

USER MANUAL

Boretti

Downloaded from www.vandenborre.be



NL

FR

ES

EN

★ BORETTI ★

Omslag binnenzijde pagina 2





Downloaded from www.youdeborre.be

VOORWOORD

Gefeliciteerd! U bent nu officieel eigenaar van een Boretti fornuis. U zult in de aankomende jaren ontdekken dat een Boretti fornuis koken tot een waar feestijn maakt.

Wij hebben er alles aan gedaan om bij het ontwikkelen van uw Boretti fornuis, u als kok centraal te laten staan. Zo heeft u geen handleiding ter dikte van een telefoonboek in uw handen maar een zeer gemakkelijk en duidelijk leesbaar exemplaar. Uw fornuis is overeenkomstig. Dat wil zeggen, begrijpelijk en overzichtelijk.

Wij adviseren u om voor het gebruik van uw Boretti fornuis deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen.

Mochten er na het lezen van de handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan over dit product, dan vernemen wij dat graag van u.

Wij wensen u veel kookplezier!

Boretti

NL

FR

ES

EN

Index

Voorwoord

Voor de installateur	5
- Algemene informatie montage	
- Elektrische aansluiting	
- Gasaansluiting	
Vóór het eerste gebruik	7
- Veiligheidsvoorschriften	
- Milieuvoorschriften	
- Reiniging vóór het eerste gebruik	
Werking van de programmeerbare LCD klok	9
- Het instellen van de juiste tijd	
- Handbediende functie	
- Geluidssignaal instellen	
- De kookwekker	
- Automatische bakfuncties	
Werking van de programmeerbare LCD klok van een gasoven	11
- Het instellen van de juiste tijd	
- Instellen van de kookwekker	
- Geluidssignaal instellen	
Werking van de programmeerbare analoge klok	12
- Het instellen van de juiste tijd	
- Handbediende functie	
- De kookwekker met automatische afslag	
- Automatische bakfuncties	
Uitleg over het gebruik van de oven algemeen	13
- Beschrijving van de diverse ovenfuncties	
- De Quickstart-functie	
- De grill (-oven)	
- Het gebruik van het draaispit	
- De mantelkoeling	
- Het demonteren van de oven deur	
- Het demonteren van de ovenruit	
- Het verwijderen van het oveninterieur	
- Het reinigen van de ovenruimte(s)	
- Het gebruik van de kernthermometer	
- Pizzaplaat	
Uitleg over het gebruik van de gasgeventileerde oven	17
- Het ontsteken van de gasoven	
- De grill in de gasoven	
- De ventilator in de gasoven	
Het kookoppervlak	19
- De gasbranders algemeen	
- De wokbrander	
- De Fry-top	
- Schoonmaken van de Fry-top	
- De Coupe de Feu	
- Het afstellen van de gasbranders	
- Gietijzeren grillplaat	
- Het reinigen van het kookoppervlak	
- Het keramische kookoppervlak	
- Het inductie kookoppervlak	
Technische details	23
- Tabel voor kernthermometer	
- Problemen oplossen	
- Aansluitschema's	
- Vermogens en waarden	

Voor de installateur

Algemene informatie montage

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

Alvorens u begint met werkzaamheden op het gebied van montage of reparatie dient u zich er van te verzekeren dat het fornuis is afgesloten van de netspanning.

Uw Boretti kan worden geïnstalleerd tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad zoals een hoge apparatenkast of een sluitende muur, op een afstand van minimaal 50 mm vanaf de zijkant van het fornuis. Boven het kookoppervlak dient tenminste 650 mm ruimte te zijn naar een aangebracht schap of afzuigkap.

Uw Boretti fornuis is standaard voorzien van een werkhoogte van ongeveer 91 cm. Indien uw Boretti is uitgevoerd met de ronde stelvoeten dan kunt u deze ook in een **verhoogde versie** aanschaffen. Het is dan mogelijk het fornuis te stellen op een hoogte van 91 tot 97 cm. Het is raadzaam de bovenkant van het kookoppervlak gelijk te stellen met de bovenkant van het werkblad. Wij adviseren het fornuis volstrekt waterpas te stellen teneinde verzekerd te zijn van een juiste werking.

De bij uw fornuis meegeleverde strip met ventilatiesleuven is alleen verplicht te gebruiken op het moment dat uw fornuis is uitgevoerd met een gasgeventileerde oven en deze aan de bovenachterzijde wordt afgedekt door tegels of een achterwand. Bij een uitvoering met een gewone elektrische oven(s) hoeft u deze niet te gebruiken en kunt u een achterwand of tegels direct op het fornuis plaatsen.

Teneinde zeker te zijn van een goede werking adviseren wij u het fornuis te gebruiken in een goed geventileerde ruimte. Met name bij fornuizen die aangesloten zijn op flessengas (butaan/propaan) is dit van groot belang.

Butaan/Propaan gas (flessengas) is zwaarder dan lucht. Ze blijven dus laag hangen in het vertrek waarin ze geplaatst zijn. (alleen bij lekkage) Er dient dus voldoende ventilatie te zijn om de gasen aan de onderkant af te voeren. De gasflessen mogen onder geen voorwaarde onder leefniveau geplaatst worden (kelders/ kruipruimtes) Dit geldt ook voor lege of halfllege gasflessen.

Elektrische aansluiting

Controleer of de spanning en de capaciteit van de stroomvoorziening overeenstemmen met de karakteristieken vermeld op het typeplaatje van uw Boretti. **Dit plaatje mag nooit worden verwijderd.** De zekeringen en huishoudelijke netspanninginstallatie dient de belasting van het fornuis te kunnen verdragen. De aansluiting op het elektriciteitsnet kan vast zijn of met een stekker en stopcontact. In het laatste geval moeten de stekker en het bijbehorende stopcontact overeen komen met de geldende voorschriften. Voor alle aansluitwijzen geldt dat het fornuis verplicht moet worden geaard. Alvorens hem aan te sluiten moet u controleren of de stroomvoorziening goed is geaard. Vermijd het gebruik van reductiestukken, adapters, verlengsnoeren of afleidingen.

Let op:

Kijk voor de juiste aansluitschema's op pagina 26. Alle zes schroeven dienen in alle gevallen goed vast gedraaid te worden.

NL

FR

ES

EN

Boretti onthoudt zich van iedere aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken als gevolg van het niet of niet volledig voldoen aan de bovenstaande voorschriften of als gevolg van wijzigingen aangebracht aan het fornuis.

Let op: Alle fornuizen worden vanuit de fabriek geleverd met een mono-fase aansluiting in het aansluitblok achter op het fornuis. Bij een aansluiting op meerdere fasen dient u deze aan de juiste (plaatselijke) normen aan te passen.

Gasaansluiting

Het aansluiten met een rubberen slang, die voldoet aan de geldende voorschriften, moet zodanig worden verricht dat de lengte van de slang niet groter is dan 1,5 meter; zorg dat de slang niet in aanraking komt met beweegbare onderdelen, of klem komt te zitten. Controleer alvorens u het fornuis gaat gebruiken altijd of aan alle volgende voorwaarden wordt voldaan:

- de leiding dient over de hele lengte (max. 1.5 m) geïnspecteerd te kunnen worden.
- de leiding mag niet blootstaan aan trekkrachten of scherpe bochten maken.
- de leiding mag niet in aanraking komen met scherpe voorwerpen of hoeken.
- de leiding mag op geen enkel punt van de route in aanraking komen met hete wanden van meer dan 50 graden Celsius.

Let op: Na het aansluiten van uw Boretti dient u met zeepsop te controleren of er lekkages zijn. Doe dit nooit met een vlam.

Let op: Een gasslang heeft een beperkte houdbaarheid. U dient hem op tijd te vervangen voor een nieuw exemplaar.

Boretti adviseert u het fornuis aan te sluiten met een buigzame metalen GIVEG slang welke via Boretti te koop is. De maximale lengte van deze slangen bedraagt 1 meter en ze zijn onbeperkt houdbaar.

Let op: Indien uw Boretti wordt aangesloten op het gasnet door middel van een vaste (koperen) leiding dient u altijd gebruik te maken van een fiberen pakking (figuur 1)

Let op: Voor fornuizen die geplaatst worden in België kan de optionele Boretti gasslang niet gebruikt worden. In België dient u gebruik te maken van een BVG gekeurde gasslang.



figuur 1

Downloaded from www.vandenbergh.nl



Vóór het eerste gebruik

Veiligheidsvoorschriften

Deze handleiding is een onderdeel van het fornuis. Hij moet gedurende de volledige levensduur van het fornuis binnen bereik worden bewaard. Wij bevelen u aan om deze handleiding zorgvuldig door te lezen alvorens u het fornuis in gebruik neemt. **De installatie dient te geschieden door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de installatievoorschriften zoals in het hoofdstuk hiervoor beschreven.**

Dit fornuis is geschikt voor huishoudelijk gebruik en beantwoordt op dit moment aan de huidige EEG-richtlijnen. Het fornuis 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. **Dit geldt ook voor de luchtsleuven aan de boven/achterzijde van het kookoppervlak echter alleen bij de gasventileerde ovens.**

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

Plaats nooit pannen of voorwerpen op het fornuis welke geen gladde en vlakke ondergrond hebben.

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

Het fornuis is bedoeld voor het gebruik door volwassenen laat kinderen nooit onbeheerd achter bij het fornuis. Bepaalde delen zoals het grillelement kunnen extreem heet worden. Laat daarom

niet toe dat kinderen in de buurt van het fornuis spelen of t.o.

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.

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

Milieuvoorschriften

Laat de verpakkingsresten nooit onbeheerd achter. Scheid de diverse verpakkingsmaterialen per soort en lever ze af bij het dichtstbijzijnde afval-scheidingstation 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

NL

FR

ES

EN

uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de rekken in de gebruikstand 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.

Reiniging vóór het eerste gebruik

Het is raadzaam om alle verpakkingsresten die in en om het fornuis aanwezig zijn goed te verwijderen en vervolgens het fornuis te reinigen conform de richtlijnen.

Voor het eerste gebruik van de ovens dient u de oven(s) 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.



Werking van de programmeerbare LCD klok

Geen van de ovenfuncties werken voordat u de tijd heeft ingesteld van uw Boretti. U herkent dit door een volledig knipperend display. Dit kan bij het eerste gebruik zijn of na een stroomstoring. Functies bij gasgeventileerde ovens wijken af van de multifunctionele ovens.



De functies van de programmeerbare klok werken alleen op ovens van 60 en 80 cm breed. Indien u een fornuis heeft met 2 ovens werkt de klok normaliter alleen voor de linkeroven.

Als tijdens het programmeren van de oven de A knippert en er een geluidssignaal klinkt is er een fout opgetreden. Kies de handbediende functie om het reeds ingestelde te wissen.

Het instellen van de juiste tijd

Stel de digitale klok in door tegelijk op de knop  en de knop  te drukken, en tegelijkertijd de + en – knop te gebruiken. U stelt op deze manier de huidige tijd in.


Handbediende functie

U kunt de handbediende functie inschakelen door het tegelijkertijd indrukken van de knoppen  en . De letter A zal verdwijnen en het symbool met de pan verschijnt. De programma's die u hiervoor heeft geprogrammeerd zullen met deze procedure tevens worden gewist.

Geluidssignaal instellen

U kunt het geluidssignaal instellen door de – knop in te drukken tot u het door u gewenste signaal hoort. Uw fornuis onthoudt de gewenste instelling en zal vanaf dat moment het door u gekozen signaal laten horen.

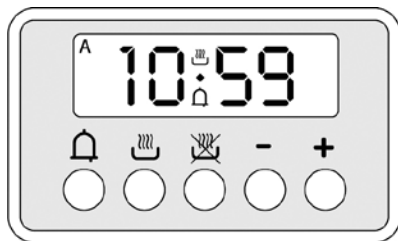
De kookwekker

Kies de functie kookwekker door het indrukken van de toets  en stel met behulp van de toetsen + en – de gewenste baktijd in. Tijdens het verstrijken van de ingestelde tijd blijft het symbool met de klok branden. Als de ingestelde baktijd verstrijkt, zal het geluidssignaal klinken. Uw oven zal met het gebruik van deze functie handmatig uitgezet moeten worden. Als u wenst dat de oven vanzelf uitschakelt dient u de functie automatische bakfunctie met de duur van de bereidingstijd te gebruiken.

Automatische bakfuncties

1. Automatische bakfunctie met de duur van de bereidingstijd

Met deze functie gebruikt u de oven voor een bepaalde duur en wenst u dat de oven na deze duur uitschakelt. Druk op de knop  en stel m.b.v. de knoppen + en – de gewenste baktijd in. Het symbool A zal verschijnen in de display. Als u tijdens de bereiding wilt zien hoe laat de oven weer uit zal gaan drukt u op het knopje . Na het verstrijken van de bereidingstijd zal de oven vanzelf uitgaan en klinkt het geluidssignaal. De 'A' zal gedurende het geluidssignaal knipperen. Door op de knoppen  en  tegelijkertijd in te drukken wist u het ingestelde programma en kunt u de oven weer via de handbediende functie gebruiken.



Downloaded from www.vanderweijere.nl



NL

FR

ES

EN

2. Automatische bakfunctie met ingestelde starten eindtijd

Met deze functie kunt u zowel de start- als eindtijd van uw oven instellen. Druk op de knop  en stel de bereidingstijd in van uw gerecht met behulp van de knoppen + en -. Er verschijnt een A in de display. Druk vervolgens op de knop  en stel met behulp van de knoppen + en - de eindtijd in. Stel vervolgens de gewenste oventemperatuur in en kies de gewenste ovenfunctie. De oven zal nu op de door u gewenste tijd aanschakelen en uitschakelen. Als de oven uitschakelt zal automatisch het geluidssignaal klinken.


Door op de knoppen  en  tegelijkertijd in te drukken wist u het ingestelde programma en kunt u de oven weer via de handbediende functie gebruiken.

Let op: Sommige gerechten zijn bederfelijk en kunnen niet gedurende lange tijd in een ongekoelde ovenruimte staan.

Let op: Houd rekening met de opwarmtijd bij het bepalen van de baktijd op het moment dat u de automatische bakfunctie met ingestelde start- en eindtijd gebruikt.


Werking van de programmeerbare LCD klok van een gasoven


Het instellen van de juiste tijd

Druk eenmaal op de knop . Druk vervolgens gelijk op de knoppen + en – om de minuten in te stellen.

Druk nogmaals op de  knop en houdt de knop ingedrukt tot de uren gaan knipperen. Met de knoppen + en – kunt u nu de uren instellen.

Instellen van de kookwekker

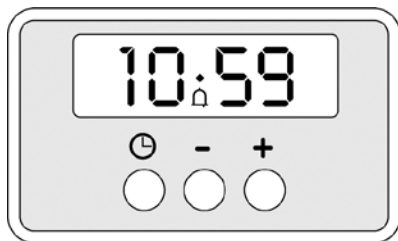
Druk op de knoppen + en – om de gewenste kooktijd in te stellen. Het symbool  verschijnt in het display, welke aangeeft dat de kookwekker is ingesteld. Het display geeft alleen nog de resterende tijd weer tot de wekker afgaat, de actuele tijd wordt gedurende deze periode niet meer weergegeven.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een alarm welke u uit kunt schakelen door op de knop  te drukken.

Geluidssignaal instellen

U kunt het geluidssignaal instellen door de – knop in te drukken tot u het door u gewenste signaal hoort. Uw fornuis onthoudt de gewenste instelling en zal vanaf dat moment het door u gekozen signaal laten horen.

n.b. het kan voorkomen dat uw met gasoven uitgevoerde Boretti met vijf knoppen is uitgerust. In dit geval zullen twee knoppen geen functie hebben.



Werking van de programmeerbare analoge klok

Als in het kleine venstertje (fig. 2d) de '0' te zien is, staat de oven op het kinderslot en kan deze derhalve niet gebruikt worden. Staat het symbooltje met het handje in het venstertje (fig. 2d), staat de oven op handbediening. U kiest de handbediening door de knop (fig. 2e) zonder in te drukken naar rechts te draaien.

Het instellen van de juiste tijd

Druk de knop in en draai de knop naar rechts tot de huidige tijd in beeld staat. De tijd is af te lezen met de wijzers van figuur 2a en 2b.

Handbediende functie

Door de knop (fig. 2e) naar rechts te draaien net zo lang dat u een handje in beeld (fig. 2d) ziet, kiest u de handbediende functie. Met deze functie ingeschakeld kiest u de gewenste temperatuur en bakfunctie en kunt u de oven direct gebruiken.

De kookwekker met automatische afslag

De gewenste baktijd is gemakkelijk in te stellen door de knop (fig. 2e) zonder in te drukken naar rechts te draaien net zo lang tot u in het kleine display (fig. 2d) de gewenste baktijd ziet verschijnen. De tijdsduur is in te stellen tot maximaal 180 minuten. Vervolgens kiest u de temperatuur en de ovenfunctie. Na het verstrijken van de gewenste baktijd, klinkt er een geluidssignaal. De oven zal uitschakelen. Het geluidssignaal kunt u uitzetten door de knop (fig. 2e) op handbediening te zetten.

Automatische bakfuncties

1. Automatische bakfunctie met geprogrammeerde starttijd

Om de oven zodanig in te stellen dat deze vanzelf

aan gaat zonder automatisch uit te schakelen na de verlopen baktijd dient u de volgende handelingen te verrichten:

Draai de knop (fig. 2e) naar rechts net zo lang tot u de '0' in beeld ziet verschijnen (fig. 2d). Trek de knop voorzichtig naar u toe en draai de knop naar rechts totdat de wijzer (fig. 2c) de door u gewenste starttijd weergeeft. Laat de knop los, draai deze vervolgens naar rechts tot het handje in beeld verschijnt. Kies vervolgens de juiste bakfunctie en temperatuur.

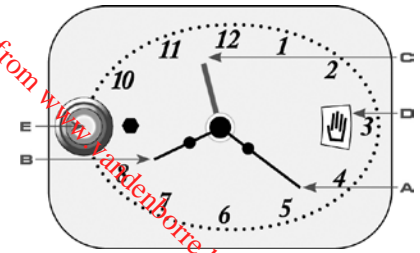
Let op: Bij gebruik van deze functie dient de oven handmatig uit te worden gezet!

Let op: Sommige gerechten zijn bederfelijk en kunnen niet gedurende lange tijd in een ongekoelde ovenruimte staan.

Let op: Houd rekening met de opwarmtijd bij het bepalen van de baktijd op het moment dat u de automatische bakfunctie met ingestelde start- en eindtijd gebruikt.

2. Automatische bakfunctie met geprogrammeerde start- en eindtijd

Om de oven zo in te stellen dat u vooraf de start- en eindtijd bepaalt dient u als volgt te werk te gaan: Draai de knop (fig. 2e) met de klok mee tot het symbool '0' in beeld (fig. 2d) verschijnt. Trek de knop voorzichtig naar u toe en draai de knop naar rechts totdat de wijzer (fig. 2c) de door u gewenste starttijd weergeeft. Draai nu de knop naar rechts tot in het venstertje (fig. 2d) de gewenste bereidingstijd verschijnt. De maximaal instelbare baktijd is 180 minuten. Zet vervolgens de oven in de gewenste ovenstand en kies de temperatuur. Uw oven zal op de door u ingestelde tijd aangaan voor de duur die u ook zelf heeft ingesteld. Na het verstrijken van de baktijd schakelt de oven automatisch uit en klinkt er een signaal. Het signaal schakelt u uit door de knop naar rechts te draaien tot het handje in beeld verschijnt.



figuur 2

Uitleg over het gebruik van de oven

Beschrijving van de diverse ovenfuncties

Let op: Voor het gebruik van gasovens verwijzen wij u naar het hoofdstuk 'het gebruik van de gasgeventileerde oven'.

Om een keuze te maken uit de onderstaande ovenfuncties draait u de ovenknop naar links totdat de door u gewenste functie bovenin staat. Kies vervolgens de door u gewenste temperatuur. Al gelang de instelling van de bedieningsklok zal de oven starten met opwarmen. Voor de instructies voor versneld opwarmen verwijzen wij u naar het hoofdstukje 'quickstart' op pagina 14.

De ontdooifunctie

De ontdooifunctie schakelt de ventilator achter in de oven aan waardoor er een luchtstroom op gang komt die uw gerecht iets sneller laat ontdooien. Deze functie is niet te vergelijken met bijvoorbeeld de werking van een magnetron. U dient er tevens van verzekerd te zijn dat de ovenruimte goed schoongemaakt is omdat er met rauwe nog te verwerken producten wordt gewerkt.

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 niveaus worden gebakken door de verwarmde circulatie. Vaak is de heteluchtverwarming de meest gekozen stand van de oven.

Let op: In veel gevallen vermindert deze functie ook de baktijd van het gerecht.

Intensief bakken

Een snelle intensieve vorm van bakken, met name geschikt voor het bereiden

van diverse ovenschotels. Het boven- en onder element zorgt samen met de ventilator voor de beste bakresultaten en een volledige warmteverdeling.

Circulatiegrillen

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

Let op: u dient te grillen met een gesloten oven deur.

Grillen

Conventioneel grillen met alleen het grillelement. Geschikt voor het grillen van kip en rollade. 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.

Bovenwarmte

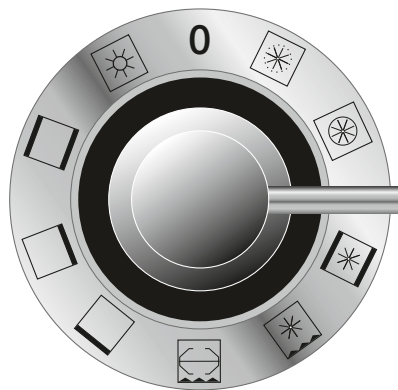
Speciaal bedoeld voor het langzaam bruinen van de bovenkant van een gerecht maar kan ook gebruikt worden voor het gratineren van het gerecht in een minder hoog tempo in vergelijking tot de grill.

Onderwarmte

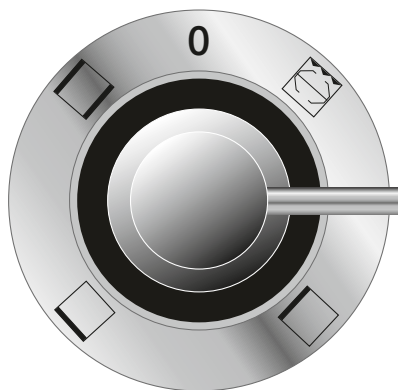
Deze functie is goed geschikt voor producten die moeten rijzen. Is goed te gebruiken in combinatie met de heteluchtstand. Met andere woorden; als het product is gerezen afbakken met de heteluchtstand. Deze functie wordt ook veel gebruikt bij het bereiden van pizza's.

Onder- en bovenwarmte

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



functieschakelaar: elektrische ovens van 60 en 80 cm breed



functieschakelaar: elektrische ovens van 30 en 40 cm breed

NL

FR

ES

EN



Pizzastand

De pizzastand is zeer geschikt voor deeggerechten zoals bijvoorbeeld pizza's en quiches. Het verwarmingselement onderin uw oven, samen met de heteluchtverwarming zorgt voor de beste bakresultaten.



De verlichting

U kunt de verlichting van de 60-cm en 90-cm oven aan- en uitzetten door de functieknop van deze oven in te drukken.

De verlichting van de 40-cm en 30-cm oven gaat automatisch aan bij het kiezen van een functie.

Let op: Ovens van 60 en 80 cm breed zijn altijd multifunctioneel mits u geen gasgeventileerde versie heeft besteld.

Let op: Ovens van 30 en 40 cm breed zijn altijd conventioneel. U heeft bij deze ovens beschikking over de functies grillen, bovenwarmte, onderwarmte, en onder- en bovenwarmte.

De Quickstart-functie

De functie Quickstart is bedoeld voor iedereen die wil dat zijn of haar elektrische 60 of 80 cm brede oven in het fornuis sneller op temperatuur is. U gebruikt de quickstart functie door de oven functieschakelaar op de stand 'ontdooien' te zetten en de temperatuur op de gewenste stand te zetten. De oven zal nu alle beschikbare hittebronnen inzetten om de gewenste temperatuur te bereiken. Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt gaat het oranjeleurende lampje uit. Vervolgens kiest u de gewenste bakfunctie.

Let op: De quickstart functie dient gebruikt te worden bij een gewenste eindtemperatuur tussen de 180 en 250 graden. De voordelen bij een lagere gewenste eindtemperatuur zijn verwaarloosbaar.

Gebruik de Quickstart functie nooit langer dan 30 minuten achter elkaar.

De grill (-oven)

Sommige fornuizen zijn uitgevoerd met een aparte grilloven. Deze grilloven werkt in feite niet anders dan een grill in een oven waarin ook nog andere functies zitten. Standaard is de grilloven voorzien van telescopische ovengeleiders wat het in- en uithalen van het gerecht vergemakkelijkt.

Om de jus of etensresten op te vangen adviseren wij altijd om de meegeleverde zwarte vangschaal te gebruiken.

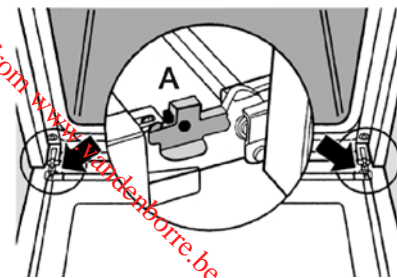
Let op: u dient te grillen met een gesloten oven-deur.

Het gebruik van het draaispit

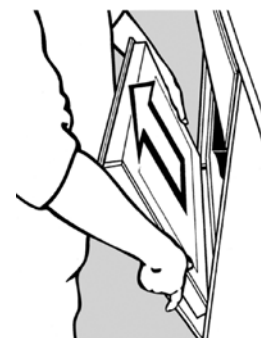
Doe het product op de draaispit. Maak met de twee vleesklemmen het product stevig vast en zorg dat het gewicht gelijkmatig over het spit verdeeld wordt. Dit ter voorkoming van overbelasting van de draaispitmotor. Plaats de draaispit in de daarvoor bestemde houder en steek het uiteinde in de draaispitmotor opening. Kies de functie grillen en stel de gewenste bereidingstijd in. Gebruik altijd een lekschaal onder het gerecht.

De mantelkoeling

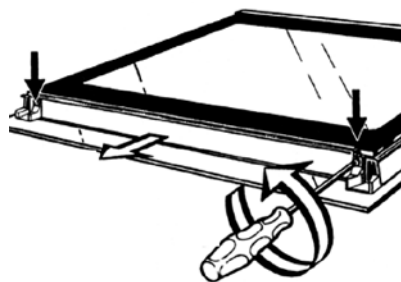
Ieder Boretti fornuis is uitgevoerd met een zogenaamde mantelkoeling. Deze zorgt er voor dat het fornuis aan de buitenzijde op een acceptabele temperatuur blijft. Een sensor in het fornuis zorgt er voor dat bij het bereiken van een te hoge temperatuur, de geforceerde koeling vanzelf aangaat. Deze kan ook na het uitschakelen van de oven door blijven koelen. Mede door dit systeem is het mogelijk een Boretti fornuis tussen keukenkasten te plaatsen.



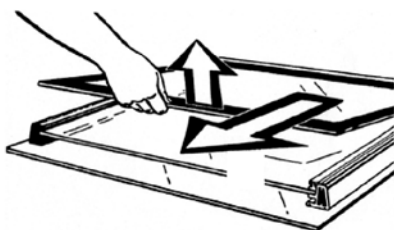
figuur 3



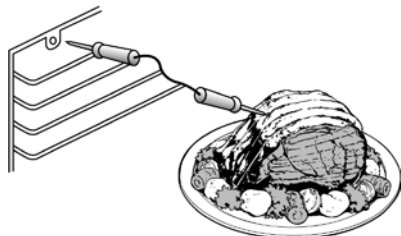
figuur 4



figuur 5



figuur 6



figuur 7

Het demonteren van de ovendeur

De deur van uw Boretti fornuis 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. 3a).

Sluit de deur half

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

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 fornuis vallen. Dit vergt een beetje oefening.

Het demonteren van de ovenruit

Om de ruit van de Boretti ovendeur te verwijderen gaat u als volgt te werk;

Verwijder de ovendeur conform de voorgaande instructies.

Schroef de twee roestvrijstalen schroeven los (fig. 5) die u aan de bovenkant en onderkant van de ruit aantreft en verwijder zonder iets te forceren met zorg de glasplaat (fig. 6). Deze kunt u nu grondig reinigen. Als u de ruit weer monteert dient u er zeker van te zijn dat de RVS strips de ruit goed vastklemmen.

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 lauwwater 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 op elke baksessie verwijderd worden uit de oven teneinde inbranden te voorkomen. Een bijkomend voordeel van regelmatig schoonmaak is dat er bij een volgende baksessie minder vervelende luchtjes ontstaan.

Het gebruik van de kernthermometer

Sommige fornuizen zijn uitgevoerd met een zogenaamde kernthermometer. Steek als de oven koud is de sonde van de braadthermometer in het gerecht en de plug in de speciale aansluitopening die zich aan de linkerkant van de ovenruimte bevindt (fig. 7). Op het display verschijnen twee waarden. De linkerwaarde geeft de temperatuur van de braadthermometer aan en de rechterwaarde staat voor de geprogrammeerde temperatuur aan die ingesteld kan worden met de + en - toets op het bedieningspaneel. Als de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt slaat de oven af en wordt u gewaarschuwd door een geluidssignaal wat u uitschakelt door op een willekeurige toets op het bedieningspaneel te drukken. Haal de braadthermometer uit de aansluitopening wanneer de oven is afgekoeld. De sonde kunt u uiteraard eerder uit het gerecht verwijderen zodat het gerecht uit de oven genomen kan worden. De braadthermometer heeft een werkbereik van 0 tot 99 graden celcius.

Let op: steek de kernthermometer in het midden van het gerecht en niet in de buurt van botten of eventuele vette delen teneinde een meer exacte temperatuur te laten weergeven.

Voor bereidingstabel zie pagina 23.

NL

FR

ES

EN

Pizzaplaat

De Pizzaplaat is gemaakt van geselecteerde hittebestendige klei en gedroogd en gebakken met een temperatuur van 1320 graden Celsius. De plaat is bestand tegen temperatuursveranderingen en is kras- en stofvrij. Het bijzondere ontwerp met luchtkanalen houdt het gewicht laag en versnelt de opwarmtijd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de klei, waardoor het complete oppervlak dus een gelijke temperatuur heeft en uw pizza over de gehele diameter dezelfde temperatuur en kleur heeft.

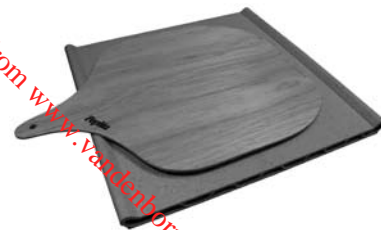
Plaats de pizzaplaat bij het voorverwarmen al in de oven. Zodra de oven op temperatuur is plaatst u het gerecht op de pizzaplaat. Gebruik bakpapier om het gerecht makkelijk in en uit de oven te plaatsen en te verwijderen. Tevens wordt hierdoor de pizzaplaat niet vuil en hoeft u deze niet schoon te maken.

Het schoonmaken kunt het beste als volgt doen: Verwijder de etensresten met een spatel of mes. Plaats de steen weer in de oven en verwarm de plaat. Maak het vervolgens schoon met een schuursponsje, en spoel de plaat af met warm water.

Let op: Gebruik geen schoonmaakmiddelen.

De pizzaplaat kan na verloop van tijd verkleuren. Dit beïnvloedt geenszins de werking van de pizzaplaat.

Downloaded from www.Yasdenborre.be



De gasgeventileerde oven

Let op: Bij het fornuis is een opstaande RVS strip meegeleverd. Deze dient absoluut bevestigd te worden bij een gasgeventileerd fornuis teneinde een juiste ontluchting te garanderen.

Ovens van 60 en 80 cm breed kunnen op verzoek en binnen de technische mogelijkheden gasgeventileerd geleverd worden. (dit is niet bij alle modellen mogelijk en deze keuze kan alleen gemaakt worden bij de aankoop van het fornuis).

Een gasoven heeft als voordeel dat er minder vocht onttrokken wordt aan het product waardoor het simpelweg lekkerder blijft. Het nadeel van het systeem is echter dat er een aantal functies van de oven wegvallen bij het gebrek aan elektrische verwarmingselementen.

Het ontsteken van de gasoven

Om de gasbrander van de oven te ontsteken dient u de ovendeur volledig open te zetten, anders werkt de vonkontsteking niet.

Vervolgens drukt u de temperatuurknop (fig. 8) in en draait u deze naar de gewenste temperatuur. Als de brander ontsteekt kan het 10 tot 15 seconden duren alvorens u de knop los kunt laten. Dit heeft te maken met het thermokoppel wat een veiligheidsfunctie is op uw Boretti. Laat de deur vervolgens nog een minuut open staan voordat u hem dicht doet. Bij gasovens is het niet mogelijk om een visuele waarschuwing te geven dat de oven op temperatuur is.

Om toch een indicatie te krijgen of het Boretti fornuis met gasgeventileerde oven op temperatuur is gekomen zijn er een aantal gemakkelijke tips.

Als de oven aan wordt gezet gaat de brander op vol vermogen om zo snel mogelijk de juiste temperatuur te bereiken. Dit gaat gepaard met het

gebruikelijke gesuis wat men bij een gasbrander hoort. Bij het bereiken van de juiste temperatuur zal dit gesuis beduidend minder worden. U hoort de brander dan niet tot nauwelijks.

Ook kunt u als u door de kleine gaatjes in de bodem van de oven kijkt zien dat de brander op vol vermogen brandt. U zult ook de vlam kleiner zien worden omdat deze bij het bereiken van de juiste temperatuur naar de laagste stand gaat.

Met een gasbrander duurt het ongeveer 8 minuten voordat uw oven 180 graden heeft bereikt.

Bij een fornuis met een gasgeventileerde oven is het niet toegestaan om de ventilatiegleuven aan de bovenachterzijde van het apparaat af te sluiten met een RVS wand, tegels of iets dergelijks. U dient dus gebruik te maken van de meegeleverde RVS strip.

De grill in de gasoven

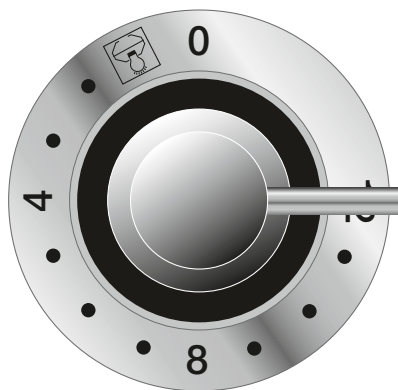
Het gebruik van de grill in de gasoven is gelijk aan het gebruik in een elektrische oven. Wel is het van belang om te weten dat de grill niet werkt op het moment dat de gasoven in werking is. Bij het aanzetten van de grill hoeft in tegenstelling tot bij het aanzetten van de oven de deur niet geopend te blijven gedurende één minuut.

Omdat de grill elektrisch is (ook bij de gasovens) is er een aparte schakelaar (fig. 9) voor gemonteerd met de standen 0 t/m 12.

Let op: u dient te grillen met een gesloten ovendeur.



figuur 8



figuur 9

NL

FR

ES

EN

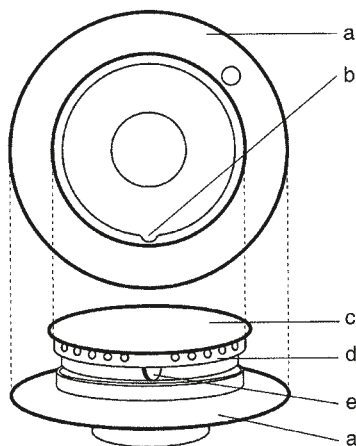
De ventilator in de gasoven

Op het moment dat de gasoven of de elektrische grill in bedrijf is kunt u de ventilator die in de achterwand zit apart aanzetten door de grillschakelaar (fig. 9) voorbij stand 12 te draaien. Door de grillschakelaar weer in de uitstand te zetten zet u de ventilator weer uit.

Voordeel van het aanzetten van de ventilator is dat u een betere warmtespreiding creëert in de oven waardoor u gemakkelijker meerdere gerechten kunt bereiden in de gasgeventileerde oven. Houdt er wel rekening mee dat dit niet hetzelfde is als een heteluchtfunctie in een elektrische oven, en er wel een groot temperatuurverschil blijft in de oven. Hoe dichterbij de warmtebron (dus de gasbrander of grill) des te warmer het daar is.

Let op: de grill werkt niet wanneer de gasbrander aan staat. De gasbrander en grill zijn dus niet gelijktijdig te gebruiken.

Let op: Wanneer u gebruik maakt van de gasbrander in combinatie met de luchtventilator dient u wanneer het gerecht klaar is beide knoppen in de uitstand te zetten. Wanneer u alleen de knop voor de ovenbrander in de uitstand zet, zal het grillelement in werking treden.



figuur 10

- A) Aluminium kelk
- B) Uitsparing in kelk
- C) Gietijzeren branderdeksel
- D) Messing vlamverdeler
- E) Nokje op de vlamverdeler

Het kookoppervlak

De gasbranders algemeen

Gebruik altijd pannen met een vlakke en gladde ondergrond en pannen welke de juiste diameters hebben voor de brander waar u gebruik van maakt voor een optimaal resultaat. Zie voor de juiste diameters onderstaande tabel:

Brander	Diameter
Semi-snelle brander	14 tot 20 cm
Snelle brander	20 tot 24 cm
Wokbranders	22 tot 28 cm *
Visbranders	Ovale pan

*Geldt voor de bodem van de pan

Boretti gasbranders bestaan uit drie delen te weten de kelk (fig. 10a), de messing vlamverdeler (fig. 10d) en de branderdeksel (fig. 10c). In de kelk zitten twee gaatjes waarvan één bedoeld is voor de vonkontsteking en de andere voor het thermokoppel. Het thermokoppel beveiligingssysteem zorgt er voor dat de gastoevoer wordt afgesloten op het moment dat de vlam onverhoopt dooft zoals bijvoorbeeld bij tocht.

Een thermokoppel dient goed warm te worden voordat u de knop los kan laten en de brander aan blijft. Laat u de knop te snel los, zal de brander uit gaan omdat het thermokoppel niet warm genoeg is.

Na het indrukken van de knop zult u de vonkontsteking horen tikken. Deze is op dat moment actief voor alle branders. De snelheid waarmee de vlam ontsteekt is afhankelijk van de gekozen stand. Experimenteer hiermee tot u de snelste manier van onsteken heeft gevonden op uw fornuis. Als de vlam eenmaal brandt, dient u de knop minimaal 5 seconden ingedrukt te houden om het thermokoppel beveiligingssysteem te activeren. **Als u de knop te snel loslaat zal de vlam vanzelf doven.**

Let op: Het is erg belangrijk dat de messing vlamverdeler (fig. 10d) goed geplaatst wordt in de kelk (fig. 10a). U dient er voor te zorgen dat het nokje op de messing vlamverdeler (fig. 10e) precies in de inkeping (fig. 10b) van de aluminium kelk valt. Daarnaast dient de brander altijd recht op de vangschaal geplaatst te worden teneinde verkleuring te voorkomen.

Niet alle branders hebben hetzelfde vermogen en zullen dus andere bereidingstijden genereren. De minst krachtige brander (semi-snelle brander) wordt doorgaans gebruikt om sauzen, soepen en suddervlees te maken. **Wij adviseren u gezien het vermogen van deze brander gebruik te maken van een Boretti sudderplaat.**

Let op: Zorg er voor dat bij de achterste branders de pannen niet tegen de muur of achterwand aankomen, daar de pan heet wordt en de muur wellicht niet hittebestendig is. Zorg altijd dat er minimaal 2 cm ruimte tussen de muur en de pannen over wordt gehouden.

Let op: Zorg dat de hendels en grepen niet uitsteken, zodat u hier ook niet per ongeluk tegen aan kan stoten of lopen waardoor de pan van het kookgedeelte zou kunnen vallen.

De wokbranders

Boretti wokbranders zijn voorzien van 3 ringen. Deze zorgen samen voor een uitgebalanceerd vermogen van maximaal 4,5 kW. Dit vermogen is meer dan voldoende om op een juiste manier te kunnen roerbakken. Bij het ontsteken van deze brander zal eerst de buitenste ring en later de twee binnenringen gaan branden. Dit is normaal. Houd rekening met kortere bereidingstijden in verband met het hogere vermogen van deze brander.

NL

FR

ES

EN

Wokbrander met Dual Fuel functie

Bij de Dual Fuel wokbrander is het mogelijk om de middelste brander apart te gebruiken als bijvoorbeeld sudderbrander.

U bedient de brander als volgt:

Ontsteek de wokbrander en zet deze op de hoogste stand. Als de knop vervolgens tegen de klok in wordt gedraaid, ontdekt u weerstand op een gegeven moment. De brander staat nu laag. Draai voorzichtig door de weerstand heen om de buitenste ring van de brander te doven. De middelste (sudder)brander kan nu op de gewenste stand worden gezet.

Om weer te kiezen voor de volwaardige wokbrander dient u de knop met de klok mee draaien tot de maximale stand. De brander zal weer volledig werken.

Let op: niet alle modellen hebben een Dual Fuel wokbrander. Verzekert u ervan dat u een Dual Fuel wokbrander heeft alvorens u probeert de knop door te draaien.

Let op: forceer de knop van de brander nooit.

De Fry-top

De Fry-Top is een 9 kilo zware multifunctionele bakplaat waarop een enorme diversiteit aan gerechten kunnen worden bereid. Over de Fry-Top is ook een DVD gemaakt waarop u precies kunt zien hoe hij werkt, wat de mogelijkheden zijn en hoe hij schoongemaakt wordt. Deze DVD is streaming op de website te bekijken maar is ook meegeleverd met uw fornuis. Mocht de DVD onverhoopt niet mee verpakt zijn kunt u deze alsnog aanvragen bij Boretti.

Ontsteek de Fry-Top brander en kies een lage stand. Na 8-10 minuten is de Fry-Top klaar voor gebruik.

Vervolgens doet u een heel klein beetje olie op de

plaat (gebruik nooit boter op de Fry-Top) waarna u direct het gerecht op de plaat kunt leggen. Het bakken op de Fry-Top gaat minder hard en toch gaat het product niet sudderen. Dit komt omdat het product eerder dichtschroeit en dus minder vocht verliest.

Schoonmaken van de Fry-top

Als het product klaar is verwijdert u het van de Fry-Top en giet u op de Fry-Top een klein beetje water voordat u gaat eten. Dit water laat de eventuele etensresten losweken wat u er vervolgens afschraapt met de meegeleverde spatel. Dit vergemakkelijkt het latere schoonmaken. Pas op voor het stoom dat van de Fry-Top komt, dit is heet!

Als de plaat zo goed als afgekoeld is spuit u er een klein beetje Fry-Top reiniger op en schuurt u de bakplaat op met het meegeleverde staalwol.

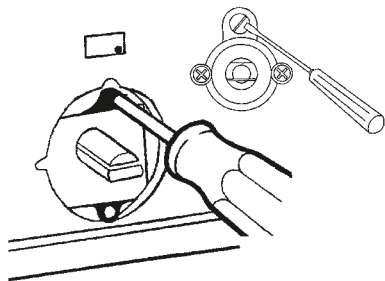
Als laatste een vochtige doek en de Fry-Top is als nieuw.

Voor de kleine hoekjes en gaatjes kunt u eventueel ook een zacht schuursponsje gebruiken.

De Coupe de Feu

De Coupe de Feu van massief gietijzer met concentrische ringen maakt het mogelijk een pan of meerdere pannen rechtstreeks op het kookoppervlak te zetten. De plaat wordt verwarmd door een onderliggende gasbrander. De plaat is bedoeld om een niet te intense hitte te genereren onder de pan maar deze gelijkmatig over het kookoppervlak te verdelen. Hierdoor is het mogelijk om het gerecht langzaam gaar te laten worden. Dit is gemakkelijk voor bijvoorbeeld sauzen, stoofpotjes en suddervlees. Steek de brander ongeveer 5 minuten voor het gebruik aan zodat de gietijzeren plaat de tijd heeft om voldoende warm te worden. Dezelfde tijd kunt u antwoorden als we antwoord geven op de vraag: hoe lang van te voren kan de plaat uitgeschakeld worden? Het midden van de Coupe de Feu is de plek die het meest warm





figuur 11

wordt terwijl de randen minder warm zullen worden. Als u een meer intense hitte wenst kunt u er ook voor kiezen om één of meer ringen te verwijderen. Zonder steeds aan de knop te draaien bepaalt u op deze manier zelf hoe hard het product wordt verwarmd.

Let op: Het is normaal dat de Coupe de Feu oppervlakeroest vertoont naar verloop van tijd. Wij adviseren u om de Coupe de Feu regelmatig met olie in te smeren om dit tegen te gaan. De ringen of andere gietijzeren onderdelen mogen nooit in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Het afstellen van de gasbranders

Het afstellen of trimmen van de gasbranders is erg eenvoudig en kunt u zelf doen. U kunt dit doen als bijvoorbeeld het fornuis is omgebouwd naar een andere gassoort of u de gastoevoer iets zachter of juist harder wilt.

Doe telkens maar één brander aan en zet deze op de laagste stand.

Trek de knop van de betreffende brander van het fornuis en pak een klein schroevendraaiertje. Steek de schroevendraaier in het gat net boven de as van de knop (fig. 11).

Boven deze as vind u een klein messing schroefje waarmee u de gastoevoer regelt. U draait naar links om de vlam hoger af te stellen en naar rechts als hij zachter moet.

Gietijzeren grillplaat

De gietijzeren grillplaat is ideaal voor het bakken van vlees. Plaats de grillplaat op één van de pann dragers welke geschikt is voor uw type grillplaat en zet de brander aan. Na ongeveer 10 minuten is de grillplaat opgewarmd en klaar voor gebruik.

Het schoonmaken van de grillplaat kunt u het beste doen met een sopje en heet water.

Het reinigen van het kookoppervlak

Aluminium kelken

De aluminium kelken (fig. 10a) zullen na gebruik hun oorspronkelijke glans verliezen. Dit is gebruikelijk. De aluminium kelken kunnen gereinigd worden met een schuurponsje.

Messing vlamverdelers

De messing vlamverdelers (fig. 10d) zullen tijdens normaal gebruik licht verkleuren. de vlamverdelers kunnen gereinigd worden met een schuurponsje.

Pannendragers en branderdeksels

De gietijzeren pannendragers en branderdeksels kunnen ook licht verkleuren na gebruik. De reiniging kunt u het beste doen met een borstel en een sopje met zachte zeep. Na het reinigen dient u de gietijzeren onderdelen uiterst nauwkeurig af te drogen teneinde roestvorming te voorkomen. De gietijzeren onderdelen kunt u desgenwenst af en toe behandelen met olie.

Vangschaal

De vangschaal van het fornuis mag niet geschuurd worden. U reinigt deze het beste door middel van een sopje met zachte zeep en een huishouddoekje. Vermijd het overmatig gebruik van water in de buurt van de wit-gekleurde vonkontsteking bij de gasbranders.

Let op: de losse onderdelen van het fornuis mogen nooit in de vaatwasmachine gereinigd worden.

NL

FR

ES

EN

Het keramische kookoppervlak

De keramische zones worden bediend door knoppen welke 13 standen hebben. Op stand 0 is de zone uitgeschakeld. De keramische zone wordt geactiveerd zodra er een stand wordt ingesteld tussen stand 1 tot en met 12. Als u een stand instelt zal de zone een rode gloed krijgen en zal de zone warmte afgeven waarmee zowel de pan als het keramische glas verwarmt wordt.

Sommige zones hebben een uitbreidingszone. Deze kan ingeschakeld worden door de knop van de desbetreffende zone voorbij stand 12 te draaien. Door nogmaals de knop voorbij stand 12 te draaien schakelt u de uitbreidingszone weer uit.

Voor elke zone is er een restwarmte indicatie-lampje, welke aangeeft dat de zone heet is. Dit lampje blijft branden zolang de zone nog heet is, dus ook als de zone is uitgeschakeld.

Belangrijke aanwijzingen:

Laat de kookzones niet aanstaan als er geen pan op staat. Vermijd temperatuurschommelingen op de glaskeramische kookplaat. Giet bijvoorbeeld geen koud water op de hete kookplaat. Ga na of de pan de kookzone helemaal bedekt en dat de pan goed in het midden van de kookzone staat.

Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete glasplaat. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)

U kunt de keramische kookplaat schoonmaken zoals u al uw ander glaswerk ook schoonmaakt, met een zachte en vochtige doek. Voor grondige reiniging zijn er speciale reinigingsmiddelen voor keramische glasplaten.

Inductie

De werking van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Als de kookzone ingeschakeld wordt, produceert de spoel een elektromagnetisch veld dat energiestromen genereert in de magnetische bodem van de pan. De panbodem sluit het magnetisch veld waardoor de pan op de zone warm wordt.

Let op de volgende zaken voordat u een inductiefornuis gaat gebruiken:

Verzeker u ervan dat u gebruik maakt van magnetische pannen (dit is te testen met hulp van een doorsnee magneet). Geëmailleerde pannen, roestvrijstalen pannen met magnetische bodems alsmede gietijzeren pannen zullen gewoon werken. De inductiezone past zich automatisch aan, aan de diameter van de pan. Als deze te klein is, zal de kookzone niet werken. Als de pan niet geschikt is voor de kookplaat geeft de display [U] aan.

Bediening:

Door de knop van de zone met de klok mee te draaien kunt u de gewenste stand instellen van stand 1 tot 9. Draait u de knop voorbij stand 9, schakelt u de boosterstand in waarmee u voor kortere tijd extra vermogen kunt vragen van de inductiekookplaat. Dit is handig voor het aanbraden van vlees alsmede het sneller aan de kook brengen van bijvoorbeeld water.

Automatisch koken:

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatische kookfunctie. Dit systeem dient er voor om vooraf te bepalen welke temperatuur bereikt moet worden en dat deze zo snel mogelijk bereikt wordt. Hiervoor is het noodzakelijk dat u de bedieningsknop op 'uit' zet en de knop tegen de klok in draait tot de [A] in het display verschijnt. Vervolgens draait u de knop weer terug naar de gewenste te bereiken stand. Deze stand zal samen met de A gaan knipperen (afwisselend) om u op de hoogte te houden dat de automatische kookfunctie ingeschakeld is. Na het bereiken van

de gewenste temperatuur schakelt deze functie uit en zal hij stabiel blijven verhitten op de door u ingestelde stand.

Warmhoudstand:

Tussen de standen 0 en 1 bevindt zich de warm-

houdstand. [SSS] Op deze stand wordt de inhoud van de pan warmgehouden op een temperatuur van ongeveer 70 graden gehouden. Deze stand is handig als u het fornuis voor korte tijd moet verlaten. Door de knop weer terug te draaien naar een normale stand kunt u verder gaan met koken.

Tabel voor kernthermometer

Gerecht		Kerntemperatuur
Rundvlees Biefstuk	Rare gebakken Medium gebakken Well-done gebakken	40-45 °C 50-55 °C 60-65 °C
Braadvlees		80-85 °C
Varkensvlees Haas Rollade Kotelet Gemarineerde kotelet Gehaktbrood		65-70 °C 80-85 °C 75-80 °C 65-70 °C 70-75 °C
Kalfsvlees Geroosterd kalfsvlees		70-75 °C
Haas Hazerug Hazerugfilet	Rare Medium Well-done	60-70 °C 40-45 °C 50-55 °C 60-65 °C
Lamsvlees Lamsbout		80-85 °C
Gevogelte Divers gevogelte		70-75 °C
Vis Vis		70-80 °C

Let op: Steek de sonde van de braadthermometer in het midden van het gerecht en niet in de buurt van botten of evt. vette delen teneinde een exacte temperatuur te bereiken.

NL

FR

ES

EN

Problemen oplossen

Elektrische oven:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De (grote) oven werkt niet	Het klokje staat niet op de handbediening	Zet het klokje op handbediening, zie hoofdstuk gebruik digitale/analoge klok
Ovens werken beide niet	Eén of meerdere schroefjes in het aansluitblok zijn niet goed aangedraaid	Open het aansluitblok en draai alle schroeven goed vast

Gasoven:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vonktesteking werkt niet	De deur is niet geheel geopend	Open de deur helemaal
De brander gaat niet of moeilijk aan	De vonktesteker is vies of stoffig	Maak de bougie schoon met een doekje
De brander valt uit wanneer de deur dicht wordt gedaan	Door luchtverplaatsing vallen de vlammen bij de thermokoppel tijdelijk uit	Laat de deur minsten een minuut open voordat u de deur sluit, zodat de thermokoppel voldoende opgewarmd is
Na ongeveer 10 minuten valt de oven uit	De laagstand is niet goed ingesteld	Neem contact op met de technische dienst
De grill werkt niet	De knop van de gasbrander staat niet in de uitstand	Zet de knop voor de gasbrander in de uitstand

Gasbrander:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wanneer 1 knop ingedrukt ontsteken alle bougies	Dit is normaal	Niet van toepassing
De brander gaat niet of moeilijk aan	De vonktesteker is vies of stoffig	Maak de bougie schoon met een doekje
De brander gaat niet of moeilijk aan	De vlamverdeler zit niet goed in de kelk	Plaats de vlamverdeler zo dat deze niet meer rond kan draaien en vast zit in de kelk
De brander gaat niet of moeilijk aan	De kelk ligt niet recht	Plaats de kelk opnieuw en zorg dat deze recht ligt

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander valt uit zodra de knop los wordt gelaten	Het thermokoppel is niet warm genoeg	Houdt de knop als de vlam aan is nog minstens 8 tot 10 seconden stevig ingedrukt
De brander valt uit zodra de knop na 10 seconden los gelaten wordt	De knop wordt niet voldoende ingedrukt	Probeer het nogmaals, en druk de knop stevig in
De brander valt uit in de laagste stand	De laagste stand is te laag ingesteld, waardoor het thermokoppel niet warm genoeg wordt	Stel de laagstand hoger in, zie het hoofdstuk "de laagstand instellen"
De vonkontsteking blijft tikken	Er is vocht bij de ontstekingschakelaar gekomen (door overkoken of te vochtig schoonmaken)	De ontsteking zal blijven tikken tot het vocht is opgedroogd. Dit kan geen kwaad, maar is wel vervelend. Om de schakelaar sneller te laten drogen kunt u het beste de oven aanzetten op de hoogste temperatuur

Keramisch kookgedeelte:

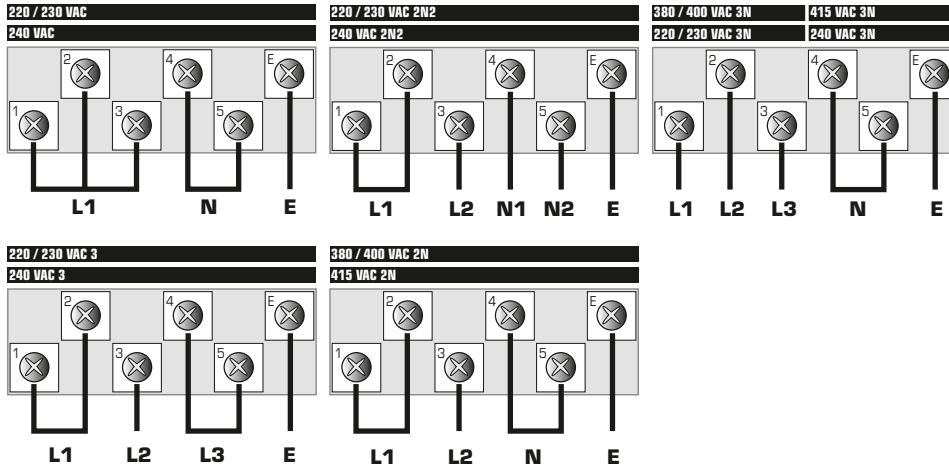
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De helft van de zones werken niet	Een van de groepen is niet goed aangesloten	Kijk de aansluiting na en draai de schroeven goed vast
De helft van de zones werken niet	Een van de stoppen is niet goed meer	Vervang de betreffende stop in de groepenkast

Indien uw storing met behulp van het bovenstaande overzicht niet verholpen is, kunt u op de website van Boretti uw storing melden. Ook is het mogelijk te bellen met 0900 235 26 73.

- NL**
- FR**
- ES**
- EN**

Aansluitschema's

Let op: U dient de ter plaatse geldende normen hanteren. Laat altijd uw fornuis aansluiten door een erkend installateur. Boretti kan niet aansprakelijk gesteld worden voor storingen en schades ontstaan door een foutieve aansluiting.



Vermogens en waarden

NL

Brander	Semi snel	Snel	Wok	Vis	Coup de Feu	Gasoven 60	Gasoven 90
Nominaal vermogen (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimaal debiet (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter sproeiers	Semi snel	Snel	Wok	Vis	Coup de Feu	Gasoven 60	Gasoven 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,23	1,55	1,35	1,23	1,17	1,50
G30 / G31 - 30 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

BE

Brander	Semi snel	Snel	Wok	Vis	Coup de Feu	Gasoven 60	Gasoven 90
Nominaal vermogen (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimaal debiet (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter sproeiers	Semi snel	Snel	Wok	Vis	Coup de Feu	Gasoven 60	Gasoven 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

ES

Brander	Semi snel	Snel	Wok	Vis	Coup de Feu	Gasoven 60	Gasoven 90
Nominaal vermogen (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimaal debiet (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter sproeiers	Semi snel	Snel	Wok	Vis	Coup de Feu	Gasoven 60	Gasoven 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90



Downloaded from www.vanderborre.be

INTRODUCTION

Merci de votre confiance en nos produits !

Vous possédez maintenant une cuisinière Boretti et allez pouvoir apprécier le plaisir de cuisiner avec une aussi belle cuisinière.

Lors de la conception de votre cuisinière Boretti, nous avons tout mis en oeuvre pour que vous en deveniez le pôle central durant la cuisson. Nous vous avons concocté un manuel d'utilisation particulièrement clair, détaillé, simple et complet, à l'image de votre cuisinière.

Nous vous recommandons de lire le présent manuel avec attention avant utilisation afin de pouvoir anticiper tout problème.

Pour toute question éventuelle subsistant malgré la lecture de ce manuel ou survenant lors l'utilisation de votre cuisinière Boretti, nous vous invitons à nous contacter directement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de vos préparations culinaires !

Boretti

NL

FR

ES

EN

Index

Introduction

À l'usage de l'installateur	29
- Informations générales concernant le montage	
- Raccordement électrique	
- Raccordement au gaz	
Avant la mise en service	31
- Consignes de sécurité	
- Dispositions concernant l'environnement	
- Nettoyage avant la première utilisation	
Fonctionnement de l'horloge LCD et programmation	33
- Réglage de l'heure	
- Commande manuelle	
- Réglage du signal sonore	
- Minuterie	
- Fonctions de cuisson automatique	
Fonctionnement et programmation de l'horloge LCD du four au gaz	35
- Réglage de l'heure	
- Réglage de la minuterie	
- Réglage du signal sonore	
Fonctionnement de l'horloge analogique programmable	36
- Réglage de l'heure	
- Commande manuelle	
- Minuterie	
- Cuisson automatique	
Explications concernant l'usage du four	37
- Fonction des différentes fonctions du four	
- Démarrage rapide (Quickstart)	
- Four gril	
- Utilisation d'un tournebroche	
- Refroidissement de la carcasse du four	
- Démontage de la porte du four	
- Démontage de la vitre du four	
- Démontage de l'intérieur du four	
- Nettoyage des parois intérieures du four	
- Utilisation du thermomètre de cuisson intérieur	
- Plaque réfractaire à pizza	
Explications concernant le four ventilé au gaz	41
- Allumage du four au gaz	
- Gril dans le four au gaz	
- Ventilateur dans le four au gaz	
Plan de cuisson	43
- Brûleurs au gaz, généralités	
- Brûleur pour wok	
- Le Fry-Top	
- Nettoyage du Fry-Top	
- La plaque coupe feu	
- Réglage des brûleurs au gaz	
- Plaque de gril en fonte	
- Nettoyage du plan de cuisson	
- Plan de cuisson en céramique	
Caractéristiques techniques	47
- Tableau pour le thermomètre de cuisson intérieur	
- Résolution des problèmes	
- Schémas de raccordement	
- Puissances et valeurs	

A l'usage de l'installateur

Informations générales concernant le montage

Votre cuisinière Boretti doit être installée par un **technicien qualifié** en respectant les normes nationales en vigueur.

Avant de procéder au montage ou à une réparation éventuelle, veuillez vous assurer que la cuisinière n'est pas raccordée au réseau électrique.

Vous pouvez installer votre Boretti contre un mur d'une hauteur supérieure à celle du plan de travail, une armoire à appareils par exemple, ou une paroi d'encastrement, en prévoyant une distance minimale de 50 mm du côté latéral de la cuisinière.

Un espace de 650 mm minimum doit être prévu entre le dessus du plan de cuisson et une armoire ou hotte d'aspiration.

Votre cuisinière Boretti présente une hauteur de plan de cuisson standard de 91 cm environ. Si vous équipez votre cuisinière Boretti des pieds de réglage ronds, vous avez acquis un **modèle surélevé**, qui vous permet de régler votre hauteur de plan de cuisson entre 91 et 97 cm. Il est recommandé de positionner la surface supérieure du plan de cuisson au même niveau que la surface du plan de travail afin d'en garantir le bon fonctionnement.

La pièce horizontale comportant des fentes d'aération fournie avec votre cuisinière doit être impérativement utilisée si votre cuisinière est un modèle avec un four au gaz ventilé surmonté à l'arrière par une paroi ou du carrelage. Si votre modèle de cuisinière est équipé d'un ou plusieurs fours électriques ordinaires, il n'est pas indispensable de poser cette pièce et vous pouvez donc placer votre cuisinière directement contre une paroi ou du carrelage.

Pour garantir un bon fonctionnement, nous vous recommandons d'utiliser votre cuisinière dans

un endroit correctement aéré, surtout si votre cuisinière est raccordée à une bombonne de gaz (butane/propane).

Étant plus lourd que l'air, le butane/propane (en bombonne) descend en cas de fuite). Il est donc impératif d'avoir une aération suffisante, afin que ces gaz puissent s'échapper vers le bas. Les bombonnes de gaz ne doivent jamais être placées dans des locaux souterrains tels que caves et vides sanitaires. Ceci est également valable pour des bombonnes de gaz à moitié pleine ou vide.

Raccordements électriques

Vérifiez que la tension et la capacité de votre installation électrique correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaquette d'informations techniques de votre cuisinière Boretti. **Ne jamais retirer cette plaquette.**

Les fusibles, les disjoncteurs et votre installation électrique doivent pouvoir supporter la charge de la cuisinière. Le raccordement au réseau électrique peut se faire soit par connexion directe du câble soit via fiche et prise.

Dans ce dernier cas, la fiche et la prise correspondantes doivent satisfaire aux dispositions en vigueur. Dans tous les cas de raccordement, la cuisinière doit impérativement être raccordée à la terre.

Avant de raccorder la cuisinière, vérifiez que l'installation électrique soit correctement raccordée à la terre.

Évitez d'utiliser des éléments de réduction, des adaptateurs, des rallonges ou des dérivations.

Attention :

Consultez les schémas de raccordement présentés page 50. Les six vissees doivent toujours être correctement serrées à fond.

NL

FR

ES

EN

Boretti rejette toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures dus au non respect, même partiel, des indications mentionnées ci-dessus ou conséquents à des modifications apportées à la cuisinière.

Attention : Toutes les cuisinières quittent nos ateliers équipées en branchement monophasé – voir le bloc de raccordement se trouvant au dos de la cuisinière. En cas de raccordement sur plusieurs phases, vous devez adapter ce branchement conformément aux normes nationales appropriées.

Raccordement au gaz

Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc, satisfaisant aux dispositions en vigueur, doit être réalisé de manière telle que le tuyau soit d'une longueur maximale de 1,5 mètres. Veillez à ce que le tuyau ne se coince pas ou n'entre pas en contact avec des éléments mobiles. Avant d'utiliser la cuisinière, toujours s'assurer que toutes les conditions et consignes suivantes soient respectées :

- le tuyau (conduite) de raccordement doit pouvoir être inspecté sur toute sa longueur (1,5 m maximum).
- le tuyau (conduite) de raccordement ne doit pas être soumis à des forces de traction ou faire des coudes aigus.
- le tuyau (conduite) de raccordement ne doit pas entrer en contact avec des coins ou des corps tranchants.
- le tuyau (conduite) de raccordement ne doit jamais être en contact avec des parois (murs) d'une température supérieure à 50 degrés Celsius.

Attention : Après raccordement de votre Boretti, dépistez les fuites éventuelles en utilisant de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme pour cette inspection.

Attention : Les tuyaux (conduites) de raccordement de gaz ont une durée de vie limitée.

Veiller à remplacer votre tuyau (conduite) de raccordement avant la date de limite d'utilisation.

Boretti vous recommande de raccorder votre cuisinière avec un tuyau GIVEG métallique flexible, que vous pouvez vous procurer auprès de Boretti. La longueur maximale de ces types de flexible est de 1 mètre. Ces flexibles ont une durée de vie illimitée.

Attention : Si votre Boretti est raccordée au réseau de gaz par une conduite (en cuivre) fixe, vous devez toujours placer un joint en fibre (voir illustration 1)

Attention : Le flexible Boretti pour gaz fourni en option ne peut pas être utilisé sur les cuisinières installées en Belgique. En Belgique, vous devez utiliser un tuyau pour gaz homologué BVG.



Illustration 1



Avant la mise en service

Consignes de sécurité

Ce manuel est un élément indissociable de votre cuisinière.

Il doit être conservé dans un endroit sûr pendant toute la durée de vie de la cuisinière. Nous vous recommandons vivement de lire avec attention ce manuel avant d'utiliser votre cuisinière.

L'installation doit être faite par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation mentionnées dans le chapitre précédent.

Cette cuisinière est adaptée à un usage domestique et répond à ce jour aux directives CEE en vigueur. La cuisinière est destinée à la cuisson de denrées alimentaires. Boretti ne saurait être reconnu responsable en cas d'autre utilisation de l'appareil, tel que le chauffage de locaux par exemple.

Ne jamais boucher les ouvertures et les fentes de votre cuisinière Boretti, afin d'en garantir une aération efficace.

Cette consigne s'applique également aux fentes d'aération se trouvant au-dessus et à l'arrière du plan de cuisson pour les fours ventilés au gaz.

Après l'installation, la cuisinière doit immédiatement être testée. Tout dysfonctionnement éventuel doit être signalé.

Ne jamais poser de poêles ou d'objets ne présentant pas un dessous lisse et plat sur la cuisinière.

Ne jamais placer de produits inflammables dans le four.

Une éventuelle inflammation de ces produits pourrait provoquer un incendie.

La cuisinière est destinée à être utilisée par des adultes. Ne jamais laisser des enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière. Certains éléments tels que l'élément gril peuvent être extrêmement brûlants. Pour cette raison, ne jamais autoriser les enfants à jouer, entre autres, à proximité de la cuisinière.

Après chaque usage, contrôler que tous les boutons de commande se trouvent bien dans la position arrêt.

En cas de doute concernant les consignes de sécurité de votre cuisinière Boretti, nous vous demandons de contacter directement les services Boretti. Les numéros de téléphone sont indiqués au verso du présent manuel.

Ne jamais utiliser de papier de cuisson lors de cuisson avec le gril.

Ne jamais placer de produits ou corps inflammables risquant de fondre à basse température dans l'espace de rangement en dessous du four.

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

NL

FR

ES

EN

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.

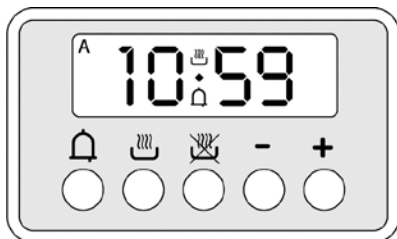
Nettoyage avant la première utilisation

Veillez à retirer correctement tous les restes d'emballage se trouvant dans et autour de la cuisinière et nettoyez la cuisinière conformément aux consignes prévues à cet effet.

Avant la première utilisation du ou des fours, laissez le ou les fours chauffer pendant une demi-heure à pleine puissance.

Une odeur de brûlé désagréable se dégage au cours de cette manipulation. C'est normal.

Pendant cette opération de chauffage du four, nous vous recommandons de veiller à aérer correctement le local.



Fonctionnement de l'horloge à LCD et programmation



Aucune fonction du four ne peut fonctionner avant d'avoir réglé l'heure de votre cuisinière Boretti. L'affichage de l'horloge clignote entièrement dans ce cas-là (à la première utilisation ou après une coupure de courant).

Les fonctions des fours ventilés au gaz sont différentes de celles des fours multifonctions.



Les fonctions de l'horloge programmable ne fonctionnent que sur les fours de 60 et 80 cm de largeur. Si vous avez une cuisinière à 2 fours, l'horloge fonctionne uniquement pour le four de gauche.

Si pendant la programmation du four, le A clignote et qu'un signal sonore est émis, cela signifie qu'il y a une erreur. Sélectionner la fonction de commande manuelle, afin d'effacer les réglages introduits.

Réglage de l'heure

Régler l'horloge numérique en appuyant simultanément sur la touche  et la touche  et régler l'heure actuelle en appuyant sur les boutons + et -.


Commande manuelle

Vous pouvez activer la fonction de commande manuelle en appuyant simultanément sur les touches  et . La lettre A s'éteint et le pictogramme d'une poêle s'affiche. Les programmes que vous avez réglés préalablement s'effaceront pendant cette procédure.

Réglage du signal sonore



Pour régler le signal sonore, appuyez sur le bouton -, jusqu'à ce que le signal souhaité se déclenche. Votre cuisinière mémorise le réglage souhaité et émettra le signal sélectionné.



Minuterie

Sélectionnez la fonction minuterie en appuyant sur la touche  et réglez la durée de cuisson souhaitée en utilisant les touches + et -. Pendant le décompte de la durée réglée, le symbole reste allumé avec l'horloge. Une fois la durée écoulée, un signal sonore se déclenche. En cas d'utilisation de cette fonction, votre four doit être éteint manuellement. Si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement, utiliser la fonction de cuisson automatique avec la durée du temps de préparation.

Cuisson automatique

1. Fonction de cuisson automatique avec la durée du temps de préparation

Cette fonction permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée avec arrêt au terme de cette durée. Appuyer sur la touche  et régler la durée de cuisson souhaitée en utilisant les touches + et -. Le symbole A s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez vérifier l'heure d'arrêt du four pendant la préparation, appuyer sur la touche . Au terme de la durée de préparation, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore se déclenche. Le 'A' clignote pendant l'émission du signal sonore.

Appuyer simultanément sur les touches  et  pour effacer le programme réglé. Vous pouvez ensuite utiliser le four avec la fonction de commande manuelle.


NL


FR

ES



EN

2. Fonction de cuisson automatique avec réglage de l'heure de début et de fin de cuisson

Cette fonction permet de régler l'heure de début et de fin de fonctionnement du four. Appuyez sur la touche  et réglez l'heure de début de cuisson en utilisant les touches + et -. Un A s'affiche sur l'écran.

Appuyez ensuite sur la touche  et réglez l'heure d'arrêt de fonctionnement en utilisant les touches + et -. Réglez ensuite la température du four souhaitée et sélectionnez la fonction du four souhaitée. Le four va s'allumer et s'éteindre aux heures que vous avez réglées.

Lorsque le four s'éteint, un signal sonore se déclenche automatiquement.


Appuyez simultanément sur les touches  et  pour effacer le programme. Vous pouvez ensuite utiliser le four avec la fonction à commande manuelle.


Attention : Certaines préparations culinaires sont périssables et ne doivent pas rester trop longtemps dans un four tiède.

Attention : Prenez en compte le délai de préchauffage lors de la détermination du temps de cuisson lors de l'utilisation de la fonction de cuisson automatique avec heures de début et de fin déterminées.



Fonctionnement et programmation de l'horloge LCD du four au gaz

Réglage de l'heure

Appuyez une fois sur la touche . Appuyez ensuite sur les touches + et - pour régler les minutes.

Appuyez une nouvelle fois sur la touche  et la maintenir appuyée jusqu'à ce que l'heure clignote. Réglez ensuite l'heure en utilisant les touches + et -.

Réglage de la minuterie

Appuyez sur les touches + et - pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le symbole  s'affiche sur l'écran, indiquant que la minuterie est réglée. L'affichage indique uniquement la durée restante jusqu'au déclenchement de l'alarme, l'heure réelle n'est pas affichée pendant ce laps de temps. Après écoulement de la durée réglée, un signal sonore se déclenche que vous pouvez arrêter en appuyant sur la touche .

Réglage du signal sonore

Vous pouvez sélectionner le signal sonore en appuyant sur la touche - jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore souhaité. Votre cuisinière mémorise le réglage sélectionné et émettra le signal sonore sélectionné.

N.B. : il se peut que votre cuisinière Boretti avec four au gaz soit dotée de cinq touches. Dans ce cas, deux touches n'auront aucune fonction.

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

FR

ES

EN

Fonctionnement de l'horloge analogique programmable

Lorsque le symbole "0" est affiché dans la petite fenêtre (ill. 2d), cela signifie que le four est en mode sécurité enfants et ne peut pas être utilisé. Lorsque le symbole d'une petite main est affiché dans la petite fenêtre (ill. 2d), cela signifie que le four est en commande manuelle. Pour sélectionner la commande manuelle, tourner le bouton (ill. 2e) vers la droite sans appuyer dessus.

Réglage de l'heure

Appuyer sur le bouton et tourner le bouton dans le sens horlogique jusqu'à ce que l'heure soit affichée. L'heure s'affiche avec les aiguilles illustrées (2a et 2b).

Commande manuelle

Pour sélectionner la fonction de commande manuelle, tournez le bouton (ill. 2e) dans le sens horlogique jusqu'à ce qu'une petite main s'affiche (ill. 2d). Cette fonction activée, vous pouvez sélectionner la température et la fonction de cuisson souhaitées et utiliser directement votre four.

Minuterie à déclenchement automatique

Pour régler le temps de cuisson souhaité tournez le bouton (ill. 2e) dans le sens horlogique sans appuyer dessus jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche au petit écran (ill. 2d). La durée peut être réglée jusqu'à 180 minutes maximum. Sélectionnez ensuite la température et la fonction du four souhaitées. Après écoulement du temps de cuisson souhaité, un signal sonore se déclenche. Le four s'arrête automatiquement. Pour désactiver le signal sonore, placer le bouton (ill. 2e) sur le mode de commande manuelle.

Cuisson automatique

1. Fonction de cuisson automatique avec programmation de l'heure de début de cuisson

Pour régler le mode d'activation du four sans désactivation automatique après écoulement de la

durée de cuisson, procédez comme suit : Tournez le bouton (ill. 2e) dans le sens horlogique jusqu'à ce que le '0' s'affiche (ill. 2d). Tirez ensuite doucement le bouton vers vous et le tourner dans le sens horlogique la droite jusqu'à ce que l'aiguille (ill. 2c) indique l'heure de début souhaitée. Relâcher ensuite le bouton et le tourner dans le sens horlogique jusqu'à ce que la petite main s'affiche. Sélectionner ensuite la température et la fonction de cuisson souhaitées.

Attention : En cas d'usage de cette fonction, le four doit être éteint manuellement !

Attention : Certaines préparations culinaires sont périssables et ne doivent pas rester trop longtemps dans un four tiède.

2. Fonction de cuisson automatique avec programmation de début et de fin de cuisson

Pour régler préalablement l'heure de début et de fin de cuisson procéder comme suit :

Tournez le bouton (ill. 2e) dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole '0' (ill. 2d) s'affiche. Tirez doucement le bouton vers vous et le tourner dans le sens horlogique jusqu'à ce que l'aiguille (ill. 2c) affiche l'heure de début souhaitée. Tournez ensuite le bouton dans le sens horlogique jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée s'affiche dans la petite fenêtre (ill. 2d). La durée de cuisson maximale réglable est de 180 minutes. Réglez ensuite le four sur la position four souhaitée et sélectionnez la température. Votre four s'allumera à l'heure réglée et chauffera pendant la durée réglée. Après écoulement de la durée de cuisson, le four se désactive automatiquement et un signal sonore se déclenche. Pour désactiver le signal sonore, tournez le bouton dans le sens horlogique jusqu'à ce que la petite main s'affiche.

Attention : Prendre en compte le temps de préchauffage lors de la détermination du temps de cuisson lorsque vous utilisez la fonction de cuisson automatique avec programmation de début et de fin de cuisson.

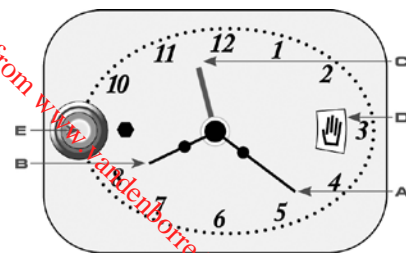


Illustration 2

Explications concernant l'usage du four

Description des différentes fonctions du four

Attention : Avant d'utiliser le four au gaz, veuillez consulter le chapitre « Utilisation du four ventilé au gaz ».

Pour effectuer une sélection parmi les fonctions de four ci-dessous, tourner le bouton de four dans le sens anti-horlogique jusqu'à ce que la fonction souhaitée se trouve en haut. Sélectionner ensuite la température souhaitée. Le four commence le préchauffage selon le réglage de l'horloge de commande. En ce qui concerne les instructions pour un préchauffage accéléré, consulter le chapitre « Fonction démarrage rapide », page 38.

Fonction décongélation

La fonction de décongélation active le ventilateur situé au fond dans le four générant un courant d'air qui décongèle plus rapidement votre préparation culinaire. Cette fonction n'est toutefois pas comparable à l'effet d'un four à micro-ondes, par exemple. Vous devez en outre vous assurer que le four est bien propre car vous préparez des produits encore crus.

Chauffe à chaleur pulsée

La chaleur provient directement de l'élément de chauffe situé au fond du four et monté autour du ventilateur.

Cette position peut être utilisée pour la cuisson d'un repas complet. Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux avec la circulation d'air chaud. Le mode de chauffage à chaleur pulsée est la position du four la plus souvent utilisée.

Attention : Dans de nombreux cas, l'utilisation de cette fonction permet d'écourter le temps de cuisson d'un plat.

Gril à circulation

La chaleur générée par l'élément gril est ventilée uniformément dans le four par le ventilateur se trouvant au fond du four. C'est un mode de cuisson adapté pour griller des côtelettes, saucisses, brochettes et autres. **Attention :** fermez la porte du four lorsque vous utilisez la fonction gril.

Gril

Pour griller votre préparation culinaire d'une manière conventionnelle, seul l'élément gril est utilisé. C'est un mode de cuisson adapté pour griller un poulet et des roulades de viande et souvent utilisé pour gratiner des plats ou préparer des desserts avec de la cassonade. **Attention :** fermez la porte du four lorsque vous utilisez la fonction gril.

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 gril.

Chaleur par le bas

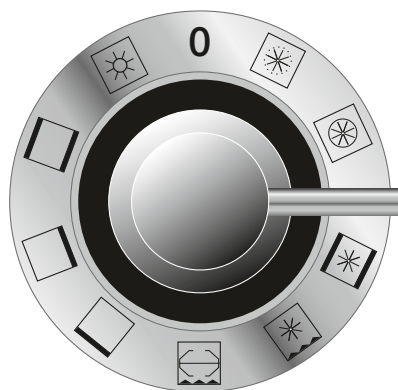
Fonction destinée à cuire des produits devant lever. Particulièrement efficace en combinaison avec la position chaleur pulsée. **Recommandation :** lorsque le produit est levé, achever la cuisson avec la fonction chaleur pulsée. Cette fonction est souvent utilisée pour la cuisson de pizzas.

Chaleur par le haut et le bas

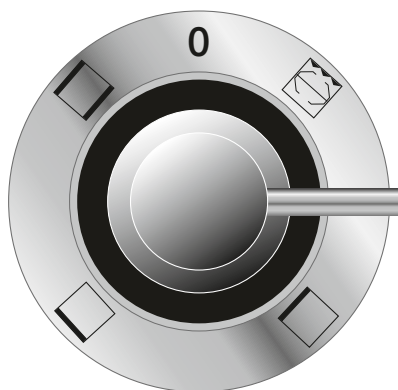
Une fonction comparable à celle d'un four conventionnel, mais avec utilisation de l'élément de chauffage supérieur. Adaptée pour tous les plats qui peuvent être également préparés dans un four à chaleur pulsée.

Éclairage

L'éclairage de l'intérieur de four s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez une fonction du four. Si vous



Commutateur de fonction: four électrique de 60 et 80 cm de large



Commutateur de fonction : four électrique de 30 et 40 cm de large

NL

FR

ES

EN

souhaitez cuire un plat sans utiliser l'éclairage du four, tournez tout d'abord l'interrupteur de four jusqu'à une position au-delà que celle que vous souhaitez utiliser, puis revenez sur la position que vous souhaitez utiliser.

Attention : les fours de 60 et 80 cm de large sont toujours multifonctionnels à condition que votre modèle ne soit pas un modèle ventilé au gaz.

Attention : les fours de 30 et 40 cm de large sont toujours des fours conventionnels. Sur ces fours, vous disposez des fonctions grill, chaleur par le haut, chaleur par le bas et chaleur par le haut et le bas simultanément.

Fonction démarrage rapide

La fonction de démarrage rapide (Quickstart) est destinée à porter plus rapidement à la température souhaitée les fours électriques de 60 ou 80 cm de large de la cuisinière. Pour utiliser la fonction Quickstart, placez le commutateur de fonction du four sur la position « décongélation » et réglez la température souhaitée.

Le four active toutes les sources de chaleur disponibles pour atteindre la température souhaitée. Dès que le four a atteint la température souhaitée, le témoin orange s'éteint. Sélectionnez ensuite le mode de cuisson souhaitée.

Attention : n'utilisez la fonction Quickstart que pour des températures finales souhaitées situées entre 180 et 250 degrés. Les avantages offerts pour une température finale inférieure sont négligeables.

Ne pas utiliser la fonction Quickstart pendant plus de 30 minutes.

Four grill

Certaines cuisinières sont dotées d'un four grill séparé. Ces fours grill fonctionnent comme un grill dans un four doté d'autres fonctions. Le four

grill est équipé de guides de four télescopiques permettant de faciliter l'introduction et le retrait d'un plat.

Pour récupérer le jus ou les restes de nourriture, nous vous recommandons de d'utiliser systématiquement la lèchefrite noire fournie.

Attention : fermez la porte du four lorsque vous utilisez la fonction grill.

Utilisation d'un tournebroche

Embrochez le produit sur le tournebroche. Immobilisez le produit avec les deux fixations et s'assurer que le poids est réparti uniformément sur le tournebroche, afin de prévenir de toute surcharge du moteur du tournebroche. Placez ensuite le tournebroche sur le support prévu à cet effet et introduire l'extrémité dans l'ouverture du moteur de tournebroche. Sélectionnez la fonction grill et réglez la durée de cuisson souhaitée. Placez toujours une lèchefrite sous votre préparation culinaire.

Refroidissement de la carcasse

Toutes les cuisinières Boretti sont dotées d'un refroidissement de carcasse. Ce dispositif garantit que la surface extérieure de la cuisinière soit toujours à une température acceptable. Un capteur placé dans la cuisinière veille à ce qu'en cas de température trop élevée, le refroidissement forcé se déclenche automatiquement. Ce dispositif peut également continuer de fonctionner après désactivation du four. Grâce à ce système, il est possible de placer une cuisinière Boretti entre des armoires de cuisine.

Démontage de la porte du four

La porte de votre cuisinière Boretti est facile à ôter.

Pour cela, veuillez suivre les indications suivantes.

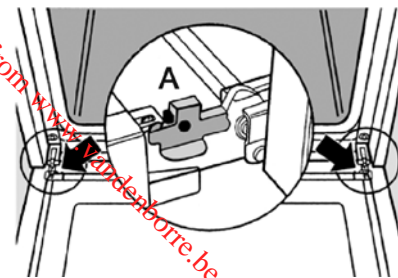


illustration 3

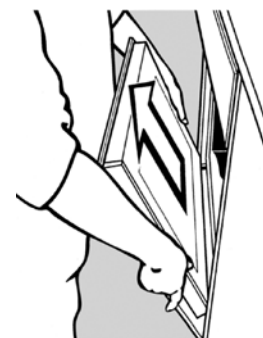


illustration 4

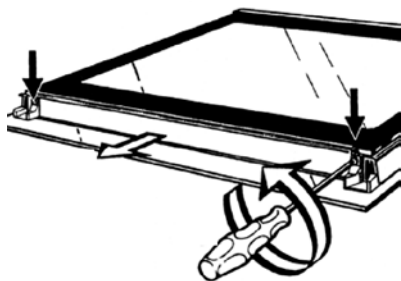


illustration 5

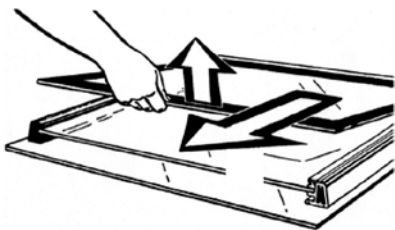


illustration 6

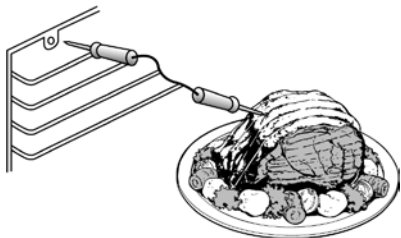


illustration 7

Ouvrir entièrement la porte du four.

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

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 la vitre du four

Pour ôter la vitre de la porte du four Boretti, procédez comme suit :

Déposer la porte du four en suivant les instructions mentionnées ci-dessus.

Dévisser les deux vis en inox (ill. 5) se trouvant en haut et en bas de la vitre et retirer avec précaution la vitre sans forcer (ill. 6). Vous pouvez ensuite la nettoyer correctement. Lorsque vous remontez la vitre, veillez à ce que les pièces en inox bloquent correctement la vitre.

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.

Utilisation du thermomètre de cuisson intérieur

Certaines cuisinières sont dotées d'un thermomètre de cuisson intérieur. Lorsque le four est encore froid, plantez la sonde dans le produit à surveiller et branchez la fiche dans l'orifice de raccordement spécial se trouvant à gauche à l'intérieur du four (ill. 7). Deux valeurs s'affichent sur l'affichage.

La valeur de gauche indique la température du thermomètre de cuisson et la valeur de droite, la température pouvant être programmée avec les touches + et - sur le tableau de commande. Une fois que la température programmée est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore d'avertissement se déclenche. Pour désactiver ce signal sonore, il suffit d'appuyer sur une touche quelconque sur le tableau de commande. Débrancher le thermomètre de cuisson de l'orifice de raccordement une fois que le four est froid. Vous pouvez évidemment extraire la sonde du produit pour le retirer du four. Le thermomètre de cuisson fonctionne sur une plage de 0 à 99 degrés Celsius.

Attention : plantez la sonde du thermomètre dans le milieu du produit et non à proximité d'os ou de parties grasses afin d'obtenir une température plus exacte.

Voir Tableau de préparation page 47.

NL

FR

ES

EN

Plaque réfractaire à pizza

La plaque réfractaire est fabriquée en terre cuite de haute qualité, séchée et produite à une température de 1320 degrés Celsius. Cette plaque réfractaire résiste aux variations de température, aux rayures et aux poussières. La conception particulière avec canaux d'air garantit un poids léger et un chauffage rapide. La chaleur se répartit uniformément dans la plaque garantissant une surface à température uniforme et permettant d'obtenir une pizza dont la surface présente un coloris et une température uniformes.

Placer la plaque réfractaire à pizza dans le four dès le commencement du préchauffage de ce dernier. Dès que le four est à la température souhaitée, placer votre préparation culinaire sur la plaque réfractaire. Utilisez du papier sulfuré pour pouvoir placer et retirer facilement votre préparation du four. Cela permet également d'éviter de salir et de devoir laver la plaque réfractaire.

Pour nettoyer la plaque réfractaire, procédez comme suit :

Retirer les restes de nourriture avec une spatule ou un couteau.

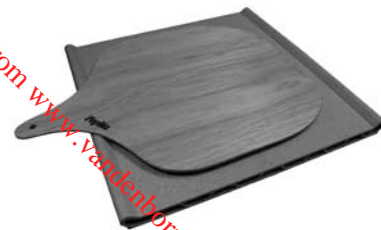
Placer la plaque dans le four et la chauffer. Frotter ensuite la plaque avec une éponge abrasive et la rincer à l'eau chaude.

Attention : Ne pas utiliser de produit nettoyant.

Avec le temps la plaque réfractaire peut se décolorer.

Cela ne nuit absolument pas aux caractéristiques de cuisson de la plaque à pizza.

Downloaded from www.Yassdenborre.be



Four ventilé au gaz

Attention : Une pièce en inox rainurée est livrée avec la cuisinière. Cette pièce doit impérativement être fixée sur les cuisinières ventilées au gaz afin de garantir une aération efficace.

Les fours au gaz actuels de 60 et 80 cm de large sont équipés de la fonction de ventilation. Cette option n'est disponible qu'à l'achat d'une cuisinière actuelle. Un four à gaz présente l'avantage de moins sécher le produit préservant ainsi ses qualités culinaires. Toutefois, certaines fonctions de four classique ne sont pas disponibles sur ce modèle du fait de l'absence d'éléments électriques de chauffe.

Allumage du four au gaz

Pour allumer le brûleur au gaz du four, ouvrir la porte entièrement, sinon l'allume-gaz ne fonctionne pas.

Appuyez ensuite sur le bouton de température (ill. 8) et tournez-le jusqu'à la température souhaitée.

Lorsque vous allumez le brûleur, attendre entre 10 et 15 secondes avant de relâcher le bouton. Le dispositif d'allumage est en effet doté d'un thermocouple, une sécurité équipant votre cuisinière Boretti. Laissez ensuite la porte ouverte pendant une minute, avant de la refermer. Sur un four au gaz, il n'est pas possible d'émettre un signal visuel pour indiquer que le four est à température. Il existe néanmoins des astuces pour savoir si le four ventilé à gaz d'une cuisinière Boretti a atteint la bonne température. Lorsque le four est allumé, le brûleur est à pleine puissance afin de parvenir le plus rapidement possible à la bonne température. Cela provoque alors un bruit de souffle normal comparable à celui d'un bec à gaz. Lorsque la température correcte est atteinte, ce bruit diminue et devient quasi inaudible. Vous pouvez également regarder les petits orifices du fond du four pour voir si le brûleur brûle à pleine

puissance. Lorsque la température correcte est atteinte, la flamme se réduit car le brûleur diminue de puissance.

Avec un brûleur à gaz, votre four atteint une température de 180 degrés Celsius en 8 minutes environ.

Avec une cuisinière à four ventilé au gaz, il est formellement interdit de couvrir les fentes d'aération en haut et arrière de l'appareil au moyen d'une paroi en inox, carrelages ou autres. Vous devez donc utiliser la pièce en inox livrée.

Gril dans le four au gaz

L'utilisation du gril pour un four au gaz est de même nature que celle pour un four électrique. Il est toutefois important de savoir que le gril ne fonctionne pas lorsque le four au gaz fonctionne. Contrairement à l'allumage du four, lors de l'allumage du gril, il n'est **pas** nécessaire de laisser la porte du four ouverte pendant une minute.

Du fait que le gril est un gril électrique (également sur les fours à gaz), la cuisinière est dotée d'un commutateur distinct (ill. 9) avec des positions allant de 0 à 12.

Attention : fermer la porte du four lorsque vous utilisez la fonction gril.



illustration 8

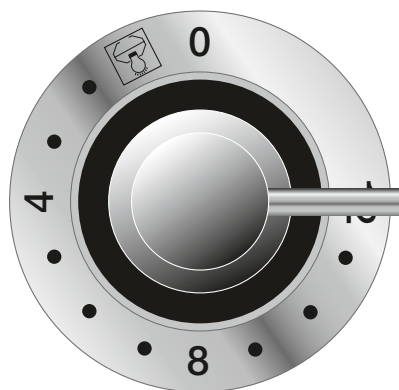


illustration 9

NL

FR

ES

EN

Ventilateur dans le four au gaz

Lorsque le four au gaz ou le gril fonctionne, vous pouvez activer le ventilateur installé dans la paroi arrière en tournant le commutateur de gril (ill. 9) au-delà de la position 12. Pour désactiver le ventilateur, placer le commutateur sur la position arrêt.

L'activation du ventilateur permet d'obtenir une meilleure diffusion de la chaleur dans le four facilitant la cuisson de plusieurs plats dans le four ventilé au gaz. Attention : la cuisson n'est pas la même que dans un four électrique à chaleur pulsée, dans le sens où une importante différence de chaleur est créée dans le four : plus le plat est positionné près de la source de chaleur – que ce soit le brûleur au gaz ou le gril –, plus il est soumis à une température élevée.

Attention : le gril ne fonctionne pas lorsque le brûleur au gaz est allumé. Vous ne pouvez donc pas utiliser le brûleur au gaz et le gril simultanément.

Attention : Lorsque vous utilisez le brûleur au gaz en combinaison avec le ventilateur d'aération et que votre préparation culinaire est cuite, vous devez placer les deux boutons sur la position arrêt. Si vous ne placez que le bouton de brûleur de four en position arrêt, l'élément gril se met en marche.

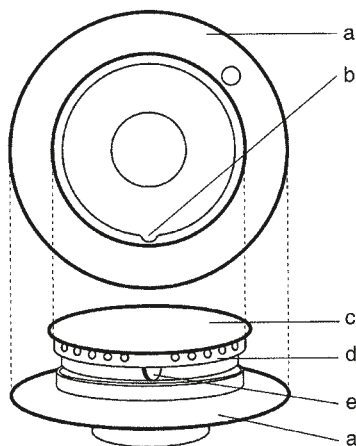


illustration 10

- A) Base en aluminium
- B) Encoche dans la base
- C) Chapeau de brûleur en fonte
- D) Répartiteur de flamme en laiton
- E) Butée du répartiteur de flamme

Plan de cuisson

Brûleurs au gaz, généralités

Pour obtenir un résultat optimal, toujours utiliser des poêles ayant un dessous lisse et plat et d'un diamètre approprié au brûleur que vous utilisez. Pour connaître les diamètres appropriés, consultez le tableau ci-dessous :

Brûleur	Diamètre
Brûleur semi-rapide	14 tot 20 cm
Brûleur rapide	20 tot 24 cm
Brûleur pour wok	22 tot 28 cm *
Brûleur poêle à poisson	Poêle ovale

*Correspond au au diamètre du dessous du wok.

Les brûleurs au gaz Boretti se composent de trois parties, à savoir la base (ill. 10a), le répartiteur de flammes en laiton (ill. 10d) et le chapeau du brûleur (ill. 10c). La base comporte deux petits orifices dont l'un est destiné à l'allumage et l'autre au thermocouple.

Le système de sécurité à thermocouple garantit la fermeture de l'alimentation de gaz lorsque la flamme s'éteint accidentellement, en cas de courant d'air par exemple.

Avant de pouvoir relâcher le bouton d'allumage, le thermocouple doit avoir chauffé pour que le brûleur reste allumé. Si vous relâchez le bouton trop tôt, le brûleur s'éteint car le thermocouple n'a pas eu le temps de chauffer suffisamment.

Après avoir appuyé sur le bouton, vous devez entendre un déclic de l'allumage. Ce dispositif se déclenche sur tous les brûleurs. La vitesse à laquelle la flamme s'allume, dépend de la position sélectionnée. Essayez plusieurs fois pour connaître la meilleure manière d'allumer votre cuisinière. Une fois que la flamme brûle, tenir le bouton appuyé pendant 5 secondes au moins, afin d'activer le système de sécurité à thermocouple. **Si vous relâchez le bouton trop tôt, la flamme s'éteint.**

Attention : Vérifier que le répartiteur de flammes en laiton (fig. 10d) se trouve bien placé sur la base du brûleur (ill. 10a). Veiller à ce que la butée se trouvant sur le répartiteur de flammes (ill. 10e) se trouve correctement placée dans l'encoche (fig. 10b) de la base en aluminium.

Le brûleur doit également se trouver bien positionné dans la coupelle afin de prévenir toute décoloration.

Chaque brûleur présente une puissance particulière. Les temps de préparation sont donc différents selon les brûleurs. Le brûleur le moins puissant (brûleur semi-rapide) est généralement utilisé pour la cuisson de sauces, soupes et viandes à mijoter. **Du fait de la puissance de ce brûleur, nous vous recommandons d'utiliser une plaque à mijoter Boretti.**

Attention : Lorsque vous placez une poêle sur les brûleurs arrière, veillez à ce que celle-ci ne touche pas la paroi arrière du fait que la poêle sera très chaude et que la paroi ne résiste peut-être pas à cette chaleur. Veiller à ce que la poêle se trouve toujours à 2 cm minimum de la paroi.

Attention : veillez à ce que les leviers et les poignées ne sortent pas de la surface de la cuisinière, afin de prévenir tout contact accidentel et la chute de la poêle ou de la casserole.

Brûleur pour wok

Les brûleurs pour wok Boretti sont dotés de trois couronnes. Ces couronnes permettent d'obtenir une puissance équilibrée de 4,5 kW maximum. Cette puissance de chauffage est suffisante pour faire revenir les produits dans votre wok. Lors de l'allumage de ce brûleur, la couronne extérieure s'allume en premier, suivie après par les deux autres couronnes intérieures. C'est normal. Veiller à réduire la durée de cuisson du fait de la puissance élevée de ce brûleur.

NL

FR

ES

EN

Le Fry-top

Le Fry Top est une plaque de cuisson multifonctionnelle de 9 kg permettant de cuire différents plats. Il existe un DVD qui présente le fonctionnement du Fry Top, les possibilités de cuisson et la manière de le nettoyer. Ce film est à disposition sur Internet et un DVD est également fourni avec votre cuisinière. Si vous n'avez pas reçu ce DVD à la livraison de votre cuisinière, vous pouvez nous le demander.

Allumer le brûleur du Fry Top et régler à une puissance basse. Après 8-10 minutes, le Fry Top est prêt à l'usage. Verser un petit peu d'huile sur la plaque (ne jamais mettre de beurre sur le Fry Top), puis placer le produit à cuire directement sur la plaque de cuisson. La cuisson sur le Fry Top est moins puissante, mais le produit ne mijote cependant pas, du fait qu'il est saisi et perd donc bien moins son jus.

Nettoyage du Fry Top

Une fois le produit cuit, le retirer du Fry Top et verser un petit peu d'eau sur le Fry Top avant de vous mettre à table. L'eau va détacher les restants de cuisson vous permettant ensuite de les retirer facilement avec la spatule fournie. Cela simplifie le nettoyage. Attention : de la vapeur se dégage, il y a donc risque de brûlure !

Une fois que la plaque de cuisson est refroidie, pulvériser un peu de nettoyant pour Fry Top et frotter la plaque de cuisson avec l'éponge de fer fournie. Essuyer ensuite avec un chiffon humide et votre Fry Top est comme neuf.

Pour nettoyer les petits recoins et orifices, utiliser éventuellement une éponge à récureur douce.

La plaque coupe feu

La plaque coupe feu est un dispositif en fonte massive avec des couronnes concentriques permettant de placer une ou plusieurs poêles directement sur le plan de cuisson. La plaque est chauffée par un brûleur à gaz placé dessous. La plaque réparti uniformément une chaleur d'intensité normale sur tout le plan de cuisson de la poêle. Elle permet de cuire doucement une préparation culinaire. Cela facilite la préparation de sauces, daubes et viandes à mijoter. Allumer le brûleur 5 minutes environ avant d'utiliser la plaque de fonte afin que cette dernière ait le temps de chauffer suffisamment. Vous pouvez éteindre le brûleur également 5 minutes avant la fin de la cuisson. Le centre de la plaque coupe feu est l'endroit le plus chaud tandis que les bords sont un peu moins chauds. Si vous souhaitez obtenir une chaleur plus intense, vous pouvez retirer une ou plusieurs couronnes. Cela vous permet de ne pas devoir adapter la position du bouton pour régler la puissance de cuisson de votre plat.

Attention : Avec le temps, il est normal que la face extérieure du coupe feu se rouille. Néanmoins, pour prévenir cette corrosion, huiler régulièrement le coupe feu. Ne jamais laver dans un lave-vaisselle les couronnes et les autres éléments en fonte.



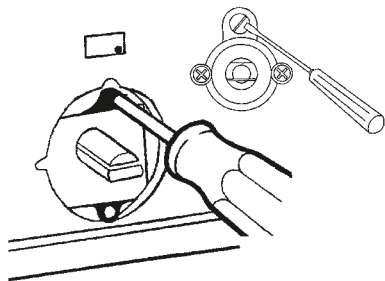


illustration 11

Réglage des brûleurs à gaz

Le réglage des brûleurs au gaz est une opération très simple que vous pouvez vous-même réaliser. Vous devez par exemple le faire si votre cuisinière a été convertie pour une autre qualité de gaz ou que vous souhaitez une arrivée de gaz plus ou moins forte. Allumer un brûleur à la fois et le régler sur la position la plus basse. Retirer le bouton de réglage correspondant au brûleur et utiliser un petit tournevis. Introduire le petit tournevis dans l'orifice se trouvant au dessus de l'axe du bouton (ill. 11). Au-dessus de cet axe se trouve une petite vis en laiton permettant de régler la puissance d'arrivée du gaz. Tournez vers la gauche pour augmenter la puissance de la flamme et vers la droite pour la réduire.

Plaque de gril en fonte

La plaque de gril en fonte est un élément idéal pour cuire les viandes. Placer la plaque de gril sur l'un des porte-poêle adapté à votre modèle de plaque de cuivre et allumer le brûleur. Laisser la plaque de gril chauffer 10 minutes environ avant de l'utiliser. Pour nettoyer votre plaque de gril, utiliser une eau chaude savonneuse.

Nettoyage du plan de cuisson

Bases en aluminium

Les bases en aluminium (ill. 10a) perdent leur brillant d'origine après usage. C'est normal. Les bases peuvent être nettoyées avec une éponge à récurer.

Répartiteurs de flamme en laiton

Les répartiteurs de flamme en laiton (ill. 10d) se décolorent légèrement après utilisation normale. Vous pouvez les nettoyer avec une éponge à récurer.

Porte-poêle et chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur et porte-poêle en fonte peuvent également se décolorer légèrement après usage. Pour les nettoyer, utiliser une brosse et de l'eau avec un savon doux. Après le nettoyage, sécher correctement les éléments en fonte afin de prévenir la corrosion. Si souhaité, vous pouvez huiler légèrement de temps en temps les éléments en fonte.

Lèchefrite

Ne jamais racler (avec une éponge abrasive, par exemple) la lèchefrite de la cuisinière. Pour la nettoyer, utilisez de l'eau avec un savon doux et un chiffon ménager. Éviter toute profusion d'eau à proximité de la tête d'allumage blanche des brûleurs.

Attention : Ne jamais laver les éléments amovibles de la cuisinière dans un lave-vaisselle.

NL

FR

ES

EN

Plan de cuisson en céramique

Les zones en céramique sont commandées par des boutons présentant 13 positions. Sur la position 0, la zone est inactive. La zone en céramique est activée dès que le bouton est placé sur une position de 1 à 12. Lorsqu'une position active est sélectionnée, la zone devient rouge et dégage de la chaleur qui chauffe la poêle et la surface en vitrocéramique.

Certaines zones sont dotées d'une zone d'extension. Cette zone peut être activée en plaçant le bouton correspondant à la zone au-delà de la position 12. Pour désactiver la zone d'extension, replacer une nouvelle fois le bouton au-delà de la position 12.

Chaque zone est dotée d'un voyant d'indication de chaleur résiduelle, qui signale que la zone est encore chaude. Ce voyant est allumé tant que la zone est encore chaude, même après désactivation de la zone.

Indications importantes :

Ne pas laisser de zone de cuisson allumée sans qu'une poêle ne soit placée dessus. Éviter les variations de température sur la plaque de cuisson vitrocéramique. Ne jamais verser d'eau froide ou autres sur une plaque de cuisson chaude. Vérifier que la poêle couvre bien toute la zone de cuisson et se trouve bien centrée sur cette dernière.

Lorsque la plaque vitrocéramique est chaude, éviter tout contact avec du sucre, des matières synthétiques ou du film aluminium. Ces matières risquent de fendre ou d'attaquer la surface en vitrocéramique pendant qu'elle refroidit : en cas de contact accidentel, désactiver l'appareil et retirer immédiatement ces matières des zones encore chaudes (attention : risques de brûlures).

Vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson en céramique de la même façon que des verreries, c'est-à-dire avec un chiffon doux et humide. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez des nettoyeurs spéciaux pour plaques en vitrocéramique.

Tableau pour le thermomètre de cuisson intérieure

Préparation culinaire

Température au cœur

Boeuf		
Bifteck	Saignant	40-45 °C
	A point	50-55 °C
	Bien cuit	60-65 °C
Grillades		80-85 °C
Porc		
Filet		65-70 °C
Roulade		80-85 °C
Côtelette		75-80 °C
Côtelette marinée		65-70 °C
Pain de viande hachée		70-75 °C
Veau		
Grillade		70-75 °C
Lièvre		
Râble de lièvre		60-70 °C
Filet de râble	Saignant	40-45 °C
	A point	50-55 °C
	Bien cuit	60-65 °C
Agneau		
Gigot		80-85 °C
Volaille		
En général		70-75 °C
Poisson		
Poisson		70-80 °C

NL

FR

ES

EN

Attention : Veiller à placer la sonde dans le milieu de la préparation et non à proximité des os ou de parties grasses afin d'obtenir la température exacte.

Résolution de problèmes

Four électrique :

Panne	Cause éventuelle	Remède
Le (grand) four ne fonctionne pas.	L'horloge n'est pas réglée sur commande manuelle.	Régler l'horloge sur le mode commande manuelle, voir chapitre utilisation de l'horloge numérique/analogique.
Les deux fours ne fonctionnent pas.	Une ou plusieurs vis dans le bloc de raccordement ne sont pas assez serrées.	Ouvrir le bloc de raccordement et serrer toutes les vis.

Four à gaz :

Panne	Cause éventuelle	Remède
L'étincelle d'allumage ne fonctionne pas.	La porte n'a pas été ouverte entièrement.	Ouvrir la porte entièrement.
Le brûleur s'allume difficilement ou pas du tout.	La bougie d'allumage est sale ou empoussiérée.	Nettoyer la bougie d'allumage avec un chiffon.
Le brûleur s'éteint dès que la porte est fermée.	Du fait du déplacement d'air, la flamme à côté du thermocouple s'éteint temporairement.	Laisser la porte ouverte pendant une minute au moins avant de la fermer, afin que le thermocouple ait le temps de chauffer suffisamment.
Le four s'éteint une dizaine de minutes après son allumage.	La position la plus basse n'est pas réglée correctement.	Contacter le service technique.
Le gril ne fonctionne pas.	Le bouton de réglage du brûleur à gaz n'est pas placé sur la position arrêt.	Placer le bouton du brûleur à gaz sur la position arrêt.

Brûleur à gaz :

Panne	Cause éventuelle	Remède
Lors de l'appui sur un bouton, toutes les bougies d'allumage s'allument.	C'est normal.	Néant.
Le brûleur s'allume difficilement ou pas du tout.	La bougie d'allumage est sale ou empoussiérée.	Nettoyer la bougie d'allumage avec un chiffon.
Le brûleur s'allume difficilement ou pas du tout.	Le répartiteur de flamme n'est pas placé correctement sur la base.	Placer le répartiteur de flamme de manière à ce qu'il ne tourne plus et se trouve correctement en place sur la base du brûleur.
Le brûleur s'allume difficilement ou pas du tout.	La base n'est pas placée correctement de niveau.	Replacer la base et s'assurer qu'elle est de niveau.

Panne	Cause éventuelle	Remède
Le brûleur s'éteint dès que le bouton est relâché.	Le thermocouple n'a pas suffisamment chauffé.	Après allumage de la flamme, tenir le bouton correctement appuyé pendant 8 à 10 secondes au moins.
Le brûleur s'éteint dès que le bouton est relâché après 10 secondes.	Le bouton n'est pas assez appuyé.	Réessayer en maintenant le bouton correctement appuyé.
Le brûleur s'éteint dans la position la plus basse.	La position la plus basse est réglée trop faible et le thermocouple ne chauffe pas suffisamment.	Augmenter la puissance de réglage de la position basse, consulter le chapitre « Réglage de la position basse ».
L'allumage continue de cliquer.	L'allumage est humide (à cause de projection de nourriture ou d'eau de nettoyage).	L'allumage continue de cliquer jusqu'à ce que l'humidité soit totalement évaporée. Cela n'endommage rien. Pour sécher plus rapidement l'allumage, allumer le four à haute température.

NL

FR

ES

EN

Plan de cuisson en céramique :

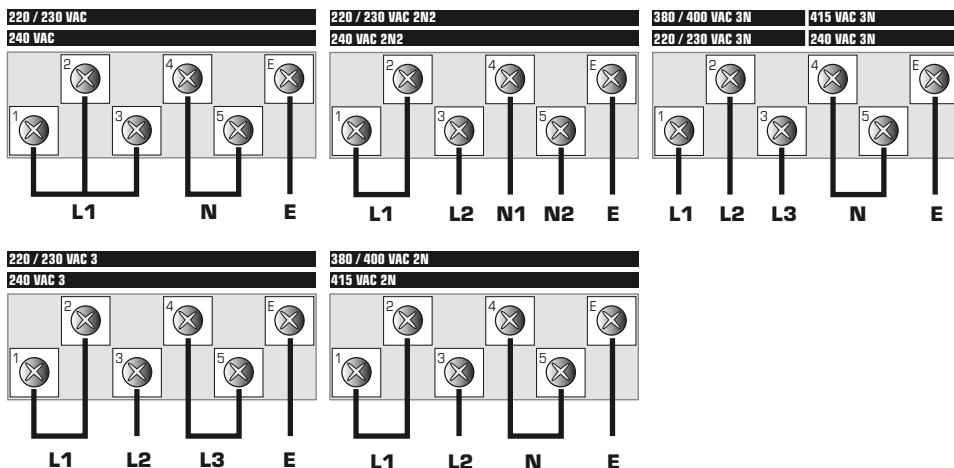
Panne	Cause éventuelle	Remède
La moitié des zones ne fonctionne pas.	L'un des groupes n'a pas été raccordé correctement.	Vérifier les raccordements et serrer les vis correctement.
La moitié des zones ne fonctionne pas.	L'un des fusibles est endommagé.	Remplacer le fusible endommagé dans le boîtier de fusibles.

Si malgré ces recommandations, vous ne parvenez pas à résoudre la panne, veuillez le signaler par courriel à service@boretti.be, ou contacter le +32(0)3 450 81 80 muni des références de l'appareil.

Schémas de raccordement

Attention : Respecter impérativement les normes nationales en vigueur. Faire toujours appel à un technicien qualifié pour installer votre cuisinière. Boretti rejette toute responsabilité en cas de pannes et dommages dus à une installation incorrecte.

Downloaded from www.vandenborre.be



Puissances et valeurs

NL

Brûleur	Semi-rapide	Rapide	Wok	Poisson	Coup de Feu	Four à gaz 60	Four à gaz 90
Puissance nominale (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Puissance minimale (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diamètre des brûleurs	Semi-rapide	Rapide	Wok	Poisson	Coup de Feu	Four à gaz 60	Four à gaz 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,23	1,55	1,35	1,23	1,17	1,50
G30 / G31 - 30 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

BE

Brûleur	Semi-rapide	Rapide	Wok	Poisson	Coup de Feu	Four à gaz 60	Four à gaz 90
Puissance nominale (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Puissance minimale (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diamètre des brûleurs	Semi-rapide	Rapide	Wok	Poisson	Coup de Feu	Four à gaz 60	Four à gaz 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

ES

Brûleur	Semi-rapide	Rapide	Wok	Poisson	Coup de Feu	Four à gaz 60	Four à gaz 90
Puissance nominale (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Puissance minimale (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diamètre des brûleurs	Semi-rapide	Rapide	Wok	Poisson	Coup de Feu	Four à gaz 60	Four à gaz 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90



Downloaded from www.youdeborre.be

PREÁMBULO

¡Enhorabuena! Se ha convertido oficialmente en propietario de una cocina Boretti. En los próximos años descubrirá que una cocina Boretti hace posible que cocinar sea una auténtica fiesta.

En la elaboración de su cocina Boretti nos hemos esforzado para que usted, como cocinero, tenga todo controlado. Por ello, no le presentamos un manual de instrucciones del tamaño de una guía telefónica, sino un ejemplar muy sencillo y fácil de leer. Su cocina presenta las mismas características. Es decir: comprensible y práctica.

Por ello, le recomendamos que, antes de utilizar su cocina Boretti, lea atentamente este manual para evitar problemas.

En caso de que, una vez leído el manual o durante el uso de su cocina Boretti, le surjan dudas, estaremos encantados de atenderle.

¡Que disfrute cocinando!

Boretti

NL

FR

ES

EN

Índice

Preámbulo

Para el instalador	53
- Información general de instalación	
- Conexión eléctrica	
- Conexión de gas	
Antes del primer uso	55
- Normas de seguridad	
- Normas medioambientales	
- Limpieza antes del primer uso	
Funcionamiento del programador digital	57
- Ajuste de la hora correcta	
- Función manual	
- Ajuste de la seña sonora	
- El temporizador	
- Funciones automáticas de horneado	
Funcionamiento del programador digital de un horno de gas	59
- Ajuste de la hora correcta	
- Ajuste del temporizador	
- Ajuste de la señal sonora	
Funcionamiento del programador analógico	60
- Ajuste de la hora correcta	
- Función manual	
- El temporizador con señal automática	
- Funciones automáticas de horneado	
Explicación general sobre el uso del horno	61
- Descripción de las diversas funciones del horno	
- La función Quickstart	
- El grill	
- El uso del asador	
- La refrigeración perimetral	
- Desmontaje de la puerta del horno	
- Desmontaje del cristal del horno	
- Desmontaje y extracción de los elementos interiores del horno	
- Limpieza de las cavidades del horno	
- Uso del termómetro sonda	
- Piedra para pizzas	
Explicación sobre el uso del horno de gas ventilado	65
- Encendido del horno de gas	
- El grill en el horno de gas	
- El ventilador en el horno de gas	
La superficie de cocción	67
- Aspectos generales de los quemadores de gas	
- El quemador para wok	
- El Fry-top	
- Limpieza del Fry-top	
- El Coupe de Feu	
- Ajuste de los quemadores de gas	
- Plancha de acero fundido	
- Limpieza de las superficies de cocción	
- La placa vitrocerámica	
Datos técnicos	71
- Tabla de valores para el termómetro sonda	
- Solución a sus problemas	
- Esquemas de conexión	
- Potencias y valores	

Para el instalador

Información general de instalación

Su cocina Boretti debe ser instalada por un **técnico cualificado** y de acuerdo con las normas legales/vigentes en el lugar de instalación.

Antes de comenzar con las labores de instalación o reparación, deberá comprobar que la cocina se encuentra desconectada de la red eléctrica.

Su cocina Boretti puede instalarse junto a elementos que superen la altura de la encimera de trabajo como armarios altos para electrodomésticos o tabiques a una distancia mínima de 50 mm desde el lateral de la cocina tal y como se muestra en la figura A.

Sobre de la superficie de cocción se debe reservar un hueco de al menos 650 mm de altura entre la cocina y un estante o campana extractora.

Su cocina Boretti tiene una altura estándar de trabajo de aproximadamente 91 cm. Si su cocina Boretti lleva patas redondas regulables, puede adquirir éstas en la versión **elevada**.

En ese caso, se puede ajustar la altura de la cocina entre los 91 y los 97 cm. Se recomienda igualar la parte superior de la superficie de cocción con la de la encimera. Recomendamos nivelar totalmente la cocina con el objeto de garantizar un correcto funcionamiento.

Solo será obligatorio utilizar la tira con ranuras de ventilación que se incluye con la cocina si ésta lleva un horno de gas ventilado y la pared trasera va a ir cubierta por azulejos o por un panel. En las versiones con horno eléctrico convencional no es necesario utilizar dicha tira y pueden colocarse los azulejos o el panel directamente sobre el borde trasero de la cocina.

Con el objeto de garantizar un correcto funcionamiento, recomendamos utilizar la cocina en un lugar con una buena ventilación. Esto resulta especialmente importante en las cocinas conectadas a bombonas (de butano/propano).

El butano/propano (bombonas) es más pesado que el aire. Por ello (en caso de fuga) se mantienen en la parte baja de la estancia donde se encuentran. Se debe garantizar una ventilación suficiente para eliminar la acumulación de gas en la parte inferior. Las bombonas de gas no deben colocarse bajo ningún concepto por debajo del nivel de la vivienda (sótanos) ni siquiera cuando estén vacías o semivacías.

Conexión eléctrica

Compruebe que la tensión y la capacidad de la conexión eléctrica se corresponden con las características indicadas en la placa de modelo de su cocina Boretti. **No se debe retirar esta placa bajo ningún concepto.**

Los fusibles y la instalación eléctrica doméstica deben soportar la carga que supone la cocina. La conexión a la red eléctrica puede ser fija o un enchufe y una toma de red.

En este último caso, se debe utilizar un enchufe y una toma de red.

En este último caso, se debe utilizar una clavija y una toma de red adecuadas en función de la normativa vigente. Todas las modalidades de conexión requieren que la cocina esté conectada a tierra.

Antes de conectar la cocina, se deberá comprobar que la red eléctrica cuenta con una toma de tierra adecuada.

Evite el uso de reductores, adaptadores, alargadores o distribuidores.

Atención:

Consulte la página 74 para ver los esquemas de conexión correctos. En cualquier caso, se deberán apretar adecuadamente los seis tornillos.

NL

FR

ES

EN

Boretti no asume ninguna responsabilidad por daños físicos o materiales como consecuencia del incumplimiento parcial o total de las anteriores normas o de modificaciones realizadas en la cocina.

Atención: Todas las cocinas llevan de fábrica una conexión monofásica situada en el panel de conexión de la parte trasera. Si la conexión se realiza a más de una fase, se deberán observar las correspondientes normas (locales) vigentes.

Conexión de gas

La conexión mediante manguera de goma homologada en virtud de las normas vigentes debe realizarse de modo que la longitud de la misma no supere los 1,5 metros; asegúrese de que la manguera no roza elementos móviles y que no presenta pinzamientos. Compruebe antes de utilizar la cocina que se cumplen los siguientes requisitos:

- el conducto debe poder inspeccionarse en toda su longitud (máx. 1,5 m).
- el conducto no debe estar sometido a tensiones ni describir curvas cerradas.
- el conducto no debe estar en contacto con objetos punzantes ni angulosos
- el conducto no debe rozar en ningún punto de su recorrido superficies calientes a más de 50°C.

Atención: Una vez conectada su cocina Boretti, deberá comprobar con agua jabonosa que no existen fugas. No lo haga nunca utilizando una llama.

Atención: Las mangueras de gas tienen una vida limitada. Deberá sustituirlas oportunamente por una nueva.

Boretti recomienda conectar la cocina mediante una manguera metálica flexible GIVEG disponible a través de Boretti. La longitud máxima de esta manguera es de 1 metro y su vida es ilimitada. Atención: Si su cocina Boretti se va a conectar a la red de suministro de gas mediante un conducto fijo (de cobre), deberá utilizar siempre una junta de fibra (figura 1)

Atención: Las cocinas instaladas en Bélgica no podrán utilizar la manguera opcional de Boretti. En Bélgica se debe utilizar una manguera de gas homologada por BVG.



figura 1

Downloaded from www.validabrete.com



Antes del primer uso

Normas de seguridad

Este manual forma parte de la cocina. Debe guardarse en un lugar que esté al alcance durante toda la vida útil de la cocina. Le recomendamos leer este manual atentamente antes de comenzar a utilizar la cocina. **La instalación debe llevarse a cabo por parte de personal cualificado y de conformidad con las normas de instalación descritas en el anterior apartado.**

Esta cocina es apta para uso doméstico y cumple lo dispuesto en las actuales directivas CEE. La cocina ha sido fabricada para cocinar y hornear alimentos. Boretti no asumirá ninguna responsabilidad por el uso no previsto del aparato como, por ejemplo, el calentamiento de estancias.

No bloquee nunca las aperturas y ranuras de su cocina Boretti con el fin de garantizar una correcta ventilación. **Tampoco deben bloquearse las rejillas de ventilación situadas en la parte superior/posterior de la superficie de cocción en el caso de los hornos de gas con ventilación.**

Inmediatamente tras la instalación, se deberá comprobar la cocina de forma exhaustiva y notificar los posibles defectos detectados.

No coloque nunca sobre la cocina sartenes o recipientes que no tengan la base lisa y plana.

No inserte nunca productos inflamables en la cavidad del horno. Su ignición imprevista podría provocar un incendio.

La cocina está concebida para ser utilizada por adultos, por lo que no se debe permitir que los niños accedan a ella sin supervisión. Determinadas partes, como el grill, pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas. Por este motivo, no se debe dejar que los niños jueguen o realicen

actividades similares cerca de la cocina.

Tras cada uso se debe comprobar que todos los mandos se encuentran en posición apagada.

En caso de duda acerca de las normas de seguridad referidas a su cocina Boretti, le rogamos que se ponga en contacto urgentemente con Boretti. Los números de teléfono se encuentran en la parte posterior de este manual.

No utilice papel de hornear en combinación con el grill. No introduzca en el compartimento bajo la cavidad del horno objetos o productos que puedan fundirse a baja temperatura.

Normas medioambientales

No deje nunca los restos de embalaje sin supervisión. Separe los diferentes materiales de embalaje por tipo y deposítelos en el centro de reciclaje más cercano de su municipio.

Los embalajes de nuestros productos utilizan materiales no contaminantes y, por consiguiente, ecológicos y reciclables. Por ello, le rogamos su colaboración para un correcto procesamiento del material de embalaje. Podrá consultar las direcciones de los centros de recogida, reciclaje o procesamiento en su distribuidor o a través de la administración local. No abandone el embalaje o partes de mismo en cualquier lugar. Jugar con este material, en especial con las bolsas de plástico, puede suponer un riesgo de asfixia para los niños. Por otra parte, deberá garantizar el correcto procesamiento de los aparatos desechados.

Importante: entregue el aparato a la empresa local autorizada para la recogida de electrodomésticos desechados. Un correcto procesamiento permite recuperar valiosos materiales aptos para un adecuado reciclaje. Antes de desechar su aparato, es importante que desmonte las puertas y deje

NL

FR

ES

EN

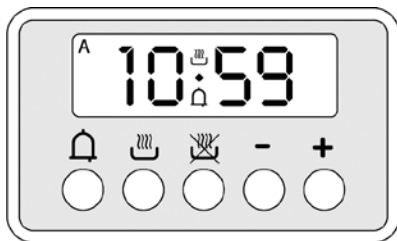
los estantes en posición de uso para evitar que los niños se queden encerrados en la cavidad del horno al jugar. Asimismo, deberá cortar el cable de alimentación y retirarlo junto con el enchufe. La directiva establece las normas para la recogida y reciclaje de aparatos desechados vigentes en todo el territorio de la Unión Europea.

Limpieza antes del primer uso

Conviene retirar correctamente todos los restos de embalaje tanto exterior como interior de la cocina, además de limpiar posteriormente la cocina conforme a lo establecido.

Antes de utilizarse por primera vez, se deberá poner en marcha el horno durante media hora a la máxima potencia. Durante este proceso se generará un desagradable olor a quemado. Es algo normal.

Recomendamos ventilar la cocina durante la puesta en marcha inicial del aparato.



Funcionamiento del programador digital



Ninguna de las funciones del horno funcionará hasta que no programe el reloj de su cocina Boretti. Reconocerá que no está programado cuando vea que la pantalla parpadea. Esta situación se produce en el primer uso o tras un corte del suministro eléctrico.

Las funciones de los hornos de gas ventilados difieren de las de los hornos multifunción.



Las funciones del reloj programable solo funcionan en los hornos de 60 y 80 cm de ancho. En caso de que su cocina cuente con 2 hornos, el reloj funcionará habitualmente para el izquierdo.

Si durante la programación del horno se observa una letra A parpadeante y se escucha una señal, se habrá producido un fallo. Seleccione la función manual para borrar los parámetros programados.

Ajuste de la hora correcta

Programa el reloj digital pulsando el botón  y el botón  de forma simultánea mientras acciona los botones + y -. De este modo podrá programar la hora actual.


Función manual

Puede accionar la función manual pulsando simultáneamente los botones  y . La letra A desaparecerá y se mostrará el símbolo de una sartén. Las programaciones previas se borrarán cada vez que realice este procedimiento.

Ajuste de la señal sonora





Puede ajustar la señal sonora pulsando el botón - hasta escuchar la que desee. Su cocina recordará este ajuste y emitirá la señal elegida a partir de ese momento.

El temporizador

Seleccione la función temporizador pulsando la tecla  y ajuste el tiempo de horneado deseado con las teclas + y -. Durante el transcurso del período programado, el símbolo del reloj permanecerá visible. Una vez transcurrido el tiempo, se escuchará la señal sonora. Su horno puede apagarse manualmente cuando utilice esta función. Si desea que el horno se apague automáticamente, deberá combinar la función de horneado automático con la programación del tiempo de preparación.

Funciones automáticas de horneado

1. Función de apagado automático

Con esta función podrá utilizar el horno durante un intervalo determinado y determinar que se apague trascurrido dicho período. Pulse el botón  y programe el tiempo de horneado deseado con los botones + y -. Se mostrará la letra A en la pantalla. Si durante la cocción desea ver a qué hora se apagará el horno, pulse el botón . Una vez transcurrido el tiempo de preparación, el horno se apagará automáticamente y se escuchará la señal sonora. La letra 'A' se mostrará parpadeante coincidiendo con la señal sonora. Al pulsar simultáneamente los botones  y  borrará la programación y podrá utilizar el horno de nuevo con la función manual.



NL



FR

ES

EN

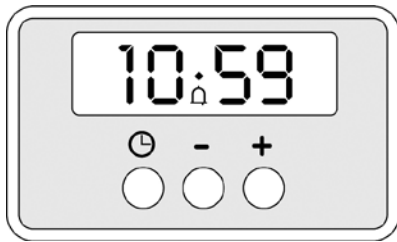
2. Función encendido y apagado automático

Con esta función puede programar tanto la hora de encendido como la hora de apagado de su horno. Pulse el botón  y programe el tiempo de cocción de su plato con los botones + y -. Se mostrará la letra A en la pantalla. A continuación, pulse el botón  y programe el tiempo final deseado con los botones + y -. Posteriormente, indique la temperatura deseada y la función de horno correspondiente. El horno se encenderá y se apagará en las horas deseadas. Una vez que el horno se apague, automáticamente se escuchará la señal sonora.

Al pulsar simultáneamente los botones  y  borrará la programación y podrá utilizar el horno de nuevo con la función manual.


Atención: Determinados alimentos son perecederos y no pueden estar fuera del frigorífico durante mucho tiempo.


Atención: Tenga en cuenta el tiempo de calentamiento al establecer el período de horneado cuando utilice la función automática de horneado con tiempo de inicio y final programado.




Funcionamiento del programador digital del horno de gas


Ajuste de la hora correcta

Pulse una vez el botón . A continuación, pulse simultáneamente los botones + y – para fijar los minutos.

Pulse de nuevo el botón  y manténgalo presionado hasta que las horas parpadeen. Con los botones + y – podrá ajustar las horas.

Ajuste del temporizador

Pulse los botones + y – para fijar el tiempo de cocción deseado. El símbolo  aparecerá en la pantalla indicando que se ha activado el reloj de cocción. La pantalla indicará únicamente el tiempo restante hasta que se escuche la señal sonora y la hora actual no se mostrará durante este período.

Una vez transcurrido el tiempo programado, se escuchará una alarma que podrá desactiva pulsando el botón .

Ajuste de la seña sonora

Puede ajustar la señal sonora pulsando el botón – hasta escuchar la que desee. Su cocina recordará este ajuste y emitirá la señal elegida a partir de ese momento.

Nota: es posible que su horno de gas Boretti incorpore cinco botones. En este caso, dos de ellos carecerán de función.

NL

FR

ES

EN

Funcionamiento del programador analógico

Si en el visor (fig. 2d) se muestra un '0', el horno estará en posición de bloqueo infantil, lo que impide su uso. Si el símbolo que aparece en el visor es el de una mano (fig. 2d), el horno estará en posición manual. Se selecciona el modo manual girando el botón (fig. 2e) hacia la izquierda sin presionarlo.

Ajuste de la hora correcta

Pulse el botón y gírelo a la derecha hasta que se muestre la hora correcta. La hora puede leerse con las manecillas que se muestran en las figuras 2a y 2b.

Función manual

Girando el botón (fig. 2e) hacia la derecha hasta que se muestre una mano (fig. 2d) se selecciona la función manual. Una vez activada esta función, se selecciona la temperatura deseada y la función de horneado tras lo cual se puede utilizar el horno de manera inmediata.

Temporizador con apagado automático

El tiempo de horneado deseado puede programarse fácilmente girando el botón (fig. 2e) a la derecha sin presionarlo hasta que vea aparecer el tiempo correcto en el pequeño visor (fig. 2d). La duración máxima programable es de 180 minutos. A continuación, se selecciona la temperatura y la función del horno. Transcurrido el tiempo de horneado deseado, se escuchará una señal sonora. El horno se apagará. La señal sonora se puede desconectar posicionando el botón (fig. 2e) en modo manual.

Funciones automáticas de horneado

1. Programación de encendido automático

Para programar el horno de modo que se encienda solo sin que se apague automáticamente

transcurrido el tiempo de horneado, deberá realizar los siguientes pasos:

Gire el botón (fig. 2e) a la derecha hasta que vea aparecer el '0' (fig. 2d). Tire con cuidado del botón hacia usted y gírelo hacia la derecha hasta que la manecilla (fig. 2c) indique la hora deseada de comienzo. Suelte el botón y gírelo a la derecha hasta que aparezca la mano. A continuación, seleccione la función de horneado y la temperatura correcta.

Atención: ¡al utilizar esta función se debe apagar el horno manualmente!

Atención: Determinados alimentos son perecederos y no pueden estar fuera del frigorífico durante mucho tiempo.

Atención: Tenga en cuenta el tiempo de calentamiento al establecer el período de horneado cuando utilice la función automática de horneado con tiempo de inicio y final programado.

2. Programación de encendido y apagado automáticos

Para programar el horno de modo que determine la hora de inicio y final deberá realizar los siguientes pasos:

Gire el botón (fig. 2e) en el sentido de las agujas del reloj hasta que vea aparecer el '0' (fig. 2d). Tire con cuidado del botón hacia usted y gírelo hacia la derecha hasta que la manecilla (fig. 2c) indique la hora deseada de comienzo. Gire ahora el botón a la derecha hasta que aparezca en el visor (fig. 2d) el tiempo de preparación deseado. El tiempo máximo de horneado es de 180 minutos. A continuación, seleccione la posición de horneado y la temperatura correcta. Su horno se pondrá en funcionamiento a la hora indicada y durante el tiempo programado. Una vez transcurrido el tiempo de horneado, el horno se apagará automáticamente y se escuchará la señal sonora. La señal se puede apagar girando el botón a la derecha hasta que aparezca el símbolo de la mano.

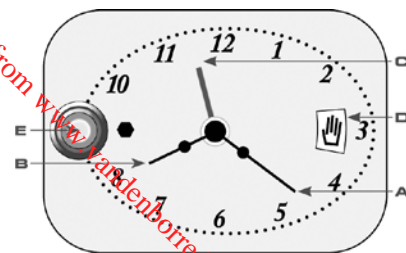


figura 2

Explicación sobre el uso del horno

Descripción de las diversas funciones del horno

Atención: Antes de utilizar un horno de gas, le remitimos al capítulo referido al 'uso de un horno de gas ventilado'.

Para seleccionar las siguientes funciones del horno, deberá girar el botón del horno a la derecha hasta llegar a la función deseada. A continuación, seleccione la temperatura correcta. En función de la programación del reloj de control, el horno comenzará a calentarse. Para más instrucciones acerca del proceso de calentamiento acelerado, consulte el apartado 'quickstart' en la página 62.

La función de descongelado

La función de descongelado acciona el ventilador situado en la parte trasera del horno, lo que genera un flujo de aire que permite que el alimento se descongele con mayor rapidez. Esta función no es comparable con el funcionamiento de, por ejemplo, un microondas. Deberá asegurarse de que la cavidad del horno está limpia ya que se está trabajando con productos crudos sin elaborar.

Funcionamiento por aire caliente

El calor procede directamente de la resistencia instalada en la parte posterior del horno alrededor del ventilador.

Esta posición resulta especialmente útil para hornear y asar comidas completas. La circulación de aire caliente permite hornear en varios niveles. La función de aire caliente suele ser la más utilizada del horno.

Atención: En muchos casos, esta función reduce el tiempo de horneado del plato.

Grill circular



El calor generado por el grill se distribuye por la cavidad del horno uniformemente, a través del ventilador de la parte trasera. Esta función es apta para, entre otros, hornear chuletas, salchichas, brochetas y similares. **Atención:** Deberá utilizar el grill con la puerta del horno cerrada.



Grill

Grill convencional utilizando únicamente el elemento de grill. Apto para asar pollos y redondos. Se suele utilizar asimismo para gratinar platos o elaborar postres con azúcar tostada. **Atención:** Deberá utilizar el grill con la puerta del horno cerrada.

Calor superior



Específicamente diseñada para dorar lentamente la parte superior de los platos, aunque también puede utilizarse para gratinar el plato con menos rapidez que el grill.

Calor inferior



Esta función es muy práctica para los productos que deben subir. Resulta especialmente adecuada en combinación con la posición de aire caliente. Esto significa que una vez que el producto ha subido, se debe terminar de hornear con la función de aire caliente. Asimismo, esta función se utiliza a menudo para elaborar pizzas.

Calor superior e inferior

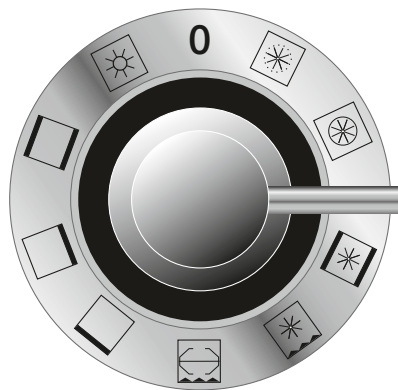


Una función que ofrece las prestaciones de un horno convencional aunque en combinación con el elemento de calentamiento superior. Apta para todos aquellos platos que también pueden hornearse con aire caliente.

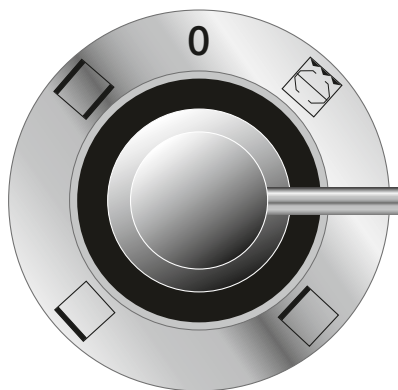
Iluminación



La iluminación de la cavidad del horno se enciende en el instante en que se



Mando de funciones : Hornos eléctricos de 60 y 80 cm de ancho



Mando de funciones : Hornos eléctricos de 30 y 40 cm de ancho

NL

FR

ES

EN

seleccione una determinada función de horneado. Si desea elaborar un plato sin iluminación, debe girar el mando 1 más allá de su selección para retornar a la misma.

Atención: Los hornos de 60 y 80 cm de ancho siempre son multifunción salvo que haya solicitado la versión de gas con ventilación.

Atención: Los hornos de 30 y 40 cm de ancho siempre son convencionales. En estos hornos se dispone de las funciones de grill, calor superior, calor inferior y calor superior e inferior.

La función Quickstart

La función Quickstart está pensada para todo aquel que desee calentar con mayor rapidez su horno eléctrico de 60 o 80 cm de ancho. La función Quickstart se activa posicionando el mando de función en 'descongelado' y seleccionando la temperatura deseada. El horno utilizará ahora todas las fuentes de calor disponibles para alcanzar la temperatura deseada. En cuanto el horno alcance la temperatura correcta, se apagará el indicador naranja. A continuación, deberá seleccionar la función de horneado adecuada.

Atención: La función Quickstart debe utilizarse para temperaturas finales de horneado de entre 180 y 250 grados. Las ventajas con temperaturas de horneado inferiores son imperceptibles.

No utilice la función Quickstart durante más de 30 minutos seguidos.

El grill

Algunas cocinas incorporan un grill independiente. Este grill funciona básicamente igual que el de un horno en el que se combinan varias funciones. El grill independiente incorpora de serie guías telescópicas para facilitar la introducción y extracción de los platos.

Para recoger los restos de salsa o comida, le recomendamos utilizar la bandeja negra que se incluye.

Atención: Deberá utilizar el grill con la puerta del horno cerrada.

El uso del espetón

Ensarte el producto en el espetón. Sujete el producto con las dos pinzas y asegúrese de que el peso se reparte por el espetón de manera equilibrada. De este modo, se evita que el motor giratorio se sobrecargue. Inserte el espetón en el soporte correspondiente y el otro extremo en la apertura del motor. Seleccione la función grill y el tiempo de horneado deseado. Utilice siempre una bandeja para recoger el jugo que suelte el producto.

La refrigeración perimetral

Todas las cocinas Boretti incorporan un sistema de refrigeración perimetral. De este modo, se logra que la parte exterior mantenga una temperatura aceptable. Un sensor integrado en la cocina se encarga de encender la ventilación forzada si se excede la temperatura programada. Este sistema continúa funcionando una vez apagado el horno. Este mecanismo contribuye a que las cocinas Boretti puedan instalarse entre otros elementos del mobiliario de una cocina.

Desmontaje de la puerta del horno

La puerta de su cocina Boretti se desmonta fácilmente. Deberá tener en cuenta las siguientes instrucciones.

Abra la puerta del horno por completo. Levante los pequeños ganchos del cierre (fig. 3a).

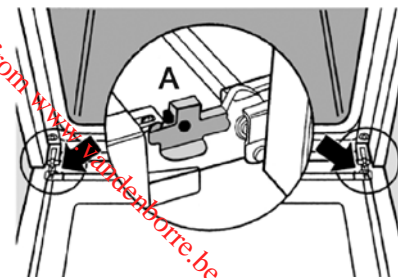


figura 3

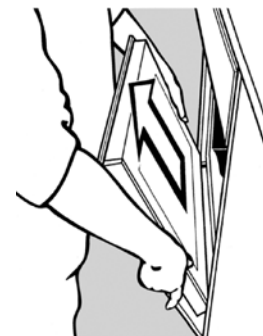


figura 4

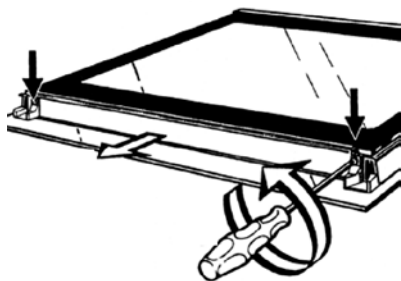


figura 5

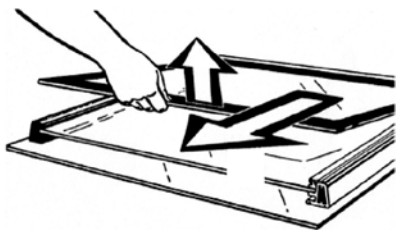


figura 6

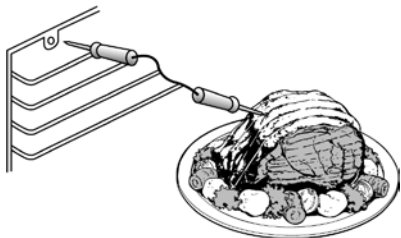


figura 7

Cierre la puerta a la mitad

Tire lentamente de la puerta hacia usted sin forzarla (fig. 4).

El montaje de la puerta se realiza en orden inverso. Sin embargo, debe comprobar que las dos pequeñas ranuras en la parte inferior del enganche coincidan con el bastidor de la cocina. Este paso requiere cierta práctica.

Desmontaje del cristal del horno

Para desmontar el cristal de la puerta de su horno Boretti, deberá seguir los siguientes pasos: Retire la puerta del horno de acuerdo con las anteriores instrucciones.

Desatornille los dos tornillos de acero inoxidable (fig.5) que encontrará en la parte superior e inferior del cristal y retírelo sin forzar lo más mínimo (fig. 6). Ahora podrá proceder a limpiarlo en profundidad. Cuando monte de nuevo el cristal, deberá asegurarse de que las láminas de acero inoxidable sujeten el cristal firmemente.

Retirada de los elementos del interior del horno

Para retirar los elementos del interior del horno, siga los siguientes pasos;

- abra la puerta del horno por completo
- retire todas las rejillas y bandejas de la cavidad del horno

En los laterales deberá aflojar los dos tornillos grandes de modo que se puedan retirar fácilmente las rejillas laterales.

Limpeza de las cavidades del horno

Espera a que el horno se enfríe por completo y límpielo con agua templada y un detergente no abrasivo. No utilice nunca cuchillas, estropajos para acero u otros productos y objetos abrasivos. Estos productos pueden provocar daños en el acabado del interior de su horno. Asegúrese de retirar los restos de alimentos después de cada uso para evitar que se agarren. Una ventaja adicional de una limpieza regular es la reducción de los olores desagradables en posteriores usos.

Uso del termómetro sonda

Algunas cocinas incorporan un termómetro sonda. Con el horno en frío, inserte la sonda del termómetro en el producto que se vaya a cocinar y conéctela a la clavija especial que se encuentra en el lateral izquierdo de la cavidad del horno (fig. 7). En la pantalla se mostrarán dos valores. El valor izquierdo indica la temperatura actual de la sonda y el derecho la temperatura deseada que puede ajustarse con los botones + y - del panel de control. Una vez alcanzada la temperatura programada, el horno se apagará y se escuchará una señal sonora que podrá desconectar pulsando cualquier botón del panel de control. Extraiga la clavija de la sonda una vez enfriado el horno. La sonda puede naturalmente extraerse del alimento con anterioridad para facilitar su salida del horno. El termómetro sonda funciona entre los 0 y los 99°C.

Atención: Inserte la sonda en el centro del producto evitando las inmediaciones de huesos o grasa con el objeto de que la temperatura indicada sea más precisa.

Véase la tabla de preparación de la página 71.

NL

FR

ES

EN

Piedra para pizzas

La piedra para pizzas está elaborada con cerámica termorresistente secada y cocida a una temperatura de 1320°C. La piedra es resistente a las variaciones de temperatura, a los arañazos y al polvo. Su innovador diseño con orificios de flujo de aire reduce el peso y acelera el tiempo de calentamiento. El calor de reparte de forma homogénea por la cerámica, lo que permite que toda su superficie alcance la misma temperatura para que sus pizzas tengan el mismo grado de cocción y color por todas partes.

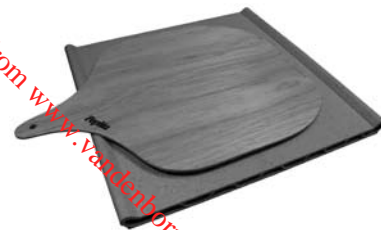
Inserte la piedra para pizzas en el horno durante el precalentamiento. En cuanto el horno alcance la temperatura adecuada, coloque el producto sobre la bandeja para pizzas. Utilice papel de hornear para introducir y extraer el producto fácilmente. De este modo, la piedra para pizzas no se ensuciará y no será necesario limpiarla.

Se recomienda lo siguiente para la limpieza: retire los restos de comida con una espátula o cuchilla. Inserte la piedra de nuevo en el horno y caliéntela. A continuación, límpiela con un estropajo y aclárela con agua caliente.

Atención: No utilice detergentes.

La bandeja para pizzas puede perder su color con el tiempo. Esto no afecta en modo alguno a sus propiedades.

Downloaded from www.Yasdenborre.be



Horno de gas con ventilación

Atención: La cocina incorpora una lámina de acero inoxidable con ranuras. Esta lámina debe montarse de forma vertical obligatoriamente en las cocinas de gas con el fin de garantizar una correcta ventilación.

Los hornos de 60 y 80 cm de ancho pueden suministrarse por encargo y dentro de las limitaciones técnicas en versión de gas con ventilación. (Esto no es posible en todos los modelos y la opción sólo está disponible en el momento de la compra)

Los hornos de gas tienen la ventaja de que mantienen los productos más jugosos y, por lo tanto, más sabrosos. El inconveniente del sistema es, sin embargo, que desaparecen diversas funciones del horno por la ausencia de elementos de calentamiento eléctricos.

Encendido del horno de gas

Para encender un horno de gas deberá abrir por completo la puerta. En caso contrario no funcionará la chispa de encendido automático.

A continuación, pulse el botón de temperatura (fig. 8) y gírelo hasta el punto que desee. Una vez encendido el quemador, deberá esperar entre 10 y 15 segundos antes de soltar el botón. Esto se debe al termopar integrado que incrementa la seguridad de su cocina Boretti. Posteriormente, deje la puerta abierta durante un minuto antes de cerrarla. Los hornos de gas no permiten indicar visualmente que se ha alcanzado la temperatura correcta.

Puede orientarse acerca de la temperatura de su cocina Boretti con horno de gas con unos sencillos trucos.

Una vez encendido el horno, el quemador comienza a funcionar a la máxima potencia para alcanzar la temperatura correcta lo antes posible. Este proceso va acompañado del habitual siseo de un quemador de gas. Al alcanzar la temperatura adecuada, el siseo reducirá su intensidad. En ese momento, apenas se escuchará el ruido del quemador.

También puede comprobar a través de los pequeños orificios de la base del horno si el quemador está funcionando a la máxima potencia. Observará que la llama reduce su tamaño al alcanzarse la temperatura correcta y pasar a la posición más baja.

El horno de gas tarda unos 8 minutos en alcanzar una temperatura de 180 grados.

En las cocinas con horno de gas con ventilación no se permite tapar las ranuras de ventilación de la parte superior trasera del aparato con un panel de acero inoxidable, azulejos o elementos similares. Deberá utilizar obligatoriamente la lámina ranurada de acero inoxidable que se incluye.

El grill en el horno de gas

El uso del grill en un horno de gas es similar al de un horno eléctrico. Es importante tener en cuenta que el grill no funciona mientras que el horno de gas se encuentra encendido. A diferencia del encendido del horno de gas, al encender el grill **no** es necesario mantener la puerta del horno abierta durante un minuto.

Debido al funcionamiento eléctrico del grill (incluso en los hornos de gas), existe un mando independiente (fig. 9) con posiciones de 0 a 12.

Atención: Deberá utilizar el grill con la puerta del horno cerrada.



figura 8

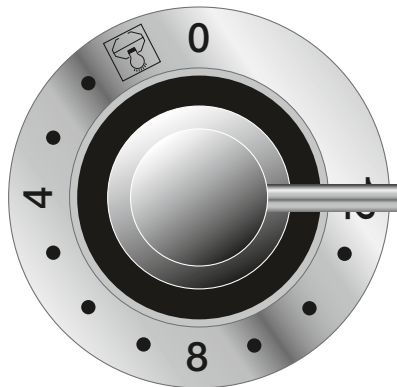


figura 9

NL

FR

ES

EN

El ventilador en el horno de gas

En el momento en que el horno de gas o el grill eléctrico se encuentren en funcionamiento, puede encender el ventilador de la pared trasera por separado girando el mando del grill (fig. 9) más allá de la posición 12. Al colocar el mando del grill en la posición apagada se desconectará el ventilador.

La ventaja de encender el ventilador es una mejor distribución del calor, lo que permite preparar varios platos simultáneamente en el horno de gas con ventilación. Tenga en cuenta que este sistema no se corresponde con la función de aire caliente de un horno eléctrico, por lo que siempre habrá diferencias de temperatura dentro del horno. Cuanto más cerca se encuentre la fuente del calor (el quemador o el grill) mayor temperatura se alcanzará.

Atención: El grill no funciona con el quemador de gas encendido. El quemador de gas y el grill no puede utilizarse simultáneamente.

Atención: Cuando se utiliza el quemador de gas en combinación con el ventilador, deberá desconectar ambos mandos una vez preparado el plato. El grill no comenzará a funcionar hasta que no desconecte el mando del quemador de gas.

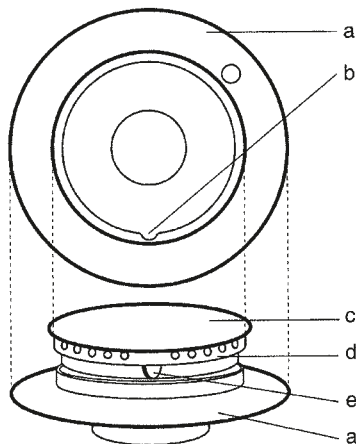


figura 10

- A) Aro de aluminio
- B) Ranura del aro
- C) Tapa de quemador de acero fundido
- D) Distribuidor de llama de latón
- E) Tope del distribuidor de llama

La superficie de cocción

Aspectos generales de los quemadores de gas

Utilice siempre sartenes y cacerolas con una base lisa y cuyos diámetros se correspondan con el fuego que va a utilizar para un resultado óptimo. Para conocer el diámetro adecuado, consulte la siguiente tabla:

Diámetro del quemador

Quemador semirrápido de	14 a 20 cm
Quemador rápido de	20 a 24 cm
Quemador para wok de	22 a 28 cm *
Quemador de pescado para sartén ovalada	

*diámetro de la base de la sartén o cacerola

Los quemadores Boretti se componen de tres partes; un aro (fig. 10a), un distribuidor de llama de latón (fig.10d) y una tapa para el quemador (fig. 10c). En el aro se encuentran dos orificios; uno para el encendido y el otro para el termopar. El termopar es un sistema de seguridad que permite cerrar el flujo de gas en caso de que la llama se apague inesperadamente debido a, por ejemplo, una corriente de aire.

El termopar debe calentarse antes de soltar el botón para que el quemador se mantenga encendido. Si suelta el botón antes de tiempo, el quemador se apagará debido a que el termopar no se ha calentado lo suficiente.

Una vez pulsado el botón, escuchará como suena el mechero de encendido. El mechero funciona simultáneamente para todos los quemadores. La velocidad de encendido de la llama dependerá de la posición seleccionada. Practique hasta dar con la forma más rápida de encender su cocina. Una vez encendida la llama, deberá mantener el botón presionado al menos 5 segundos para activar el termopar del sistema de seguridad. **Si suelta el botón antes de tiempo, la llama se apagará sola.**

Atención: Es muy importante que el distribuidor de llama de latón (fig 10d) esté correctamente montado sobre el aro (fig. 10a). Deberá asegurarse de que el tope del distribuidor de llama de latón (fig. 10e) encaje perfectamente en la ranura (fig 10b) del aro de aluminio. Además, el quemador siempre deberá colocarse en posición recta sobre la bandeja de cocción para evitar que se decolore.

No todos los quemadores tienen la misma potencia y los tiempos de cocción variarán. El quemador menos potente (el quemador semirrápido) se utiliza habitualmente para elaborar salsas, sopas y carne en salsa. **Considerando la potencia de este quemador, le recomendamos que utilice el difusor de llama Boretti.**

Atención: Asegúrese de que en los quemadores traseros, las sartenes o cacerolas no rozan la pared posterior debido a que acumular mucho calor y es posible que la pared no sea resistente al calor. Compruebe que siempre existe un hueco mínimo de 2 cm entre la pared y los recipientes.

Atención: Compruebe que los mangos y asas no sobresalgan para evitar golpearlos accidentalmente y que se vierta el contenido de las mismas.

El quemador para wok

Los quemadores para wok de Boretti incorporan 3 anillos. Estos anillos proporcionan conjuntamente una potencia equilibrada de 4,5 kW como máximo. Esta potencia es más que suficiente para saltar adecuadamente. Al encender este quemador, se pondrá en funcionamiento primero el exterior y después lo dos interiores. Es algo normal. Tenga en cuenta que los tiempos de cocción se reducen gracias a la mayor potencia de este quemador.

NL

FR

ES

EN

El Fry-top

El Fry-Top es una plancha de 9 kilogramos sobre la se pueden elaborar gran variedad de platos. Se ha elaborado un DVD acerca del Fry-Top en el que podrá conocer su funcionamiento exacto, las posibilidades que ofrece y cómo se limpia. Este DVD se puede visualizar en tiempo real a través de la web y se incluye con su cocina. En caso de que el DVD no se encontrará entre los elementos suministrados, puede solicitarlo a Boretti.

Encienda el quemador del Fry-Top y seleccione una posición de fuego lento. Transcurridos 8-10 minutos, el Fry-Top estará listo para su uso.

A continuación, deberá verter una pequeña cantidad de aceite sobre la plancha (no utilice nunca mantequilla sobre el Fry-Top) y colocar inmediatamente el producto encima.

La cocción sobre el Fry-Top es menos rápida pero sin que el producto suelte jugo. Esto se debe a que la superficie del producto se cierra por la acción del calor y pierde menos líquido.

Limpieza del Fry-top

Una vez listo el producto, retírelo del Fry-Top y vierta un poco de agua sobre la plancha antes de comer. Este agua permitirá ir eliminando posibles restos de comida que podrán retirarse posteriormente con la espátula que se incluye. De este modo, se facilita su posterior limpieza. ¡Cuidado con el vapor caliente que desprende el Fry-Top! Una vez enfriada la plancha, vierta un poco de limpiador para Fry-Top sobre la misma y límpiela con un estropajo para acero.

Por último, pase un paño húmedo por encima y su Fry-Top estará como nuevo.

Para los recovecos y orificios puede utilizar una esponja con estropajo suave.

El Coupe de Feu

El Coupe de Feu de acero fundido macizo con anillos concéntricos permite colocar una o varias cacerolas directamente sobre la superficie de cocción. La placa se calienta a través de un quemador de gas bajo la misma. Esta placa no genera un calor excesivamente intenso en el fondo de la cacerola, sino que lo distribuye de manera homogénea por toda la superficie de cocción. De este modo, se puede cocinar fácilmente a fuego lento. Esto resulta especialmente práctico para salsas, estofados y carne en salsa. Encienda el quemador aproximadamente 5 minutos antes de su uso para que la placa de acero fundido tenga tiempo suficiente de calentarse. Puede mantener el mismo criterio para determinar con cuánta anticipación se debe apagar el quemador. El centro del Coupe de Feu es la zona que más se calienta mientras que los laterales se calientan menos. Si desea un calor más intenso, puede optar por retirar uno o varios anillos. De este modo, podrá determinar la intensidad con la que se calienta el producto sin necesidad de accionar constantemente el mando.

Atención: Es normal que el Coupe de Feu presente algo de óxido en su superficie al cabo del tiempo. Le recomendamos engrasar regularmente el Coupe de Feu con aceite para evitarlo. Los anillos y los demás elementos de acero fundido no pueden lavarse en el lavavajillas.



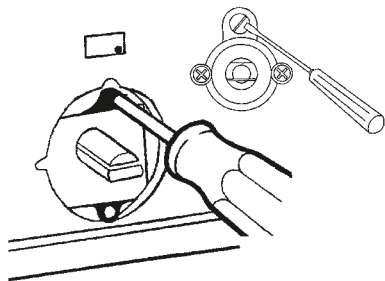


figura 11

Ajuste de los quemadores de gas

El ajuste de los quemadores de gas es muy sencillo y puede realizarlo usted mismo. Puede efectuarlo si se modifica la cocina para funcionar con otro tipo de gas o si desea que el flujo de gas sea mayor o menor.

Encienda un solo quemador cada vez y colóquelo en la posición mínima.

Extraiga el mando del quemador correspondiente e inserte un pequeño destornillador en el orificio situado justo encima del eje del botón (fig.11).

Encima del eje encontrará un pequeño tornillo de latón que regula el flujo de gas. Girándolo a la izquierda aumentará la llama y, a la derecha, la reducirá.

Plancha de acero fundido

La plancha de acero fundido es ideal para asar carne. Coloque la plancha sobre uno de los soportes de sartén adecuados para su modelo de plancha y encienda el quemador. Transcurridos 10 minutos, la plancha estará caliente y lista para su uso.

Se recomienda limpiar la plancha con agua caliente jabonosa.

Limpieza de las superficies de cocción

Aros de aluminio

Los aros de aluminio (fig. 10a) perderán su brillo original con el uso. Es algo normal. Los aros de aluminio pueden limpiarse con un estropajo.

Distribuidores de llama de latón

Los distribuidores de llama de latón (fig. 10d) se decolorarán ligeramente con su uso normal. Los distribuidores de llama pueden limpiarse con un estropajo.

Soportes para sartenes y cacerolas, y tapas de los quemadores

Los soportes para sartenes y cacerolas, así como las tapas de los quemadores pueden perder su color con el uso. Recomendamos limpiarlos con un cepillo y agua caliente con jabón suave. Tras la limpieza se deben secar los elementos de acero fundido cuidadosamente para evitar la formación de óxido. Los elementos de acero fundido pueden tratarse regularmente con aceite.

Bandeja

La bandeja de la cocina no debe limpiarse con estropajo. Deberá utilizar agua con jabón suave y un paño. Evite abusar del agua en las inmediaciones de los elementos de encendido de los quemadores de color blanco.

Atención: Los elementos sueltos de la cocina no pueden lavarse en el lavavajillas.

NL

FR

ES

EN

La placa vitrocerámica

Las zonas vitrocerámicas se controlan mediante botones con 13 posiciones. La posición 0 es la de apagado. La zona vitrocerámica se activa en cuanto se selecciona una posición entre 1 y 12. Si activa una zona, aparecerá un resplandor rojo y comenzará a irradiar calor para calentar tanto el recipiente como el compuesto vitrocerámico.

Algunas zonas tienen superficies ampliables. Estas superficies pueden activarse girando el mando de la zona correspondiente más allá de la posición 12. Al girar de nuevo más allá de la posición 12 se desactivará la superficie ampliable.

Existe un indicador de calor residual para cada zona que indica que la misma está caliente. Este indicador se mantiene encendido mientras dura el calor, incluso con la zona apagada.

Recomendaciones importantes:

No deje encendida ninguna zona si no hay ningún recipiente sobre la misma.

Evite someter la placa vitrocerámica a variaciones bruscas de temperatura. No vierta agua fría sobre una placa caliente.

Compruebe que la zona de cocción está completamente cubierta y que el recipiente se encuentra en el centro de la misma.

Evite el contacto de la placa caliente con azúcar, sustancias sintéticas o papel de aluminio. Estas sustancias pueden provocar daños o la rotura de la superficie vitrocerámica durante su enfriamiento: apague la placa y retire estos elementos inmediatamente antes de que se enfríe (atención: riesgo de quemaduras)

Puede limpiar la placa vitrocerámica al igual que cualquier otro elemento de cristal: con un paño suave y húmedo. Para una limpieza en profundidad existen productos especiales para placas vitrocerámicas.

Tabla de valores para el termómetro sonda

Producto		Temperatura interna
Vaca		
Solomillo	Poco hecho	40-45 °C
	Al punto	50-55 °C
	Muy hecho	60-65 °C
Cerdo		
Lomo		65-70 °C
Redondo		80-85 °C
Costillar		75-80 °C
Costillas marinadas		65-70 °C
Pastel de carne		70-75 °C
Ternera		
Ternera asada		70-75 °C
Conejo		
Lomo		60-70 °C
Filete de lomo	Poco hecho	40-45 °C
	Al punto	50-55 °C
	Muy hecho	60-65 °C
Cordero		
Pierna de cordero		80-85 °C
Aves		
Aves diversas		70-75 °C
Pescado		
Pescado		70-80 °C

Atención: Inserte el termómetro sonda en el centro del producto evitando las inmediaciones de huesos o grasa con el objeto de que la temperatura indicada sea más precisa.

NL

FR

ES

EN

Resolución de problemas

Horno eléctrico:

Avería	Posible causa	Solución
El horno (grande) no funciona	El reloj no está en posición manual	Coloque el reloj en posición manual, véase el apartado referido al uso del reloj analógico/digital
No funciona ninguno de los hornos	Uno o varios de los tornillos de conexión no están bien apretados	Abra el cuadro de conexiones y apriete bien todos los tornillos

Horno de gas:

Avería	Posible causa	Solución
El mechero de encendido no funciona	La puerta no está completamente abierta	Abra la puerta por completo
El quemador no se enciende o lo hace con dificultad	El mechero está sucio o tiene polvo	Limpie le mechero con un paño
El quemador se apaga cuando se cierra la puerta	El desplazamiento del aire provoca que las llamas se apaguen temporalmente en el termopar	Deje la puerta abierta durante al menos un minuto antes de cerrarla y deje que el termopar se caliente correctamente
El horno se apaga transcurridos aproximadamente 10 min.	La posición mínima no está correctamente ajustada	Póngase en contacto con el servicio técnico
El grill no funciona	El mando del quemador no está apagado	Coloque el mando del quemador en posición apagada

Quemadores:

Avería	Posible causa	Solución
Cuando se pulsa el botón de encendido, se activan todos los mecheros	Es algo normal	No aplicable
El quemador no se enciende o lo hace con dificultad	El mechero está sucio o tiene polvo	Limpie le mechero con un paño
El quemador no se enciende o lo hace con dificultad	El distribuidor de llama no se encuentra correctamente insertado en el aro	Coloque el distribuidor de llama de modo que no pueda girar libremente y quede fijo sobre el aro
El quemador no se enciende o lo hace con dificultad	El aro no está en posición recta	Coloque el aro de nuevo y asegúrese de que está en posición recta

Avería	Posible causa	Solución
El quemador se apaga cuando se suelta el botón	El termopar no ha alcanzado la temperatura necesaria	Mantenga el botón pulsado con la llama encendida durante al menos 8 – 10 segundos
El quemador se apaga cuando se suelta el botón transcurridos 10 segundos	El botón no se presiona lo suficiente	Inténtelo de nuevo presionando el botón con fuerza
El quemador se apaga en la posición mínima	El ajuste de la posición mínima es insuficiente, lo que impide que el termopar se caliente adecuadamente	Eleve el flujo de la posición mínima. Véase el apartado “ajuste de la posición mínima”
El mechero no deja de hacer ruido	El mechero ha entrado en contacto con humedad (por desbordamiento de un recipiente o durante la limpieza)	El mechero continuará haciendo ruido hasta que se seque la humedad. No supone ningún problema pero resulta molesto. Para que el mechero se seque antes, puede encender el horno a la máxima temperatura.

NL

FR

ES

EN

Placa vitrocerámica:

Avería	Posible causa	Solución
La mitad de las zonas no funcionan	Uno de los grupos no está correctamente conectado	Compruebe la conexión y apriete bien todos los tornillos
La mitad de las zonas no funcionan	Uno de los fusibles no funciona correctamente	Sustituya el fusible en el cuadro

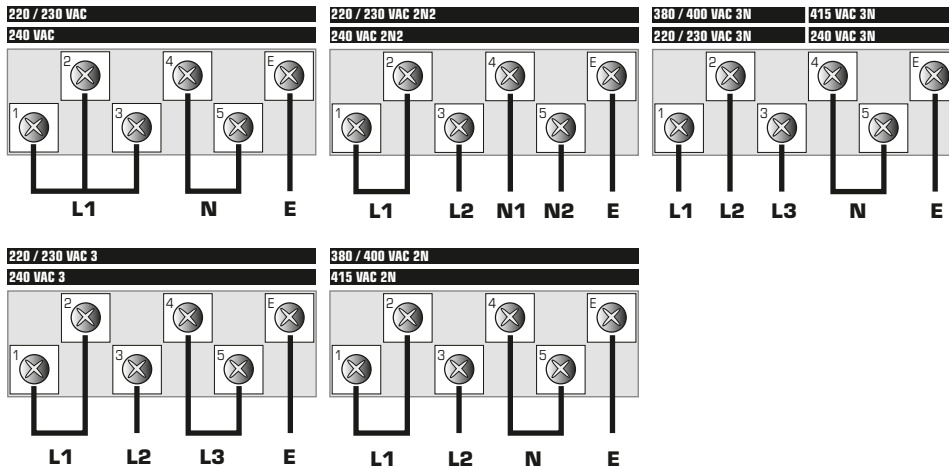
Si la avería no se soluciona con las anteriores soluciones, puede notificar su problema a través de la web de Boretti.

También puede contactar con el 0900 235 26 73

Esquemas de conexión

Atención: Deberá observar las normas vigentes. Su cocina debe ser instalada por un técnico homologado. Boretti no asume ninguna responsabilidad por averías o daños derivados de una instalación errónea.

Downloaded from www.vandenborre.be



Potencias y valores

NL

Quegador	Semirrápido	Rápido	Wok	Pescado	Coup de Feu	Horno de gas 60	Horno de gas 90
Potencia nominal (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Potencia mínima (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diámetro de los quemadores	Semirrápido	Rápido	Wok	Pescado	Coup de Feu	Horno de gas 60	Horno de gas 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,23	1,55	1,35	1,23	1,17	1,50
G30 / G31 - 30 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

BE

Quegador	Semirrápido	Rápido	Wok	Pescado	Coup de Feu	Horno de gas 60	Horno de gas 90
Potencia nominal (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Potencia mínima (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diámetro de los quemadores	Semirrápido	Rápido	Wok	Pescado	Coup de Feu	Horno de gas 60	Horno de gas 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

ES

Quegador	Semirrápido	Rápido	Wok	Pescado	Coup de Feu	Horno de gas 60	Horno de gas 90
Potencia nominal (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Potencia mínima (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diámetro de los quemadores	Semirrápido	Rápido	Wok	Pescado	Coup de Feu	Horno de gas 60	Horno de gas 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90



Downloaded from www.vademecor.be

FOREWORD

Congratulations! You are now the official owner of a Boretti range cooker. In the coming years, you will discover the absolute joy of cooking with a Boretti range cooker.

In designing your Boretti range cooker, we have kept you, the cook, in mind at all times. This is why you are not holding a user guide the size of a telephone directory in your hands, but a very clear and concise manual. Your range cooker is the same way. That is to say, easy to use and convenient.

We recommend that you read this manual carefully before using your Boretti range cooker in order to avoid problems.

If you have any questions about this product after reading the manual or when using your Boretti, we will be happy to hear from you.

We wish you lots of cooking pleasure!

Boretti

NL

FR

ES

EN

Contents

Foreword

For the Installer	77
- General Installation Instructions	
- Electrical Connection	
- Gas Connection	
Before First Use	79
- Safety Instructions	
- Environmental Regulations	
- Cleaning Before First Use	
Operating the Programmable LCD Clock	81
- Setting the Correct Time	
- Manual Function	
- Adjusting the Audio Signal	
- The Timer	
- Pre-Programmed Baking	
Operating the Gas Oven Programmable LCD Clock	83
- Setting the Correct Time	
- Setting the Timer	
- Adjusting the Audio Signal	
Operating the Programmable Analog Clock	84
- Setting the Correct Time	
- Manual Function	
- Timer with Automatic Countdown	
- Pre-Programmed Baking	
Instructions for Oven Use	85
- Descriptions of the Various Oven Functions	
- Quick-Start Function	
- Grill (oven)	
- Using the Rotisserie	
- Casing Cooling	
- Dismantling the Oven Door	
- Dismantling the Oven Glass Panel	
- Removing the Inside Panels from the Oven	
- Cleaning the Oven Cavity(s)	
- Using the Built-In Thermometer	
- Pizza Pan	
Using a Ventilated gas Oven	89
- Igniting the Gas Oven	
- Gas Oven Grill	
- Gas Oven Fan	
The Cooktop	91
- General Information Gas Burners	
- Wok Burner	
- Fry Top	
- Cleaning the Fry Top	
- Coupe de Feu	
- Adjusting the Gas Burners	
- Cast Iron Grill Plate	
- Cleaning the Cooktop	
- Ceramic Cooktop	
Technical Details	95
- Table for Built-In Thermometer	
- Troubleshooting	
- Installation Diagrams	
- Power and Values	

For the Installer

General Installation Instructions

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

Before you start installation or reparation work, make sure that the range cooker is not connected to the power source.

Your Boretti can be installed against a wall that is higher than the counter, such as a tall appliance cabinet or a closed wall, at a distance of at least 50 mm from the side of the range cooker. There must be at least 650 mm of space between the cooktop and any shelf or hood placed above it.

Your Boretti range cooker has a standard height of approximately 91 cm. If your Boretti has been fitted with round adjustable legs, you can also purchase these in a **taller version**. The range cooker can then be adjusted to a height between 91 and 97 cm. It is recommended to align the cooktop with the top of the counter. We also recommend that the range cooker be perfectly level in order to ensure proper functioning.

The strip with ventilation slots included with your range cooker is only mandatory for use with a ventilated gas oven, and only when it is closed off on the upper-back side by tiles or a wall. You do not need to use these for a model with a regular electric oven; that range cooker can be placed directly against a back wall or tiles.

In order to ensure proper functioning, we advise you to use your range cooker in a well-ventilated area. This is especially important for range cookers that are connected to bottled gas (butane/propane). Butane/propane (bottled gas) is heavier than air. As a result, the gas will sink low to the ground (only in case of leakage). Therefore, there must be sufficient ventilation to disperse gas at ground level. Under no circumstances may the gas bottles be placed below the living area (basement/crawl space). This also applies to empty or half-empty gas bottles.

Electrical Connection

Check whether voltage and capacity agree with the features mentioned on your Boretti's type plate. **Under no circumstances may this plate be removed.** The fuses and home mains voltage installation must comply with the range cooker's requirements. The connection to the electrical supply may be either fixed, or a plug and socket. In the latter case, the plug and socket outlet must comply with applicable regulations. The connection must be grounded, regardless of type. Before connecting, make sure the electricity source is properly grounded. Avoid use of reducers, adapters, extension cables or by-passes.

Caution:

See Page 98 for the correct installation diagrams. All six screws must always be well tightened.

NL

FR

ES

EN

Boretti is not liable for damage to persons or objects as a result of non-compliance or partial compliance with the instructions listed above, or as a result of modifications made to the range cooker.

Caution: All range cookers are factory delivered with a mono-phase connection in the connection block at the back of the range cooker. If connection is made to multiple phases, you must comply with (local) codes and ordinances.

Gas Connection

The connection with a rubber tube that complies with applicable regulations must be made in such a way that the length of the tube is not more than 1.5 meters; make sure the tube does not touch moving parts, or has a kink. Before using the range cooker, always check whether the following requirements have been met:

- it must be possible to inspect the supply line along its entire length (max. 1.5 m).
- the supply line must not be subject to tensile forces or make sharp turns.
- the supply line must not touch sharp objects or corners.
- the supply line must not touch walls heated to more than 50°C at any point.

Caution: After connecting your Boretti, use soap suds to check for leaks. Never do this with a flame.

Caution: A gas tube has a limited lifespan. Make sure you replace it with a new one in a timely fashion.

Boretti recommends connecting your range cooker with a flexible metal GIVEG tube which can be purchased from Boretti. The maximum length of these tubes is 1 meter and they have an unlimited lifespan.

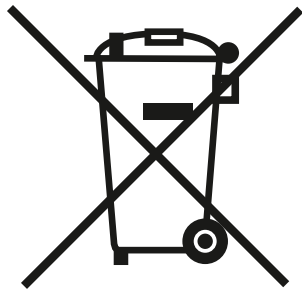
Caution: If your Boretti is connected to mains gas using a fixed (copper) line, you must always use a fiber gasket (Figure 1).

Caution: For range cookers placed in Belgium the optional Boretti gas line cannot be used. In Belgium it is mandatory to use a BVG approved gas line.



Figure 1

Downloaded from www.vandenborre.be



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.

This also applies to the air vents on the top/back of the cooktop, however, only in case of a ventilated gas oven.

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

Never place pans or objects on the range cooker if they do not have a smooth and flat bottom surface.

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.

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

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.

- NL
- FR
- ES
- EN

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.

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.



Operating the Programmable LCD Clock

None of the oven functions will work before you have activated the clock on your Boretti. You will recognize this by a full blinking display. This might occur before first use, or following a power disturbance. Functions for ventilated gas ovens are different from multifunctional ovens. The programmable clock functions only work on ovens 60 and 80 cm wide. If you have a range cooker with 2 ovens, the clock will normally only work for the left-hand oven. When programming the oven, if the A blinks and an audio signal is heard, an error has occurred. Choose the manual function to override previous settings.

Setting the Correct Time

Adjust the digital clock by pressing on the buttons  and  and using the + and – button at the same time. Set the correct time in this way.


Manual Function

You can activate the manual function by simultaneously pressing buttons  and . The letter A will disappear, and a symbol showing a pan will appear. Any programs you set earlier will be canceled by this procedure.

Adjusting the Audio Signal

You can set the audio signal by pressing the – button until you hear a signal you like. Your range cooker will remember the setting chosen and will use the tone you selected from that moment on.





The Timer

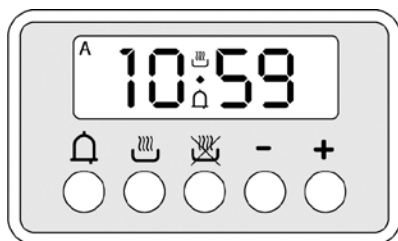
Select the timer function by pressing the button  and using the + and – buttons to determine the desired cook time. While the time

counts down, the clock symbol will remain lit up. When the cook time has ended, an audio signal will sound. When using this function, your oven must be switched off manually. If you want the oven to switch off automatically, you must use the pre-programmed baking function set to the desired cook time.

Pre-Programmed Baking

1. Pre-Programmed Baking Function with Cook Time

This function allows you to use the oven for a certain period of time, after which the oven will switch off. Press the button  and use the + and – buttons to set the desired cook time. The A symbol will appear in the display. Press the button , if you want to see at what time the oven will switch off. After the cook time has ended, the oven will switch off automatically and the audio signal will sound. The A will blink while the audio signal sounds. By pressing buttons  and  at the same time, you will cancel the preset program, and you can now use the manual function for the oven.







NL

FR

ES

EN

2. Programmed Baking Function with Preset Start and End Time



You can use this function to set both the start and end time for your oven. Press on the button  and use the + and – buttons to set the cook time for your dish. An A will appear in the display. Next, press on the button  and use the + and – buttons to set the end time. Then adjust the oven temperature and select the desired oven function. The oven will now switch on and off at your selected times. When the oven switches off, an audio signal will sound automatically. By pressing on the buttons  and  at the same time, you will cancel the preset program and you can now use the manual function for the oven.

Caution: Some dishes are perishable and cannot remain in an uncooled oven for an extended period of time.



Caution: Take preheating time into account when determining the cook time in using the automatic baking function with preset start and end times.

Operating the Programmable LCD Clock of a Gas Oven

Setting the Correct Time

Press on the button  once. Then immediately press on the + and – to adjust the minutes. Press on the button  again, and hold until the hour starts to blink. You can now use the + and – buttons to set the hour.

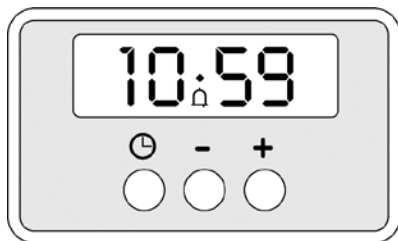
Setting the Timer

Press on the + and – buttons to set the desired cook time. A symbol  will show in the display, indicating that the timer has been set. The display only indicates time left until the alarm sounds, current time will not be shown during this period. After the set time has passed, an alarm will sound that you can switch off by pressing on the button .

Adjusting the Audio Signal

You can adjust the audio signal by pressing the – button until you hear a tone you like. Your range cooker will remember the chosen setting and will use the tone you selected from then on.

NOTE: It may occur that your Boretti with gas oven has five buttons. In this case two buttons will have no function.



Downloaded from www.vandenborre.be

NL

FR

ES

EN

Operating the Programmable Analog Clock

If the small display (Fig. 2d) shows a "0", the child-proof lock has been activated for your oven, and therefore it cannot be used. If the hand symbol shows on the display (Fig. 2d), the oven is set to manual. You can activate the manual function by turning the button (Fig. 2e) to the right, without pressing on it.

Setting the Correct Time

Press on the button and turn it to the right until the current time is shown. The time is shown by the hands shown in Figure 2a and 2b.

Manual Function

You can select the manual function by turning the button (Fig. 2e) to the right until the hand is displayed (Fig. 2d). Using this function, you can set the desired temperature and oven function, and use the oven immediately.

Timer with Automatic Countdown

It is easy to set the desired cook time by turning the button (Fig. 2e) to the right, without pressing on it, until you see the desired cook time in the small display (Fig. 2d). Cook time can be set to a maximum of 180 minutes.

Next, choose the temperature and the oven function. After the selected cook time has ended, an audio signal will sound. The oven will switch off. You can switch off the audio signal by setting the button (2e) to manual.

Pre-Programmed Baking

1. Programmed Baking Function with Preset Start Time

In order to adjust the oven in such a way that it will switch on without switching off automatically

after cook time has ended, you must follow these steps:

Turn the button (Fig. 2e) to the right until "0" appears in the display (Fig. 2d). Carefully pull the button towards you, and turn it to the right until the hand (Fig. 2c) indicates your desired start time. Let go of the button, and now turn it to the right until the hand appears in the display. Now select the correct baking function and temperature.

Caution: When using this function, the oven must be switched off manually!

Caution: Some dishes are perishable and cannot remain in an uncooled oven for an extended period of time.

Caution: Take preheating time into account when determining the cook time for the automatic baking function with preset start and end times.

2. Programmed Baking Function with Preset Start and End Times

In order to adjust the oven in such a way that you can determine the end time before starting, follow these steps:

Turn the button (Fig. 2e) to the right until "0" appears in the display (Fig. 2d). Carefully pull the button towards you, and turn it to the right until the hand (Fig. 2c) indicates your desired start time. Next, turn the button until the desired cook time appears in the display (Fig. 2d). Maximum adjustable cook time is 180 minutes. Now set the oven to desired oven function and adjust the temperature. Your oven will switch on at the time selected, and continue for the period set by you. After the cook time has ended, the oven will switch off automatically and an audio signal will sound. You can switch off the signal by turning the button to the right until the hand appears in the display.

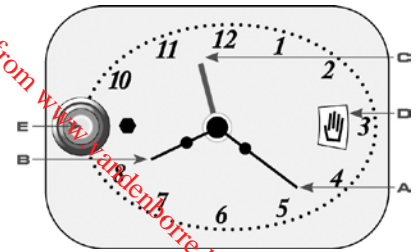


Figure 2

Instructions for Oven Use

Descriptions of Various Oven Functions

Caution: Before using the gas oven, we refer you to the chapter "Using a Ventilated Gas Oven"

In order to make a selection from the following oven functions, turn the oven knob to the left until the function you want shows at the top. Then choose the temperature. Depending on the operating clock setting, the oven will start to pre-heat. See Chapter "Quick-Start" on page 86 for instructions about accelerated preheating.

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. This function cannot be compared with, for example, a microwave oven. You must also make sure that the oven is clean, because raw, unprocessed foods are being handled.

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: 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.

Grilling

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.

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.

Bottom Heat

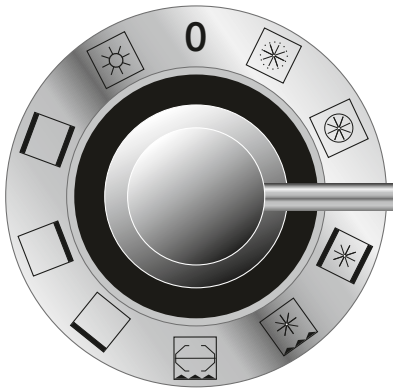
This function is very suitable for dishes that need to rise. It can be used in combination with the convection function. In other words, if the product has risen, it can continue to bake with the convection function. This function is also commonly used to prepare pizzas.

Top and Bottom Heat

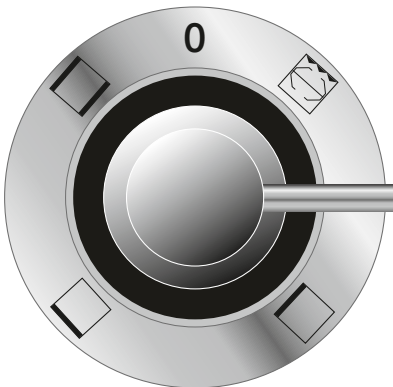
A function that works like a conventional oven, but includes a top heating element. It can be used for all dishes that could also be prepared in a convection oven.

Lighting

The light in the oven will switch on as soon as you select any particular oven function. If you prefer to prepare a dish without using the oven light, turn the knob 1 posi-



control knob:
electric ovens 60 and 80 cm wide



control knob:
electric ovens 30 and 40 cm wide

Downloaded from www.yachtborre.be

NL

FR

ES

EN

tion up from your selection and then turn it back to the correct selection.

Caution: Ovens 60 and 80 cm wide are always multifunctional unless you ordered a ventilated gas model.

Caution: Ovens 30 and 40 cm wide are always conventional. These ovens offer grilling, top heat, bottom heat and top and bottom heat.

Quick-Start Function

The Quick-Start function is ideal for anyone who wants to preheat their 60 to 80 cm wide electric oven more quickly. You use the Quick-Start function by setting the oven control knob to "thaw" and adjusting the temperature to the desired setting. The oven will now use all available heat sources to reach the desired temperature. As soon as the oven has reached the correct temperature, the orange light will switch off. Then select the desired oven function.

Caution: The Quick-Start function can be used for selected end temperatures between 180 and 250°C. Any advantages at lower end temperatures are negligible. Never use the Quick-Start function for more than 30 minutes at a time.

Grill Oven

Some range cookers are fitted with a separate grill oven. This grill oven actually works exactly like a regular one, but includes additional functions. The grill oven is standard fitted with telescopic gliders which simplify putting the dish in and removing it. In order to catch juices or food spills, we recommend that the black drip pan included with your oven always be used.

Caution: The oven door should be closed when using the grill oven.

Using the Rotisserie

Place the item on the rotisserie. Use two meat clamps to make sure the meat is secure, and the weight is distributed evenly across the rotisserie. This will prevent the rotisserie motor from overheating. Place the rotisserie in its holder, and insert the end into the rotisserie motor opening. Select the grilling function, and set the desired cook time. Always place a drip pan beneath the dish.

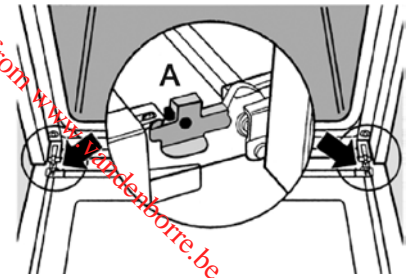


Figure 3

Casing Cooling System

Every Boretti range cooker is fitted with a so-called casing cooling system. This ensures that the outside of the range cooker remains at an acceptable temperature. A sensor in the range cooker ensures that if the temperature becomes too high, the forced cooling switches on automatically. It may continue to cool even after the oven has been switched off. In part because of this system, it is possible to place a Boretti range cooker between kitchen cabinets.

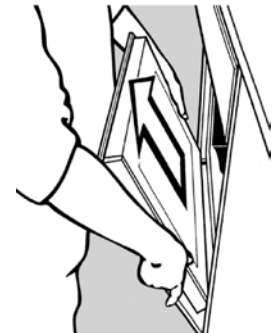


Figure 4

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. 3a)

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.

Dismantling the Oven Glass Panel

In order to remove the glass panel from a Boretti oven door, take the following steps:

Remove the oven door according to the instructions above. Unscrew the two stainless steel screws (Fig. 5) at the top and the bottom of the glass panel, and gently remove the glass panel (Fig. 6). You can now clean it thoroughly. When you reinstall the panel, make sure that the stainless steel strips clamp the panel properly.

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(s)

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 odors the next time you use the oven.

Using the Built-In Thermometer

Some range cookers are fitted with a so-called built-in thermometer. When the oven is cold, insert the thermometer's probe into the dish, and the plug into a special connection that is on the left side of the oven (Fig. 7). Two values will appear on the display: The value on the left will indicate the temperature of the thermometer, and the value on the right will indicate the preset temperature, which can be adjusted using the + and - button on the control panel. When the preset temperature has been reached, the oven will switch off and you will be warned by an audio signal. You can switch the sound off by pressing on any button on the operating panel.

Remove the thermometer from the connection after the oven has cooled down. Of course you can remove the probe from the dish earlier, so that the dish can be taken from the oven. The oven thermometer has a reach from 0 – 99°C.

Caution: insert the thermometer into the center of the dish, and avoid bones or fatty areas in order to achieve a more accurate reading.

See Page 95 for a cooking chart.

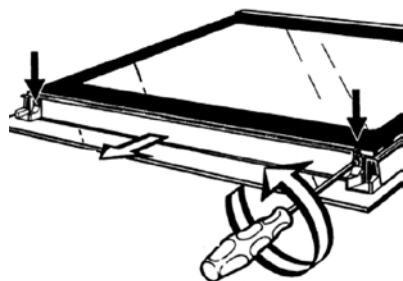


Figure 5

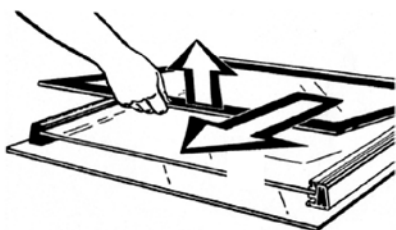


Figure 6

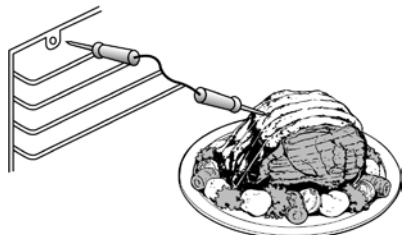


Figure 7

NL

FR

ES

EN

Pizza Stone

The Pizza Stone is made from select heat-resistant clay, which was baked at a temperature of 1320°C. The stone is resistant to damage from temperature changes, as well as being scratch and dust free. The special design with air channels keeps the weight down, and decreases pre-heating time. Heat is distributed evenly throughout the clay, so that the entire surface has the same temperature and your pizza will have the same temperature and color all over.

Place the pizza stone in the oven during preheating. As soon as the oven reaches its preset temperature, place the dish on the pizza stone. Use parchment paper so that the dish can easily be placed into, and removed from the oven. In addition, your pizza stone will not become soiled, so that you do not have to clean it.

The best way to clean it is by removing food spills with a spatula or knife. Place the stone back into the oven, and heat up the stone. Then clean it with a scrubbing pad, and rinse with warm water.

Caution: Do not use cleaning agents.

The pizza stone may discolor over time. This has no influence on the performance of the pizza stone.

Downloaded from www.Yasdenborre.be



The Ventilated Gas Oven

Caution: An upright stainless steel strip will be provided with your range cooker. This absolutely must be installed on a ventilated gas range cooker in order to guarantee proper venting.

Ovens 60 and 80 cm wide can be purchased as ventilated gas ovens if this is technically possible (this is not an option for all models, and this choice can only be made on purchasing the range cooker). The advantage of a gas oven is that less moisture is extracted from the food, so that it is tastier. A disadvantage of the system is, however, that a number of functions can no longer be used due to a lack of electrical heating elements.

Igniting the Gas Oven

In order to light the gas burner in the oven, you must open the oven door completely, otherwise the spark ignition will not function. Next, press on the temperature control knob (Fig. 8) and set it to the desired temperature.

When the burner lights up, it may take 10 to 15 seconds before you can let go of the knob. This is related to the thermocouple, which is a safety feature of your Boretti. Leave the door open for another minute before closing it. You will not receive a visual warning that the gas oven has reached the correct temperature.

Here are a few useful tips for ensuring that the Boretti range cooker with ventilated gas oven has reached the correct temperature. If the oven is switched on, the burner will work at full power to reach the correct temperature as soon as possible. You will hear the usual hissing that is normal for a gas burner. When the correct temperature has been reached, the hissing will be noticeably less loud. You can barely hear the burner, or not at all. You can also look through the small holes in the bottom of the oven to see whether the burner

is burning at full power. The flame will become smaller when the correct temperature has been reached, because it switches to the lowest setting. It will take approximately 8 minutes for the oven to reach a temperature of 180°C.

It is prohibited to close off the ventilation slots at the top back side of the appliance with a stainless steel wall, tiles, etc. You must use the stainless steel strip provided.

Gas Oven Grill

The gas oven grill can be used in the same way as in the electric oven. It is important to know that the grill will stop functioning as soon as the gas oven is operational. When switching on the grill, in contrast to switching on the oven, the door does not have to remain open for a full minute. Because the grill is electric (also in gas ovens) a separate control knob has been fitted with positions from 0 – 12. (Fig. 9)

Caution: The oven door should be closed when using the grill.



Figure 8

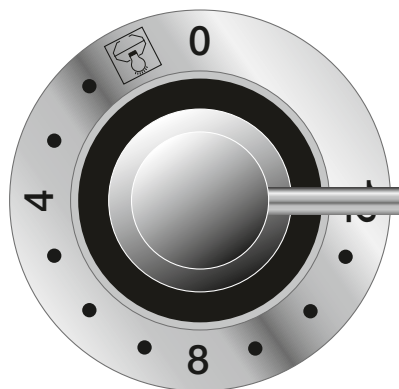


Figure 9

NL

FR

ES

EN

Gas Oven Fan

As soon as you switch on your gas oven or electric grill, you can switch on the fan in the back wall separately by turning the grill control knob (Fig. 9) past position 12. By switching the grill knob to the off position, the fan will be switched off. The advantage of switching on the fan is that there will be improved heat distribution throughout the oven, so that it will be easier to prepare multiple dishes in the ventilated gas oven. Please take into account that this is not the same as the convection function in the electric oven, and a substantial difference in temperature will remain inside the oven. The closer to the heat source (i.e. the gas burner or grill), the hotter it will be.

Caution: the grill will not work if the gas burner is on. It is therefore not possible to use the gas burner and grill at the same time.

Caution: When you use the gas burner together with the fan, you must switch both control knobs to the off position when the dish is done.

If you only switch off the oven burner, the grill element will become active.

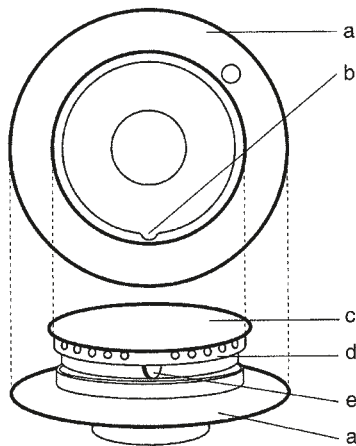


Figure 10

- A) Aluminum base
- B) Groove in base
- C) Cast iron burner cap
- D) Brass flame distributor ring
- E) Ridge on the flame distributor ring

The Cooktop

General Information about Gas Burners

Always use pots and pans with a level and smooth bottom, which have the correct diameters for optimal results.

See the following chart for correct diameters:

Burner	Diameter
Semi-rapid burner	14 tot 20 cm
Rapid burner	20 tot 24 cm
Wok burner	22 tot 28 cm *
Fish burner	Ovale pan

*Applies to the bottom of the pan.

Boretti gas burners consist of three parts, namely the base (Fig. 10a), the brass flame distributor ring (Fig 10b) and the cap (Fig. 10c). There are two holes in the base, one of which is for the spark ignition, and the other for the thermocouple. The thermocouple safety system ensures that the gas flow is cut off as soon as the flame is extinguished by, for example, a draft. The thermocouple must be heated thoroughly before you can let go of the knob for the burner to remain on. If you release the knob too quickly, the burner will switch off because the thermocouple has been insufficiently heated.

After pressing the knob, you will hear the spark ignition click. It is now active for all burners. The speed with which the flame ignites depends on the position chosen. You can experiment until you have found the quickest way to light your stove. Once the flame is burning, keep the knob suppressed for at least 5 seconds in order to activate the thermocouple safety system. **If you release the knob too quickly, the flame will extinguish.**

Caution: It is very important for the brass flame distributor ring (Fig. 10d) to be positioned correctly on the base (Fig. 10a). You must verify that

the ridge on the brass flame distributor ring (Fig. 10e) is placed exactly in the groove (Fig. 10b) of the aluminum base. In addition, the burner must always be placed level to the surface in order to prevent discoloration.

Not all of the burners have the same capacity, and therefore result in different cook times. The least powerful burner (semi-rapid burner) is normally used for sauces, soups and braised dishes.

Based on the power of this burner, we recommend using a Boretti simmer plate.

Caution: When using the back burners, make sure the pots do not touch the wall or back surface, because the pots will become very hot and the wall might not be heat proof. Make sure there is always at least 2 cm of space between the wall and the pots.

Caution: Make sure that the handles and grips do not protrude, so that you will not bump into them accidentally and the pans fall from the cooking area.

Wok Burner

Boretti wok burners have 3 rings. Together these provide balanced power of 4.5 kW max. This power is more than enough to be able to stir fry in the proper manner. When lighting this burner, the outside ring will ignite first, after which the two inner rings will ignite. This is normal. Please take a shorter cook time into account because of the increased capacity of this burner.

NL

FR

ES

EN

Fry-top

The Fry Top is a multifunctional griddle on which an enormous range of dishes can be prepared. A DVD has been made about the Fry-Top so that you can discover exactly how it works, what the possibilities are, and how to clean it. This DVD can be watched as streaming video on the website, but will also be included with your range. If the DVD has inadvertently not been included, you can request a copy from Boretti.

Ignite the Fry-Top burner and select a low setting. After 8 – 10 minutes the Fry-Top is ready for use. Next, evenly spread a little oil on the griddle (never use butter on the Fry-Top) after which you can put the food directly onto the griddle. Frying will be slower on the Fry-Top, yet the dish will not start to simmer. Because the food is seared quickly, it loses less moisture.

Cleaning the Fry Top

When the food is ready, remove it from the Fry-Top and pour a little water onto the Fry-Top before leaving to enjoy your food. The water will soak any food residues, which you can then scrape off with the spatula included. It will make clean-up much easier. Beware of steam that will rise from the Fry-Top – it is hot! When the griddle has cooled down almost completely, spray on a little Fry-Top cleaner and scrub with the steel wool pad included. Finally, use a moist cloth and your Fry-Top will be like new. If necessary, use a soft scrubbing pad for the small nooks and crannies.

Coupe de Feu

The Coupe de Feu is made of solid cast iron, and allows one or more pots or pans to be placed directly onto the cooking surface. The plate is heated by a sub-surface gas burner. The plate will generate heat which is not too intense beneath the pan, and will distribute it evenly across the cooking surface. This makes it possible to cook a dish slowly. This is especially useful for dishes like sauces and braised dishes. Light the burner approximately 5 minutes before use, so that the cast iron plate will have plenty of time to heat up. The same amount of time is needed for the plate to cool down. The middle of the Coupe de Feu is hottest, and the edges will be cooler. If you require a more intense heat, you can also choose to remove one or more rings. Without constantly needing to adjust the knob, this allows you to determine the amount of heat generated.

Caution: It is normal that the Coupe de Feu will show a little surface rust after time. We recommend regularly rubbing the Coupe de Feu with a little oil to prevent this. The rings, or any other cast iron parts, should never be cleaned in the dishwasher.



Adjusting the Gas Burners

You can easily adjust or trim the gas burners yourself. You can do this if, for example, if the range has been converted to another type of gas, or you would like stronger or weaker gas flow. Ignite one burner at a time, and switch to the lowest position. Pull out the knob of the burner in question, and place a small screwdriver in the opening just above the pin of the knob (Fig. 11). Right above the pin, you will see a small brass screw which you will use to adjust the gas flow. Turn to the left for a higher flame, and to right for a lower one.

Cast Iron Grill Plate

The cast iron grill plate is ideal for roasting meat. Position the grill plate on one of the burner grates which is suitable for your type of grill plate, and switch on the burner. After about 10 minutes the grill plate will be thoroughly heated and ready for use. It is best to clean the grill plate with some suds and hot water.

Cleaning the Cooktop

Aluminum Burner Base

The aluminum bases (Fig. 10a) will lose their original sheen after use. This is normal. The aluminum burner bases can be cleaned with a scrubbing pad.

Brass Flame Distributor Ring

The brass flame distributors (Fig. 10d) will normally discolor slightly after use. The flame distributor rings can be cleaned with a scrubbing pad.

Burner Grates and Burner

The cast iron burner grates and caps can also discolor slightly after use. It is best to clean them with a mild detergent and brush. After cleaning, make sure to dry the parts very carefully to prevent rusting. The cast iron parts can be treated with oil occasionally.

Drip Tray

The range cooker drip tray must never be scrubbed. It is best to clean it with a mild detergent and cloth. Avoid excessive water use near the white spark ignition of the gas burners.

Caution: never clean individual range cooker parts in the dishwasher.

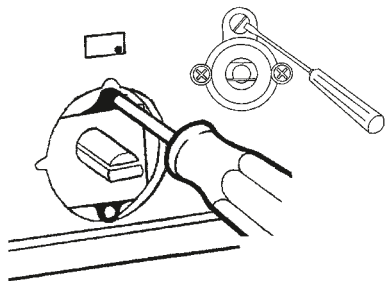


Figure 11

NL

FR

ES

EN

The Ceramic Cooktop

The ceramic zones are controlled by knobs with 13 positions. In "0" position, the zone is switched off. The ceramic zone is activated as soon as a position between 1 – 12 is selected. If you select a position, the zone will emanate a red glow and emit heat to both the pan as well as the ceramic glass.

Some zones have an extension zone. This can be activated by turning the knob related to the zone in question past 12. By turning the knob past 12 again, the extension zone will be switched off.

There is a residual heat indicator lamp for each zone, which indicates that the zone is hot. The lamp will continue to burn as long as the zone is hot, even after it has been switched off.

Important instructions:

Do not leave the cooking zones switched on if no pot or pan is on them. Avoid temperature changes to the glass ceramic cooktop. For example, do not pour cold water on a hot cooktop. Make sure the pan completely covers the cook zone, and that it is in the middle of the zone.

Avoid contact between sugar, synthetic fabrics or aluminum foil and the hot glass plate. These materials could cause damage to the vitroceramic surface, or even cause it to crack: switch off the appliance and remove these from the surface immediately (warning: risk of burn injuries!)

You can clean the ceramic cooktop just like any other glassware, with a soft and moist cloth. There are special cleaning agents for ceramic glass plates.

Chart for Built-In Thermometer

Dish		Core Temperature
Beef		
Beef	Rare	40-45 °C
	Medium	50-55 °C
	Well-done	60-65 °C
Roast		80-85 °C
Pork		
Fillet		65-70 °C
Roast		80-85 °C
Chops		75-80 °C
Marinated chops		65-70 °C
Meatloaf		70-75 °C
Veal		
Roast		70-75 °C
Hare		
Saddle		60-70 °C
Saddle filet	Rare	40-45 °C
	Medium	50-55 °C
	Well-done	60-65 °C
Lamb		
Leg		80-85 °C
Poultry		
Various		70-75 °C
Fish		
Fish		70-80 °C

NL

FR

ES

EN

Caution: Insert the probe of the oven thermometer into the center of the dish, and avoid bones or any fatty areas in order to get an exact reading.

Troubleshooting

Electric oven:

Malfunction	Possible Cause	Solution
The (large) oven does not work.	The clock has not been set to manual.	Set the clock to manual; see chapters about operating digital/analog clocks.
Neither oven works.	One or more screws in the connector block have not been sufficiently tightened.	Open the connection block and tighten all screws.

Gas Oven:

Malfunction	Possible Cause	Solution
The spark ignition is not working.	The door has not been opened completely.	Open the door completely.
The burner is difficult or impossible to light.	The spark ignitor is dirty or dusty.	Clean the spark plug with a cloth.
The burner switches off when the door is closed.	Because of air movement, the flames near the thermocouple have been temporarily extinguished.	Leave the door open for at least a minute so that the thermocouple has been sufficiently heated.
The oven switches off after about 10 minutes.	The lowest position has not been set properly.	Contact technical service.
The grill does not work.	The gas burner knob has not been switched to off.	Turn the gas burner knob to the off position.

Gas Burner:

Malfunction	Possible Cause	Solution
When I push on 1 knob, all of the spark plugs ignite.	This is normal.	Not applicable.
The burner is difficult or impossible to ignite.	The spark ignitor is dusty or dirty.	Clean the spark plug with a cloth.
The burner is difficult or impossible to ignite.	The flame distributor ring has not been placed in the base properly.	Position the flame distributor in such a way that it can no longer turn and is attached to the base.
The burner is difficult or impossible to ignite.	The base is not level.	Replace the base and make sure it is level.

Malfunction	Possible Cause	Solution
The burner switches off as soon as the knob is released.	The thermocouple is not hot enough.	After the flame has been lit, keep the knob firmly pressed down for another 8 to 10 seconds.
The burner switches off as soon as the knob is released after 10 seconds.	The knob has not been pushed down far enough.	Try again, and keep the knob firmly pressed down.
The burner switches off in the lowest position.	The lowest position has been adjusted too low, so that the thermocouple is not hot enough.	Set the lowest setting a little higher, see section about adjusting the lowest position.
The spark ignition keeps clicking.	The ignition switch is wet (because of food spills or cleaning).	The ignition will continue to click until all the moisture has dried up. This is not harmful, but it is annoying. In order to have the switch dry more quickly, it will help to switch on the oven to its highest temperature.

- NL
- FR
- ES
- EN

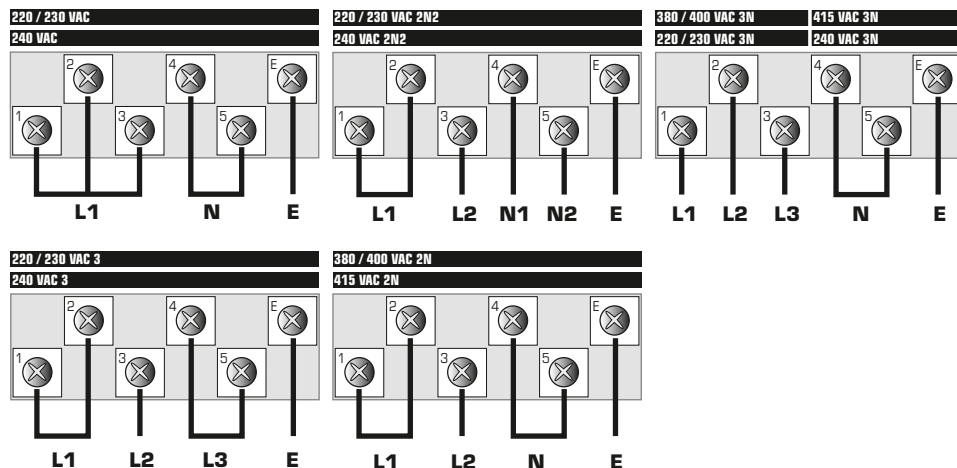
Ceramic Cooktop:

Malfunction	Possible Cause	Solution
Half of the zones do not work.	One of the groups has not been connected properly.	Check the connection and tighten the screws.
Half of the zones do not work.	Something is wrong with one of the fuses.	Replace the fuse in question in the fuse box.

If your malfunction has not been solved using the overview above, you can report it on the Boretti website. You can also call 0900 235 26 73.

Connection Diagrams

Caution: You must comply with local codes and ordinances. Always have your range cooker installed by a qualified technician. Boretti is not liable for malfunctions or damage as a result of incorrect installation.



Power and Values

NL

Burner	Semi-rapid	Rapid	Wok	Fish	Coup de Feu	Gas Oven 60	Gas Oven 90
Nominal Capacity (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimum flow rate (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter (spray nozzle)	Semi-rapid	Rapid	Wok	Fish	Coup de Feu	Gas Oven 60	Gas Oven 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,23	1,55	1,35	1,23	1,17	1,50
G30 / G31 - 30 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

BE

Burner	Semi-rapid	Rapid	Wok	Fish	Coup de Feu	Gas Oven 60	Gas Oven 90
Nominal Capacity (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimum flow rate (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter (spray nozzle)	Semi-rapid	Rapid	Wok	Fish	Coup de Feu	Gas Oven 60	Gas Oven 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

ES

Burner	Semi-rapid	Rapid	Wok	Fish	Coup de Feu	Gas Oven 60	Gas Oven 90
Nominal Capacity (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimum flow rate (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter (spray nozzle)	Semi-rapid	Rapid	Wok	Fish	Coup de Feu	Gas Oven 60	Gas Oven 90
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90



Downloaded from www.vandenborre.be

Omslag binnenzijde pagina 3

BORETTI B.V.

De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S +31(0)20-4363525 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.

Ruperlweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium

BORETTI S.L.

Oficina en Avd. de la Barrosa 63c
11139 Chiclana de la Frontera (Cadiz)
T +34 956 494684
F +34 956 494150
E info@boretti.com
Spain