



Pando
integral*cooking*

PHTV-942

RU

EAC



Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Сертификация систем экологического
менеджмента
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Система менеджмента качества
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

**Руководство пользователя
Гарантийное свидетельство**

www.pando.es

V22.3

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

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

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

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

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

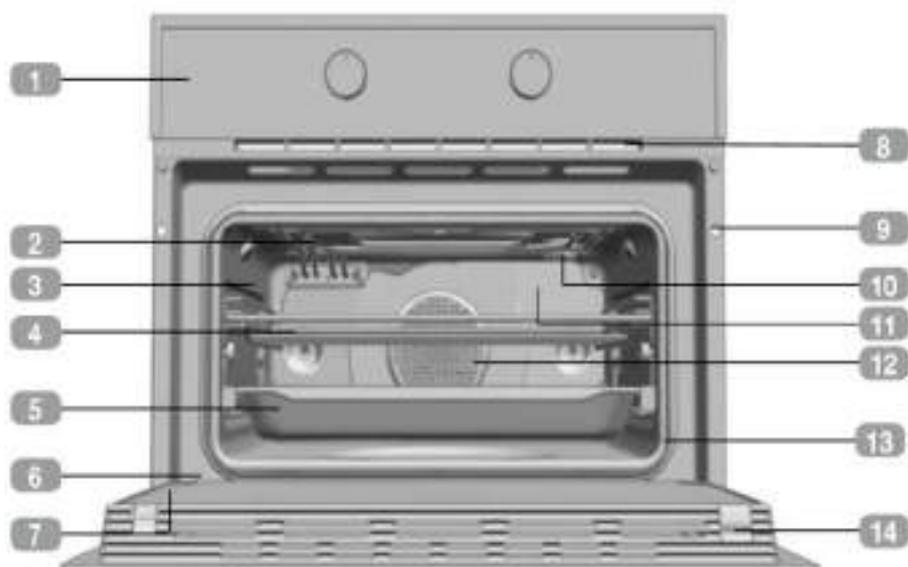
Наши приборы создаются настоящими мастерами под торговой маркой, история которой насчитывает более 40 лет. Мы вкладываем в свою продукцию все лучшие наработки и опыт, чтобы запросы наших клиентов были полностью удовлетворены.

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

Большое спасибо!

Команда PANDO

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

1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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



Включение/выключение духового шкафа.



Изменение температуры духового шкафа.



Доступ к функции электронного помощника (PANDO CHEF)



Блокировка панели управления и открытие панели управления



Доступ к настройкам времени и программирования.



ОК, СТАРТ, СТОП

3. ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

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

Для пользования духовым шкафом вам необходимо установить время.

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

Подтвердите настройки, нажав кнопку  или подождав несколько секунд.

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

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

Изменение времени

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



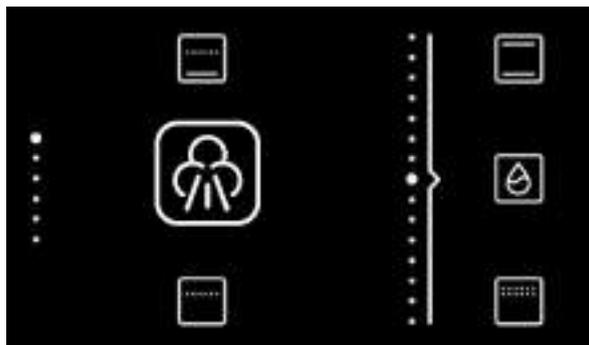
ВНИМАНИЕ!

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

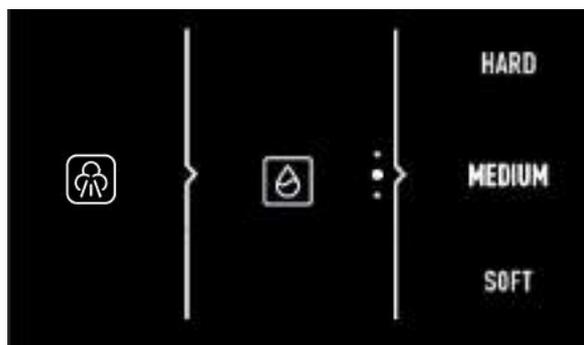
Если индикация на дисплее не изменяется при нажатии кнопок, отключите духовой шкаф от сети питания, подождите несколько секунд и снова подключите его к сети питания. При этом будет выполнена автоматическая регулировка сенсорной панели и восстановлена чувствительность сенсорных кнопок.

3.1. ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

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



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



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

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



ВНИМАНИЕ!

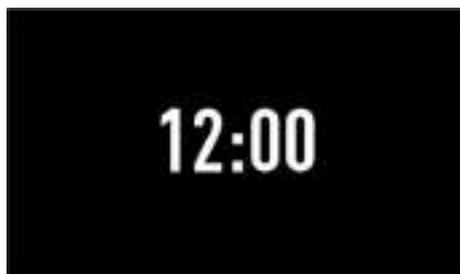
В случае сбоя электропитания настройки жесткости воды будут удалены. Сбросьте их и запрограммируйте снова после восстановления электропитания.

4. ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

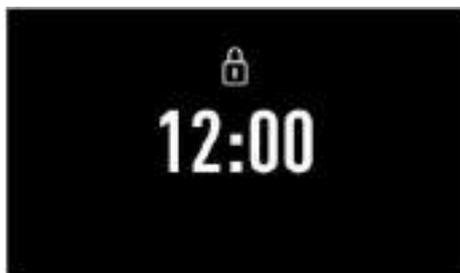
Ниже описано, какая информация может выводиться на дисплей вашего духового шкафа, и способ ее представления.

4.1. ДИСПЛЕЙ В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ

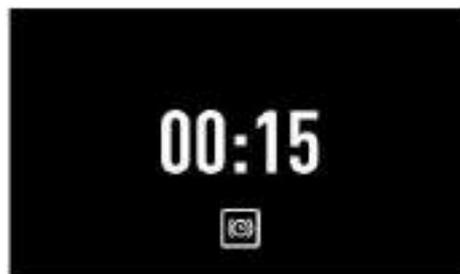
Вид дисплея, когда духовой шкаф включен в электрическую сеть, но никакой режим работы не включен.



При включенной блокировке панели в левой части дисплея отображается символ .



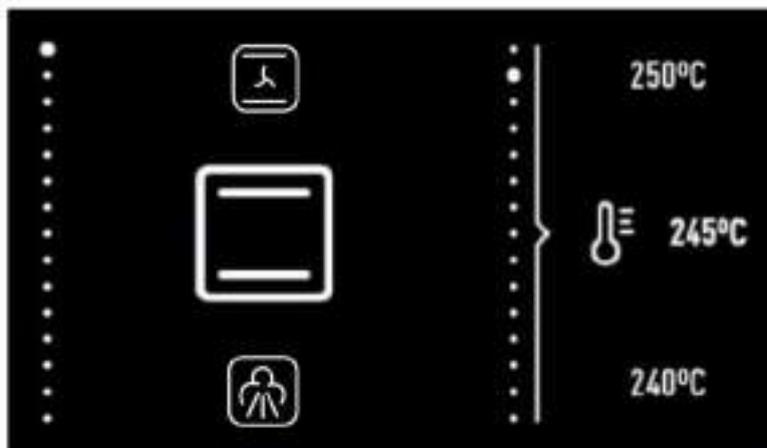
При включенном таймере на дисплее вместо текущего времени выводится обратный отсчет, как показано на рисунке.



4.1.1. ИЗМЕНЕНИЕ ШРИФТА ДИСПЛЕЯ

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

4.2. ДИСПЛЕЙ ПРИ ВЫБОРЕ РЕЖИМОВ И ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Выбор режимов работы

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

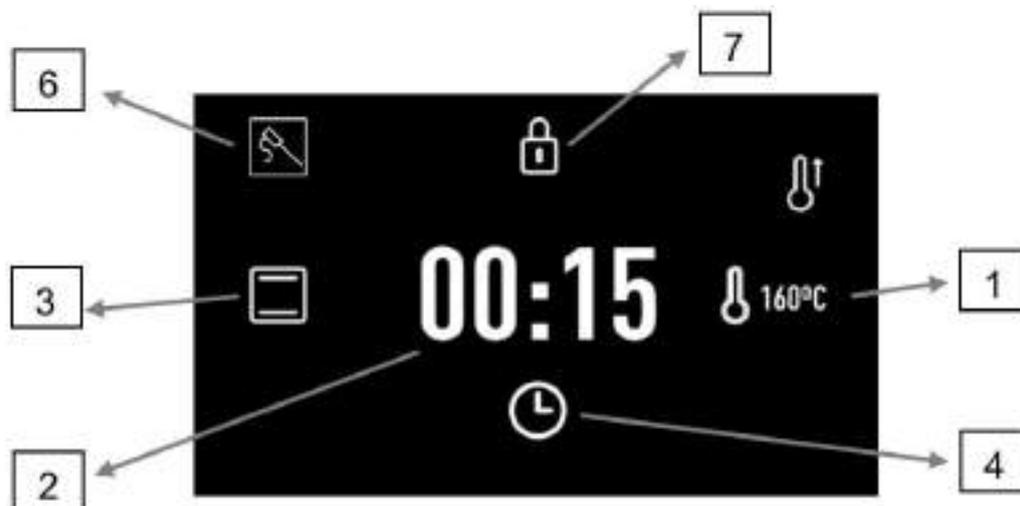
ЛЕВАЯ ЧАСТЬ

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

ПРАВАЯ ЧАСТЬ

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

4.3. ИНФОРМАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



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

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

2. Время приготовления.

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

3. Выбранный режим приготовления или автоматическая программа.

После настройки времени на дисплее отображается соответствующая информация.

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

5. Время окончания.

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

Информация об активированных настройках безопасности.

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

5. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА**ИНФОРМАЦИЯ**

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

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

5.1. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

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



100 % ПАР



ГРИЛЬ



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ



ТУРБО



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ



РУЧНОЙ РАЗОГРЕВ



СУ-ВИД (низкотемпературное приготовление в вакууме)

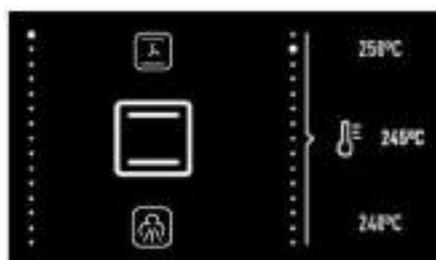


ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ



УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

5.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВА



Выбор режимов работы.

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

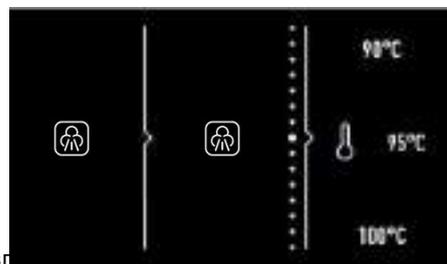
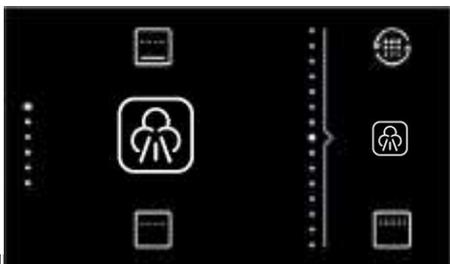
5.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВА

В любой момент в процессе приготовления вы можете:

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

5.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

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



Кнопка  чего начнется процесс приготовления.



ИНФОРМАЦИЯ

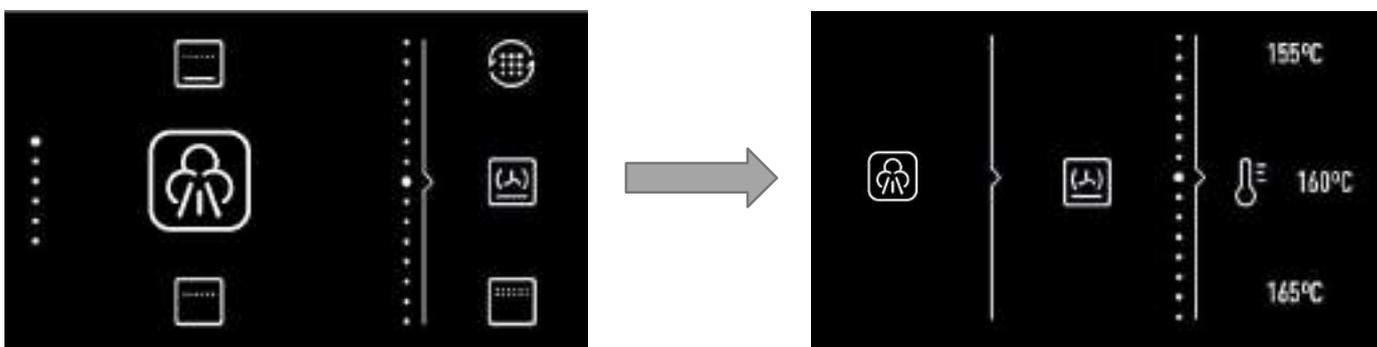


В любой момент в процессе приготовления вы можете:

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

5.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОМБИНИРОВАННЫХ РЕЖИМАХ НА ПАРУ

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

**ИНФОРМАЦИЯ**

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

5.5. АВТОМАТИЧЕСКИЙ БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Указанные режимы включают быстрый предварительный нагрев.

Во время быстрого предварительного нагрева загорается символ .

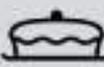
Мы рекомендуем подождать, пока этот символ не исчезнет, прежде чем помещать продукт.

Этот параметр всегда включен.

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

6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОННОГО ПОМОЩНИКА (PANDO CHEF)

6.1. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

6.1. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ДУХОВОГО ШКАФА

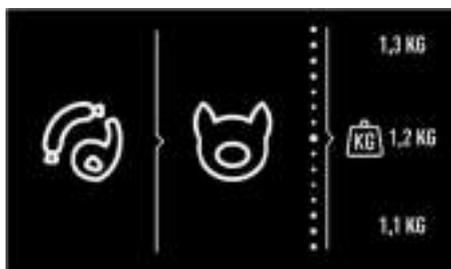
ПАР 		ЛОСОСЬ
		РЫБНОЕ ФИЛЕ
		КАРТОФЕЛЬ
		СПАРЖА
		БРОККОЛИ
		МОРКОВЬ
		ГОРОХ
		ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
		РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ
		КУКУРУЗА

 Программы, требующие предварительного нагрева пустого духового шкафа.

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

6.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОННОГО ПОМОЩНИКА (PANDO CHEF)

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



Выбор программы.

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

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

выбранная температура приготовления;

оставшееся время приготовления;

выбранная программа.

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

Духовой шкаф выключится автоматически.

ИНФОРМАЦИЯ

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

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



Следуйте вышеприведенным инструкциям.

6.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОННОГО ПОМОЩНИКА (PANDO CHEF)

В любой момент в процессе приготовления вы можете:

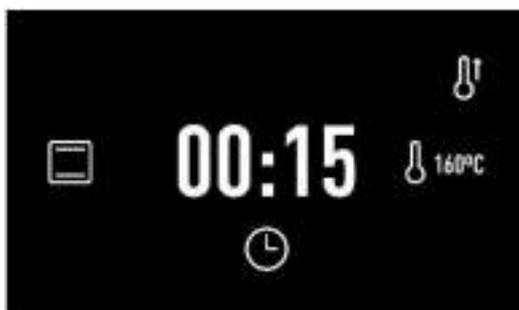
Изменить температуру приготовления, нажав кнопку . Подтвердите кнопкой .

Установить таймер, нажав кнопку .

Изменить запрограммированный таймер, нажав кнопку .

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

6.3. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ В ПУСТОМ СОСТОЯНИИ

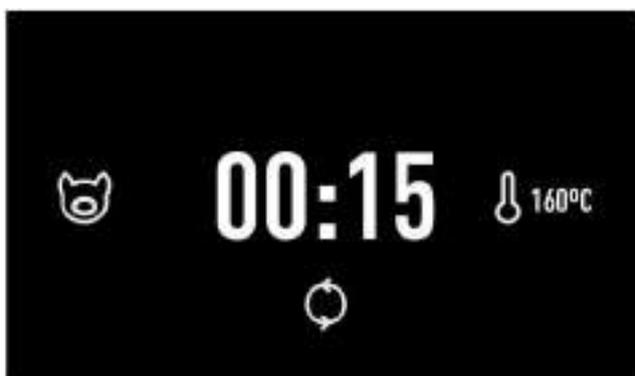


Для программ, обозначенных в таблице символом , духовой шкаф необходимо предварительно разогреть перед помещением в него продуктов.

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

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

6.4. ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ БЛЮДА



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

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

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

7. НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

7.1. НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА

Для установки программы приготовления можно использовать следующие настройки таймера:

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

ИНФОРМАЦИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ

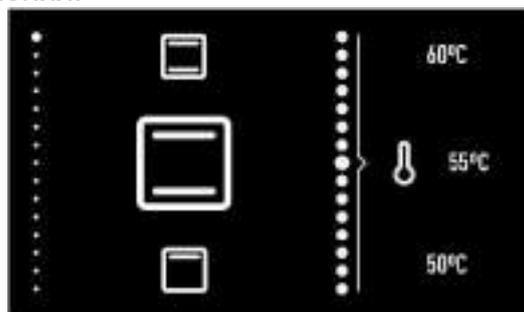
Чтобы установить программу для этого режима работы, последовательно задайте продолжительность приготовления и время окончания.

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

Точно так же вы можете изменить существующую программу.

7.2. ПРОГРАММИРОВАНИЕ НАСТРОЕК ТАЙМЕРА

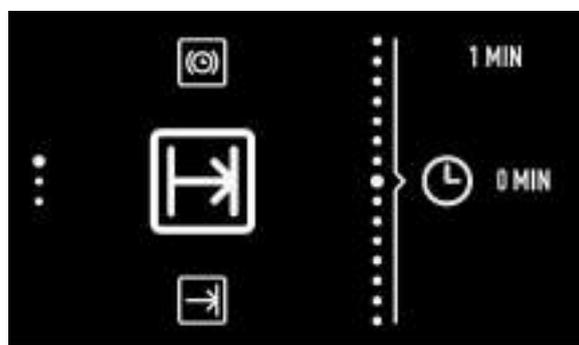
1. Выберите режим приготовления.



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

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

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



ИНФОРМАЦИЯ

Вы не сможете выбрать время окончания ранее текущего времени.

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

5. Подтвердите выбор кнопкой .

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

8. НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

8.1. ОТКРЫТИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

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



- Завершите открытие панели вручную.



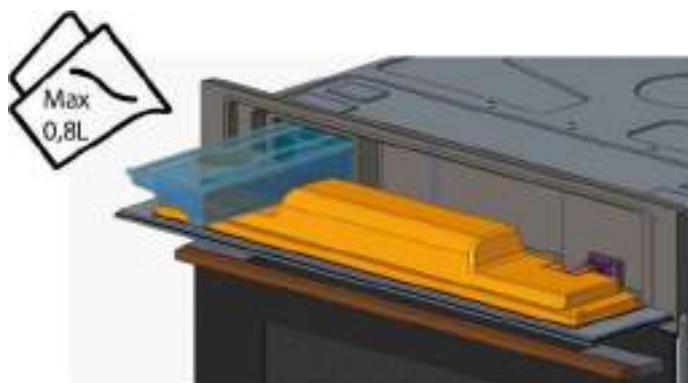
ПРИМЕЧАНИЕ

Панель можно открывать во время работы духового шкафа.

8.2. НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Для всех режимов работы нужен полный резервуар для воды.

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



ПРИМЕЧАНИЕ

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



ПРИМЕЧАНИЕ

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

8.3. ДОЛИВКА ВОДЫ

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



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

8.4. ОПОРОЖНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

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

ВНИМАНИЕ!

Вода в резервуаре может быть горячей. Опасность ожога!

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

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

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



ИНФОРМАЦИЯ

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

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

9. ОБЩЕЕ ДЛЯ ВСЕХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

9.1. ПРИОСТАНОВКА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

На данном этапе:

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

При желании на этом этапе вы можете:

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

Чтобы возобновить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку .

9.2. ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

9.2. ОКОНЧАНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

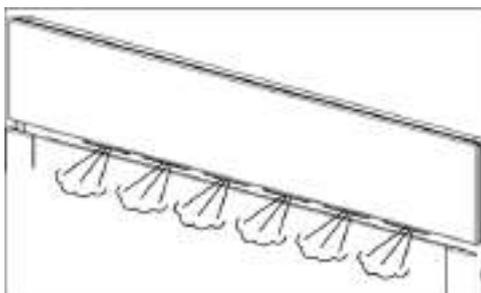
Когда на дисплее появится символ , это означает, что перекачка воды завершена, и резервуар для воды можно вынуть.

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

9.3. ПАРОВЫЕ СТРУИ

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

Особенно это заметно зимой или в условиях повышенной влажности.



9.4. ОСТАТОЧНАЯ ВОДА В ДУХОВОМ ШКАФУ

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

10. ЗАЩИТНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1. ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ (БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ)

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

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

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

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

11. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

ПРОЦЕДУРА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

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

ВНИМАНИЕ!

Запущенный процесс удаления накипи **НЕВОЗМОЖНО ОСТАНОВИТЬ**.

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

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

12. ТЕРМОЩУП

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

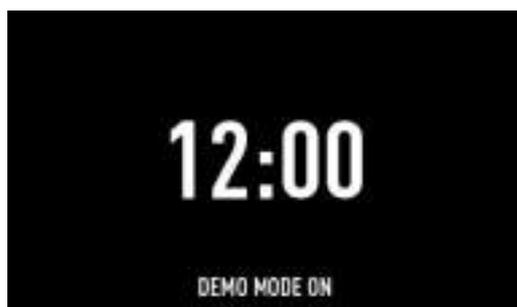
Индикация	Описание
Удаление накипи	
SOFT	Мягкая вода.
MED	Средняя вода.
HARD	Жесткая вода.
	Необходимо удалить накипь с прибора.
	Мигает — начинается удаление накипи.
0,5L	Залейте 0,5 л раствора для удаления накипи/пресной воды в резервуар для воды.
0,8L	Залейте 0,8 л холодной воды в резервуар для воды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

14. ДЕМОСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ (для торговых залов магазинов)

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

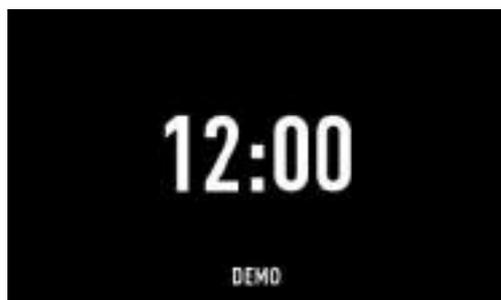
Включение демонстрационного режима

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



Затем установите время на духовом шкафу.

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



Чтобы отключить демонстрационный режим, повторите те же шаги.

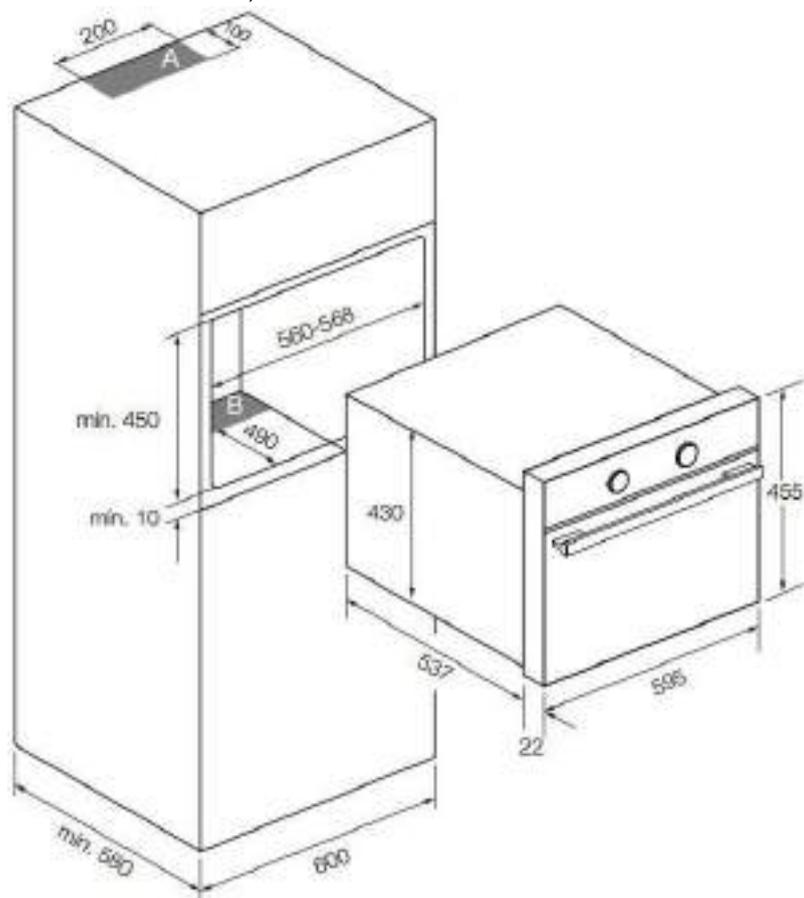
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

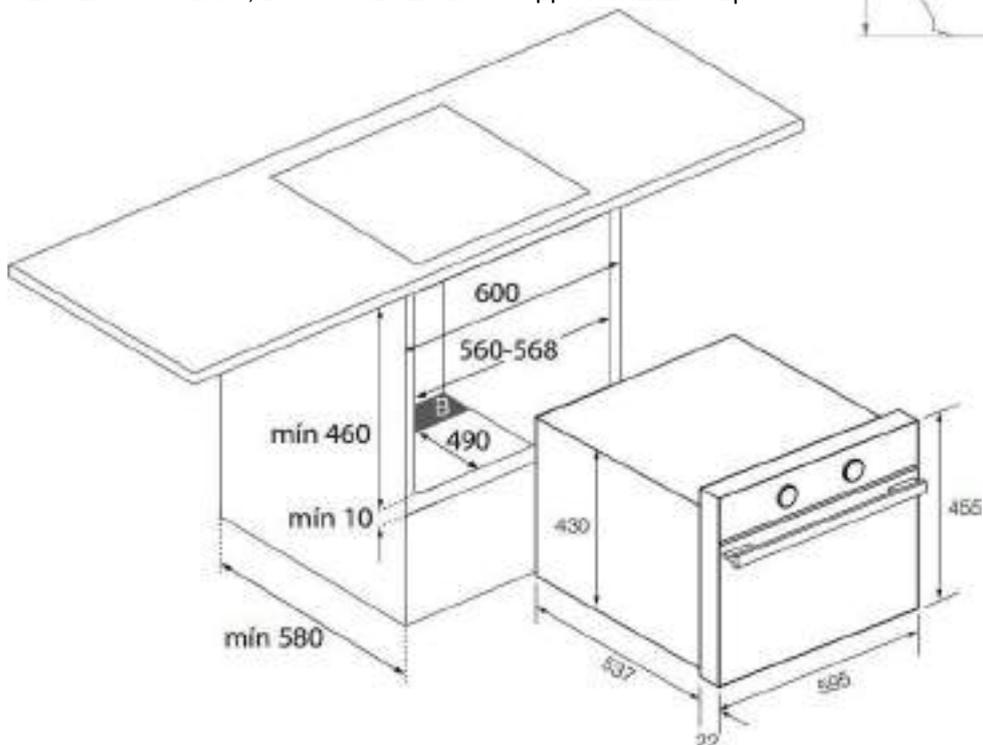
16. СХЕМЫ УСТАНОВКИ И РАЗМЕРЫ

PHTV 942

ЧЕРТЕЖ: ПРИБОР, ВСТРАИВАЕМЫЙ В ШКАФ

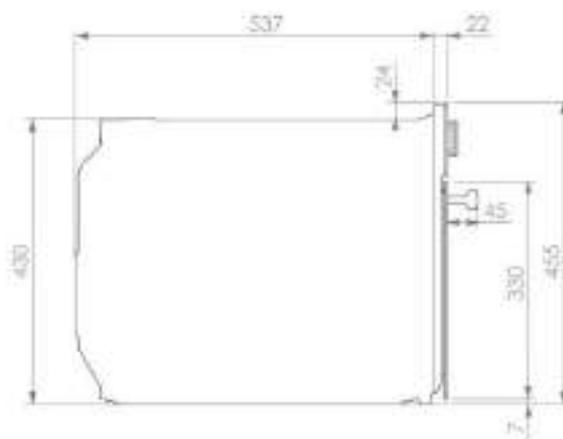


ЧЕРТЕЖ: ПРИБОР, ВСТРАИВАЕМЫЙ ПОД СТОЛЕШНИЦУ


 **ПРИМЕЧАНИЕ**

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

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



17. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ И ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

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

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

ИСКЛЮЧЕНИЯ ГАРАНТИИ Pando

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

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

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

Официальные контактные данные Службы поддержки клиентов PANDO

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

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona, España)
Тел.: +34 93 757 94 11
Факс: +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es



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
Сертификация систем экологического менеджмента
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Система менеджмента качества
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

