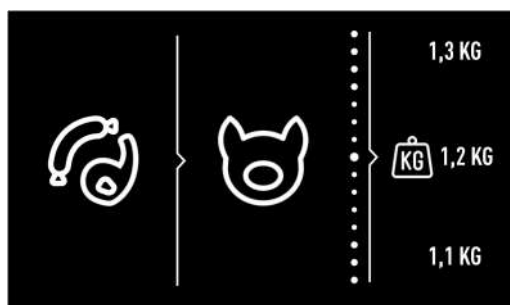
**6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO (PANDO)****6.1. RECETAS AUTOMÁTICAS DEL HORNO**

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

 Recetas que requieren precalentar el horno en vacío.

 Recetas que requieren dar la vuelta al alimento.

## 6.2. RECETA PARA COCINAR CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO



Selección de receta.

Gire el mando izquierdo hasta que el tipo de alimento que desea cocinar aparezca aumentado.

En el sector derecho de la pantalla, se mostrarán a continuación las recetas disponibles para el tipo de alimento seleccionado. Seleccione con el mando derecho la receta deseada y valide la selección con la tecla **OK**.

En el sector derecho de la pantalla, aparecerá a continuación la información que el horno necesita para programar el cocinado.

Según la receta seleccionada, el horno le pedirá que introduzca:

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

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

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

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

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

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

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

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

El horno se apagará automáticamente.



### INFORMACIÓN

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

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

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

En cualquier momento del cocinado usted puede:

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

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

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

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

### 6.3. PRECALENTAMIENTO EN VACÍO

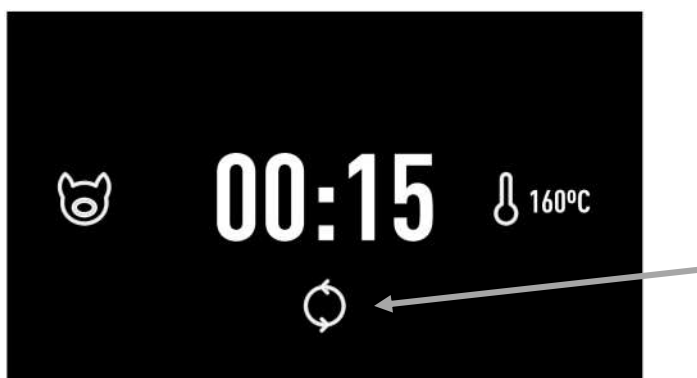


Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo  , requieren introducir el alimento con el horno ya caliente.

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

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

### 6.4. VOLTEO DEL ALIMENTO



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

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

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

## 7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO

### 7.1. OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

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

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



#### INFORMACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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



#### INFORMACIÓN

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

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

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

10 segundos antes de comenzar la temporización programada, se oirá un beep sonoro que puede cancelar pulsando cualquier botón.

Al acabar la programación, se vuelve a oír el beep sonoro que puede cancelar pulsando cualquier botón.

Si no pulsase ningún botón, el beep sonoro deja de oírse a los 2 minutos.



#### INFORMACIÓN

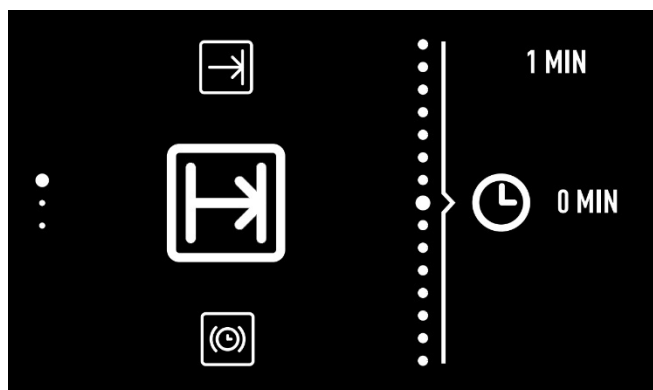
Si usted ha seleccionado una receta automática, el horno determinará automáticamente la Duración del cocinado, por lo que esta opción no estará disponible.

En este caso sí que podrá:

Programar la Hora de Finalización durante los diez primeros minutos del cocinado.

Programar un aviso en cualquier momento.

## 7.2. PARA PROGRAMAR LAS OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN



Programación duración del cocinado.

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



### INFORMACIÓN

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

4. Valide la selección con la tecla .
5. A continuación volverá a mostrarse la pantalla de cocinado. Podrá ver las temporizaciones programadas a la derecha del círculo central.

## 8. FUNCIONES DE SEGURIDAD

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

Esta función se puede activar en cualquier momento:

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

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

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

## 9. FUNCIÓN SCS (Steam 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

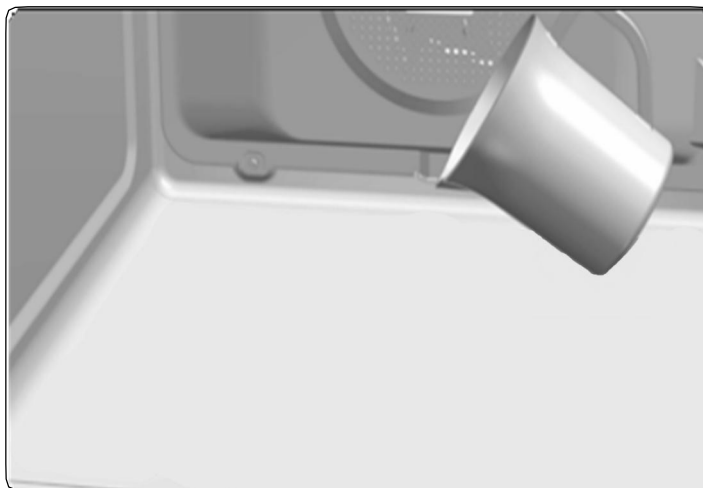
No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.

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 telescópicas.

**Siga para ello las siguientes instrucciones:**

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



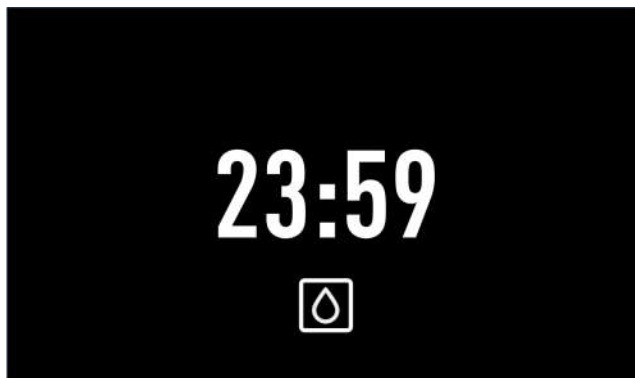
#### INFORMACIÓN

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

2. Encienda el horno, gire el mando izquierdo para seleccionar la función  y valide con .
3. 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 .

4. 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.

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

6. El horno se apagará automáticamente.

7. 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.**

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

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

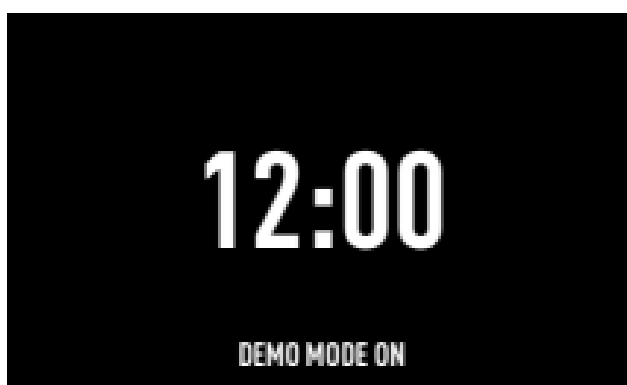
Se recomienda activar este modo si el horno va a instalarse en una exposición con conexión a red.

### Activación del modo DEMO

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

A continuación, ponga el horno en hora.

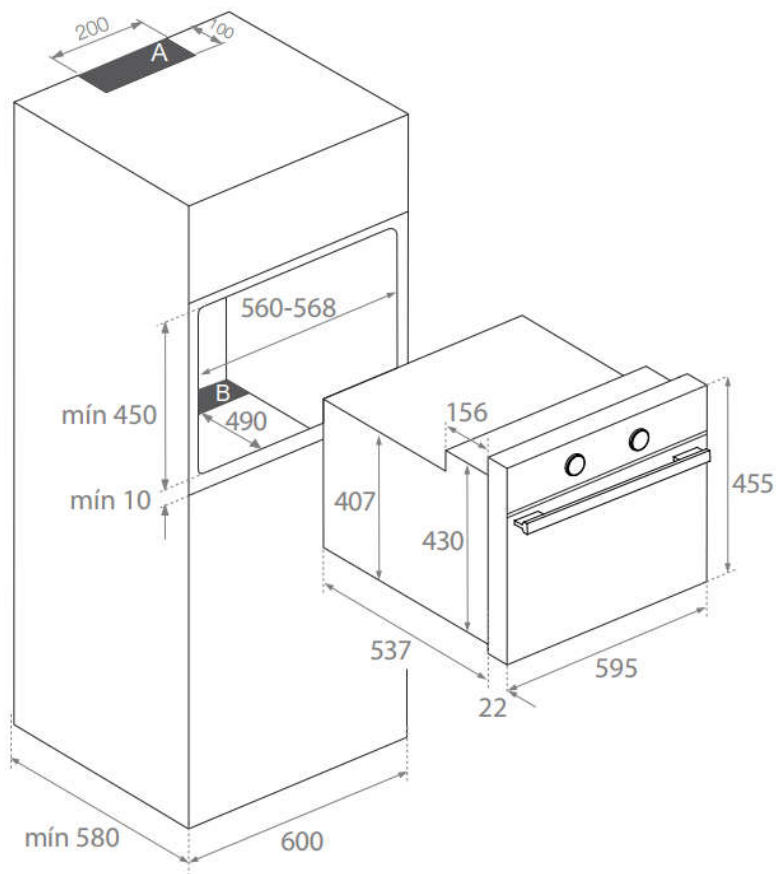
La palabra «DEMO» aparecerá permanente- mente en la pantalla y el horno puede operarse normalmente, pero no calentará.



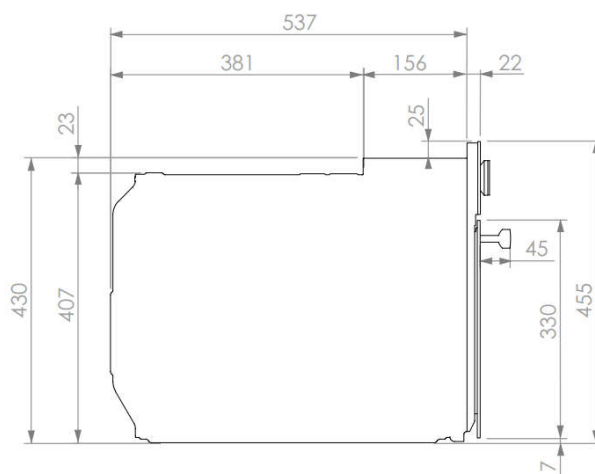
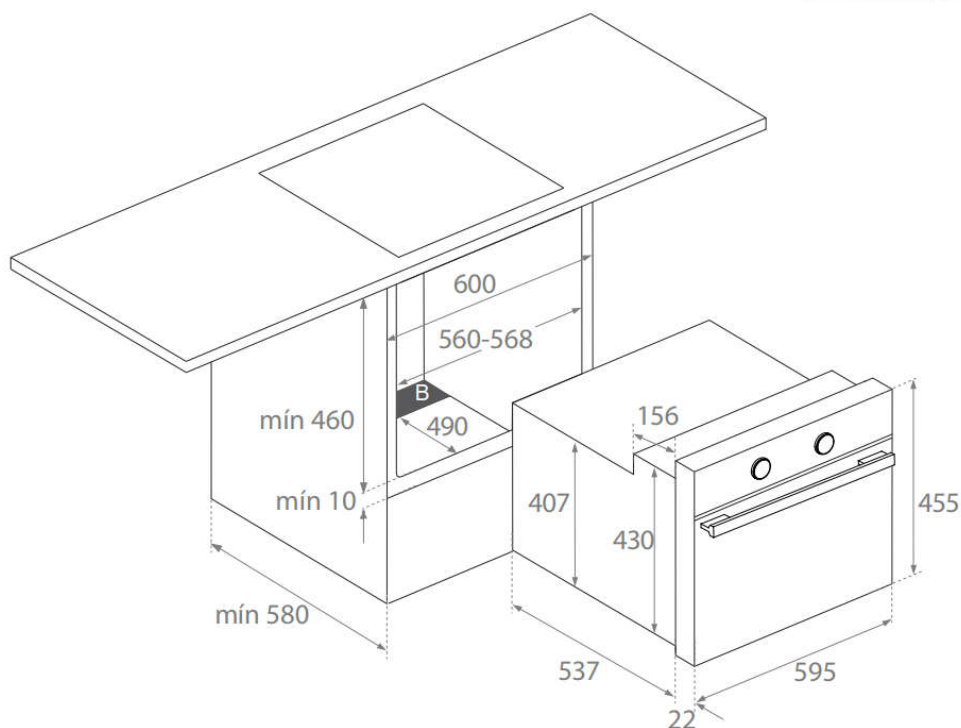
**Para desactivar el modo DEMO**, debe desconectar el horno de red.

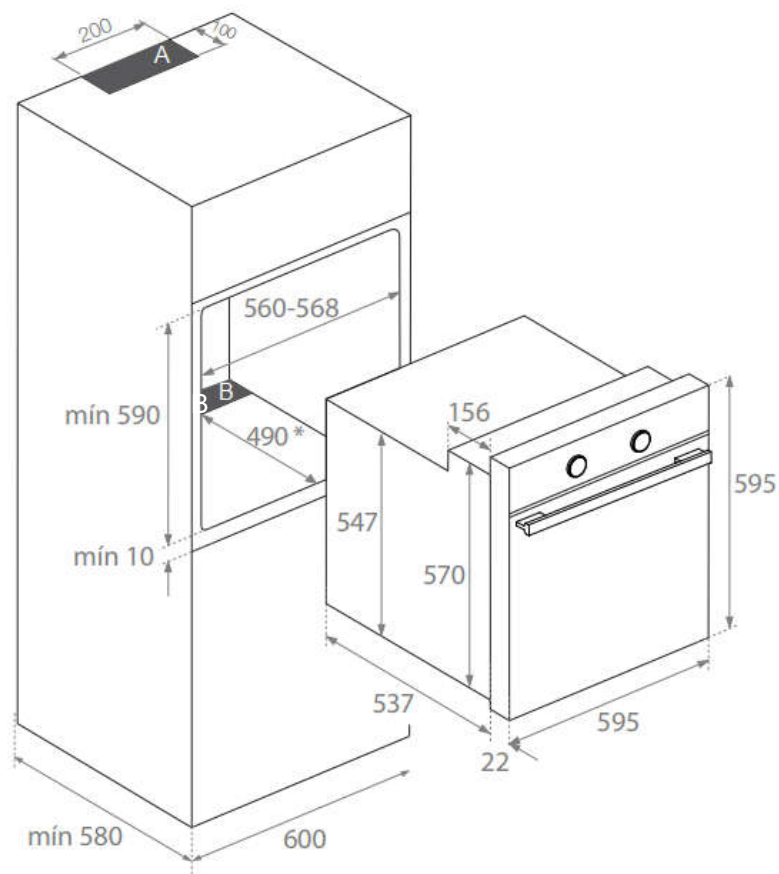
## 11. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| INSTALACIÓN                                                        | PHT-941                            | PHT-963                      |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Tensión (V)                                                        | 220-240                            | 220-240                      |
| Frecuencia (Hz)                                                    | 50/60                              | 50/60                        |
| Cable de Alimentación (m)                                          | 1,1 m WITHOUT PLUG                 | 1,1 m WITHOUT PLUG           |
| Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)                | 450-460 x 560-568 x 580            | 590-600 x 560-568 x 580      |
| Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm) | 430x545x537                        | 570x545x537                  |
| LOGÍSTICA / EMBALAJE                                               |                                    |                              |
| Peso Neto (Kg)                                                     | 25                                 | 32                           |
| Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)                                        | 27                                 | 34                           |
| Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)                   | 510x635x655                        | 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)                                               | 44                                 | 70                           |
| Volumen Interior Global (1) (L)                                    | 45                                 | 71                           |
| Superficie de Cocinado Útil (1) (cm2)                              | 1280                               | 1280                         |
| Rango de Temperaturas                                              | 30-270 °C                          | 30-270 °C                    |
| VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA                                      |                                    |                              |
| RESISTENCIAS                                                       |                                    |                              |
| Grill + Bóveda                                                     | 1.400 W +1.100 W                   | 1.400 W +1.100 W             |
| Solera                                                             | 1.150 W                            | 1.150 W                      |
| Circular                                                           | 1800                               | 2000                         |
| Motor Turbo                                                        | 22                                 | 22                           |
| Motor Refrigeración                                                | 18 W                               | 18 W                         |
| Potencia Iluminación                                               | 25 W                               | 25 W                         |
| ILUMINACIÓN                                                        |                                    |                              |
| LUZ INERIOR                                                        | HALOGEN                            | HALOGEN                      |
| FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA                                         | Bottom + TURBO (Pizza)             | Bottom + TURBO (Pizza)       |
| Potencia Máxima Horno (230 V)                                      | 3015 W                             | 3215 W                       |
| CONSUMO ENERGÉTICO (1) (3) - PRODUCT FICHE                         |                                    |                              |
| Función más Eficiente                                              | ECO                                | ECO                          |
| Índice de Eficiencia Energética (EEI)                              | 80,8                               | 81                           |
| Clase de Eficiencia Energética                                     | A+                                 | A+                           |
| MARCAS Y CERTIFICADOS                                              | CE / N / CCA / CB / EAC / G - Mark | CE / N / CCA / CB / G - Mark |

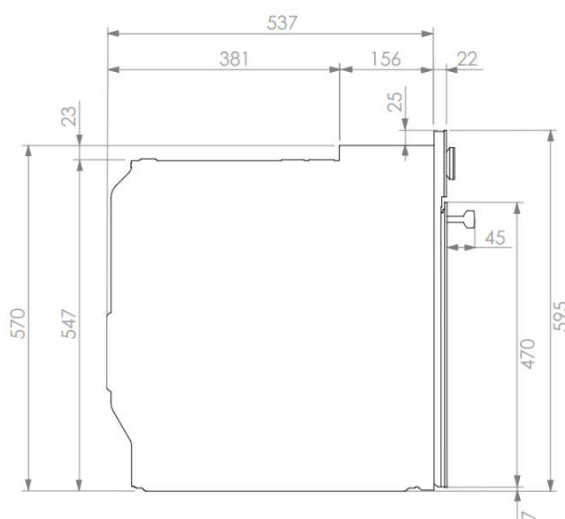
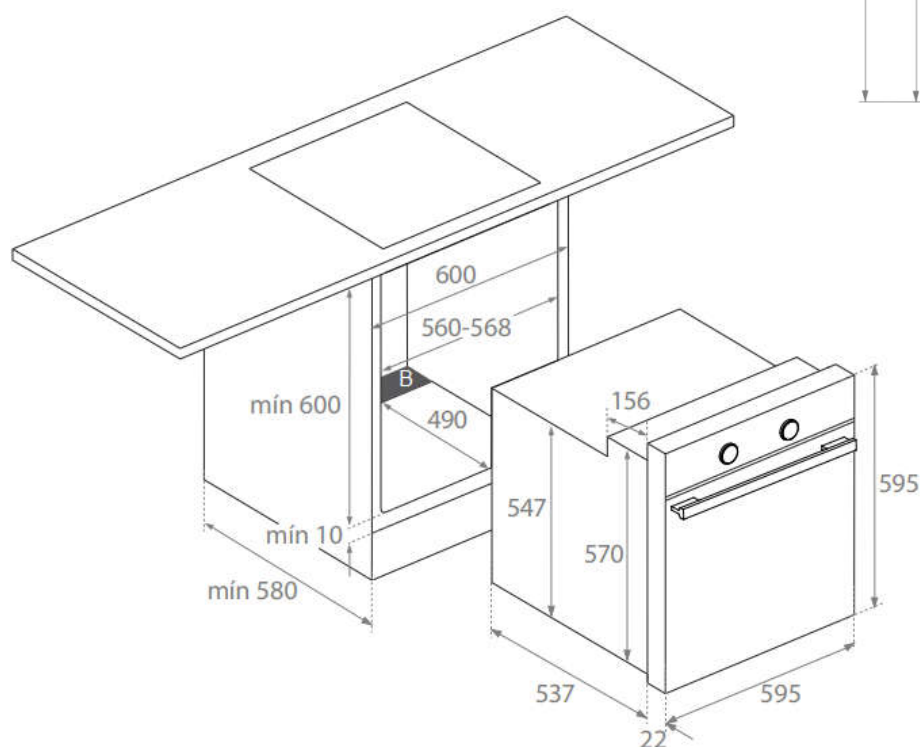
**12. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS****PHT 941****INSTALACIÓN EN COLUMNA****⚠ AVISO**

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

**INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA**

**12. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS****PHT 963****INSTALACIÓN EN COLUMNA****⚠ AVISO**

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

**INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA**

### 13. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

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

#### CONDICIONES GARANTIA PANDO:

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

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

#### EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

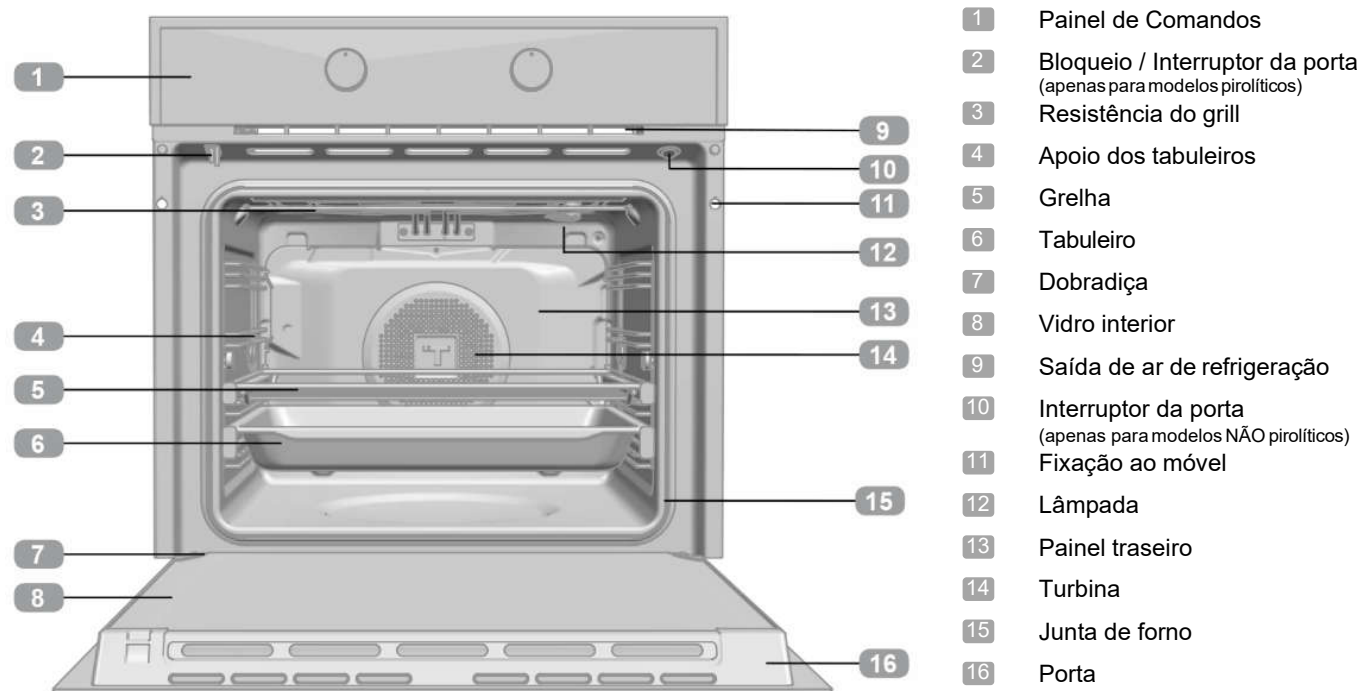
PANDO TEAM

A equipe Pando

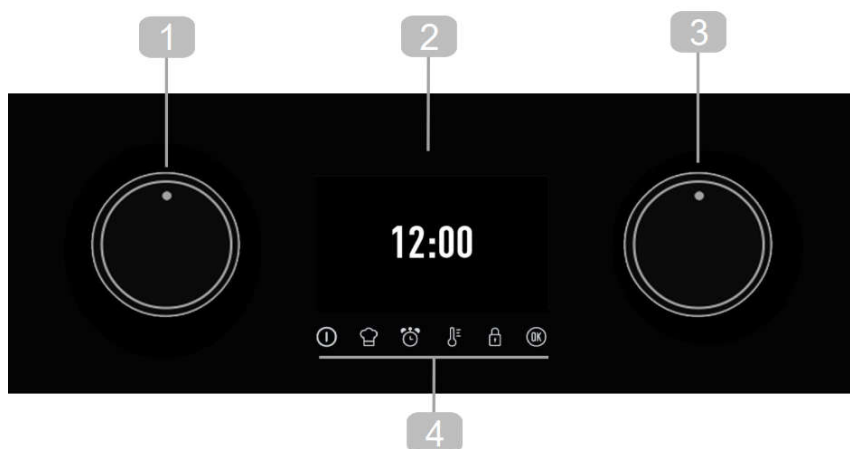
---

|                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. DESCRIÇÃO DO FORNO .....</b>                                             | <b>5</b>  |
| <b>2. PAINEL DE COMANDOS .....</b>                                             | <b>5</b>  |
| <b>3. LIGAR E ACERTAR A HORA.....</b>                                          | <b>6</b>  |
| <b>4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO .....</b>                                  | <b>7</b>  |
| 4.1. Ecrã inicial / repouso .....                                              | 7         |
| 4.2. Ecrã de seleção.....                                                      | 8         |
| 4.3. Pantalla ecrã de cozinhado .....                                          | 9         |
| <b>5. COZINHADO COM FUNÇÕES TRADICIONAIS.....</b>                              | <b>10</b> |
| 5.1. Funções do forno .....                                                    | 10        |
| 5.2. Para cozinhar com as funções tradicionais .....                           | 11        |
| 5.3. Pré-aquecimento rápido automático.....                                    | 11        |
| <b>6. COZINHADO COM ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO (PCA) .....</b>              | <b>12</b> |
| 6.1. Receitas automáticas do forno.....                                        | 12        |
| 6.2. Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado.....                    | 13        |
| 6.3. Pré-aquecimento em vazio .....                                            | 14        |
| 6.4. Dar a volta aos alimentos.....                                            | 14        |
| <b>7. PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO .....</b>                               | <b>15</b> |
| 7.1. Opções de temporização .....                                              | 15        |
| 7.2. Para programar as opções de temporização.....                             | 16        |
| <b>8. FUNÇÕES DE SEGURANÇA .....</b>                                           | <b>17</b> |
| 8.1. Bloqueio de segurança para crianças (bloqueio do painel de controlo)..... | 17        |
| <b>9. FUNÇÃO SCS (Stem Clean System by PANDO).....</b>                         | <b>18</b> |
| <b>10. FUNÇÃO DEMO (FUNÇÃO ESPECIAL PARA EXPOSIÇÕES).....</b>                  | <b>20</b> |
| <b>11. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....</b>                                       | <b>21</b> |
| <b>12. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS .....</b>                                   | <b>22</b> |
| <b>13. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO.....</b>                                  | <b>24</b> |

## 1. DESCRIÇÃO DO FORNO



## 2. PAINEL DE COMANDOS



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

① Ligar /desligar o forno.

Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PANDO CHEF)

Acesso às funções de temporizador e programação do forno.

Alteração da temperatura do forno.

Ativação/desativação do bloqueio do teclado/da porta, de acordo com os modelos.

OK Tecla de validação.  
Ligar/desligar a luz interior.

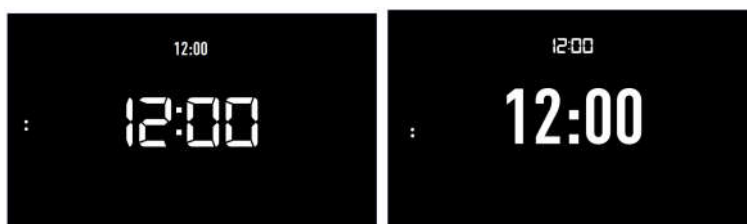
### 3. LIGAR E ACERTAR A HORA

Ao ligar o forno pela primeira vez, aparecerá o logótipo seguido da indicação 12:00 a piscar.

**Para poder trabalhar com o forno, é necessário acertar a hora no relógio.**

#### PARA AJUSTAR A HORA:

- Selecione as horas com o comando esquerdo e os minutos com o comando direito. Valide a seleção com a tecla  ou aguarde uns segundos.
- Selecione com o controle direito o tipo de gráfico para a exibição da hora. Valide la selección con la tecla  o espere unos segundos.



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

#### PARA ALTERAR A HORA:

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



#### ATENÇÃO

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

Se, ao tocar no vidro, o ecrã não responder corretamente, é necessário desligar o forno da corrente elétrica e voltar a ligá-lo alguns segundos depois. Desta forma, os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão de novo ao tocar com o dedo.



#### ATENÇÃO

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

Aparecerá a indicação 12:00.

Pode seguir as instruções anteriores para acertar a hora do relógio.

Se o forno estava com a porta aberta antes do corte de energia, o símbolo de bloqueio acende-se 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.

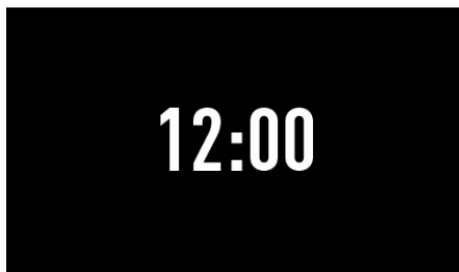
Assim que a porta se desbloquear, poderá acertar o relógio seguindo as instruções anteriores.

## 4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO

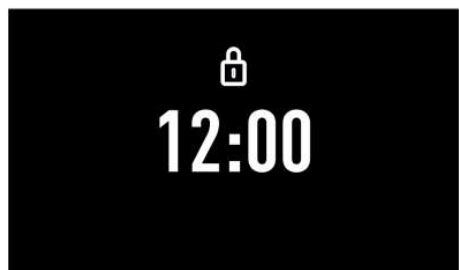
A seguir descrevemos a informação que encontrará no ecrã de visualização do seu forno e como se apresenta.

### 4.1. ECRÃ INICIAL / REPOUSO

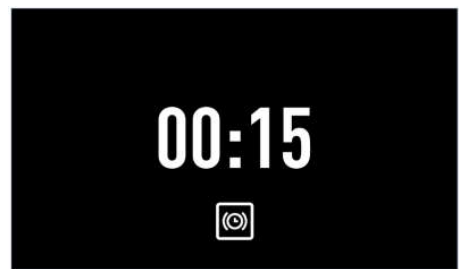
Este ecrã aparecerá quando o forno não estiver a funcionar, mas estiver ligado à corrente.



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



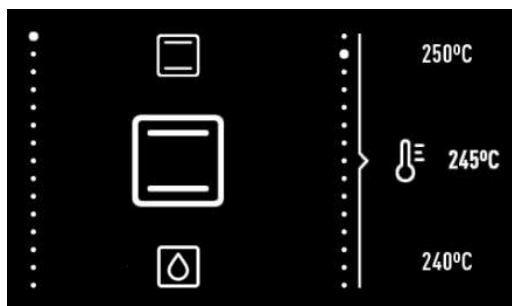
Se houver um aviso programado, o ecrã deixa de mostrar a hora e mostra a contagem decrescente, conforme apresentado na imagem seguinte.



#### 4.1.1. ALTERAR TIPOGRAFIA

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

## 4.2. ECRÃ DE SELEÇÃO



### **SELEÇÃO DE FUNÇÃO:**

- Ligue a unidade usando o botão liga / desliga ①

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

#### **SETOR ESQUERDO.**

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

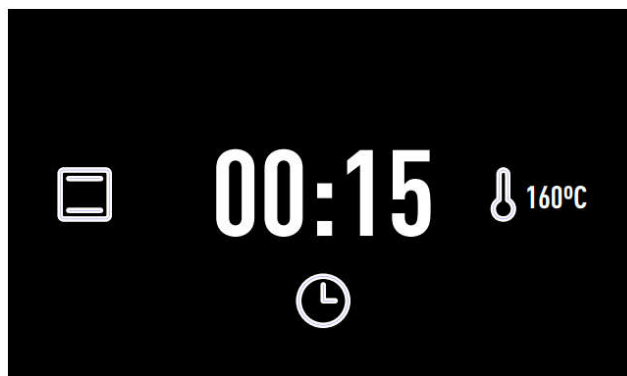
Para selecionar qualquer uma delas, gire o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada e valide a seleção com a tecla **OK** (se não selecionar nenhuma tecla, alguns segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

#### **SETOR ESQUERDO.**

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

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

### 4.3. PANTALLA ECRÃ DE COZINHADO



Durante o cozinhado, a informação sobre a situação do forno aparece no ecrã organizada em torno dos círculos centrais:



#### 1. Temperatura seleccionada.

O símbolo °C piscará vermelho até que se alcance a temperatura seleccionada e sempre que o forno esteja a transmitir calor ao alimento.

#### 2. Duração do cozinhado.

Se não programou o relógio, aparecerá o tempo a que o forno está a cozinhar.

Se fez alguma programação, mostrará o tempo que falta para que o cozinhado finalize (contagem decrescente)

Se o forno não está programado e está em modo de espera (ainda não começou a cozinhar), aparecerá a duração total do cozinhado programado.

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

Se programou funções de tempo, a informação referente a estas funções aparece na zona direita do ecrã.

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

#### 5. **Hora de finalização.**

Se você ativou as funções de segurança, as informações relacionadas a esta função são exibidas na tela.

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

## 5. COZINHADO COM FUNÇÕES TRADICIONAIS

### 5.1. FUNÇÕES DO FORNO



#### INFORMAÇÃO

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



**DESLIGAR**



**CONVENCIONAL**



**CONVENCIONAL COM TURBINA**



**GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR**



**MAXIGRILL**



**GRILL**



**RESISTÊNCIA INFERIOR**



**PIZZA**



**TURBO**



**A LUME BRANDO**



**FERMENTAR MASAS**



**DESCONGELAÇÃO**



**ECO**

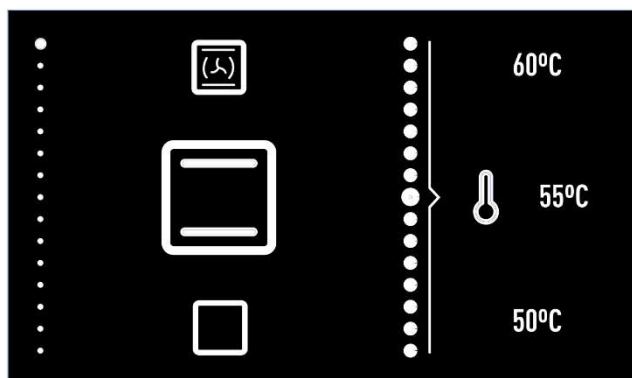


**HYDROCLEAN (STEAM CLEANING SYSTEM BY PANDO)**



**Funções que incorporam pré-aquecimento rápido automático**

## 5.2. PARA COZINHAR COM AS FUNÇÕES TRADICIONAIS



Seleção de função.

Ligue o forno premindo a tecla ①.

Gire o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada.

A seguir, aparecerá à direita a temperatura recomendada para a função escolhida.

Se desejar, pode alterar a temperatura ao girar o comando direito

Valide a seleção com a tecla OK. O forno começará a cozinhar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

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



### INFORMAÇÃO

Para programar ou modificar uma programação, consulte a secção «Programação temporizada do cozinhado», que encontrará mais adiante neste guia de utilização.

## 5.3. PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

As funções assinaladas incorporam pré-aquecimento rápido automático.

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

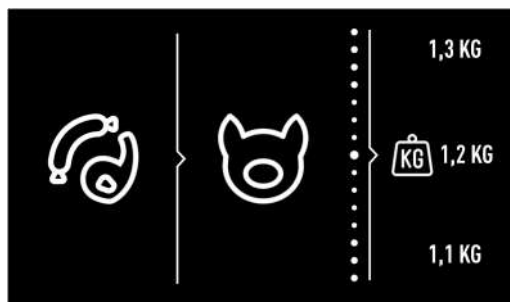
Recomendamos que não coloque os alimentos até que o símbolo se apague.

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

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

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

 Receitas que requerem dar a volta ao alimento.

**6.2. PARA COZINHAR COM O ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO**

Seleção de receita.

Gire o comando esquerdo até que o tipo de alimento que pretende cozinhar apareça aumentado.

A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerão as receitas disponíveis para o tipo de alimento selecionado. Selecione com o comando direito a receita desejada e valide a seleção com a tecla **OK**.

A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerá a informação que o forno precisa para programar o cozinhado.

De acordo com a receita selecionada, o forno pedirá que indique:

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

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

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

**HIGH:** Acabamento bem passado

**MEDIUM:** Acabamento no ponto

**LOW:** Acabamento mal passado

Uma vez selecionados todos os parâmetros, valide com a tecla **OK**.

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

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

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

O forno apagar-se-á automaticamente.

**INFORMAÇÃO**

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

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

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

Siga os passos indicados anteriormente.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

**Alterar a temperatura do cozinhado,** premindo a tecla **⬆** Valide com a tecla **OK**.

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

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

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

### 6.3. PRÉ-AQUECIMENTO EM VAZIO

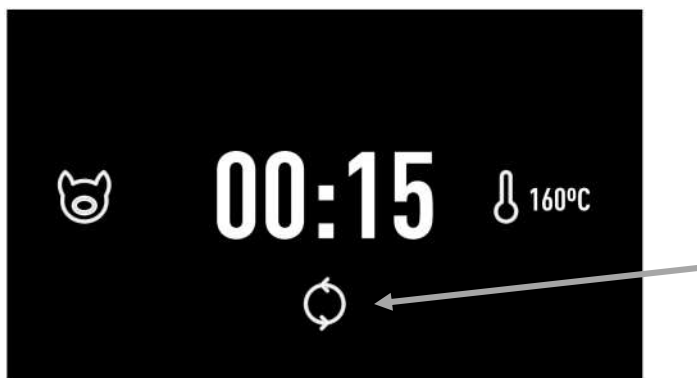


As receitas indicadas na tabela com o símbolo  requerem colocar o alimento com o forno já aquecido.

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

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

### 6.4. DAR A VOLTA AOS ALIMENTOS



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

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

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

## 7. PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO

### 7.1. OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO

Dispõe das seguintes opções de temporização para programar um cozinhado:

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



#### INFORMAÇÃO

Pode programar um Aviso, em qualquer momento, independentemente do forno estar ou não a cozinhar.

As restantes opções de temporização só estão disponíveis quando o forno estiver a cozinhar.

 **Duração do Cozinhado:** permite seleccionar o tempo que o forno vai estar a cozinhar.

Finalizado o tempo programado, soará um alarme, o símbolo  piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

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

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

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

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

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



#### INFORMAÇÃO

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

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

Da mesma forma, poderá alterar uma programação já estabelecida.

10 segundos antes de iniciar o programa de temporização, você ouvirá um bipe sonoro que pode cancelar o pulsar do botão qualquer.

Ao encerrar a programação, você deve emitir um bipe sonoro que pode cancelar a pulsação de qualquer botão.

Se você não pressionar o botão, o bipe sonoro será emitido por 2 minutos.



#### INFORMAÇÃO

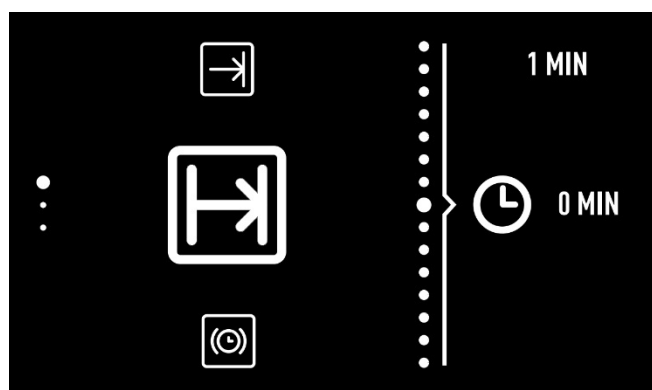
Se seleccionou uma receita automática, o forno determinará automaticamente a Duração do cozinhado, pelo que esta opção não estará disponível.

Porém, neste caso poderá:

Programar a Hora de Finalização durante os primeiros dez minutos do cozinhado.

Programar em qualquer momento um aviso.

## 7.2. PARA PROGRAMAR AS OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO



Programação duração do cozinhado

1. Prima a tecla  para aceder ao menu de opções de temporização.
2. Gire o comando esquerdo para selecionar a opção de programação desejada.
3. Gire o comando direito para selecionar a duração ou a hora de finalização de acordo com a opção escolhida.



### INFORMAÇÃO

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

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

1. Valide a seleção com a tecla .
2. A seguir, voltará a aparecer o ecrã de cozinhado. Poderá ver as temporizações programadas à direita do círculo central.

## 8. FUNÇÕES DE SEGURANÇA

### 8.1. BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS (BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO)

Esta função pode ser ativada a qualquer momento:

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

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

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

## 9. 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**

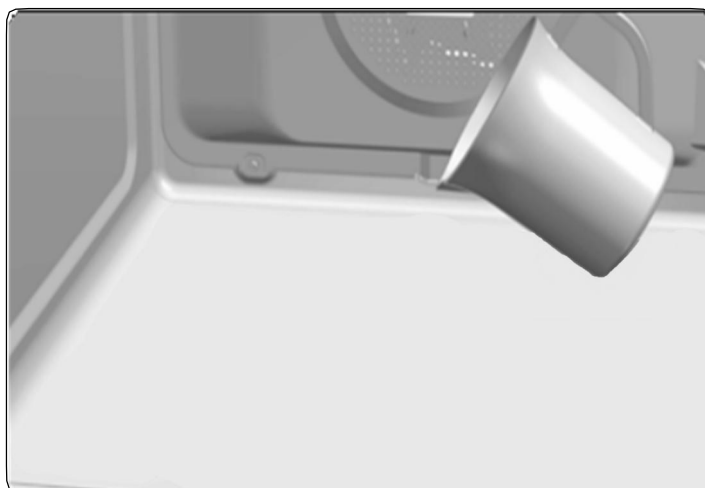
Não verta água no interior do forno ainda quente, pois poderá danificar o esmalte do mesmo.

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



#### **📖 INFORMAÇÃO**

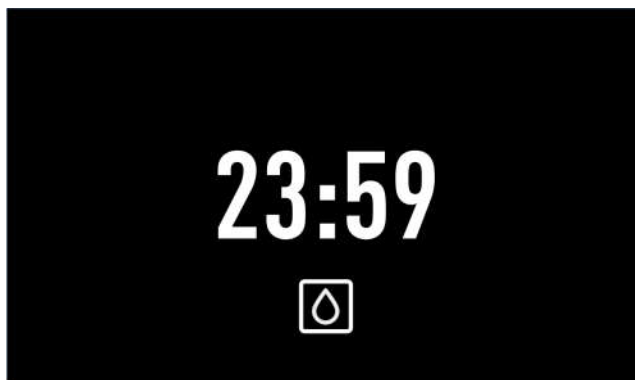
Para melhores resultados, adicione uma colher de sobremesa de detergente suave para a loiça no copo de água.

2. Ligue o forno, gire o comando esquerdo para selecionar a função  e valide com .

3. A seguir ouvirá um sinal sonoro que confirma que a função SCS já começou.

No ecrã, será apresentado o símbolo  e o tempo restante para que termine a função.

O tempo de duração é predefinido para 24 minutos.



### IMPORTANTE

Não é possível alterar a duração desta função. Para terminar antes, desligue o forno com a tecla .

4. 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.

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

6. O forno apagar-se-á automaticamente.

7. 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.**

## 10. FUNÇÃO DEMO (FUNÇÃO ESPECIAL PARA EXPOSIÇÕES)

Com a função DEMO ativada, pode usar o for- no sem aquecer.

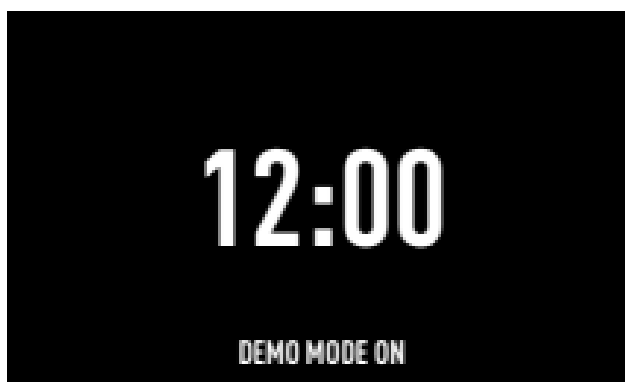
É recomendável ativar esta função quando o forno é instalado numa exposição com ligação à corrente.

### Ativação da função DEMO

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

A seguir acerte a hora no forno.

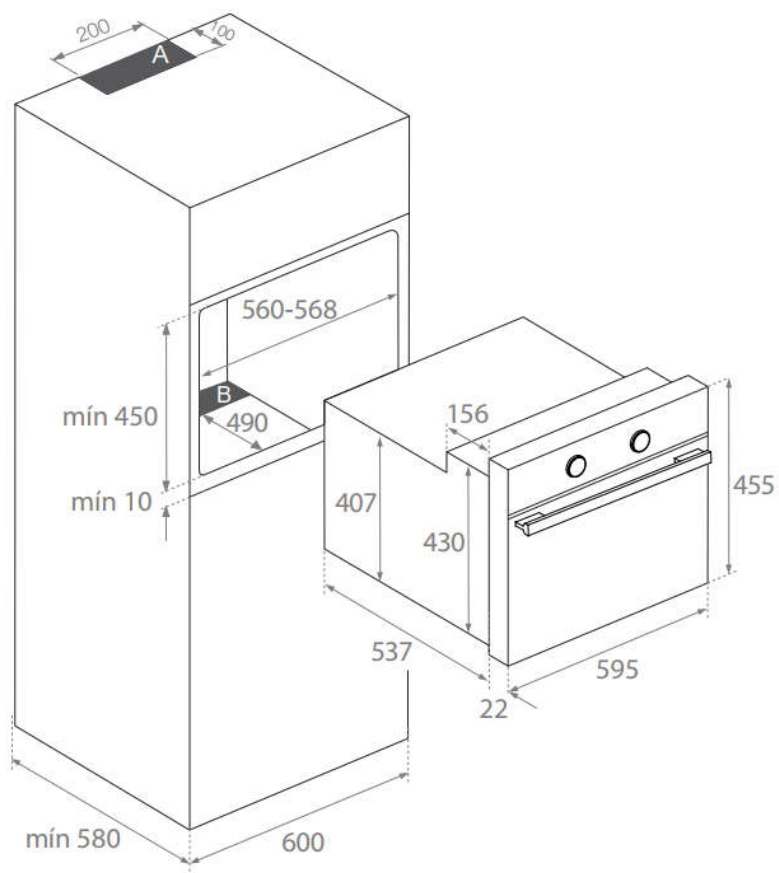
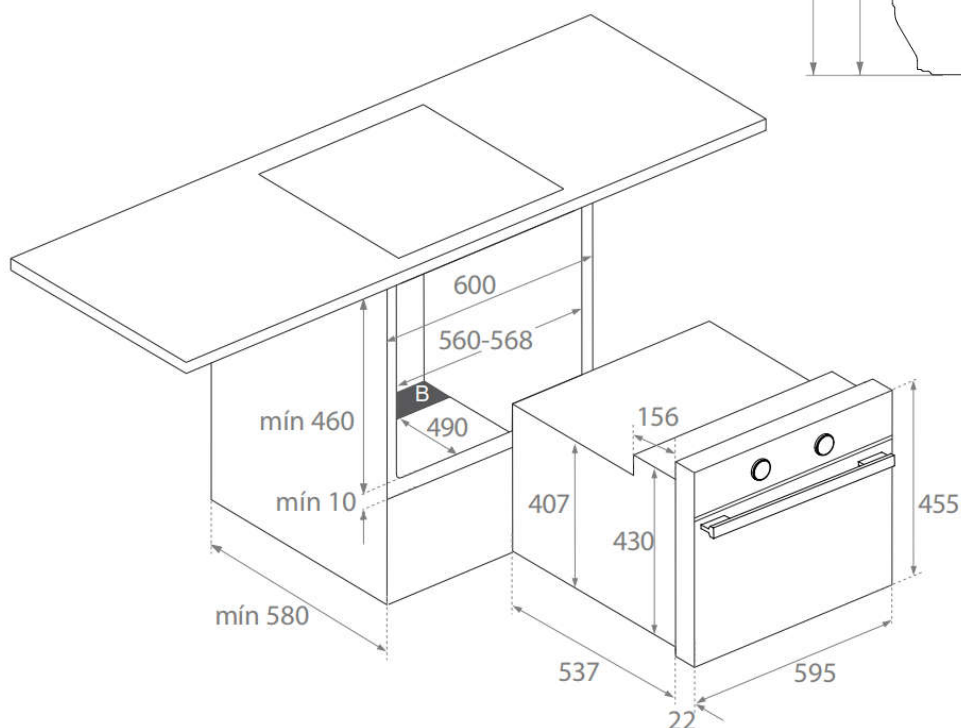
A palavra «DEMO» aparecerá de forma permanente no ecrã e o forno pode trabalhar normalmente, mas sem aquecer.



**Para desativar a função DEMO**, deve desligar o forno da corrente.

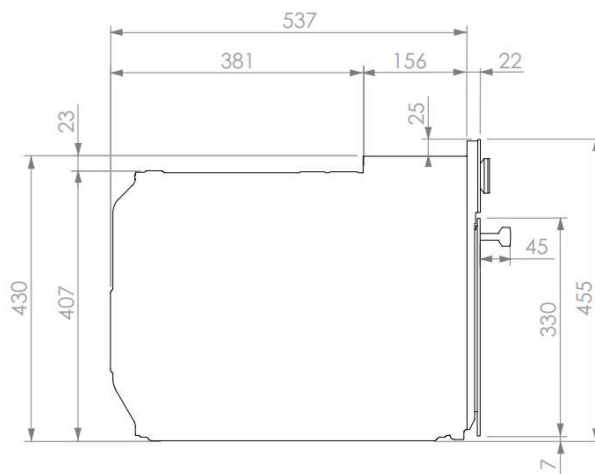
## 11. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

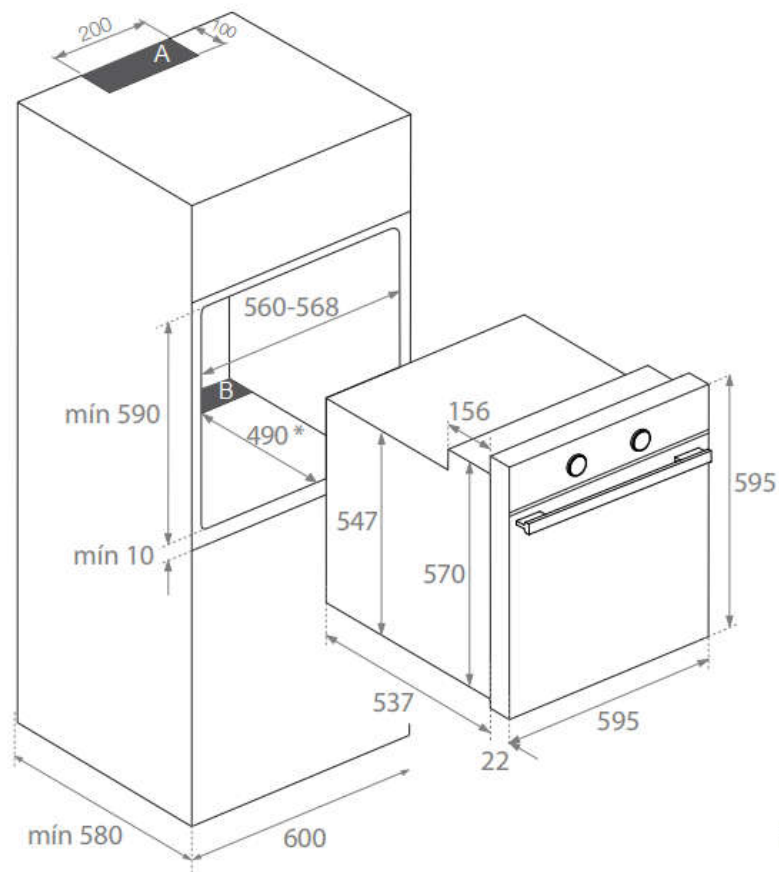
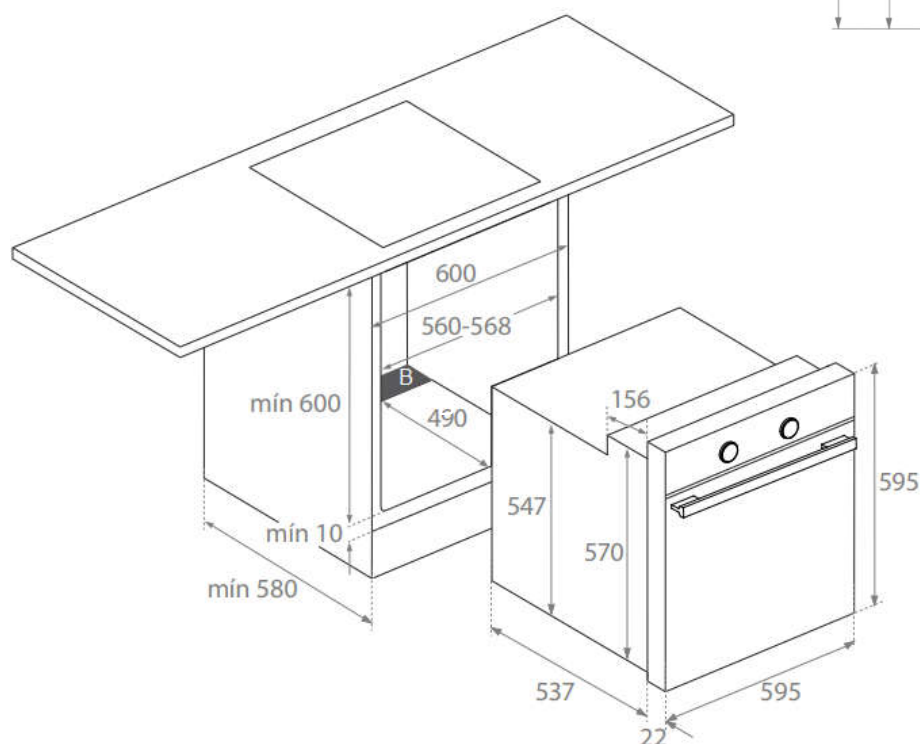
| INSTALAÇÃO                                                                       | PHT-941                            | PHT-963                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| 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<br>(altura x largura x profundidade) (mm)                  | 450-460 x 560-568 x 580            | 590-600 x 560-568 x 580      |
| Dimensões do produto no painel frontal<br>(altura x largura x profundidade) (mm) | 430x545x537                        | 570x545x537                  |
| LOGÍSTICA / EMBALAGEM                                                            |                                    |                              |
| Peso Líquido (Kg)                                                                | 25                                 | 32                           |
| Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)                                                      | 27                                 | 34                           |
| Dimensões da embalagem<br>(altura x largura x profundidade) (mm)                 | 510x635x655                        | 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)                                                              | 44                                 | 70                           |
| Volume Interior Global (1) (L)                                                   | 45                                 | 71                           |
| Superfície de cozimento útil (1) (cm2)                                           | 1280                               | 1280                         |
| Faixa de temperatura                                                             | 30-270 °C                          | 30-270 °C                    |
| VALORES DE ENERGIA ELÉTRICA                                                      |                                    |                              |
| Resistências                                                                     |                                    |                              |
| Grill + Topo                                                                     | 1.400 W +1.100 W                   | 1.400 W +1.100 W             |
| inferior                                                                         | 1.150 W                            | 1.150 W                      |
| Traseira                                                                         | 1800                               | 2000                         |
| Motor Turbo                                                                      | 22                                 | 22                           |
| Motor do refrigeração                                                            | 18 W                               | 18 W                         |
| Poder da iluminação                                                              | 25 W                               | 25 W                         |
| ILUMINAÇÃO                                                                       |                                    |                              |
| LUZ INERIOR                                                                      | HALOGEN                            | HALOGEN                      |
| FUNÇÃO MÁXIMA DE ENERGIA                                                         | Bottom + TURBO (Pizza)             | Bottom + TURBO (Pizza)       |
| Potência máxima do forno (230 V)                                                 | 3015 W                             | 3215 W                       |
| CONSUMO DE ENERGIA (1) (3) -                                                     |                                    |                              |
| Função mais eficiente                                                            | ECO                                | ECO                          |
| Índice de Eficiência Energética (IEE)                                            | 80,8                               | 81                           |
| Classe de eficiência energética                                                  | A+                                 | A+                           |
| MARCAS E CERTIFICADOS                                                            | CE / N / CCA / CB / EAC / G - Mark | CE / N / CCA / CB / G - Mark |

**12. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS****PHT 941****INSTALAÇÃO EM COLUNA****INSTALAÇÃO SOB A BANCADA****⚠ ATENÇÃO**

Respeite os orifícios de ventilação no gabinete, consulte os desenhos de instalação (200x100mm na zona **A** e 560X90mm na zona **B**).

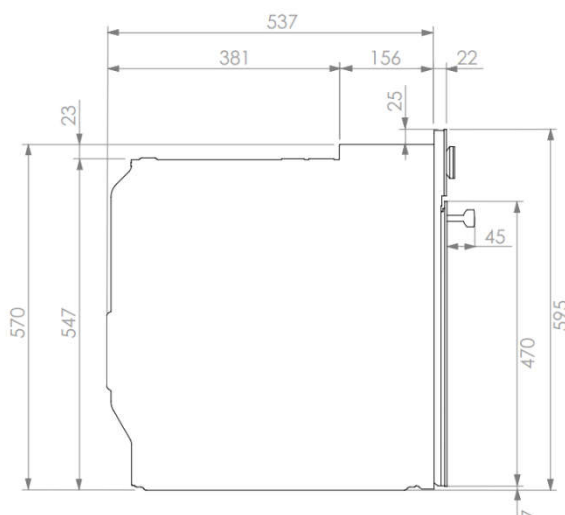
Se essas aberturas não estiverem disponíveis, o produto não funcionará corretamente e pode sofrer danos que **NÃO** seriam cobertos pela garantia.



**12. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS****PHT 963****INSTALAÇÃO EM COLUNA****INSTALAÇÃO SOB A BANCADA****⚠ 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.



### 13. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

**INOXPAN S.L.**, agradece a escolha e a confiança depositada num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua Qualidade, Design e inovação sendo fiel às suas origens e 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 debitar-se 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, grelhadores, guias.
- Óxido, queimaduras, manchas, ou alterações de cor no corpo, porta, acessórios ou cavidade interna causadas por manutenção ou uso inadequado, ou por aplicação inadequada ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, como produtos de limpeza não recomendados pelo fabricante e inadequados.
- Avarias ou defeitos produzidos por variações de corrente eléctrica ou causas frutuitas e naturais de origem atmosférica ou geológicos 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:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ES<br/><a href="http://www.pando.es/asistencia-tecnica/">www.pando.es/asistencia-tecnica/</a></p>  | <p>EN<br/><a href="https://www.pando.es/en/after-sales-services/">https://www.pando.es/en/after-sales-services/</a></p> <p>FR<br/><a href="https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/">https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</a></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](http://www.pando.es)**  
**[com.pando@pando.es](mailto:com.pando@pando.es)**  
**Export:**  
[export@pando.es](mailto:export@pando.es)  
Tel. 902 41 55 11



## Pando

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



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

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

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

Otros países

Autres pays / Other countries

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



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



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

