



Passione in Cucina



**MLBC<sub>45</sub>**

**NL** | GEBRUIKSAANWIJZING / INSTALLATIEHANDLEIDING

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)



# Inhoudsopgave

* 1. Veiligheidsinformatie.....	4
* 2. Voordelen van de magnetronoven.....	10
* 3. Voor het eerste gebruik.....	11
* 4. Andere belangrijke instructies.....	11
* 5. Beschrijving van het apparaat.....	12
* 6. Bedieningspaneel.....	12
* 7. Ovenfuncties.....	13
* 8. Initiële instellingen.....	14
* 9. Bereidingsinstellingen.....	15
* 10. Automatische bereiding.....	19
* 11. Algemene instellingen.....	22
* 12. Kookwekkerinstellingen.....	25
* 13. Veiligheid.....	26
* 14. Ontdooien.....	27
* 15. Bereiden met een magnetronoven.....	28
* 16. Bereiding met de grill.....	30
* 17. Accessoires.....	31
* 18. Welk type containers kan worden gebruikt?.....	32
* 19. Reiniging en onderhoud.....	34
* 20. Problemen oplossen.....	38
* 21. Technische kenmerken.....	39
* 22. Installatie.....	40
* 23. Tabellen en suggesties.....	43
* 24. Milieubescherming.....	51

# 1. Veiligheidsinformatie

**Lees voor de installatie en het gebruik van het apparaat de meegeleverde instructies zorgvuldig door. De fabrikant is niet verantwoordelijk als onjuiste installatie en gebruik letsel en schade veroorzaken.**

**Bewaar de instructies altijd bij het apparaat voor toekomstig gebruik.**

## 1.1 Veiligheid voor kinderen en kwetsbare personen

### \* **Waarschuwing!**

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente handicap.

- \* Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan van een volwassene of een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- \* Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- \* Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.

### \* **Waarschuwing!**

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

### \* **Waarschuwing!**

Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de temperaturen die ontstaan.

- \* Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij u aan deze te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar mogen zich niet zonder toezicht in de nabijheid van het apparaat bevinden.

- \* Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

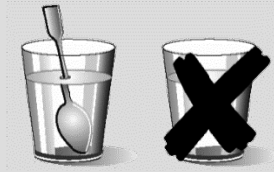
## 1.2 Algemene veiligheid

- \* Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet in hotels, winkels, kantoren en andere soortgelijke omgevingen.
- \* Het apparaat wordt warm van binnen tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of serviesgoed te verwijderen of erin te doen.
- \* Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen, moet u het apparaat in de gaten houden vanwege de mogelijkheid van ontbranding.
- \* Het apparaat is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van kruiken, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot letsel, ontsteking of brand.
- \* Als er rook vrijkomt, schakel dan het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- \* Zorg ervoor dat de stroomkabels van andere elektrische apparaten nooit in de hete deur of de oven terecht komen. De kabelisolatie kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!
- \* De bakplaat en het rooster hebben een systeem voor het eenvoudig verwijderen en hanteren van voedsel. Plaats deze accessoires altijd in de oven, zoals aangegeven in het hoofdstuk Accessoires.

## 1.3 Veiligheidsinstructies voor magnetrons

- \* **Waarschuwing!**  
Verwarm geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen. Ze kunnen ontploffen.
- \* Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.
- \* **Waarschuwing!**  
De oven kan niet worden gebruikt als:
  - De deur niet goed gesloten is;
  - De deurscharnieren beschadigd zijn;
  - De oppervlakken van het contact tussen de deur en de voorkant van de oven beschadigd zijn;
  - De ruit van de deur beschadigd is;
  - Er veelvuldig elektrische vonken in de oven zijn, hoewel er geen metalen voorwerp in zit.
  - De oven mag pas weer worden gebruikt nadat deze is gerepareerd door een technicus van de technische hulpdienst.

- \* Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagde bereiding. Wees voorzichtig bij het hanteren van de container.



- \* Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen! Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) in de oven bijna op het kookpunt zijn en er plotseling uitgehaald worden, kunnen ze uit hun containers spuiten. **GEVAAR VOOR LETSEL EN BRANDWONDEN!**  
Om dat soort situaties bij het verwarmen van vloeistoffen te voorkomen, plaatst u een theelepel of glazen staafje in de container.
- \* De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet vóór consumptie worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- \* Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden verwarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.

**\* Waarschuwing!**

Verwarm geen zuivere alcohol of alcoholische dranken in de magnetron.  
**BRANDGEVAAR!**

**\* Let op!**

Om te voorkomen dat voedsel oververhit raakt of verbrandt, is het zeer belangrijk om bij het verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel geen lange tijdsduur of te hoog vermogen te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten aanbranden als het geselecteerde vermogen te hoog is.

- \* Gebruik voor het roosteren alleen de grillfunctie en let altijd op de oven. Als u een gecombineerde functie gebruikt om brood te roosteren zal het in zeer korte tijd vlam vatten.
- \* Om de beste resultaten te bereiken bij het opwarmen van kleine hoeveelheden (zoals een glas water, een beker melk of een zakje popcorn) wordt het aanbevolen deze op het glazen plateau te leggen en op het 1e of hogere niveau te plaatsen.
- \* Draai of roer het voedsel regelmatig voor een gelijkmatige verwarming.
- \* Voor de beste kookresultaten met magnetrons moet het rooster worden verwijderd, het voedsel op het glazen plateau worden gelegd en op de bodem of hoger worden geplaatst.

- \* Plaats geen voedsel of containers met voedsel/vloeistof rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte. Voor beter verwarmingsresultaten plaatst u het voedsel of de container met voedsel/vloeistof altijd boven het glazen plateau.
- \* Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminium of aluminiumfolie, want dan bestaat het risico dat de oven beschadigd raakt.

#### **1.4 Voorkom beschadiging van de magnetronoven of andere gevaarlijke situaties door deze instructies op te volgen**

- \* Schakel de magnetron nooit in wanneer deze leeg is. Als er geen voedsel in zit, kan er een elektrische overbelasting ontstaan en kan de oven beschadigd raken. GEVAAR VOOR SCHADE!
- \* Voor het uitvoeren van ovenprogrammeringstests zet u een glas water in de oven. Het water neemt de microgolven op en de oven raakt niet beschadigd.
- \* Bedek of blokkeer de ventilatieopeningen niet.
- \* Plaats de ovenaccessoires correct op de zijroosters (zie het hoofdstuk "Accessoires".)
- \* Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor magnetrons. Voordat u vaatwerk en containers in de magnetron gebruikt, moet u controleren of deze geschikt zijn (zie het hoofdstuk over soorten vaatwerk).
- \* Verwijder nooit de mica-afdekking aan het plafond van de ovenruimte! Deze afdekking zorgt ervoor dat vet en stukken voedsel de magnetrongenerator niet beschadigen.
- \* Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, deze kunnen branden als de oven is ingeschakeld.
- \* Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- \* Gebruik de oven niet om te frituren, omdat het onmogelijk is de temperatuur van de door de magnetron verhitte olie te regelen.
- \* Ga niet op de geopende oven deur leunen of zitten. Dit kan de oven beschadigen, vooral in de scharnierzone. De deur kan maximaal 8 kg dragen.
- \* Het niet stevig vastzetten van de steun met de moeren kan leiden tot oververhitting en schade.



## 1.5 Installatie

- \* De installatie moet voldoen aan de geldende voorschriften.
- \* De elektrische installatie moet zo worden aangelegd dat het apparaat van het lichtnet kan worden gescheiden met een minimale afstand van 3 mm tussen alle polen. Geschikte scheidingsinrichtingen zijn bijvoorbeeld uitsparingen, aardlekschakelaars en schakelaars.
- \* Als de elektrische aansluiting geschiedt via een stekker en deze blijft toegankelijk na installatie, is het niet nodig om de genoemde scheidingsinrichting aan te brengen.
- \* De elektrische installatie moet bescherming bieden tegen elektrische schokken.

### \* **Waarschuwing!**

De oven moet geaard zijn.

### \* **Waarschuwing!**

Het apparaat is bedoeld om te worden ingebouwd. Raadpleeg de laatste pagina's van deze gebruiksaanwijzing voor gedetailleerde informatie over de installatie-afmetingen.

## 1.6 Reiniging en onderhoud

### **Waarschuwing!**

Schakel de stroomvoorziening uit alvorens reiniging en onderhoud uit te voeren.

- \* Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en eventuele etensresten moeten worden verwijderd.
- \* Als u het apparaat niet in een schone toestand houdt, kan dit leiden tot verslechtering van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- \* Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het breken van het glas.
- \* Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- \* De contactoppervlakken van de deur (de voorzijde van de ovenruimte en de binnenkant van de deuren) moeten zeer schoon worden gehouden om ervoor te zorgen dat de oven goed functioneert.



- \* Volg de instructies voor het reinigen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud van de oven".

### **Waarschuwing!**

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de kans op een elektrische schok te voorkomen. Zie het hoofdstuk "DE OVENLAMP VERVANGEN".

## **1.7 Onderhoud en reparatie**

### **Waarschuwing!**

Schakel de stroomvoorziening uit alvorens reparaties uit te voeren.

### **Waarschuwing!**

Alleen een vakman mag onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie.

### **Waarschuwing!**

Indien de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het door een vakman is gerepareerd.

- \* Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, geautoriseerde vertegenwoordigers of technici die voor deze werkzaamheden zijn gekwalificeerd om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- \* Reparatie- en onderhoudswerkzaamheden, met name aan stroomvoerende onderdelen, mogen alleen worden uitgevoerd door technici die door de fabrikant zijn geautoriseerd.

## 2. Voordelen van de magnetronoven

In een conventioneel fornuis dringt de warmte die door de pitten of gasbranders wordt uitgestraald langzaam van buiten naar binnen in het voedsel. Daardoor is er een groot energieverlies bij het verwarmen van de lucht, de ovenonderdelen en de containers die het voedsel bevatten.

In de magnetron wordt de warmte zelf door het voedsel opgewekt, d.w.z. de warmte gaat van binnen naar buiten. Er is geen warmteverlies aan de lucht, de wanden van de ovenruimte of de containers (zolang het magnetronbestendige containers zijn). Dit betekent dat alleen het voedsel wordt verwarmd.

Kortom, magnetronovens hebben de volgende voordelen:

1. Besparing van de bereidingstijd; in het algemeen is er een tijdsbesparing van  $\frac{3}{4}$  vergeleken met conventioneel koken.
2. Ultrasnelle ontdooiing van voedsel, waardoor het gevaar van bacterievorming wordt beperkt.
3. Energiebesparend.
4. Behoud van de voedingswaarde van het voedsel als gevolg van de vermindering van de bereidingstijd.

### 2.1 Bedieningsmodus magnetronoven

De magnetronoven bevat een hoogspanningsklep, een magnetron genoemd, die de elektrische energie omzet in microgolfenergie. Deze elektromagnetische golven worden via een golfgeleider naar de binnenkant van de oven geleid en worden met behulp van een metalen spreider of een roterende plaat gedistribueerd.

In de oven worden de microgolven in alle richtingen verspreid en gereflecteerd door de metalen wanden, waardoor ze gelijkmatig in het voedsel doordringen.

### 2.2 Waarom het voedsel verwarmd wordt

De meeste voedingsmiddelen bevatten water en de watermoleculen trillen met de microgolven.

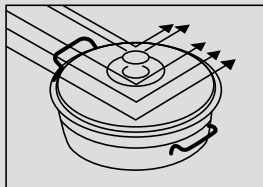
De wrijving tussen de moleculen genereert warmte, waardoor de temperatuur van het voedsel stijgt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Omdat de warmte zich in het voedsel vormt:

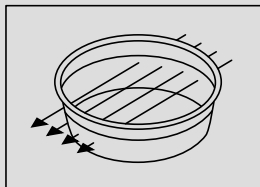
- \* Het voedsel kan worden bereid zonder vloeistoffen of oliën, of met een kleine hoeveelheid hiervan;
- \* Ontdooien, verwarmen of koken in de magnetronoven is sneller dan in een conventionele oven;
- \* De vitaminen, mineralen en voedingsmiddelen worden behouden;
- \* De natuurlijke kleur en het aroma veranderen niet.

De microgolven gaan door porselein, glas, karton of plastic, maar niet door metaal heen. Daarom mogen metalen containers of containers met metalen onderdelen niet worden gebruikt in de magnetronoven.

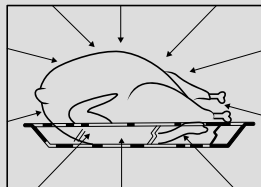
**Microgolven worden weerkaatst door metaal...**



**...ze gaan door glas en porselein...**





**... en worden door het voedsel geabsorbeerd.**



### 3. Voor het eerste gebruik

Er zijn mogelijk sporen van vet en andere stoffen in de oven als gevolg van het productieproces. Deze moeten worden verwijderd met behulp van de volgende procedure:

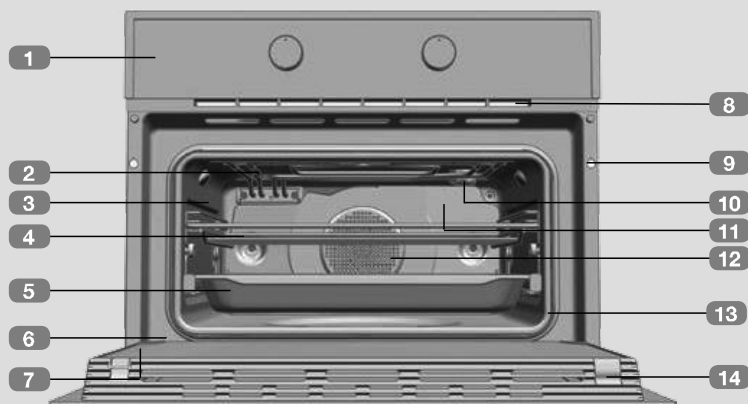
1. Haal al het verpakkingsmateriaal van de oven, inclusief het beschermende plastic, indien van toepassing.
2. Draai uw oven naar  of , op 200 °C gedurende 1 uur.
3. Koel de oven met de deur open zodat deze ventileert en er geen geuren in de oven achterblijven.
4. Reinig de oven en de accessoires zodra de oven is afgekoeld.

Tijdens deze eerste werking worden rook en geuren geproduceerd. De keuken moet daarom goed geventileerd zijn.

### 4. Andere belangrijke instructies

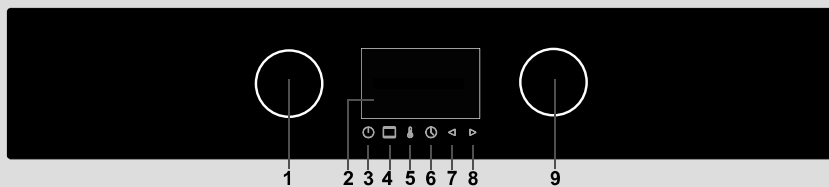
- \* Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie, omdat dit van invloed kan zijn op de kookprestaties en het email in de oven en de binnenkant van uw keukenblok kan beschadigen.
- \* Giet geen water op de bodem tijdens het gebruik; dit kan het email beschadigen.
- \* Het is normaal dat er condensatie optreedt op de ovendeur bij het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte.
- \* Bij het sluiten van de ovendeur tijdens het koken, kan het geluid van de daarin aanwezige lucht hoorbaar zijn. Dit is normaal als gevolg van de druk die door de deur wordt uitgeoefend wanneer deze gesloten is, waardoor de verzegeling van de ovenruimte wordt gegarandeerd.

## 5. Beschrijving van het apparaat



- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Bedieningspaneel              | 8. Luchtkoelingsuitgang     |
| 2. Grillelement                  | 9. Montage van het apparaat |
| 3. Ondersteuning van de bakplaat | 10. Lamp                    |
| 4. Roosterplank                  | 11. Achterste wandpaneel    |
| 5. Bakplaat                      | 12. Ventilator              |
| 6. Scharnier                     | 13. Ovenafdichting          |
| 7. Binnenste glas                | 14. Deur                    |

## 6. Bedieningspaneel






- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 1. Linkerknop       | 6. Kloктоets        |
| 2. Display          | 7. Toets achteruit  |
| 3. Aan/uit-toets    | 8. Toets vooruit/OK |
| 4. Kookfunctietoets | 9. Rechterknop      |
| 5. Temperatuurtoets |                     |

## 7. Ovenfuncties

	Bovenwarmte + onderwarmte		Hete lucht + onderwarmte
	Onderwarmte		Hete lucht
	Grill + onderwarmte		Ontdooien
	Dubbele grill		Magnetron
	Grill		Combi-magnetron
	Geventileerde bovenwarmte + onderwarmte		Langzame bereiding
	Geventileerde grill		Eco

### 7.1 Combi magnetronfuncties

	Magnetron + grill		Magnetron + bovenwarmte + onderwarmte
	Magnetron + hete lucht		Magnetron + grill + hete lucht


### 7.2 Vermogensniveaus magnetron

Magnetronvermogen	Voedsel
200W	Langzaam ontdooien voor delicaat voedsel; voedsel warm houden
400W	Bereiding met weinig warmte; rijst koken Snel ontdooien, babyvoeding verwarmen
600W	Verwarmen en bereiden van voedsel
800W	Groenten en voedsel bereiden Voorzichtig bereiden en verwarmen, Verwarmen en bereiden van kleine porties voedsel
1000W	Vloeistoffen snel verwarmen

## 8. Initiële instellingen

### 8.1 Taalselectie


Wanneer u de oven voor de eerste keer aansluit, verschijnt het logo gevolgd door het taalselectiemenu. U moet de gewenste taal instellen om de oven te kunnen gebruiken.

- \* Draai de rechterknop om de gewenste taal te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.




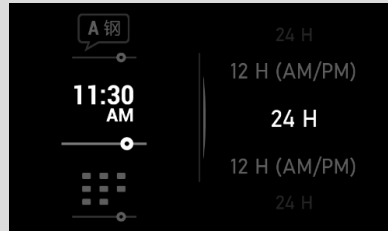
### 8.2 De klok instellen

Voordat u de klok instelt, moet u de uurnotatie selecteren.

- \* Draai de rechterknop om de gewenste notatie te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.


Daarna moet de tijd worden ingesteld:

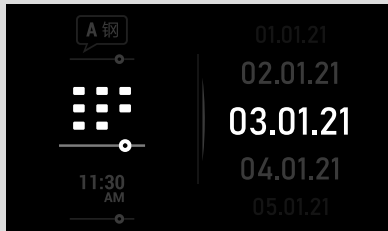
- \* Draai de rechterknop om de klok in te stellen.
- \* Druk op  om te bevestigen.



### 8.3 De datum instellen




Nadat u de klok instelt, moet u de datum selecteren.

- \* Draai de rechterknop om de datum in te stellen.
- \* Druk op  om te bevestigen.



## 9. Bereidingsinstellingen

### 9.1 Handmatige bereiding


- \* Schakel de oven in door op de -knop te drukken.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Handmatige bereiding" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de gewenste bereidingsfunctie te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de gewenste temperatuur te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen. De oven begint met de bereiding.








Op elk moment tijdens het kookproces kunt u:

- \* **Wijzig de bereidingsfunctie** door op de knop  te drukken.
- \* **Wijzig de bereidingstemperatuur** door op de knop  te drukken.
- \* **Programmeer de kookwekker of een duur/eindtijd** door op de knop  te drukken.
- \* **Wijzig de geprogrammeerde kookwekkers of duur/eindtijden** door op de knop  te drukken.



#### Opmerking:

Het kookproces kan op elk gewenst moment worden geannuleerd door op de toets  te drukken.


### 9.2 Bereiding met magnetrons

- \* Schakel de oven in door op de -knop te drukken.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Handmatige bereiding" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de magnetronfunctie te selecteren .
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om het gewenste vermogen te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de linkerknop om de gewenste tijd te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen. De oven begint met de bereiding.


Op elk moment tijdens het kookproces kunt u:

- \* Wijzig de bereidingstijd door op de knop  te drukken.
- \* Wijzig het bereidingsvermogen door op de knop  te drukken.


#### Opmerking:

Het kookproces kan op elk gewenst moment worden geannuleerd door op de toets  te drukken.


### 9.3 Snelle start

- \* Schakel de oven in door op de -knop te drukken.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Handmatige bereiding" te selecteren.
- \* Het symbool  verschijnt aan de rechterkant van het display.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Druk op  en de magnetron start onmiddellijk in de magnetronfunctie op maximaal vermogen gedurende 30 seconden.
- \* Als u de werkingstijd wilt verlengen, drukt u op . Elke keer dat u op deze toets drukt, wordt de werkingstijd met 30 seconden verlengd.


#### Opmerking:

Het kookproces kan op elk gewenst moment worden geannuleerd door op de toets  te drukken.

### 9.4 Bereiding met combimagnetron

- \* Schakel de oven in door op de -knop te drukken.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Handmatige bereiding" te selecteren.
- \* Draai de rechterdraaiknop totdat het symbool  is bereikt.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de gewenste functie te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de linkerknop om het gewenste vermogen te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de gewenste temperatuur te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen. De oven begint met de bereiding.

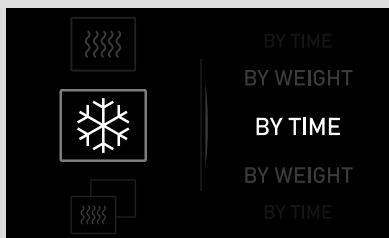
#### Opmerking:

Het kookproces kan op elk gewenst moment worden geannuleerd door op de toets  te drukken.



## 9.5 Ontdooien op tijd


- \* Schakel de oven in door op de -knop te drukken.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Handmatige bereiding" te selecteren.
- \* Draai de linkerknop totdat het symbool  op het display verschijnt.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de optie ontdooien op tijd te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de linkerknop om de gewenste ontdooitijd te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.



### Opmerking:

Zie het hoofdstuk Ontdooien voor advies over ontdooitijden.

### Opmerking:


Wanneer op het display de melding KEER HET BORD verschijnt, opent u de deur, keert u het voedsel en drukt u op  om verder te gaan.

## 9.6 Ontdooien op gewicht

- \* Schakel de oven in door op de -knop te drukken.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Handmatige bereiding" te selecteren.
- \* Draai de linkerknop totdat het symbool  op het display verschijnt.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de optie ontdooien op gewicht te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de linkerknop om een van de opties ontdooien op gewicht te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om het gewenste gewicht te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.















### Opmerking:







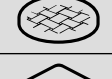

Wanneer op het display de melding KEER HET BORD verschijnt, opent u de deur, keert u het voedsel en drukt u op  om verder te gaan.

De volgende tabel toont de ontdooien op gewicht-programma's, die de gewichtintervallen en de ontdooi- en rusttijden aangeeft (om ervoor te zorgen dat het voedsel een uniforme temperatuur heeft):

<b>Prog.</b>	<b>Voedsel</b>	<b>Gewicht (kg)</b>	<b>Tijd (min)</b>	<b>Rusttijd (min)</b>
	Vlees	0,10 – 2,00	2:10 – 43	20 – 30
	Vis	0,10 – 2,50	2:20 – 58	20 – 30
	Bevroren fruit	0,10 – 2,00	2 – 40	20 – 30
	Brood	0,10 – 0,50	2:36 – 13	10 – 20
	Gevogelte	0,10 – 0,80	2:25 – 19	10 – 20

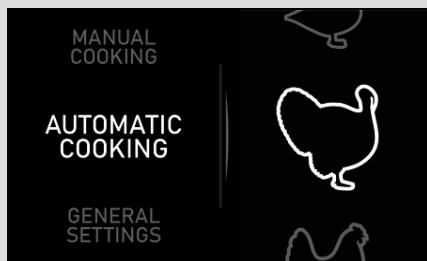
## 10. Automatische bereiding

Prog.	Voedsel	Gewicht (kg)	Tijd (min)
	Hele kip	0,50 – 1,50	42 – 76
	Hele eend	1,1 – 2,5	57 – 108
	Hele gans	2 – 4,5	82 – 169
	Hele kalkoen	4 - 10	142 – 294
	Kippendijen	0,50 – 2	38 – 73
	Varkensvlees	0,5 - 10	76 – 336
	Ossenvlees	0,5 – 5	95 – 241
	Lamsvlees	0,5 – 6	66 – 210
	Varkenskarbonades	0,5 – 4	38 – 84
	Witvis	0,5 – 5	28 – 94
	Zalm	0,5 – 5	28 – 94
	Witbrood	0,5 – 2	28 – 63

Prog.	Voedsel	Gewicht (kg)	Tijd (min)
	Bruinbrood	1 - 4	52 - 94
	Volkorenbrood	1 - 3	85 - 157
	Dikke pizza	-	11 - 13
	Dunne pizza	-	8 - 9
	Cake	-	70
	Grote vruchtentaart	-	50
	Kleine vruchtentaart	-	35
	Plaattaart	-	35

### 10.1 Automatische bereiding

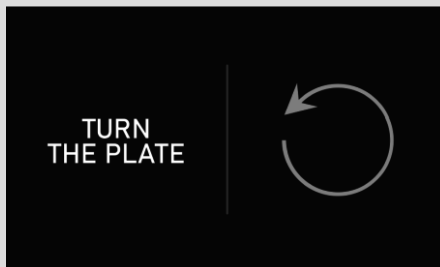
- \* Schakel de oven in door op de ⏸-knop te drukken.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Automatische bereiding" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om het voedsel te selecteren dat u wilt bereiden
- \* Druk op ▶ om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om het gewenste gewicht te selecteren.
- \* Druk op ▶ om te bevestigen.
- \* De geprogrammeerde parameters worden weergegeven op het scherm.
- \* Druk op ▶ om te bevestigen.
- \* De informatie over het niveau verschijnt op het display.
- \* Druk op ▶ om door te gaan.
- \* Draai de linkerknop om te kiezen of u het kookproces onmiddellijk wilt starten of om een andere startoptie te selecteren (zie het hoofdstuk Kookwekkerinstellingen).
- \* Druk op ▶ om te bevestigen.



## 10.2 Voedsel keren


Bij sommige recepten of programma's verschijnt de melding **Keer het bord**, het voedsel moet tijdens het bereiden worden gekeerd.

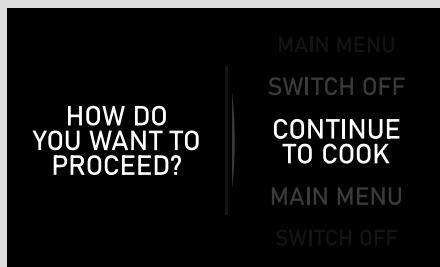
De oven geeft aan wanneer u dit moet doen met een geluidssignaal en het symbool voor keren verschijnt op het kookscherm. Het openen van de ovendeur om het voedsel te keren zorgt ervoor dat het geluidssignaal automatisch uitgaat.



## 10.3 Einde van een kookproces

Wanneer het kookproces is beëindigd, vraagt de oven het volgende:

- \* Draai de rechterknop om een optie te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.

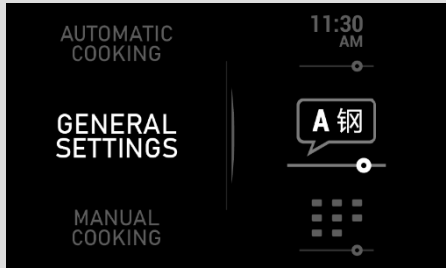


## 11. Algemene instellingen

### 11.1 Taalselectie

De taal kan op elk gewenst moment worden gewijzigd. Ga als volgt te werk om de taal te wijzigen:

- \* Druk op  om de oven in te schakelen.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Algemene instellingen" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de taalinstellingsoptie te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de taal te kiezen.
- \* Druk op  om te bevestigen.



### 11.2 De klok instellen




Ga als volgt te werk als u de tijd wilt wijzigen:

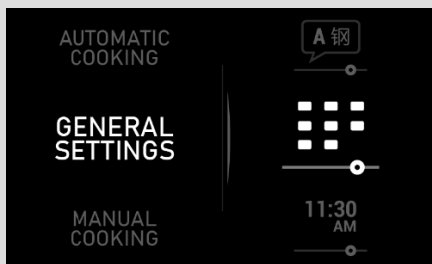
- \* Druk op  om de oven in te schakelen.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Algemene instellingen" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de tijdsinstellingen te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de tijdnotatie te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de tijd in te stellen.
- \* Druk op  om te bevestigen.



### 11.3 De datum instellen

Ga als volgt te werk als u de datum wilt wijzigen:

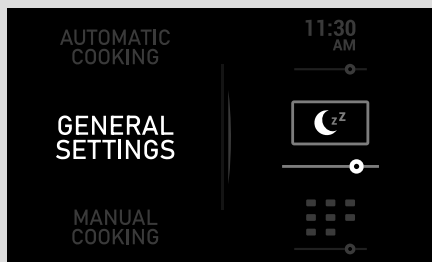
- \* Druk op  om de oven in te schakelen.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Algemene instellingen" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de datuminstelling te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de nieuwe datum te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.



### 11.4 Stand-bymodus




Wanneer de oven in de stand-bymodus staat, kunt u kiezen of u wilt dat het display de tijd of het Boretti-logo weergeeft.

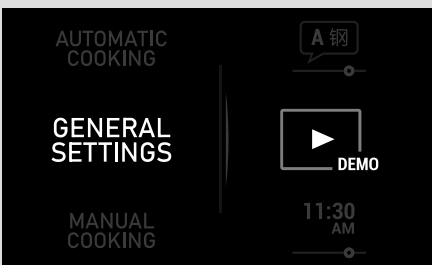
- \* Druk op  om de oven in te schakelen.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Algemene instellingen" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de stand-bymodusinstelling te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de klok of het logo te kiezen.
- \* Druk op  om te bevestigen.



### 11.5 Demomodus

Ga als volgt te werk om de demomodus in of uit te schakelen:

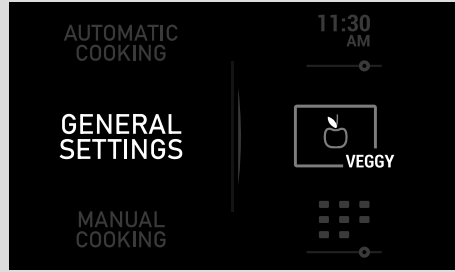
- \* Druk op  om de oven in te schakelen.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Algemene instellingen" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de demomodusinstelling te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de demomodus in/uit te schakelen.
- \* Druk op  om te bevestigen.



## 11.6 Vegamodus

De vegamodus is geschikt voor vegetariërs. Deze optie verbergt de niet-vegetarische recepten op de oven.

- \* Druk op  om de oven in te schakelen.
- \* Draai de linkerknop om het menu "Algemene instellingen" te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de vegamodusinstelling te selecteren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de rechterknop om de vegamodus in/uit te schakelen.
- \* Druk op  om te bevestigen.



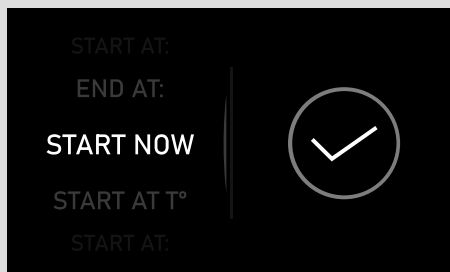


## 12. Kookwekkerinstellingen

De oven biedt de volgende opties voordat u het kookproces start:

**START NU** – Met deze optie kunt u de bereidingstijd programmeren.

**START T°** - Met deze optie start het kookproces wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt.



**START BIJ** – Met deze optie kunt u kiezen wanneer u het kookproces wilt starten.

**BEËINDIG BIJ** – Met deze optie kunt u kiezen wanneer u het kookproces wilt beëindigen.





Er klinkt een geluidssignaal aan het einde van de geprogrammeerde tijd en de oven stopt automatisch met verwarmen.

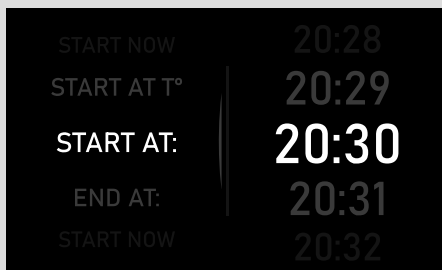
Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal te stoppen en de oven uit te schakelen.

U kunt tijdens het koken altijd de programmeeropties gebruiken. Op dezelfde manier kunt u een bestaand programma wijzigen.

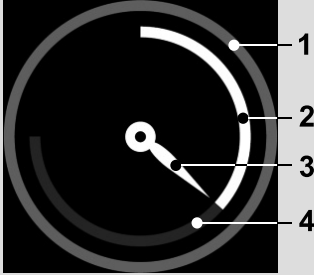
### 12.1 De kookwekkeropties programmeren

Nadat een kookprogramma is geselecteerd. De kookwekker begint te tellen door de tijd te verhogen. Om een van de vorige instellingen te programmeren, gaat u als volgt te werk:

- \* Druk op de knop  om het optiemenu voor de kookwekker te openen.
- \* Selecteer de gewenste bereidingstijd.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Draai de linkerknop om de gewenste programmaoptie te selecteren.
- \* Draai de rechterknop om de duur, de temperatuur of de begin-/eindtijd te kiezen, afhankelijk van de gekozen optie.
- \* Bevestig uw keuze met de knop .
- \* Voor sommige opties is het nodig om de begin- of eindtijd te programmeren.
- \* Druk op  om te bevestigen.
- \* Het kookscherm wordt dan opnieuw weergegeven.



## 12.2 Beschrijving kookwekker



- 1 Buitenring
- 2 Resterende tijd
- 3 Klokwijzer
- 4 Verstreken tijd


## 13. Veiligheid

### 13.1 Veiligheidsblok

Deze functie kan op elk gewenst moment tijdens het gebruik van de oven worden geselecteerd.

- \* **Met de oven uitgeschakeld.** Het kinderslot zorgt ervoor dat de oven niet wordt ingeschakeld wanneer de knop wordt aangeraakt.
- \* **Met de oven in gebruik.** Als de functie wordt geactiveerd terwijl de oven aan het koken is of ingesteld is op vertraging, zal het toetsenbord niet reageren en zal het niet mogelijk zijn om de draaiknoppen te gebruiken of de kookinstellingen te wijzigen.

**Om deze functie te activeren** drukt u de knoppen ◀ en ▶ tegelijkertijd in totdat u een pieptoon hoort en het symbool  op het scherm verschijnt. Het bedieningspaneel is nu vergrendeld.

**Om deze functie te deactiveren** drukt u de knoppen ◀ en ▶ tegelijkertijd in totdat u een pieptoon hoort en het symbool  verdwijnt.

## 14. Ontdooien

### **Opmerking:**

Zie de tabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing voor de verschillende ontdooi- en rusttijden (om de temperatuur van het voedsel gelijkmatig te verdelen) voor verschillende soorten en gewichten voedsel, plus aanbevelingen.

### **14.1 Algemene tips voor het ontdooien**

1. Gebruik alleen magnetronbestendig vaatwerk voor ontdooien (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De tabellen hebben betrekking op het ontdooien van rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de hoogte van het voedsel. Bereid u bij het invriezen van voedsel voor op het ontdooiproces. Verdeel het voedsel in porties die overeenkomen met de inhoud van de container.
4. Verdeel het voedsel zo goed mogelijk in de magnetron. Het dikste gedeelte van de vis of de kippenpoten moet bovenin worden geplaatst. De meest delicate gedeeltes kunnen worden beschermd met aluminiumfolie.

### **Belangrijk:**

De aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden van de ovenruimte, omdat dit een elektrische vonk veroorzaakt.

5. De dichtste delen moeten een aantal keren worden omgedraaid.
6. Verdeel het bevroren voedsel zo uniform mogelijk, omdat de dunne, smalle delen sneller ontdooien dan de dikste delen aan de bovenkant.
7. Voedsel met een hoog vetgehalte, zoals boter, cottage cheese en room, mogen niet volledig worden ontdooid. Als ze op kamertemperatuur zijn, zijn ze binnen enkele minuten klaar voor gebruik. In het geval van diepgevroren room, als er kleine stukjes ijs in zitten, moet de room voor het eten worden opgeklopt.
8. Plaats gevogelte op een draaiplateau zodat het sap gemakkelijker kan weglopen.
9. Brood moet in een servet worden verpakt, zodat het niet te droog wordt.
10. Draai het voedsel regelmatig om.
11. Haal het ingevroren voedsel uit de verpakking en vergeet geen metalen klemmen te verwijderen. Als de containers die gebruikt worden om het voedsel in de vriezer te bewaren ook gebruikt kunnen worden voor het opwarmen en bereiden, verwijder dan gewoon het deksel. Plaats het voedsel anders in containers die geschikt zijn voor magnetronovens.

12. Het vocht dat bij het ontdooien ontstaat, met name bij gevogelte, moet worden weggegooid en mag onder geen enkele omstandigheid in contact komen met ander voedsel.
13. Houd er rekening mee dat bij de ontdooifunctie een rustperiode nodig is, zodat het voedsel volledig wordt ontdooid. Dit duurt normaal gesproken 15 tot 20 minuten.

## 15. Bereiden met een magnetronoven

### Waarschuwing!

Lees het hoofdstuk Veiligheidsinstructies voor de magnetron voordat u met uw magnetron bereidt.

Volg deze aanbevelingen bij het bereiden met uw magnetron:

- \* Vóór het verwarmen of bereiden van voedsel met schil of **huid** (bijv. appels, tomaten, aardappelen, worstjes), **prik ze** zodat ze niet barsten. Snijd het voedsel in stukken voordat u begint met de bereiding.
- \* Controleer voor het gebruik van een container of schaal of deze geschikt is voor gebruik in de magnetron (zie het hoofdstuk over types serviesgoed).
- \* Bij de bereiding van voedsel met zeer weinig vocht (bijv. **het ontdooien van brood**, het maken van popcorn, enz.) is de verdamping erg snel. De oven werkt vervolgens alsof deze leeg is en het voedsel kan dan verbranden. De oven en de container kunnen in een dergelijke situatie beschadigd raken. Stel daarom alleen de benodigde bereidingstijd in en u moet het kookproces goed in de gaten houden.
- \* Het is niet mogelijk om grote hoeveelheden olie (**frituren**) te verwarmen in de magnetron.
- \* Verwijder **bereid voedsel** uit de verpakking waarin het zit, omdat deze niet altijd hittebestendig zijn. Volg de instructies van de fabrikant van het voedsel.
- \* **Als u meerdere containers hebt**, zoals kopjes, plaatst u deze gelijkmatig op het plateau.
- \* Sluit **plastic zakken** niet met metalen clips. Gebruik in plaats daarvan plastic clips. Prik verschillende keren in de zakken zodat de stoom gemakkelijk kan ontsnappen.
- \* Controleer bij het opwarmen of bereiden van voedsel of het **een temperatuur van minstens 70 °C bereikt**.
- \* Tijdens de bereiding kan **stoom** zich op de ruit van de oven deur vormen en beginnen te druppelen. Deze situatie is normaal en kan beter zichtbaar zijn als de kamertemperatuur laag is. De veilige werking van de oven wordt hierdoor niet beïnvloed. Ruim het water van de condensatie na de bereiding op.
- \* Bij het verwarmen van vloeistoffen, gebruik **containers met een grote opening**, zodat de stoom gemakkelijk kan verdampen.

Bereid het voedsel volgens de instructies en houd rekening met de bereidingstijden en de vermogensniveaus aangegeven in de tabellen.

Houd er rekening mee dat de vermelde cijfers alleen indicatief zijn en kunnen variëren afhankelijk van de oorspronkelijke toestand, de temperatuur, de vochtigheid en het type voedsel. Het is raadzaam om de tijden en de vermogensniveaus voor elke situatie aan te passen. Afhankelijk van de exacte kenmerken van het voedsel kan het nodig zijn de bereidingstijd te verhogen of te verkorten of het vermogen te verhogen of te verlagen.

### **15.1 Bereiding met magnetrons...**

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, des te langer de bereidingstijd. Houd er rekening mee dat:
  - \* Dubbele hoeveelheid => verdubbel de tijd
  - \* Halve hoeveelheid => halveer de tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de bereidingstijd.
3. Voedsel met veel vloeistof warmt sneller op.
4. De bereiding is gelijkmatiger als het voedsel gelijkmatig over het plateau is verdeeld. Als u vast voedsel op de buitenzijde van het plateau plaatst en minder stevige etenswaren in het midden van het plateau, kunt u verschillende soorten voedsel tegelijk verwarmen.
5. U kunt de deur op elk gewenst moment openen. Wanneer u dit doet, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. De magnetron zal pas beginnen te werken wanneer u de deur sluit en op de starttoets drukt.
6. Afgedekt voedsel heeft een kortere bereidingstijd nodig en behoudt zijn kenmerken beter. De gebruikte deksels moeten microgolven doorlaten en kleine gaatjes hebben waardoor stoom kan ontsnappen.

## 16. Bereiding met de grill

Gebruik voor goede grillresultaten het rooster dat met de oven is meegeleverd.

**Plaats het rooster zodanig dat het niet in contact komt met de metalen oppervlakken van de ovenruimte, omdat er gevaar bestaat voor elektrische vonken die de oven kunnen beschadigen.**

### **Belangrijke punten:**

1. Wanneer de grill voor de eerste keer wordt gebruikt, zal er wat rook en een geur vrijkomen uit de oliën die tijdens de fabricage van de oven zijn gebruikt.
2. De ruit van de oven deur wordt erg heet wanneer de grill in werking is.

### **Houd kinderen op afstand.**

3. Verwarm vooraf de grill gedurende 2 minuten. Gebruik het rooster, tenzij anders aangegeven.
4. Wanneer de grill in werking is, worden de ovenwanden en het rooster erg heet. Gebruik ovenhandschoenen.
5. Als de grill gedurende langere tijd wordt gebruikt, is het normaal dat de elementen zichzelf tijdelijk uitschakelen vanwege de veiligheidsthermostaat.

### **6. Belangrijk!**

- Wanneer voedsel wordt gegrild of gekookt in containers, moet u nagaan of de container in kwestie geschikt is voor gebruik in de magnetron. Zie het hoofdstuk over de types serviesgoed!
7. Wanneer de grill wordt gebruikt, is het mogelijk dat vetspatten op de elementen terecht komen en deze verbranden. Dit is normaal en betekent niet dat er sprake is van een bedieningsfout.

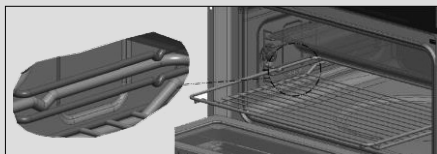
Nadat u klaar bent met bereiden, moet u de binnenkant en accessoires reinigen zodat etensresten niet blijven plakken.

## 17. Accessoires

Laat geen containers of voedsel op de bodem van de oven liggen. Gebruik altijd de bakplaten en roosters die bij de oven zijn geleverd. Om yoghurt te bereiden, plaatst u potten op de bodem van de oven.

Om ander voedsel te bereiden, plaatst u de bakplaat of het rooster in de rails in de oven.

1. Tussen twee rails van de zijsteunen of op één van de uittrekbare rails, als de oven deze heeft.



2. Het rooster en sommige bakplaten hebben retentiegroeven om te voorkomen dat ze per ongeluk worden verwijderd. Plaats deze groeven naar de achterkant van de oven, naar boven gericht.

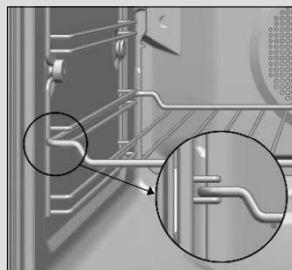
3. Het oppervlak van het rooster waarop de container rust moet zich onder de zijrails bevinden. Dit voorkomt het per ongeluk verschuiven van de container.

De plankniveaus voor de bereiding zijn als volgt (vanaf de bodem):

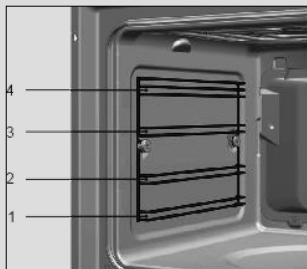
**1:** Laag.

**2/3:** Midden.

**4:** Hoog.



Niveau 4 is geschikt voor grillen en roosteren.



Plaats het voedsel in het midden van de plank of het rooster voor een zo gelijkmatig mogelijk resultaat.

## 18. Welk type containers kan worden gebruikt?

### 18.1 Magnetronfunctie

Houd er rekening mee dat microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, klei, plastic en papier laten microgolven door.

Daarom kunnen **metalene pannen en vaatwerk of containers met metalen onderdelen of decoraties niet in de magnetron worden gebruikt**. Glaswerk en klei met **metalene decoratie of inhoud** (bijv. loodkristal) kunnen niet worden gebruikt in magnetronovens.

De ideale materialen voor het gebruik in magnetronovens zijn glas, vuurvast porselein of klei, of hittebestendig plastic. Heel dun, breekbaar glas of porselein mag slechts gedurende korte tijd worden gebruikt (bijv. verwarmen).

Heet voedsel geeft warmte af aan het vaatwerk, dat zeer heet kan worden. Gebruik daarom altijd een **ovenhandschoen!**

### 18.2 Hoe kunt u serviesgoed dat u wilt gebruiken testen

Plaats het item dat u wilt gebruiken gedurende 20 seconden op maximaal magnetronvermogen in de oven. Na die tijd, als het koud is en slechts een beetje warm, is het geschikt om te gebruiken. Echter, als het erg warm wordt of elektrische vonken veroorzaakt, is het niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

### 18.3 Grill- of hete lucht-functies

In het geval van de functies Grill of Hete lucht moet het serviesgoed bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 300 °C.

Plastic vaatwerk is niet geschikt voor gebruik in de grill.

### 18.4 Gecombineerde functies

In de gecombineerde functies moet het gebruikte serviesgoed geschikt zijn voor gebruik in zowel de magnetron als de grill.



## 18.5 Aluminiumcontainers en -folie

Voorgekookt voedsel in aluminium containers of aluminiumfolie kan in de magnetron worden geplaatst als de volgende aspecten in acht worden genomen:

- \* Denk aan de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- \* De aluminium containers mogen niet meer dan 3 cm hoog zijn of in aanraking komen met de ovenwanden (minimale afstand 3 cm). Elk aluminium deksel of elke dop moet worden verwijderd.
- \* Plaats de aluminium container direct boven op het plateau. Als u het rooster gebruikt, plaatst u de container op een porseleinen bord. Plaats de container nooit direct op het rooster!
- \* De bereidingstijd is langer, omdat de microgolven het voedsel alleen aan de bovenkant binnendringen. Als u twijfels hebt, kunt u het beste alleen vaatwerk gebruiken dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- \* Aluminiumfolie kan worden gebruikt om de microgolven te reflecteren tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel, zoals gevogelte of gehakt, kan worden beschermd tegen overmatige warmte door de betreffende uiteinden/randen af te dekken.

### **Belangrijk:**

Aluminiumfolie mag niet in contact komen met de ovenwanden omdat dit elektrische vonken kan veroorzaken.

## 18.6 Dekfels

Wij raden u aan om glazen of plastic deksels of vershoudfolie te gebruiken, aangezien: **ALLEEN VOOR DE MAGNETRONFUNCTIE.**

1. Ze overmatige verdamping voorkomen (vooral bij zeer lange bereidingsperiodes);
2. Het kookproces sneller is;
3. Het voedsel niet droog wordt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van gaten of openingen, zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken moeten ook worden geopend. Babyvoedingsflessen of potjes met babyvoeding en soortgelijke containers kunnen alleen worden verwarmd zonder hun doppen/deksels, anders kunnen ze barsten.

### **Opmerking:**

Zie de tabel aan het einde van deze gebruikershandleiding, het geeft u een algemeen idee van het soort serviesgoed dat geschikt is voor elke situatie.

## 19. Reiniging en onderhoud

### **Waarschuwing!**

Haal de stekker van het apparaat uit het hoofdstopcontact voordat u het apparaat gaat gebruiken.

### **19.1 Reiniging van de buitenkant van de oven en de ovenaccessoires**

Maak de buitenkant van de oven en de accessoires schoon met warm zeepsop of met een mild reinigingsmiddel.

Wees zeer voorzichtig bij het reinigen van roestvrijstaal of gelakte oppervlakken. Gebruik alleen sponzen of doekjes die geen krassen maken.

### **19.2 Reinigen van de ovenruimte**

Reinig de ovenruimte regelmatig om vetresten of voedsel te verwijderen, die later rook en geuren kunnen afgeven en vlekken kunnen veroorzaken. Gebruik nylon borstels of sponzen met warm zeepsop om geëmailleerde oppervlakken, zoals de bodem van de oven, te reinigen. Reinig wanneer de oven koud is. Gebruik ovenreinigingsproducten alleen op geëmailleerde oppervlakken en volg altijd de instructies van de fabrikant.

### **Waarschuwing!**

Reinig de ovenruimte niet met stoom of met water onder hoge druk.

Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalborstels of keukengerei dat het email kan beschadigen.

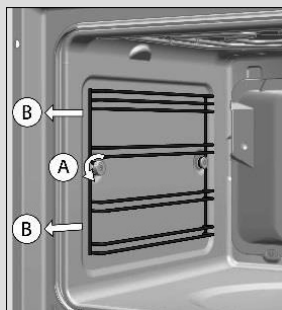
Na verloop van tijd kunnen bepaalde soorten voedsel, zoals tomaten, azijn en met zout gebakken gerechten, ervoor zorgen dat het email van kleur verandert. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven. Probeer deze vlekken niet te verwijderen met agressieve methoden zoals beschreven, aangezien dit permanente schade aan het oppervlak kan veroorzaken.

Maak de ovenafdichting regelmatig schoon om alle resten vet of voedsel te verwijderen. Dit voorkomt dat de afdichting beschadigd raakt en breekt tijdens de daaropvolgende bereidingen.

Het is raadzaam deze afdichting te reinigen zonder deze te verwijderen.

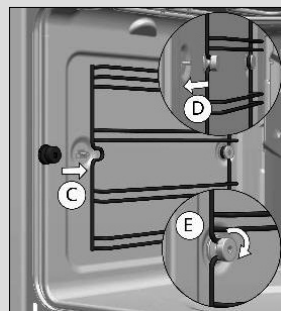
### 19.3 Demonteren van de zijsteunen

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Draai de moer aan de voorzijde van het bevestigingselement (A) volledig los, trek de steunen naar voren (B) en verwijder ze.



### 19.4 Montage van de steunen

1. Plaats de achterste inkeping in de achterste bevestigingsmoer.
2. Bevestig de voorste bevestigingsmoer (C) in de voorste inkeping van de steun.
3. Bevestig de steun met de moer (D) en draai totdat deze volledig is afgesteld (E).



#### Waarschuwing!

Het niet stevig vastzetten van de steun met de moeren kan leiden tot oververhitting en schade.

### 19.5 Reinigen van de ovendeur

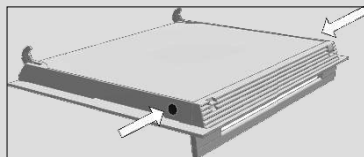
#### 19.5.1 Demonteren/monteren van het binnenglas van de deur

#### Waarschuwing!

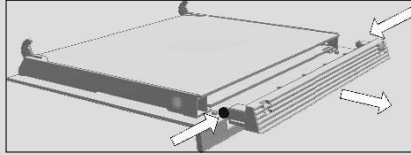
Als u de glasplaten demonteert terwijl de deur in de oven is geplaatst, doe dit dan altijd met het scharnier in de vergrendelde stand. Als dit niet het geval is, kan de deur sluiten en kunnen de niet-gemonteerde glasplaten breken en letsel veroorzaken.

Afhankelijk van het model kan uw oven 1 of 3 glasplaten bevatten. Volg de instructies voor het type deur dat uw oven heeft.

1. Druk met uw vingers op de knoppen aan de bovenkant van beide zijden van de ovendeur.



2. Houd ze ingedrukt en trek aan de plastic afdichting boven de deur.

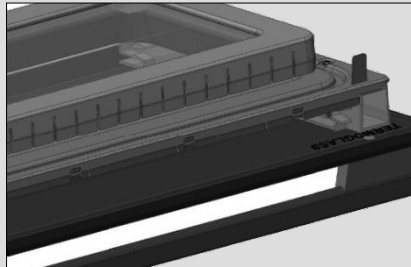


3. Verwijder de glasplaten uit de deur. Reinig ze met een glasreiniger of zeep en water en een zachte doek.

### Waarschuwing!

Let op de volgorde en positie van de glasplaten wanneer u ze verwijdert, want ze moeten in dezelfde volgorde en positie weer worden gemonteerd wanneer u klaar bent met schoonmaken.

4. Plaats eenmaal schoon plaat nr. 3 in dezelfde positie zodat de afgedrukte TERMOGLASS-indicatie zichtbaar is zoals getoond in de volgende afbeelding.



5. Bevestig de bovenste afdichting van de deur en zorg ervoor dat de zijpijpes in hun behuizing passen.

### Waarschuwing!

Schakel de oven nooit in als er glasplaten op de deur ontbreken.

## 19.6 Het vervangen van de ovenlamp

### Waarschuwing!

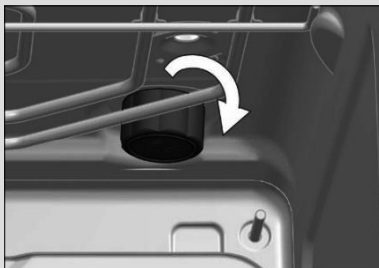
Controleer of de oven is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de lamp vervangt.

De vervangingslamp moet bestand zijn tegen temperaturen tot 300 °C. U kunt deze bestellen bij de technische hulpdienst.

## 19.7 De bovenste lamp vervangen

Neem de volgende stappen om de lamp te vervangen:

1. Koppel de oven los van de stroomvoorziening. Haal de stekker uit het stopcontact of schakel het stroomcircuit van de oven uit.
2. Maak de glazen lampafdekking los en verwijder deze.



3. Verwijder de lamp.

### **Waarschuwing!**

De lamp kan erg heet zijn.

4. Plaats een nieuwe G9 230 V/25 W gloeilamp.

### **Waarschuwing!**

Raak de lamp niet direct met uw vingers aan, omdat u de lamp kunt beschadigen. Volg de instructies van de fabrikant van de lamp.

5. Draai de glazen lampafdekking op zijn plaats.
6. Sluit de oven opnieuw aan op de stroomvoorziening.

## 20. Problemen oplossen

Dit hoofdstuk beschrijft enkele van de meest voorkomende problemen die uw oven kunnen treffen, samen met de meest voorkomende oorzaken en mogelijke oplossingen.

### **De oven stopt met werken:**

- \* Controleer de stroomaansluiting.
- \* Controleer de zekeringen en de stroomonderbreker van uw installatie.
- \* Zorg ervoor dat de kookwekker in de handmatige of geprogrammeerde instelling staat.
- \* Controleer de positie van de regelaar en de temperatuurregelaar.

### **De binnenverlichting gaat niet branden:**

- \* Vervang de lamp.
- \* Controleer of deze correct is geïnstalleerd zoals uiteengezet in de installatiehandleiding.

### **Er gebeurt niets wanneer de toetsen worden ingedrukt:**

- \* Controleer of het veiligheidsblok actief is.

### **Oven rookt tijdens gebruik:**

- \* Normaal tijdens het eerste gebruik.
- \* Reinig de oven regelmatig.
- \* Verminder de hoeveelheid vet of olie in de bakplaat.
- \* Niet koken op temperaturen hoger dan aangegeven in de kooktabel.

### **De verwachte kookresultaten worden niet bereikt:**

- \* Controleer de kooktabellen voor aanwijzingen over de werking van uw oven.

### **Mijn accessoires en plankdragers zijn beschadigd:**

- \* U moet ze vervangen en verwijderen tijdens de daaropvolgende reinigingscyclus.

### **De kleur van het email is veranderd of er zijn vlekken ontstaan:**

- \* De chemische samenstelling van sommige etenswaren kan veranderingen in het email veroorzaken.
- \* Dit is normaal en beschadigt de eigenschappen van het email niet.

### **Als de oven in werking is en er sprake is van onregelmatige geluiden:**

- \* Controleer of er sprake is van elektrische vonken in de oven veroorzaakt door vreemde metalen voorwerpen (zie het hoofdstuk "Serviesgoed").
- \* Controleer of het serviesgoed de ovenwanden raakt.
- \* Controleer of er geen losse stukken bestek of kookgereedschap in de oven liggen.

**Het gerecht warmt niet op of warmt erg langzaam op:**

- \* Controleer of er per ongeluk metalen serviesgoed is gebruikt.
- \* Controleer of de juiste werkingstijden en het vermogensniveau zijn geselecteerd
- \* Controleer of het voedsel in de oven meer of kouder is dan gewoonlijk.

**Het voedsel is te warm, uitgedroogd of verbrand:**

- \* Controleer of de juiste werkingstijd en het vermogensniveau zijn geselecteerd

**Er zijn enkele geluiden nadat het kookproces is voltooid:**

- \* Dit is geen probleem. De koelventilator blijft enige tijd in werking. Wanneer de temperatuur voldoende is gedaald, schakelt de ventilator zichzelf uit.

**Waarschuwing!**

Elk type reparatie mag alleen door een gespecialiseerd technicus worden uitgevoerd. Reparatie uitgevoerd door een persoon die niet door de fabrikant is geautoriseerd, is gevaarlijk.

## 21. Technische kenmerken

### 21.1 Specificaties

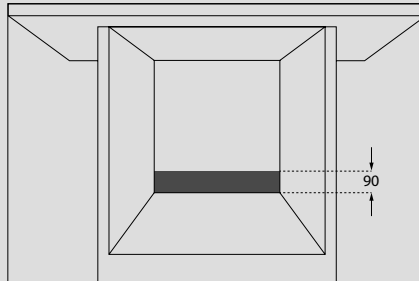
- \* Netspanning ..... (zie typeplaatje)
- \* Vereist vermogen ..... 3.500 W
- \* Grill-/maxigrillvermogen ..... 1.400 W/2.500 W
- \* Onderwarmtevermogen ..... 1.150 W
- \* Heteluchtvermogen ..... 1.800 W
- \* Magnetronvermogen ..... 1.850 W
- \* Magnetronfrequentie ..... 2.450 MHz
- \* Buitenafmetingen (B x H x D) ..... 455 x 595 x 562 mm
- \* Binnenafmetingen (B x H x D) ..... 475 x 365 x 232 mm
- \* Ovencapaciteit ..... 40 l
- \* Gewicht ..... 38,2 kg

## 22. Installatie

Deze informatie is uitsluitend bedoeld voor de installateur die verantwoordelijk is voor de montage en elektrische aansluiting. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade als u de oven zelf installeert.

### 22.1 Vóór installatie

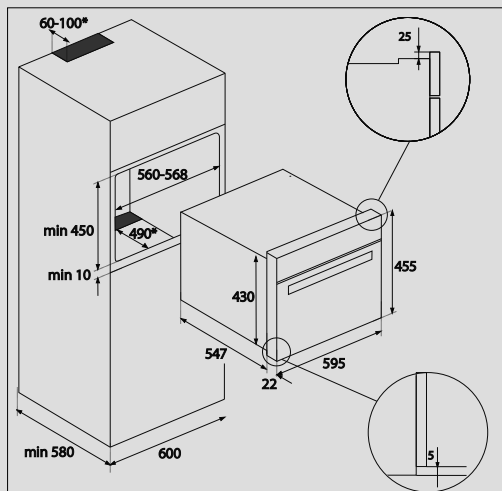
- \* Gebruik voor het hanteren van de oven de handgrepen aan de zijkanten. Gebruik de deurendel niet om de oven op te tillen.
- \* Installeer de oven niet achter sierdeuren. Dit kan oververhitting veroorzaken.
- \* Als u de oven onder een aanrecht installeert, volg dan de instructies voor de installatie.
- \* Over het algemeen moeten uitstekende elementen (meubelverstevingen, leidingen, stopcontacten, enz.) aan de achterkant van de eenheid worden vermeden.
- \* Wanneer de basis van het hoofdstopcontact zich in de eenheid bevindt waarin de oven is geïnstalleerd, moet dit worden gedaan in de gearceerde zone.



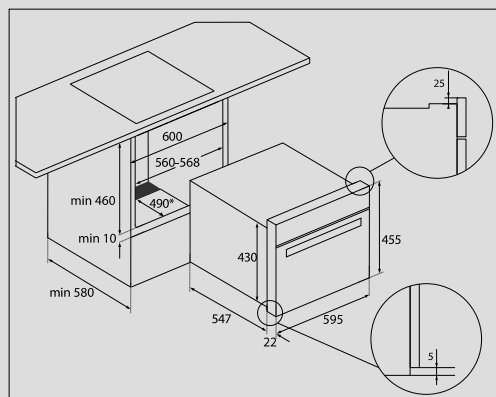
- \* De eenheid waarop de oven is geïnstalleerd en aangrenzende eenheden moeten temperaturen hoger dan 85 °C weerstaan.
- \* De installatie-instructies moeten strikt worden nageleefd. Als dat niet het geval is, kan het ventilatiecircuit van de oven geblokkeerd raken, waardoor hoge temperaturen ontstaan die het keukenblok en het apparaat zelf kunnen beschadigen.
- \* Controleer daartoe de afmetingen van de eenheid en die van de in de eenheden te boren gaten, zoals aangegeven in de volgende afbeeldingen:



## 22.2 Kolominstallatie



## 22.3 Installatie onder het aanrecht



## 22.4 Elektrische aansluiting

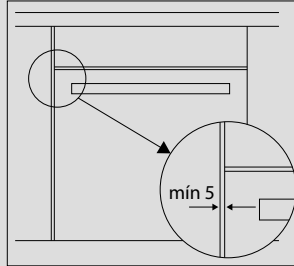
De installateur moet ervoor zorgen dat:

- \* De netspanning en de frequentie overeen komen met de gegevens op het typeplaatje.
- \* Het huishoudelijke bedradingssysteem bestand is tegen het maximale vermogen dat staat vermeld op het typeplaatje.
- \* Controleer na het aansluiten van de stroomvoorziening of alle elektrische onderdelen van de oven goed werken.

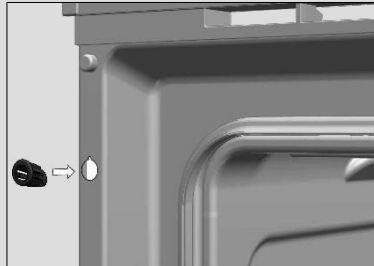
## 22.5 Oveninstallatie

Voor alle ovens. Nadat de elektrische aansluiting tot stand is gebracht:

1. Plaats de oven in de eenheid en zorg ervoor dat de voedingskabel niet klem zit of in contact komt met onderdelen van de oven die warm worden.
2. Zorg ervoor dat de behuizing van de oven niet in aanraking komt met de wanden van de eenheid en dat er een minimale ruimte van 2 mm is tussen aangrenzende eenheden.
3. Centreer de oven in de eenheid zodanig dat er een ruimte van minimaal 5 mm is tussen de oven en de deuren van het meubilair.



4. Open de deur en steek de plastic pluggen die bij de oven zijn geleverd in de betreffende behuizingen.



5. Bevestig de oven aan de eenheid met de meegeleverde schroeven en schroef ze door de aanslagen in de eenheid.

### **Waarschuwing!**

Leun niet op de open deur van de oven tijdens het uitvoeren van de stappen 4 en 5, omdat de open deur niet op de eenheid is bevestigd en deze naar voren kan bewegen en op de vloer kan vallen.















## 23. Tabellen en suggesties

### 23.1 Serviesgoed



















Type schaal	Bedieningsmodus	Magnetron		Conventionele functies	Gecombineerde functies
		Ontdooien/ verwarmen	Bereiden		
<b>Glas en porselein 1)</b> Huishoudelijk, niet brandwerend, mag in de vaatwasser worden gewassen		ja	ja	nee	nee
<b>Geglazuurde keramiek</b> Brandbestendig glas en porselein		ja	ja	ja	ja
<b>Keramiek, ongeglazuurd vaatwerk van aardewerk</b> geglazuurd zonder metalen decoraties		ja	ja	nee	nee
<b>Vaatwerk van aardewerk</b> geglazuurd niet geglazuurd		ja nee	ja nee	nee nee	nee nee
<b>Plastic vaatwerk 2)</b> hittebestendig tot 100 °C hittebestendig tot 250 °C		ja ja	nee ja	nee nee	nee nee
<b>Plastic folies 3)</b> Vershoudfolie Cellofaan		nee ja	nee ja	nee nee	nee nee
<b>Papier, karton, perkament 4)</b>		ja	nee	nee	nee
<b>Metaal</b> Aluminiumfolie Aluminiumcontainers 5) Accessoires (rooster)		ja nee ja	nee ja ja	ja ja ja	nee ja nee

1. Geen gouden of zilveren randen en geen loodglas.
2. Onthoud de tips van de fabrikant!
3. Gebruik geen metalen klemmen om de zakken te sluiten. Perforeer de zakken. Gebruik alleen folie om voedsel af te dekken.
4. Gebruik geen papieren borden.
5. Alleen ondiepe aluminiumcontainers zonder deksels. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de ovenruimte
























## 23.2 Ontdooien op tijd




	Hoeveelheid	Functie	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)
Vlees (kalfsvlees, rundvlees, varkensvlees)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Goulash	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Gehakt	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Worsten	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Gevogelte (porties)	250		5-6	5-10
Kip	1000		20-24	20-30
Visfilet	200		4-5	5-10
Forel	250		5-6	5-10
Garnalen	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Fruit	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Brood	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Boter	250		8-10	10-15
Roomkaas	250		6-8	10-15
Room	250		7-8	10-15

## 23.3 Gevogelte













	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Eend	1,50 kg	1		190-210	55-60	Bakplaat
			 	170-190	45-55	
Eendenborst	0,40 kg	4		180-190	10-12	Raster
			 	200-210	8-10	
Eendendijen	2 stuks	2/3		170-190	45-50	Bakplaat
			 	160-180	55-60	
Kip	1,20 kg	1		190-210	55-60	Bakplaat
			 	170-190	50-55	
Kippendijen	4 stuks	2/3		190-210	25-30	Bakplaat
			 	190-200	20-25	
Kalkoen	4 kg	1		190-200	70-75	Bakplaat
			 	180-200	65-70	

## 23.4 Vlees








	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Gebraden kalfsvlees	2 kg	1		190-210	85-90	Bakplaat
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Rosbief	0,60 kg	2/3		190-200	45-50	Bakplaat
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Runder-karbonades	0,50 kg	2/3		220	15	Raster
Biefstuk	1 kg	2/3		220	15	Raster
				220	25-30	
						
Gebraden varkensvlees	1 kg	2/3		180-190	50-55	Bakplaat
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Varkens-karbonades	0,50 kg	2/3		200-220	15	Raster
Schouderham	1,50 kg	2/3		190-200	55-60	Bakplaat
				190-200	40-50	
						
Speenvarken	1,40 kg	2/3		190-210	60-70	Bakplaat
				170-190	70-75	
						
Varkensribben	0,50 kg	2/3		190-210	25-30	Bakplaat
				190-210	30	
						

	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Hamlap	1 kg	2/3		190-210	50-55	Raster
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Lamsvlees	1 kg	2/3		190-210	35-40	Bakplaat
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Rollade	0,60 kg	2/3		170-190	45-55	Bakplaat
				180-190	35-40	
						




## 23.5 Vis

	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Gezouten gebakken zeebaars	1 kg	2/3		180-200	20-25	Bakplaat
				190-200	18-20	
						
Zeebrasem	1 kg	2/3		190-200	20-25	Bakplaat
				190-200	10-15	
						
Heekmedail-lons	1,10 kg	2/3		190-210	15-20	Bakplaat
				180-200	10-12	
						
Zalmmedail-lons	1,10 kg	2/3		190-200	15-20	Bakplaat
				200-210	10-15	
						






## 23.6 Pizza en pasta

	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Pizza met dikke korst	0,60 kg	2/3		190-210	30-35	Raster
			 	190-200	20-25	
Pizza met dunne korst	0,60 kg	2/3		190-200	15-20	Raster
			 	200-210	10-15	
Lasagne		2/3		200-210	35-40	Bakplaat

## 23.7 Brood






















	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Witbrood	0,50 kg	2/3		200-220	20-25	Bakplaat
Roggebrood	0,15 kg	2/3		200-220	10-15	Bakplaat
Volkorenbrood	0,15 kg	2/3		200-220	10-30	Bakplaat




## 23.8 Groenten

	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Gebakken aardappelen	1 kg	1		180-190	55-60	Bakplaat
			 	180-200	40-45	
Gegrilde groenten	1 kg	2/3		190-210	30-45	Raster
Champignons	0,50 kg	2/3		200-210	13	Raster



## 23.9 Gebak

	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Sponscake	0,60 kg	2/3		170-180	50-55	Ondiepe schaal
				165-170	45	
Zuurdesem-deeg	0,50 kg	2/3		170-190	20-25	Ondiepe schaal
				170-180	25-30	
						
Bladerdeeg	0,50 kg	2/3		180-190	18-20	Bakplaat
Kwarktaart	0,40 kg	2/3		180	24	Bakplaat
				180-190	20	
						
Cheesecake	0,80 kg	2/3		180	30-35	Bakplaat
				180-290	25-30	
						
Honingdeeg	0,60 kg	2/3		170-190	40-45	Ondiepe schaal
				180-190	35-40	
						
Meringues	0,50 kg	2/3		100-110	190	Bakplaat
				100-110	170-180	
						
Amandel meringue biscuits	0,40 kg	4		110-120	15-20	Bakplaat
Cupcakes	0,40 kg	2/3		200-210	30	Capsules
				200		

	Hoeveelheid	Plank	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Accessoire
Deeg	0,40 kg	1		200-220	25-30	Bakplaat
				200	25	
Crème karamel	1 liter	2/3		100	60-70	Vlaai

## 24. Milieubescherming

### 24.1 Verwijdering van de verpakking

De verpakking is voorzien van het Green Point-merk. Gooi al het verpakkingsmateriaal zoals karton, geëxpandeerd polystyreen en plastic verpakkingen in de daarvoor bestemde prullenbakken. Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat de verpakkingsmaterialen worden hergebruikt.

### 24.2 Verwijdering van apparatuur die niet langer wordt gebruikt

Conform de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende het beheer van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), mogen elektrische huishoudelijke apparaten niet in de normale systemen voor de verwijdering van vast stedelijk afval terechtkomen.

Verouderde apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van onderdelen te optimaliseren en om mogelijke schade aan de volksgezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van een afvalcontainer met daarop een diagonaal kruis moet op al deze producten worden aangebracht om mensen eraan te herinneren dat zij verplicht zijn deze voorwerpen gescheiden in te zamelen.

Consumenten dienen contact op te nemen met hun plaatselijke autoriteiten of verkooppunten en informatie te vragen over de juiste plaatsen om hun oude huishoudelijke elektrische apparaten af te danken. Voordat u het apparaat weggooit, maakt u het onbruikbaar door het netsnoer eruit te trekken, af te snijden en weg te gooien.

### 24.3 Energie-informatie

Getest om te voldoen aan de eisen van de voorschriften 66/2014 (Eco-design) en 65/2014 (Energy-etikettering) overeenkomstig het voorschrift EN 60350-1.

Metingen van energieverbruik die onder verschillende omstandigheden zijn uitgevoerd, kunnen andere waarden aangeven dan de waarden die voor uw oven zijn aangegeven.

Raadpleeg de gebruikershandleiding die bij deze handleiding is meegeleverd voor meer informatie over het energieverbruik van uw oven.

### Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar

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

**Boretti BV**  
**Abberdaan 114**  
**1046 AA Amsterdam**  
**Nederland**



Passione in Cucina

