



# OVENS **BPM-60 & BPMD-60**

GEBRUIKSAANWIJZING

**NL**

NOTICE D'EMPLOI

**FR**

BEDIENUNGSANLEITUNG

**D**

OPERATING INSTRUCTIONS

**EN**

# VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

## Inhoudsopgave

### Vóór het eerste gebruik

Veiligheidsvoorschriften	4
Reiniging vóór het eerste gebruik	5

### Installatie

Plaatsing en aansluiting	6
--------------------------	---

### Productbeschrijving

Overzicht	10
Digitale klok	12

### Onderhoud

14

### Milieuvoorschriften

15

**NL**

**FR**

**D**

**EN**

## Vóór het eerste gebruik

### Veiligheidsvoorschriften

Deze handleiding is een onderdeel van het apparaat. Hij moet gedurende de volledige levensduur van het apparaat binnen bereik worden bewaard. Wij bevelen u aan om deze handleiding zorgvuldig door te lezen alvorens u het apparaat in gebruik neemt.

De installatie dient te geschieden door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de installatievoorschriften zoals in het hoofdstuk hiervoor beschreven.

Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en beantwoordt op dit moment aan de huidige EEG-richtlijnen. Het apparaat is gefabriceerd voor het koken en bakken van voedsel. Boretti kan niet aansprakelijk worden gesteld bij het anderszijds gebruiken van het toestel zoals bijvoorbeeld het verwarmen van ruimten.

Blokkeer de openingen en gleuven van uw Boretti nooit teneinde een juiste ventilatie te waarborgen.

Controleer het apparaat direct wanneer deze uit de verpakking wordt gehaald. Indien het apparaat zichtbaar beschadigd is, installeer en gebruik het apparaat dan niet en neem direct contact op met Boretti. Boretti kan niet aansprakelijk worden gehouden voor schades aan het apparaat indien deze na het plaatsen en/of installeren van het apparaat worden gemeld.

Onmiddellijk na de installatie dient het apparaat grondig getest te worden waarbij eventuele storingen gemeld dienen te worden.

Open sluit de deur altijd met de greep van de ovendeur. Controleer ook altijd of er geen objecten in de oven liggen welke er niet in horen voordat u de ovendeur sluit.

Zet nooit ontvlambare producten in uw ovenruimte. Een onverwachte ontsteking ervan zou tot brand kunnen leiden.

Het apparaat is bedoeld voor het gebruik door volwassenen laat kinderen nooit onbeheerd achter bij het apparaat. Bepaalde delen zoals het grillelement kunnen extreem heet worden. Laat daarom niet toe dat kinderen in de buurt van het apparaat spelen o.i.d.

Na ieder gebruik dient gecontroleerd te worden dat alle bedieningsknoppen in de 'uit' stand staan.

Bij twijfel over de veiligheidsvoorschriften van uw Boretti verzoeken wij u dringend om te bellen met Boretti. De telefoonnummers vindt u achterop deze handleiding.

Gebruik tijdens het grillen geen bakpapier.

Zit of leun niet op de ovendeur, en gebruik de deur niet als werkbank.

Leg nooit ontvlambare zaken of producten die bij een lage temperatuur kunnen smelten in een eventuele opbergruimte direct onder of boven de ovenruimte.

De oven is voorzien van een zogenaamde mantelkoeling, welke ervoor zorgt dat de buitenkant van de oven zo koel mogelijk blijft. De mantelkoeling blaast lucht uit de voorzijde van de oven, en zal dit na het uitzetten van de oven blijven doen tot de temperatuur binnenin de oven voldoende is gedaald.

### **Reiniging vóór het eerste gebruik**

Het is raadzaam om alle verpakkingsresten die in en om het apparaat aanwezig zijn goed te verwijderen.

Voor het eerste gebruik van de oven dient u de oven een half uur op vol vermogen in te branden.

Tijdens het inbranden ontstaat er een nare schroeilucht. Dit is normaal.

Wij adviseren u om tijdens het inbranden van de oven de keukenruimte goed te ventileren.

**NL**

**FR**

**D**

**EN**

## Installatie

De oven moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd technicus en in overeenstemming met de wettelijke/plaatselijke geldende normen.

De netspanning moet overeenstemmen met de spanning weergegeven op het typeplaatje binnenin de oven.

De oven kan geplaatst worden onder een werkblad of in een meubel. U dient rekening te houden met de inbouwmaten zoals weergegeven in

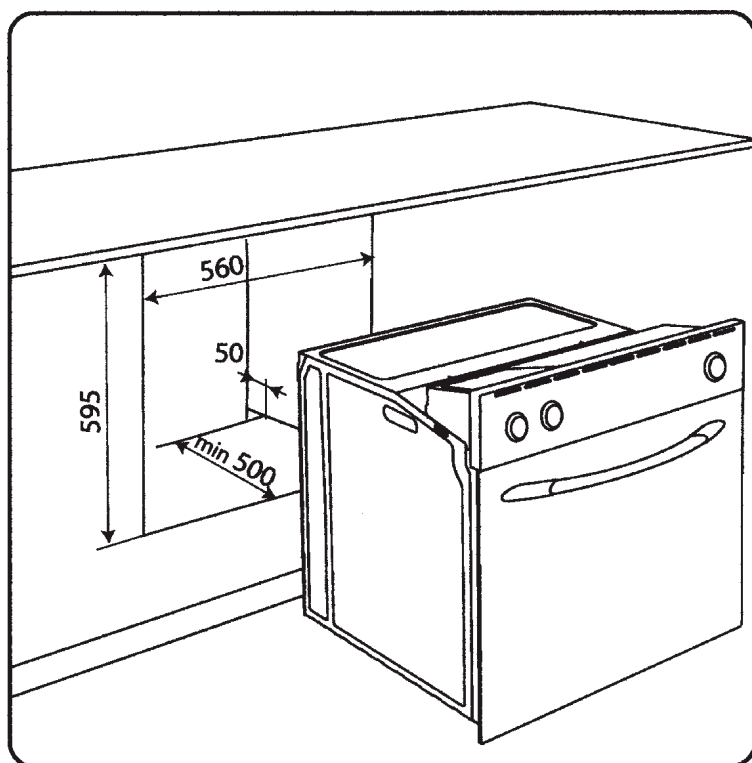
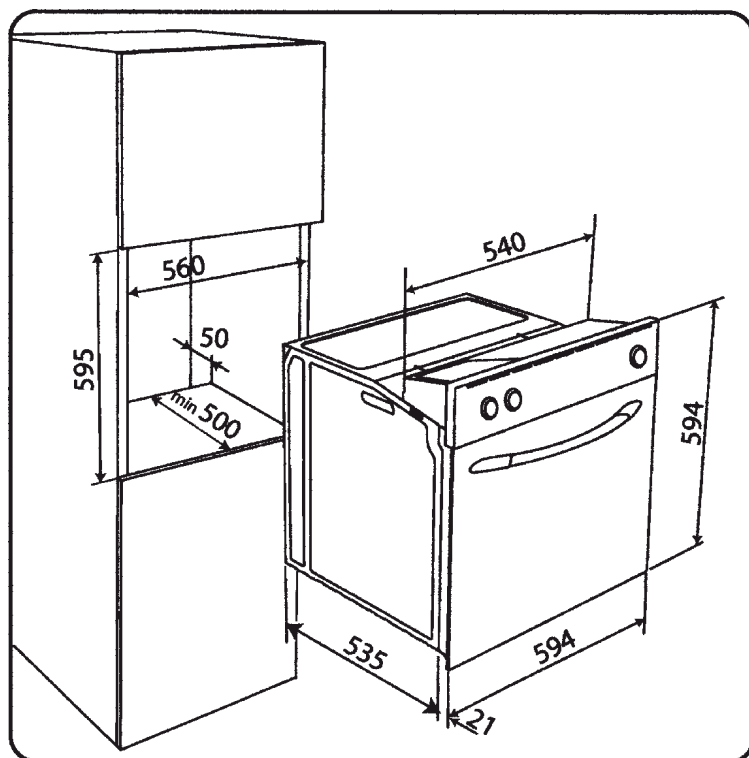
figuren 1, 2 en 3.

Houdt bij de installatie rekening mee dat de oven voldoende ventilatie nodig heeft, zoals ook aangegeven in figuren 1, 2 en 3.

De oven kan vast gezet worden d.m.v. 4 bijgeleverde schroeven.

**Let op: til de oven nooit op aan de handgreep!**

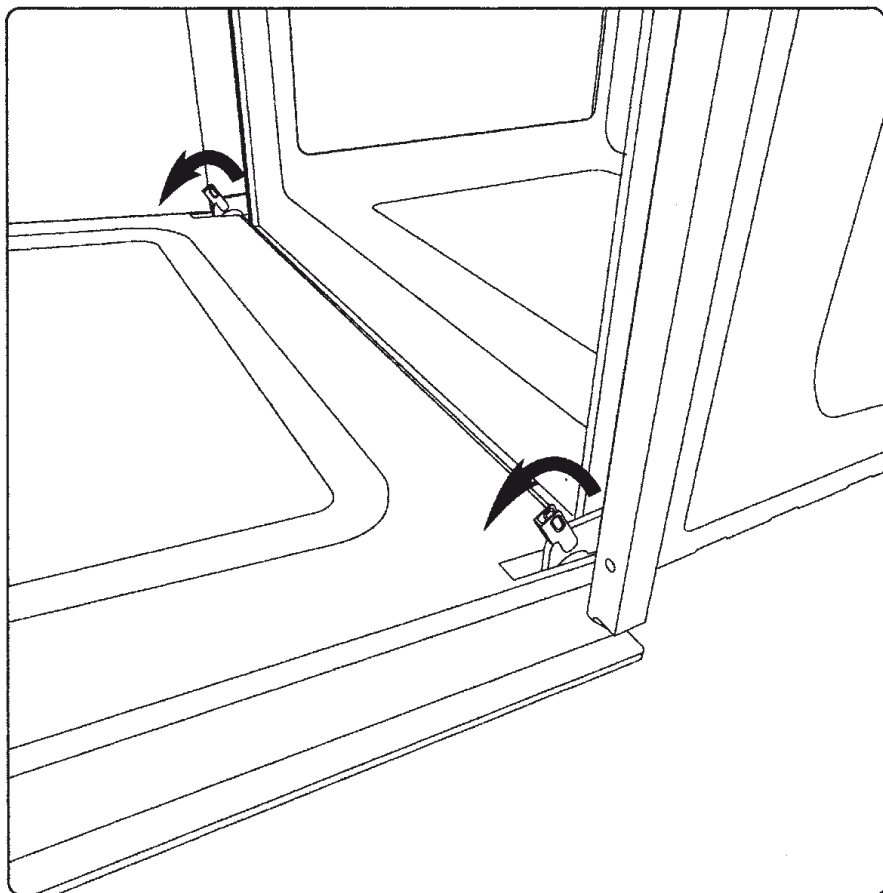
**Fig. 2: Afmetingen BPM-60 en BPMD-60**



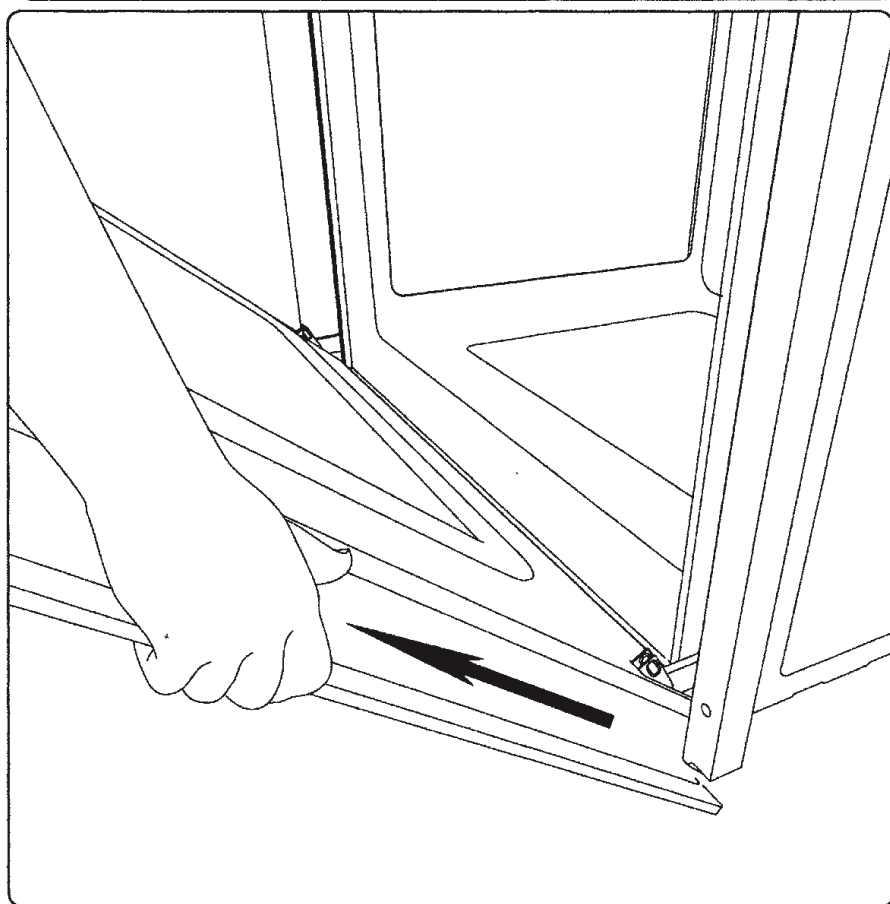
NL  
FR  
D  
EN

## De deur van de oven verwijderen en weer aanbrengen

De deur kan aan beide kanten worden vastgehaakt.



Figuur 1



Figuur 2



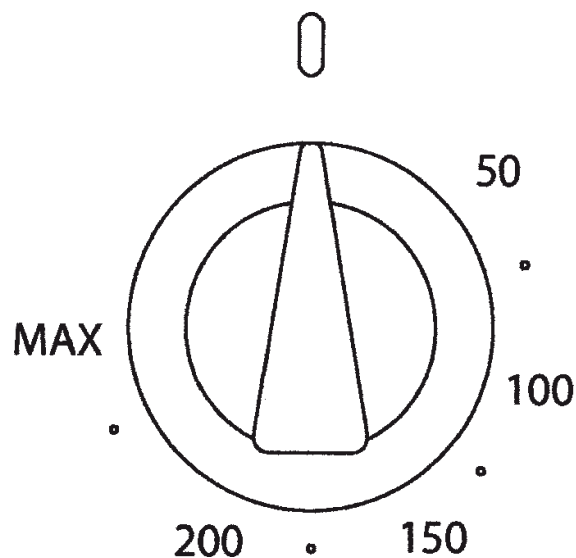
### **Om de ovendeur te demonteren handelt U als volgt:**

- open de deur helemaal;
- til de 2 hendeltjes die worden aangeduid op afbeelding 1 op;
- sluit de deur op de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die zojuist zijn opgetild;
- til de deur naar buiten op, om hem van zijn plaats te halen.

Om de deur weer te plaatsen moeten de scharnieren in hun behuizingen worden geplaatst waarna de 2 hendeltjes weer worden teruggezet in de sluitende positie.

### **Thermostaat**

Met de thermostaat knop kunt U de temperatuur selecteren die het meest geschikt is voor de bereiding van van het geplaatste voedsel. de instelling is tussen 50 en 250 graden celcius.



**NL**

**FR**

**D**

**EN**

## Productbeschrijving

Beschrijving van de diverse ovenfuncties.

**Let op:** de ovenfuncties verschillen per model. Het kan zijn dat enkele van deze functies niet op uw oven beschikbaar zijn.

De ovenfuncties zijn te gebruiken door de standenknop op de juiste functie te zetten en de temperatuurknop op de juiste temperatuur.



### De ontdooifunctie

U kunt bevroren voedsel snel laten ontdooien door middel van de ventilator die de lucht laat circuleren.



### Heteluchtverwarming

De warmte komt direct vanaf het verwarmingselement achter in de oven wat rond de ventilator is gemonteerd. Deze stand kan goed gebruikt worden voor het bakken en braden van een complete maaltijd. Er kan op meerdere niveau's worden gebakken door de verwarmde circulatie. Vaak is de heteluchtverwarming de meest gekozen stand van de oven.

**Let op:** deze functie wordt ook wel intensief bakken genoemd. Dit omdat dit een effectieve manier van bakken is. In veel gevallen vermindert deze functie ook de baktijd van het gerecht.



### Circulatiegrillen

De door het grillelement veroorzaakte hitte wordt door de ventilator achter in de ovenruimte gelijkmatig in de oven verdeeld waardoor het gerecht rondom bruin wordt. Geschikt voor onder andere het grillen van kabanade, worstjes saté e.d.



### Intensief Bakken

Een snelle intensieve vorm van bakken, geschikt voor een variatie van schotels. De door de onder- en bovenverwarmingselement geproduceerde warmte wordt in de oven gelijkmatig verdeeld door de ventilator. Bij deze functie worden gerechten rondom bruin. Dit programma vervangt het draaispit in de oven.



### Center Grill

Conventioneel grillen met alleen het grillelement. Geschikt voor het grillen van kip en rolade. Wordt ook vaak gebruikt voor het gratineren van gerechten of het bereiden van desserts met gebrande suiker.

**Let op:** u dient te grillen met een gesloten oven deur. Bij de BMPD-60 te gebruiken in combinatie met draaispit.



### Dubbel Grill

Bij deze functie wordt het gehele grillelement gebruikt. Te gebruiken voor grote porties welke gegrild dienen te worden.



### Bovenwarmte

Speciaal bedoeld voor het langzaam bruinen van de bovenkant van een gerecht maar kan ook gebruikt worden voor het gratineren van het gerecht in een minder hoog tempo in ver-gelijking tot de grill.



### Onderwarmte

Deze functie is goed geschikt voor producten die moeten rijzen. Is goed te gebruiken in com-binatie met de heteluchtstand. Met andere woorden; als het product is gerezen afbakken met de heteluchtstand.



### Onderwarmte + hetelucht

Deze functie is geschikt voor bijvoorbeeld het bakken van pizza's.



### Onder- en bovenwarmte

Een functie die werkt zoals een conventionele oven maar met behulp van het bovenverwar-mingselement. Geschikt voor alle gerechten die ook in de heteluchtoven bereid kunnen worden.



### Pyrolyse

(indien aanwezig)

De pyrolyse functie is bedoeld voor het reinigen van de ovenruimte. De ruimte wordt tot een zeer hoge temperatuur opgewarmd waardoor vuilresten worden verbrand tot as. Na de py-rolyse cyclus kunt u de vuilresten eenvoudig verwijderen met een licht vochtig doekje.

**Let op:** U dient alles in de oven te verwijderen alvorens u deze functie gebruikt. Ook alle rekjes en de zijrekjes dienen verwijderd te worden. U kunt de ovendeur niet openen tijdens de py-rolyse cyclus. De deur zal weer geopend kun-nen worden nadat de ovenruimte tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Maar houdt er reke-ning mee dat als de deur van het slot af is de ovenruimte nog steeds heet kan zijn.



### De verlichting

Op deze stand staat alleen de verlichting van de oven aan. De verlichting van de ovenruimte staat op het moment dat u voor een bepaalde ovenfunctie kiest standaard aan.

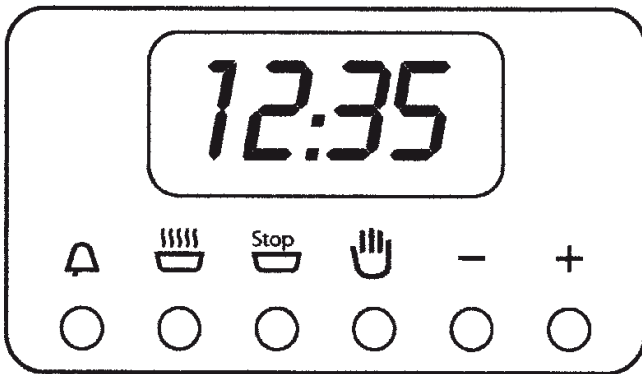
NL

FR

D

EN

## Digitale klok




Met de digitale klok zijn de volgende instellingen mogelijk:

- Tijdsindicatie (24 uren klok)
- Kookwekker (in te stellen van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten)
- Programmering van automatische start- en eindtijd van het bakproces
- Programmering van alleen de duur van het bakproces
- Programmering van alleen de eindtijd van het bakproces



### Instellen van de tijd

Op het moment dat u de stekker in het stopcontact steekt, of in het geval zich een stroomstoring heeft voorgedaan, zal de tijd in het klokje knipperen. De oven zal niet werken totdat u de tijd heeft ingesteld.

U kunt de tijd instellen door eerst op de knop  te drukken en daarna op + of – tot u de juiste tijd heeft bereikt. Na een paar seconden kunt u de tijd niet meer aanpassen en is de tijd ingesteld.

De tijd kan op elk willekeurig moment aangepast worden door deze handelswijze toe te passen.



### Instellen van de kookwekker

De kookwekker is in te stellen door eerst op de knop  te drukken en daarna op + of – tot u de gewenste duur heeft ingesteld. Na het verlopen van de ingestelde tijdsduur zal de oven een signaal afgeven. Dit signaal kunt u uitzetten door op de knop  te drukken.

**Let op:** de oven zal blijven werken wanneer het signaal wordt afgegeven, en schakelt zichzelf niet uit.

### Instellen automatische start- en eindtijd




Met deze functie is het mogelijk om in te stellen hoe laat de oven aan moet gaan en hoe laat de oven uitgeschakeld moet worden. Ga als volgt te werk:


1. Stel de duur van het bakproces in door op de knop  te drukken en vervolgens met de knoppen + en – de juiste duur in te stellen
2. Stel de eindtijd van het bakproces in door op de knop  te drukken en vervolgens met de knoppen + en – de juiste eindtijd in te stellen.
3. Stel de correcte temperatuur en ovenfunctie in met de functie- en thermostaat knoppen van de oven.

Na deze instellingen verschijnt het woord AUTO in het display van de klok. Dit betekent dat de oven is geprogrammeerd.

### Voorbeeld:



U wilt een gerecht klaar maken in de oven op de heteluchtstand met een baktijd van 45 minuten bij een temperatuur van 180 graden. Het gerecht dient om 17:00 klaar te zijn. Ga als volgt te werk:

1. Druk op de knop . Druk vervolgens op de knop + tot 0.45 is ingesteld.
2. Stel de eindtijd van het bakproces in door op de knop  te drukken. Stel vervolgens met de knoppen + en – de klok zo in tot het tijdstip 17:00 op het display staat.
3. Stel vervolgens de functiekноп van de oven in op hetelucht  en de thermostaatknop op 180 graden.

De oven zal nu om 16:15 zichzelf inschakelen en om 17:00 zichzelf uitschakelen. De oven zal om 17:00 een signaal afgeven, deze kunt u weer uitschakelen door op de knop  te drukken.

### **Instellen van duur bakproces**


Met deze functie kunt u instellen hoe lang het bakproces dient te duren. Aan het eind van het proces zal de oven zichzelf uitschakelen.

Stel de duur van het bakproces in door op de knop  te drukken en vervolgens met de knoppen + en – de juiste duur in te stellen. De oven schakelt zichzelf uit nadat de ingestelde duur is verstreken en geeft een signaal af. Het signaal kan uitgezet worden door op de knop  te drukken.

Na deze instellingen verschijnt het woord AUTO in het display van de klok. Dit betekent dat de oven is geprogrammeerd.


### **Instellen van eindtijd bakproces**

Met deze functie kunt u instellen hoe laat de oven zichzelf dient uit te schakelen.

Stel de eindtijd van het bakproces in door op de knop  te drukken en vervolgens met de knoppen + en – de juiste eindtijd in te stellen. De oven schakelt zichzelf uit zodra de eindtijd is bereikt en geeft een signaal af. Het signaal kan uitgezet worden door op de knop  te drukken.

Na deze instellingen verschijnt het woord AUTO in het display van de klok. Dit betekent dat de oven is geprogrammeerd.


### **Het annuleren van een programma**

Een ingesteld programma is op elk willekeurig moment te annuleren door op de knop  te drukken. Het woord AUTO verdwijnt dan uit het display.

### **Het aanpassen van het geluidssignaal**

U kunt het signaal aanpassen door op – knop te drukken. U kunt kiezen uit 3 verschillende geluiden.

U kunt het signaal alleen passen als er geen programma's zijn ingesteld.

**LET OP:** Het kan voorkomen dat er per ongeluk een knop wordt ingedrukt van de timer waardoor er een programma is ingesteld. De oven zal dan niet werken en het woord AUTO staat in het display. Druk op de knop  om de oven weer handmatig te kunnen bedienen.

NL

FR

D

EN

## Onderhoud

### Het demonteren van de ovendeur

De deur van uw Boretti oven is eenvoudig te verwijderen. Hierbij moet u zich aan de volgende aanwijzingen houden:

Open de deur van de oven volledig

Doe de kleine sluitende haakjes volledig omhoog (fig. 3).

Sluit de deur half

Trek de deur zonder hem te forceren langzaam naar u toe (fig. 4).

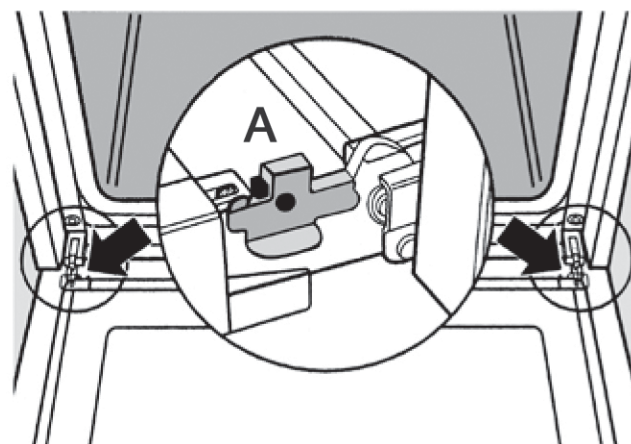


Fig. 3

Het monteren van de deur kan in omgekeerde volgorde. Echter dient u er voor te zorgen dat de twee kleine gleufjes aan de onderzijde van de haak op het frame van het oven vallen. Dit vergt een beetje oefening.

### Het verwijderen van het oveninterieur

Om het oveninterieur te verwijderen gaat u als volgt te werk;

- open de ovendeur volledig
- verwijder alle roosters en bakplaten in de ovenruimte

Aan de zijkanten draait u de twee grote schroeven los zodat de zijroosters gemakkelijk verwijderd kunnen worden.

### Het reinigen van de ovenruimte(s)

Wacht tot de oven volledig is afgekoeld en maak deze schoon met lauw water en een niet bijtend reinigingsmiddel. Gebruik bij het reinigen van de oven nooit messen, staalwol of andere schurende middelen of objecten. Deze kunnen schade aanbrengen aan de afwerking van de binnenzijde van uw oven. Zorg dat voedselresten na elke baksessie verwijderd worden uit de oven teneinde inbranden te voorkomen. Een bijkomend voordeel van regelmatige schoonmaak is dat er bij een volgende baksessie minder vervelende luchtjes ontstaan.



Fig. 4

## Milieuvoorschriften

Laat de verpakingsresten nooit onbeheerd achter. Scheid de diverse verpakkingsmaterialen per soort en lever ze af bij het dichtstbijzijnde afvalscheidingstation binnen uw gemeente. Wij gebruiken voor de verpakking van onze producten niet-vervuilende en dus milieuvriendelijke en recyclebare materialen. Wij vragen daarom uw medewerking door te zorgen voor een juiste verwerking van het verpakkingsmateriaal. De adressen van de centra voor het verzamelen, de recycling of de verwerking zijn beschikbaar bij uw wederverkoper of bij de plaatselijke betrokken instanties.

Laat de verpakking of delen ervan niet zomaar ergens achter. Dit kan gevaar van verstikking opleveren voor kinderen, vooral de plastic zakjes. U moet ook zorgen voor een correcte verwerking van het oude apparaat.

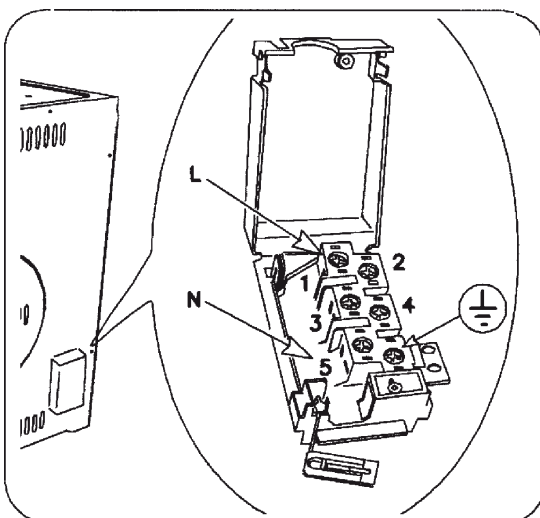


**Belangrijk:** bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden.

Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de rekken in de gebruiksstand laat om te voorkomen dat spelende kinderen opgesloten raken in de ovenruimte. Verder moet u de elektrische voedingskabel afsnijden en samen met de stekker verwijderen. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.



## Electrische Aansluiting



$\sim$ 230V 	230V~	
$\sim$ 230V 3 	230V 3	*4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
$\sim$ 400V 2N 	400V 2N~	*4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
$\sim$ 400V 3N 	400V 3N~	*5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

## **Avant-propos**

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti



## Sommaire

### Index

Instructions pour l'utilisateur	18
Avant d'utiliser le four pour la première fois	19

### Remarques importantes pour le montage

Installation et branchement	20
-----------------------------	----

### Description du produit

Programmateur électronique	26
----------------------------	----

### Entretien

Dispositions concernant l'environnement	29
---	----

NL

FR

D

EN

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivement que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont orienté votre choix.

C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil.

### Instructions pour l'utilisateur

Ce manuel constitue partie intégrante de l'appareil. Nous recommandons de le conserver durant tout le cycle de vie de l'appareil et de le lire attentivement pour procéder à l'installation, l'utilisation, l'entretien, le nettoyage et le traitement de l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer toute intervention sur celui-ci.

**Attention:** la mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud: éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le four.

Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contre les accidents.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes, causés par un mauvais entretien de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

Les pièces d'emballage (ex: feuilles, polystyrène) peuvent résulter dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement).

Tenir les pièces d'emballage hors de la portée des enfants.

L'appareil est prévu pour n'être utilisé que par des adultes ayant bien lu le présent manuel d'emploi.

Les enfants ne sont souvent pas à même de discerner les risques liés à l'utilisation de l'appareil.

Nous vous prions donc de bien surveiller les enfants et de ne pas les faire jouer avec l'appareil.

Les personnes handicapées doivent être assistées par des adultes.

Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, surtout en utilisant des outils (tournevis, etc.), soit à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Les réparations, surtout celles des composants électriques, ne peuvent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Une réparation inappropriée pourrait provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et l'équipement et/ou causer des dysfonctionnements.

Les appareils réparés par les centres d'assistance doivent être soumis aux essais de routine, en particulier à l'essai de continuité du circuit à la terre.

Ce produit a été conçu pour une utilisation de type domestique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation inappropriée, erronée déraisonnable.

**Attention:** En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil nous recommandons d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

En cas de panne de fonctionnement ou en cas de réparation nécessaire, demander l'intervention du service d'assistance clientèle.

Si le four présente des dommages apparents, ne pas le mettre en fonction, mais le débran-

cher du secteur et contacter le service d'assistance clientèle.

Si vous deviez constater quelque problème de fonctionnement, débrancher immédiatement le four du secteur.

Vérifier que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincé dans la porte du four: ceci endommagerait l'isolation électrique.

Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.

Avant de refermer la porte du four, contrôler qu'aucun objet ni animal domestique ne soit placé dans la chambre de cuisson.

Ne déposer aucun objet sensible à la chaleur ou inflammable à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple, des produits nettoyants, des sprays pour le four, etc.

Pendant le fonctionnement, le four est fortement surchauffé. Le four surchauffé reste tel pendant longtemps, même après l'avoir débranché, et il se refroidit lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre une période suffisamment longue avant d'effectuer, par exemple, le nettoyage du four.

De la vapeur ou des gouttes d'eau pourraient sortir du four lors de l'ouverture de la porte. Si le four contient de la vapeur, nous vous conseillons de ne pas y introduire les mains.

Les huiles ou les graisses surchauffées prennent feu facilement.

Il est dangereux de chauffer de l'huile dans la chambre de cuisson pour cuisiner de la viande, partant il faut l'éviter. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en train de brûler (danger d'explosion); étouffer les flammes avec des chiffons mouillés.

La grille, les plaques et les récipients de cuisson atteignent de hautes températures: utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour casseroles.

Pendant l'emploi et l'entretien du four, faire attention à ne pas vous coincer les doigts dans

les charnières de la porte, pour éviter tout écrasement ou blessure. Y prêter attention, surtout en présence d'enfants.

Laisser la porte du four ouverte uniquement en position appuyée.

Une porte restée ouverte pourrait créer le risque de trébuchement.

Ne pas s'asseoir ni s'appuyer contre la porte du four, ni ne l'utiliser comme plan de travail.

Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectués en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

### **Avant d'utiliser le four pour la première fois**

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

Après avoir déballé le four, l'avoir encastéré dans le meuble et avoir extrait les accessoires (lèche-frites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d'éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson. Au cours de cette phase, aérer la pièce.

Rincer les lèche-frites et les grilles avec un produit à vaisselle.

Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

NL

FR

D

EN

## Remarques importantes pour le montage

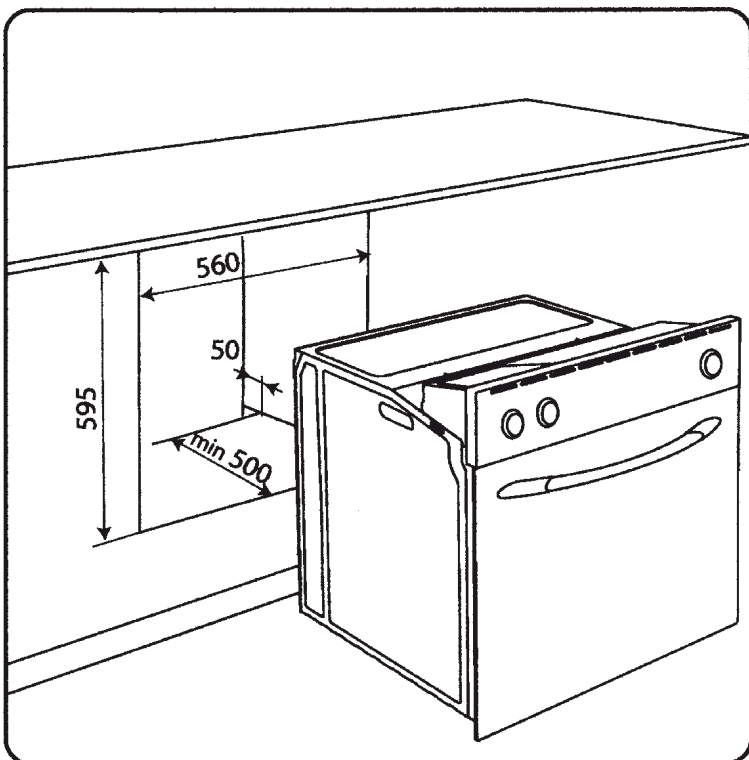
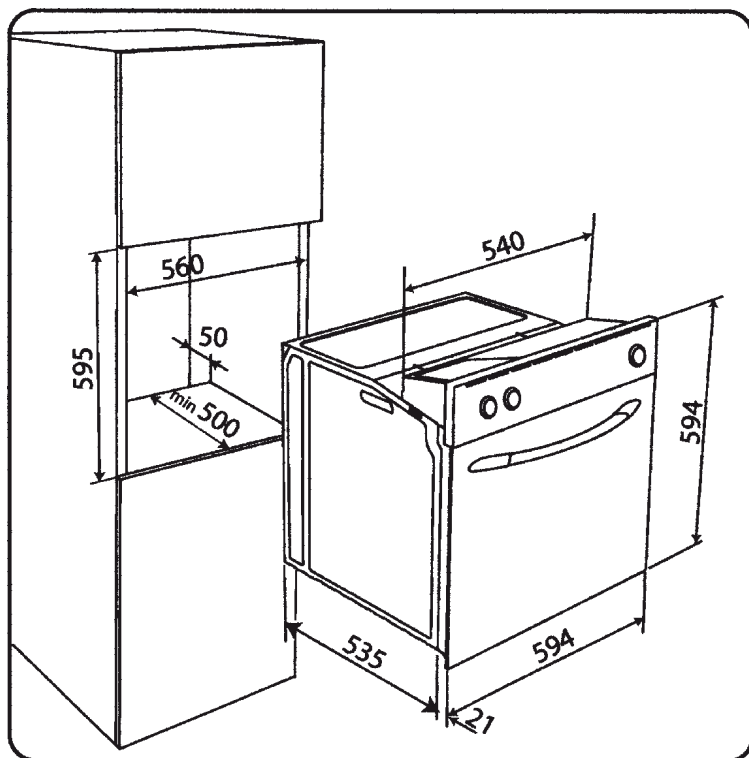
Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées à la fig. 1, 2 et 3. Le four peut être placé sous le plan de travail ou en colonne, dans ce cas le meuble devra être prévu avec un jour de 80/90cm à l'arrière et au-dessus (fig. 1, 2 et 3).

La fixation du four sur le meuble s'effectue avec 4 vis A placées aux angles de l'encadrement de la porte du four (fig. 1, 2 et 3). Ne pas s'aider de la porte comme levier pour entrer le four dans le meuble. Ne pas exercer des pressions excessives sur la porte ouverte. Toutes les in-

terventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.). Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectués en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

## Dimensions BPM-60, BPMD-60



NL

FR

D

EN

## Description du produit



### Decongelation

La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four. Le ventilateur se met en route, mais sans propagation de chaleur (le thermostat n'est pas en fonction). La porte du four doit être fermée. Ce type de fonction permet la décongélation des aliments en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.



### Cuisson ventilée

Le ventilateur et la résistance circulaire se mettent en route et la chaleur sélectionnée, au moyen du thermostat sur une température comprise entre 50°C et 250°C, est diffusée de façon régulière et homogène dans toutes les parties du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'introduire les aliments. On peut cuire deux types de plats différents (ex. viande et poisson), en respectant évidemment les différents temps de cuisson.



### Ventilateur + grill

Régler le thermostat sur la température désirée comprise entre 50°C et 250°C. L'action du ventilateur, associée à l'action du grill permet une cuisson rapide et en profondeur des plats particuliers. On conseille de réchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les aliments.



### Cuisson traditionnelle + ventilateur

Sélectionner la température désirée comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. Ce type de cuisson est l'intégration entre cuisson conventionnelle et ventilée. Cuisson indiquée pour cuire (pain, pizza, lasagne). On conseille de préchauffer le four.



### Grill central

Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. Ce type de cuisson est spécialement indiqué pour les petites quantités d'aliments.



### Double grill

Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée ou semi-ouverte. Dans ce dernier cas, il faut utiliser le déflecteur. Ce type de cuisson est spécialement indiqué pour des plats consistants qui requièrent l'action du grill sur toute la surface.



### Chaleur par le haut

Fonction destinée à dorer lentement le dessus d'une préparation culinaire, mais également à gratiner plus lentement une préparation qu'avec la fonction grill.



### Resistance sole

Sélectionner la température adéquate comprise entre 50°C et 250°C. Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



### Ventilateur + sole

Sélectionner la température désirée pour ce type de cuisson particulièrement délicate et lente. On déconseille de préchauffer le four.



### Cuisson traditionnelle

Sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C. Le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température programmée soit rejointe. On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les aliments.



### Lumière four



### Nettoyage par pyrolyse (cycle de nettoyage automatique):

Dans le cadre de ce cycle, le four génère une chaleur extrême de manière à brûler les restes de nourriture. Les odeurs créées sont autant que possible supprimées par un dispositif de suppression des odeurs interne. Lors du programme, les portes du four doivent être bloquées. Elles ne sont déverrouillées qu'à l'issue du programme, lorsque la température du four est de 180 degrés. Les restes, sous forme de poudre, peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

**Avertissement:** lors du nettoyage par pyrolyse, la surface de l'appareil peut être plus chaude que lors de l'utilisation normale. **Faites en sorte que les enfants ne puissent pas toucher le four.**

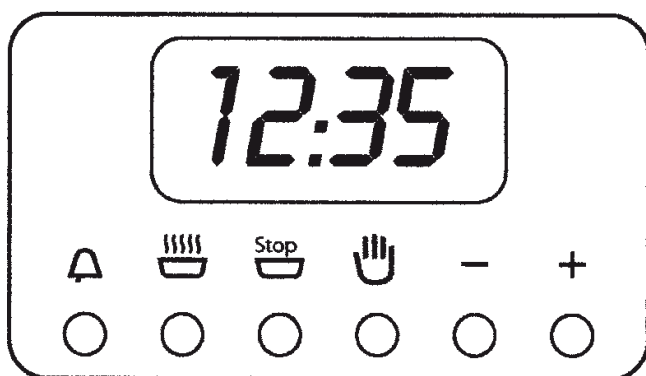
NL

FR

D

EN

## Programmateur électronique



Le programmateur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux
- Timer, avertisseur sonore jusqu' à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).

### Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) et les minutes. A la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau. Pour la mise à l'heure exacte, il faut enfoncer simultanément les boutons EN MÊME TEMPS enfoncer ou le bouton [+] ou le bouton [-] jusqu'à fixer l'heure exacte. La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons [+ ] et [-].

### Cuisson manuelle (sans utilisation du programmateur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmateur, il faut annuler le clignotement de «AUTO» en enfonçant le bouton . Si «AUTO» ne s'éteint pas (cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire) il faut annuler le programme en enfonçant jusqu'à la mise à zéro de l'horloge.

### fin cuisson)

1. Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton .
2. Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
3. Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole «AUTO» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

### Cuisson semi-automatique

#### A. Programmation du temps de cuisson


#### B. Programmation de l'heure de fin cuisson




- A. Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et s'allumeront. Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.
- B. Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et s'allumeront. A l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus. Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant.

La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton et en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton le four peut être utilisé en mode manuel .



### **Timer = signal sonore**

Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min. Régler le timer en enfonçant le bouton  et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.

Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparaît et le symbole  s'allume. Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole . A la fin de ce temps, le symbole s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête en enfonçant le bouton .

**ATTENTION!** L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes.

Lorsque l'alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

NL

FR

D

EN

## Entretien

### Démontage de la porte du four

La porte de votre cuisinière Boretti est facile à ôter. Pour cela, veuillez suivre les indications suivantes.

Ouvrir entièrement la porte du four.

Tirer les petits crochets de fermeture vers le haut. (ill. 3).

### Fermer la porte à moitié.

Tirer lentement la porte vers vous sans forcer (ill. 4).

Pour replacer la porte, procédez dans l'ordre inverse. Veiller toutefois à ce que les deux petites encoches en bas du crochet arrivent bien dans le bâti de la cuisinière. Cela exige un peu d'entraînement.

### Démontage de l'intérieur du four

Pour démonter l'intérieur du four, procédez comme suit :

- ouvrir entièrement la porte du four
- retirer toutes les grilles et les plaques de cuisson de l'intérieur du four

Dévisser les deux grosses vis situées sur les côtés des parois afin de pouvoir retirer facilement les grilles latérales.

### Nettoyage des parois intérieures du four

Attendre que le four soit entièrement refroidi et le nettoyer avec de l'eau tiède et un nettoyant non agressif. Ne jamais utiliser de couteau, paille/éponge de fer et autres produits ou objets abrasifs pour nettoyer le four, vous risqueriez d'endommager la finition intérieure du four. Veillez à éliminer tous les restes de nourriture après la cuisson afin d'éviter les incrustations. Un nettoyage régulier permet également de prévenir les odeurs indésirables lors des prochaines cuissons.

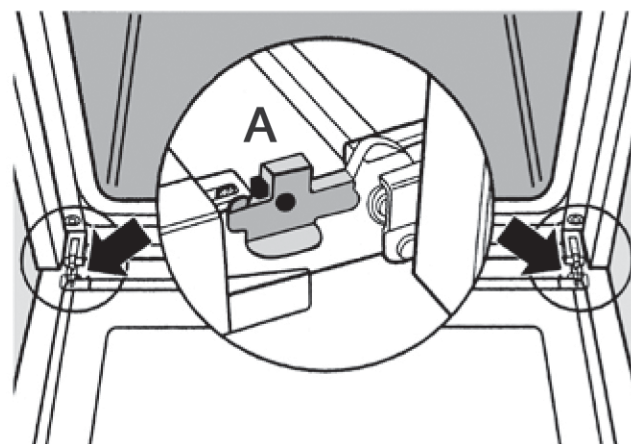


Fig. 3



Fig. 4

## Dispositions concernant l'environnement

Rassemblez toujours les restes d'emballage afin qu'ils ne s'éparpillent pas. Triez les différents matériaux d'emballage et les déposer auprès du centre de traitement des déchets le plus proche. Pour emballer nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants, recyclables et donc préservant l'environnement. Nous vous demandons donc de veiller à un traitement approprié des matériaux d'emballage. Les coordonnées des centres de collecte, recyclage et traitement des déchets sont disponibles auprès de votre dépositaire ou des institutions locales concernées. Ne jamais jeter l'emballage ou des déchets d'emballage n'importe où. Les enfants risquent en effet, par exemple, de s'étouffer comme pour les sacs en plastique.

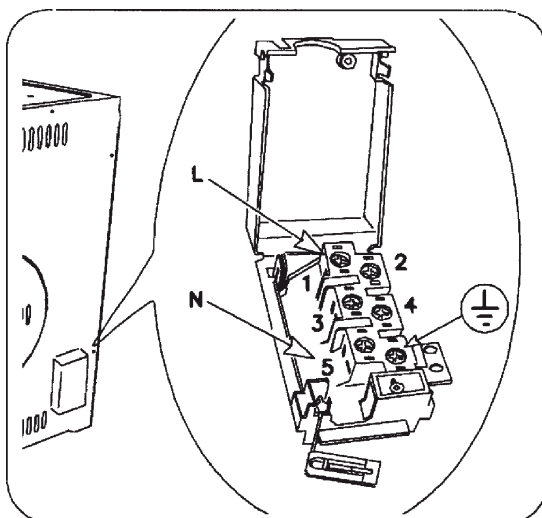
Vous devez également veiller à une évacuation et un traitement appropriés de votre ancienne cuisinière.



**Important:** déposez votre ancien appareil auprès de l'entreprise locale autorisée à la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler des matériaux d'une manière responsable. Avant d'évacuer votre appareil usagé, veillez à démonter les portes et laisser les plaques dans la position d'utilisation afin d'éviter que des enfants ne se trouvent accidentellement bloqués à l'intérieur du four. Couper également le câble d'alimentation électrique et le retirer. La directive détermine les normes applicables à la collecte et au recyclage des appareils en vigueur sur tout le territoire de l'Union Européenne.



## Branchement électrique



$\sim$ 230V 	230V~	
$\sim$ 230V 3 	230V 3	*4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
$\sim$ 400V 2N 	400V 2N~	*4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
$\sim$ 400V 3N 	400V 3N~	*5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

# **Vorwort**

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt nennen Sie offiziell einen Boretti Ihr Eigen. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass ein Boretti das Kochen zu einem wahren Fest werden lässt.

Bei der Entwicklung Ihres Einbaugeräts haben wir alles getan, damit Sie als Koch im Mittelpunkt stehen. Deshalb halten Sie auch keine Anleitung im Format eines Telefonbuchs in den Händen, sondern ein handliches, sehr gut lesbares Exemplar. Genau so ist auch Ihr Einbaugerät, das heißt: verständlich und übersichtlich.

Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme Ihres Einbaugeräts diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit es nicht zu Problemen kommt.

Falls nach dem Lesen der Anleitung oder im Einsatz noch Fragen zum Produkt auftauchen, dann hören wir Ihre Fragen gern von Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

## Inhalt

### Index

Benutzerhinweise	32
Vorbereitung des backofens	34

### Anweisungen zur richtigen Installation (Abb. 1; 2)

Installation und Anschluss	34
----------------------------	----

<b>Ofenfunktionen</b>	36
-----------------------	----

<b>Elektronische Schaltuhr</b>	40
--------------------------------	----

<b>Abmontierung der Ofentür</b>	42
---------------------------------	----

<b>Umweltvorschriften</b>	43
---------------------------	----

NL

FR

D

EN

## Benutzerhinweise

Dieses Handbuch ist integrierender Bestandteil des Gerätes. Es sollte während der gesamten Nutzungszeit des Gerätes aufbewahrt und vor der Installation, dem Gebrauch, der Wartung, Reinigung und Behandlung des Gerätes aufmerksam durchgelesen werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

**Achtung:** Die Erdung ist laut Gesetz obligatorisch.

Während des Betriebs des Backofens ist darauf zu achten, dass kleine Kinder nicht die Tür öffnen können.

Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß. Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden.

Für die Reinigung des Backofens dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Der Backofen darf nicht für die Raumbeheizung verwendet werden.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf die Nichtbefolgung der Unfallverhütungsvorschriften zurückzuführen sind.

Der Hersteller kann zudem nicht für Personen- und Sachschäden verantwortlich gemacht werden, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung sämtliche sich als erforderlich erweisenden Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

Verpackungsteile (z.B. Folien, Polystyrol) stellen eine besonders hohe Gefahrenquelle für Kinder dar (Achtung! Erstickungsgefahr!) und sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.

Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden, die zuvor die vorliegenden Gebrauchsanweisungen sorgfältig durchgelesen haben.

Kinder sind oft nicht in der Lage, die mit dem Gebrauch des Gerätes verbundenen Risiken zu erkennen. Sie sind deshalb gut zu beaufsichtigen und daran zu hindern, das Gerät als Spielzeug zu benutzen.

Während des Garens entsteht Hitze. Die Tür des Backofens, z.B. wenn diese aus Glas ist, kann demnach sehr heiß werden (Achtung! Verbrennungsgefahr!). Kinder sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.

Personen mit Handicap sind beim Gebrauch des Gerätes von erwachsenen und verantwortungsvollen Personen zu überwachen.

Auf keinen Fall dürfen im und am Gerät Änderungen oder Umrüstungen oder Reparaturversuche, z.B. unter Anwendung von Werkzeugen (Schraubenzieher, usw.), vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere von elektrischen Komponenten, dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Nicht fachgerecht durchgeführte Reparaturen können zu schweren Körperverletzungen führen, das Gerät und dessen Ausrüstungen beschädigen und zu Betriebsstörungen führen.

Die in den Kundendienststellen reparierten Geräte werden Routine-Prüfungen unterzogen, dazu gehört eine Durchgangsprüfung des Erdstromkreises.

**Dieses gerät ist für den hausgebrauch bestimmt. Der hersteller kann nicht für eventuelle personen- oder sachschäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte installation oder auf einen unsachgemässen bzw. Falschen gebrauch zurückzuführen sind.**

**Achtung:**

**Bei der demontage, wartung und reinigung des gerätes empfiehlt sich die verwendung geeigneter vorbeugender und schützender instrumente (handschuhe, usw.)**

Bei Auftreten einer Betriebsstörung oder für die Durchführung von Reparaturen ist der Kundendienst zu verständigen. Bei sichtbaren Schäden darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall ist der Backofen vom Stromversorgungsnetz zu trennen und der Kundendienst zu verständigen.

Bei Auftreten einer Betriebsstörung ist der Backofen sofort vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Sich vergewissern, dass die Anschlusskabel von anderen elektrischen Haushaltsgeräten nicht in der Backofentür eingequetscht werden, da deren Isolierung beschädigt werden könnte.

Wurde ein solches Anschlusskabel beschädigt, ist dieses zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst zu ersetzen.

Vor dem Schließen der Backofentür ist sicherzustellen, dass sich im Backofen keine Fremdkörper oder Haustiere befinden.

Im Backofen dürfen keine wärmeempfindlichen oder entflammenden Medien wie Reinigungsmittel, Backofenspray, usw. aufbewahrt werden. Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß.

Der Backofen bleibt auch noch lange Zeit nach dem Ausschalten heiß und kühlt sich nur sehr langsam auf Raumtemperatur ab. Dies ist z.B. vor der Reinigung des Backofens zu beachten.

Beim Öffnen der Backofentür können Dampf oder Wassertropfen austreten. Ist im Backofen Dampf vorhanden, ist es zu vermeiden, diesen mit den Händen zu berühren.

Durch die Hitze flüssig gewordene Fette und Öle sind leicht brennbar. Es ist äußerst gefährlich, Öl für das Braten von Fleisch im Backofen zu erhitzen und sollte demnach vermieden werden. Auf keinen Fall darf brennendes Öl oder Fett mit Wasser gelöscht werden (Achtung! Explosionsgefahr!). Für das Löschen der Flammen dürfen ausschließlich nasse Tücher verwendet werden.

Der Rost, die Kochzonen und die Kochtöpfe werden sehr heiß. Demnach sind Schutzhandschuhe zu tragen oder Geschirrhandtücher zu verwenden.

Während des Gebrauchs und der Pflege des Backofens ist zur Vermeidung von Quetschungen oder Verletzungen darauf zu achten, dass die Finger nicht in die Scharniere der Backofentür geraten. Dies gilt vor allem, wenn sich Kinder in der Nähe des Backofens aufhalten.

Die Backofentür nur einen Spaltbreit offen lassen. Eine geöffnete Backofentür kann zu Unfällen führen, die auf Stolpern oder Quetschungen der Finger zurückzuführen sind.

Die Backofentür darf nicht als Sitz-, Stütz- oder Arbeitsfläche verwendet werden.

Alle Eingriffe an den Haushaltsgeräten müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Für die Wartung und das Handling, die Installation und die Reinigung des Gerätes die entsprechenden Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen ergreifen (Handschuhe, usw.)

Das Anheben und das Handling von Geräten mit einem Gewicht über 25 kg, die nicht leicht zu greifen sind, muss mit geeigneten Hilfsmitteln oder mit zwei Personen erfolgen, um Gefahren oder Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

### **Vorbereitung des Backofens**

Achtung: Der Backofen ist vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Vor dem Gebrauch sind das Innere des Backofens, der Rost und das Abtropfblech mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser zu reinigen. Den Rost und das Abtropfblech einschieben. Danach den Backofen an das Stromversorgungsnetz anschließen und ca. 20 Minu-

ten lang bei höchster Temperatur in Betrieb nehmen.

Auf diese Weise werden eventuelle bei der Herstellung verursachte Fette, Öle und Harze entfernt, die während des Garens zu schlechten Gerüchen führen können. Den Raum gut lüften. Erst danach kann der Backofen definitiv in Betrieb genommen werden.

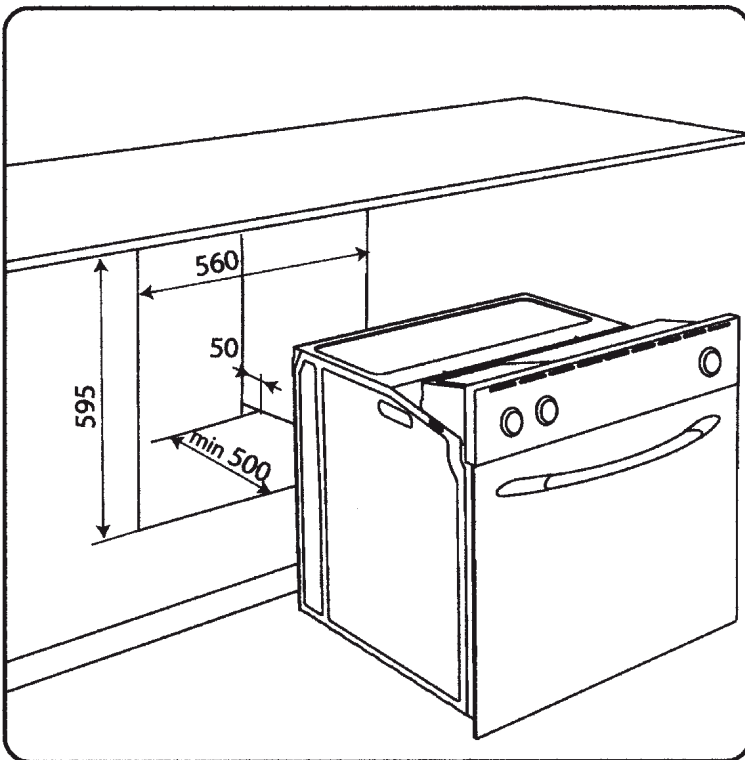
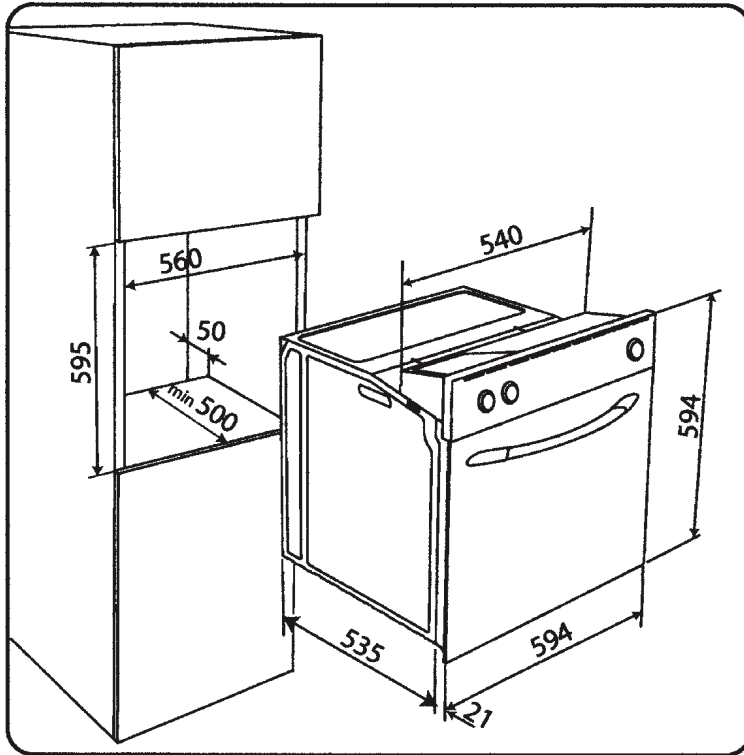
### **Anweisungen zur richtigen Installation (Abb. 1; 2; 3)**

Der Ofen muß in einer Standardöffnung von 560mm entweder unter einer Arbeitsplatte oder in einem Säulenelement untergebracht werden. Bei Einbau in ein Säulenelement muß eine Öffnung von mindestens 85-90mm vorhanden sein, damit der Backofen ausreichend belüftet wird.

Der Backofen wird mit 4 Schrauben A, die sich in den entsprechenden Löchern im Geräte Rahmen befinden, am Einbaumöbel befestigt. Beim Befestigen des Backofens in der vorgesehenen Öffnung muß man darauf achten, daß die Tür nicht belastet wird; bei offener Tür nicht zu starken Druck ausüben.



# Einbaunische BPM-60, BPMD-60



NL  
FR  
D  
EN

## Ofenfunktionen



### Auftaustufe

Die Backofenbeleuchtung und die grüne Lampe schalten sich ein. Der Ventilator wird eingeschaltet, ohne Wärmeübertragung (der Thermostat wird nicht eingeschaltet). Die Ofentür soll geschlossen bleiben. Mit Hilfe dieser Funktionen kann man in 1/3 der üblichen Zeit auftauen.



### Heißluft

Die Wärme kommt direkt vom Heizelement hinten im Ofen, das rund um das Gebläse montiert ist. Diese Stellung kann gut zum Backen und Braten einer vollständigen Mahlzeit verwendet werden. Durch den Umlauf erwärmter Luft kann auf mehreren Ebenen gebacken werden. Oft ist die Heißluftheizung die am häufigsten gewählte Einstellung des Ofens.

**Achtung:** In vielen Fällen verringert diese Funktion die Garzeit des Gerichts.



### Umluftgrillen

Das Gebläse verteilt die vom Grillelement erzeugte Wärme hinten im Ofenraum gleichmäßig im Ofen. Geeignet unter anderem zum Grillen von Koteletts, Würstchen, Schaschlik u. dgl. **Achtung:** Sie müssen mit geschlossener Ofentür grillen.



### Intensiv-Backe

Das obere und untere Heizelement sind beide eingeschaltet, ebenso wie das Gebläse, das die Wärme gleichmäßig im Ofen verteilt.



### Grill

Konventionelles Grillen nur mit dem mittleren Teil des Grillelements. Geeignet zum Grillen von Hähnchen und Rollbraten. Wird auch oft zum Gratinieren von Gerichten verwendet, oder zum Zubereiten von Desserts mit karamellisiertem Zucker.

**Achtung:** Sie müssen mit geschlossener Ofentür grillen.



### Maxi-Grill

Konventionelles Grillen mit dem ganzen Grillelement. Geeignet zum Grillen von Hähnchen und Rollbraten. Wird auch oft zum Gratinieren von Gerichten verwendet, oder zum Zubereiten von Desserts mit karamellisiertem Zucker.

**Achtung:** Sie müssen mit geschlossener Ofentür grillen.



### Überhitze

Die gewünschte Temperatur bei geschlossener Ofentür zwischen 50°C und 250°C einstellen; Geeignet für braunen von Gerichten.



### Unterhitze

Die gewünschte Temperatur bei geschlossener Ofentür zwischen 50°C und 250°C einstellen; besonders zum Aufwärmen von Gerichten geeignet.



### Umluftunterhitze

Die gewünschte Temperatur für dieses besonders leichte und langsame Kochen/Backen einstellen. Es ist ratsam, den Backofen in diesem Falle nicht vorzuheizen.



### **Konventionelles Backen**

Eine Funktion, die wie ein herkömmlicher Ofen wirkt, jedoch mit Hilfe des Oberhitzelements. Geeignet für alle Gerichte, die auch im Heißluftofen zubereitet werden können.



### **Pyrolyse-Reinigung: (Automatischer Selbstreinigungszyklus)**

In diesem Zyklus erzeugt der Ofen extreme Wärme zum Verbrennen von Essensresten. Während dieses Programms werden die Türen des Backofens blockiert. Am Ende des Programms, wenn der Ofen auf 180 Grad abgekühlt ist, werden die Türen entriegelt. Die pulverförmigen Rückstände können mit einem leicht angefeuchteten Tuch entfernt werden.

**WARNUNG:** Während der Pyrolyse-Reinigung kann die Oberfläche des Geräts heißer als im normalen Gebrauch werden. **Verhindern sie, dass Kinder den Ofen berühren können.**

Wenn Sie die Pyrolyse-Reinigung die ersten Male verwenden, kann ein unangenehmer Geruch und Rauch wahrnehmbar sein. Die Ursache ist die Aushärtung der Befestigungselemente, die im äußerst dichten Isoliermaterial des Ofens verwendet werden. Wenn das Isoliermaterial ausreichend ausgehärtet ist, verschwindet der unangenehme Geruch. Während der nächsten Selbstreinigungszyklen kann ein für hohe Temperaturen typischer Geruch wahrnehmbar sein.



### **Ofenbeleuchtung**

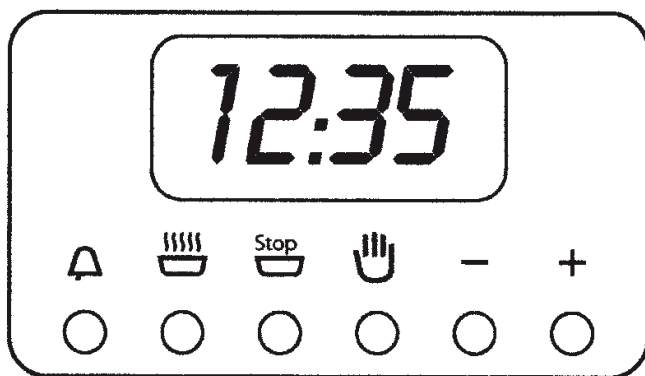
NL

FR

D

EN

## Elektronische Schaltuhr




Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:


- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay
- Zeitmesser (maximal 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programmierung von Anfang und Ende des Brat-/Backvorgangs
- halbautomatische Programmierung (nur Anfang oder nur Ende des Brat-/Backvorgangs).


### Digitaluhr

Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an. Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienungsbplatte DREI blinkende Ziffern.



Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muß man auf die Zeichen  drücken und GLEICHZEITIG auf einen der Schalter (+) oder (-), bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat. Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.

### Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Schaltuhr zu benutzen, muß man die blinkende Anzeige "AUTO" löschen, indem man auf den Schalter  drückt.

Wenn "AUTO" (nicht blinkend) anzeigt, dass der Backofen schon programmiert ist, muß man das Programm durch Drücken des Schalters  löschen und das Display wieder auf Null einstellen.

### Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)



1. Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter  programmieren.
2. Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter  programmieren.
3. An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.



Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.



### Halbautomatisches Braten oder Backen

#### A. Programmierung der Brat-/Backzeit




#### B. Programmierung des Brat-/Backendes

A. Die gewünschte Brat-/Backzeit mit dem Schalter  einstellen. Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.



B. Das gewünschte Brat-/Backende mit Schalter  instellen. Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen. Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste  löschen und das Display auf Null einstellen. Wenn man dann auf Taste  drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.

## Elektronisches Signal

Der Zeitmesser kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab. Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter  und gleichzeitig die Tasten (+) oder (-), bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display die Uhrzeit und das Zeichen . Der Countdown beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters  kontrolliert werden - die noch fehlende Minu-

tenzahl erscheint auf dem Display.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen  aus und beginnt gleichzeitig das akustische Signal, das nur durch Bedienen des Schalters  unterbrochen werden kann.

**ACHTUNG!** Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit, gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display drei blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.

NL

FR

D

EN

## Abmontierung der Ofentür

### Démontage de la porte du four

Zur Reinigung des Backofens kann man die Ofentür abmontieren. Diese Geräte haben **Scharniere mit beweglichen Bügel**. Wenn man die zwei bewegliche Bügel (3) aufhebt, wirkt die Scharnierebefestigung nicht mehr.

Man kann nun die Ofentür an den Seiten, nah an den Scharnieren, fassen, anheben und nach außen hin herausziehen (4).

Um die Tür wieder anzubringen, schiebt man die Scharniere wieder in ihre Schienen und **positioniert man vor dem Schließen der Ofentür wieder die zwei beweglichen Bügel ab**.

### Zubehörteile

Der Backofen kann Auflagegitter haben, die an den Wänden befestigt werden und in die man die Roste und das Ofenblech schiebt.

Um die Auflagegitter zu entfernen, soll man das Detail leicht durch Druck betätigen.

### Backofenreinigung:

**Nach jeder Benutzung den Backofen auskühlen lassen** und ihn reinigen, damit ein wiederholtes Erhitzen der Verkrustungen vermieden wird.

Handelt es sich um hartnäckigen Schmutz, ein spezielles Produkt für die Backofenreinigung benutzen und den Hinweisen auf der Verpackung folgen. Außen mit einem in lauwarmen Wasser angefeuchteten Schwamm abwischen. Keine Scheuermittel, Metallputzkissen, elektrische Dampfreiniger oder entflammbare Produkte verwenden. Keine scheuernden Materialien oder Substanzen für die Reinigung der Glasscheiben verwenden.

Die Zubehörteile von Hand spülen und dabei ein Produkt für die Backofenreinigung benutzen.

Die Glasscheibe der Backofentür kann leicht abgenommen und so bequem gereinigt werden, indem man die vier seitlichen Schrauben abschraubt.

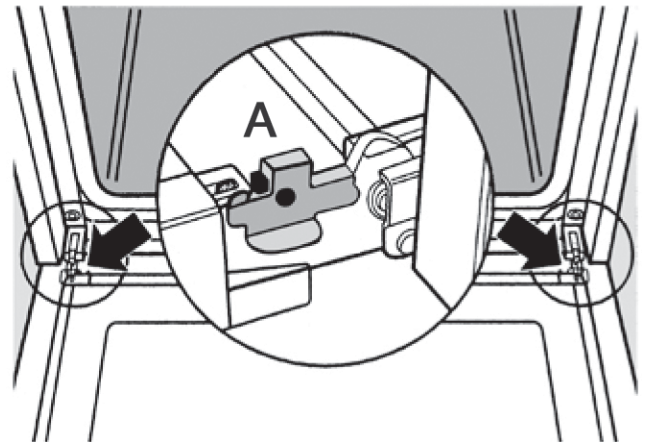


Fig. 3

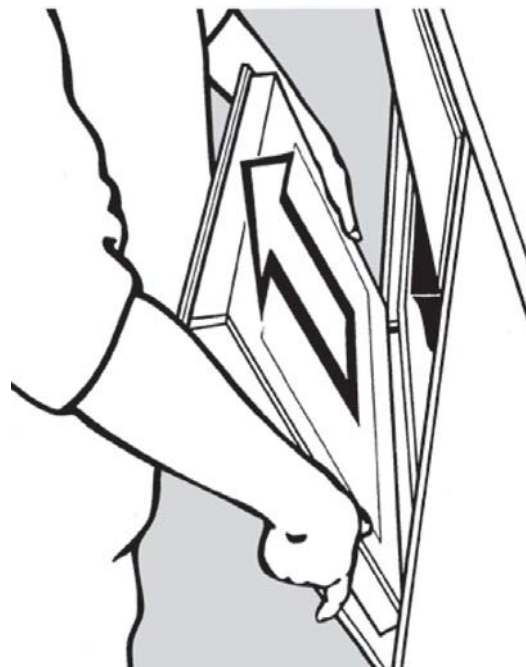
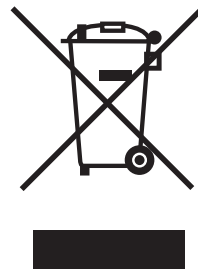


Fig. 4

## Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.



**Wichtig:** Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wiederverwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben, müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.

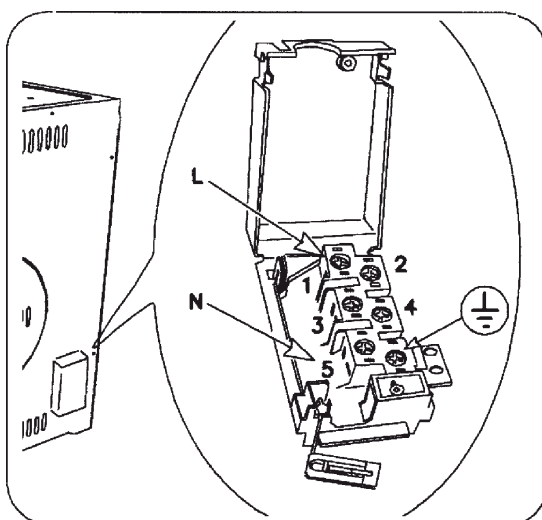
NL

FR

D

EN

## Stromanschluss



$\sim$ 230V 	230V~	
$\sim$ 230V 3 	230V 3	*4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
$\sim$ 400V 2N 	400V 2N~	*4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
$\sim$ 400V 3N 	400V 3N~	*5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

## **Introduction**

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you. Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy using this product!

Boretti



## Contents

### **Before First Use**

Safety Instructions	46
Cleaning Before First Use	46

### **General Installation Instructions**

Installation and connection	49
-----------------------------	----

### **Description of oven functions**

Overview	53
Digital timer	55

### **Maintenance**

56

### **Environmental Regulations**

57

NL

FR

D

EN

## Before First Use

### Safety Instructions

This manual is part of the range cooker. It must be kept nearby during the entire lifespan of the range cooker. We recommend reading this manual carefully before using the range cooker.

**The range cooker must be installed by a qualified technician in compliance with installation instructions as described in the previous chapter.**

This range cooker is suitable for household use, and complies with current EU guidelines. The range cooker has been manufactured to cook and bake foods. Boretti is not liable for unauthorized use of the appliance, such as heating up a space.

Never block the openings and slots of your Boretti, so that proper ventilation is ensured.

Check the appliance after unpacking the oven. If there are visible damages do not install and use the oven and contact Boretti immediately. Boretti can not be held liable for damages after installation of the appliance.

Immediately after installation, the range cooker should be thoroughly tested, and any malfunctions reported.

Always open or close the oven door using the handle. Also, before closing the door check if there are no objects in the oven which should not be left in the oven.

Never place combustible products in your oven. Unexpected ignition could result in fire.

The range cooker is designed for use by adults, never allow children to remain near the range cooker unsupervised. Certain parts such as the grill element can become extremely hot.

Therefore do not allow children to play or be near the range cooker.

After every use, verify that all control knobs are set to "off".

In case of doubt regarding the safety instructions of your Boretti, we urgently recommend that you call Boretti. You will find our phone numbers on the back of this manual.

Do not use parchment paper when grilling.

Do not sit on the oven door or use it for support or as working table.

Never put combustible objects or products that could melt at low temperatures in the storage space below the oven.

The oven is equipped with a cooling fan which ensures that the outside cavity of the oven is as cool as possible. This fan blows air out of the front of the oven and will keep on doing this until the inside of the oven is efficiently cooled down,

### Cleaning Before First Use

It is recommended to thoroughly remove all packaging residue from the range cooker, followed by cleaning according to the guidelines. Before first use of the oven, you should heat the oven at full power for 30 minutes. An unpleasant scorching smell will develop during this initial heating. This is normal.

**We recommend that you ventilate the kitchen area thoroughly during initial heating.**

## General Installation Instructions

Your oven must be installed by a qualified technician according to legal/locally applicable codes and ordinances.

Check whether voltage and capacity agree with the features mentioned on your oven's type plate.

The oven can be installed under a surface or in a cabinet. Please respect the built-in cabinet dimensions as mentioned in figures 1, 2 and 3.

Please take in account that the oven requires sufficient ventilation as indicated in figures 1, 2 and 3.

The oven can be fixed by using 4 screws, delivered together with the oven.

**Important: never lift the oven by using the handle!**

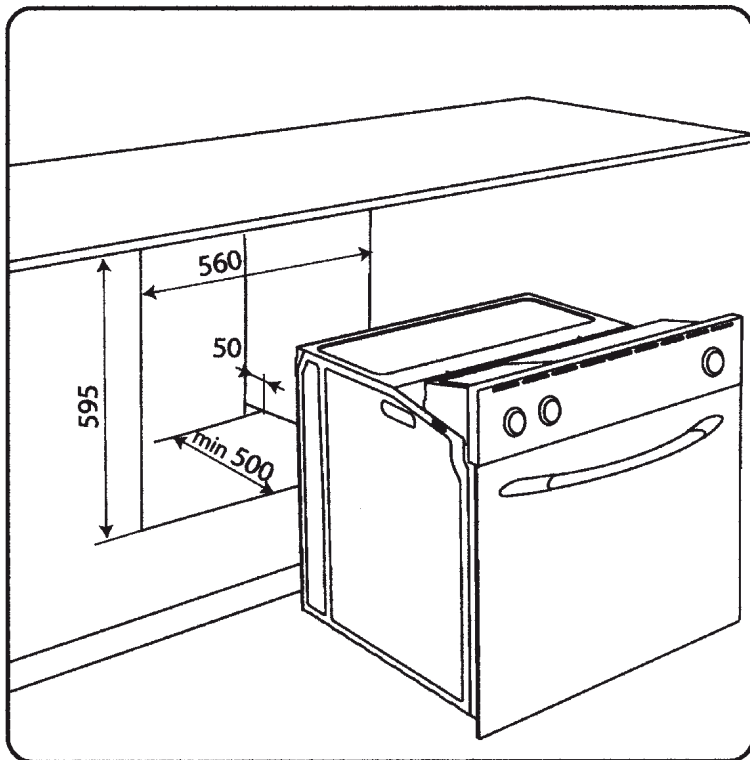
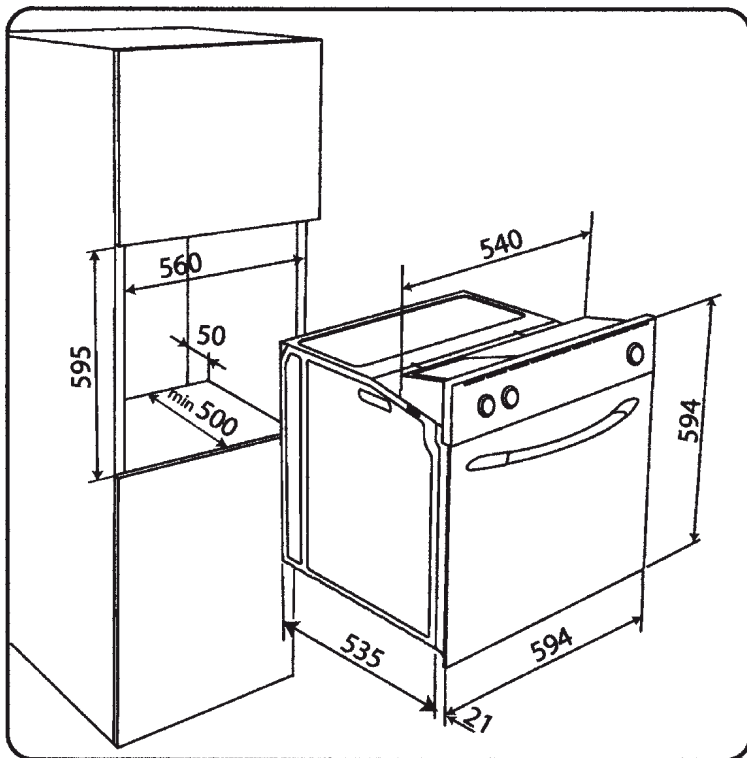
NL

FR

D

EN

# Dimensions BPM-60, BPMD-60



## Description of oven functions

**Please note that the oven functions differ per model. Some functions mentioned in this user manual may not be available on the oven which you have purchased.**

The different oven functions can be used by choosing the desired function with the function switch knob and setting the correct temperature with the temperature knob.



### Thaw function

The thaw function will switch on the fan in the back of the oven so that an air stream will start flowing which will slightly speed up the thawing of your dish.



### Convection Heating

The heat is supplied directly by the heating element mounted in the back of the oven around the fan. This adjustment is very suitable for baking or roasting a complete meal. It is possible to cook on several levels because of the circulating heat. Often convection heating is the most popular function of the oven.

**Caution:** This function is also called “intensive baking”, because it is an effective way to cook. In many cases, this function will also reduce the cook time of a dish.



### Circulation Grilling

The heat generated by the grilling element will be evenly distributed throughout the oven by the fan in the back of the oven. This is suitable for grilling such foods as pork chops, sausages, skewers, etc.

**Caution:** The oven door should be closed during grilling. For model BMD-60 this function can be used in combination with the rotisserie.



### Intensive baking

A rapid, intensive form of baking, particularly well suited for preparing various oven dishes. The upper and lower heating elements, together with the convection fan, provide the best baking results and even distribution of heat.



### Centre Grill

Conventional grilling with the grilling element only. This is suitable for grilling such foods as chicken and roasts. It is also often used for cooking au gratin, or preparing deserts with caramelized sugar.

**Caution:** The oven door should be closed during grilling. For model BMD-60 this function can be used in combination with the rotisserie.



### Double grill

With this function the complete grill element is used. Suitable for grilling large portions of food.

**Caution:** The oven door should be closed during grilling. For model BMD-60 this function can be used in combination with the rotisserie.



### Top Heat

This should be used to slowly brown the top of a dish, but can also be used to cook a dish au gratin more slowly than when using the grill.

NL

FR

D

EN



### **Bottom Heat**

This function is very suitable for dishes that need to rise. It can be used in combination with the convection function. In other words, if the product has risen, it can continue to bake with the convection function.



### **Bottom heat and fan**

This function is very suitable for slow-cooking



### **Top and Bottom Heat**

A function that works like a conventional oven, but includes a top heating element. It can be used for all dishes that could also be prepared in a convection oven.



### **Pyrolyse cleaning:**

#### **(Automatic self-cleaning cycle)**

This cleaning cycle consists of the combustion of food residues at extremely high temperatures. During this cycle, the oven door is blocked. Once the oven cools off to a safe temperature, the door is unlocked. Please note that even when the door is unlocked, the oven can still be hot. The residual ashes can be removed with a damp cloth.

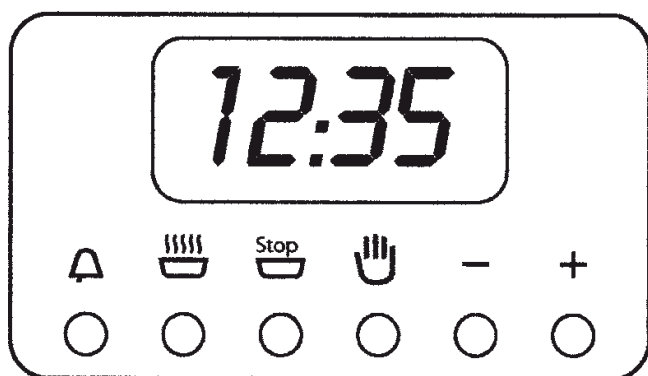
**WARNING:** During pyrolysis cleaning, the oven surface will reach a higher temperature than normal.



### **Lighting**

With this function only the lighting of the oven is turned on. The light in the oven will also switch on automatically when you select any particular oven function.

## Digital timer




With the digital timer the following options are available:



- Indication of time (24 hours clock)
- Timer (from 1 minute till 23 hours and 59 minutes)
- Programming of automatic start time and end time of cooking sequence
- Programming of cooking time
- Programming of end time

### Set the time



Upon immediate hooking up of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel. **The oven shall not function until the time has been set.**

You can adjust the time by first pushing the button  and afterwards the buttons + and – till the correct time has been set.


### Timer


The timer can be set by pushing the button  and afterwards the buttons + and – till the correct time has been set. After the set time has passed the oven will give a audible signal. You can turn this signal of by pushing the button .

### Programming of automatic start time and end time of cooking sequence


1. Set the length of cooking time by pushing the button  and afterwards the buttons + and –
2. Set the end of cooking time by pushing the button  and afterwards the buttons + and –
3. Turn the temperature and function knobs of the oven to the correct settings. The word AUTO will appear in the display, which means the program has been memorized.

### Setting end time of cooking sequence

Set the end of cooking time by pushing the button  and afterwards the buttons + and –. The word AUTO will appear in the display, which means the program has been memorized.

The oven will turn itself off after the cooking time has expired and will give an audible signal. Turn the signal off by pushing the button .

### Cancelling a program

You can cancel a program by pushing the button . The word AUTO will disappear from the display..

### Adjusting the sound level

You can adjust the sound level by pushing the – button. You can choose from 3 different sound levels.

The sound level can only be adjusted when no programs are set.

NL

FR

D

EN

## Maintenance

### Dismantling the Oven Door

It is easy to remove the door from your Boretti range cooker. Please follow these instructions: Open the oven door completely. Move the fitted brackets to an upright position (Fig. 3) Close the door halfway. Without using force, pull the door slowly towards you (Fig. 4).

Attaching the door is done in reverse order. However, you must make sure that the little slots underneath the bracket fit onto the frame of the range cooker. This may take some practice.

### Removing the Inside Panels from the Oven

In order to remove the inside panels from the oven, follow these steps:

- open the oven door completely
- remove all racks and baking sheets from the oven cavity

There are two large screws that you can unscrew on the sides, after which the side panels can be easily removed.

### Cleaning the Oven Cavity

Wait until the oven has cooled down completely, then clean it with lukewarm water and a mild cleaning agent. Never use knives, steel-wool pads or other abrasive products or objects for cleaning purposes. This might damage the finish on the inside of your oven. Make sure that food spills are removed after every cooking session, in order to prevent damage. An additional advantage of regular cleaning is that there will be fewer unpleasant odours the next time you use the oven.

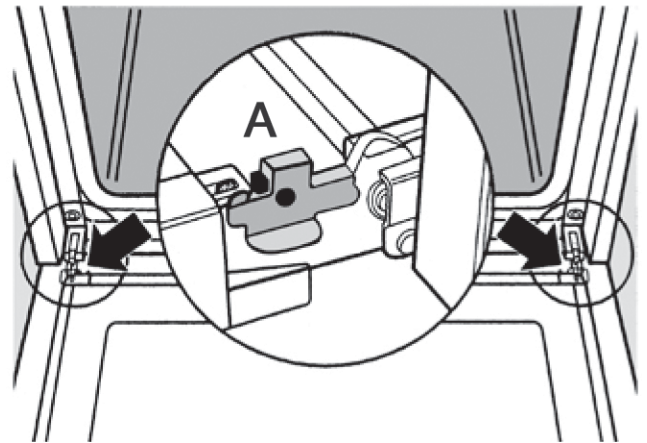


Fig. 3

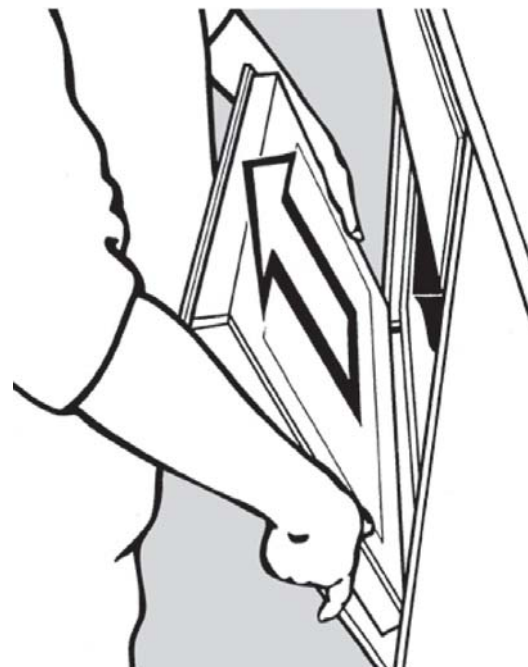


Fig. 4



## Environmental Regulations

Never leave packaging unsupervised. Separate the various packing materials by type, and take them to the nearest waste sorting station in your municipality.

We use non-polluting and therefore environmentally-friendly and recyclable materials for the packaging of our products. We ask for your cooperation in making sure that the packing materials are processed properly. Addresses for collection, recycling and processing centers are available at your dealer or the appropriate local institutions.

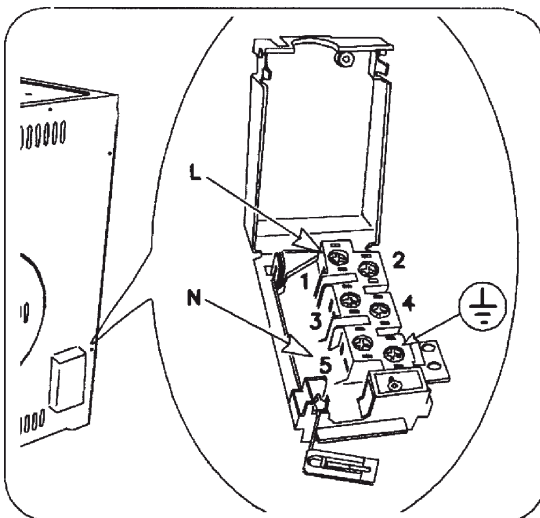
Never simply dump packaging or parts of it. This could be a choking hazard for children, particularly the plastic bags. You are also responsible for proper processing of the old appliance.



**Important:** take the appliance to a local company authorized to collect discarded household appliances. With proper processing, valuable materials can be recycled in an intelligent fashion. Before you dispose of your appliance, it is important that you remove the door, and leave the racks in functional position in order to avoid children getting shut into the oven cavity while playing. In addition, you should cut off the electrical power cord, and remove it together with the plug. The guidelines determine standards for collection and recycling of discarded appliances which apply to the entire European Union.



## Electrical connections



$\sim$ 230V 	230V~	
$\sim$ 230V 3 	230V 3	*4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
$\sim$ 400V 2N 	400V 2N~	*4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
$\sim$ 400V 3N 	400V 3N~	*5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



**BORETTI B.V.**

De Dollard 17

1454 AT Watergang

T +31(0)20-4363439

F +31(0)20-4361326

S 0900-2352673 (service)

E [info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

The Netherlands

**N.V. BORETTI S.A.**

Rupelweg 16

2850 Boom

T +32(0)3-4508180

F +32(0)3-4586847

E [info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

Belgium