



A large, abstract graphic element occupies the lower half of the page. It consists of a dark gray, irregular shape on the left that tapers to a point, transitioning into a larger, rounded, light gray shape on the right. This graphic is set against a solid black background that covers the middle third of the page.

MANUALE ISTRUZIONI FORNO “ELECTRONIC OVEN”

1. GENERALITA'	5
2. INTERFACCIA UTENTE CON TASTI TOUCH E DISPLAY	5
2.1. Funzioni dei tasti	5
2.2. Funzioni cicliche del tasto "Time"	5
3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	6
3.1. REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO.....	6
3.2. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO	6
3.3. CONTAMINUTI	6
3.4. FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA.....	6
3.5. FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA	6
3.6. FUNZIONAMENTO AUTOMATICO.....	6
3.7. MODALITA' COTTURA TERMINATA.....	6
3.8. ICONE DEL DISPLAY OROLOGIO	7
3.8.1. Pentolina.....	7
3.8.2. Auto.....	7
3.8.3. Campanella.....	7
3.9. SELEZIONE MODI DI COTTURA.....	7
3.9.1. Programma Speciale Booster FastPreHeat <TBD>.....	8
3.9.2. Programma Speciale Booster Super-FastPreHeat	10
3.10. SELEZIONE TEMPERATURA DI COTTURA	10
3.11. MODALITA' FORNO SPENTO E INDICAZIONE CALORE RESIDUO.....	10
3.12. FUNZIONE DI BLOCCO DEI COMANDI "CHILDREN CARE".....	10
3.13. CONTROLLO LUCE FORNO	10
3.14. BARRA DI PRERISCALDO.....	10
3.15. CONTROLLO VENTILATORE TANGENZIALE	11
3.15.1. Selezione di un ciclo di cottura.....	11
3.15.2. Arresto di un ciclo di cottura (Off, stand-by)	11
3.15.3. Funzionamento automatico sensore Scheda Power.....	11
3.16. CANCELLAZIONE IMPOSTAZIONI DURATA E FINE COTTURA	11
3.17. CANCELLAZIONE IMPOSTAZIONI CONTAMINUTI.....	11
4 PULIZIA E MANUTENZIONE	11
4.1 Pulizia.....	11
4.2 Manutenzione	12
5. NORMATIVE, SICUREZZA GENERALE E RISPETTO DELL'AMBIENTE	13
5.1. NORMATIVE	13
5.1.1 Smaltimento: imballaggio e apparecchio dismesso.....	13
5.1.2. Materiali a contatto con alimenti. Informazione agli utenti.....	13
5.2. SICUREZZA GENERALE.....	13
6. PER L'INSTALLATORE	14
6.1. Caratteristiche tecniche	14
6.2. Attività preliminari al montaggio.....	14
6.3. Incasso del forno	14
6.4. Allacciamento alla rete elettrica.....	15
7. INDICAZIONI GENERALI	15
7.1. Accessori del forno	15
7.2. Kit "Guide estraibili"	15
8. MODALITÀ DIAGNOSTICA	15
8.1. Fase 1 – Display Board.....	15
8.2. Fase 2 – Power Board	15
9. SEGNALAZIONE ANOMALIE	16
9.1. Rilevamento Anomalie	16
9.2. Surriscaldamento	16
10. ASSISTENZA	16
Figure	17

Congratulazioni per aver acquistato uno dei fornì della collezione **BOMPANI ITALIA**. Questo nuovo prodotto progettato e costruito con materiali di qualità, coniugando innovazione e tecnologia, viene pensato per aiutarti nella realizzazione delle tue ricette. Ti preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che ti permetteranno di raggiungere eccellenti risultati fin dalla primissima utilizzazione: troverai informazioni importanti per la sicurezza, per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Questo libretto di istruzioni è previsto per le diverse versioni del prodotto. Considera solo quei paragrafi che riguardano gli accessori e le strumentazione presenti nel prodotto da te acquistato.

BOMPANI ITALIA non si ritiene responsabile per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o dal non corretto uso dell'apparecchio stesso.

Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al rivenditore deve comprendere il n° del modello e il n° di matricola che puoi trovare sulla targhetta visibile aprendo la porta del forno.

I produttori di elettrodomestici sono soggetti a diverse normative ed è in quest'ottica che **BOMPANI ITALIA** produce i propri elettrodomestici e, quando possibile, anticipa innovazioni volte a migliorare ulteriormente la sicurezza e rispetto dell'ambiente.

Tutti i prodotti **BOMPANI ITALIA** sono quindi conformi:

Alla direttiva 2006/95/CE che riguarda prodotti elettrici alimentati a Bassa Tensione. La direttiva impone che tutti i materiali elettrici ed elettronici destinati ad essere impiegati a tensioni fra 50-1000Vca e fra 75-1500 Vcc siano costruiti conformemente alla regola d'arte in materia di sicurezza, sia in ambito domestico che industriale. La Direttiva si applica in generale alle apparecchiature elettriche ed è principalmente volta ad evitare qualsiasi rischio connesso all'impiego delle correnti elettriche;

- Al Regolamento Europeo 1935/2004 che disciplina i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Alla direttiva 2002/95/CE, che mira a limitare o proibire l'uso di determinate sostanze pericolose, consapevoli del fatto che il valore di un prodotto si costruisce anche sul valore sociale che esso genera;
- Alla direttiva 2002/40/CE che è la normativa di riferimento che applica la vecchia direttiva 92/75/CEE per quanto riguarda l'etichettatura indicante il consumo energetico dei fornì elettrici per uso domestico;
- Alla direttiva 2004/108/CE che riguarda i requisiti di compatibilità elettromagnetica. Questa direttiva si propone di disciplinare i segnali emessi dalle apparecchiature durante il funzionamento normale nonché la protezione contro qualsiasi danno delle reti pubbliche di telecomunicazione;
- Alle direttive 2002/96/CE (RAEE), in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, consapevoli che l'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE

PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Ogni utente è responsabile del corretto uso e del perfetto stato del prodotto acquistato.
- Qualora l'apparecchio risulti danneggiato si prega di evitarne l'uso (vedi Assistenza).
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato unicamente da personale autorizzato nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di alimentazione elettrica, così come delle leggi edilizie dei diversi Paesi.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Per staccare la spina dalla presa di corrente non tirare il cavo di alimentazione, ma staccarla con delicatezza per evitare la rottura dei fili elettrici all'interno della stessa.
- Evitare di posizionare i cavi dell'alimentazione a contatto con parti che si surriscaldano con l'utilizzo o che potrebbero venire schiacciate.
- Non conservate nel vano forno oggetti infiammabili, esplosivi e non resistenti al calore quali, ad esempio, carta, strofinacci o detergenti, perché con l'uso del forno questi possono incendiarsi.
- Benché il nostro prodotto sia conforme alla normativa in materia di rispetto delle temperature superficiali (porta fredda) è consigliabile tenere i bambini lontani dal cruscotto e dalla porta del forno quando questo è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Sorvegliate sempre la cottura perché i grassi utilizzati sono facilmente infiammabili. Eliminate i depositi di grasso e gli altri residui di cibo prima del successivo utilizzo del forno.
- Sulla porta aperta del forno non vanno posizionati oggetti pesanti, in quanto le cerniere potrebbero danneggiarsi.
- I danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non rientrano nel diritto di garanzia.

PRIMO AVVIO

- Come in qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Estraete gli accessori dal forno.
- Rimuovete completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. eventuali frammenti di polistirolo.

Poi procedere come segue:

1. Estraete dal forno le griglie.
2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione commerciale di lavaggio ben calda.
3. Passate un panno morbido inumidito all'esterno.
4. Rimontate le griglie.
5. Per effettuare il primo riscaldamento far funzionare il forno a vuoto per almeno 30 minuti con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare la cucina. L'odore che si riscontra è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per preservare il forno.

Scegliete soluzioni commerciali che non siano nocive per l'ambiente e per la salute, evitando prodotti con componenti chimici inutilmente aggressivi.

Per le pulizie successive vedere le istruzioni fornite al capitolo 4.

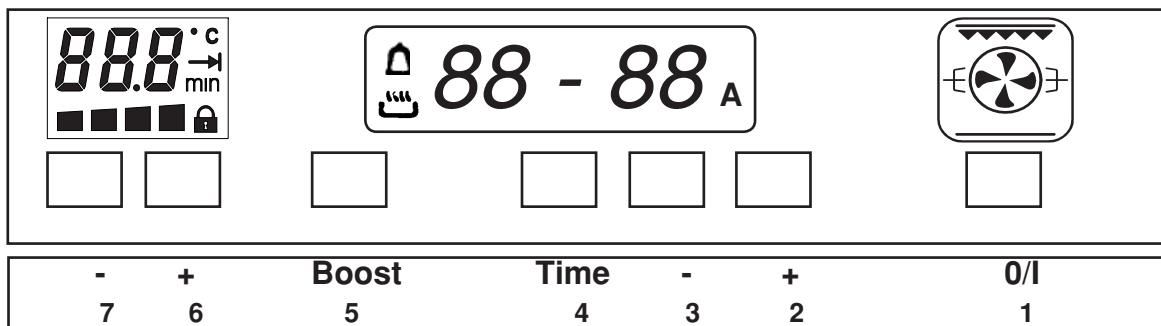
Prima della messa in funzione verificate attentamente la presenza di danni. Se i danni sono da imputare al trasporto del prodotto comunicatelo tempestivamente al centro di assistenza (CAT) di competenza più vicino alla zona di residenza.

ATTENZIONE: La riparazione in garanzia per danni estetici è possibile solo al momento della consegna e della prima messa in funzione dell'elettrodomestico quindi è cura dell'acquirente verificarne il buono stato. In caso di anomalie interpellare il tecnico senza alcun indugio, seguendo le modalità del produttore fornite nel capitolo Assitenza.

1. GENERALITA'

ATTENZIONE :L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata, la quale dovrà attenersi alle indicazioni previste dal presente libretto e dalla normativa (Legge n. 46 del 05.03.1990 - Norme per la sicurezza degli impianti).

2. INTERFACCIA UTENTE CON TASTI TOUCH E DISPLAY



2.1 Funzioni dei tasti

TASTO FUNZIONE (descrizione da destra verso sinistra)

- 1 O/I Accende il forno ed attiva i tasti -/+ di scelta modo di cottura
- 1 + O-n Sicurezza bambini: pressione di 4 secondi del tasto 0/I
- 2 + Incrementa i tempi e Sceglie il modo cottura
- 3 - Decrementa i tempi e Sceglie il modo cottura
- 4 Time Seleziona in sequenza le funzioni tempo (vedere tabella successive)
- 5 Boost Opzione di Preriscaldamento rapido
- 6 + Incrementa la temperatura
- 7 - Decrementa la temperatura

Ripetizione automatica abbinata ai tasti “-” e “+” se mantenuti premuti: un passo ogni 500 ms durante il primo secondo, un passo ogni 200 ms a seguire.

2.2. Funzioni cicliche del tasto “Time”

In caso di impulsi ripetuti si visualizza la seguente sequenza di visualizzazioni:

Impulso	Display dopo pressione	Azione	Display visualizzato dopo 2 secondi	Azione Utente tramite “+” o “-”
1	(bell)	Nessuna	---lampeggiante come valore di default,altrimenti valore attuale	Regolazione del tempo di segnale d'allarme
2	(dur)	Nessuna	---lampeggiante come valore di default,altrimenti valore attuale	Regolazione del tempo di durata della cottura
3	(End)	Nessuna	La risultante tra Ora corrente e durata (di default o attuale) in modo lampeggiante	Regolazione dell'ora di fine cottura
4	(hour 9)	Nessuna	Orologio lampeggiante	Regolazione dell'ora corrente (orologio)

3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Alla prima accensione del controllo, il display mostra l'orologio reimpostato a 12:00 che si incrementa di una unità ad ogni minuto. Il forno è spento e le operazioni possibili per sbloccarlo sono: la procedura "Regolazione Orologio" o in alternativa l'accensione diretta del forno. Le operazioni dettagliate di impostazione dell'orologio, dei controlli, della durata e della fine cottura sono indicate nei rispettivi paragrafi qui di seguito riportati. Tramite un unico tasto di impostazione si entra ciclicamente nella modalità di visualizzazione e modifica (segnalata dal display lampeggiante), in cui sono abilitati i tasti "+" e "-" per correggere il valore indicato sul display. Tale valore viene comunque accettato trascorsi 4 secondi dall'ultima pressione di un tasto (il display ritorna accesso fisso).

3.1. REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

Scorrere con il tasto Timer Mode le voci del menu fino a raggiungere la voce "hour" ed impostarla utilizzando i tasti "+" e "-". L'impostazione dell'orologio è ammessa solo con forno in stand-by.

3.2. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Premere e rilasciare il tasto "O/I". Sul display centrale dei tempi compare la scritta "On", l'iconogramma si illumina, la luce interna del forno si accende. Se dopo un minuto non è stata scelta un modo di cottura, il forno e l'iconogramma si spengono ed il forno sul display centrale compare la scritta "OFF". Durante una cottura, per spegnere il forno premere e rilasciare il tasto O/I. Con Chiave attivata, il rilascio deve avvenire almeno dopo 1" dalla pressione.

3.3. CONTAMINUTI

La funzione non interagisce con i carichi, ed è sempre disponibile indipendentemente dallo stato del forno. Premere il tasto "Time", si illumina il simbolo campanella e il display visualizza quanto previsto nel paragrafo 2.2. Impostare il valore desiderato in minuti tramite i tasti "+" e "-", fino ad un massimo di 180 minuti. Trascorsi 4 secondi senza incremento o decremento l'informazione viene accettata, la campanella resta accesa fissa. Allo scadere del tempo impostato viene emessa un segnalazione acustica abbinata al lampeggio del simbolo Campanella. Per terminare sia il segnale acustico sia il lampeggio è sufficiente premere un tasto qualsiasi, la cui funzione normalmente associata non viene eseguita (serve solo per terminare la segnalazione).

3.4. FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA

Accendere il forno come indicato nel paragrafo 3.2. Premere e rilasciare il tasto "Time" fino a far comparire la scritta "dur". Impostare con i tasti "+" e "-" il tempo necessario per la cottura, fino ad un massimo di 180 minuti. Selezionare una funzione di cottura fra le disponibili, come indicato nel paragrafo 3.9: il forno suggerisce una temperatura predefinita. La temperatura può essere modificata. Trascorsi 4 secondi dall'ultima pressione di un tasto il forno si aziona per il tempo impostato. Trascorso il tempo definito si entra in modalità Cottura Terminata.

3.5. FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

Accendere il forno come indicato nel paragrafo 3.2. Premere il tasto "Time" fino a far comparire la scritta "End". Impostare con i tasti "+" e "-" l'ora di fine cottura, ricadente nelle prossime 23h 59m. Per l'immissione dell'orario valgono le stesse modalità dell'impostazione dell'orologio (ora corrente). Trascorsi 4 secondi dall'ultima pressione di un tasto il forno si aziona fino all'orario specificato. E' sempre possibile selezionare una funzione di cottura fra le disponibili. Il forno suggerisce una temperatura predefinita. La temperatura può essere modificata. Raggiunto l'orario specificato, si entra in modalità Cottura Terminata.

3.6. FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Accendere il forno come indicato nel paragrafo 3.2. Premere e rilasciare il tasto "Time" fino a far comparire la scritta "dur". Impostare con i tasti "+" e "-" il tempo necessario per la cottura, fino ad un massimo di 180 minuti. Premere nuovamente il tasto "Time" fino a far comparire la scritta "End". Impostare con i tasti "+" e "-" l'ora di fine cottura, ricadente nelle prossime 23h 59m. Trascorsi 4 secondi dall'ultima pressione di un tasto il forno entra in modalità di partenza ritardata: si azionerà automaticamente in seguito per la durata specificata e si arresterà all'orario specificato, entrando in modalità Cottura Terminata. Anche durante la fase di partenza ritardata restano visualizzate sia la temperatura sia la funzione, ed entrambe sono modificabili. Tutti i carichi del forno sono disattivati sino al momento in cui il forno dovrà mettersi in azione. L'iconogramma mostrerà gli elementi selezionati, ma manterrà la simbologia della luce spenta e l'animazione della ventola fissa. Il ventilatore tangenziale opera secondo le regole descritte al paragrafo 0, mentre il funzionamento della luce forno è illustrato separatamente nel paragrafo 3.13.

3.7. MODALITA' COTTURA TERMINATA

Al termine delle cotture a tempo, il forno spegne tutti i carichi, si attiva un triplo segnale acustico intermittente di intensità media, i display temperatura e funzioni si spengono, il display orologio visualizza l'ora e i due simboli Pentolina ed Auto lampeggiano. Per sbloccare il forno è sufficiente premere un tasto qualsiasi a scelta tra quelli posizionati sotto il display: la segnalazione acustica termina ed il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; è possibile selezionare immediatamente una nuova funzione di cottura, o spegnerlo definitivamente tramite il tasto "O/I".

3.8. ICONE DEL DISPLAY OROLOGIO

3.8.1. *Pentolina*

Se illuminata, indica che è attiva una funzione di cottura, anche in modalità manuale. Le funzioni "Luce" e "Defrost" non sono considerate come funzioni di cottura, per cui resta spenta. Se lampeggiante, indica la fine di una cottura a tempo. Durante la fase di partenza ritardata, resta spenta, per poi accendersi nel momento dell'effettiva cottura.

3.8.2. *Auto*

Normalmente è spenta. Se illuminata, indica che è stata selezionata una temporizzazione di cottura(ossia il forno non è in modalità manuale), per cui il suo significato si completa con l'icona **Pentolina**. Se lampeggiante, indica la fine di un cottura a tempo.

3.8.3. *Campanella*

Normalmente spenta. Se illuminata indica che è attivo il controlliuti. Se lampeggiante ne indica la fine .

3.9. SELEZIONE MODI DI COTTURA

Premendo il tasto + o -, sul display centrale dell'orologio compare quanto indicato nella colonna 1 per 3 secondi ogni 10 (alternata all'orologio) , sull' iconogramma quanto indicato in colonna 2, e sul display di temperatura il valore di default.

		Modalità di funzionamento del forno	Grill	Cielo	Platea	Circolare	Luce	Girarrosto	Ventola radiale	T min (°C)	T default (°C)	T max (°C)	Tangenziale ON (°C)	Tangenziale OFF (°C)
On		Luce				X				---	---	---	160	110
Pr 01		Statico		X	X		X			50	200	250	200	110
Pr 02		Cielo		X			X			50	200	250	160	110
Pr 03		Platea			X		X			50	200	250	200	110
Pr 04		Grill	X				X	X		L1	L2	L5	160	110
Pr 05		Grill rinforzato	X	X			X	X		L1	L4	L5	160	110
Pr 06		Grill rinforzato ventilato	X	X			X		X	50	180	200	160	110
Pr 07		Statico + Ventola		X	X		X		X	50	175	250	200	110
Pr 08		Circolare Ventola				X	X		X	50	175	250	200	110
Pr 09		Pizza (Platea+ventola)			X		X		X	50	200	250	200	110
Pr 10		Defrost					X			0	dEF	0	---	110
FPH	--	Circolare +platea+Ventola <TBD>			X	X			X	---	---	---	160	110

Dispositivo di sicurezza

Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchiatura, il forno è dotato di un dispositivo disicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso, l'alimentazione elettrica viene interrotta: non cercate di riparare da soli il guasto ma contattate il Centro di Assistenza più vicino. Prima di introdurre le pietanze da cuocere, consigliamo di lasciare riscaldare il forno per almeno 10 minuti.

Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se si modifica la quantità o la qualità degli alimenti, anche i tempi di cottura cambiano.

Consigli per la cottura**Scongelamento**

Posizionate la manopola del selettori sul simbolo  e lasciare il termostato sullo zero. La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci alla frutta.

Cottura tradizionale

Posizionate la manopola del selettori sul simbolo  e regolate il termostato sulla temperatura desiderata. In questo modo il calore viene irradiato sia dall'alto che dal basso, e il cibo viene cucinato in modo uniforme.

Cottura ventilata

Ruotate il selettori sul simbolo  e regolate il termostato sulla temperatura desiderata. In questo tipo di cottura, il calore all'interno del forno viene fatto circolare da una ventola. In questo modo si ottiene una più uniforme distribuzione del calore e quindi un tipo di cottura più delicata. Tramite questa funzione è utile anche per cuocere più cibi contemporaneamente, sistemandole su diversi ripiani. In questo caso consigliamo di utilizzare la prima e la terza guida dal basso. Per una sola cottura, scegliete le guide più basse, in modo da ottenere migliori risultati. Questa funzione è ideale per la preparazione dei sufflé che richiedono una cottura delicata e uniforme.

Cottura di carni e pesce

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure direttamente sulla griglia. In questo secondo caso, versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia. La leccarda raccoglierà i grassi che si sciogliono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo. Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150 e 250 gradi), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200 e 220 gradi per tempi brevi.

Cottura della pizza

Per la cottura della pizza inserite la funzione  : con questo programma si attivano gli elementi riscaldanti inferiori ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura. La temperatura consigliata è quella di 220° per una durata media di 15-20 minuti circa.

Cottura dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 160° a 200° C. Prima di iniziare la cottura di un dolce, è consigliabile riscaldare il forno per circa 15 minuti, ed una volta iniziata la cottura, evitate di aprire la porta del forno.

Cibi da cucinare	Peso (Kg)	Posizione cottura ripiani dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)
Pasta : Lasagne Cannelloni Paste gratinate	2.5 2.5 2.5	2 2 3	210 200 200	10 10 10	60-75 40-50 40-50
Carne : Vitello Pollo Anatra Coniglio Agnello	1.7 1.5 1.8 2.0 1.8	2 2 2 2 2	220-250 200-220 200-220 200-220 200-220	10 10 10 10 10	120-160 45-60 100-110 70-80 90-95
Pesce : Sgombri Dentice Trota al cartoccio	1.1 1.5 1.0	2 2 2	160-220 160-220 160-220	10 10 10	45-70 45-70 45-70
Pizza: Napoletana	1.0	1-3	200-230	15	10-20
Torte : Biscotti Crostate Torte salate Torte lievitate	0.5 1.1 1.0 1.0	2-3 2-3 2-3 2-3	160-180 160-180 160-180 165	15 15 15 15	30-50 30-50 30-50 30-50
Cottura al grill: Bisteccche di vitello Cotolette Hamburger Sgombri Toast	1 1,5 1 1 n° 4	2 2 2 2 2	- - - - -	5 5 5 5 5	15-20 20 7 15-20 5

NB: I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali.

3.9.1. Programma Speciale Booster FastPreHeat <TBD>

Il programma speciale Booster permette il rapido riscaldamento della cavità mediante una particolare combinazione di carichi, attivi durante la rampa di preriscaldo.

Note specifiche del modo booster:

- E' selezionabile solo se non c'è una cottura a tempo programmata
- Non è attivabile nelle seguenti funzioni:
 - a) Grill
 - b) Doppio Grill
 - c) Defrost/Scaldavivande

Per attivare il booster, bisogna:

- premere il tasto BOOST
- sul display orologio compare la scritta " BOOST" lampeggiante

Quando il booster è attivo:

- l'iconogramma continua a mostrare la funzione normalmente selezionata, ma viene in realtà informata la scheda Power di eseguire una diversa combinazione di carichi.
- la temperatura indicata è libera ed ulteriormente modificabile.
- non è possibile cambiare la funzione che verrà eseguita alla fine del ciclo booster.

Quando il preriscaldo è terminato, la scritta "BOOST" scompare e la scheda Power esegue la funzione effettivamente rappresentata dall'iconogramma.

Per disattivare il booster dopo averlo attivato:

- premere il BOOST. La modalità booster viene disattivata e ripristinata l'effettiva funzione.

3.9.2. Programma Speciale Booster Super-FastPreHeat

Programma alternativo al FastPreheat tradizionale; i carichi selezionati sono in cadenza:

- Circolare + Ventola per 15 secondi
- Grill + Cielo + Ventola per 15 secondi
- Suola + Cielo + Ventola per 15 secondi

3.10. SELEZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

Agendo sui tasti "+" e "-" la temperatura varia fra il minimo ed il massimo previsto per ogni modo di cottura con incrementi di +/- 1 grado che sono visualizzati dal display della temperatura.

3.11. MODALITA' FORNO SPENTO E INDICAZIONE CALORE RESIDUO

Al power-up, e anche quando non vi è alcuna funzione selezionata, i display temperature e programmi sono normalmente spenti, mentre il display timer visualizza l'ora.

Qualora allo spegnimento il forno fosse ancora caldo, il display temperatura indica il calore residuo.

La barra a 4 livelli indica visivamente la reale temperatura del forno:

- i. Se $t_{sonda} > 200^{\circ}\text{C}$: $1^{\circ}, 2^{\circ}, 3^{\circ}$ on; 4° lampeggia
- ii. Se $200 > t_{sonda} > 150^{\circ}\text{C}$: $1^{\circ}, 2^{\circ}$ on; 3° lampeggia; 4° off
- iii. Se $150 > t_{sonda} > 100^{\circ}\text{C}$: 1° on, 2° lampeggi a; $3^{\circ}, 4^{\circ}$ off
- iv. Se $100 > t_{sonda} > 50^{\circ}\text{C}$: 1° lampeggia; $2^{\circ}, 3^{\circ}, 4^{\circ}$ off
- v. Se $50 > t_{sonda}$: $1^{\circ}, 2^{\circ}, 3^{\circ}, 4^{\circ}$ off

3.12. FUNZIONE DI BLOCCO DEI COMANDI "CHILDREN CARE"

Tenendo premuto il tasto "**ON/OFF**" per almeno 6 secondi, il forno si pone in modalità sicurezza bambini. Il display visualizza "**n--O**" e a seguire "**On**", poi ricompare l'ora. Sul display temperatura il simbolo del lucchetto resterà acceso fintanto che il Children Care è attivo. Se il blocco viene attivato dopo una qualsiasi impostazione di cottura (manuale, semiautomatica, automatica) sarà possibile visualizzare le impostazioni effettuate ma nessuna modifica sarà permessa e la visualizzazione "**n--O**" sul display centrale ricorderà che la funzione è attivata.

Lo spegnimento manuale o automatico non disattiva il blocco dei comandi. Per disabilitare la chiave occorre premere il tasto "**ON/OFF**" per almeno 6 secondi. Il display visualizza "**n--O**" e a seguire "**OFF**", poi ricompare l'ora.

Quando il forno è bloccato non è possibile accenderlo tramite la pressione del tasto "**O/I**".

3.13. CONTROLLO LUCE FORNO

Da quando si seleziona la funzione desiderata, fino alla fine del preriscaldamento, la luce del forno rimane accesa; dopo 3 minuti la luce del forno si spegne. Durante la fase di attesa di una partenza ritardata, la luce del forno è mantenuta spenta.

La luce del forno si riaccende automaticamente alla pressione di un qualsiasi tasto (la cui teorica funzione associata non viene eseguita) e si spegne dopo 1 minuto.

3.14. BARRA DI PRERISCALDO

La barra fornisce l'indicazione di preriscaldo e segnala la fase di riscaldamento a cottura in atto. Nella fase di preriscaldo la barra a 4 livelli indica visivamente quanto manca per arrivare al set-point richiesto:

- i. Se $k > 75\%$: 1°,2°,3° on; 4° lampeggia
- ii. Se $75\% > k > 50\%$: 1°,2° on; 3° lampeggia ; 4° off
- iii. Se $50\% > k > 25\%$: 1° on, 2° lampeggia; 3°,4° on
- iv. Se $k > 25\%$: lampeggia; 2°,3°,4° off

Alla fine del preriscaldo e durante la cottura la barra resta perennemente accesa: 1°,2°,3°,4° on

3.15. CONTROLLO VENTILATORE TANGENZIALE

3.15.1. Selezione di un ciclo di cottura.

Il tangenziale si attiva, indipendentemente dalla temperatura di centro forno, trascorsi 15 minuti dalla selezione, o comunque anche prima se la temperatura rilevata sulla sonda è superiore al valore di "soglia di accensione". Durante la funzione "DEFROST" il ventilatore tangenziale si attiva immediatamente.

3.15.2. Arresto di un ciclo di cottura (Off, stand-by)

Quando si termina un modo cottura, inizia una fase di osservazione della durata di 20 minuti, durante la quale il tangenziale viene spento se la temperatura è inferiore al valore di "soglia di spegnimento". Trascorsi questi 20 minuti, il tangenziale è mantenuto spento indipendentemente dalla temperatura.

3.15.3. Funzionamento automatico sensore Scheda Power

Sulla Scheda Power è montato un sensore di temperatura. Qualora rilevi un valore $> 80^\circ\text{C}$, il tangenziale viene forzatamente attivato indipendentemente dalla logica precedente.

3.16. CANCELLAZIONE IMPOSTAZIONI DURATA E FINE COTTURA

E' possibile cancellare le impostazioni di durata e orario di fine cottura premendo il tasto Funz + durante la fase di impostazione durata: il forno resta acceso e si posiziona automaticamente nel funzionamento manuale a tempo indefinito, come descritto nel paragrafo **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** Alternativamente, è anche possibile spegnere completamente il forno premendo il tasto ON/OFF .

3.17. CANCELLAZIONE IMPOSTAZIONI CONTAMINUTI

Durante la fase di impostazione del contaminuti, è possibile cancellare il valore corrente mediante la pressione del tasto Funz -.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Considera solo quei paragrafi che riguardano gli accessori e le strumentazione presenti nel prodotto da te acquistato.

4.1. Pulizia

Consigli per la pulizia del forno

- La prima regola è pulire il forno spesso. Per una pulizia naturale è consigliato utilizzare semplicemente acqua calda in cui sia stato sciolto bicarbonato e/o limone e/o aceto bianco.
- Per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.
- Non pulire mai i vetri quando sono ancora caldi perché a causa della differenza di temperatura potrebbero scoppiare. Aspettare sempre che siano tiepidi.
- Sono da evitare assolutamente i prodotti che contengono soda caustica, solventi e molte altre sostanze nocive, in quanto esiste anche il rischio di non riuscire a rimuoverli del tutto e i residui rimanenti negli interstizi del forno si liberano sui cibi cotti successivamente.
- Per pulire un forno non molto sporco potete passare un limone tagliato a metà sulla superficie, lasciare asciugare e poi passare con una spugnetta inumidita per togliere i residui di sporco e di succo di limone.
- Se il forno è molto sporco di unto, mettete all'interno una pentola con due litri di acqua calda alla quale avrete aggiunto un cucchiaino di ammoniaca e lasciatevela per tutta la notte. Togliete il grasso con una spugna la mattina dopo.
- Quando si prevede di cucinare cibi particolarmente grassi, le incrostazioni si possono prevenire proteggendo la base del forno con un foglio d'alluminio, facilmente asportabile insieme ai residui di grasso al termine della cottura.
- Nell'impiego di detergivi pensate all'ambiente e seguite le istruzioni del produttore. Si stanno affermando attualmente anche i detergenti concentrati, solidi o liquidi, con il vantaggio che hanno minor impatto ambientale.
- Si consiglia di sciaccquare abbondantemente il forno e di asciugarlo dopo la pulizia.
- Gli accessori presenti nel forno eccetto le guide scorrevoli, possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Per graffi superficiali ti consigliamo di applicare un detergente/lucidante apposito per acciaio inossidabile, utilizzando un panno morbido.
- Non usare sostanze destinate alla pulizia dell'argento.

Consigli per la pulizia dell'acciaio inox

La manutenzione e pulizia del forno da te acquistato è importante per preservare nel tempo la brillantezza e l'omogeneità dell'acciaio. L'acciaio inox utilizzato per la produzione dei nostri forni è il Silver Ice, che viene lavorato con uno speciale trattamento anti impronta che ne garantisce e mantiene la lucentezza soprattutto dopo il suo utilizzo. Ti consigliamo di non usare mai spugne abrasive, pagliette, lane d'acciaio o acidi o prodotti che potrebbero graffiare la superficie. Per pulirlo usa stracci morbidi e normali detersivi per stoviglie assolutamente non abrasivi; le creme non sono indicate perché contengono dei microabrasivi che potrebbero striare l'acciaio.

Consigli per la pulizia di smalto e vetro

Lo smalto è un rivestimento vetroso che ha ottima resistenza al calore e agli acidi. Come il vetro può essere intaccato dal contatto prolungato con sostanze acide, ti consigliamo quindi di rimuovere subito le macchie di salsa di pomodoro, limone, aceto. Per le macchie più ostinate usa del bicarbonato o del detersivo in crema, non abrasivo. Non usare mai i prodotti anticalcare: perché rischieresti di intaccare irrimediabilmente lo smalto. L'interno dei forni è anch'esso smaltato e va pulito con dei prodotti specifici facilmente reperibili in commercio, preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Ti consigliamo di non lasciare che lo sporco si accumuli nel tempo in quanto si fa più fatica a pulire incrostazioni stratificate e si rischia di macchiare e rovinare per sempre lo smalto.

Pulizia del vetro della porta

Tutti i forni sono dotati di porte in vetro dalle caratteristiche innovative ed estremamente pratiche. Il full-glass interno può essere rimosso agevolmente senza utilizzare alcuno strumento: il sistema di bloccaggio senza viti a vista garantisce una facile pulibilità della porta che solo il vetro può garantire. Seguire le istruzioni seguenti per smontare correttamente il vetro della porta forno.

- aprire completamente la porta;
- con l'aiuto di una moneta o di un cacciavite piatto fare leva delicatamente nelle due rientranze ricavate nella controporta nella parte inferiore, contemporaneamente;
- il vetro così liberato dalla sua sede, potrà essere sfilato dalla nicchia d'alloggio del vetro;
- terminata la pulizia, rifare le medesime operazioni in senso contrario.

IMPORTANTE : Fai attenzione nel rimontare i vetri affinché l'ordine sia quello corretto; il vetro interno ha un particolare trattamento che riflette il calore!

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno perché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

4.2. Manutenzione

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica disattivando i fusibili.
- In caso di guasti si prega di verificare innanzitutto i fusibili dell'impianto elettrico domestico.
- Qualora i disturbi non dipendessero dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il Centro di Assistenza Autorizzato indicando il modello dell'apparecchio e la matricola riportate sulla targhetta.
- Per garantire la sicurezza dell'apparecchio le manutenzioni possono essere eseguite solo ed esclusivamente da personale autorizzato.
- Interventi impropri rendono nullo il diritto alla garanzia.

Sostituzione della lampadina del forno

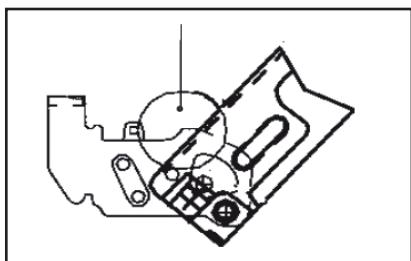
Per sostituire la lampadina del forno seguire le indicazioni seguenti:

1. Spegnere il forno e scollarlo dalla rete di alimentazione, la lampada si trova nell'angolo in alto a destra sulla parete posteriore del forno;
2. Assicurarsi che il forno sia freddo e svitare il portalampada in vetro;
3. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga;
4. Avvitare nuovamente il portalampada finché non risulti ben stretto.

Per togliere la porta forno

Questa operazione deve essere effettuata solo da personale qualificato in quanto può presentare rischi per la sicurezza dell'utente. La porta può essere rimosso seguendo le seguenti istruzioni:

1. Aprire completamente la porta;
2. Posizionare due monete da 10 centesimi dentro le due fessure delle cerniere, e richiudere la porta quasi a fine battuta delle monete (Ved.fig.). Maneggiare la porta e le cerniere con estrema cautela mentre le monete sono inserite.
3. Sollevare la porta tenendola per i lati e portarla leggermente in avanti.
4. Per riposizionare la porta rimettere le cerniere nella loro posizione assicurandosi che siano rientrate nella loro sede; abbassare completamente la porta ed estrarre le monete precedentemente inserite.
5. Richiudere la porta fino alla sua posizione di chiusura totale.



Sostituzione guarnizione della porta forno

Controllare sempre lo stato dell'efficienza della guarnizione della porta forno, in caso di usura non esitare per la sostituzione presso il servizio assistenza.

5. NORMATIVE, SICUREZZA GENERALE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

5.1. NORMATIVE

5.1.1 SMALTIMENTO: IMBALLAGGIO E APPARECCHIO DISMESSO

- L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
- Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare). Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica ed elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. Recependo le indicazioni UE, il Decreto 151/05 estende il principio di responsabilità dei Produttori anche al segmento dei prodotti elettrici ed elettronici. Ai Produttori spetta il compito di implementare e gestire un sistema per il trattamento dei rifiuti generati dalle apparecchiature elettriche ed elettroniche immesse nel mercato. I Produttori sono quindi responsabili del ritiro dei RAEE dai punti di raccolta (pubblici e privati), del loro trasporto presso centri di trattamento idonei e delle successive attività di riciclo e recupero dei materiali.



Fig. A

5.1.2 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI. INFORMAZIONE AGLI UTENTI. REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004 : INFORMAZIONI AGLI UTENTI.

Il simbolo rappresentato in (Fig. B), presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004. Il principio alla base del presente regolamento è che i materiali o gli oggetti destinati a venire a contatto, direttamente o indirettamente, con i prodotti alimentari devono essere sufficientemente inerti da escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.



Fig. B

- Gli alimenti potrebbero venire a contatto:

1. All'interno della cavità del forno, con griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, pareti forno.
2. Sul piano di lavoro, con griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.
3. Nel cassetto scaldavivande, con le pareti medesime.

5.2 SICUREZZA GENERALE

- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico. Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.
- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non toccare incautamente le cerniere della porta forno per evitare di ferirsi.
- L'elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini o persone diversamente abili senza supervisione.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Attenzione le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso, i bambini devono essere tenuti a distanza.
- Se l'alimentazione è danneggiata deve essere sostituita dal produttore o dall'assistenza clienti o da una persona qualificata per evitare pericoli.

- L'elettrodomestico si riscalda durante l'uso.
- Rimuovere completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. i frammenti di polistirolo.
- Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto del forno.
- Gli interventi di riparazioni effettuati in modo irregolare rappresentano una fonte di pericolo e devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.
- In caso di anomalie interpellare il tecnico senza alcun indugio.

ATTENZIONE: evitare di toccare la resistenza nel forno.

IMPORTANTE: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare di prendere una scossa elettrica.

5.3 Rispetto dell'ambiente e risparmio

- Utilizzare il forno nel tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si contribuisce a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Inoltre mantenendo efficienti e pulite le guarnizioni della porta forno, in modo che aderiscano bene alla porta, si diminuiscono le dispersioni di calore.

6. PER L'INSTALLATORE

L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata, la quale dovrà attenersi alle indicazioni previste dal presente libretto e dalla normativa: Legge n. 46 del 05.03.1990 - Norme per la sicurezza degli impianti.

6.1. Carateristiche tecniche

Potenza Elementi Riscaldanti

Elemento riscaldante inferiore	1100 W
Elemento riscaldante superiore - inferiore	1100 - 1500 W
Elemento riscaldante circolare	2000 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore raffreddamento (dove presente)	22-26 W
Ventola forno	25 W
Tensione di alimentazione (50-60Hz)	

Dimensioni utili Forno

Larghezza	mm. 411
Profondità	mm. 391
Altezza	mm. 330
Volume	l. 58

Dimensioni utili Incasso mobile

Altezza	mm. 584
Larghezza	mm. 564
Profondità	mm. 550

6.2 Attività preliminari al montaggio

- Rimuovere l'imballo dell'apparecchio e provvedere al relativo riciclo a norma delle disposizioni vigenti in materia.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato (vedi Assistenza).
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Controllare che gli accessori si trovino nella parte sottostante dell'imballo.
- Non utilizzare impropriamente la maniglia della porta del forno nelle fasi di trasporto e di montaggio dell'apparecchio.

6.3 Incasso del forno

- Ai fini del corretto incasso del prodotto è necessario che il mobile abbia le seguenti caratteristiche:
 - i pannelli adiacenti al forno devono essere di materiale resistente al calore;
 - nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
 - per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento sottotavolo che a colonna, il mobile deve avere le dimensioni riportate in Fig. 1-pag 17
- Posizionare il forno nel mobile ed avvitare le 4 viti fino al serraggio completo utilizzando gli appositi fori della facciata visibili aprendo la porta del forno. Assicurarsi di inserire le viti in direzione della mezzeria del legno del mobile. (vedi Fig.1-3-pag 17).

Prima di fissare le viti, assicurarsi inoltre che il forno sia correttamente allineato al pavimento tramite livella a bolla.
- E' bene che venga assicurata un'opportuna ventilazione per mezzo di un'apertura nella parte alta del mobile a colonna oppure di una apertura di 10 mm sopra la cornice del forno. (vedi Fig. 1 - pag 17).
- Nel caso in cui il forno debba essere installato in prossimità di altro elettrodomestico, occorre accertarsi che durante il funzionamento non vi sia reciproco disturbo.
- Una volta incassato l'apparecchio, non devono essere possibili contatti con le parti elettriche.

6.4 Allacciamento alla rete elettrica

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

ATTENZIONE: La spina deve essere accessibile ad apparecchio insallato.

Informazioni utili per l'installatore:

- il cavo di colore verde-giallo deve essere utilizzato per effettuare il collegamento a terra;
- il cavo blu per il neutro;
- il cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti che abbiano una temperatura superiore a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, il nuovo deve essere di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in Fig. 2-pag 17);
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare un cavo di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in Fig. 2-pag 17).

L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza. Gli schemi di collegamento elettrici di riferimento sono indicati in Fig. 2- pag 17.

AVVISO IMPORTANTE

Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite, delle regolamentazioni e delle norme in vigore.

7. INDICAZIONI GENERALI

7.1. Accessori del forno

Gli accessori presenti nel forno sono:

1. La griglia, la quale serve a supportare le teglie per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill, è provvista di due fermi situati nella parte posteriore e deve essere inserita nel forno fino a toccarne la cavità posteriore.
2. La leccarda posizionata sotto la griglia serve per raccogliere i sughi colati dagli alimenti cotti direttamente sulla griglia stessa. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.

7.2. Kit "Guide forno Estraibili"

Alcune versioni del prodotto sono dotate delle guide telescopiche. Queste rappresentano un vero e proprio comfort in fatto di cottura, perché consentono l'estrazione completa delle griglie assicurandone il bloccaggio a fine corsa. Una comodità che permette di gestire gli alimenti senza paura di scottarsi e che assicura una pulizia più profonda. È possibile a richiesta equipaggiare il forno con il Kit di "Guide Estraibili".

La richiesta va inoltrata al vostro rivenditore.

8. ASSISTENZA - MODALITÀ DIAGNOSTICA

Quando il forno si trova nello stato di Power-Up (orologio lampeggiante), si può attivare la modalità di test mediante la pressione simultanea dei due tasti TEMPER+ e EDIZIONE+ per 5 secondi.

8.1. Fase 1 – Display Board

Vengono accesi tutti i segmenti di tutti i display. Se si preme un tasto, il codice associato a tale tasto è temporaneamente mostrato sul display, per poi ritornare alla visualizzazione di tutti i segmenti. La ripetizione automatica è abilitata per i tasti dotati di questa funzionalità.

Se non si preme alcun tasto per circa 10 secondi, si passa alla fase successiva.

8.2. Fase 2 – Power Board

Il display clock visualizza "8888" con le icone lampeggianti, mentre il display visualizza la temperatura letta dalla sonda nella cavità forno. L'iconogramma è spento.

La pressione di un tasto ne visualizza il codice associato sul display clock.

Il relè di Doppio Taglio è mantenuto chiuso, e tutti gli altri relè sono attivati ciclicamente uno alla volta; raggiunto l'ultimo relè, il ciclo ricomincia.

Se non si preme alcun tasto per circa 10 secondi, si esce dalla diagnostica e si ritorna in Power-Up

9. SEGNALAZIONE ANOMALIE

9.1. Rilevamento Anomalie

Quando si presenta un'anomalia, il controllo inizia a monitorare tale segnalazione e la considera come attendibile solo se è persistente per più di 1 minuto. Se durante questo minuto si presenta un'ulteriore anomalia aggiuntiva, il sistema la considera attendibile se persiste per più di 4 secondi.

Quando l'anomalia è attendibile, il sistema passa in una modalità di visualizzazione anomalia: il forno è spento, tutti i carichi sono disattivati e compare il messaggio "Err" alternato con il tipo di anomalia rilevata:

"Shor" : sonda cavità in cortocircuito

"OPEn": sonda cavità in circuito aperto o non collegata

"ntc1" : sonda termica su Scheda Power

Durante questa fase, la segnalazione di anomalia può essere "cancellata" mediante la pressione di un qualsiasi tasto: se l'anomalia dovesse essere ancora presente, dopo 1 minuto si ritorna nella modalità di visualizzazione. Se l'anomalia si ripristina autonomamente, il controllo continua ad indicare "Err", senza alcuna spiegazione aggiuntiva.

Nel caso di anomalie di sonda, il sistema reagisce come se vi fosse una temperatura superiore a 500°C

9.2. Surriscaldamento

Quando la sonda termica sulla Scheda Power rileva una temperatura ambiente >100°C, tutti gli elementi termici del forno vengono automaticamente spenti. Se tale superamento persiste per più di 1 minuto, il display clock visualizza "StOP" ed ogni comando sulla tastiera viene ignorato fino a quando la temperatura scende al di sotto di tale limite.

10. ASSISTENZA

Per trovare il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato (CAT) più vicino potete utilizzare:

- Il volantino presente nella documentazione che accompagna il prodotto.(Matricola etichetta adesiva).
- Il sito internet Bompani Italia : www.Bompani.it selezionando la voce Assistenza.
- Chiamando il Servizio Clienti al numero:

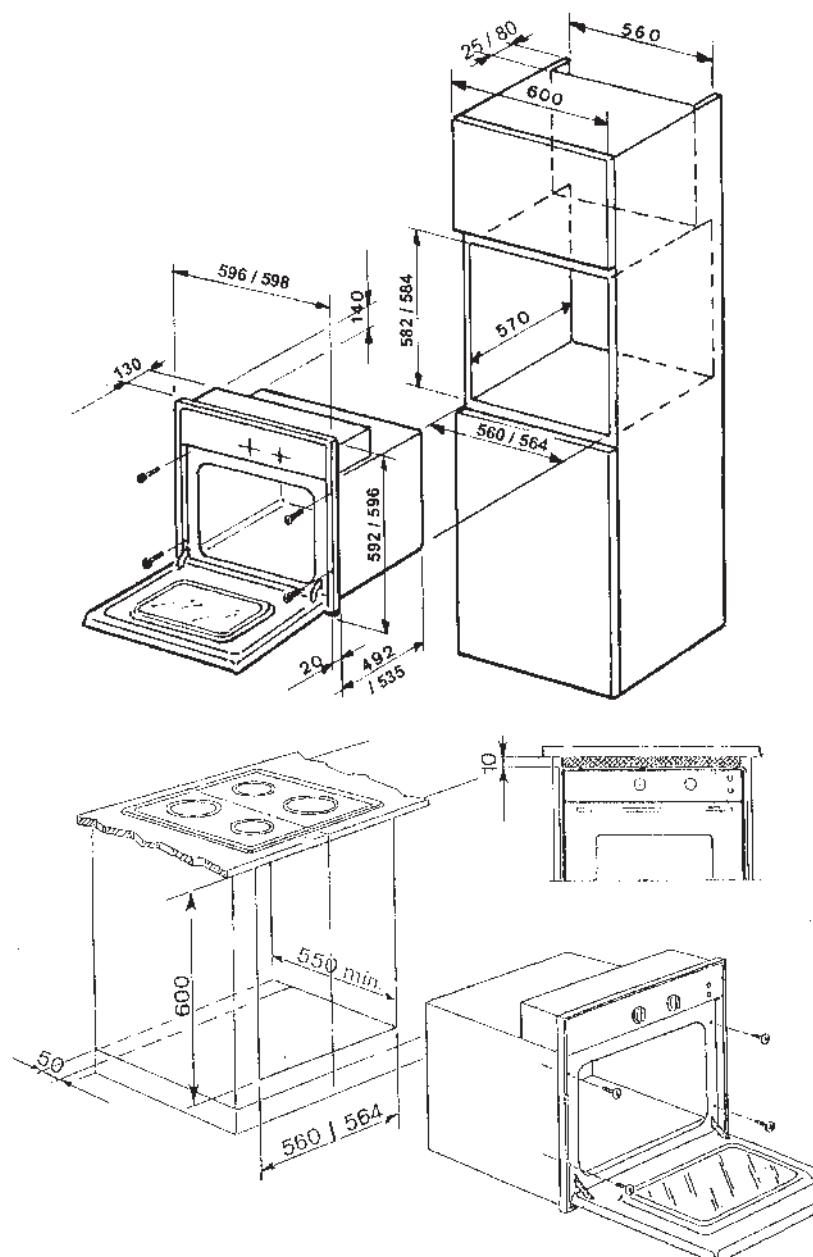
848 998 701*

* Al costo massimo di 5,42 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 per chi chiama da telefono fisso. Non è possibile la chiamata da radiomobile.

Una volta che avete rintracciato il CAT più vicino vi consigliamo di contattarlo per comunicare il difetto riscontrato. E' necessario inoltre annotare e tenere a portata di mano:

1. Il modello della macchina (Art.);
2. Il numero di serie (Matricola).

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche. La targhetta è collocata sulla parte interna del forno ed è visibile, aprendo la porta, oppure nei documenti allegati per la garanzia.

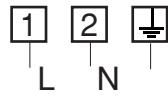


(1)

SCHEMA DI COLLEGAMENTO

230 V BIFASE

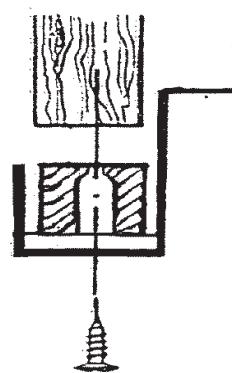
Sez. cavo



> 3,5 kW
2,2 - 3,5 kW
0 - 2,2 kW

3x2,5 mm²
3x1,5 mm²
3x1 mm²

(2)



(3)



BOMPANI ITALIA Spa. - Via Emilia Est, 1465
41100 Modena - Italy
Tel + 39 059 282278 - Fax +39 059 281774
www.bompani.it - bompani_italia@bompaniitalia.it



A large, abstract graphic element occupies the lower half of the page. It consists of a dark gray, irregular shape on the left that tapers to a point, transitioning into a larger, rounded, light gray shape on the right. This graphic is set against a solid black background that covers the middle third of the page.

INSTRUCTION MANUAL “ELECTRONIC OVEN”

1. GENERALITIES.....	5
2. USER INTERFACE WITH TOUCH KEYS AND DISPLAY.....	5
2.1. Key functions	5
2.2. "Time" key cyclical functions.....	5
3. APPLIANCE OPERATION	6
3.1. CLOCK SETTING.....	6
3.2. TURNING OVEN ON/OFF	6
3.3. TIMER	6
3.4. SEMI-AUTOMATIC COOKING TIME FUNCTION.....	6
3.5. SEMI-AUTOMATIC COOKING END FUNCTION	6
3.6. AUTOMATIC FUNCTION.....	6
3.7. COOKING END MODE.....	6
3.8. CLOCK DISPLAY SYMBOLS	7
3.8.1. Pot.....	7
3.8.2. Auto.....	7
3.8.3. Bell.....	7
3.9. COOKING MODES SELECTION.....	7
3.9.1. Special Booster Fast Pre-Heat <TBD> Program.....	8
3.9.2. Special Booster Super-Fast Pre-Heat Program	10
3.10. COOKING TIME SELECTION	10
3.11. OVEN OFF MODE AND RESIDUAL HEAT INDICATOR.....	10
3.12. «CHILD CARE » CONTROL LOCK FUNCTION	10
3.13. OVEN LIGHT CONTROL	10
3.14. PRE-HEATING BAR.....	10
3.15. TANGENTIAL FAN CONTROL.....	11
3.15.1. Select a cooking cycle.....	11
3.15.2. Cooking cycle stop (Off, stand-by)	11
3.15.3. Power board sensor automatic function.....	11
3.16. ANNULLING COOKING END AND LENGTH SETTINGS	11
3.17. ANNULLING TIMER SETTINGS	11
4 CARE AND CLEANING.....	11
4.1 Cleaning	11
4.2 Maintenance	12
5. REGULATIONS, GENERAL SAFETY AND ENVIRONMETAL PROTECTION	13
5.1. REGULATIONS.....	13
5.1.1 Disposal: Packaging and decommissioned appliance.....	13
5.1.2. Materials in contact with foods,information for users.....	13
5.2. GENERAL SAFETY	14
6. FOR THE INSTALLATION ENGINEER.....	14
6.1. Technical data	14
6.2. Pre-installation procedures.....	14
6.3. Building in the oven	14
6.4. Connecting to the electrical mains.....	15
7. GENERAL PRECAUTIONS.....	15
7.1. Oven accessories.....	15
7.2. " Pull-out oven runners" kit	15
8. ASSISTANCE – DIAGNOSTIC MODE.....	15
8.1. Phase 1 – Display Board.....	15
8.2. Phase 2 – Power Board.....	15
9. MALFUNCTION SIGNALS.....	16
9.1. Detecting malfunctions	16
9.2. Over-heating	16
Figures.....	17

Congratulations on your purchase of an oven from the **BOMPANI iITALIA** collection. This new product, designed and produced with quality materials, combining innovation and technology, is intended to assist you in putting your recipes into practice. We therefore ask that you read and follow the easy instructions which will enable you to achieve excellent results right from the very first times: they contain important information concerning the safety, use and maintenance of the appliance.

This instruction manual covers the various versions of the product. Kindly ignore the sections relating to accessories or instruments not featured on the appliance you have purchased.

BOMPANI ITALIA . accepts no responsibility for injury or damage deriving from poor installation or incorrect use of the appliance.

When contacting your dealer for spare parts, it is essential to state the model number and the serial number, on the nameplate visible when the oven door is opened.

Appliance producers are required to comply with a variety of regulations, and with this in mind, when possible, in the production of its appliances **BOMPANI ITALIA** includes innovative features intended to further improve safety and environmental protection.

All **BOMPANI ITALIA** products therefore comply with:

Directive 2006/95/EC applying to electrical products operating on low voltage.

• The directive requires electrical and electronic materials intended for use at voltages between 50-1000 VAC and 75-1500 VDC to be constructed to proper standards concerning safety both in the home and in industrial contexts. The Directive applies to electrical appliances in general, and its main aim is to prevent all risks relating to the use of electricity;

• EUROPEAN REGULATION 1935/2004, covering materials and objects intended for contact with foods;

• Directive 2002/95/EC, which aims to limit or prohibit the use of specific hazardous substances, in the awareness that the value of a product also depends on the social worth which it generates;

• Directive 2002/40/EC, the reference standard which applies the old Directive 92/75/EEC with regard to the labelling of domestic electric ovens in relation to energy consumption;

• Directive 2004/108/EEC which relates to electromagnetic compatibility requirements. This directive aims to regulate the signals which appliances emit during normal operation, and to protect the public telecommunications networks from damage of all kinds;

• Directive 2002/96/EC (WEEE), concerning waste from electrical and electronic equipment, in the awareness that appropriate separate disposal ready for recycling of decommissioned appliances, and environment-friendly processing and disposal of waste, help to prevent possible harmful impacts on the environment and health and encourage the recycling of the materials of which the product consists.

BEFORE USING THE APPLIANCE, READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP THEM IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE**FOR YOUR SAFETY**

Each user is responsible for using the appliance purchased correctly and keeping it in good condition.

- The appliance must not be used if damaged (see After-Sales Service).
- All repairs must be carried out by one of the manufacturer's authorised service centres, using original spare parts. Failure to comply with these rules may reduce the appliance's safety.
- The appliance may only be connected to the electrical mains by authorised personnel in accordance with all relevant regulations concerning electricity supplies, and the legislation containing building regulations in force in the various countries.
- Disconnect the appliance from the electrical mains before carrying out any cleaning or servicing operations.
- Do not disconnect the plug from the power socket by pulling on the power supply cable; disconnect it gently to avoid breaking the electrical wires inside.
- Take care not to place the power supply cables in contact with parts which heat up during use or which might cause crushing.
- Never keep inflammable, explosive or non heat-proof items such as paper, rags or detergents inside the oven; they may catch fire when the oven is used.
- Although our product complies with the regulations concerning surface temperatures ("cold door"), children should be kept away from the oven's control panel and door when it is in operation.
- Always wear oven gloves when placing pans in or removing them from the oven.
- Always keep an eye on foods when cooking, since the oils and fats used are easily inflammable. Remove fat deposits and other food residues before using the oven again.
- Do not place heavy items on the open oven door; this may damage the hinges.
- Damage caused by failure to comply with these instructions is not covered by the warranty entitlement.

FIRST START-UP

- Disconnect the appliance from the electrical mains as for any cleaning or servicing operation.
- Remove the accessories from the oven.
- Removal all packaging residues, e.g. any polystyrene fragments, from the oven.

Then proceed as follows:

1. Remove the shelves from the oven.
2. Clean the oven and accessories with a hot commercial cleaning solution.
3. Wipe the exterior with a damp cloth.
4. Put the shelves back in place.
5. Heat the oven for the first time empty with the thermostat at the highest setting and the door closed for at least 30 minutes. Then switch off the oven, open the door and ventilate the kitchen. The smell noticed is due to the evaporation of the substances used to keep the oven in good condition.

Use commercial solutions which are not harmful for the environment or health; do not use products with excessively aggressive chemical ingredients.

For subsequent cleaning procedures, refer to the instructions in section 4.

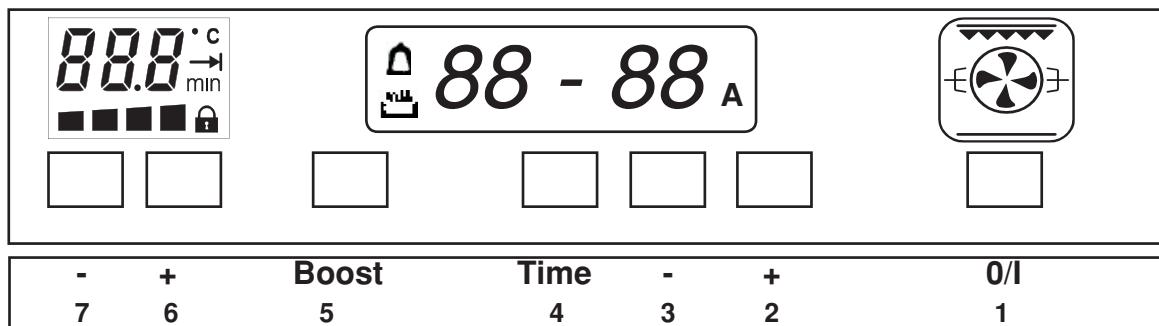
Before starting up the appliance, inspect it carefully for damage. If the damage is due to transport of the product, notify your nearest after-sales service centre without delay.

WARNING : Repairs under warranty in the event of damage to the product's appearance are only possible during delivery and commissioning of the appliance; the purchaser is therefore responsible for checking that it is in good condition.
In the event of malfunctions, contact the after-sales service without delay, following the manufacturer's recommended procedures described in the After-Sales Service section.

1. GENERALITIES

WARNING : Installation must be carried out by qualified individuals, who must follow the instructions indicated in this booklet and those provided for by law (Law n.46, dated 03/05/1990 - System Safety Standards).

2. USER INTERFACE WITH TOUCH KEYS AND DISPLAY



2.1 Key functions

FUNCTION KEY (description from right to left)

- 1 0/I Turns on the oven and activates the -/+ key for cooking method selection
- 1 + 0-n Child safety: press the 0/I for 4 seconds
- 2 + Increases the time and selects the cooking method
- 3 – Decreases the time and selects the cooking method
- 4 Time: selects the time functions in sequence(see following table)
- 5 Boost: Fast pre-heat option
- 6 + Increases the temperature
- 7 – Decreases the temperature

Automatic repeat combined with the “-“ and “+“ keys if kept pressed: one increment every 500 ms during the first second, one increment every 200 ms to follow.

2.2. “Time” key cyclical functions

If repeatedly pressed, the following sequence will be displayed:

Pulse	Displayed after pressing	Action	Display shows after 2 seconds	Azione Utente tramite “+” o “-”
1	(bell)	None	flashes as default value, otherwise current value Alarm signal time adjustment	Set alarm signal time
2	(dur)	None	flashes as default value, otherwise current value Alarm signal time adjustment	Set cooking length time adjustment
3	(End)	None	the result between current time/hour and length (default or current) in flashing mode	Set cooking end time
4	(hour 9)	None	Flashing clock	Set actual time (clock)

3. APPLIANCE OPERATION

When the control is first turned on, the display shows the clock set at 12:00, which can be increased by one unit every minute. The oven is off and the possible operations for unblocking it are: the "Clock setting" procedure or, in alternative, directly turning it on. The detailed operations for setting the clock, the timer, duration, and end of cooking process are indicated in the relevant paragraphs that follow. Through a single setting key, the oven cyclically enters into the display and modification mode (shown on the flashing display), in which the "+" and "-" keys are activated to correct the value indicated on the display. This value is, however, accepted after 4 seconds from the last time the key is pressed (the display stops flashing).

3.1. CLOCK SETTING

Scroll through the menu with the Timer Mode key until "hour" is displayed, and set it using the "+" and "-" keys. The clock can only be set with the oven in stand-by.

3.2. TURNING OVEN ON/OFF

Press and release the "O/I" key. "ON" will appear on the central display, the symbol lights up, as well as the light inside the oven. If after a minute a cooking mode was not selected, the oven and the symbol turn off, and "OFF" will appear on the display. To turn the oven off during cooking, press and release the O/I key. With the key activated, it must be released at least 1" after being pressed.

3.3. TIMER

This function does not interact with loads, and it is always available regardless of the state the oven is in. Press the "Time" key, the bell symbol lights up, and the display shows what is explained in paragraph 2.2. Set the desired value in minutes using the "+" and "-" keys, up to a maximum of 180 minutes. After 4 seconds without increasing or decreasing ,the information is accepted, and the bell remains lit. Once the time set has lapsed, an acoustic signal is heard, and the bell symbol flashes. To stop both the acoustic signal and the flashing symbol, just press any key; its associated function is normally not carried out (it is only needed to stop the signal).

3.4. SEMI-AUTOMATIC COOKING TIME FUNCTION

Turn the oven on, as indicated in paragraph 3.2. Pres and release the "Time" key, until "dur" appears. Set the time required for cooking using the "+" and "-" keys, up to a maximum of 180 minutes. Select a cooking function among those available, as indicated in paragraph 3.9: the oven will suggest a predetermined temperature. The temperature can be changed. After 4 seconds from the last time the key was pressed, the oven turns on for the time set. After the time defined has ended, the oven enters the Cooking Ended mode.

3.5. SEMI-AUTOMATIC COOKING END FUNCTION

Turn on the oven as indicated in paragraph 3.2. Press the "Time" key until "End" appears. Use the "+" and "-" to set the cooking end time, which must occur within the next 23h59m. To enter the time, the same steps should be followed as those for the clock setting (current time). After 4 seconds from the last time the key was pressed, the oven turns on for the time set. A cooking function among those available can always be selected. The oven suggests a predetermined temperature. The temperature can be changed. Once the time specified has bee reached, the oven enters into the Cooking End mode

3.6. AUTOMATIC FUNCTION

Turn the oven on as indicated in paragraph 3.2. Press and release the "Time" key until "dur" appears. Set the cooking time required using the "+" and "-" keys, until a maximum of 180 minutes. Press the "Time" key again until "End" appears. Use the "+" and "-" keys to set the cooking end time, which must occur within the next 23h59m. After 4 seconds from the last time the key was pressed, the oven enters the delayed start mode: it will then automatically turn on for the length of time specified and will stop at the stop time specified, entering the Cooking end mode. Even during the delayed start phase, the temperature and the function are both displayed, and both can be changed. All the oven loads are deactivated once the oven must start. The symbol will show the element selected, but will maintain the light off symbol and the stopped fan symbol. The tangential fan runs according to the indications specified in paragraph 0, while the oven light is separately illustrated in paragraph 3.13

3.7. COOKING END MODE

Once the timed cooking process has terminated, the oven turns off all the loads, and a triple intermittent acoustic signal of average intensity is heard. The display temperature and functions turn off. The clock display shows the time, and the two "pot" and "auto" symbols flash. To unblock the oven, just press any key among those positioned under the display: the acoustic signal stops, and the oven is ready to receive new commands. It is possible to immediately select a new cooking function, or completely turn off the oven by pressing the "O/I" .

3.8. CLOCK DISPLAY SYMBOLS

3.8.1. Pot

If lit, it indicates that the cooking function is active, even in manual mode. The “Light” and “Defrost” functions are not considered cooking functions, therefore, it remains off. If this symbol is flashing, it indicates the end of the timed cooking phase. During the delayed start mode, it remains off, and then lights up when cooking starts.

3.8.2. Auto

This is normally off. If lit, it indicates that a cooking time has been selected (the oven is not in manual mode), therefore, it is completed with the **Pot** symbol. If flashing, it indicates the end of the timed cooking phase.

3.8.3. Bell

Normally off. If lit, it indicates that the timer is active. If flashing, it indicates that the timer has end.

3.9. COOKING MODES SELECTION

By pressing the “+” or “-“ key, what is indicated in column 1 appears on the central display of the clock for 3 seconds ever 10 (alternating with the clock), on the symbol, what is indicated in column 2 appears on the symbol, and the default value appears on the temperature display.

		Functions electric oven	Grill	Top heating el.	Bottom heating	Oven fan	Oven light	Rotisserie.	Cooling fan radiale	T. min.(°C)	T. default (°C)	T. max (°C)	Tangential fan	Tangential fan
On		Light					X			---	---	---	160	110
Pr 01		Oven Static		X	X		X			50	200	250	200	110
Pr 02		Top heating element		X			X			50	200	250	160	110
Pr 03		Bottom heating element			X		X			50	200	250	200	110
Pr 04		Grill	X				X	X		L1	L2	L5	160	110
Pr 05		Grill strengthened	X	X			X	X		L1	L4	L5	160	110
Pr 06		Grill strengthened fan	X	X			X		X	50	180	200	160	110
Pr 07		Oven Static + fan		X	X		X		X	50	175	250	200	110
Pr 08		Oven fan circular				X	X		X	50	175	250	200	110
Pr 09		Pizza (Bottom + fan)			X		X		X	50	200	250	200	110
Pr 10		Defrost					X			0	dEF	0	---	110
FPH	--	Circular +Bottom + fan <TBD>			X	X			X	---	---	---	160	110

Safety device

In order to prevent the appliance from overheating, the oven is fitted with a safety device tripped in the event of a main thermostat failure. This cuts off the electricity supply: do not attempt to repair the fault yourself; call your nearest Service Centre.

The oven should be left to heat up for at least 10 minutes before food for cooking is placed inside it.

When cooking in fan mode, two shelves can be filled at the same time. However, if the amount or type of foods is changed, cooking times also change.

Using the cooking functions

Defrosting

Turn the selector knob to the symbol  and leave the thermostat on zero. The fan in the bottom of the oven circulates the air around the food at room temperature. It is ideal for defrosting any type of food, but especially for delicate foods where no heat is required, such as: frozen cakes, custard or cream cakes and fruit desserts.

Conventional Cooking

Turn the selector knob to the  symbol and set the thermostat on the temperature required. Heat is delivered from above and below, and the food is cooked evenly.

Fan Cooking

Turn the selector knob to the  symbol and set the thermostat on the temperature required. In this cooking mode, the heat inside the oven is circulated through it by a fan. This provides more uniform heat distribution, and thus gentler cooking. This function is also useful for cooking several dishes at once, on different shelves. In this case the top runners and the third runners from the bottom should be used. When cooking just one dish, place the shelf on the lowest runners for the best results. This function is ideal for cooking soufflés, which need delicate, even cooking.

Cooking meat and fish

Meat can be placed in oven-dishes or pans, or straight on the shelf. If using only the shelf, ALWAYS pour a little water into the dripping pan and fit it onto the runners underneath the shelf. The dripping pan will collect the fats which melt during cooking, and the water will prevent the fats from burning and generating unpleasant smells or smoke. White meat, poultry and fish generally require cooking at a medium temperature (between 150 and 250 degrees); to cook red meat "rare", use temperatures between 200 and 220 degrees for short times.

Cooking pizza

To cook pizza, use the  function: this programme uses the bottom heating elements and the fan. This combination heats the oven quickly, with most of the heat delivered from underneath. If more than one shelf is used at a time, their positions must be swapped halfway through the cooking process. The recommended temperature is 220° for an average cooking time of about 15-20 minutes.

Cooking confectionery

Cakes need a medium temperature, from 160° to 200° C. Before starting cooking, the oven should be left to warm up for about 15 minutes: try not to open the oven door once cooking has started.

Food for cooking	Weight (kg)	Cooking shelf position from the bottom	Temperature (°C)	Preheating time (minutes)	Cooking time (minutes)
Pasta : Lasagne Cannelloni Paste au gratin	2.5	2	210	10	60-75
	2.5	2	200	10	40-50
	2.5	3	200	10	40-50
Meat : Veal Chicken Duck Rabbit Lamb	1.7	2	220-250	10	120-160
	1.5	2	200-220	10	45-60
	1.8	2	200-220	10	100-110
	2.0	2	200-220	10	70-80
	1.8	2	200-220	10	90-95
Fish : Mackerel Dentex Trout baked on paper	1.1	2	160-220	10	45-70
	1.5	2	160-220	10	45-70
	1.0	2	160-220	10	45-70
Pizza: Neapolitan style	1.0	1-3	200-230	15	10-20
Cake : Biscuits Fruit tarts Quiches Cakes with yeast	0.5	2-3	160-180	15	30-50
	1.1	2-3	160-180	15	30-50
	1.0	2-3	160-180	15	30-50
	1.0	2-3	165	15	30-50
Grilling: Spit-roast veal Spit-roast chicken Hamburger Mackerel Toasted sandwiches	1	2	-	5	15-20
	1,5	2	-	5	20
	1	2	-	5	7
	1	2	-	5	15-20
	n° 4	2	-	5	5

NB: Cooking times are guideline and may be varied to suit personal taste.

3.9.1. Special Booster Fast Pre-Heat <TBD> Program

The special Booster program allows for fast pre-heating of the oven through a particular combination of loads that are active during pre-heating.

Specificities of the Booster mode:

- Can only be selected if a timed cooking mode is not programmed
- Cannot be activated in during the following functions:
 - a) Grill
 - b) Double Grill
 - c) Defrost/Chafing area

To activate the Booster:

- press the BOOST key
- on the clock display, "BOOST" appears flashing

When the Booster is active:

- the symbol continues to display the function normally select, but the Power board is actually informed to carry out a different combination of loads.
- The temperature indicated is free and can be further modified.
- The function that will be carried out at the end of the Booster cycle cannot be changed.

When pre-heating has terminated, "BOOST" disappears, and the Power board carries out the function that is actually represented by the symbol.

To deactivate the Booster after it was activated:

- Press "BOOST". The Booster mode is deactivated, and the actual function is reset.

3.9.2. Special Booster Super-Fast Pre-Heat Program

Program that is an alternative to the traditional Fast Pre-Heat program. The loads selected are recurrent:

- Circulation + Fan for 15 seconds
- Grill + Top + Fan for 15 seconds (Top = upper resistance)
- Bottom + Top + Fan for 15 seconds (Bottom = lower resistance)

3.10. COOKING TIME SELECTION

Using the "+" and "-"keys, the temperature varies between the minimum and the maximum expected for each cooking mode with increments of +/- 1 degree that are shown on the temperature display.

3.11. OVEN OFF MODE AND RESIDUAL HEAT INDICATOR

When powered-up, and when there is no function selected, the temperature display and programs are normally off, while the timer display shows the time.

If the oven is still hot when turned off, the temperature display indicates the residual heat.

The 4 level bar indicated the actual oven temperature:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| i. If $t_{probe} > 200^{\circ}\text{C}$: | 1st, 2nd, 3rd on; 4th flashes |
| ii. If $200 > t_{probe} > 150^{\circ}\text{C}$: | 1st, 2nd on; 3rd flashes ; 4th off |
| iii. If $150 > t_{probe} > 100^{\circ}\text{C}$: | 1st on, 2nd flashes a; 3rd, 4th off |
| iv. If $100 > t_{probe} > 50^{\circ}\text{C}$: | 1st flashes; 2nd, 3rd, 4th off |
| v. If $50 > t_{probe}$: | 1st, 2nd, 3rd, 4th off |

3.12. «CHILD CARE » CONTROL LOCK FUNCTION

Keeping the "ON/OFF" key pressed for at least 6 seconds, the oven enters in the child safety mode. The display shows "n--O" followed by "On", and the time reappears. On the temperature display, the lock symbol will remain lit until the "Child Care" is active. If this block is activated after any type of cooking setting (manual, semi-automatic, automatic), the settings programmed can be displayed, but modifications cannot be made and "n--O" on the central display will be a reminder that the function is active.

Manually or automatically turning the oven off will not deactivate the control lock mode. To deactivate, the "ON/OFF" key must be pressed for at least 6 seconds. The display shows "n--O", followed by "OFF", then the time reappears.

When the oven is blocked, it cannot be turned on by pressing the "O/I" key.

3.13. OVEN LIGHT CONTROL

Once the desired function has been chosen, until the end of the pre-heating cycle, the oven light remains lit. After 3 minutes, the oven light turns off. While waiting for the delayed start mode, the oven light remains off.

The oven light turns on automatically once any key is pressed (and its associated theoretic function is not carried out), then it turns off after 1 minute.

3.14. PRE-HEATING BAR

This bar furnishes pre-heating indications, and signals the heating phase when cooking is in process. During the pre-heating phase, the 4 level bar visually indicates what remains to reach the requested set-point:

- i. If $k > 75\%$: 1st, 2nd, 3rd on; 4th flashes
- ii. If $75\% > k > 50\%$: 1st, 2nd on; 3rd flashes; 4th off
- iii. If $50\% > k > 25\%$: 1st on, 2nd flashes; 3rd, 4th off
- iv. If $25\% > k$: flashes; 2nd, 3rd, 4th off

At the end of the pre-heating phase, and during the cooking phase, the bar always remains lit: 1st, 2nd, 3rd, 4th on

3.15. TANGENTIAL FAN CONTROL

3.15.1. Select a cooking cycle

The tangential turns on, regardless of the central oven temperature, after 15 minutes from selection or, however, even before, if the temperature detected on the probe is higher than the "power threshold" value. During the "DEFROST" function, the tangential fan is immediately activated.

3.15.2. Cooking cycle stop (Off, stand-by)

When a cooking cycle ends, an observation phase begins, which lasts 20 minutes, during which the tangential is turned off if the temperature is lower than the "power threshold" value.

After these 20 minutes, the tangential remains off, regardless of the temperature.

3.15.3. Power board sensor automatic function

A temperature sensor is installed on the Power board. When it detects a value $>80^\circ\text{C}$, the tangential is forcedly activated, regardless of the previous logistics.

3.16. ANNULLING COOKING END AND LENGTH SETTINGS

The cooking length and cooking end can be annulled by pressing the Funz + key during the cooking length setting phase: the oven remains on and is automatically set to the indefinite time manual function mode, as described in the paragraph (...)

Otherwise, the oven can be turned off completely by pressing the ON/OFF key.

3.17. ANNULLING TIMER SETTINGS

During the timer setting phase, the current value can be annulled by pressing the Funz - key.

4. CARE AND CLEANING

Kindly ignore the sections relating to accessories or instruments not featured on the appliance you have purchased.

4.1. Cleaning

Oven Cleaning Advice

- The first rule is to clean the oven often. For natural cleaning, use only hot water with bicarbonate of soda and/or lemon juice and/or white wine vinegar dissolved in it.
- Do not use steam-cleaners.
- Detergents should not be sprayed straight onto the controls area; use a sponge.
- Never clean glass when still hot as the temperature difference may cause it to shatter. Always wait for glass to cool down to lukewarm.
- Never use those cleaning products which contain caustic soda, solvents or many other harmful substances, since there is a risk that they might not be completely removed after use, and the residues left in small cavities within the oven might be released onto the foods cooked later.
- To clean an oven which is not very dirty, wipe half a lemon over the surface, leave to dry and then wipe with a damp sponge to remove the residues of dirt and lemon juice.
- If the oven is very greasy, put a pan containing two litres of hot water containing a spoonful of ammonium inside and leave it overnight. Wipe the grease off with a sponge next morning.
- If you are going to cook particularly greasy foods, deposits can be prevented by protecting the bottom of the oven with a sheet of aluminium foil, which can easily be removed with the grease residues at the end of the process.
- When using detergents, keep the environment in mind and follow the producer's instructions. The market now offers a variety of concentrated solid or liquid detergents with lower environmental impact.
- The oven should be rinsed with plenty of water and dried after cleaning.
- Except for the runners, the oven accessories can be washed in the normal way, even in the dishwasher.
- For superficial scratches, apply a special cleaner/polish for stainless steel, using a soft cloth.
- Do not use silver-cleaning products .

Cleaning Stainless Steel

Care and cleaning of the oven you have purchased are important to keep the steel bright and uniform over time. The stainless steel used for the manufacture of our ovens is Silver Ice, finished with a special anti-fingerprint treatment that keeps it shiny even after use. We advise you never to use abrasive sponges, scouring pads, wire wool, acids or products which might scratch the surface. Clean it with soft cloths and ordinary, absolutely non-abrasive washing-up liquid; creams are not recommended because they contain tiny abrasive particles which might leave marks on the steel.

Cleaning Enamel and Glass

Enamel is a vitreous finish with excellent resistance to heat and acids. Like glass, it may be damaged by prolonged contact with acids, so spills of tomato sauce, lemon and vinegar should be wiped off immediately. Use bicarbonate of soda or non-abrasive cream cleaner for the most stubborn stains. Never use descaler products: they might cause irreparable damage to the enamel. Oven interiors are also enamelled and must be cleaned using specific products, easily available from retailers. It is best to clean the oven after each use, while still warm. We advise you not to allow dirt to build up over time since it is more difficult to remove layers of dirt and there is a risk of leaving permanent marks on the enamel.

Cleaning the Door Glass

All ovens are fitted with glass doors with innovative, extremely convenient characteristics. The full-glass on the inside can be removed easily without the aid of any tools: the screw-free visible fixing system guarantees that the door provides the easy cleaning only glass can ensure. Proceed as follows to remove the glass in the oven door correctly.

- Fully open the door;
- apply gentle leverage with a coin or a flat-head screwdriver in the two recesses in the bottom of the inside of the door simultaneously;
- released from its seat, the glass can be extracted from the recess into which it is fitted;
- After cleaning, repeat the same procedure in reverse order.

WARNING: Take care to reassemble the pieces of glass in the correct order; the inside glass has a special heat-reflecting finish! Do not clean the glass door of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

4.2. Maintenance

- Disconnect the appliance from the electrical mains by disarming the fuses before carrying out any cleaning or servicing operations.
- In the event of failure, please first of all check the fuses of the household electricity supply system.
- If the problems are not caused by the power supply, kindly contact your Authorised Service Centre , stating the model of the appliance and the serial number stated on the nameplate.
- To ensure that the appliance's safety characteristics are not impaired, all maintenance work must be carried out by authorised personnel.
- Improper maintenance work will result in forfeiture of warranty rights .

Changing the oven light bulb

To replace the oven light bulb, follow the instructions provided below:

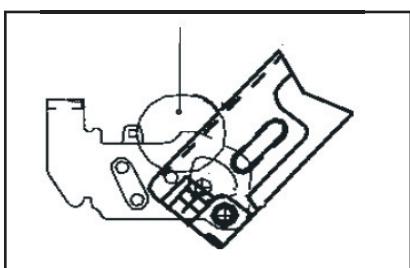
1. Switch the oven off and disconnect it from the power supply. The bulb is in the top right-hand corner of back wall of the oven;
2. Make sure that the oven is cold and unscrew the glass cover;
3. Unscrew the light bulb and replace it with another of the same type;
4. Screw the glass cover firmly back into place.

Removing the oven door

This procedure must only be carried out by qualified staff, since it may involve safety risks for the user.

The door can be removed by proceeding as follows:

1. Fully open the door;
2. Insert two small coins (e.g. 10 Eurocents) into the two slots in the hinges, and close the door until the coins have been pushed almost fully home (see fig.). Handle the door and hinges with great care while the coins are inserted.
3. Lift the door off, holding it at the sides and moving it slightly forward.
4. To put the door back in place, return the hinges to their positions, checking that they have fitted into their seats; lower the door completely and remove the coins inserted earlier.
5. Close the door again to the fully closed position.

**Changing the Oven Door Gasket**

Always inspect the oven door gasket and order a replacement from the after-sales service without delay if worn.

5. REGULATIONS, GENERAL SAFETY AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

5.1. REGULATIONS

5.1.1 DISPOSAL: PACKAGING AND DECOMMISSIONED APPLIANCE

- The user is responsible for consigning the obsolete appliance to his disposal facility; otherwise, he will be liable to prosecution under the relevant waste disposal legislation.
- Appropriate separate disposal ready for recycling of decommissioned appliances, and environment-friendly processing and disposal of waste, help to prevent possible harmful impacts on the environment and health and encourage the recycling of the materials of which the product consists.
- For more detailed information on the waste disposal systems available, contact your local waste disposal service, or the shop from which the appliance was purchased.

DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE): INFORMATION FOR USERS

This information is intended only for the owners of appliances which carry the symbol shown in Fig. A on the adhesive technical data label fitted to the product (serial number label).

This symbol indicates that the product is classified, under the relevant regulations as electrical or electronic equipment and is compliant with EU Directive 2002/96/EC (WEEE). Therefore, at the end of its useful life, it must be handled separately from household waste; it can be consigned free of charge to a recycling centre for electrical and electronic equipment or returned to the dealer on purchase of an equivalent new appliance.

Italian Decree Law 151/05, which implements the EU guidelines, extends the principle of Producers' responsibility to the electrical and electronic products sector. Producers are responsible for implementing and operating a system for disposing of the waste generated by the electrical and electronic equipment they offer for sale. Producers are therefore responsible for collecting WEEE from the collection points (public and private), transporting them to suitable treatment centres, and the subsequent recycling and reuse of the materials.



Fig. A

5.1.2 MATERIALS IN CONTACT WITH FOODS. INFORMATION FOR USERS.

EUROPEAN REGULATION No 1935/2004: INFORMATION FOR USERS.

The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004. This regulation is based on the principle that materials or objects intended for direct or indirect contact with foods must be sufficiently inert to rule out the risk of transfer of substances to the foods in quantities such as to put human health at risk or cause an unacceptable change in the foods' composition or a deterioration of their organoleptic characteristics.



Fig. B

* Foods might come into contact:

- Inside the oven chamber, with oven shelves, dripping pans, confectionary trays, oven door glazing, rubber gaskets, and the sides of the oven itself.
- On the hob, with pan stands, burners and the hob skin.
- In the food-warmer drawer, with the sides of the compartment.

5.2 GENERAL SAFETY

- This appliance is intended solely for domestic use. The oven must only be used for preparing food.
- The electricity supply must always be disconnected before any procedures inside the oven or where there is the risk of accessing live parts.
- Never touch the oven door hinges without due care as injury may result
- The appliance must not be used by children or the differently able without supervision.
- Parents must avoid children to play with the appliance.
- The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.
- Warning: accessible parts may become very hot during use, children should be kept at a safe distance.
- If the power supply cable is damaged it must be replaced by the producer, the after-sales service or a skilled person to avoid hazards.
- The appliance becomes hot during use.
- Removal all packaging residues, e.g. any polystyrene fragments, from the oven.
- No responsibility is accepted for injury or damage deriving from poor installation or incorrect use of the appliance.
- Improper repairs are a source of danger; repairs must only be performed by technical staff who have been suitably trained by the manufacturer.
- In the event of malfunctions, contact the after-sales service without delay.

WARNING: Do not touch the oven heating element.

WARNING: Make sure that the appliance is switched off before changing the light bulb to avoid electric shock.

5.3 ENVIRONMENTAL PROTECTION AND SAVING

- Using the oven between late afternoon and early morning helps to reduce demand peaks.
- Keeping the oven door gaskets clean and in good condition, so that they adhere to the door firmly, reduces heat loss.

6.FOR THE INSTALLATION ENGINEER

The appliance must be installed by a qualified person, who must follow the instructions provided in this manual and in the regulations:Law n. 46 of 05.03.1990 – Regulations on the Safety of Systems

6.1. Technical Data

Heating Element Power

Bottom heating element	1100 W
Top - bottom heating element	1100-1500 W
Fan heating element	2000 W
Oven light	15 W
Cooling fan (where installed)	22-26 W
Oven fan	25 W
Power supply voltage (50-60Hz)	230 V

Oven usable dimensions

Width	mm. 411
Depth	mm. 391
Height	mm. 330
Volume	l. 58

Usable dimensions of cavity in building-in cabinet

Height	mm. 584
Width	mm. 564
Depth	mm. 550

6.2 Pre-Installation Procedures

- Unpack the appliance and recycle the packaging material in accordance with the relevant regulations.
- After unpacking, check the appliance for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional. (See After-Sales Service).
- The packaging materials (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left within reach of children since they are potentially hazardous.
- Check that the accessories are in the bottom of the packaging.
- Do not make improper use of the oven door handle during transport and installation.

6.3 Building-In the Oven

- In order to allow the product to be built in correctly, the cabinet must have the following characteristics:
 - the panels next to the oven must be in heat-resistant material;
 - if the cabinet is in veneered wood, the adhesive used must withstand a temperature of 100°C;
 - when building-in the oven, whether the installation is under-counter or in a tall unit, the cabinet must have the dimensions stated in Fig. 1 – page 17
- Place the oven in the cabinet and screw the 4 screws fully down, using the holes provided in the facia, visible when the oven door is opened. Make sure that the screws are inserted towards the centre of the wood in the cabinet: (see Fig.1-3-page 17). Before fixing the screws, also ensure that the oven is correctly aligned with the floor with the aid of a spirit level.
- An opening in the top of the tall unit, or a 10 mm gap above the oven surround, should be provided to ensure adequate ventilation. (see Fig. 1 - page 17).
- If the oven is to be installed close to another appliance, check that there is no interference between the two devices when in operation.
- Once the appliance has been built in, no contact with electrical parts must be possible.

6.4 Connecting to the electrical mains

For direct connection to the mains, a mains cut-off device with a contact breaking gap that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions must be provided, in accordance with the installation rules.

WARNING: The plug must be reachable when the appliance is installed.

Useful information for the installation engineer:

- the green-yellow coloured wire must be used to make the earth connection;
- the blue wire for the neutral;
- the brown wire for the live connection;
- the cable must not touch hot surfaces with a temperature over 75°C;
- if the cable is replaced, the new one must be of H05RR-F or H05V2V2-F type of suitable gauge (see Fig. 2 – page 17);

- if the appliance is supplied without a cable, use a type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable gauge (see Fig. 2 – page 17);

The installer is responsible for making the electrical connection correctly and for compliance with safety regulations. The electrical connection diagrams are provided in Fig. 2 – page 17.

IMPORTANT WARNING:

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by failure to comply with the instructions provided and the relevant regulations and standards.

7. GENERAL PRECAUTIONS

7.1. Oven Accessories

The accessories provided in the oven are:

1. The shelf, which supports the pans for cooking confectionery or roasts, or on which meat for grilling is placed directly.
2. The drip pan under the grill is used to collect juices, which drip from the food that is cooked directly on the grill. The drip pan can also be used for cooking.

7.2. "Pull-Out Oven Runners" Kit

Some versions of the appliance are fitted with telescopic runners.

They are extremely convenient when cooking, since they allow shelves to be pulled right out, and stopped in the fully extracted position. This convenient aid allows foods to be checked with no risk of burns, and ensures more thorough cleaning.

The oven can be fitted with a "Pull-Out Runner" kit on request.

This optional can be ordered from your dealer.

8. ASSISTANCE – DIAGNOSTIC MODE

When the oven is in the Power-up state (flashing clock), the test mode can be activated by simultaneously pressing the TEMPER+ and the EDITION+ keys for 5 seconds.

8.1. Phase 1 – Display Board

All the display segments are all turned on. If a key is pressed, the code associated to this key is temporarily displayed, to then return to display all the segments. The automatic repetition is activated for keys equipped with this function.

If a key is not pressed for approx. 10 seconds, the oven passes to the next phase.

8.2. Phase 2 – Power Board

The clock display shows "8888" with the symbols flashing, while the display shows the temperature read by the oven probe. The symbol is off. By pressing a key, the associated code is shown on the clock display.

The Double Cut relay is kept closed, and all the other relays are cyclically activated, one at a time. Once the last relay is reached, the cycle starts over.

If a key is not pressed for approx. 10 seconds, the diagnostic phase is terminated and the oven returns to the Power-up phase.

9. MALFUNCTION SIGNALS

9.1. Detecting malfunctions

When a malfunction occurs, the control system begins to monitor this signal and considers it plausible only if it persists for more than 1 minute. If during this minute another malfunction presents itself, the system considers it plausible if it persists for more than 4 seconds.

When the malfunction is plausible, the system passes to the Malfunction display mode: the oven is off, all the loads are deactivated, and the "Err" message appears, alternating with the type of malfunction detected:

"Shor" : oven probe in short circuit

"OPEN": oven probe in open circuit and not connected

"ntc1" : thermal probe on Power board

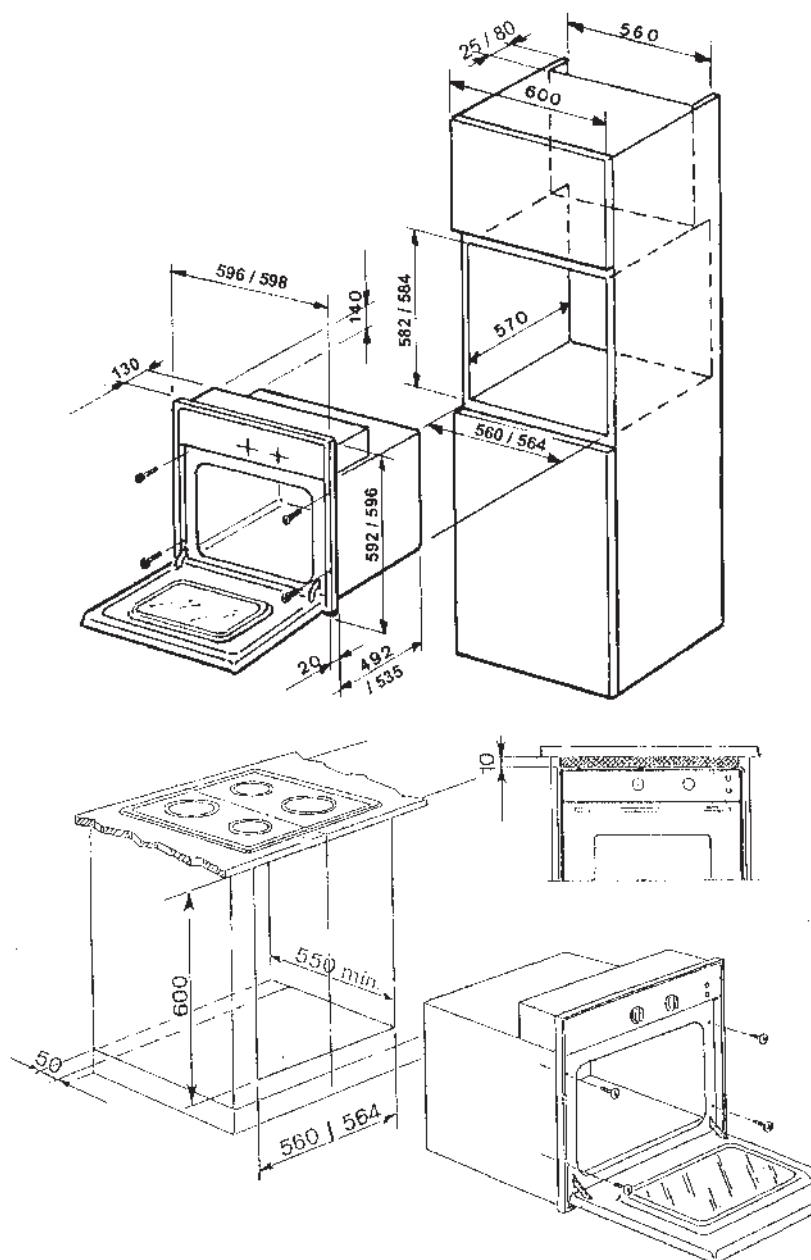
During this phase, the malfunction signal can be "annulled" by pressing any key: if the malfunction is still present, everything returns to the display mode after 1 minute.

If the malfunction is not autonomously resolved, the control continues to indicate "Err", without any additional explanation.

If a probe malfunction occurs, the system reacts as if a temperature higher than 500°C has been reached.

9.2. Over-heating

When the thermal probe on the Power board detects a room temperature of >100°C, all the thermal elements of the oven automatically turn off. If this persists for more than 1 minute, the clock display shows “STOP”, and every command on the key board is ignored until the temperature goes below this limit.



(1)

CONNECTION DIAGRAM

230 V TWO-PHASE

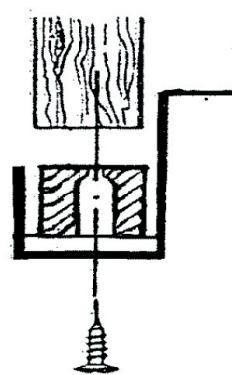
Wire gauge:



> 3,5 kW
2,2 - 3,5 kW
0 - 2,2 kW

3x2,5 mm²
3x1,5 mm²
3x1 mm²

(2)



(3)



BOMPANI ITALIA Spa. - Via Emilia Est, 1465
41100 Modena - Italy
Tel + 39 059 282278 - Fax +39 059 281774
www.bompani.it - bompani_italia@bompaniitalia.it



A large, abstract graphic element occupies the lower half of the page. It consists of a dark gray, irregular shape on the left that tapers to a point, transitioning into a larger, rounded, light gray shape on the right. This graphic is set against a solid black background that covers the middle third of the page.

NOTICE D'UTILISATION FOUR “ELECTRONIC OVEN”

1. GENERALITES.....	5
2. INTERFACE UTILISATEUR AVEC TOUCHES TOUCH ET DISPLAY.....	5
2.1. Fonctions des touches	5
2.2. Fonctions cycliques de la touche "Time"	5
3. FONCTIONS CYCLIQUES DE LA TOUCHE " TIME "	6
3.1. RELAGE DE L'HORLOGE.....	6
3.3. MINUTEUR	6
3.4. FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE LA DUREE DE CUISSON.....	6
3.5. FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON	6
3.6. FONCTION AUTOMATIQUE.....	6
3.7. MODALITE FIN DE CUISSON.....	6
3.8. ICONE DU DISPLAY HORLOGE	7
3.8.1. Casserole.....	7
3.8.2. Auto.....	7
3.8.3. Cloche.....	7
3.9. SELECTION D'UN MODE DE CUISSON.....	7
3.9.1. Programme Spécial Booster FastPreHeat <TBD>.....	8
3.9.2. Programme Spéciale Booster Super-FastPreHeat	10
3.10. SELECTION TEMPERATURE DE CUISSON	10
3.11. MODALITE FOUR ETEINT ET INDICATION CHALEUR RESIDUELLE.....	10
3.12. FONCTION DU BLOCAGE DES COMMANDES "CHILDREN CARE".....	10
3.13. CONTROLE ECLAIRAGE DU FOUR	10
3.14. BARRE DE PRECHAUFFAGE.....	10
3.15. CONTROLE VENTILATEUR TANGENTIEL	11
3.15.1. Sélection d'un cycle de cuisson.....	11
3.15.2. Arrêt d'un cycle de cuisson (Off, stand-by)	11
3.15.3. Fonctionnement automatique de la sonde Fiche Power.....	11
3.16. ANNULATION DES REGLAGES DUREE ET FIN DE CUISSON	11
3.17. ANNULATION DES REGLAGES MINUTEUR.....	11
4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	11
4.1 Nettoyage	11
4.2 Entretien	12
5. NORMES, SÉCURITÉ GÉNÉRALE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	13
5.1. NORMES.....	13
5.1.1 Élimination: emballage et appareil inutilisable.....	13
5.1.2. Matériaux en contact avec aliments	13
5.2. SÉCURITÉ GÉNÉRALE.....	13
6. POUR L'INSTALLATEUR	14
6.1. Caractéristiques techniques	14
6.2. Avant le montage.....	14
6.3. Four encastré	14
6.4. Branchement électrique.....	15
7. CONSEILS D'ORDRE GENERALE	15
7.1. Accessoires du four	15
7.2. Kit "Glissières de four extractibles"	15
8. MODALITE DIAGNOSTIC	15
8.1. Phase 1 – Display Board.....	15
8.2. Phase 2 – Power Board	15
9. SIGNALIMENT D'ANOMALIES.....	16
9.1. Relèvement d'anomalies	16
9.2. Surchauffe	16
Figures.....	17

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi l'un des fours **BOMPANI ITALIA**. Ce nouveau produit, conçu et fabriqué avec des matériaux de qualité, en alliant innovation et technologie, vous aidera dans la réalisation de vos recettes. Nous vous prions de lire attentivement les instructions très faciles qui vous permettront d'atteindre d'excellents résultats dès la première utilisation. Elles contiennent des informations importantes pour la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Cette notice est prévue pour les différentes versions du produit. Tenez compte uniquement des paragraphes qui concernent les accessoires et l'instrumentation présents dans le produit que vous avez acheté.

BOMPANI ITALIA ne sera pas responsable des dommages occasionnés aux choses et aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Pour d'éventuelles commandes de pièces de rechange, la demande au revendeur doit comprendre le n° du modèle et le n° de série reportés sur la plaquette visible lorsqu'on ouvre la porte du four.

Les fabricants d'électroménagers doivent se conformer à différentes normes ; c'est dans cet objectif que **BOMPANI ITALIA** produit ses appareils et, lorsque cela est possible, prévoit des innovations pour améliorer la sécurité et le respect de l'environnement.

Tous les produits **BOMPANI ITALIA** sont donc conformes :

- à la directive 2006/95/CE qui concerne les produits électriques alimentés à Basse Tension. La directive impose que tous les matériaux électriques et électroniques destinés à être utilisés à des tensions entre 50-1000Vca et entre 75-1500 Vcc soient fabriqués conformément à la règle de l'art en matière de sécurité, aussi bien en milieu domestique qu'industriel. La Directive s'applique en général aux appareillages électriques et sert à éviter tout risque lié à l'utilisation du courant électrique ;
- au RÈGLEMENT EUROPÉEN 1935/2004 relatif aux matériaux et aux objets destinés à être en contact avec les denrées alimentaires ;
- à la directive 2002/95/CE relative à la limitation ou l'interdiction de l'utilisation de certaines substances dangereuses, conscients du fait que la valeur d'un produit se construit aussi sur la valeur sociale que celui-ci génère ;
- à la directive 2002/40/CE, la norme de référence qui applique la vieille directive 92/75/CEE sur l'indication de la consommation d'énergie des fours électriques à usage domestique ;
- à la directive 2004/108/CEE qui concerne la compatibilité électromagnétique. Cette directive se propose de réglementer les signaux émis par les appareils pendant leur fonctionnement normal ainsi que la protection contre tout dommage des réseaux publics de télécommunication ;
- à la directive 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), conscients que la récolte différenciée appropriée pour la remise de l'appareil au recyclage, au traitement et à l'écoulement environnemental compatible contribue à éviter des effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION FUTURE

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Tout utilisateur est responsable de l'utilisation correcte et du parfait état du produit acheté.

- Si l'appareil est endommagé, ne pas l'utiliser (voir Assistance)
- Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un Centre agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. Le non respect de ce qui est reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Le branchement de l'appareil ne peut être effectué que par du personnel autorisé, conformément aux normes en vigueur concernant l'alimentation électrique et aux normes de construction des différents pays.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil.
- Pour enlever la fiche de la prise de courant, ne pas tirer le câble d'alimentation, mais l'enlever délicatement pour éviter la rupture des fils électriques à l'intérieur de la fiche.
- Éviter de placer les câbles de l'alimentation en contact avec des parties qui chauffent pendant l'utilisation ou qui pourraient être écrasées.
- Ne pas conserver dans le four des objets inflammables, explosifs et qui ne résistent pas à la chaleur tels que, papier, chiffons ou détersifs, parce qu'ils peuvent prendre feu à l'allumage du four.
- Bien que notre produit soit conforme aux normes en matière de respect des températures superficielles (porte froide), il est conseillé d'éloigner les enfants du bandeau de commandes et de la porte du four lorsque celui-ci est en marche.
- Pour mettre ou prendre les récipients, enfiler toujours des gants thermiques spéciaux.
- Surveiller toujours la cuisson parce que les graisses utilisées sont facilement inflammables. Éliminer les dépôts de graisse et les autres résidus d'aliment avant d'utiliser de nouveau le four.
- Sur la porte ouverte du four, ne jamais poser d'objets lourds car les charnières pourraient s'abîmer.
- Les dommages causés par l'inobservation de ces instructions ne rentrent pas dans le droit de garantie.

Première mise en marche

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil.
- Retirer les accessoires du four.
- Enlever complètement du four les résidus de l'emballage, par ex. des fragments de polystyrène.

Puis procéder comme suit :

1. Retirer les grilles du four.
2. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution de lavage commerciale bien chaude
3. Passer un chiffon doux humide à l'extérieur.
4. Remonter les grilles.
5. Avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire chauffer à vide pendant au moins 30 minutes avec le thermostat au maximum et la porte fermée. Puis éteindre, ouvrir la porte du four et aérer la pièce. L'odeur que l'on sent est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four.

Choisir des solutions commerciales qui ne sont pas nocives pour l'environnement et pour la santé, en évitant les produits avec des composants chimiques inutilement agressifs.

Pour les nettoyages suivants, voir les instructions du chapitre 4.

Avant la mise en marche, contrôler minutieusement que l'appareil n'a pas subi de dommages.

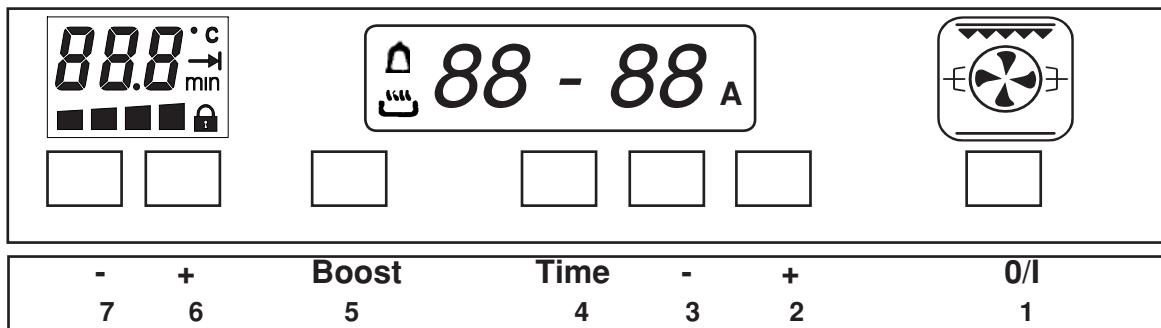
Si les endommagements du produit sont dus au transport, le communiquer dans les plus brefs délais au Centre d'assistance de compétence le plus proche de la zone de résidence.

ATTENTION: La réparation en garantie pour des dommages esthétiques n'est possible qu'au moment de la livraison et de la première mise en marche de l'appareil électroménager. L'acheteur doit donc vérifier s'il est en bon état. En cas d'anomalies, appeler le technicien sans retard, en suivant les modalités du fabricant fournies dans le chapitre « Assistance ».

1. GENERALITES

ATTENTION: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié, lequel devra se conformer aux indications prévues énoncées dans ce mode d'emploi et à la normative (Loi n.46 du 05.03.1990 – Normes pour la sécurité des appareils ménagers)

2. 2.INTERFACE UTILISATEUR AVEC TOUCHES TOUCH ET DISPLAY



2.1 Fonctions des touches

TOUCHE FONCTION (description de la droite vers la gauche)

- 1 0/I Allume le four et active les touches -/+ du choix de mode de cuisson
- 1 + 0-n Sécurité enfant : appuyer 4 secondes sur la touche 0/I
- 2 + Augmente les temps et Sélectionne le mode de cuisson
- 3 – Baisse les temps et Sélectionne le mode de cuisson
- 4 Time Sélectionne en séquence les fonctions temps (voir tableau suivant)
- 5 Boost Option de préchauffage rapide
- 6 + Augmente la température
- 7 – Baisse la température

Répétition automatique associée aux touches “-” et “+” si maintenus appuyées : un pas toutes les 500 ms durant la première seconde, un pas toutes les 200 ms en suivant..

2.2. Fonctions cycliques de la touche “Time”

En cas de pressions répétées, la séquence suivante s'affiche :

Pression	Display après pression	Action	Display affiché après 2 secondes	Action Utilisateur à travers “+” ou “-”
1	(bell)	Aucune	--- clignote comme valeur par défaut, autrement valeur actuelle	Réglage du temps du signal d'alarme
2	(dur)	Aucune	--- clignote comme valeur par défaut, autrement valeur actuelle	Réglage du temps de cuisson
3	(End)	Aucune	La résultante entre heure actuelle et durée (par défaut ou actuelle) en mode clignotant	Réglage de l'heure de fin de cuisson
4	(hour 9)	Aucune	L'horloge clignote	Réglage de l'heure actuelle (horloge)

3. 3.FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Lors du premier allumage du contrôle, le display affiche l'horloge préréglée sur 12:00 qui augmente d'une unité chaque minute. Le four est éteint et les opérations possibles pour le débloquer sont : la procédure "Réglage de l'horloge" ou en alternative l'allumage directe du four. Les opérations détaillées du réglage de l'horloge, du minuteur, de la durée et de la fin de cuisson sont indiquées dans les paragraphes respectifs suivant. A travers une unique touche de réglage on accède au mode affichage et modification (signalé par le display clignotant), où les touches "+" et "-" servent à corriger la valeur indiquée sur le display. La valeur est toujours acceptée 4 secondes après la dernière pression de la touche (le display ne clignote plus).

3.1. RELAGE DE L'HORLOGE

Parcourir à l'aide de la touche Timer Mode les options du menu jusqu'à obtenir l'option "hour" afin de la régler en utilisant les touches "+" et "-". Le réglage de l'horloge est seulement possible quand le four est en stand-by.

3.2. ALLUMAGE/MISE HORS TENSION DU FOUR

Appuyer et relâcher la touche "O/I". Sur le display central des temps apparaît la parole "On", l'icône s'illumine, la lumière interne du four s'allume. Si après une minute aucun mode de cuisson n'a été choisi, le four et l'icône s'éteignent et sur le display du four s'affiche la parole "Off". Durant une cuisson, pour éteindre le four appuyer et relâcher la touche O/I. Avec la Clef activée, le relâchement de la touche doit être fait au moins 1" après la pression.

3.3. MINUTEUR

Il ne fonctionne pas avec l'électricité, et il est toujours disponible indépendamment de l'état du four. Appuyer sur la touche "Time", le symbole en forme de cloche s'illumine et le display affiche les options vues au paragraphe 2.2. Régler la valeur désirée en minutes grâce aux touches "+" et "-", jusqu'à un maximum de 180 minutes. Attendre 4 secondes sans augmenter ni diminuer et le réglage est validé, la cloche reste allumée et ne clignote plus. A la fin du temps préétabli un signal acoustique joint au clignotement du symbole Cloche est émis. Pour éteindre le signal acoustique et le clignotement il suffit d'appuyer sur une des touches, sa fonction normalement assignée ne sera pas validée (sert seulement à éteindre le signalement).

3.4. FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE LA DUREE DE CUISSON

Allumer le four comme indiqué dans le paragraphe 3.2. Appuyer et relâcher la touche "Time" jusqu'à faire apparaître la parole "dur". Régler avec les touches "+" et "-" le temps nécessaire pour la cuisson, jusqu'à un maximum de 180 minutes. Sélectionner un mode de cuisson parmi ceux disponibles, comme indiqué dans le paragraphe 3.9 : le four suggère une température prédéfinie. La température peut être modifiée. 4 secondes après la dernière pression d'une touche, le four se met en marche pour la durée choisie. Terminé le temps choisi, il se met en mode Cuisson Terminée.

3.5. FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

Allumer le four comme indiqué dans le paragraphe 3.2. Appuyer sur la touche "Time" jusqu'à faire apparaître la parole "End ". Régler avec les touches "+" et "-" l'heure de fin de cuisson, la durée maximum étant 23 heures et 59 minutes . Pour programmer l'horaire se référer au modalité de réglage de l'horloge (heure courante). 4 secondes après la dernière pression d'une touche, le four se met en marche jusqu'à l'heure choisie. Il est toujours possible de sélectionner une fonction de cuisson parmi celles disponibles. Le four propose une température prédéfinie. La température peut être modifiée. Une fois arrivé à l'horaire spécifié, le four entre en modalité Cuisson Terminée.

3.6. FONCTION AUTOMATIQUE

Allumer le four comme indiqué dans le paragraphe 3.2. Appuyer puis relâcher la touche "Time" jusqu'à faire apparaître la parole "dur". Régler avec les touches "+" et "-" le temps nécessaire à la cuisson, jusqu'à un maximum de 180 minutes. Appuyer une deuxième fois sur la touche "Time" jusqu'à faire apparaître la parole "End. Régler à l'aide des touches "+" et "-" l'heure de fin de cuisson, la durée maximum étant 23 heures et 59 minutes. 4 secondes après la dernière pression d'une touche, le four se met en mode départ différé : il se déclenchera automatiquement pour la durée spécifiée et s'arrêtera à l'heure choisie, en se mettant en mode Cuisson Terminée. Durant la phase de départ différé, la température et la fonction restent visibles et sont modifiables. Le four est hors tension jusqu'au moment de sa mise en marche. L'iconogramme indiquera les fonctions sélectionnées, mais le symbole de la lampe sera éteint et l'animation du ventilateur sera fixe. Le ventilateur tangentiel opère selon les règles décrites au paragraphe 0, alors que le fonctionnement de la lumière du four et illustrée séparément dans le paragraphe 3.13.

3.7. MODALITE FIN DE CUISSON

A la fin des cuissons à temps, le four est hors tension, un triple signal acoustique s'active avec une intermittence d'intensité moyenne, les display température et fonctions s'éteignent, le display horloge affiche l'heure et les deux symboles Casserole et Auto clignotent. Pour débloquer le four il suffit d'appuyer sur une touche quelconque parmi celles disponibles au dessous du display: le signal acoustique s'arrête et le four est prêt pour recevoir des nouvelles commandes ; il est possible de sélectionner immédiatement une nouvelle fonction de cuisson, ou l'éteindre définitivement avec la touche O/I.

3.8. ICONE DU DISPLAY HORLOGE

3.8.1. *Casserole*

Allumée, indique qu'une fonction de cuisson est active, même en mode manuel. Les fonctions "Luce" (lumière) et "Defrost" ne sont pas considérées comme des fonctions de cuisson, elles restent donc éteintes. Clignotant, le symbole Casserole indique la fin d'une cuisson à temps. Durant la phase d'allumage retardé, il reste éteint, puis s'allume au moment de la cuisson.

3.8.2. *Auto*

Normalement le symbole Auto est éteint. Allumé, il indique qu'il a été sélectionné une temporisation de cuisson (que le four n'est donc pas en mode manuel), le symbole se complète donc avec l'icône **Casserole**. Clignotant, il indique la fin d'une cuisson à temps.

3.8.3. *Cloche*

Normalement éteint. Allumé, le symbole indique que le minuteur est activé. Clignotant, il en indique la fin.

3.9. SELECTION D'UN MODE DE CUISSON

En appuyant sur la touche + ou -, sur le display central de l'horloge apparaît ce qui est indiqué dans la colonne 1 pour 3 secondes toutes les 10 secondes (en alternance avec l'horloge), sur l'iconogramme ce qui est indiqué en colonne 2, et sur le display de la température la valeur par défaut.

		Fonctions four électrique	Grill	Plafond	Sole	Circulaire	Éclairage	Tournebroche	Ventilateur radiale	T. min (°C)	T. défaut (°C)	T. max (°C)	Tangential ON (°C)	Tangential OFF (°C)
On		Éclairage du four					X			---	---	---	160	110
Pr 01		Statique		X	X		X			50	200	250	200	110
Pr 02		Résistance Plafond		X			X			50	200	250	160	110
Pr 03		Résistance sole			X		X			50	200	250	200	110
Pr 04		Grill	X				X	X		L1	L2	L5	160	110
Pr 05		Grill renforcé	X	X			X	X		L1	L4	L5	160	110
Pr 06		Grill renforcé + ventilé	X	X			X		X	50	180	200	160	110
Pr 07		Statique + Ventilateur		X	X		X		X	50	175	250	200	110
Pr 08		Circulaire Ventilateur				X	X		X	50	175	250	200	110
Pr 09		Pizza (Sole+ventilateur)			X		X		X	50	200	250	200	110
Pr 10		Defrost					X			0	dEF	0	---	110
FPH	--	Circulaire + Sole+ventilateur <TBD>			X	X			X	---	---	---	160	110

Dispositif de sécurité

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui se met en marche lorsque le thermostat principal a une anomalie de fonctionnement. Dans ce cas, l'alimentation électrique est interrompue : ne pas essayer de réparer soi-même le problème, mais appeler le Centre d'Assistance Agréé le plus proche.

Avant d'introduire les aliments à cuire, nous conseillons un préchauffage d'au moins 10 minutes.

Si l'on effectue la cuisson à four ventilé, il est possible de charger simultanément deux grilles. Cependant, si l'on modifie la quantité ou la qualité des aliments, les temps de cuisson changent aussi.

Conseils de cuisson**Décongélation**

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et laisser le thermostat sur zéro. La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour de l'aliment. Cette fonction est indiquée pour la décongélation de tout type d'aliment, mais en particulier pour les mets délicats qui n'ont pas besoin de chaleur tels que : tartes glacées, desserts à la crème ou à la chantilly, desserts aux fruits.

Cuisson traditionnelle

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler le thermostat sur la température désirée. Le four dégage de la chaleur par le haut et par le bas ce qui permet une cuisson uniforme.

Cuisson ventilée

Tourner la manette sur le symbole et régler le thermostat sur la température désirée. Dans ce type de cuisson, la turbine doit faire circuler la chaleur dans l'enceinte du four. On obtient ainsi une distribution plus uniforme de la chaleur et donc une cuisson plus délicate. Cette fonction est utile aussi pour cuire simultanément plusieurs plats en les plaçant sur plusieurs niveaux. Dans ce cas, il est conseillé d'utiliser la première et la troisième glissière en partant du bas. Pour une seule cuisson, choisir les gradins les plus bas pour obtenir de meilleurs résultats. Cette fonction est idéale pour la préparation des soufflés qui demandent une cuisson délicate et uniforme.

Cuisson de viandes et de poisson

Les viandes peuvent être mises dans des récipients adaptés à la cuisson au four ou directement sur la grille. Dans ce second cas, il faut TOUJOURS verser un peu d'eau dans la lèchefrite et l'enfiler dans les glissières sous la grille. La lèchefrite recueille le jus des grillades et l'eau évitera que les graisses brûlent et dégagent de mauvaises odeurs et de la fumée. Les viandes blanches, les volailles et le poisson demandent en général une cuisson à température moyenne (entre 150 et 175 degrés), tandis que la cuisson « saignante » et brève de viandes rouges demande des températures entre 200 et 220 degrés.

Cuisson de la pizza

Pour la cuisson de la pizza, activer la fonction : avec ce programme, les éléments chauffants inférieurs s'allument et la turbine se met en marche. Cette combinaison permet le chauffage rapide du four, avec apport de chaleur surtout par le bas. Si on utilise plus d'une

grille à la fois, les changer de position à mi-cuisson. La température conseillée est de 220° pour une durée moyenne de 15-20 minutes environ.

Cuisson de pâtisseries

Pour leur cuisson, la température doit être modérée, de 160° à 180°C. Avant de commencer la cuisson d'un dessert, préchauffer le four pendant 15 minutes environ, et lorsque la cuisson a commencé, éviter d'ouvrir la porte du four.

Préparations	Poids (Kg)	Positions des gradins de cuisson en partant du bas	Température (°C)	Temps dépréchauffage (minutes)	Temps de cuisson (minutes)
Pâtes :	Lasagne	2.5	210	10	60-75
	Cannelloni	2.5	200	10	40-50
	Pâtes	2.5	200	10	40-50
Viande :	Veau	1.7	220-250	10	120-160
	Poulet	1.5	200-220	10	45-60
	Canard	1.8	200-220	10	100-110
	Lapin	2.0	200-220	10	70-80
	Agneau	1.8	200-220	10	90-95
Poisson :	Maquereaux	1.1	160-220	10	45-70
	Denex	1.5	160-220	10	45-70
	Truite en papillote	1.0	160-220	10	45-70
Pizza:	Napolitaine	1.0	200-230	15	10-20
Tartes :	Biscuits	0.5	160-180	15	30-50
	Torte à la confiture	1.1	160-180	15	30-50
	Torte salées	1.0	160-180	15	30-50
	Torte avec levure	1.0	165	15	30-50
Cuisson au grilloir:	Biftecks de veau	1	2	-	15-20
	Côtelettes	1,5	2	-	20
	Hamburgers	1	2	-	7
	Maquereaux	1	2	-	15-20
	Toasts	n° 4	2	-	5

NB: Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent être modifiés en tenant compte des goûts personnels.

3.9.1. Programme spécial Booster FastPreHeat <TBD>

Le programme spécial Booster permet le chauffage rapide de la cavité grâce à une combinaison particulière de charges, actives durant la rampe de préchauffage.

Note spécifique du mode Booster :

- Il est sélectionnable seulement pour une cuisson sans programmation du temps
- N'est pas activable pour les fonctions suivantes :

- a) Gril
- b) Double Gril
- c) Defrost/Chauffe plat

Pour activer le booster, il faut :

- Appuyer sur la touche BOOST
- Sur le display horloge apparaît la parole "BOOST" clignotante

Quant le booster est actif :

- L'icône continu de montrer la fonction normalement sélectionnée, mais en réalité la fiche Power est informée de suivre une combinaison de charges différentes.
- La température indiquée est libre et modifiable par la suite.
- Il n'est pas possible de changer la fonction qui sera effectuée à la fin du cycle booster.

Quand le préchauffage est terminé, la parole "BOOST" disparaît et la fiche Power effectue la fonction effectivement représentée par l'icône.

Pour désactiver le booster après l'avoir activé :

- Appuyer sur BOOST. La modalité booster est désactivée et rétablie la fonction effective.

3.9.2. Programme Spécial Booster Super-FastPreHeat

Programme alternatif au FastPreHeat traditionnel ; les charges sélectionnées sont en cadence :

- Tournant + Ventilateur pendant 15 secondes
- Gril + Ciel + Ventilateur pendant 15 secondes (Ciel= Résistance supérieure)
- Sol + Ciel + Ventilateur pendant 15 secondes (Sol= Résistance inférieure)

3.10. SELECTION TEMPERATURE DE CUISSON

Utilisant les touches "+" et "-" la température varie entre le minimum et le maximum prévu pour chaque mode de cuisson avec un accroissement de +/- 1 degré affiché sur le display de la température.

3.11. MODALITE FOUR ETEINT ET INDICATION CHALEUR RESIDUELLE

Au power-up, mais aussi quand aucune fonction n'est sélectionnée, les display température et programmes sont normalement éteints, alors que le display minuteur affiche l'heure.

Au cas où le four serait encore chaud alors qu'il est éteint, le display température indique la chaleur résiduelle. La barre à 4 niveaux indique visuellement la réelle température du four :

- | | |
|--|---|
| I. Si $t_{sonde} > 200^{\circ}\text{C}$ | $1^{\circ}, 2^{\circ}, 3^{\circ}$ on ; 4° clignote |
| II. Si $200 > t_{sonde} > 150^{\circ}\text{C}$: | $1^{\circ}, 2^{\circ}$ on ; 3° clignote; 4° off |
| III : SI $150 > t_{sonde} > 100^{\circ}\text{C}$: | 1° on, 2° clignote ; $3^{\circ}, 4^{\circ}$ off |
| IV. Si $100 > t_{sonde} > 50^{\circ}\text{C}$: | 1° clignote ; $2^{\circ}, 3^{\circ}, 4^{\circ}$ off |
| V. Si $50 > t_{sonde} :$ | $1^{\circ}, 2^{\circ}, 3^{\circ}, 4^{\circ}$ off |

3.12. FONCTION DU BLOCAGE DES COMMANDES "CHILDREN CARE"

En tenant appuyé la touche "**ON/OFF**" durant au moins 6 secondes, le four se met en modalité sécurité enfant. Le display affiche "**n-O**" et puis "**ON**", puis réapparaît l'heure. Sur le display température le symbole du cadenas reste allumé jusqu'à ce que le Children Care est activé. Si le blocage est activé après n'importe quel mode de cuisson (manuel, semi-automatique, automatique) il sera possible de visualiser les réglages effectués mais aucune modification ne sera permise et l'affichage "**n--O**" sur le display central rappelle que la fonction est active.

La mise hors tension manuelle ou automatique ne désactive pas le blocage des commandes. Pour désactiver le blocage il est nécessaire d'appuyer sur la touche "**ON/OFF**" durant au moins 6 secondes. Le display affiche "**n--O**" et puis "**OFF**", et enfin l'heure retourne. Quand le four est bloqué il est impossible de l'allumer avec la touche "**O/I**".

3.13. CONTROLE ECLAIRAGE DU FOUR

De la sélection de la fonction désirée, jusqu'à la fin du préchauffage, l'éclairage du four reste allumé; après 3 minutes l'éclairage du four s'éteint. Durant la durée d'attente lors d'un départ différé, l'éclairage est maintenu éteint.

L'éclairage du four se rallume automatiquement si une touche est pressée (la fonction de cette touche n'étant alors pas activée) et s'éteint après 1 minute.

3.14. BARRE DE PRECHAUFFAGE

La barre indique le préchauffage et signale la phase de chauffage de la cuisson en cours. Durant la phase de préchauffage la barre à 4 niveaux indique visuellement combien il manque pour arriver au set-point demandé :

- I. Si $k > 75\%$: 1°, 2°, 3° on ; 4° clignote
- II. Si $75\% > k > 50\%$: 1°, 2° on ; 3° clignote ; 4° off
- III. Si $50\% > k > 25\%$: 1° on, 2° clignote, 3°, 4° off
- IV. Si $k > 25\%$: clignote ; 2°, 3°, 4° off

A la fin du préchauffage et durant la cuisson la barre reste perpétuellement allumée: 1°, 2°, 3°, 4° on

3.15. CONTROLE VENTILATEUR TANGENTIEL

3.15.1. Sélection d'un cycle de cuisson

Le ventilateur tangentiel s'active, indépendamment de la température du centre du four, après 15 minutes de la sélection ou, en tous cas, même avant si la température relevée sur la sonde est supérieure à la valeur du "seuil d'allumage". Durant la fonction "Defrost" le ventilateur tangentiel s'active immédiatement.

3.15.2. Arrêt d'un cycle de cuisson (Off, stand-by)

Quand un mode de cuisson finit, une phase d'observation de 20 minutes commence, durant laquelle le ventilateur tangentiel est éteint si la température est inférieure à la valeur du "seuil d'arrêt". Après 20 minutes, le ventilateur tangentiel est maintenu éteint indépendamment de la température.

3.15.3. Fonctionnement automatique de la sonde Fiche Power

Une sonde de la température est montée sur la Fiche Power. Quand elle relève une valeur $> 80^\circ\text{C}$, le ventilateur tangentiel est activé de force, indépendamment de la logique précédente.

3.16. ANNULATION DES REGLAGES DUREE ET FIN DE CUISSON

Il est possible d'annuler les réglages de durée et d'horaire de fin de cuisson en appuyant la touche Funz+ durant la phase de réglage de la durée : le four reste allumé et il se règle automatiquement sur le fonctionnement manuel à temps indéterminé, comme décrit dans le paragraphe (...)

Alternativement, il est possible aussi d'éteindre complètement le four en appuyant la touche ON/OFF.

3.17. ANNULATION DES REGLAGES MINUTEUR

Durant la phase de réglage du minuteur il est possible d'annuler la valeur courante en appuyant la touche Funz-.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tenez compte uniquement des paragraphes qui concernent les accessoires et l'instrumentation présents dans le produit que vous avez acheté.

4.1. Nettoyage

Conseils pour le nettoyage du four

- Première règle : des nettoyages fréquents. Pour un nettoyage naturel, il est conseillé d'utiliser simplement de l'eau chaude dans laquelle on aura dilué du bicarbonate et/ou du citron et/ou du vinaigre blanc.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur.
- Il est conseillé de ne pas vaporiser les détergents directement sur la zone des commandes mais d'utiliser une éponge.
- Ne jamais nettoyer les verres lorsqu'ils sont encore chauds car ils pourraient éclater à cause de la différence de température. Toujours attendre qu'ils tiédisSENT.
- Éviter absolument les produits qui contiennent de la soude caustique, des solvants et beaucoup d'autres substances nocives, car il y a le risque de ne plus pouvoir les enlever complètement et les résidus restants dans les fentes du four se libèrent sur les aliments que l'on cuira par la suite.
- Pour nettoyer un four pas trop sale : passer un citron coupé en deux sur la surface, laisser sécher puis passer une éponge légèrement humide pour enlever les résidus de saleté et de jus de citron.
- Si le four est très sale de graisse, mettre à l'intérieur une casserole avec deux litres d'eau chaude additionnée d'une cuiller d'ammoniaque et la laisser toute la nuit. Enlever la graisse avec une éponge le matin suivant.
- Lorsqu'on prévoit de cuisiner des aliments fort gras, on peut adopter une précaution très simple : protéger la base du four avec une feuille d'aluminium, que l'on peut enlever facilement avec les résidus de graisse, à la fin de la cuisson.
- Pour les détergents, penser à l'environnement et suivre les instructions du fabricant.
- Actuellement, il y a des détergents concentrés, solides ou liquides. Leur avantage : moins d'impact environnemental.
- Il est conseillé de rincer abondamment le four et de l'essuyer après son nettoyage.
- Les accessoires présents dans le four, à l'exception des glissières, peuvent être lavés aussi dans le lave-vaisselle.
- Pour des rayures superficielles, il est conseillé d'appliquer un détergent/polissant spé cial acier inoxydable avec un chiffon doux.
- Ne pas utiliser de substances servant au nettoyage de l'argent.

Conseils pour le nettoyage de l'acier inox

L'entretien et le nettoyage du four sont importants pour préserver dans le temps le brillant et l'homogénéité de l'acier. L'acier inox utilisé pour la production de nos fours est le Silver Ice ; un traitement spécial anti-empreinte de doigts garantit et maintient son brillant, surtout après son utilisation. Il est conseillé de ne jamais utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer, de laines d'acier, d'acides ou de produits qui pourraient rayer la surface. Le nettoyer avec des chiffons doux et des détergents pour la vaisselle absolument non abrasifs, les crèmes ne sont pas indiquées car elles contiennent des microabrasifs qui pourraient rayer l'acier.

Conseils pour le nettoyage de l'émail et du verre

L'émail est un revêtement vitreux qui a une excellente résistance à la chaleur et aux acides. Comme le verre peut être attaqué par le contact prolongé avec des substances acides, nettoyer immédiatement les taches de sauce tomate, de citron, de vinaigre. Pour les taches les plus tenaces, utiliser du bicarbonate ou du détergent en crème, non abrasif. Ne jamais utiliser les produits anticalcaire : car ils pourraient abîmer irrémédiablement l'émail. L'intérieur des fours est lui aussi émaillé et doit être nettoyé avec des produits spécifiques, que l'on trouve facilement dans le commerce, de préférence après chaque cuisson, lorsque le four est encore tiède. Il est conseillé de ne pas laisser la saleté s'accumuler car il est plus difficile après de nettoyer les couches d'incrustations et l'on risque de tacher et d'abîmer l'émail pour toujours.

Nettoyage du verre de la porte

Tous les fours sont munis de portes en verre aux caractéristiques innovantes et extrêmement pratiques. L'intérieur de la porte plein verre peut être enlevé aisément sans utiliser aucun instrument : le système de blocage sans vis à vue garantit un nettoyage facile de la porte que seul le verre peut garantir.

Suivre les instructions ci-après pour démonter correctement le verre de la porte du four :

- ouvrir complètement la porte ;
- avec une monnaie ou un tournevis plat, faire levier très doucement et simultanément dans les deux échancrures se trouvant dans la partie inférieure de la contre-porte.
- la vitre ainsi libérée pourra être retirée de son logement :
- Le nettoyage étant terminé, refaire les mêmes opérations dans le sens contraire.

ATTENTION : Faire attention en remontant les verres de suivre l'ordre correct ; le verre interne a subi un traitement spécial qui reflète la chaleur !

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matières rugueuses abrasives ou d'utensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre.

4.2. Entretien

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique en désactivant les fusibles.
- En cas d'anomalies de fonctionnement, commencer par vérifier les fusibles de l'installation électrique domestique.
- Si les problèmes ne dépendent pas du courant, contacter le Centre d'Assistance Agréé ou le Service Après-Vente en indiquant le modèle de l'appareil et le n° de série reportés sur la plaquette.
- Pour garantir la sécurité de l'appareil, les entretiens doivent être faits uniquement par le personnel autorisé.
- Des interventions impropres rendent nul le droit à la garantie.

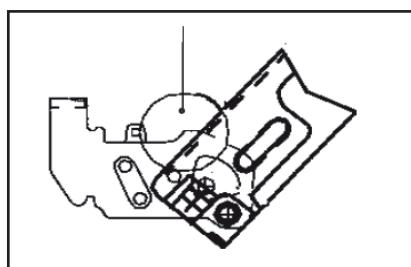
Remplacement de l'ampoule du four

1. Eteindre le four et le débrancher du réseau d'alimentation, la lampe se trouve dans le coin en haut à droite sur la paroi arrière du four ;
2. Vérifier si le four est bien froid et dévisser la protection en verre ;
3. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une analogue ;
4. Revisser à fond la protection.

Pour enlever la porte du four

Cette opération doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié car il peut y avoir des risques pour la sécurité de l'utilisateur. La porte peut être enlevée en suivant les instructions ci-après :

1. Ouvrir complètement la porte ;
2. Placer deux pièces de 10 centimes dans les deux fissures des charnières, puis refermer la porte presque en fin de butée des pièces. Manipuler la porte et les charnières avec une grande prudence en introduisant les pièces.
3. Lever la porte en la tenant sur les côtés et la porter légèrement en avant.
4. Pour repositionner la porte, remettre les charnières dans leur position en s'assurant qu'elles sont bien entrées dans leur logement, baisser complètement la porte et extraire les pièces précédemment introduites.
5. Refermer la porte jusqu'à sa position de fermeture totale.



Remplacement du joint de la porte de four

Contrôler l'état du joint de la porte du four ; s'il est usé, ne pas hésiter à le remplacer dans tout centre d'assistance.

5. NORMES, SÉCURITÉ GÉNÉRALE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

5.1. NORMES

5.1.1 ÉLIMINATION : EMBALLAGE ET APPAREIL INUTILISABLE

- L'utilisateur est responsable de l'appareil qui doit être remis aux centres de récolte appropriés lorsqu'il est arrivé en fin de vie, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.
- La récolte différenciée appropriée pour la remise de l'appareil inutilisable au recyclage, au traitement et à l'écoulement environnemental compatible contribue à éviter des effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit.
- Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de récolte disponibles, s'adresser • au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'appareil a été acheté.

LA DIRECTIVE 2002/96/CE (DEEE) : INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Cette notice s'adresse exclusivement aux possesseurs d'appareils qui présentent le symbole de (Fig. A) sur l'étiquette autocollante reportant les données techniques, appliquée sur le produit (étiquette de la série) : le symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, comme appareil électrique ou électronique et est conforme à la Directive UE 2002/96/CE (DEEE) donc, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets ménagers et être remis gratuitement à un centre de récolte différenciée pour appareils électriques et électroniques ou au revendeur au moment de l'achat d'un autre appareil équivalent.

Accueillant les indications UE, le décret 151/05 étend aussi le principe de responsabilité des producteurs au segment des produits électriques et électroniques. Les producteurs doivent développer et gérer un système de traitement des déchets générés par les appareils électriques et électroniques introduits sur le marché. Les producteurs sont donc responsables du ramassage des DEEE aux points de récolte (publics et privés), de leur transport dans des centres de traitement appropriés et du recyclage et de la récupération des matériaux.



Fig. A

5.1.2 MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS.

RÈGLEMENT EUROPÉEN N° 1935/2004 : INFORMATIONS AUX UTILISATEURS.

Le symbole représenté sur la figure, reporté sur l'emballage, indique que les matériaux qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont conformes dans ce produit à ce qui est prescrit par le Règlement Européen n° 1935/2004. Le principe à la base du présent règlement est que les matériaux ou objets destinés à entrer en contact, directement ou indirectement, avec les denrées alimentaires doivent être suffisamment inertes pour exclure le transfert de substances aux denrées alimentaires en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées alimentaires ou une altération des caractères organoleptiques de celles-ci.



Fig. B

- Les aliments pourraient entrer en contact :

- 1.À l'intérieur du four, avec les grilles du four, les lèchefrites, les plaques pâtisserie, la vitre de la porte de four, les joints en caoutchouc, les parois du four.
- 2.Sur la table de cuisson, avec les grilles, les brûleurs et la table même.
- 3.Dans le tiroir chauffe-plats, avec les parois mêmes.

5.2 SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil a été conçu uniquement pour usage domestique. Il est recommandé d'utiliser le four exclusivement pour la préparation des mets.
- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou où l'on peut accéder aux parties sous tension, débrancher l'appareil.
- Ne pas toucher imprudemment les charnières de la porte pour éviter de se blesser.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes âgées ou handicapées sans contrôle.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Il faut faire très attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Attention les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation, éloigner les enfants.
- Si l'alimentation est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par l'assistance clients ou par une personne qualifiée pour éviter les risques.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation.
- Enlever complètement du four les résidus de l'emballage, par ex. des fragments de polystyrène.
- On décline toute responsabilité pour des dommages occasionnés aux choses ou aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou de l'utilisation inappropriée du four.

- Les réparations effectuées de façon irrégulière représentent une source de danger. Seul le personnel technique formé peut faire ces réparations.
- En cas d'anomalies, appeler le technicien sans retard.

ATTENTION: Éviter de toucher la résistance du four.

IMPORTANT: Vérifier si l'électroménager est bien éteint avant de remplacer la lampe pour éviter de prendre une décharge.

5.3 Respect de l'environnement et économie

- Utiliser le four la nuit (fin d'après-midi – premières heures de la matinée) contribue à réduire la charge d'absorption des entreprises électriques.
- Par ailleurs, nettoyer les joints de la porte du four pour qu'ils adhèrent bien à la porte afin que les dispersions de chaleur soient réduites au minimum.

6.POUR L'INSTALLATEUR

L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié qui devra suivre les indications prévues dans cette notice et par les normes : Loi italienne n. 46 du 05.03.1990 – Normes pour la sécurité des installations

6.1. Caractéristiques techniques

Puissance des éléments chauffants

Élément chauffant inférieur	1100 W
Élément chauffant supérieur - inférieur	1100 - 1500 W
Élément chauffant circulaire	2000 W
Lampe du four	15 W
Ventilateur de refroidissement (s'il est présent)	22-26 W
Turbine du four	25 W
Tension d'alimentation (50-60Hz)	230 V

Dimensions utiles du four

Largeur	mm. 411
Profondeur	mm. 391
Hauteur	mm. 330
Volume	l. 58

Dimensions utiles d'encastrement du meuble

Hauteur	mm. 584
Largeur	mm. 564
Profondeur	mm. 550

6.2 Avant le montage

- Enlever l'emballage et le recycler conformément aux dispositions en vigueur.
- Après déballage de l'appareil, vérifier s'il est en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. (voir Assistance).
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Contrôler que les accessoires se trouvent dans la partie sous l'emballage.
- Ne pas utiliser de façon impropre la poignée de la porte du four au cours du transport et du montage de l'appareil.

6.3 Four encastré

Pour que le four soit correctement encastré, le meuble doit avoir les caractéristiques suivantes :

- les panneaux adjacents doivent être d'un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas de meubles en plaqué, les colles doivent résister à une température de 100°C ;
- pour le four encastrable, qu'il soit installé sous une table ou en colonne, le meuble doit avoir les dimensions indiquées sur la Fig. 1-page 17
- Positionner le four dans le meuble et visser les 4 vis jusqu'au serrage complet en utilisant les trous prévus sur la façade, visibles en ouvrant la porte du four. Introduire les vis en direction de la ligne médiane du bois du meuble. (voir Fig.1-3-pag 17). Avant de fixer les vis, avec un niveau à bulle s'assurer que le four est bien aligné au sol.
- Assurer une ventilation opportune en faisant une ouverture dans la partie haute du meuble en colonne ou une ouverture de 10 mm sur le cadre du four. (voir Fig.1 - page 17).
- Si le four doit être installé près d'un autre appareil électroménager, s'assurer que le fonctionnement de l'un ne gêne pas le fonctionnement de l'autre.
- Lorsque l'appareil est encastré, il ne doit pas y avoir de contacts possibles avec les parties électriques.

6.4 Branchement électrique

Pour le branchement direct au réseau, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permettra la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III , conformément aux règles d'installation.

ATTENTION: La fiche doit être à la portée de la main quand l'appareil est installé.

Informations utiles pour l'installateur :

- le câble jaune-vert doit être utilisé pour la mise à la terre ;
- le câble bleu pour le neutre ;
- le câble marron pour la phase ;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parois qui ont une température supérieure à 75°C;
- en cas de remplacement du câble, le nouveau doit être de type H05RR-F ou H05V2V2-F avec section appropriée (voir schémas Fig.2 - page 17) ;
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble de type H05RR-F ou H05V2V2-F d'une section appropriée (voir schémas Fig. 2 - page 17).

L'installateur est responsable du branchement électrique correct et de l'observation des normes de sécurité. Les schémas de branchements électriques de référence sont indiqués sur la Fig. 2 page 17.

AVIS IMPORTANT

Le fabricant ne peut pas être responsable des éventuels dommages causés par le non respect des indications fournies, des réglementations et des normes en vigueur.

7. CONSEILS D'ORDRE GENERALE

7.1. Accessoires du four

Les accessoires présents dans le four sont :

1. La grille sur laquelle on pose les plats à tartes, à rôtis ou directement les viandes à griller. La grille pour four est pourvue de deux arrêts situés dans la partie postérieure, doivent être insérées dans le four jusqu'à en toucher la cavité postérieure.
2. La lèchefrite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèchefrite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments.

7.2. Kit « Glissières de four extractibles »

Certains modèles sont équipés de glissières télescopiques. Ces glissières télescopiques représentent un vrai confort de cuisson. Elles permettent de sortir plus aisément les plats du four en cours de cuisson car on les tire complètement et elles se bloquent en fin de course. On peut donc manipuler les plats chauds sans risque de se brûler et effectuer aussi un nettoyage plus soigné. Sur demande, le four peut être équipé du Kit de « glissières extractibles ».

La demande doit être expédiée au revendeur.

8. ASSISTENCE – MODALITE DIAGNOSTIC

Quand le four est en mode Power-up (horloge clignotante), il est possible d'activer la modalité de test en appuyant simultanément sur les deux touches TEMPER+ et EDIZIONE+ pendant 5 secondes.

8.1 Phase 1 – Display Board

Tous les segments des différents display sont allumés. En appuyant sur une touche, le code associé à celle ci est temporairement affiché sur le display puis l'affichage de tous les segments retourne. La répétition automatique est possible pour les touches qui possède cette fonction.

Si aucune touche n'est appuyée pendant 10 secondes, on passe à la phase suivante.

8.2 Phase 2 – Power Board

Le display clock affiche "8888" clignotant, pendant que le display montre la température relevée par la sonde dans la cavité du four. L'iconogramme est éteint.

La pression d'une touche en affiche le code associé sur le display clock.

Le relais de Doppio Taglio (Double Touche) est maintenu fermé et tous les autres relais sont activés cycliquement un après l'autre ; une fois rejoint le dernier relais, le cycle recommence.

Si aucune touche n'est pressée pendant 10 secondes, on sort du mode diagnostic et on retourne en mode Power-up.

9. SIGNALLEMENT D'ANOMALIES

9.1. Relèvement d'anomalies

Quand une anomalie se vérifie, le système de contrôle en détecte le signalement en le considérant seulement s'il persiste pour plus d'une minute. Si pendant cette minute une nouvelle anomalie se présente, le système la prend en considération si elle dure plus de 4 secondes.

Quand l'anomalie persiste, le système passe en modalité d'affichage anomalie : le four est éteint, hors tension et le message "Err" s'affiche en alternance au type d'anomalie relevé :

"Shor" : sonde cavité en cour circuit

"OPEn" : sonde cavité en circuit ouvert ou non connectée

"ntc1" : sonde thermique sur Fiche Power

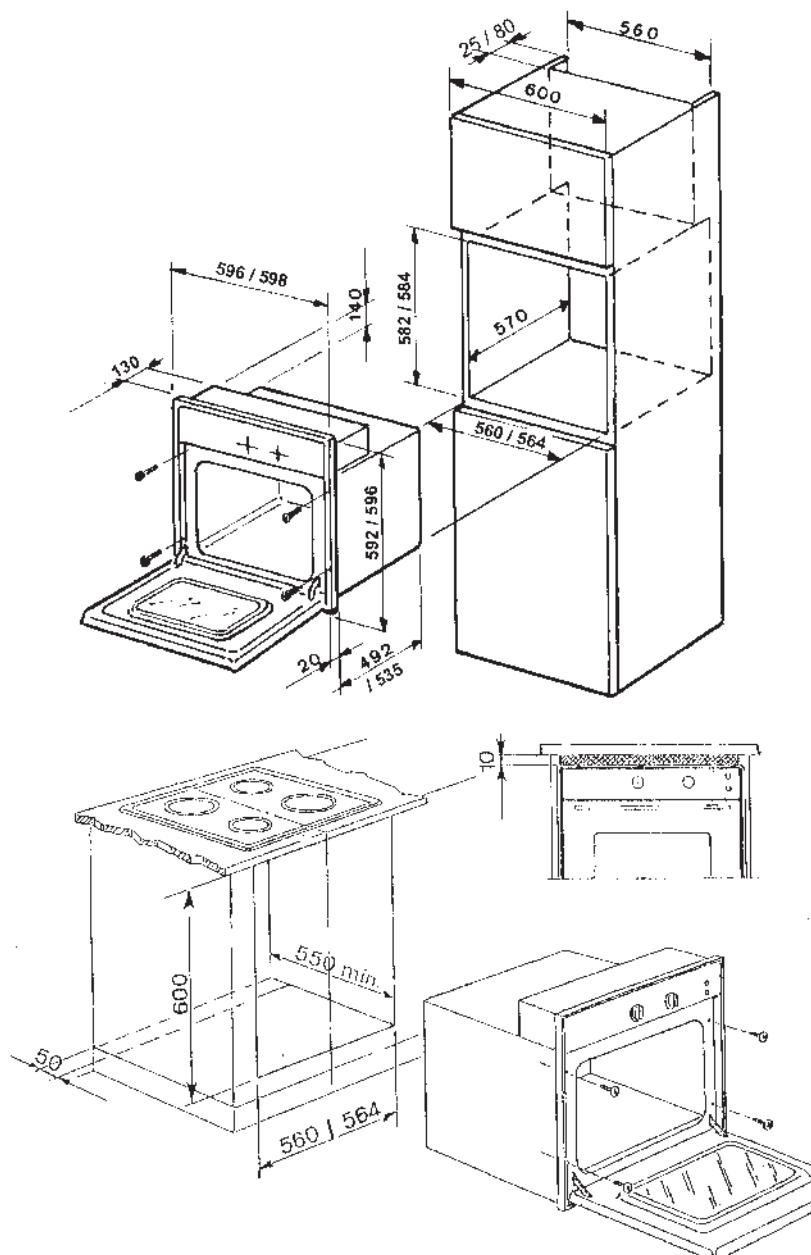
Pendant cette phase, le signalement d'anomalie peut être éliminé en appuyant sur une touche quelconque : si l'anomalie persiste, après une minute la modalité d'affichage retourne.

Si l'anomalie persiste, le système de contrôle continue d'afficher "Err" sans aucune autre explication.

En cas d'anomalie de la sonde, le système réagit comme si la température dépassait les 500°C.

9.2. Surchauffe

Quand la sonde thermique sur la Fiche Power relève une température >100°C, tous les éléments thermiques du four sont automatiquement éteints. Si le dépassement persiste plus d'une minute, le display clock affiche la parole "Stop" et toute commande sur le clavier est impossible jusqu'au moment où la température baisse au-dessous de la limite.

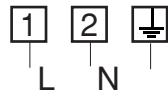


(1)

SCHEMA DES BRANCHEMENTS

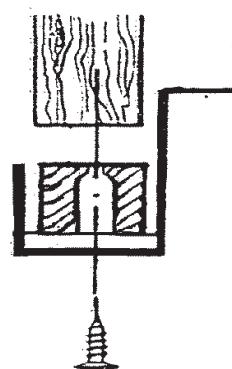
230 V BIPHASE

Section câble



> 3,5 kW 3x2,5 mm²
 2,2 - 3,5 kW 3x1,5 mm²
 0 - 2,2 kW 3x1 mm²

(2)



(3)



BOMPANI ITALIA Spa. - Via Emilia Est, 1465
41100 Modena - Italy
Tel + 39 059 282278 - Fax +39 059 281774
www.bompani.it - bompani_italia@bompaniitalia.it



A large, dark grey graphic element is positioned at the bottom right of the page. It consists of a dark grey rounded rectangle with a white curved shape on its right side, creating a sense of depth and motion.

Инструкция по эксплуатации для «Электронной духовки»

Содержание

1. Общие положения	5
2. Интерфейс пользователя с сенсорными клавишами и экраном	5
2.1 Функции клавиш	5
2.2. Функции при последовательных нажатиях клавиши “Time”.....	5
3. Работа оборудования.....	6
3.1. Настройка часов.....	6
3.2. Включение/выключение духовки	6
3.3. Таймер	6
3.4. Функция полуавтоматического времени готовки	6
3.5. Функция полуавтоматического времени завершения готовки.....	6
3.6. Автоматическая работа.....	6
3.7. Режим завершения готовки.....	7
3.8. Символы на экране часов	7
3.8.1. Поддон (Pot).....	7
3.8.2. Авто (Auto)	7
3.8.3. Звонок (Bell)	7
3.9. Выбор режима готовки	8
3.9.1. Специальная программа быстрого разогрева <TBD>	10
3.9.2. Специальная программа сверхбыстрого разогрева	10
3.10. Выбор времени готовки	10
3.11. Режим выключенной духовки и индикатор остаточного тепла.....	10
3.12. Функция блокировки от детей	10
3.13. Управление освещением духовки	10
3.14. Полоска предварительного нагрева	11
3.15. Управление тангенциальным вентилятором	11
3.15.1. Выбор цикла готовки.....	11
3.15.2. Остановка цикла готовки (выключение, ожидание)	11
3.15.3. Автоматическая функция датчика силовой платы	11
3.16. Сброс настроек завершения и длительности готовки.....	11
3.17. Сброс настроек таймера	11
4. Уход и очистка	11
4.1. Очистка	11
4.2. Обслуживание	12
5. Правила, общая безопасность и защита окружающей среды	13
5.1. Правила	13
5.1.1 Утилизация: упаковка и неработающее оборудование	13
5.1.2. Материалы, контактирующие с едой. Информация для пользователей	13
5.2 Общая безопасность	14
5.3. Защита и сохранение окружающей среды	14
6. Информация для инженера по установке	14
6.1. Технические характеристики	14
6.2. Процедуры перед установкой	14
6.3. Встраивание духовки	15
6.4. Подключение электропитания	15
7. Общие предосторожности	15
7.1. Аксессуары духовки	15
7.2. Набор «выдвижных реек духовки»	15
8. Помощь – диагностический режим	15
8.1. Фаза 1 – Плата экрана.....	16
8.2. Фаза 2 – Силовая плата	16
9. Сигналы о неисправности	16
9.1. Обнаружение неисправностей.....	16
9.2. Перегрев	16
Изображения.....	17

Введение

Поздравляем вас с приобретением духовки из коллекции **BOMPANI ITALIA**. Этот новый продукт разработан и произведен из качественных материалов, с использованием инновационных технологий, он должен помочь вам практически осуществить ваши рецепты. Поэтому мы просим вас прочитать следующие простые инструкции, это позволит вам достичь превосходных результатов с первого раза: в инструкциях содержится важная информация относительно безопасности, использования и обслуживания оборудования. Эта инструкция относится к различным версиям продукта. Просто пропустите разделы, относящиеся к аксессуарам и инструментам, которые вы не приобретали..

BOMPANI ITALIA не несет ответственности за травмы и повреждения в результате плохо выполненной установки или неправильного использования оборудования.

Если вы обращаетесь к вашему поставщику за запасными частями, важно указать номер модели и серийный номер с идентификационной пластинки, которую можно увидеть при открытой дверце духовки.

Произведенное оборудование должно соответствовать различным правилам, учитывая это, при возможности в производстве оборудования **BOMPANI ITALIA** использовались инновационные методы, которые еще больше повышают безопасность и защиту окружающей среды.

Поэтому все продукты **BOMPANI ITALIA** соответствуют:

Директива 2006/95/ЕС, относящаяся к электрическим продуктам, работающим на низком напряжении.

• Эта директива требует, чтобы электрическое и электронное оборудование, работающее на напряжениях 50-1000 В переменного тока и 75-1500 В переменного тока было произведено с соблюдением соответствующих стандартов, относящихся к безопасности при бытовом и промышленном использовании. Директива относится к электрическому оборудованию вообще, основная ее цель – предотвратить все опасности, связанные с использованием электричества;

• Европейские правила 1935/2004, относящиеся к материалам и объектам, контактирующим с едой;

• Директива 2002/95/ЕС, призванная ограничить или запретить использование определенных опасных веществ, в том смысле, что цена продукта также зависит от социальной ценности, которую он создает;

• Директива 2002/40/ЕС, ссылочный стандарт, который относится к старой директиве 92/75/ЕЕС относительно маркировки домашних электронных духовок в плане потребления энергии;

• Директива 2004/108/ЕЕС относящаяся к требованиям по электромагнитной совместимости. Эта директива относится к сигналам, которые излучает оборудование в ходе штатного использования, и защите общественных телекоммуникационных сетей от всех типов повреждений;

• Директива 2002/96/ЕС (WEEE), относящаяся к отходам электрического и электронного оборудования, и предупреждающая о необходимости раздельной утилизации оборудования, готового к повторной переработке, а также о экологически чистой обработке и утилизации отходов. Она призвана предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье, а также стимулировать повторную переработку материалов, из которых состоит продукт.

Инструкции

Перед использованием оборудования, внимательно прочтайте инструкцию и сохраните ее в надежном месте для последующего использования

Для вашей безопасности

Каждый пользователь приобретенного оборудования отвечает за правильное его использование и поддержание в хорошем состоянии.

- Поврежденное оборудование не должно использоваться (см. Послепродажное обслуживание).
- Любой ремонт должен выполнять один из одобренных производителем сервисных центров, с использованием оригинальных запасных частей. Невыполнение этих правил может плохо сказаться на безопасности оборудования.
- Оборудование должно подключаться к электросети только авторизованным персоналом с соблюдением соответствующих правил относительно электропитания и принятого в стране установки строительного законодательства.
- Отключить оборудование от электросети перед выполнением любых работ по чистке или обслуживанию.
- Не вынимать вилку из розетки тяня за шнур питания; вынимать аккуратно, чтобы не повредить провода внутри шнура.
- Не класть шнур питания рядом с частями, которые могут нагреваться во время работы, не допускать придавливания шнура питания.
- Не хранить внутри духовки горючие, взрывоопасные и чувствительные к теплу предметы, такие как бумага, тряпки , моющие средства; при включении духовки они могут вызвать пожар.
- Хотя наши продукты отвечают правилам относительно температуры поверхностей («холодная дверца»), все же нельзя допускать детей к дверце и панели управления духовкой во время ее работы.
- Доставая и вставляя противень, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Всегда следите за едой во время готовки, так как масло и жир легко загораются. Перед следующим использованием духовки, очистить ее от жира и остатков еды.
- Не класть на открытую дверцу духовки тяжелые предметы, это может повредить шарниры.
- Повреждения в результате невыполнения этих правил не являются гарантийным случаем.

Первый запуск

- Отключить оборудование от сети, как для любых работ по очистке и обслуживанию.
- Вынуть аксессуары из духовки.
- Снять с духовки все остатки упаковки, например, куски полистирола.

Дальше действовать следующим образом:

1. Вынуть из духовки полочки.
2. Почистить духовку и аксессуары бытовым чистящим средством для мойки в горячей воде.
3. Вытереть внешние поверхности влажной тряпкой.
4. Поставить полочки на место.
5. В первый раз прогреть пустую духовку с закрытой дверцей в течение не менее 30 минут, терморегулятор должен стоять на максимальной отметке. Затем выключить духовку, открыть дверцу и проветрить кухню. Заметный запах получается в результате испарения материалов, использованных для защиты духовки во время хранения.

Использовать бытовое моющее средство, безопасное для окружающей среды и здоровья; не использовать продукты, содержащие агрессивные химические вещества.

Для последующих чисток, см. раздел 4.

Перед включением оборудования, внимательно проверьте его на отсутствие повреждений. Если обнаружено повреждение в результате транспортировки, немедленно сообщите о нем в ближайший сервисный центр послепродажного обслуживания.

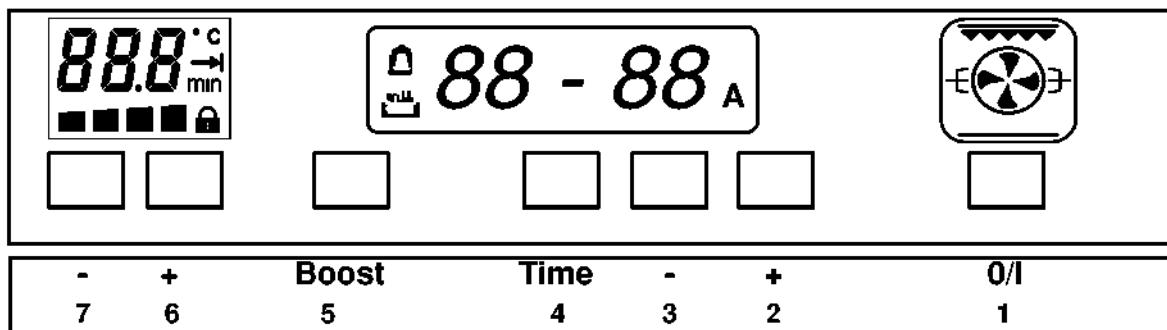
Предупреждение: Гарантийный ремонт повреждений, влияющих на внешний вид продукта возможен только в период доставки и ввода в эксплуатацию оборудования; поэтому за проверку состояния продукта на момент доставки отвечает покупатель. В случае неисправностей, немедленно свяжитесь с сервисным центром послепродажного обслуживания, следуйте рекомендациям производителя, описанным в разделе «Послепродажное обслуживание».

Инструкции

1. Общие положения

Предупреждение: Установку должен выполнять квалифицированный человек, он должен выполнять инструкции, приведенные в этой брошюре и предписанные законом (Закон № 46, от 03/05/1990 – Стандарты безопасности систем).

2. Интерфейс пользователя с сенсорными клавишами и экраном



2.1 Функции клавиши

ФУНКЦИЯ КЛАВИШИ (описание справа налево)

- 1 0/I Включает духовку и активирует клавиши -/+ для выбора метода готовки
- 1 + 0-п Защита от детей: удерживать клавишу 0/I в течение 4 секунд
- 2 + Увеличение значения времени и выбор метода готовки
- 3 - Уменьшение значения времени и выбор метода готовки
- 4 Время: последовательный выбор функции времени (см. таблицу ниже)
- 5 Ускорение: Опция быстрого предварительного прогрева
- 6 + Увеличение температуры
- 7 – Уменьшение температуры

Автоматический повтор для кнопок «+» и «-»: изменение на один шаг каждые полсекунды в течение первой секунды удерживания, затем изменение на один шаг каждые 200 мс.

2.2. Функции при последовательных нажатиях клавиши “Time”

При повторных нажатиях происходит следующая последовательность:

Нажатие	После нажатия на экране отображается	Действие	Через 2 секунды на экране отображается	Функции кнопок “+” и “-”
1	(bell)	Нет	Мигает текущее значение, в противном случае настройка времени будильника	Установка времени будильника
2	(dur)	Нет	Мигает текущее значение, в противном случае настройка времени будильника	Настройка времени готовки
3	(End)	Нет	Мигает разница между текущим временем и длительностью готовки (по умолчанию или текущей)	Установка времени окончания готовки
4	(hour 9)	Нет	Мигающие часы	Установка текущего времени (часы)

3. Работа оборудования

При первом включении, часы на экране показывают 12:00, часы идут, значение изменяется каждую минуту. Духовка выключена, возможные действия для ее включения следующие: процедура «настройки часов» либо же принудительное включение. Детальное описание настройки часов, установки таймера, длительности готовки и времени завершения готовки приведено в следующих параграфах. При помощи одной клавиши настройки, духовка циклически переключается между режимами отображения и настройки (сопровождается миганием экрана), в режиме настройки клавиши «+» и «-» активируются, с их помощью можно изменить отображаемое на экране значение. Значение принимается через 4 секунды после последнего нажатия клавиши (экран перестает мигать).

3.1. Настройка часов

Пролистать меню при помощи клавиши режима таймера, пока на экране не появится «hour», установить время при помощи клавиш «+» и «-». Часы можно настроить, только если духовка находится в режиме ожидания.

3.2. Включение/выключение духовки

Нажать и отпустить клавишу «O/I». На центральном экране появится «ON», кроме символа также загорится свет внутри духовки. Если в течение минуты не будет выбран режим готовки, духовка и символ погаснут, а на экране появится «OFF». Для выключения духовки во время готовки, нажать и отпустить клавишу O/I. Клавишу нужно удерживать по крайней мере секунду.

3.3. Таймер

Эта функция никак не взаимодействует с загрузкой, она не зависит от состояния, в котором находится духовка. Нажать клавишу «Time», загорится символ звонка, на экран будет выведено то, что описано в параграфе 2.2. Установить желаемое значение в минутах при помощи клавиш «+» и «-», максимум можно указать 180 минут. Если в течение 4 секунд не нажимать клавиши уменьшения и увеличения, введенное значение будет принято, символ звонка продолжит светиться. После того, как установленное время истекло, звучит звуковой сигнал, символ звонка начинает мигать. Чтобы прекратить звуковой сигнал и мигание символа, просто нажмите любую клавишу, связанная с клавишей функция не будет выполнена (нажатие нужно только для прекращения сигнала).

3.4. Функция полуавтоматического времени готовки

Включить духовку, как описано в параграфе 3.2. Нажимать и отпускать клавишу «Time», пока на экране не появится «dur». Выставить нужное время готовки при помощи клавиш «+» и «-», максимум 180 минут. Выбрать одну из доступных функций готовки, как описано в параграфе 3.9: духовка предложит заранее определенную температуру. Температуру можно изменить. Через 4 секунды после последнего нажатия клавиши, духовка включится на заданное время. После того, как заданное время истекло, духовка перейдет в режим «Готовка завершена».

3.5. Функция полуавтоматического времени завершения готовки

Включить духовку, как описано в параграфе 3.2. Нажимать и отпускать клавишу «Time», пока на экране не появится «End». При помощи клавиш «+» и «-» установить время завершения готовки, оно должно настать в ближайшие 23 часа 59 минут. Для ввода времени нужно выполнить те же действия, что и при настройке часов (текущее время). Через 4 секунды после последнего нажатия клавиши духовка включится на установленное время. Всегда можно выбрать одну из доступных функций готовки. Духовка предложит заранее определенную температуру. Температуру можно изменить. По достижении заданного времени, духовка перейдет в режим «Готовка завершена».

3.6. Автоматическая работа

Включить духовку, как описано в параграфе 3.2. Нажимать и отпускать клавишу «Time», пока на экране не появится «dur». Выставить нужное время готовки при помощи клавиш «+» и «-», максимум 180 минут. Нажимать клавишу «Time» пока на экране не появится «End». При помощи клавиш «+» и «-» выставить время завершения готовки, оно должно настать в ближайшие 23 часа 59 минут. Через 4 секунды после последнего нажатия клавиши духовка перейдет в режим отложенного включения: она автоматически включится на указанное время и выключится по достижении времени завершения, перейдя в режим «Готовка завершена». Даже во время фазы отложенного включения, отображается температура и функция, их также можно изменить. Все нагрузки духовки выключаются, когда духовка должна включиться. Символ покажет выбранный элемент, но символы выключения освещения и остановки вентилятора продолжат светиться. Тангенциальный вентилятор работает в соответствие с указаниями, приведенными в параграфе 0, управление светом в духовке отдельно описано в параграфе 3.13.

3.7. Режим завершения готовки

После того, как процесс готовки завершен, духовка выключает все нагрузки, раздается тройной звуковой сигнал средней громкости. На экране гаснет температура и функции. Часы показывают текущее время, мигают символы «rot» и «auto». Чтобы разблокировать духовку, просто нажать одну из клавиш под экраном: звуковой сигнал прекращается, духовка готова к новым командам. Можно сразу выбрать новую функцию готовки, либо полностью выключить духовку, нажав «O/I».

3.8. Символы на экране часов

3.8.1. Поддон (Pot)

Если горит, это означает, что функция готовки активна, даже в ручном режиме. Функции «Подсветка»(Light) и «Размораживание» (Defrost) не рассматриваются как функции готовки, поэтому они не горят. Если этот символ мигает, это означает истечение времени фазы готовки. В режиме отложенного включения символ не горит, он загорается когда начинается готовка.

3.8.2. Авто (Auto)

Обычно выключен. Если он горит, это значит, что время готовки выбрано (духовка не в ручном режиме), поэтому, он сопровождается символом **Pot**. Если он мигает, это означает завершение фазы готовки по таймеру..

3.8.3. Звонок (Bell)

Обычно выключен. Если горит, это означает, что включен таймер. Если мигает, это означает, что таймер закончился.

Инструкции

3.9. Выбор режима готовки

При нажатии клавиши «+» или «-» в течение 3 секунд на центральном экране появляется сообщение из первой колонки, оно заменяется на часы каждые 10 секунд, также загорается символ, показанный во второй колонке, на экране температуры показывается значение по умолчанию.

		Функция электрической духовки	Гриль	Верхний нагревательный элемент	Нижний нагревательный элемент	Вентилятор духовки	Освещение духовки	Вентел	Радиальный вентилятор охлаждения	Минимальная температура (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Максимальная температура (°C)	Тангенциальный вентилятор	Тангенциальный вентилятор	
On		Освещение				X			---	---	---	160	110		
Pr 01		Статическая духовка		X	X		X		50	200	250	200	110		
Pr 02		Верхний нагревательный элемент		X			X		50	200	250	160	110		
Pr 03		Нижний нагревательный элемент			X		X		50	200	250	200	110		
Pr 04		Гриль	X				X	X	L1	L2	L5	160	110		
Pr 05		Усиленный гриль	X	X			X	X	L1	L4	L5	160	110		
Pr 06		Вентилятор усиленного гриля	X	X			X		X	50	180	200	160	110	
Pr 07		Статическая духовка + вентилятор		X	X		X		X	50	175	250	200	110	
Pr 08		Круговой вентилятор духовки			X	X			X	50	175	250	200	110	
Pr 09		Пицца (нижний нагревательный элемент + вентилятор)			X		X		X	50	200	250	200	110	
Pr 10		Размораживание					X			0	def	0	---	110	
FPH	--	Циркулярный вентилятор + нижний элемент + вентилятор <TBD>			X	X			X	---	---	---	160	110	

Устройство безопасности

Чтобы предотвратить перегрев оборудования, духовка оборудована температурным датчиком, срабатывающим при сбое главного термостата. Он отключает подачу электричества: не пытайтесь устранить неполадку самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Перед тем, как положить в духовку еду, она должна прогреться не менее 10 минут.

При готовке с режимом вентилятора, можно одновременно заполнить две полочки. Однако, если изменилось количество или тип еды, изменится и время готовки.

Инструкции

Использование функций готовки Размораживание

Перевести ручку выбора на символ , оставить ручку выбора температуры на нуле. Вентилятор внизу духовки будет прогонять воздух комнатной температуры вокруг еды. Этот режим идеально подходит для размораживания любой еды, но он особенно хорош для нежной еды, которая не требует нагрева, например: замороженные торты, крем, фруктовые десерты.

Обычная готовка

Перевести ручку выбора на символ , повернуть ручку выбора температуры на нужную температуру. Тепло поступает сверху и снизу, еда равномерно прогревается.

Готовка с вентилятором

Перевести ручку выбора на символ  повернуть ручку выбора температуры на нужную температуру. В режиме готовки тепло внутри духовки разгоняется вентилятором. Это обеспечивает более равномерное распределение тепла и, таким образом, более нежную готовку. Эта функция также полезна при одновременной готовке нескольких блюд на разных полках. В этом случае нужно использовать верхние рейки и третью рейку снизу. При готовке одного блюда для лучших результатов поставьте полочку на самые нижние рейки. Эта функция идеально подходит для готовки суфле, так как требуется деликатный равномерный прогрев.

Готовка мяса и рыбы

Мясо можно положить в тарелки для духовки или противень, или же просто на полочку, ВСЕГДА добавляйте немного воды в поддон для жира, установите поддон на рейки под полочкой. В поддон будет попадать расплавленный во время готовки жир, а вода будет предотвращать горение жира и образование неприятного запаха или дыма. Светлое мясо, птица и рыба готовятся при средней температуре (от 150 до 250 градусов); для готовки красного мяса «с кровью», использовать температуру от 200 до 220 градусов в течение небольшого времени.

Готовка пиццы

Для готовки пиццы используйте функцию : в этой программе используется нижний нагревательный элемент и вентилятор. В этой комбинации духовка быстро прогревается, большая часть тепла поступает снизу. Если одновременно используется более одной полочки, их нужно поменять местами в середине процесса готовки. Рекомендуемая температура составляет 220° при среднем времени готовки 15-20 минут.

Готовка кондитерских изделий

Для тортов минимальная температура составляет от 160° до 200° С. Перед началом готовки духовка должна прогреться не менее 15 минут: после начала готовки постарайтесь не открывать дверцу духовки.

Готовящиеся продукты	Вес (кг)	Полочка для готовки Положение снизу	Температура (°C)	Время прогрева (Минуты)	Время готовки (минуты)
Паста: Лазанья	2.5	2	210	10	60-75
Каннеллони	2.5	2	200	10	40-50
Макаронная запеканка	2.5	3	200	10	40-50
Мясо: Говядина	1.7	2	220-250	10	120-160
Курица	1.5	2	200-220	10	45-60
Утка	1.8	2	200-220	10	100-110
Кролик	2.0	2	200-220	10	70-80
Ягненок	1.8	2	200-220	10	90-95
Рыба: Макрель	1.1	2	160-220	10	45-70
Лосось	1.5	2	160-220	10	45-70
Форель запеченная в бумаге	1.0	2	160-220	10	45-70
Pizza: Неаполитана	1.0	1-3	200-230	15	10-20
Торты : Бисквиты	0.5	2-3	160-180	15	30-50
Фруктовые пирожные	1.1	2-3	160-180	15	30-50
Киш	1.0	2-3	160-180	15	30-50
Дрожжевой торт	1.0	2-3	165	15	30-50
Гриль: Говядина на гриле	1	2	-	5	15-20
Курица-гриль	1,5	2	-	5	20
Гамбургер	1	2	-	5	7
Макрель	1	2	-	5	15-20
Поджаренные сандвичи	n°4	2	-	5	5

Замечание: Время готовки приведено для примера, оно может отличаться в зависимости от личного вкуса.

Инструкции

3.9.1. Специальная программа быстрого разогрева <TBD>

Специальная программа быстрого разогрева позволяет быстро осуществлять предварительный разогрев духовки благодаря определенной комбинации нагревательных элементов.

Специфика режима быстрого прогрева:

- Может быть выбран, только если не включен режим готовки по таймеру
- Не может быть включен при следующих функциях:

- a) Гриль
- b) Двойной гриль
- c) Область размораживания/прогрева

Для включения быстрого разогрева:

- Нажать кнопку BOOST
 - Когда активен быстрый разогрев, на экране часов будет мигать «BOOST»:
 - tСимвол продолжает показывать обычно выбранную функцию, но силовая плата на самом деле задействует другую комбинацию нагревательных элементов.
 - Индикатор температуры работает, температуру можно изменить.
 - Функцию, которая будет включена по завершении цикла быстрого разогрева, изменить нельзя.
- В случае отмены быстрого разогрева, сообщение «BOOST» пропадает, а силовая плата переключается на функцию, которая в действительности соответствует символу.
- Чтобы отключить режим ускоренного прогрева после его включения:
- Нажать «BOOST». Режим ускоренного прогрева будет выключен, текущая функция будет сброшена.

3.9.2. Специальная программа сверхбыстрого разогрева

Альтернативная программа обычному быстрому разогреву. Нагреватели переключаются по очереди:

- Циркуляция + Вентилятор в течение 15 секунд
- Гриль + Верхний + Вентилятор в течение 15 секунд (Верхний = верхний нагревательный элемент)
- Нижний + Верхний + Вентилятор в течение 15 секунд (Нижний = нижний нагревательный элемент)

3.10. Выбор времени готовки

При помощи клавиш «+» и «-» можно изменять температуру в пределах от минимальной до максимальной температуры для выбранного режима, шаг составляет +/- 1, температура отображается на экране температуры.

3.11. Режим выключенной духовки и индикатор остаточного тепла

Если духовка включена и не выбрана функция, то индикатор температуры и программы обычно не горит, а экран таймера показывает текущее время.

Если духовка все еще горячая после выключения, индикатор температуры показывает остаточное тепло.

Индикатор из четырех полосок показывает реальную температуру духовки:

- i. Если $t_{\text{probe}} > 200^{\circ}\text{C}$: 1- я, 2-я, 3-я и 4-я полоски мигают
- ii. Если $200 > t_{\text{probe}} > 150^{\circ}\text{C}$: 1- я, 2-я, 3-я полоски мигают, 4-я не светится
- iii. Если $150 > t_{\text{probe}} > 100^{\circ}\text{C}$: 1- я, 2-я полоски мигают, 3-я, 4-я не светятся
- iv. Если $100 > t_{\text{probe}} > 50^{\circ}\text{C}$: 1- я полоска мигает, 2-я, 3-я и 4-я не светятся
- v. Если $50 > t_{\text{probe}}$: 1-я, 2-я, 3-я и 4-я полоски не светятся

3.12. Функция блокировки от детей

Если клавишу «ON/OFF» держать нажатой не менее 6 секунд, духовка переходит в режим защиты от детей. На экране отображается «n—O», затем «On», а затем текущее время. На экране температуры будет отображаться символ замка, пока функция блокировки от детей не будет выключена. Если блокировку включить после настройки режима готовки (ручной, полуавтоматический, автоматический), параметры режима можно будет показать, но будет невозможно изменить, на экране для напоминания о том, что режим активен, будет отображаться «n—O».

Ручное или автоматическое выключение духовки не отменяет режим блокировки. Для выключения режима блокировки нужно удерживать кнопку «ON/OFF» не менее 6 секунд. На экране будет показано «n—O», затем «OFF», затем текущее время.

Когда духовка заблокирована, ее нельзя включить нажатием кнопки «O/I».

3.13. Управление освещением духовки

После того, как нужная функция выбрана, и до конца цикла разогрева, подсветка духовки остается включенной. Через 3 минуты подсветка духовки выключается. В течение времени ожидания при отложенном запуске подсветка духовки остается выключена.

Подсветка духовки автоматически включается при нажатии любой кнопки (связанная с кнопкой функция не выполняется), после этого она выключится через 1 минуту.

Инструкции

3.14. Полоска предварительного нагрева

Эта полоска служит для индикации предварительного нагрева, она также сигнализирует о фазе нагрева во время готовки. В течение фазы предварительного нагрева, 4 планки индикатора показывают, сколько осталось до достижения заданной температуры:

- | | |
|-------------------------------|--|
| i. Если $k > 75\%$: | 1-я, 2-я, 3-я и 4-я полоски мигают |
| ii. Если $75\% > k > 50\%$: | 1-я, 2-я, 3-я полоски мигают, 4-я не светится |
| iii. Если $50\% > k > 25\%$: | 1-я, 2-я полоски мигают, 3-я, 4-я не светятся |
| iv. Если $25\% > k$: | 1-я полоска мигает, 2-я, 3-я и 4-я не светятся |

В конце фазы предварительного нагрева и во время фазы готовки все полоски индикатора светятся: горят 1-я, 2-я, 3-я и 4-я.

3.15. Управление тангенциальным вентилятором

3.15.1. Выбор цикла готовки

Тангенциальный вентилятор включается независимо от температуры в духовке, через 15 минут после выбора режима или даже раньше, если измеренная температура выше значения «предела срабатывания». При функции Размораживания (DEFROST), тангенциальный вентилятор включается сразу.

3.15.2. Остановка цикла готовки (выключение, ожидание)

В конце цикла готовки начинается фаза наблюдения, которая длится 20 минут, на этой фазе тангенциальный вентилятор выключается, если температура падает ниже «предела срабатывания».

После 20 минут тангенциальный вентилятор остается выключенным независимо от температуры.

3.15.3. Автоматическая функция датчика силовой платы

Датчик температуры установлен на силовой плате. Если он обнаруживает температуру выше $>80^\circ\text{C}$, тангенциальный вентилятор принудительно включается, независимо от выбранного режима.

3.16. Сброс настроек завершения и длительности готовки

Время готовки и время конца готовки можно сбросить нажатием клавиши + во время фазы настройки времени готовки: духовка остается включенной и автоматически устанавливается на неограниченное время/ручной режим, как описано в параграфе (...) В другом случае духовку можно полностью выключить нажатием клавиши ON/OFF.

3.17. Сброс настроек таймера

В ходе настройки таймера, текущее значение можно сбросить нажатием клавиши -.

4. Уход и очистка

Проигнорируйте разделы, относящиеся к аксессуарам и инструментам, не входящим в комплект поставки вашего оборудования.

4.1. Очистка

Рекомендации по очистке духовки

- Главное правило – часто чистить духовку. Для естественной очистки использовать горячую воду с бикарбонатом натрия и/или лимонный сок и/или прозрачный винный уксус
- Не использовать паровые очистители.
- Моющие средства нельзя разбрызгивать прямо на элементы управления, используйте губку.
- Никогда не очищать стекло, если оно все еще горячее, разница температур может привести к его тресканью. Подождать, пока стекло остывает до слегка теплого.
- Не использовать чистящие средства, содержащие каустическую соду, растворители или другие вредные вещества, так как они могут быть не полностью убраны после использования, а их остатки в небольших полостях могут высвобождаться во время готовки и попасть в еду.
- Для очистки не очень грязной духовки, протереть поверхность половиной лимона, дать высохнуть, затем протереть влажной губкой, чтобы удалить остатки грязи и лимонного сока.
- Если духовка очень грязная, поставить внутрь поддон с двумя литрами воды и ложкой аммиака и оставить на ночь. Стереть жир губкой на следующее утро.
- Если вы собираетесь готовить особо жирную пищу, остатков жира можно избежать, положив на дно духовки алюминиевую фольгу, в конце готовки ее можно будет легко снять вместе с жиром.
- При использовании моющих средств, помните об окружающей среде и следуйте инструкциям производителя. Сейчас на рынке существует большое количество концентрированных твердых и жидкых моющих средств с низкой экологической токсичностью.
- После чистки духовку нужно промыть большим количеством воды и высушить.
- Кроме раков, все аксессуары можно мыть обычным способом, даже в посудомоечной машине.

Инструкции

- В случае неглубоких царапин, нанести мягкой губкой специальное средство для чистки/полировки нержавеющей стали.
- Не использовать чистящие продукты для серебра.

Очистка нержавеющей стали

Для того, чтобы стальные поверхности оставались яркими и имели равномерную текстуру, за духовкой нужен уход и регулярная чистка. Нержавеющая сталь, использованная для производства духовки имеет цвет Silver Ice, она специально обработана для предотвращения отпечатков пальцев, благодаря которому поверхность остается блестящей даже после использования. Мы рекомендуем вам никогда не использовать абразивные губки, наждачную бумагу, проволочные щетки, кислоты или продукты, которые могут поцарапать поверхность. Очищать при помощи мягкой тряпки и обычной не абразивной жидкости для промывки; кремы не рекомендуются, так как они содержат мелкие абразивные частицы, которые могут оставлять следы на стали.

Очистка эмали и стекла

Эмаль – это стеклоподобное покрытие с замечательной устойчивостью к теплу и кислотам. Как стекло, она может быть повреждена при длительном контакте с кислотой, поэтому разлитый томатный соус, лимонный сок и уксус нужно немедленно вытереть. Для удаления особо въевшейся грязи можно использовать бикарбонат натрия или неабразивный чистящий крем. Ни в коем случае не использовать продукты для удаления накипи: они могут нанести непоправимые повреждения эмали. Внутренние поверхности духовки также покрыты эмалью и должны очищаться при помощи соответствующих средств, которые можно свободно купить в торговой сети. Лучше всего чистить духовку после каждого использования, пока она еще теплая. Мы рекомендуем не допускать накопления грязи, так как слой грязи труднее удалить, и есть опасность того, что на эмали останутся неустранимые отметки.

Очистка стекла на дверце

Все духовки оборудованы стеклянными дверцами с инновационными чрезвычайно удобными характеристиками. Внутреннюю стеклянную пластины можно легко снять без использования каких-либо инструментов: видимая система крепления без болтов позволяет легко выполнять очистку, что возможно только у стекла. Для правильного снятия стекла с дверцы, сделать следующее.

- Полностью открыть дверцу;
- Одновременно слегка поддеть монетками или отвертками с плоским жалом два углубления в нижней части дверцы;
- Освобожденное от креплений, стекло можно извлечь из углубления, в котором оно находится;
- После очистки, повторить ту же процедуру в обратном порядке.

Внимание: Будьте внимательны, стеклянные части нужно собрать в правильном порядке; внутреннее стекло имеет специальное отражающее тепло покрытие! Не чистить стеклянную дверцу духовки грубыми абразивными материалами или острыми металлическими предметами, так как они могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

4.2. Обслуживание

- Отключить оборудование от электропитания путем извлечения предохранителей перед выполнением любых действий по очистке или обслуживанию.
- В случае поломки, в первую очередь проверьте предохранители домашней электрической сети.
- Если проблема не связана с электропитанием, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав модель оборудования и серийный номер на идентификационной пластинке.
- Чтобы гарантировать характеристики безопасности, все работы по обслуживанию должны выполняться авторизованным персоналом.
- Неправильное обслуживание приводит к утрате прав на гарантийное обслуживание.

Замена лампочки духовки

Для замены лампочки в духовке, следуйте ниже приведенным инструкциям:

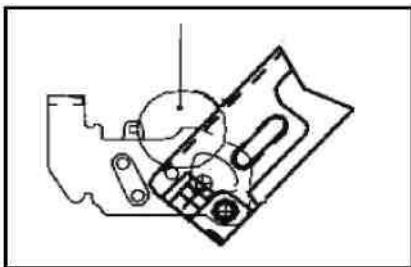
1. Выключить духовку и отключить шнур питания. Лампочка находится в верхнем правом углу задней стенки духовки;
2. Убедитесь, что духовка остывла, отвинтите стеклянную крышку;
3. Выкрутить лампочку и заменить ее на новую такого же типа;
4. Плотно привинтить стеклянную крышку на прежнее место.

Снятие дверцы духовки

Эта процедура должна выполняться только квалифицированным персоналом, так как она может представлять опасность для пользователя.

Дверцу можно снять следующим образом:

- 1.Полностью открыть дверцу;
2. Вставить две маленькие монетки (например, 10 евроцентов) в два отверстия на шарнирах, закрыть дверцу до того момента, когда монетки будут полностью вдавлены (см. рис.). Когда вставлены монетки, обращайтесь с дверцей и шарнирами очень осторожно.
3. Снять дверцу, удерживая ее за края и немного смещая вперед.
4. Чтобы снова установить дверцу на место, вернуть шарниры на прежнее место, убедиться, что они вошли в пазы, полностью опустить дверцу и вынуть ранее вставленные монетки.
5. Снова полностью закрыть дверцу.



Замена прокладки дверцы духовки

Всегда проверять прокладку дверцы, если она изношена, немедленно закажите замену у службы послепродажной поддержки.

5. Правила, общая безопасность и защита окружающей среды

5.1. Правила

5.1.1 Утилизация: упаковка и неработающее оборудование

- Пользователь отвечает за доставку устаревшего оборудования в пункт утилизации; если он этого не выполнит, то в его отношении возможно преследование в рамках действующего законодательства по утилизации отходов.
- Соответствующая утилизация готовых повторной переработке частей оборудования, дружественная к окружающей среде обработка и утилизация отходов помогает предотвратить возможное негативное влияние материалов, из которых состоит продукт, на окружающую среду и здоровье.
- Для более детальной информации о доступных системах утилизации отходов, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или магазин, в котором вы приобрели оборудование.

ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕС (WEEE): ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Эта информация относится только к пользователям оборудования, имеющего отметку, показанную на рис. А на наклейке с техническими характеристиками продукта (этикетка с серийным номером).

Этот символ означает, что продукт классифицирован по соответствующим правилам как электрические или электронные отходы и соответствует директиве ЕС 2002/96/ЕС (WEEE). Поэтому, в конце срока эксплуатации он должен утилизироваться отдельно от других бытовых отходов; он может быть бесплатно передан в центр переработки электрических и электронных отходов, или же возвращен продавцу при покупке эквивалентного нового оборудования.

Итальянский декрет 151/05, реализующий рекомендации ЕС, расширяет принцип ответственности производителя на сектор электрических и электронных продуктов. Производитель отвечает за реализацию и работу системы утилизации отходов, которые создаются электрическим и электронным оборудованием, которое они предлагают для продажи. Производители таким образом отвечают за сбор отходов электрического и электронного оборудования с точек сбора (общественных и частных), транспортировку их в соответствующие центры по переработке, и последующую переработку и повторное использование материалов.



Fig.A

5.1.2. Материалы, контактирующие с едой. Информация для пользователей.

ЕВРОПЕЙСКИЕ ПРАВИЛА 1935/2004: ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ.

Показанный ниже символ, нанесенный на упаковку, означает, что материалы этого продукта, которые могут контактировать с едой, соответствуют требованиям Европейских правил 1935/2004. Эти правила основаны на следующем принципе: материалы или объекты, предназначенные для прямого или непрямого контакта с едой должны быть достаточно инертными, чтобы не допустить опасности переноса вещества на еду в количествах, представляющих опасность для здоровья человека, приводящих к неприемлемым изменениям в составе еды или ухудшению органолептических характеристик.



Fig. B

* Еда может контактировать:

1. Внутри камеры духовки с полочками, поддонами для сбора жира, лотками для выпечки, покрытием дверцы духовки, резиновыми прокладками, боковыми стенками духовки.

Инструкции

2. На конфорке с подставками для сковородок, горелками и облицовкой конфорки.
3. В ящике для разогрева пищи с ее стенками.

5.2 Общая безопасность

- Оборудование предназначено исключительно для домашнего использования. Духовку можно использовать только для готовки еды.
- Электричество нужно всегда отключать при работах внутри духовки, или если есть опасность контакта с частями под напряжением.
- Не касаться шарниров дверцы без должной осторожности, иначе возможна травма.
- Оборудование не должно использоваться детьми или лицами с ограниченными возможностями без соответствующего надзора.
- Родители должны следить, чтобы дети не играли с оборудованием.
- Во время использования оборудование сильно нагревается. Будьте внимательны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
- Внимание: доступные части сильно нагреваются во время использования, дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, службой постепенной поддержки или опытным человеком, чтобы избежать опасности.
- Оборудование нагревается во время использования.
- Удалить из духовки все остатки упаковки, например, кусочки полистирола.
- Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб в результате не квалифицированной установки или использования оборудования.
- Неправильный ремонт является источником опасности; ремонт должен осуществляться только техническим персоналом, который прошел соответствующее обучение у производителя.
- В случае поломки, немедленно свяжитесь с центром постепенного обслуживания.

Предупреждение: Не касаться нагревательных элементов духовки.

Предупреждение: Чтобы избежать поражения электрическим током, убедитесь, что оборудование выключено перед заменой лампочки.

5.3. Защита и сохранение окружающей среды

- Использование духовки в промежуток времени от позднего вечера до раннего утра позволяет уменьшить пиковую нагрузку на электросеть.
- Поддержание прокладок дверцы в чистоте и хорошем состоянии обеспечивает их плотное прилегание к дверце и уменьшает потери тепла.

6. Информация для инженера по установке

Оборудование должно устанавливаться квалифицированным человеком, он должен следовать инструкциям, приведенным в этом руководстве и соответствующих правилах: Закон №46 от 05.03.1990 – Правила по безопасности систем

6.1. Технические характеристики

Мощность нагревательного элемента

Нижний нагревательный элемент: 1100 Вт

Верхний - нижний нагревательный элемент: 1100-1500 Вт

Нагревательный элемент вентилятора: 2000 Вт

Освещение духовки: 15 Вт

Охлаждающий вентилятор (если установлен): 22-26 Вт

Вентилятор духовки: 25 Вт

Напряжение питания (50-60 Гц): 230 В

Полезные размеры духовки

Ширина: 411 мм

Глубина: 391 мм

Высота: 330 мм

Объем: 58 л

Полезные размеры встроенной полости

Высота: 584 мм

Ширина: 564 мм

Глубина: 550 мм

6.2. Процедуры перед установкой

- Распаковать оборудование, переработать упаковку в соответствие с действующими правилами.
- После распаковки, проверить оборудование на повреждения. Если сомневаетесь, не используйте оборудование и свяжитесь с квалифицированным профессионалом. (См. службу постепенной

Инструкции

поддержки).

- Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.д.) не должны оставаться в доступных для детей местах, так как они представляют потенциальную опасность.
- Убедиться, что на дне упаковки находятся аксессуары.
- Не использовать ручку дверцы духовки не по назначению во время транспортировки и установки.

6.3. Встраивание духовки

- Чтобы правильно встроить духовку, ниша должна соответствовать следующим характеристикам:
 - Панели, контактирующие с духовкой, должны быть из теплоустойчивого материала;
 - Если ниша выполнена из фанеры, использованный клей должен выдерживать температуру 100°C;
 - При встраивании духовки, если установка осуществляется под прилавком или в высокой конструкции, ниша должна иметь размеры, показанные на рис. 1 – страница 17
- Установить духовку в нише и полностью привинтить 4 винта, через отверстия на передней панели, которые видно при открытой дверце. Убедитесь, что винты вставлены в направлении дерева ниши: (см. рис.1-3- страница 17). Перед затягиванием винтов, также убедитесь, что духовка выровнена относительно пола при помощи ватерпаса.
- Нужно обеспечить полость сверху высокой конструкции или зазор 10 мм над духовкой, чтобы гарантировать достаточную вентиляцию. (see Fig. 1 - page 17).
- Если духовка должна быть установлена рядом с другим оборудованием, убедитесь что они не влияют друг на друга во время работы.
- После того, как оборудование встроено, контакт с частями под напряжением должен быть невозможен.

6.4. Подключение электропитания

Для прямого подключения к электросети, должно быть установлено устройство размыкания с зазором размыкания, соответствующее категории III при повышенном напряжении, в соответствие с правилами установки.

Предупреждение: когда оборудование установлено, должен быть свободный доступ к вилке.

Полезная информация для инженера по установке:

- Зелено-желтый провод должен использоваться для заземления;
- Синий провод для нейтрали;
- Коричневый провод для фазы;
- Кабель не должен касаться горячих поверхностей с температурой выше 75°C;
- Если кабель заменен, то новый кабель должен соответствовать типу H05RR-F или H05V2V2-F и иметь соответствующее сечение (см. рис. 2 – страница 17);
- Если оборудование поставляется без кабеля, нужно использовать кабель типа H05RR-F или H05V2V2-F соответствующего сечения (см. рис. 2 – страница 17);

Установщик отвечает за правильное выполнение электрических подключений и за соответствие правилам безопасности. Схема электрических подключений показана на рис. 2 – страница 17.

Важное предупреждение:

Производитель не может нести ответственность за любые повреждения в результате несоблюдения приведенных инструкций и соответствующих правил и стандартов.

7. Общие предосторожности

7.1. Аксессуары духовки

Духовка оборудована следующими аксессуарами:

1. Полочка, которая поддерживает поддоны для выпечки или жарки, на нее можно просто класть мясо для гриля.
2. Поддон для жира под грилем используется для сбора соков, которые капают с еды, которая готовится на гриле. Поддон для жира также может использоваться для готовки.

7.2. Набор «выдвижных реек духовки»

Некоторые версии оборудованы телескопическими рейками.

Они особенно удобны при готовке, так как они позволяют выдвигать полочки и останавливаться в полностью выдвинутом положении.

Этот удобный аксессуар позволяет проверять еду без опасности ожогов, а также осуществлять более тщательную очистку.

Духовка по запросу может быть оборудована набором «выдвижных реек».

Эту опцию можно заказать у вашего поставщика.

8. Помощь – диагностический режим

Когда духовка находится во включенном состоянии (часы мигают), можно включить режим тестирования, одновременно нажав клавиши TEMPER+ и EDITION+ и удерживая их в течение 5 секунд.

8.1. Фаза 1 – Плата экрана

Все сегменты экрана будут засвеченены. Если клавиша нажата, на короткое время на экране появляется связанный с ней код, после этого снова засвечаются все сегменты. Автоматический повтор включается для клавиш, оборудованных этой функцией. Если клавиши не нажимались в течение приблизительно 10 секунд, духовка переходит к следующей фазе.

8.2. Фаза 2 – Силовая плата

На экран часов выводится «8888», символы мигают, в то же время на экране температуры показывается значение, считанное с датчика. Символ не светится. При нажатии клавиши на экране показывается связанный с ней код.

Двойное реле отключения остается замкнутым, остальные реле по очереди включаются, по одному реле за раз. Когда сработало последнее реле, цикл начинается сначала.

Если кнопка не нажимается в течение приблизительно 10 секунд, фаза диагностики завершается и духовка переходит в режим включения.

9. Сигналы о неисправности

9.1. Обнаружение неисправностей

Если случилась поломка, система управления начинает отслеживать сигнал и считает его правдоподобным только по истечении 1 минуты. Если в течение этой минуты обнаружилась другая неисправность, система считает ее правдоподобной после истечения 4 секунд.

Если неисправность правдоподобна, система переходит в режим отображения неисправности: духовка выключается, все нагревательные элементы отключаются, на экране показывается сообщение «Err», которое время от времени заменяется на тип обнаруженной неисправности. «Short» означает короткое замыкание датчика духовки, «OPEN» означает, что датчик духовки разомкнут и не подключен, «ntc1» относится к температурному датчику на силовой плате.

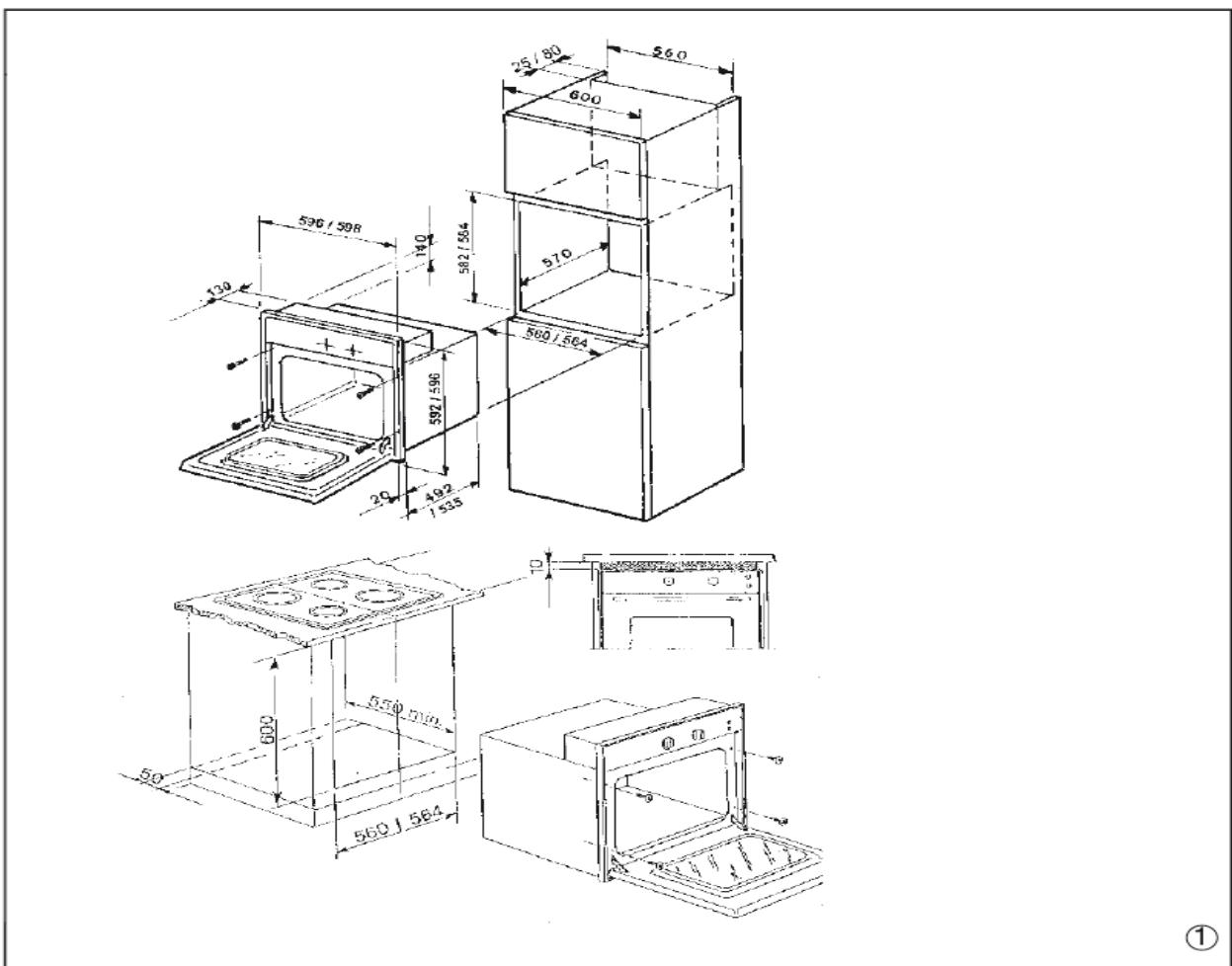
Во время этой фазы сигнал неисправности можно «сбросить» нажатием любой клавиши: если неисправность не исчезла, все вернется к режиму отображения через 1 минуту.

Если неисправность не разрешилась сама собой, панель управления продолжает показывать «Err», без дополнительных объяснений.

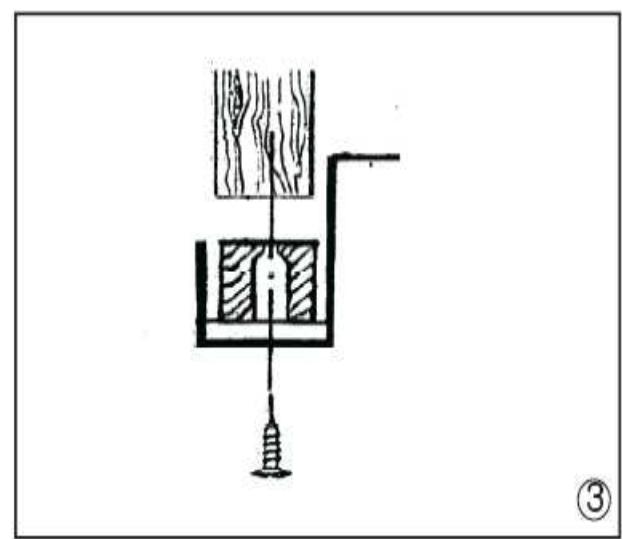
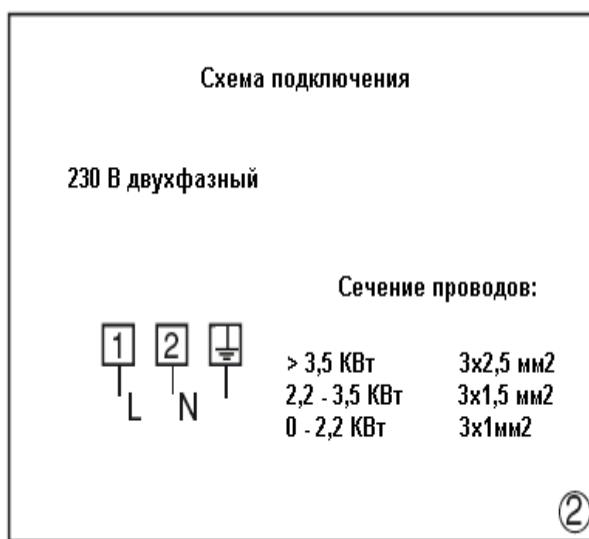
Если произошла поломка датчика, система действует так, как если бы температура превысила 500°C.

9.2. Перегрев

Если датчик температуры на силовой панели обнаруживает температуру в помещении выше 100°C, все нагревательные элементы духовки автоматически выключаются. Если такая ситуация продолжается более 1 минуты, на экране появляется «STOP», и все команды клавиш игнорируются, пока температура не упадет ниже этого значения.



①



②

③



BOMPANI ITALIA Spa. - Via Emilia Est, 1465
41100 Modena - Italy
Tel + 39 059 282278 - Fax +39 059 281774
www.bompani.it - bompani_italia@bompaniitalia.it