Gebruiksaanwijzing

11.3128.00.00 Multi Function Steam Oven 30L

Fig. 1

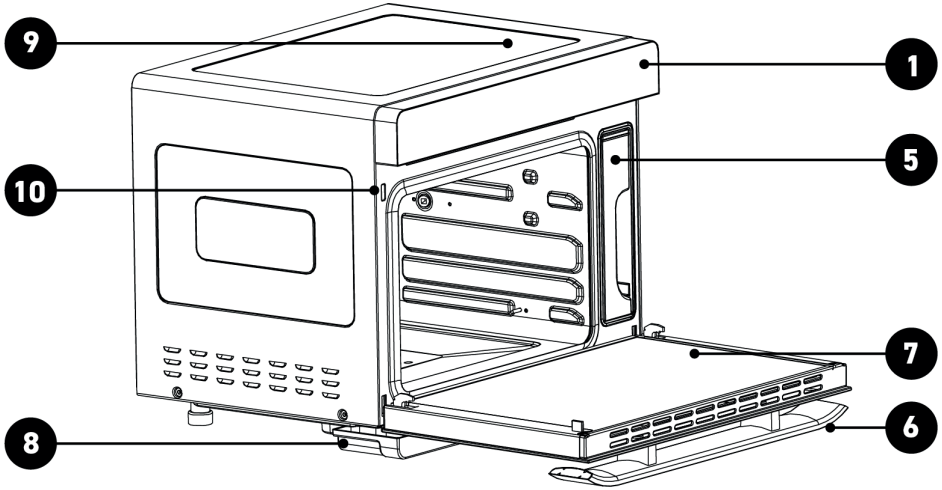
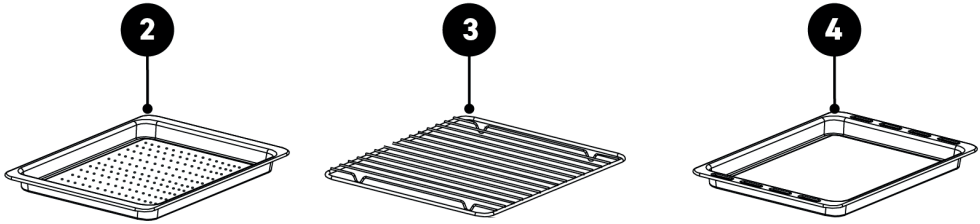


Fig. 2



© THE BOURGINI COMPANY B.V. ★ WWW.BOURGINI.COM

Fig. 3

18
00:30
180
°C
12
13
14
15
16
17

Fig. 4

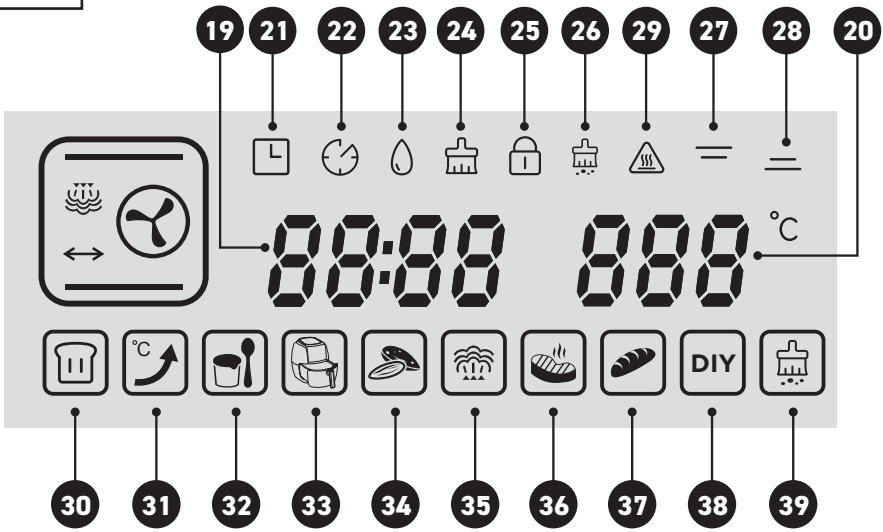
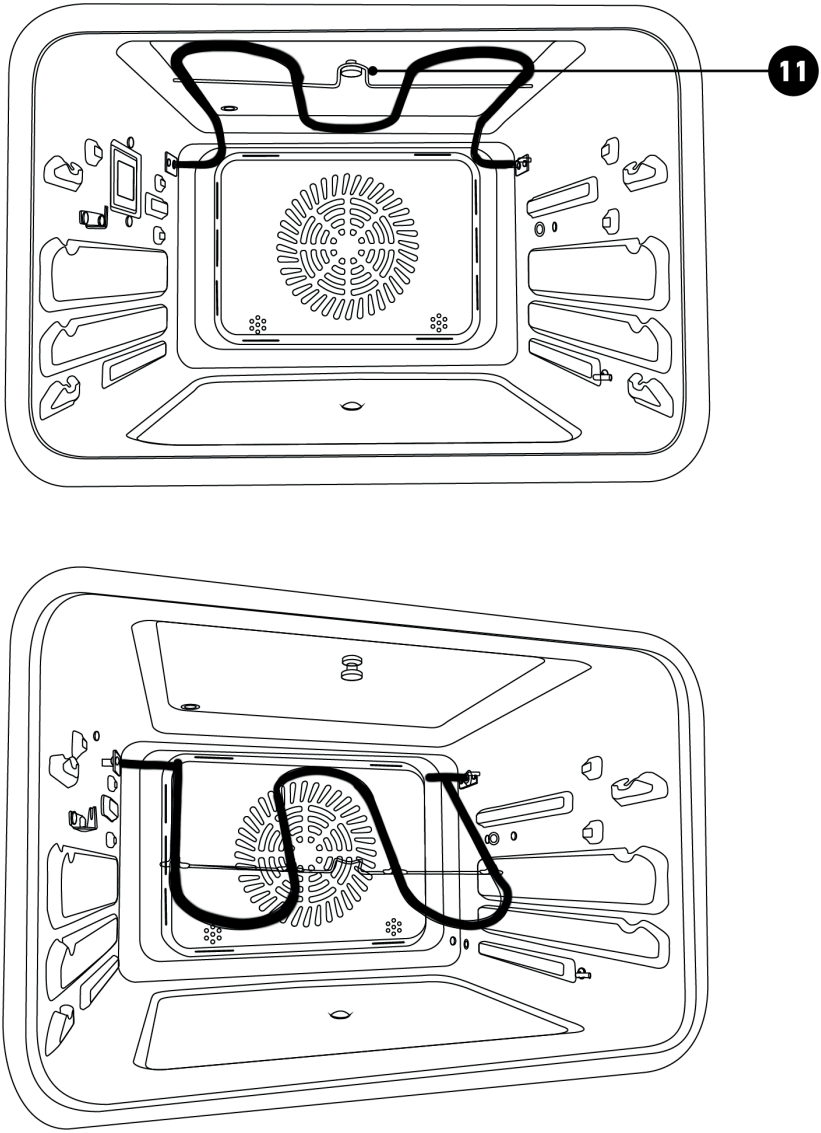

19
21
22
23
24
25
26
29
27
28
20
88:88
888
°C
DIY
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39

Fig. 5



VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.

★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat Uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/ of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

INLEIDING

Deze multifunctionele stoomoven is een oven met een volume van 30 liter. Hij is ideaal voor het bereiden van pizza's, stoofschotels, taarten en cake, het grillen en roosteren van vis en vlees, raclette- en rotisseriegerechten en nog veel meer. Wat deze oven zo speciaal maakt is zijn stoomfunctie. De stoom verspreidt zich snel en gelijkmatig en zorgt voor een optimale bereiding van bijvoorbeeld gestoomde groenten, vis en vele andere gezonde en voedzame gerechten. De oven beschikt over verwarmingselementen boven en onder die apart zijn in te schakelen. In alle standen blaast ook de ventilator langs de verwarmingselementen om de hete lucht gelijkmatig te verdelen.

WERKING EN ACCESSOIRES

(zie fig. 1 & 2):

1. Bedieningspaneel
2. Stoombak
3. Ovenrooster
4. Ovenplaat
5. Watertank
6. Handgreep
7. Deur
8. Wateropvangbak
9. Behuizing
10. Deurschakelaar
11. Verwarmingselement

Bedieningspaneel:

(zie fig. 3):

12. Verlichting / kinderslot
13. Instellingen
14. Terug
15. Selecteren (vorige)
16. AAN/UIT
17. Selecteren (volgende)
18. ENTER-toets

ALGEMENE AANWIJZINGEN

- Plaats het apparaat op een stabiele en hittebestendige ondergrond. Plaats de oven niet direct onder een schap of onder een kast, of dicht tegen de muur; houd rondom minimaal 10 cm speling.
- De eerste keer dat de oven wordt gebruikt, zal er wat geur en rook vrijkomen. Dit is normaal en gaat vanzelf over.
- Het venster van de ovendeur is weliswaar geïsoleerd, maar zal tijdens gebruik toch heet worden. Raak het ovenvenster niet aan wanneer de oven wordt gebruikt.
- Doe de oven niet te vol. Zorg dat er voldoende ruimte overblijft rondom het gerecht om de hete lucht te laten circuleren.
- Draag altijd ovenhandschoenen om ovenschotels, roosters, bakblikken en dergelijke in de oven te plaatsen en ze er weer uit te halen.
- Verwarm de oven 5 tot 10 minuten voor.
- Er komt hete lucht of hete stoom vrij bij het openen van de deur (8) tijdens de bereiding en tijdens het afkoelen van de oven. Blijf altijd op veilige afstand bij het openen van de ovendeur (8) om het ontstaan van letsel te voorkomen.
- Leg nooit iets op de geopende ovendeur (8) en laat kinderen er niet op staan of leunen, want anders kan de oven kantelen. Gebruik de juiste accessoires die passen bij het gerecht dat u wilt bereiden.

WAARSCHUWING: Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het ovenlampje vervangt, anders kunt u een elektrische schok krijgen.

- Gebruik nooit een stoomreiniger om de oven te reinigen.
- Raak de oven tijdens het gebruik nooit zomaar aan, want de oppervlakken kunnen zeer heet worden; moet u de oven toch aanraken of verplaatsen, schakel de oven dan eerst uit en gebruik vervolgens hittebestendige handschoenen.
- Reinig de oven nooit zonder eerst de stekker uit het stopcontact te trekken en de oven volledig te laten afkoelen.
- Doe niet te veel water in de watertank (5). Vul de tank tijdens het gebruik nooit hoger dan de markering die het maximumniveau aangeeft.
- Plaats het gerecht na het bereiden nooit op de neergeklapte ovendeur, om te voorkomen dat de houder wegglijdt, en zodat u zich niet brandt aan de hete oven.
- Verwijder a.u.b. de watertank (5), verwijder het restwater en leeg de wateropvang bak (8) na elk gebruik van de oven met stoomfunctie.
- Het is verboden om voedsel te verhitten in een afgesloten verpakking omdat deze kan exploderen, denk daarbij aan afgesloten flesjes, melkpakken, enzovoort. Open altijd eerst de verpakking en doe het voedsel in ovenbestendige materialen.

- Plaats de oven op een werkblad met een hoogte van minimaal 85 cm.
- Gebruik de juiste accessoires die passen bij het gerecht dat u wilt bereiden:
  2. Stoombak
     Plaats als eerste de stoombak (2) in de oven. Gebruik deze bak in combinatie met de stoomfunctie. De gaten in de stoombak zorgen dat de stoom door de hele oven kan circuleren.
  3. Ovenrooster
     Voor het verhitten van pizza's en het afbakken van broodjes. Ook te gebruiken voor ovenschotels, het grillen van vlees en vis, en voor raclettegerechten. Het rooster kan op twee verschillende niveaus worden geplaatst.
  4. Ovenplaat
     Ovenschotels en bakblikken plaatst u op de ovenplaat. Bij gebruik van de stoomplaat en het ovenrooster dient de ovenplaat als lekbak. Leg aluminiumfolie op de ovenplaat om hem gemakkelijker te kunnen reinigen.
- (Do-It-Yourself) staat voor programma's die de gebruiker zelf naar eigen inzicht kan programmeren. DIY
- Bij voorgeprogrammeerde programma's zijn bereidingstijd en temperatuur niet aanpasbaar.

BEDIENINGSPANEEL

(zie fig. 3):

NR.	SYMBOOL	BESCHRIJVING FUNCTIE
12		**Verlichting/kinderslot:** 1. Eén keer drukken, ovenlamp gaat AAN; nogmaals drukken, ovenlamp gaat UIT 2. De ovenlamp blijft nog drie minuten AAN nadat het gerecht is bereid 3. De ovenlamp blijft nog drie minuten AAN na het openen van de ovendeur 4. Houd de knop drie seconden lang ingedrukt om het kinderslot in te schakelen; druk hem in de stand-bystand één keer in om te vergrendelen; druk nogmaals om te ontgrendelen.
13		**Instellingen: programmeren en startuitstel** 1. Druk in de stand-bystand op deze knop om de tijd te programmeren, het symbool gaat AAN; 2. Druk na afloop van een programma op deze knop om startuitstel in te stellen, het startuitstel-symbool gaat AAN
14		**TERUG:** druk op deze knop om naar de vorige instelling te gaan en druk er nogmaals op om weer terug te keren.
15		**Selecteren (terug):** 1. Selecteer standaardfuncties en specifieke (DIY) kookfuncties 2. Stel de tijd in (Verkort) 3. Stel de temperatuur in (Verlaag) Bevestig elke stap met de ENTER-toets

16		**AAN/UIT:** druk op deze knop om alle symbolen te laten oplichten; Is het apparaat ingeschakeld, druk dan op deze knop om hem uit te schakelen en het apparaat weer in de stand-bystand te zetten.
17		**Selecteren (vooruit):** 1. Selecteer standaardfuncties en specifieke (DIY) kookfuncties 2. Stel de tijd in (Verleng) 3. Stel de temperatuur in (Verhoog) Bevestig elke stap met de ENTER-toets
18		**ENTER-toets:** 1. Start 2. Pauze 3. Invoeren/Bevestigen

DISPLAY

(zie fig. 4):

NR.	SYMBOOL	BESCHRIJVING FUNCTIE
19	88:88	**Tijd:** De eerste twee LED's tonen de uren (0-24) en de tweede twee LED's tonen de minuten (0-59)
20	888 °C	**Temperatuur:** Instelbereik: 30 °C - 230 °C
21		**Programma functie-melding**
22		**Bereiding met startuitstel-melding**
23		**Waterniveausymbool:** Het symbool is altijd AAN voor water; knipperen betekent een tekort aan water
24		**Melding legen waterbak**
25		**Kinderslot**
26		**Melding ontkalken**
27		**Bovenwarmte-element**
28		**Onderwarmte-element**
29		**Melding hoge temperatuur**
30		**Fermenteren / rijzen**
31		**Voorverwarmen**
32		**Yoghurt maken**
33		**Airfryer-functie:** Dit menu omvat 9 programma's
34		**Fruit drogen en noten roosteren:** Dit menu omvat 9 programma's voor het drogen van fruit en het roosteren van noten
35		**Stoommenu:** Dit menu omvat 9 programma's voor verschillende gerechten
36		**Vlees grillen:** Dit menu omvat 9 programma's voor verschillende soorten vlees en vis
37		**Bakken:** Dit menu omvat 9 programma's voor het bakken van brood en cake
38	DIY	**DIY-functie:** Stel zelf de bakmethode en de baktijd in
39		**Ontkalken:** Melding voor het ontkalken van de verdamper (stoomgenerator)

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Let op: vul vóór gebruik van de oven de watertank met water. Doet u dit niet, dan werkt de oven niet en hoort u een piepsignaal. Het programma kan niet worden gestart. Als het watersymbool "💧" oplicht in het display, moet u de watertank vullen. Het programma kan niet worden gestart als u geen water bijvult.

BIJ INSCHAKELEN

Het apparaat laat alle displayonderdelen oplichten en schakelt over naar de stand-bystand met een "piep" wanneer u hem inschakelt met de knop AAN ⏻ . Als u tijdens het instellen van de oven drie minuten lang niets doet, worden alle instellingen geannuleerd en keert het apparaat terug naar de stand-bystand.

MENUKEUZE

Druk in de stand-bystand op de selectieknoppen (15 & 17) "**<**" "**>**" om naar de menukeuze over te schakelen. Het standaardmenu "" is de stoomfunctie, druk op de selectieknoppen (15 & 17) "**<**" "**>**" om naar links of rechts te gaan en kies het gewenste menu.

Fermenteren / rijzen
(stoomfunctie, standaardtemperatuur 40 °C, instelbaar tussen 30 en 50 °C, tijd instelbaar tussen 0 en 7 uur).

Voorverwarmen
(temperatuur is niet instelbaar). Deze is ingesteld op 180 °C. Als de temperatuur 180 °C heeft bereikt, schakelt de functie uit, er staat "END" in het display en de zoemer piept 10 keer om aan te geven dat de oven is voorverwarmd en u verder kunt gaan met bakken;

Yoghurt maken
(standaardtemperatuur 45 °C, niet instelbaar, en een standaardtijd van 8 uur, niet instelbaar).

Airfryer-functie
Deze omvat 9 programma's.

Fruit drogen of noten roosteren
Als dit menu is geselecteerd, is het symbool AAN, in de temperatuurdisplay staat "L-1" en in het tijddisplay staat de vereiste bereidingsduur. Druk op de selectieknop en in het temperatuurdisplay komt achtereenvolgens "L-1", "L-2" , ... "L-9" te staan, waarna deze cyclus wordt herhaald, en de bijbehorende tijd wordt ook getoond. Druk op de ENTER-toets (18), de oven begint te werken en de tijd telt af.

Stoom
Als het menu "Stoom" is geselecteerd, is het symbool AAN. In het temperatuurdisplay staat nu "E-1", en in het tijddisplay staat "E-1", "E-2", "E-3" ... "E-9".. ... "E-1", waarna deze cyclus wordt herhaald, en de bijbehorende tijd wordt ook getoond. Druk op de ENTER-toets "▷||" (18), de oven begint te werken en de tijd telt af.

Grillen
Als het menu "Grillen" is geselecteerd, dan is het symbool AAN. In het temperatuurdisplay staat nu"F-1", en het tijddisplay geeft de vereiste bereidingstijd weer. Druk op de selectieknop " > " (17) , in het temperatuurdisplay staat "F-1", "F-2", "F-3" ... "F-9".. "F-1", waarna deze cyclus wordt herhaald, en de bijbehorende tijd wordt ook getoond. Druk op de ENTER-toets (18), de oven begint te werken en de tijd telt af.

Bakken
Als het menu "Bakken" is geselecteerd, dan is het symbool AAN. In het temperatuurdisplay staat nu "H-1", en het tijddisplay geeft de vereiste bereidingstijd weer. Druk op de selectieknop "**>**" (17) in het temperatuurdisplay staat "H-1", "H-2", "H-3"..."H-9"..."H-1", waarna deze cyclus wordt herhaald, en de bijbehorende tijd wordt ook getoond. Druk op de ENTER-toets (18), de oven begint te werken en de tijd telt af.

Do It Yourself DIY
Als het menu is geselecteerd, is het "stoomfunctie"-symbool in de linkerbovenhoek AAN. Druk op de selectieknop "**>**" (17) om een functie te kiezen. Het display aan de linkerkant van het scherm toont het bijbehorende functiesymbool, zoals is afgebeeld in de volgende afbeelding. Er zijn 9 DIY-standaardfuncties.

Elk van de knoppen correspondeert met een functie. Bij elke druk op de knop verspringt het functiesymbool automatisch omlaag en knippert, terwijl het kader niet knippert. Heeft u de gewenste functie geselecteerd, bevestig dan uw keuze door op de ENTER-toets ▷II te drukken (18).

Ontkalken

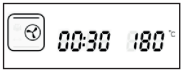
Als het menu "Ontkalken" is geselecteerd, dan is het Ontkalken-symbool AAN. (Dit duurt 50 minuten en is niet instelbaar. Het proces kan niet worden gepauzeerd.

De bereidingstijd en bereidingstemperatuur bij DIY functie instellen:

Heeft u de gewenste functie geselecteerd, bevestig dan uw keuze door op de ENTER-toets (18) te drukken en de bereidingstijd in te stellen. De uren gaan knipperen. Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de uren in te stellen. Bevestig dit door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de minuten gaan knipperen. Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de minuten in te stellen. Bevestig dit door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de temperatuur gaat knipperen. Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de bereidingstemperatuur in te stellen. Druk na het instellen van de bereidingstemperatuur op de ENTER-toets (18) om de oven te starten.

Voorbeeld: het instellen van de "bovenwarmte":

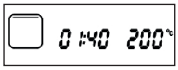
1. Selecteer de functie



2. Stel de bereidingstijd in

3. Stel de bereidingstijd en de bereidingstemperatuur in, het bovenwarmte-symbool " ⎓ " knippert.

START DE BEREIDING



Let op: alle functies worden aangepast aan deze wijziging behalve programma's met vaste tijd en temperatuur.

Opmerking: het watertank-symbool verschijnt bij het kiezen van een stoomfunctie (zoals stoomkoken, hete stoom, fermenteren, ontdooien, enz.).

Voorbeeld:

TIJDENS DE BEREIDING

Pauzeren

Tijdens alle bereidingen kunt u de oven pauzeren door op de ENTER-toets ▷II (18) te drukken. De bereidingstijd telt dan niet meer af, het display blijft in de bereidingsmodus en de tijdaanduiding knippert, wat aangeeft dat de bereiding is gepauzeerd. Druk nogmaals op de ENTER-toets (18) om de bereiding te vervolgen.

Tijd en temperatuur wijzigen tijdens het DIY bakproces:

(Alleen aanpasbaar bij DIY functie.)

1. Houd de Instellingen-knop (13) "⚙" net zolang ingedrukt tot het "startuitstel"-symbool "⏲" in het display AAN gaat. Daarbij gaan de minuten knipperen. U kunt de minuten aanpassen door op de selectieknoppen "<" ">" (15 & 17) te drukken (u kunt voor de startuitstelfunctie niet de uren wijzigen).
2. Druk na het instellen van de minuten op de ENTER-toets (18) om de temperatuur te wijzigen. Hoeft de temperatuur niet te worden aangepast, druk dan op de ENTER-toets om de bereiding te starten.
3. Druk na het aanpassen van de temperatuur op de ENTER-toets (18) om de oven te starten.
4. De startuitstelfunctie "⏲" is niet beschikbaar voor het ontkalkingsprogramma. Na afloop schakelt het systeem direct uit (END).

EINDE VAN DE BEREIDING

1. Na afloop van een programma komt er "END" te staan in het display en klinkt de zoemer 10 keer. Dit geeft aan dat de bereiding is voltooid.

BOURGINI®

Open hierna de deur (8) om het gerecht te verwijderen. Het systeem schakelt na vijf minuten automatisch over naar de stand-bystand.

2. Na afloop van het programma, bij het pauzeren en in de stand-bystand, staat het symbool voor hoge temperatuur "⚠" in het display zolang de oven warmer is dan 50 °C. Ook blijft de interne ventilator nog 3 minuten lang draaien.
3. Na afloop van een programma met stoomfunctie knippert het symbool "" in het display als herinnering om de watertank (5) te legen, het water uit de verdamper te laten weglopen en het door de bakplaat opgevangen water te verwijderen. Dit symbool blijft 1 minuut lang knipperen.

Opmerking: het symbool voor het verwijderen van waterresten wordt alleen getoond wanneer de stoomfuncties zijn gebruikt en de verdamper heeft gewerkt.

DOE-HET-ZELF-FUNCTIES (DIY)

No	Icoon	Toelichting
1		Stomen
2		Opwarmen (convectie-element achter + bovenwarmte + onderwarmte)
3		Bovenwarmte
4		Boven- en onderwarmte
5		Heteluchtconvectie (bovenwarmte en ventilator achter)
6		Achterwarmteconvectie (achterwarmte + ventilator)
7		Stomen op hoge temperatuur (stoom + achterwarmteconvectie)

DIY Stomen

Instelbereik temperatuur: 50-110 °C, in stappen van 5 °C. Open in de stand-bystand (wanneer alleen de AAN/UIT-knop verlicht is) de ovendeur (7), verwijder de watertank (5) en vul deze tot het maximumstreepje met water; plaats de watertank en het gerecht in de oven, en sluit vervolgens de ovendeur (7).

Druk op de selectieknop "**>**" (17) om de stoomfunctie te kiezen. Nu gaat het stoomsymbool knipperen en de indicatielampjes van de watertank/tijd/temperatuur zijn AAN. Druk op de ENTER-toets, het uren-symbool licht op. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste tijd in te stellen (standaardwaarde is 0, bereik van 0-6). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de minuten gaan knipperen. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste tijd in te stellen (standaardwaarde is 30, bereik van 0-59). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de temperatuur gaat knipperen. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste temperatuur in te stellen (standaardwaarde is 100, bereik van 50-110). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken.

Als de watertank (5) niet is geplaatst of leegraakt, laat de oven een alarm horen (het symbool "💧" knippert en er klinkt een alarmsignaal); bij een tekort aan water kunt u gewoon de ovendeur openen (7) om water toe te voegen, bij het sluiten van de deur (7) start de bereiding weer automatisch.

Na afloop van de stoomfunctie knippert het symbool "" dat de gebruiker vraagt om alle waterresten te verwijderen.

Na afloop van de bereiding piept de zoemer 10 keer en houdt dan op. Open hierna de deur (7) om het gerecht te verwijderen. Het systeem schakelt na vijf minuten zonder activiteit automatisch over naar de stand-bystand.

DIY Overige grillfuncties

Instelbaar temperatuurbereik: 100-230 °C. De standaard bereidingstemperatuur is 180 °C, en de tijd is instelbaar.

Open in de stand-bystand de ovendeur (7), plaats het gerecht en sluit vervolgens de ovendeur (7). Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de grillfunctie te kiezen. Het symbool van de functie zal knipperen en de indicatielampjes van de tijd/ temperatuur zijn AAN. Druk op de ENTER-toets (18), de "uren" gaan nu knipperen. Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de gewenste tijd in te stellen (standaardwaarde is 0, bereik van 0-3). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de minuten gaan knipperen. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste tijd in te stellen (standaardwaarde is 30, bereik van 0-59). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de temperatuur gaat knipperen. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste temperatuur in te stellen (standaardwaarde is 180, bereik van 100-230). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken.

Bij functies met onderwarmte gaat nu het indicatielampje van de onderwarmte AAN en het temperatuursymbool knippert. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste temperatuur in te stellen (standaardwaarde is 180, bereik van 100-230). Druk op de ENTER-toets ▷|| (18), en de oven begint met de bereiding.

Na afloop van de bereiding piept de zoemer 10 keer en houdt dan op. Open hierna de deur (7) om het gerecht te verwijderen. Het systeem schakelt na vijf minuten zonder activiteit automatisch over naar de stand-bystand.

Na afloop van de bereiding blijft de hoge-temperatuurindicatie " ⚠ " zichtbaar zolang de temperatuur hoger is dan 50 °C.

MENU'S

MENU "STOMEN"

Code	E-1	E-2	E-3	E-4	E-5	E-6	E-7	E-8	E-9
Soort voedsel	Groente stomen	Rijst stomen	Vis stomen	Garnalen stomen	Schaal-dieren stomen	Ei stomen	Kip stomen	Papaja stomen	Aardappels stomen
tijd (min.)	16	50	20	15	30	16	30	35	50
temperatuur (C)	100	100	100	100	100	100	100	100	100

MENU "GRILLEN"

Code	F-1	F-2	F-3	F-4	F-5	F-6	F-7	F-8	F-9
Soort voedsel	Kip grillen	Biefstuk grillen	Lamsvlees grillen	Zalm grillen	Kippenpoot grillen	Vis grillen	Patates frites bakken	Schaaldie-ren grillen	Worstjes grillen
tijd (min.)	45	12	35	20	26	20	13	15	10.
tempera-tuur ( )	230	230	200	220	200	220	220	180	200

MENU "BAKKEN"

Code	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
Soort voedsel	Stokbrood	Tarwe-brood	Pizza	Kwark-taart	Chiffon cake	Chocola-de-taart	Koekjes	Blader-deeg	Custard-taartjes
tijd (min.)	16	20	22	60	50	50	14	32	22
tempera-tuur ( )	180	180	180	150	150	150	180	180	180

MENU "AIRFRYER-FUNCTIE"

Code	P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9
Soort voedsel	Karbona-des	Kippen-vleugeltjes	Kipspies-jes	Gehaktbal-letjes	Pita chips	Patates frites	Croutons	Minipizza	Bacon
tijd (min.)	20	23	18	18	7	13	14	18	15
tempera-tuur ( )	210	200	180	210	220	220	140	180	200

MENU "FRUIT DROGEN & NOTEN ROOSTEREN"

Code	L-1	L-2	L-3	L-4	L-5	L-6	L-7	L-8	L-9
Soort voedsel	Gedroogde banaan	Gedroogde appel	Gedroogde rozijnen	Gedroogde kiwi	Gedroogde citroen	Amandelen	Walnoten	Macade-mia-noten	Cashew-noten
tijd (min.)	360	360	420	360	360	10.	12	12	12
tempera-tuur ( )	65	65	90	65	65	140	160	160	160

OVERIGE FUNCTIES

ONTKALKEN-FUNCTIE

De standaardtijd is 50 minuten, deze is niet instelbaar. Gebruik een ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor bijvoorbeeld waterkokers en stoomstrijkijzers.

1. Wanneer de opgetelde gebruiksduur van de verdamper 100 uur bereikt, geeft het systeem de gebruiker een herinnering om de verdamper te ontkalken (de gebruiker kan de ontkalkingsfunctie ook automatisch starten). Daarbij knippert het Ontkalken-symbool in het

2. Maak een ontkalkingsmengsel (water en ontkalkingsmiddel) in de mengverhouding 1:8, schud dit flink en doe het in de watertank (5). Het niveau van het ontkalkingsmengsel in de watertank (5) mag niet lager zijn dan het ontkalken-niveaustreepje op de watertank (5).
3. Na het vullen van de watertank (5) met ontkalkingsmiddel of -mengsel, en het sluiten van de ovendeur (7), drukt u op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de ontkalken-functie te selecteren. Druk daarna op de ENTER-toets (18) om het ontkalken te starten.
4. De timer telt af tijdens het proces. Wanneer er nog 20 minuten resteren, wordt de gebruiker gevraagd om de watertank (5) te verwijderen, en om het ontkalkingsmiddel te vervangen door schoon water. Na het terugplaatsen van de watertank (5) vervolgt het apparaat het proces. Wanneer er nog 10 minuten resteren, wordt de gebruiker nogmaals gevraagd om de watertank (5) te verwijderen, en om deze te vullen met schoon water. Na het terugplaatsen van de watertank (5) vervolgt het apparaat het proces. De gebruiker krijgt een signaal bij het voltooien van het proces.

INSTELLINGEN-FUNCTIE (14)

Startuitstel programmeren

Deze functie is te gebruiken wanneer een programma op een bepaalde tijd moet starten. Druk tijdens een programma of in de standbystand op de instellingenknop (14)"⚙" om een tijd te programmeren, het symbool "🕒" licht op en de uren knipperen (het tijdinstelbereik is 0-24 uur). Na het bevestigen van de ureninstelling gaan de minuten knipperen, stel tot slot de minuten in. Het display keert terug naar programmakeuze, druk op "<" ">" om een programma te kiezen. Druk na het kiezen van een programma op de ENTER-toets ▷II (18) om het geselecteerde programma te starten. Programmeren; nadat een tijd is geprogrammeerd, verschijnen elke 5 seconden afwisselend de geprogrammeerde tijd en het gekozen programma in het display.
Als het programma klaar is, kan de gebruiker direct op de AAN/UIT-knop drukken om het programma af te sluiten en het systeem te laten terugkeren naar de stand-bystand.

Verlichting 💡

Druk op de verlichting/kinderslot-knop om de verlichting AAN te zetten gedurende 3 minuten. Druk er nogmaals op om de verlichting weer uit te schakelen.

Kinderslot 🔒

Schakel na het starten van de bereiding het kinderslot AAN door de verlichting/kinderslot-knop ingedrukt te houden. Daarna zijn alle knoppen en toetsen vergrendeld. Deze functie kan alleen maar worden uitgeschakeld door nogmaals de verlichting/kinderslot-knop enige tijd ingedrukt te houden.

Waterniveaubeveiliging 💧

Als tijdens het gebruik van stoomfuncties een tekort aan water wordt gedetecteerd, stopt de oven met werken en klinkt er een zoemer. Ook zijn de knoppen en toetsen niet te gebruiken. De oven hervat de bereiding nadat er water is bijgevuld.

Open/dicht-beveiliging van de ovendeur

Als de deur open staat, kan de oven niet worden gestart; tijdens de bereiding pauzeert de oven wanneer de ovendeur (7) wordt geopend. De oven hervat automatisch de bereiding als de ovendeur (7) weer wordt gesloten.

BOURGINI®

REINIGEN

- Schakel de stoomoven uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u de oven van binnen gaat reinigen.
- Schraap nooit met metalen voorwerpen of schuurmiddelen over de bakplaten omdat er een antiaanbaklaag op deze oppervlakken is aangebracht.
- Reinig het interieur regelmatig. Verwijder voedselresten en vet in de oven met een vochtige doek en niet met harde voorwerpen. Is het interieur van de oven vies, reinig het dan met een mild schoonmaakmiddel, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- We adviseren om voor de stoomfunctie zuiver water te gebruiken.
- Controleer de watertank (5) regelmatig. Verwijder zo nodig de watertank (5) in een horizontale beweging. Reinig de watertank (5) en veeg hem droog met een zachte doek. Schuif de watertank (5) na het schoonvegen of het reinigen van de binnenzijde terug op zijn plaats.
- Verwijder na gebruik van de stoomfunctie alle waterresten uit de oven.
- Reinig het afdichtrubber van de ovendeur (7) regelmatig met een zachte, droge doek.
- Als de stoomoven gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact, reinig het interieur en sla de stoomoven op in een droge omgeving.
- In geval van defecten mag het product uitsluitend worden gerepareerd door een erkend onderhoudsmonteur. Haal het nooit zelf uit elkaar en repareer het niet zelf.
- Reinig het glas van de ovendeur (7) nooit met schuurmiddelen of met een scherpe metalen schraper, daardoor kan het glas kapotspringen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het interieur reinigt of het ovenlampje vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger

HET VERWARMINGSELEMENT (11) REINIGEN
(zie fig. 5):
Het verwarmingselement (11) zit aan de bovenzijde in de oven.
Als er voedselspatten op zitten, kan het makkelijk worden gereinigd.
Het verwarmingselement (11) is zodanig ontworpen dat het kan worden losgemaakt van de bovenkant van de oven.
Om het verwarmingselement (11) los te maken, trekt u aan het steuntje van het verwarmingselement (11). Trek dit steuntje naar voren zodat u het verwarmingselement (11) omlaag kunt klappen. Reinig het daarna met een vochtige doek. Klap het verwarmingselement (11) na het reinigen weer omhoog.

DE WATEROPVANGBAK (8) REINIGEN
Er zit een wateropvang bak (8) onder de stoomoven. Deze vangt het water op dat tijdens en na het stomen vrijkomt. Schuif de wateropvangbak (8) uit de oven om hem te legen. Op deze manier kunt u het ook reinigen.

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:

Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en electronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen **www.bourgini.com**

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

THE BOURGINI COMPANY
NL-4835 JB no 6
Breda
The Netherlands

December 2020 V1 11.3128.00.00

© THE BOURGINI COMPANY B.V. ★ WWW.BOURGINI.COM