

*Gourmet*

- Manuale d'istruzione
- User manual
- Bedienungsanleitung
- Manuel d'instruction
- Manual de instruccion
- руководство потребителя

*Bistro*

**BEST** **FOR**

**ITALIANO**

**ENGLISH**

**DEUTSCH**

**FRANCAIS**

**ESPAÑOL**

**РУССКО**



BAKE OFF ITALIANA SRL  
CAP. SOC. € 93.600,00 I.V.

VIA CASTELBOLOGNESI,6 - ZONA P.M.I.  
44124 CASSANA / FERRARA

TELEFONO 0532/732333  
FAX 0532/730589

**CE** DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ AI SENSI DELLE DIRETTIVE:  
**CE** DECLARATION OF CONFORMITY TO THE DIRECTIVES:  
**CE** DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SUR LA BASE DES DIRECTIVES:  
**CE** CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD A LA DIRECTIVA:

BASSA TENSIONE:  
LOW VOLTAGE:  
BASSE TENSION:  
BAJA TENSIÓN:

**2006/95/CE**

EN60335-2-42:2003  
EN60335-1:2002; A1  
EN50336:2003

COMPATIBILITÀ ELETTRROMAGNETICA:  
EMC:  
EMC:  
COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNETICA:

**2004/108/CE**

EN55014-1:2000; A1; A2  
EN55014-2:1997; A1  
EN61000-3-2:2000  
EN61000-3-3:1995; A1

TIPO DI PRODOTTO: **FORNO VENTILATO**  
PRODUCT TYPE: **CONVECTION OVEN**  
TYPE DE PRODUIT: **FOUR VENTILÉ**  
TIPO DE PRODUCTO: **HORNO VENTILADO**

MODELLO: **BISTROT 433-446-465-665-1065 / GOURMET 523-511-1011-1021 / RACK**  
MODEL: **BISTROT 433-446-465-665-1065 / GOURMET 523-511-1011-1021 / RACK**  
MODÈL: **BISTROT 433-446-465-665-1065 / GOURMET 523-511-1011-1021 / RACK**  
MODELO: **BISTROT 433-446-465-665-1065 / GOURMET 523-511-1011-1021 / RACK**

CON LA PRESENTE L'AZIENDA DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, CHE IL PRODOTTO SOPRACITATO SODDISFA PER PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE I REQUISITI DELLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" E "COMPATIBILITÀ ELETTRROMAGNETICA". LA CONFORMITÀ È STATA VERIFICATA CON L'AUSILIO DELLE SEGUENTI ARMONIZZATE:

WE, THE COMPANY, DECLARE HERE WITH ON OUR OWN RESPONSABILITY THAT THE ABOVE-MENTIONED PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LOW VOLTAGE DIRECTIVE FOR WHAT CONCERNS ENGINEERING AND CONSTRUCTION AND EMC CONFORMITY HAS BEEN CONTROLLED WITH THE AID OF THE FOLLOWING HARMONIZED STANDARDS:

PAR LA PRÉSENTE NOUS DÉCLARONS SOUS MOTRE RESPONSABILITÉ QUE LA PRODUIT SOUS-INDIQUÉ, EN CE QUI CONCERNE SA PROGETTATION ET FABRICATION EST CONFORME AUX CONDITIONS REQUISES PAR LA DIRECTIVE BASSE TENSION ET COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNETIQUE. LA CONFORMITÉ A ÉTÉ VÉRIFIÉE A L'AIDE DES NORMES UNIFIÉES SUIVANTES:

CON ESTA LA EMPRESA DECLARA, POR SU MISMA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO CITADO ANTES ENCUENTRA LOS REQUISITOS DE PROYETACION Y CONSTRUCCIÓN DE LA DIRECTIVA "BAJA TENSIÓN" Y "COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA". LA CONFORMIDAD FUE COMPROVADA CON LAS SIGUIENTES ARMONIZADAS STANDARD:

Ferrara, 20.04.2012

BAKE OFF ITALIANA S.R.L.  
GIORGIO BORGHI

**SOMMARIO:**

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| AVVERTENZE GENERALI .....                                                                        | 3  |
| PULIZIA E CURA: .....                                                                            | 3  |
| INSTALLAZIONE E MESSA IN OPERA .....                                                             | 4  |
| Operazioni preliminari: .....                                                                    | 4  |
| Fissaggio piedini e vaschetta raccolta acqua: .....                                              | 5  |
| ALLACCIAMENTO ELETTRICO: .....                                                                   | 7  |
| ALLACCIAMENTO IDRICO: .....                                                                      | 8  |
| PRINCIPI DI COTTURA .....                                                                        | 9  |
| Vapore (Temp. da 100° a 103° + Steam 100%) .....                                                 | 9  |
| Cottura a convezione (Temp. da 70° a 270°) .....                                                 | 9  |
| Cottura a convezione e vapore (Temp. da 70° a 270° + Steam da 20% a 60%) .....                   | 9  |
| Cottura a convezione ed aria secca (Temp. da 70° a 270°+Dry da 10% a 100%) .....                 | 9  |
| Cottura mediante sonda cuore e temperatura camera .....                                          | 9  |
| PANNELLO COMANDI .....                                                                           | 10 |
| Accensione e spegnimento: .....                                                                  | 10 |
| Impostazione della lingua: .....                                                                 | 11 |
| Impostazione dell'Ora: .....                                                                     | 11 |
| Partenza ritardata: .....                                                                        | 11 |
| Modalità cottura manuale: .....                                                                  | 11 |
| Come impostare un programma manuale: .....                                                       | 11 |
| Modalità programmi (programmazione personalizzabile): .....                                      | 13 |
| Esecuzione di un programma personalizzato: .....                                                 | 13 |
| Programmi preimpostati: .....                                                                    | 14 |
| Ricettario Serie Bistrot mod. 1065/665/465: .....                                                | 15 |
| Ricettario Gourmet mod. 1011/511: .....                                                          | 17 |
| Programmi “COOL” – “PUMP” – “LAVAGGIO: .....                                                     | 20 |
| Caratteristiche dei programmi in esecuzione – preriscaldamento e prolungamento di cottura: ..... | 20 |
| Lampade e termine della cottura: .....                                                           | 21 |
| Partenza ritardata: .....                                                                        | 21 |
| Importazione/Esportazione programmi di cottura: .....                                            | 21 |
| Modalità di gestione dei programmi preimpostati: .....                                           | 22 |
| Modalità di gestione dei programmi personalizzati: .....                                         | 22 |
| Codici di allarme: .....                                                                         | 24 |
| MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA .....                                                     | 24 |
| PROVVEDIMENTI IN CASO DI PROLUNGATA INATTIVITA' .....                                            | 24 |
| NOTE: .....                                                                                      | 24 |

## **AVVERTENZE GENERALI**

- Il presente manuale deve essere consegnato assieme all'apparecchio e lo deve accompagnare per tutta la sua durata.
- Queste istruzioni devono essere tenute vicino all'apparecchio ed in una posizione facilmente raggiungibile, questo per permettere una facile consultazione nel tempo.
- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione del forno devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato ed in conformità con le presenti istruzioni del costruttore e di volta in volta con le norme vigenti.
- Tutti i dispositivi o i dispositivi di sicurezza non devono essere spostati, rimossi, inattivati o interrotti, poiché decadrebbero le condizioni di garanzia del costruttore.
- L'apparecchio è da sottoporre ad una manutenzione a cura del personale qualificato della ditta costruttrice negli intervalli previsti.
- Il forno deve essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato progettato, costruito e protetto, ossia per la cottura di tutti i tipi di pane e pasticceria, per la cottura di tutti i prodotti di gastronomia, freschi o congelati e per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure. Ogni utilizzo differente è da ritenersi improprio.
- Si sconsiglia l'inserimento di prodotti ad alta concentrazione alcolica.
- Il forno deve essere utilizzato solo da personale debitamente addestrato all'uso dello stesso.
- La camera di cottura e l'intero apparecchio sono da pulire quotidianamente, questo procedimento sia per salvaguardarne l'aspetto, che per garantirne l'igiene ed il buon funzionamento.
- In caso di pausa prolungata di funzionamento del forno, sono da interrompere tutti i collegamenti (distribuzione dell'energia elettrica e distribuzione idrica).
- Disattivare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o di guasto.
- I ricambi non originali possono non garantire il perfetto funzionamento e la sicurezza del forno, pertanto solo se Vi rivolgete al personale autorizzato dalla ditta costruttrice o al costruttore stesso per gli interventi di manutenzione o riparazione, sarete sicuri, che sia i ricambi che il lavoro sono della qualità necessaria.
- La ditta costruttrice, per un migliore funzionamento e per una durata più lunga del forno, consiglia di interporre fra la rete d'erogazione idrica ed il forno stesso un addolcitore per l'acqua.

## **PULIZIA E CURA:**

- Per ottenere un grado di pulizia ed igiene costante ed automatizzato all'interno della camera, è disponibile il nostro "Kit lavaggio automatico", venduto separatamente.
- L'apparecchio non deve essere pulito in nessun caso usando un pulitore ad alta pressione o getti d'acqua diretti.
- Durante la pulizia togliere alimentazione elettrica al forno.
- Pulire l'apparecchio quando si è raffreddato.
- Non usare acqua fredda sui vetri caldi della porta.
- Si raccomanda di pulire la camera forno quotidianamente, per mantenere il livello massimo di igiene.

## **INSTALLAZIONE E MESSA IN OPERA**

### ***Operazioni preliminari:***

Una volta sballato il forno controllare ogni sua parte ricercando eventuali danni. Se si constatano danni dovuti al trasporto, attenersi al contratto di fornitura per i passi necessari ad ottenere la copertura economica. Per la messa in opera seguire inoltre le seguenti norme relative a:

- vigenti prescrizioni legali regolamento edilizio e disposizioni antincendio delle regioni
- prescrizioni antinfortunistiche
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore dell'energia elettrica
- determinazioni vigenti del CEI
- direttive edilizie sui requisiti per le tecniche antincendio di impianti di aerazione
- eventuali prescrizioni straordinarie locali
- prescrizioni sui luoghi di lavoro
- regole di sicurezza per cucine

Togliere dai pannelli esterni del forno l'eventuale pellicola protettiva staccandola lentamente avendo cura di togliere tutte le tracce di colla. Eventuali tracce di collante possono essere tolte con prodotti adatti come ad es. benzina smacchiante. L'apparecchio deve essere posto in un ambiente ben aerato, possibilmente sotto ad una cappa aspirante per garantire una veloce evacuazione dei vapori di cottura.

La temperatura dell'ambiente nel luogo di installazione non deve raggiungere valori inferiori a + 5° C e superiori a + 40° C, l'umidità dell'aria deve presentare valori compresi fra 40% e 75%. Altrimenti si potrebbe influenzare negativamente il funzionamento dell'apparecchio.

Apparecchi previsti per l'installazione a banco possono essere sovrapposti o combinati ad altri apparecchi BestFor (consultare nostro catalogo). In caso di combinazioni di più apparecchi, sovrapporre il forno centrando le forature, poste sulla base, con i perni posti sul tetto degli altri componenti. La distanza necessaria da altri apparecchi e da pareti infiammabili è di 10 cm sia per fianchi che per lo schienale. Qualora vengano ridotte le distanze oppure il posizionamento avviene di fianco ad altre apparecchiature riscaldanti (per es. friggitrici) sono da prendere dei provvedimenti come per es. una protezione all'irraggiamento.

- La ditta costruttrice consiglia comunque una distanza di 50 cm per lavori di pulizia e assistenza.
- E' da far attenzione che le aperture all'apparecchio non vengano ostruite o coperte!
- Deve essere salvaguardata la più stretta osservanza delle prescrizioni antincendio.

## ***FISSAGGIO PIEDINI E VASCHETTA RACCOLTA ACQUA:***

Una volta sballato completamente il forno, svitare dal retro la vaschetta di raccolta acqua (Fig.1). In seguito posizionare il forno sul lato sinistro e fissare con le viti a corredo i 4 piedini e le guide vaschetta, come illustrato nella figura 2.

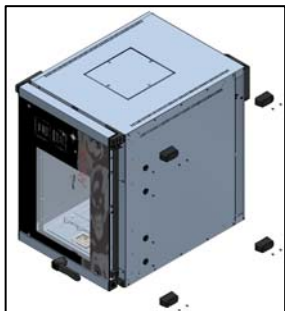


Fig.2

Inserire ora la vaschetta ad incastro nelle sue guide (Fig. 3). In questa modalità avremo la vaschetta estraibile in modo da poterla vuotare con la semplice estrazione.

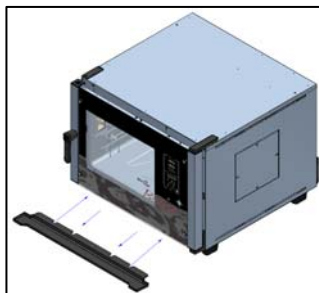
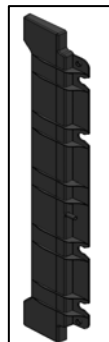


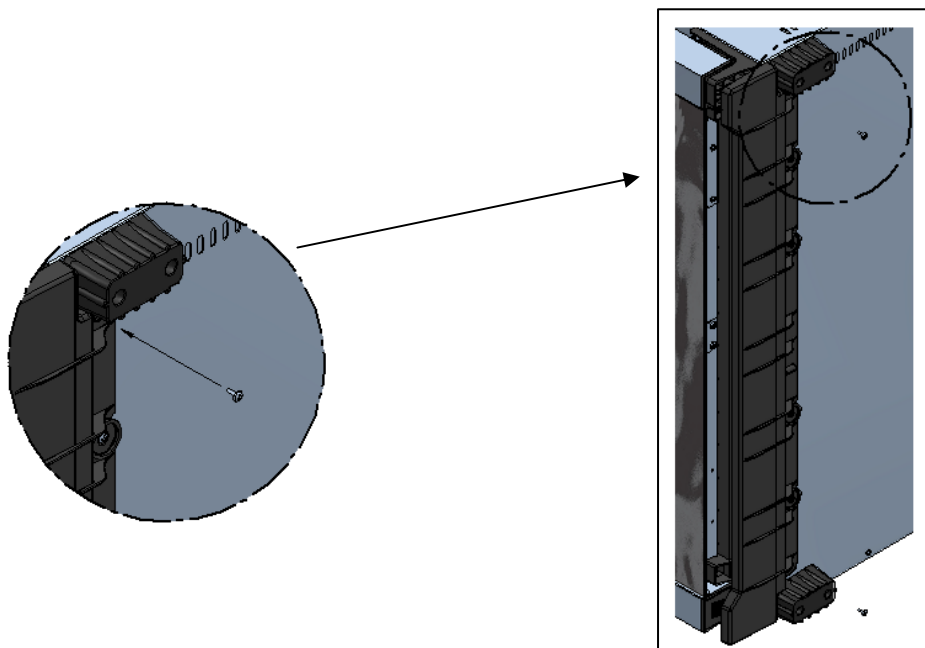
Fig.3

In alternativa, possiamo anche avere la vaschetta fissata in maniera definitiva, con lo scarico collegato mediante un tubo. Procedere nel seguente modo:

Praticare un foro all'interno del tubino di scarico della vaschetta mediante un trapano con punta Ø 5. Applicare un tubo di scarico flessibile Ø 8 per far defluire i liquidi depositati nella vaschetta in un recipiente esterno o direttamente in uno scarico dedicato.



Inserire la vaschetta nella sue guide e fissarla mediante le viti a corredo negli appositi fori, come illustrato.



***Attenzione:***

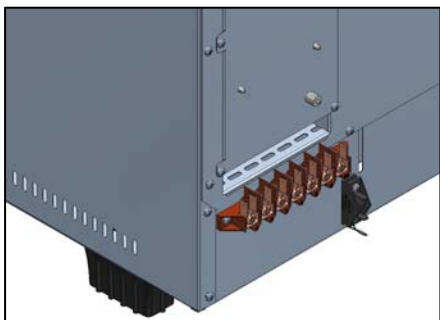
Effettuato il posizionamento del forno, sincerarsi attentamente che esso sia in piano perfetto. L'operazione può essere effettuata tramite una comune bolla, oppure riempiendo una teglia d'acqua e posizionandola all'interno del forno. La mancata osservanza di questa condizione potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO:

Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato. Esso deve osservare le specifiche e prescrizioni CEI.

L'apparecchio può essere collegato alla rete solo se tra esso e la rete vi è interposto un dispositivo di interruzione omipolare con almeno 3 mm di apertura fra i contatti per ciascun polo. Questo deve essere in posizione facilmente accessibile e nelle vicinanze del forno.

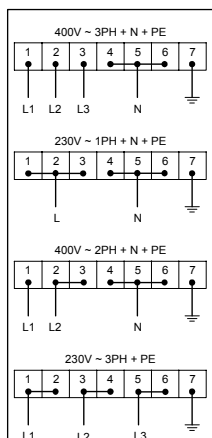
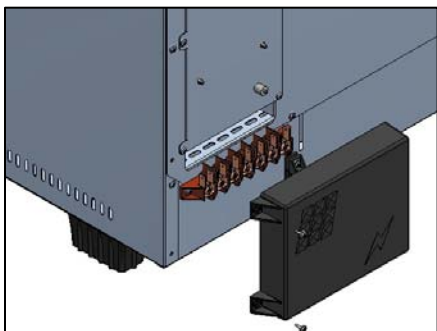
Di seguito riportiamo gli allacciamenti disponibili e le modalità di sostituzione del cavo, in caso di necessità:



- Nella figura a lato è mostrata la morsettiera di collegamento del forno. Fissare il cavo nell'apposito morsetto fermacavo e procedere con il cablaggio elettrico.

- Sotto viene riportato lo schema con i possibili collegamenti previsti per il forno. A seconda della tensione di alimentazione, effettuare il cablaggio installando gli appositi ponticelli nella posizione prevista. Serrare le viti in maniera decisa per evitare surriscaldamenti pericolosi.

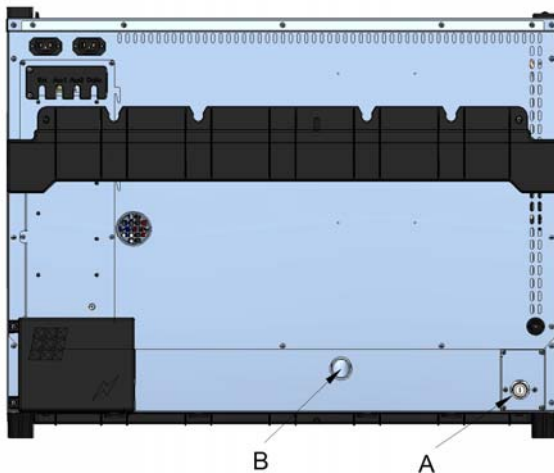
- Effettuati i collegamenti elettrici, chiudere il coperchio morsettiera come indicato nella figura seguente.



Il cavo di collegamento deve essere almeno di tipo H07 RN-F. Collegamenti fissi implicano l'uso di canaline che devono rispettare le norme.

## **ALLACCIAMENTO IDRICO:**

Si consiglia acqua addolcita con una durezza di 5°f. Qualora la pressione in rete non fosse compresa nella nota sotto riportata, è da far installare a monte del forno un riduttore di pressione.



A. Ingresso acqua –  $\frac{3}{4}$ "

B. Scarico acqua – Ø 30mm

### **Attenzione:**

L'acqua in ingresso deve avere un valore in pressione compreso tra 1 e 3 Bar, con una temperatura non superiore ai 30°.

## **PRINCIPI DI COTTURA**

### ***Vapore (Temp. da 100° a 103° + Steam 100%)***

**(vapore bassa temperatura: da 70° a 90° + Steam 100%)**

**(vapore alta temperatura: da 103° a 130° + Steam 80%)**

La cottura al vapore è considerato il sistema il più sano e "dietetico". In questo modo il cibo cuoce grazie al calore umido all'interno della camera, evitando il contatto diretto dell'alimento con l'acqua, riducendone così al massimo l'effetto solubizzante; inoltre i cibi cuociono a temperature relativamente basse, inferiori ai 100 gradi, evitando così perdite eccessive di vitamine e minerali ed i cibi mantengono pressoché inalterati i sapori e gli aromi. La cottura al vapore permette infine di evitare o limitare al massimo l'uso di condimenti, che in ogni caso, a causa della bassa temperatura, non cuociono mantenendo così le preparazioni molto più leggere e digeribili.

- **Adatto alla cottura di carne, pesce e verdure.**

### ***Cottura a convezione (Temp. da 70° a 270°)***

La cottura a convezione avviene attraverso un ricircolo di aria calda all'interno della camera per mezzo delle ventole.

Questa consente ai cibi di avere una rosolatura uniforme. Un altro vantaggio della cottura a convezione sta nel fatto che si possono cuocere diversi tipi di alimenti come carne, pesce e verdure senza mescolare i sapori.

- **Adatta per gratinare, grigliare e arrostiti.**

### ***Cottura a convezione e vapore (Temp. da 70° a 270° + Steam da 20% a 60%)***

Questo metodo prevede l'utilizzo di aria calda e di vapore, distribuiti in modo omogeneo, facendo sì che i cibi abbiano un ridotto calo di peso durante la cottura e mantengano la morbidezza. Con questa efficace tecnica si riducono oltremodo i tempi di lavoro.

- **Adatto per arrosti, roastbeef, pesci e stufati.**

### ***Cottura a convezione ed aria secca (Temp. da 70° a 270°+Dry da 10% a 100%)***

Questo metodo prevede l'utilizzo di aria calda ed estrazione dell'umidità rilasciata dal prodotto nel corso della cottura. Questo metodo consente di avere un ambiente di cottura asciutto per donare fragranza, croccantezza e friabilità al prodotto.

- **Adatto per cottura di pane, grissini e biscotti.**

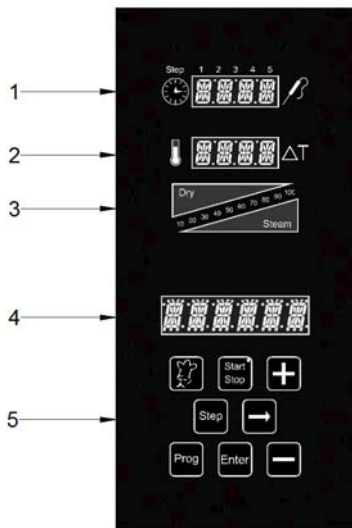
### ***Cottura mediante sonda cuore e temperatura camera***

Un altro metodo di cottura è quello tramite sonda cuore. La sonda permette di cuocere un determinato alimento prendendo a riferimento la temperatura al cuore del prodotto. E' anche possibile impostare la temperatura all'interno della camera del forno in relazione a quella impostata per la sonda, in modo da avere una cottura omogenea tra interno ed esterno dell'alimento. Quest'ultimo parametro sarà derivato, impostando il  $\Delta T$  (differenza tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura della sonda al cuore). Pertanto la temperatura all'interno della camera avrà la seguente formula:

**Temperatura camera = temperatura sonda al cuore +  $\Delta T$  impostato**

- **Adatto per polli, arrosti, stinchi di maiale e volatili.**

## PANNELLO COMANDI



1. Display tempo
2. Display temperatura
3. Display grafico clima (Dry – Steam)
4. Display visualizzazione programmi di cottura
5. Tastierino di programmazione

### Accensione e spegnimento:

Una volta erogata alimentazione elettrica al forno, premere il tasto “Start/Stop” per 3 secondi. Attendere il termine delle operazioni di avvio (spegnimento del logo BestFor sul display “Programmi” 4). Per spegnere il controllo elettronico del forno, premere sempre per 3 secondi il tasto “Start/Stop”.

Effettuata l'accensione, il controllo propone il menù principale, così composto:

- **Manuale:** modalità di cottura manuale.
- **Impostazioni:**
  - **Lingua**
  - **Ora**
  - **Parametri funzionali**
- **Partenza ritardata:** questa opzione permette di impostare un orario prestabilito per l'esecuzione di un ciclo di cottura. Per configurare la procedura fare riferimento a pagina 21.

scorrere con i tasti “+” e “-” e premere  per accedere al menù prescelto.

***Impostazione della lingua:***

La prima cosa da fare è impostare la propria lingua, come di seguito descritto:

Scorrere con il tasto “+” il Menù principale fino a “Impostazioni”. Entrare nel Menù con il tasto .  
 . Scorrere sempre con il tasto “+” il menù Impostazioni fino a “lingua”. Entrare nella selezione con il tasto .

Selezionare con i tasti “+” e “-“ la propria lingua e confermare mediante il tasto .

***Impostazione dell’Ora:***

Scorrere con il tasto “+” il Menù principale fino a “Impostazioni”. Entrare nel Menù con il tasto .  
 . Scorrere sempre con il tasto “+” il menù Impostazioni fino a “Ora”. Entrare nella selezione con il tasto .

Premere il tasto “+” fino alla visualizzazione dell’ora corrente e confermare mediante il tasto .

***Partenza ritardata:***

Vedere pagina 21.

***Modalità cottura manuale:***

Con questo programma si potranno variare i parametri impostati a ciclo di cottura in corso.

Parametri programmabili in modalità manuale:

1. Tempo in ore e minuti della cottura oppure raggiungimento di una temperatura relativa alla sonda cuore.
2. Temperatura della camera di cottura oppure  $\Delta$  tra temperatura sonda cuore e temperatura camera.
3. Parametro clima in percentuale (da 10% a 100%) immissione vapore (Steam), visualizzato in colore rosso. In percentuale (da 10% a 100%) evacuazione vapore (Dry), visualizzato in colore blu.

***Come impostare un programma manuale:***

Dal menù principale, portarsi sulla voce “Manuale” e premere il tasto .

1. Impostazione del tempo di cottura:

Premere il tasto . Il simbolo “orologio” (display 1) comincia a lampeggiare. Impostare le ore ed i minuti desiderati tramite i tasti “+” e “-“. Premendo il tasto “-“ oltre il

valore “0”, il tempo sarà infinito. Premere il tasto  per confermare il parametro.

## 2. Impostazione della temperatura camera forno:

Una volta impostato il parametro tempo, comincia a lampeggiare il simbolo temperatura (display 2). Impostare il valore desiderato tramite i tasti “+” e “-“. Premere il tasto  per confermare il parametro.

## 3. Impostazione del clima camera forno:

Successivamente all'impostazione del valore temperatura, le scritte “Dry” (colore blu) e “Steam” (colore rosso) sul display 3 lampeggiano in sequenza. Tramite il tasto “+” si incrementa il valore percentuale di iniezione vapore durante il ciclo di cottura. La scala numerica del display 3 sarà di colore rosso. Tramite il tasto “-“ si decrementa il valore percentuale di iniezione vapore relativo al ciclo di cottura. La scala numerica del display 3 sarà di colore blu. Una volta impostato il clima desiderato, confermare il parametro tramite il tasto . Il valore impostato a 0 (display lampeggiante) esclude il parametro Clima dalla programmazione.

## • Impostazione per la cottura con sonda cuore:

Il parametro sonda cuore sostituisce il valore di tempo di cottura, permettendo di utilizzare il raggiungimento di una desiderata temperatura del prodotto come termine della cottura stessa. Impostare il valore “0” sul display “tempo” e premere il tasto  per confermare. Il simbolo “sonda cuore” inizia a lampeggiare. Tramite i tasti “+” e “-“ impostare il valore di temperatura desiderato, al raggiungimento del quale la cottura terminerà.

## • Impostazione di temperatura camera $\Delta T$ : (solo con parametro “sonda cuore” impostato)

Questo parametro permette di impostare di quanti gradi la temperatura della camera di cottura deve essere superiore rispetto a quella registrata dalla sonda cuore. Questo  $\Delta$  verrà automaticamente gestito dal programma e rimarrà invariato durante tutto il ciclo di cottura. Impostare il valore “0” sul display “temperatura” e premere il tasto  per confermare. Il simbolo  $\Delta T$  comincia a lampeggiare. Impostare il valore di temperatura desiderato e confermare tramite il tasto .

## • Memorizzare tutte le impostazioni tenendo premuto il tasto per 3 secondi.

A questo punto tutti i parametri per la cottura manuale sono impostati. Premere il tasto  per avviare il programma. Il forno comincia il suo ciclo di cottura dalla fase di preriscaldamento (vedere pag. 10). Il termine di questa fase, sarà evidenziato da un segnale acustico e dal lampeggiare delle lampade all'interno della camera. Aprire la porta ed introdurre il prodotto in

camera. Una volta chiusa la porta, avrà inizio il ciclo vero e proprio di cottura. E' possibile arrestare il ciclo di cottura prima del suo termine programmato, semplicemente agendo sul tasto



Durante il ciclo di cottura, è possibile in qualsiasi momento (ad esclusione della fase di preriscaldamento) variare i parametri impostati. Premere il tasto , modificare il valore desiderato mediante i tasti “+” e “-” e confermare tramite il tasto . Le modifiche avranno effetto immediato.

### ***Modalità programmi (programmazione personalizzabile):***

- I forni della Serie BestFor permettono di memorizzare fino a 60 programmi di cottura, personalizzati a seconda delle esigenze dell'utente. Avremo a disposizione fino a 5 Step che includono ciascuno: tempo, temperatura e clima. All'avvio del ciclo di cottura programmato saranno eseguiti in sequenza, dividendo così il programma in vere e proprie fasi di cottura complete.

Per memorizzare un programma, procedere come segue:

- Premere il tasto . Selezionare, attraverso i tasti “+” e “-” il primo programma libero. Confermare l'operazione con il tasto . Ora si passa alla programmazione degli Step: premere il tasto , si accende l'icona “Step 1”, che sta ad indicare la prima sequenza di parametri che comporranno il programma. Impostare ogni parametro, confermando il valore con il tasto , (fare riferimento alla modalità manuale).
- Per passare da uno “Step” all'altro, premere il tasto .
- Una volta effettuata l'impostazione degli Step desiderati (max 5), si memorizza il programma premendo il tasto  per 3 secondi.
- La fase successiva consiste nel nominare il programma appena memorizzato. Sul display compare la scritta “name”; scorrere le lettere con i tasti “+” e “-”, passare alla successiva con il tasto . Ultimata la procedura, confermare l'operazione mediante il tasto  per 3 secondi.

### ***Esecuzione di un programma personalizzato:***

Per eseguire un programma memorizzato dall'utente, procedere come segue:

- Premere il tasto  e mediante i tasti “+” e “-” selezionare il programma desiderato. Confermare la selezione tramite il tasto . Agire successivamente sul tasto  per eseguire il programma di cottura. Durante l'esecuzione del programma, i parametri

di cottura non saranno modificabili. E' possibile arrestare il ciclo di cottura prima del suo termine programmato, semplicemente agendo sul tasto .

Per uscire dal menù, premere il tasto . Si ritorna così al menù principale del controllo.

## **Programmi preimpostati:**

Nel controllo elettronico dei forni Serie BestFor, sono presenti 12 programmi di cottura preimpostati, adatti a cuocere svariati tipi di alimenti. Si possono richiamare attraverso la seguente procedura:

- Premere il tasto  e selezionare il programma di cottura desiderato attraverso i tasti “+” e “-”. Confermare tramite il tasto .
- Scegliere il grado di cottura desiderato aumentando o diminuendo (mediante i tasti “+” e “-”, entro il range consentito dal programma), il parametro di cottura lampeggiante:



= se la cottura viene controllata a tempo.



= se la cottura viene controllata a tempo, ma il programma necessita della sonda cuore inserita nel prodotto.



= se la cottura viene controllata esclusivamente dalla sonda cuore.

Agendo, quindi, sui tasti “+” e “-” si varia il parametro impostato dal programma.

- Premere il tasto  per confermare la modifica al tempo di cottura. La suddetta impostazione sarà efficace solo per questo ciclo di cottura. Per rendere invece definitiva la modifica al programma, premere il tasto  per 3 secondi. La avvenuta modifica sarà evidenziata da un segnale acustico.

- Per mandare in esecuzione il programma, premere il tasto . Durante l'esecuzione del programma, i parametri di cottura non saranno modificabili. E' possibile arrestare il ciclo di cottura prima del suo termine programmato, semplicemente agendo sul tasto .

- Per uscire dal menù, premere il tasto . Si ritorna così al menù principale del controllo.

Di seguito, sono elencati i programmi predefiniti inseriti nel controllo elettronico del forno. Seguire la procedura sopra indicata per eseguirli.

## Legenda simboli del ricettario:

-  = indicazioni per una cottura ottimale.
-  = Parametro variabile entro il range consentito dal programma.

## Ricettario Serie Bistrot mod. 1065/665/465:

### 1. Pane precotto surgelato



è possibile infornare il prodotto ancora surgelato.



aumentare il parametro del tempo in minuti in base alla dimensione, peso e tipo di pane.

- infornare con teglia forata in Teflon 40x60
- per baguette infornare con teglia ondulata 40x60

### 2. Pane crudo



aumentare il parametro del tempo in minuti in base alla dimensione, peso e tipo di pane.

- infornare con teglia forata in Teflon 40x60

### 3. Pizza Napoli



inserire la piastra prima di avviare il preriscaldamento, infornare le pizze con l'apposita pala già condite.

- piastra di cottura con sistema vulcan



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

### 4. Pizza al taglio



infornare la pasta condita di solo pomodoro. A 8 minuti dal termine della cottura aggiungere la mozzarella e condimenti a piacere. Condizionare la teglia con olio extra vergine d'oliva.

- infornare con teglia liscia in Teflon 40x60



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 5. Croissant surgelati



per questa ricetta i croissant non vanno scongelati.



- infornare 12 croissant per teglia forata in Teflon 40x60



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 6. Biscotti



aumentare il parametro del tempo in minuti in base alla dimensione ed allo spessore dei biscotti.



- infornare teglia forata in Teflon 40x60

## 7. Muffin



riempire gli stampini precedentemente imburattati per  $\frac{3}{4}$  della loro capienza.



- infornare con teglia forata in Teflon 40x60



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 8. Vol au vent surgelati



per questa ricetta i vol au vent non vanno scongelati



- infornare con teglia forata in Teflon 40x60



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 9. Patate al forno



cuocere Kg 2,5 di patate per teglia.



- infornare con teglia liscia 40x60



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 10. Arrosti



prima del preriscaldamento estrarre la sonda al cuore dal forno. A preriscaldamento avvenuto infornare l'arrosto sulla griglia con la sonda al cuore e la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.



- usare griglia 60x40 e teglia liscia 60x40



aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

## 11. Pollo (pollo e volatili arrosto)



utilizzare solo sale e spezie per condire i polli e posizionare la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.

- griglia N.8 polli GN 1/1 e teglia liscia 60x40
- per Mod 1065 carico Max N.3 griglie da N.8 polli.
- per Mod 665 carico Max N.2 griglie da N.8 polli.
- per Mod 465 carico Max N.1 griglia da N.8 polli



aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

## 12. Vapore



- indicato per le cotture a vapore di verdure o altri prodotti.
- utilizzare teglia forata 60x40



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## ***Ricettario Gourmet mod. 1011/511:***

### 1. Riso al vapore



per Kg. 1 di riso Lt.1,5 di acqua. In questa modalità si possono cuocere vari tipi di pasta di semola di grano duro. Variare il parametro tempo in minuti in base alla cottura desiderata.

- informare con teglia GN1/1H60



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

### 2. Roastbeef



prima del preriscaldamento estrarre la sonda al cuore dal forno. A preriscaldamento avvenuto informare il roastbeef sulla griglia con la sonda al cuore e la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.

- usare la griglia GN1/1 con teglia liscia GN1/1H40



aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

### 3. Arrosti



prima del preriscaldamento estrarre la sonda al cuore dal forno. A preriscaldamento avvenuto informare l'arrosto sulla griglia con la sonda al cuore e la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.

- usare la griglia GN1/1 con teglia liscia GN1/1H40



aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

#### 4. Pesce al forno



prima del preriscaldamento estrarre la sonda al cuore dal forno. Infornate e inserite la sonda al cuore nel pesce

- usare teglia GN1/1H40



aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

#### 5. Grigliate



per una cottura ottimale:

- Manzo: 40° cottura al sangue - 45° cottura media - 50° ben cotta
- Maiale: 60°/65° cottura ottimale
- Pesce: 60°/65° cottura ottimale
- usare la piastra grill GN1/1



aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

#### 6. Pollo (pollo e volatili arrosto)



utilizzare solo sale e spezie per condire i polli e posizionare la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.

- griglia N.8 polli GN1/1 teglia liscia GN1/1H40
- Per Mod 1011 carico Max N.3 griglie da N.8 polli
- Per Mod 511 carico Max N.2 griglie da N.8 polli



aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

#### 7. Verdure al vapore



con questa ricetta è possibile cuocere vari tipi di verdure purchè della stessa consistenza

(es.: patate, carote, cavolfiori, broccoli).

- usare teglia forata GN1/1H40



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

#### 8. Patate fritte



Infornare le patate senza scongelarle.

- bacinella grigliata per fritti GN1/1



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 9. Patate arrosto



cuocere Kg 2 di patate per teglia.

- usare teglia GN1/1H20 in teflon



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 10. Croissant surgelati



per questa ricetta i croissant non vanno scongelati. 8 croissant per teglia.

- teglia GN1/1H20 in Teflon



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 11. Pane precotto surgelato



aumentare il parametro del tempo in minuti in base alla dimensione, peso e tipo di pane.

- teglia GN1/1H20 in Teflon



aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 12. Rigenerazione



utilizzare il range del tempo a disposizione in base ai prodotti che si vogliono rigenerare.

## **Programmi "COOL" – "PUMP" – "LAVAGGIO":**

Nella modalità "Programmi" del controllo elettronico, sono presenti tre programmi non modificabili. Essi sono memorizzati nel firmware del controllo stesso e sono indipendenti dai 60 disponibili e personalizzabili da parte dell'utente.

- **Programma "COOL":**

permette di raffreddare il forno in breve tempo, facendo funzionare le ventole a porta del forno aperta.

- **Programma "PUMP":**

gestisce il riempimento delle pompe e dei tubi per l'impianto di lavaggio forno (opzionale), al primo riempimento o al cambio delle taniche.

- **Programmi "LAVAGGIO":**

composto da LAV1 – LAV2 – LAV3. Per il gruppo lavaggio (opzionale) sono previsti questi 3 sottoprogrammi (delicato, normale e intensivo) selezionabili a seconda delle esigenze.

Per selezionare uno di questi programmi, procedere nella seguente modalità:

- Premere il tasto  per entrare nella modalità Programmi.
- Scorrere con il tasto "-" fino a visualizzare i programmi appena descritti. Selezionare il programma desiderato e confermare tramite il tasto .
- Premere il tasto  per eseguire il programma, come per la modalità programmi (pag.: 10).

## **Caratteristiche dei programmi in esecuzione – preriscaldamento e prolungamento di cottura:**

Quando viene avviato un qualsiasi programma di cottura, manuale, personalizzato dall'utente o preimpostato, avrà inizio la fase di preriscaldamento, evidenziata dalla scritta "PRE" sul display "Temperatura" 2. Questa fase porta il forno ad una temperatura di circa 30° superiore al valore di temperatura impostato nel primo step del programma, per compensare l'abbattimento della temperatura stessa all'apertura della porta. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e le lampade all'interno della camera lampeggiano. Si può procedere all'inserimento del prodotto da cuocere nel forno e, alla chiusura della porta, il programma comincia il suo ciclo di cottura.

Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico, proponendo la modalità "Prolungamento cottura". Il simbolo tempo lampeggia visualizzando un conto alla rovescia di due minuti, entro i quali è possibile prolungare la cottura di quanto si reputa necessario. Agire sul tasto

 "+", incrementando il tempo di un minuto alla volta, fino al valore desiderato. Premere il tasto  per far ripartire la cottura. Se non si apportano prolungamenti entro i due minuti visualizzati, il forno termina definitivamente il ciclo di cottura.

### ***Lampade e termine della cottura:***

All'avvio di ogni programma di cottura, le lampade interno camera si accendono e rimangono in funzione fino alla fine del ciclo di cottura stesso. Al termine del programma le lampade lampeggiano ed il segnalatore acustico entrerà in funzione.

Con il forno in Stand-By, le lampade saranno spente.

### ***Partenza ritardata:***

E' possibile eseguire un programma di cottura ad un orario prestabilito, impostato dall'utente. Procedere nella modalità seguente:

- All'accensione del controllo elettronico, scorrere con il tasto "+" fino alla comparsa del menù "Partenza Ritardata" sul display Programmi 4. Entrare nel menù mediante il tasto .
- Il simbolo "tempo" ed il suo display (1) lampeggiano. Impostare l'ora desiderata per l'esecuzione del programma. Confermare l'impostazione tramite il tasto .
- Sul display Programmi (4) compare la scritta "Prog". Inserire ora il programma di cottura desiderato per la partenza ritardata sempre attraverso i tasti "+" e "-". Confermare l'impostazione tramite il tasto .
- Il forno ora è in modalità Stand-By, evidenziato dal lampeggiare del led sul tasto .

All'ora impostata, il forno si attiva automaticamente eseguendo il programma di cottura impostato.

Si può interrompere la partenza ritardata in qualsiasi momento riaccendendo il controllo elettronico dalla modalità Stand-By.

### ***Importazione/Esportazione programmi di cottura:***

I forni Serie BestFor permettono l'esportazione dei programmi memorizzati e l'importazione di nuovi programmi tramite unità di storage esterno, tipo chiavetta USB. La connessione USB al forno avviene tramite l'apposita scheda adattatrice connessa alla porta seriale posta sul fianco del



forno stesso.

A connessione avvenuta, il controllo elettronico riconosce la periferica automaticamente ed abilita i menù di gestione appositi. Alla disconnessione, i menù sopra menzionati vengono disabilitati. Inerente i programmi preimpostati, sarà possibile scaricare nuove ricette al sito: <http://www.bestfor.it>.

## **Modalità di gestione dei programmi preimpostati:**

Con chiavetta USB connessa, premere il tasto . Al normale menù, si aggiunge il menù Gestione Programmi. Il funzionamento delle rimanenti selezioni del menù rimarranno invariate.

Per accedere al menù di gestione programmi, portarsi sulla relativa voce e premere il tasto . Le seguenti voci sotto descritte sono disabilite nel caso nei parametri del forno vi sia attivata l'opzione "Programmi Bloccati".

Il menù è così strutturato:

- **CANCELLA** = permette di cancellare un programma preimpostato memorizzato nel forno.

Entrare nell'opzione agendo sul tasto . Scorrere l'elenco programmi (il display "Temperatura" suggerirà la scritta "Del"), scegliere il programma da cancellare tramite i tasti "+" e "-" e, una volta posizionati sul programma prescelto, premere per 3 secondi il tasto . Il programma viene quindi eliminato. Il display visualizza la scritta "\*\*\*\*\*" durante questa operazione. Il termine di tale operazione sarà evidenziata anche dal segnalatore acustico. Ripetere la stessa operazione per tutti i programmi che si vogliono cancellare. Per uscire dal menù "Cancella" premere il tasto .

Premendo per 3 secondi il tasto  si interrompe l'operazione, riportando il controllo elettronico nella visualizzazione principale (vedi pag.7).

**IMPORTA** = permette di importare nel forno tutti i programmi preimpostati presenti sulla chiavetta USB. I file avranno estensione .ppf e saranno all'interno della cartella predefinita "BESTFOR". La memoria del controllo elettronico permette di memorizzare fino a 60 programmi. Selezionare la voce "Importa" mediante il tasto  e tutti i programmi presenti nella chiavetta saranno memorizzati nel forno sequenzialmente, in coda ai programmi già esistenti. Il display visualizza la scritta "\*\*\*\*\*" durante tutta l'operazione, evidenziata anche dal segnalatore acustico.

- Nuovi programmi preimpostati saranno disponibili per il download al sito: <http://www.bestfor.it>. I programmi scaricati dovranno essere memorizzati nella cartella predefinita "Bestfor" all'interno della chiavetta.

Il messaggio "Errore esecuzione operazione" si presenta in caso di accesso errato alla chiavetta USB.

Il messaggio "File programma non valido" si presenta in caso di dimensioni errate del file o in caso di file corrotto.

## **Modalità di gestione dei programmi personalizzati:**

Con chiavetta USB connessa, premere il tasto . Al normale menù, si aggiunge il menù Gestione Programmi. Il funzionamento delle rimanenti selezioni del menù rimarranno invariate.

Per accedere al menù di gestione programmi, portarsi sulla relativa voce e premere il tasto . Le seguenti voci sotto descritte sono disabilite nel caso nei parametri del forno vi sia attivata l'opzione "Programmi Bloccati".

Il menù è così strutturato:

- **CANCELLA** = permette di cancellare un programma preimpostato memorizzato nel forno.

Entrare nell'opzione agendo sul tasto . Scorrere l'elenco programmi (il display "Temperatura" suggerirà la scritta "Del"), scegliere il programma da cancellare tramite i tasti "+" e "-" e, una volta posizionati sul programma prescelto, premere per 3 secondi il

tasto . Il programma viene quindi eliminato. Il display visualizza la scritta "\*\*\*\*\*" durante questa operazione. Il termine di tale operazione sarà evidenziata anche dal segnalatore acustico. Ripetere la stessa operazione per tutti i programmi che si

vogliono cancellare. Per uscire dal menù "Cancella" premere il tasto .

Premendo per 3 secondi il tasto  si interrompe l'operazione, riportando il controllo elettronico nella visualizzazione principale (vedi pag.7).

- **IMPORTA** = permette di importare nel forno tutti i programmi personalizzati presenti sulla chiavetta USB. I file dovranno avere un nome di massimo 6 caratteri, con estensione .upf e saranno all'interno della cartella predefinita "BESTFOR". Selezionare la voce "Importa" mediante il tasto  per accedere ai due seguenti sottomenù:

- **SOVRASCRIVI TUTTO** = consente di sovrascrivere i programmi esistenti nel forno con quelli importati dalla chiavetta USB.
- **IN CODA** = questa opzione accoda i programmi importati agli altri preesistenti nel forno. I programmi con lo stesso nome saranno sovrascritti.

Il display visualizza la scritta "\*\*\*\*\*" durante questa operazione. Il termine di tale operazione sarà evidenziata anche dal segnalatore acustico.

- **ESPORTA** = permette di esportare i programmi del forno nella chiavetta USB.

Selezionare l'opzione con il tasto , per accedere ai seguenti due sottomenù:

- **TUTTI** = esporta tutti i programmi personalizzati esistenti nel forno all'interno della chiavetta, sovrascrivendo i programmi con lo stesso nome eventualmente presenti nella chiavetta stessa.
- **SELEZIONA** = permette di selezionare i programmi che si desidera

esportare. Entrare nell'opzione agendo sul tasto . Scorrere l'elenco programmi (il display "Temperatura" suggerirà la scritta "Save"), scegliere il programma da esportare tramite i tasti "+" e "-" e, una volta posizionati sul programma prescelto, premere per 3 secondi il tasto

. Il programma viene quindi esportato. Il display visualizza la scritta "\*\*\*\*\*" durante questa operazione. Il termine di tale operazione

sarà evidenziata anche dal segnalatore acustico. Ripetere la stessa operazione per tutti i programmi che si vogliono esportare. Per uscire

dal menù "Esporta" premere il tasto .

Il messaggio "Errore esecuzione operazione" si presenta in caso di accesso errato alla chiavetta USB.

Il messaggio "File programma non valido" si presenta in caso di dimensioni errate del file o in caso di file corrotto.

### ***Codici di allarme:***

Di seguito sono elencati i messaggi di errore che il controllo elettronico fornisce in caso di anomalia. Alla visualizzazione di uno dei seguenti errori, è necessario rivolgersi al centro assistenza, ad eccezione dell'errore 009 che è autoripristinante.

Er. 001 = la scheda di potenza non risponde

Er. 002 = firmware errato

Er. 003 = allarme sonde: una sonda è sconnessa o in corto circuito

Er. 004 = anomalia resistenze

Er. 005 = memoria programmi non funzionante

Er. 006 = programma per partenza ritardata rimosso dopo l'impostazione

Er. 007 = errore blackout: il ripristino della cottura non è stato possibile dopo un blackout

Er. 008 = sincronismo di rete mancante: la frequenza di rete non è stabile, oppure la scheda di potenza presenta un guasto.

Er. 009 = termico motore: il contatto del termico motore sulla scheda potenza è intervenuto. Una volta risolta l'anomalia, il forno torna nello stato operativo.

### ***MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA***

L'apparecchiatura è da sottoporre periodicamente ad un controllo generale da parte di un tecnico specializzato.

Il forno è dotato di un dispositivo di interruzione termica a riarmo manuale che interviene in caso di sovratemperatura. Per riarmare il termico (ad interruzione avvenuta), svitare il tappo sul retro basso sinistro del forno. In seguito premere il pulsante ed il riarmo sarà completato. In caso di continua interruzione, rivolgersi al tecnico specializzato per controlli approfonditi.

### ***PROVVEDIMENTI IN CASO DI PROLUNGATA INATTIVITA'***

Quando si prevede una prolungata inattività dell'apparecchio (chiusura stagionale, vacanza ecc.) si consiglia di pulire lo stesso seguendo le istruzioni e le avvertenze di pagina 1, quindi scollegare i dispositivi elettrici e chiudere i rubinetti d'intercettazione a monte.

### ***NOTE:***

**CONTENTS:**

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GENERAL WARNINGS .....                                                                  | 26 |
| CLEANING AND CARE: .....                                                                | 26 |
| INSTALLATION AND COMMISSIONING .....                                                    | 27 |
| Preliminary operations: .....                                                           | 27 |
| Fastening the feet and water collection tray: .....                                     | 28 |
| ELECTRICAL CONNECTION: .....                                                            | 30 |
| WATER CONNECTION: .....                                                                 | 31 |
| COOKING PRINCIPLES .....                                                                | 32 |
| Steam cooking (Temp. from 100° to 103° + Steam 100%) .....                              | 32 |
| Convection cooking (Temp. from 70° to 270°) .....                                       | 32 |
| Convection and steam cooking (Temp. from 70° to 270° + Steam from 20% to 60%) .....     | 32 |
| Convection and dry air cooking (Temp. from 70° to 270°+ Dry from 10% to 100%) .....     | 32 |
| Cooking using core probe and chamber temperature .....                                  | 32 |
| CONTROL PANEL .....                                                                     | 33 |
| Switching on and off: .....                                                             | 33 |
| Setting the language: .....                                                             | 34 |
| Setting the time .....                                                                  | 34 |
| Delayed start: .....                                                                    | 34 |
| Manual baking mode: .....                                                               | 34 |
| How to set a manual programme: .....                                                    | 34 |
| Programme mode (customizable programming): .....                                        | 36 |
| Executing a customized programme: .....                                                 | 36 |
| Preset programmes: .....                                                                | 37 |
| Bistrot Series, model 1065/665/465, Recipe Book: .....                                  | 38 |
| Gourmet Series, model 1011/511, Recipe Book: .....                                      | 40 |
| “COOL” – “PUMP” – “WASH” Programmes: .....                                              | 43 |
| Characteristics of programmes in progress - preheating and baking time extension: ..... | 43 |
| Lamps and the end of baking: .....                                                      | 44 |
| Delayed start: .....                                                                    | 44 |
| Importing/Exporting baking programmes: .....                                            | 44 |
| Preset programmes management mode: .....                                                | 45 |
| Customized programmes management mode: .....                                            | 45 |
| Alarm codes: .....                                                                      | 47 |
| ROUTINE AND SPECIAL MAINTENANCE .....                                                   | 47 |
| WHAT TO DO IN CASE OF PROLONGED SHUTDOWN .....                                          | 47 |
| NOTES: .....                                                                            | 47 |

## **GENERAL WARNINGS**

- This manual must be delivered along with the appliance, and it must stay with it for the entire duration of the appliance.
- These instructions must be kept near the unit in an easily accessible place for easy reference over time.
- Installation, commissioning and maintenance of the oven must be performed only by qualified personnel in compliance with these manufacturer instructions and with the latest current standards.
- No devices or safety devices must be moved, removed, disabled or interrupted, as this would void the manufacturer's guarantee.
- The unit must undergo scheduled maintenance by qualified personnel from the manufacturer.
- The oven must be used only for its intended purpose, which is cooking all types of bread and pastry, cooking all types of fresh or frozen cuisine and steam cooking meat, fish and vegetables. Any other use is to be considered improper.
- It is not advisable to place products with a high alcohol content in the oven.
- The oven must be used only by persons who have been properly trained in its use.
- The cooking chamber and the inside of the unit need to be cleaned every day. This will safeguard appearance, hygiene and proper operation.
- If the oven will not be used for an extended period of time, all connections are to be cut off (electrical power, gas and water supply).
- Shut down the unit in the event of malfunction or failure.
- Non-original spare parts may not ensure perfect operation and safety of the oven. Therefore, only by contacting the manufacturer or manufacturer-authorized personnel can you be sure that the spare parts and labour are of the required quality.
- For better operation and for longer oven life, the manufacturer recommends placing a water softener between the water supply network and the oven.

## **CLEANING AND CARE**

- To obtain a constant, automated degree of cleanliness and hygiene inside the chamber, our "Automatic Washing Kit" is available, sold separately.
- The unit must never be cleaned using a high-pressure cleaner or direct jets of water.
- During cleaning, disconnect the power supply to the oven.
- Clean the unit after it has cooled off.
- Do not use cold water on the glass parts of the door if they are hot.
- The oven chamber should be cleaned daily in order to ensure maximum hygiene.

## **INSTALLATION AND COMMISSIONING**

### ***Preliminary operations:***

Once the oven has been unpacked, check it thoroughly for any damage. If damage is discovered due to transport, comply with the conditions of the supply contract for the procedure for obtaining economic coverage. For the commissioning of the unit, follow also the rules specified below:

- current legal requirements  
local building and fire codes
- accident prevention requirements
- directives and regulations of the provider of electrical energy
- current CEI regulations
- building directives for fire prevention techniques for ventilation systems
- any special local requirements
- workplace requirements
- rules for kitchen safety

Remove protective film from the outer panels of the oven by detaching it slowly. Make sure to remove any residues of adhesives. Residual adhesive can be removed using suitable products such as stain remover. The unit must be placed in a well-ventilated location, if possible under an exhaust hood to ensure rapid removal of baking vapours.

The temperature in the place of installation must not drop below + 5°C or exceed + 40°C. The air humidity must be within the range of 40% to 75%. Conditions other than these may have a negative effect on the unit's operation.

Units intended for counter installation can be stacked or combined with other BestFor units (see our catalogue). If several units are being combined, stack the oven by centering the holes located on the base with the pins located on the top panel of the other components. The backs and sides must be 10 cm from other appliances and flammable walls. If the distance is less or the position is next to other units that give off heat (e.g. fryers), appropriate measures must be taken, such as placing protection against radiance.

- The manufacturer suggests a distance of 50 cm to allow for cleaning and service.
- Make sure the openings of the unit are not obstructed or covered!
- Strict compliance with fire prevention measures must be ensured.

## ***FASTENING THE FEET AND WATER COLLECTION TRAY:***

Once the oven has been unpacked completely, unscrew the water collection tray from the back (Fig.1). Then position the oven on its left side and fasten the 4 feet and the tray guides using the screws provided as shown in Figure 2.

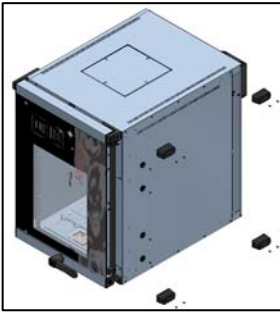


Fig.2

Now insert the interlocking tray in its guides (Fig. 3). In this manner we have a removable tray that can be emptied by simply pulling it out.

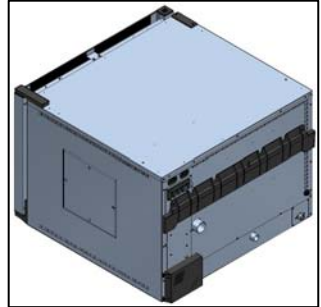


Fig.1

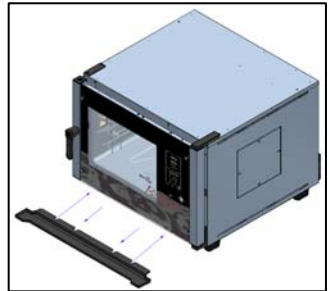
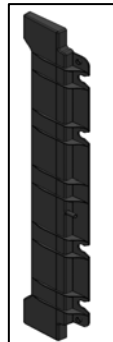


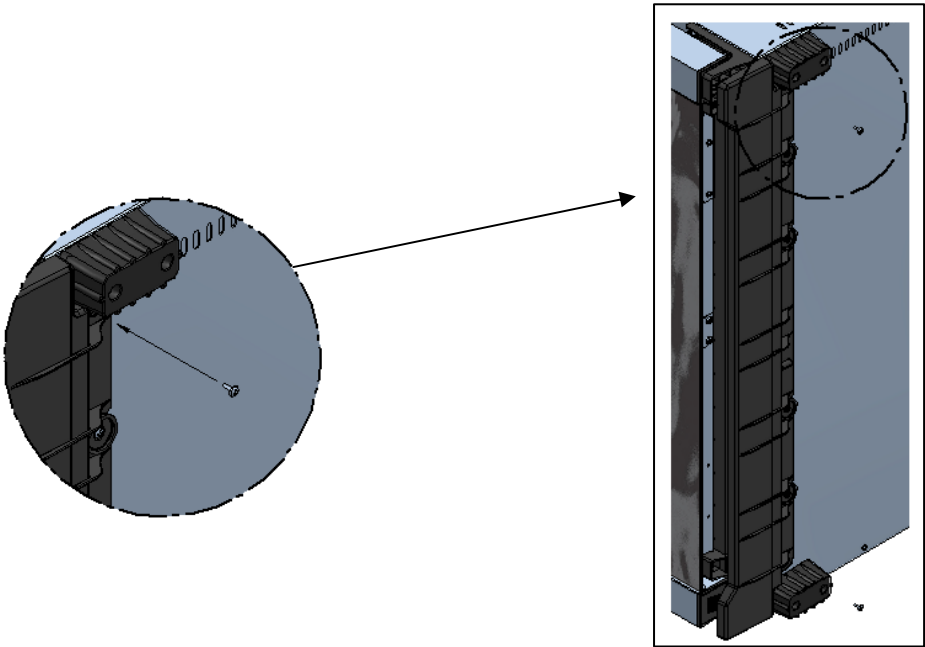
Fig.3

Alternatively, we can also have the tray fastened permanently, with the drain connected by means of a hose. Proceed as follows:

Make a hole inside the drain tube of the tray using a drill with a Ø 5 bit. Attach a Ø 8 drain hose to allow the liquids in the tray to flow out into an external container or directly into a dedicated drain.



Insert the tray in its guides and fasten it using the screws provided in the appropriate holes, as shown below.



***Attention:***

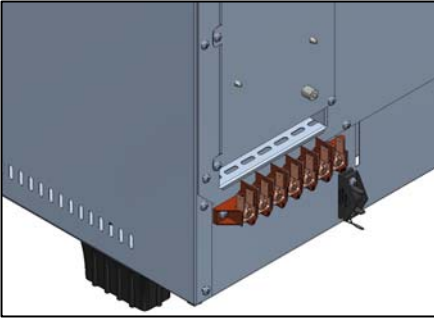
Once the oven has been positioned, make sure that it is perfectly flat. This operation can be done using a standard spirit level, or by placing a pan filled with water inside the oven. Failure to observe this condition could cause the unit to not operate properly.

## ELECTRICAL CONNECTION:

The electrical connection must be made only by qualified personnel. It must be in compliance with CEI requirements and specifications.

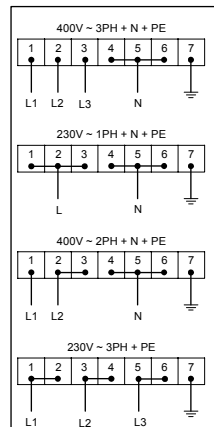
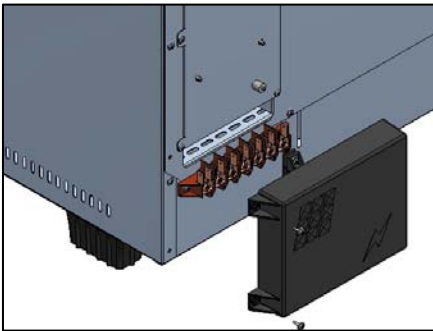
The unit must be connected to the mains only if between it and the mains there is an omnipolar switch with at least 3 mm of opening between contacts for each pole. This must be in an easily accessible position near the oven.

The available connections and the procedure for replacing the cable, if necessary, are described below.



- The figure to the side shows the connection terminal block of the oven. Fasten the cable in the appropriate cable terminal and proceed with the electrical wiring.
- The wiring diagram below shows the possible connections provided for the oven. According to the power supply voltage, wire the oven by installing the appropriate jumpers in the positions indicated. Tighten the screws firmly to prevent dangerous overheating.

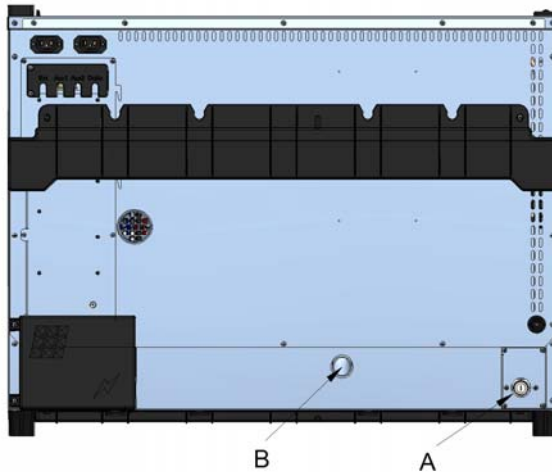
- Once the electrical connections have been made, close the terminal block cover as indicated in the figure below.



The connection cable must be at least type H07 RN-F. Fixed connections require the use of conduits which must comply with standards.

**WATER CONNECTION:**

It is advisable to use softened water with hardness of 5°f. If the mains water pressure is not within the range indicated below, a pressure reducer must be installed upstream.



A. Water inlet –  $\frac{3}{4}$ "

B. Water discharge – Ø 30mm

**Attention:**

The pressure of the inlet water must be between 1 and 3 Bar, and the temperature must not exceed 30°.

## **COOKING PRINCIPLES**

### ***Steam cooking (Temp. from 100° to 103° + Steam 100%)***

(low-temperature steam: from 70° to 90° + Steam 100%)

(high-temperature steam: from 103° to 130° + Steam 80%)

Steam cooking is considered to be the most healthy and "dietetic" cooking system. The food cooks by means of the wet heat inside the chamber, preventing direct contact of the food with the water and thus minimizing any solubilizing effect. Furthermore, the food cooks at relatively low temperatures, below 100 degrees, thus preventing excessive loss of vitamins and minerals while maintaining its flavour and aroma practically unchanged. Finally, steam cooking allows you to avoid or at least minimize the use of seasonings which, in any case, do not cook at these low temperatures, resulting in lighter and more digestible dishes.

- Suitable for cooking meat, fish and vegetables.

### ***Convection cooking (Temp. from 70° to 270°)***

Convection cooking occurs through the recirculation of hot air inside the chamber by means of the fans.

This allows you to obtain uniform browning of the food. Another advantage of convection cooking is that you can bake different types of foods such as meat, fish and vegetables at the same time without mixing flavours.

- Suitable for cooking au gratin, grilling and roasting.

### ***Convection and steam cooking (Temp. from 70° to 270° + Steam from 20% to 60%)***

This method provides for the use of hot air and steam, distributed in a homogeneous manner, ensuring that the food undergoes less weight loss during cooking and remains tender. This efficient technique provides a remarkable reduction in the required working times.

- Suitable for roasts, roastbeef, fish and stews.

### ***Convection and dry air cooking (Temp. from 70° to 270°+ Dry from 10% to 100%)***

This method provides for the use of hot air and removal of the humidity released by the product during baking. It creates a dry baking environment for producing fragrant, crispy and flaky products.

- Suitable for cooking bread, bread-sticks and biscuits.

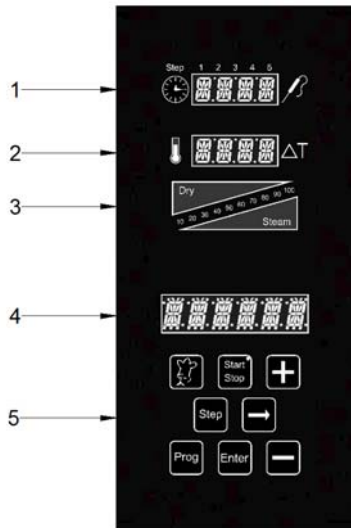
### ***Cooking using core probe and chamber temperature***

Another cooking method available is that using the core probe. The probe allows you to cook a certain food using the core temperature of the product as a reference. You can also set the temperature inside the oven chamber in relation to the temperature set for the probe in order to ensure that the food cooks homogeneously inside and out. The chamber temperature parameter will be obtained by setting  $\Delta T$  (the difference between the cooking chamber temperature and the core probe temperature). Thus the temperature inside the cooking chamber will satisfy the following formula:

$$\text{Chamber temperature} = \text{core probe temperature} + \text{set } \Delta T$$

- Suitable for chicken, roasts, pork shank and fowl.

## CONTROL PANEL



1. Time display
2. Temperature display
3. Climate graphic display (Dry – Steam)
4. Baking programmes display
5. Programming keypad

### Switching on and off:

Once the oven has been supplied with electric power, press the “Start/Stop” key for 3 seconds. Wait for the start-up operations to finish (the BestFor logo goes out on the “Programmes” display, 4). To switch off the electronic control of the oven, press the “Start/Stop” key again for 3 seconds. Once switched on, the control displays the main menu, composed as follows:

- **Manual:** manual baking mode.
- **Settings:**
  - **Language**
  - **Time**
  - **Functional parameters**
- **Delayed start:** this option allows you to set a predetermined time at which to start a baking cycle. To configure the procedure, refer to page 44.

Scroll with the “+” and “-” keys and press  to access the selected menu.

***Setting the language:***

The first thing to do is to set your language, as described below:

Scroll through the Main Menu with the “+” key until reaching “Settings”. Enter the Menu by pressing the  key. Scroll through the Settings Menu again with the “+” key until reaching “Language”. Enter the selection by pressing the  key.

Use the “+” and “-” keys to select the desired language and confirm by pressing the  key.

***Setting the time:***

Scroll through the Main Menu with the “+” key until reaching “Settings”. Enter the Menu by pressing the  key. Scroll through the Settings Menu again with the “+” key until reaching “Time”. Enter the selection by pressing the  key.

Press the “+” key until the current time is displayed, then confirm by pressing the  key.

***Delayed start:***

See page 44.

***Manual baking mode:***

With this programme, you can change the set parameters for a baking cycle in progress.

Programmable parameters in manual mode:

1. Baking time in hours and minutes or temperature to be reached for a core probe.
2. Temperature of the cooking chamber or the  $\Delta$  between the core probe temperature and the chamber temperature.
3. Climate parameter in percentage (from 10% to 100%) of steam introduced (Steam), displayed in red. In percentage (from 10% to 100%) of steam removed (Dry), displayed in blue.

***How to set a manual programme:***

From the Main Menu, go to “Manual” and press the key .

1. Setting the baking time:

Press the  key. The “clock” symbol (display 1) will begin to flash. Set the desired hours and minutes using the “+” and “-” keys. By pressing the “-” key in addition to the value “0”, the time will be infinite. Press the  key to confirm the parameter.

## 2. Setting the oven chamber temperature:

Once the time parameter has been set, the temperature symbol will begin to flash (display 2). Set the desired value using the “+” and “-” keys. Press the  key to confirm the parameter.

## 3. Setting the oven chamber climate:

After setting the temperature value, the legends “Dry” (blue) and “Steam” (red) flash in sequence on display 3. Using the “+” key, you can increase the percentage value of steam injection during the baking cycle. The numerical scale of display 3 will be red. Using the “-” key, you can decrease the percentage value of steam injection during the baking cycle. The numerical scale of display 3 will be blue. Once the desired climate has been set, confirm the parameter by pressing the  key. Setting the value at 0 (display flashing) excludes the Climate parameter from the programming.

## • Setting the core probe cooking mode:

The core probe parameter replaces the value of the baking time, allowing you to end the baking when the product reaches the desired temperature. Set the value “0” on the “Time” display and press the  key to confirm. The “core probe” symbol will begin to flash. Using the “+” and “-” keys, you can set the desired temperature value at which, when the product reaches this temperature, the baking cycle will end.

## • Setting the chamber temperature $\Delta T$ : (only with the “core probe” parameter set)

This parameter allows you to set the number of degrees by which the cooking chamber temperature must be higher than the temperature measured by the core probe. This  $\Delta$  will be managed automatically by the programme and will remain unchanged during the entire baking cycle. Set the value “0” on the “Temperature” display and press the  key to confirm. The  $\Delta T$  symbol will begin to flash. Set the desired temperature value and confirm by pressing the  key.

## • Store all the settings by pressing and holding down the key for 3 seconds.

Now all the parameters for manual baking have been set. Press the  key to start the programme. The oven begins its baking cycle with the preheating phase (see page 10). The end of this phase will be indicated by an acoustic signal and the flashing of the lamps inside the chamber. Open the door and place the product in the chamber. Once the door has been closed, the actual baking cycle will begin. You can stop the baking cycle before it's programmed to end

simply by using the key .

The set parameters can be changed at any time during the baking cycle, except during the preheating phase. Press the  key, change the desired value using the “+” and “-” keys and confirm by pressing the  key. The changes will take effect immediately.

### ***Programme mode (customizable programming):***

- The ovens of the BestFor Series allow you to store up to 60 baking programmes, customized according to the user's needs. Up to 5 Steps are available, each of which include: time, temperature and climate. At the start of the programmed baking cycle these steps will be executed in sequence, thus dividing the programme into true complete cooking phases.

To store a programme, proceed as follows:

- Press the  key. Using the “+” and “-” keys, select the first empty programme. Confirm the operation by pressing the  key. Now you can start programming the Steps: press the  key, and the “Step 1” icon comes on to indicate the first sequence of parameters that will make up the programme. Set each parameter, confirming the value with the  key, (refer to the manual mode).
- To move from one “Step” to another, press the  key.
- Once the setting of the desired Steps (max 5) has been completed, the programme can be stored by pressing the  key for 3 seconds.
- The next phase consists in naming the programme which has just been stored. The legend “name” appears on the display; scroll through the letters using the “+” and “-” keys, moving on to the next one with the  key. Once the procedure is finished, confirm the operation by pressing the  key for 3 seconds.

### ***Executing a customized programme:***

To execute a programme stored by the user, proceed as follows:

- Press the  key and use the “+” and “-” keys to select the desired programme. Confirm the selection by pressing the  key. Then press the  key to execute the baking programme. During execution of the programme, the baking parameters will not be modifiable. You can stop the baking cycle before it's programmed to end simply by using the  key.

To exit the menu, press the  key. In this manner, you will return to the main menu of the control.

## **Preset programmes:**

The electronic control of the BestFor Series ovens contains 12 preset baking programmes which are suitable for cooking various types of food. These programmes can be called up using the following procedure:

- Press the  key and select the desired baking programme using the “+” and “-” keys.  
Confirm the selection by pressing the  key.
- Select the degree of baking, increasing or decreasing it (using the keys “+” and “-”, within the range permitted by the program), the baking parameter will flash as follows:



= if the baking is time controlled.



= if the baking is time controlled, but the program requires the insertion of the probe in the product.



= if the baking is controlled exclusively by the core probe.

- Press the  key to confirm the modification of the baking time. The aforesaid setting will be effective for this baking cycle only. To make the programme change permanent, on the other hand, press the  key for 3 seconds. The successful modification will be indicated by an acoustic signal.
- To start execution of the programme, press the  key. During execution of the programme, the baking parameters will not be modifiable. You can stop the baking cycle before it's programmed to end simply by using the  key.
- To exit the menu, press the  key. In this manner, you will return to the main menu of the control.

The preset programmes included in the oven's electronic control are listed below. Follow the procedure described above to execute them.

### **Legend of the Recipe Book Symbols:**

-  = suggestions for excellent baking results.
-  = Parameter which can be changed within the range allowed by the programme.

## ***Bistrot Series, model 1065/665/465, Recipe Book:***

### **1. Frozen pre-baked bread**



the frozen product can be placed directly in the oven.



- increase the time parameter in minutes based on the size, weight and type of bread.
- bake on a 40x60 perforated Teflon pan
- for baguettes, bake on a 40x60 corrugated pan

### **2. Uncooked bread**



- increase the time parameter in minutes based on the size, weight and type of bread.
- bake on a 40x60 perforated Teflon pan

### **3. Napoli pizza**



insert the griddle before starting the preheating phase; place the topped pizza in the oven using the appropriate peel.

- griddle with Vulcan system



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

### **4. Sliced pizza**



place the dough, topped with tomato sauce only, in the oven. Eight (8) minutes before the end of the baking time, add the mozzarella cheese and desired toppings. Condition the pan with extra-virgin olive oil.

- bake on a 40x60 smooth Teflon pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

### **5. Frozen croissants**



the croissants must not be thawed for this recipe.

- bake 12 croissants per 40x60 perforated Teflon pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 6. Biscuits



increase the time parameter in minutes based on the size and thickness of the biscuits.

- bake on a 40x60 perforated Teflon pan

## 7. Muffins



fill the previously buttered moulds  $\frac{3}{4}$  full.

- bake on a 40x60 perforated Teflon pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 8. Frozen vol-au-vents



the vol-au-vents must not be thawed for this recipe.

- bake on a 40x60 perforated Teflon pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 9. Roast potatoes



bake 2.5 kg of potatoes per pan.

- bake on a 40x60 smooth pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 10. Roasts



before preheating, remove the core probe from the oven. When the preheating phase is finished, place the roast on the grill with the core probe and smooth pan to collect the grease during baking.

- use a 60x40 grill and smooth pan



increase the core temperature parameter based on the desired degree of doneness.

## 11. Chicken (chicken and roast fowl)



use only salt and spices to season the chicken and place the smooth pan to collect the grease during baking.

- GN 1/1 grill for N.8 chickens and 60x40 smooth pan
- for Model 1065, load Max N.3 grills for N.8 chickens each.
- for Model 665, load Max N.2 grills for N.8 chickens each.
- for Model 465, load Max N.1 grill for N.8 chickens.



increase the core temperature parameter based on the desired degree of doneness.

## 12. Steam



suitable for steam cooking vegetables and other products.

- bake on a 60x40 perforated pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## ***Gourmet Series, model 1011/511, Recipe Book:***

### 1. Steamed rice



for 1 kg of rice, use 1.5 litres of water. This mode can be used to cook various types of semolina pasta. Change the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

- bake with a GN1/1H60 pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

### 2. Roastbeef



before preheating, remove the core probe from the oven. When the preheating phase is finished, place the roastbeef on the grill with the core probe and smooth pan to collect the grease during baking.

- use the GN1/1 grill with smooth pan



increase the core temperature parameter based on the desired degree of doneness.

### 3. Roasts



before preheating, remove the core probe from the oven. When the preheating phase is finished, place the roast on the grill with the core probe and smooth pan to collect the grease during baking.

- use the GN1/1 grill with smooth pan



increase the core temperature parameter based on the desired degree of doneness.

### 4. Baked fish



before preheating, remove the core probe from the oven. Place in the oven and insert the core probe in the fish

- use a GN1/1H40 pan



increase the core temperature parameter based on the desired degree of doneness.

## 5. Grilled food



for excellent baking results:

- Beef: 40° rare - 45° medium - 50° well-done
- Pork: 60°/65° ideal doneness
- Fish: 60°/65° ideal doneness
- use the GN1/1 grill griddle



increase the core temperature parameter based on the desired degree of doneness.

## 6. Chicken (chicken and roast fowl)



use only salt and spices to season the chicken and position the smooth pan to collect the grease during baking.

- GN 1/1 grill for N.8 chickens and GN1/1H40 smooth pan
- for Model 1011, load Max N.3 grills for N.8 chickens each.
- for Model 511, load Max N.2 grills for N.8 chickens each.



increase the core temperature parameter based on the desired degree of doneness.

## 7. Steamed vegetables



this recipe can be used to cook various types of vegetables having the same consistency (e.g.: potatoes, carrots, cauliflower broccoli).

- use a GN1/1H40 perforated pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 8. Fried potatoes



Place the potatoes directly in the oven without thawing them.

- use the GN1/1 fried food tray



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 9. Roast potatoes



bake 2 kg of potatoes per pan.

- use a Teflon GN1/1H20 pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 10. Frozen croissants



the croissants must not be thawed for this recipe. bake 8 croissants per pan.

- use a Teflon GN1/1H20 pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 11. Frozen pre-baked bread



increase the time parameter in minutes based on the size, weight and type of bread.

- use a Teflon GN1/1H20 pan



increase the time parameter in minutes based on the desired degree of doneness.

## 12. Regeneration



use the range of time available based on the products you would like to regenerate.

## ***"COOL" – "PUMP" – "WASH" Programmes:***

The "Programmes" mode of the electronic control also contains some non-modifiable programmes. These are stored in the firmware of the control itself and are independent from the 60 programmes available for user customizing.

- **"COOL" Programme:**

allows you to cool the oven in a short time by operating the fans with the oven door open.

- **"PUMP" Programme:**

manages the filling of the pumps and hoses of the oven washing system (optional), at the first filling of the tanks or when the tanks are changed.

- **"WASH" Programme:**

composed of LAV1 – LAV2 – LAV3. These 3 subprogrammes (delicate, normal and intensive) are provided for the washing group (optional) and can be selected as needed.

To select one of these programmes, proceed as follows:

- Press the  key to enter the Programmes mode.
- Use the "-" key to scroll through the menu until the programmes described above are displayed. Select the desired programme and confirm by pressing the key .
- Press the  key to execute the programme, as described for the programmes mode (page 10).

## ***Characteristics of programmes in progress - preheating and baking time extension:***

When any baking programme is started (manual, user customized or preset) the preheating phase will begin, indicated by the legend "PRE" on the "Temperature" display, 2. This phase heats the oven to a temperature about 30° higher than the temperature value set in the first step of the programme, in order to compensate for the temperature drop that occurs when the oven door is opened. At the end of this phase, an acoustic signal is emitted and the lamps inside the chamber flash. Now you can place the product to be baked inside the oven and, when the oven door is closed, the programme will begin its baking cycle.

At the end of the baking cycle, the oven emits an acoustic signal, proposing the "Baking extension" mode. The time symbol flashes displaying a countdown of two minutes, during which time you can extend the baking time as necessary. Use the "+" key to increase the time by one

minute increments up to the desired value. Press the  key to restart the baking. If no extension is made within the two minutes displayed, the oven terminates the baking cycle.

### ***Lamps and the end of baking:***

At the start of each baking programme, the lamps inside the chamber come on and remain in operation until the end of the baking cycle. At the end of the programme the lamps flash and the acoustic indicator will sound.

When the oven is in Stand-By, the lamps are off.

### ***Delayed start:***

It is possible to execute a baking programme at a predetermined time, set by the user. Proceed as follows:

- When the electronic control is switched on, use the “+” key to scroll through the main menu until the “Delayed Start” menu appears on the Programmes display, 4. Enter the Menu by pressing the  key.
- The “time” symbol and its display (1) will begin to flash. Set the time at which you would like the programme to be executed. Confirm the setting by pressing the  key.
- The legend “Prog” will appear on the Programmes display (4). Enter the desired baking programme time for the delayed start, using the “+” and “-” keys. Confirm the setting by pressing the  key.
- The oven is now in Stand-By mode, indicated by the flashing of the LED on the  key.

At the set time, the oven will activate automatically and execute the set baking programme.

The delayed start can be interrupted at any time by switching the electronic control back on from the Stand-By mode.

### ***Importing/Exporting baking programmes:***

The BestFor Series ovens allow you to export the stored programmes and import new programmes through external storage units, such as a USB memory stick. The USB connection to the oven occurs through the appropriate adapter card connected to the serial port on the right side



of the oven. Once the connection has been made, the electronic control recognized the peripheral device automatically and enables the appropriate management menus. When disconnected, the menus above are disabled. Concerning the preset programmes, you can download new recipes from the website: <http://www.bestfor.it>.

## ***Preset programmes management mode:***

With the USB memory stick connected, press the  key. The normal menu now also contains the Programmes Management menu. Operation of the remaining selections of the menu will remain unchanged.

To access the programmes management menu, go to the respective item and press the  key. The following items described below are disabled if the “Lock Programmes” option is activated in the oven parameters.

The menu is structured as follows:

- **DELETE** = allows you to delete a preset programme stored in the oven. Enter the option by pressing the  key. Scroll through the programmes list (the “Temperature” display will prompt you with the legend “Del”), select the programme to be deleted by using “+” and “-” keys and, once positioned on the selected programme, press the  key for 3 seconds. The programme will then be deleted. The display will show the legend “\*\*\*\*\*” during this operation. The end of this operation will also be indicated by the acoustic indicator. Repeat the same operation for all the programmes you would like to delete. To exit the “Delete” menu, press the  key.

Pressing the  key for 3 seconds interrupts the operation, returning the electronic control to the main display (see page 7).

**IMPORT** = allows you to import all the preset programmes on the USB memory stick into the oven. The files will have the extension **.ppf** and be stored in the predefined “BESTFOR” folder. The memory of the electronic control allows you to store up to 60 programmes. Select the “Import” item using the  key and all the programmes on the memory stick will be stored in the oven sequentially, after the existing programmes. The display will show the legend “\*\*\*\*\*” during the entire operation, which is also indicated by the acoustic indicator.

- New preset programmes are available for downloading from the website: <http://www.bestfor.it>. The downloaded programmes will be stored in the “Bestfor” folder in the memory stick.

The message “Operation execution error” appears in case of incorrect access to the USB memory stick.

The message “Invalid programme file” appears in case of incorrect file dimensions or a corrupted file.

## ***Customized programmes management mode:***

With the USB memory stick connected, press the  key. The normal menu now also contains the Programmes Management menu. Operation of the remaining selections of the menu will remain unchanged.

To access the programmes management menu, go to the respective item and press the  key. The following items described below are disabled if the “Lock Programmes” option is activated in the oven parameters.

The menu is structured as follows:

- **DELETE** = allows you to delete a preset programme stored in the oven. Enter the option by pressing the  key. Scroll through the programmes list (the “Temperature” display will prompt you with the legend “Del”), select the programme to be deleted by using “+” and “-” keys and, once positioned on the selected programme, press the  key for 3 seconds. The programme will then be deleted. The display will show the legend “\*\*\*\*\*” during this operation. The end of this operation will also be indicated by the acoustic indicator. Repeat the same operation for all the programmes you would like to delete. To exit the “Delete” menu, press the  key.

Pressing the  key for 3 seconds interrupts the operation, returning the electronic control to the main display (see page 7).

- **IMPORT** = allows you to import all the customized programmes on the USB memory stick into the oven. The files should have a name of at most 6 characters with the extension **.upf** and be stored in the predefined “BESTFOR” folder. Select the “Import” item using the  key to access the following two submenus:
  - **OVERWRITE ALL** = allows you to overwrite the existing programmes in the oven with those imported from the USB memory stick.
  - **IN QUEUE** = this option queues the imported programmes after the existing programmes in the oven. The programmes with the same name will be overwritten.

The display will show the legend “\*\*\*\*\*” during this operation. The end of this operation will also be indicated by the acoustic indicator.

- **EXPORT** = allows you to export the oven programmes to the USB memory stick. Select the option using the  key to access the following two submenus:
  - **ALL** = exports all the customized programmes on the oven to the memory stick, overwriting any programmes with the same name already present on the memory stick.
  - **SELECT** = allows you to select the programmes you would like to export. Enter the option by pressing the  key. Scroll through the programmes list (the “Temperature” display will prompt you with the

legend “Save”), select the programme to be exported by using “+” and “-”

“ keys and, once positioned on the selected programme, press the  key for 3 seconds. The programme will then be exported. The display will show the legend “\*\*\*\*\*” during this operation. The end of this operation will also be indicated by the acoustic indicator. Repeat the same operation for all the programmes you would like to export. To exit

the “Export” menu, press the  key.

The message “Operation execution error” appears in case of incorrect access to the USB memory stick.

The message “Invalid programme file” appears in case of incorrect file dimensions or a corrupted file.

### ***Alarm codes:***

The error messages provided by the electronic control in the event of operating anomalies are listed below. When one of the following errors is displayed, with the exception of error 009 which is self-resetting, you must contact your nearest customer service centre.

Er. 001 = the power board does not respond

Er. 002 = incorrect firmware

Er. 003 = probe alarm: a probe is disconnected or short-circuited

Er. 004 = heating element anomaly

Er. 005 = programme memory not working

Er. 006 = programme for delayed start removed after setting

Er. 007 = blackout error: the baking could not resume after a blackout

Er. 008 = no network synchronism: the frequency of the network is unstable, or the power board is faulty.

Er. 009 = motor thermal protection: the contact of the motor thermal protection on the power board has tripped. Once the anomaly is resolved, the oven returns operational.

## ***ROUTINE AND SPECIAL MAINTENANCE***

The unit must be checked regularly by a specialized technician.

The oven is equipped with a thermal switch with manual reset which intervenes in the event of overheating. To reset the thermal switch (after it has tripped), unscrew the plug on the lower left part of the oven back. Then press the button to perform the reset. If the switch trips continuously, contact a specialized technician for a thorough check.

## ***WHAT TO DO IN CASE OF PROLONGED SHUTDOWN***

If the unit is not going to be used for an extended period of time (seasonal closing, vacation, etc.), it is advisable to clean it following the instructions and warnings on page 3, and then disconnect the electrical devices and close the cut-off cocks upstream.

### ***NOTES:***

**INHALT:**

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ALLGEMEINE HINWEISE .....                                                            | 49 |
| REINIGUNG UND PFLEGE: .....                                                          | 49 |
| INSTALLATION UND INBETRIEBSETZUNG .....                                              | 50 |
| Vorbereitende Arbeiten:.....                                                         | 50 |
| Befestigung der Füße und der Wasserauffangschale: .....                              | 51 |
| ELEKTROANSCHLUSS:.....                                                               | 53 |
| WASSERANSCHLUSS: .....                                                               | 54 |
| KOCHPRINZIPIEN .....                                                                 | 55 |
| Dampf (Temp. von 100° bis 103° + Steam 100%) .....                                   | 55 |
| Konvektionsgaren (Temp. von 70° bis 270°).....                                       | 55 |
| Konvektions- und Dampfgaren (Temp. von 70° bis 270° + Steam von 20% bis 60%) .....   | 55 |
| Konvektionsgaren mit Trockenluft (Temp. von 70° bis 270°+Dry von 10% bis 100%) ..... | 55 |
| Garen mit Kerntemperaturfühler und Backkammertemperatur .....                        | 55 |
| BEDIENFELD .....                                                                     | 56 |
| Ein- und Ausschalten:.....                                                           | 56 |
| Einstellung der Sprache: .....                                                       | 57 |
| Einstellung der Uhrzeit:.....                                                        | 57 |
| Verzögerter Start: .....                                                             | 57 |
| Manueller Garmodus: .....                                                            | 57 |
| Einstellen eines manuellen Programms: .....                                          | 57 |
| Programm-Modus (personalisierbare Programmierung):.....                              | 59 |
| Ablauf eines personalisierten Programms: .....                                       | 59 |
| Vorgegebene Programme:.....                                                          | 60 |
| Rezepte Serie Bistrot Mod. 1065/665/465: .....                                       | 61 |
| Rezepte Gourmet Mmod. 1011/511: .....                                                | 63 |
| Programme “COOL” – “PUMP” – “SPÜLUNG:.....                                           | 66 |
| Merkmale der laufenden Programme – Vorheizung und Garzeitverlängerung: .....         | 66 |
| Lampen und Garende:.....                                                             | 67 |
| Verzögerter Start: .....                                                             | 67 |
| Import/Export der Garprogramme: .....                                                | 67 |
| Verwaltung der vorgegebenen Programme: .....                                         | 68 |
| Verwaltung der personalisierten Programme: .....                                     | 68 |
| Alarm-Codes:.....                                                                    | 70 |
| ORDENTLICHE UND AUSSERORDENTLICHE WARTUNG.....                                       | 70 |
| MASSNAHMEN IM FALLE LANGFRISTIGER BETRIEBSPAUSEN .....                               | 70 |
| AMERKUNGEN: .....                                                                    | 70 |

## **ALLGEMEINE HINWEISE**

- Dieses Handbuch ist zusammen mit dem Gerät auszuhändigen und muss während seiner gesamten Lebensdauer zur Verfügung stehen.
- Diese Anleitung muss in der Nähe des Geräts gut erreichbar aufbewahrt werden, damit sie jederzeit griffbereit ist.
- Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Ofens darf nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den vorliegenden Herstelleranweisungen und den jeweils geltenden Normen durchgeführt werden.
- Es ist verboten, Sicherheitseinrichtungen oder Vorrichtungen zu verschieben, zu beseitigen, zu deaktivieren oder zu unterbrechen, da sonst der Anspruch auf die Herstellergarantie verfällt.
- Das Gerät muss in den vorgesehenen Abständen der Wartung und Pflege durch qualifiziertes Personal der Herstellerfirma unterzogen werden.
- Der Backofen darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den er entworfen, konstruiert und geschützt wurde, das heißt zum Backen von allen Arten von Brot und Konditoreierzeugnissen, zum Garen von allen frischen oder tiefgefrorenen Gastronomieprodukten, sowie zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Jeder anders geartete Gebrauch ist als bestimmungsfremd zu betrachten.
- Von der Einführung von Produkten mit hoher Alkoholkonzentration wird abgeraten.
- Der Ofen darf nur von Personal benutzt werden, das zu seinem Gebrauch angemessen ausgebildet wurde.
- Der Backraum und das Geräteinnere müssen täglich gereinigt werden; dies ist sowohl für das äußere Erscheinungsbild als auch aus hygienischen Gesichtspunkten und für den ordnungsgemäßen Betrieb wichtig. .
- Im Falle des längeren Nichtgebrauchs des Backofens sind alle Anschlüsse zu trennen (Strom- und Wasserversorgung).
- Das Gerät bei Funktionsstörungen oder Beschädigung deaktivieren.
- Wenn Nichtoriginalersatzteile verwendet werden, könnte die perfekte Funktionsfähigkeit und Sicherheit des Ofens möglicherweise nicht gewährleistet sein; daher können Sie nur dann sicher sein, dass Ersatzteile und Arbeit der nötigen Qualität entsprechen, wenn Sie sich für Wartungs- und Reparaturarbeiten direkt an das autorisierte Personal der Herstellerfirma oder den Hersteller selbst wenden.
- Für einen besseren Betrieb und eine längere Haltbarkeit des Backofens empfiehlt der Hersteller zwischen der Wasserleitung und dem Backofen einen Wasserenthärter einzubauen.

## **REINIGUNG UND PFLEGE:**

- Für einen konstanten, automatisierten Reinigungs- und Hygienegrad in der Backofenkammer steht unser separat verkaufter "Satz für die automatische Spülung" zur Verfügung.
- Das Gerät darf auf keinen Fall mit einem Hochdruckreiniger oder direktem Wasserstrahl gesäubert werden.
- Während der Reinigung den Ofen von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät erst reinigen, nachdem es abgekühlt ist.
- Kein kaltes Wasser auf dem heißen Türglas verwenden.
- Für maximale Hygiene sollte die Backofenkammer täglich gereinigt werden.

## **INSTALLATION UND INBETRIEBSETZUNG**

### **Vorbereitende Arbeiten**

Überprüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile des Ofens auf eventuelle Schäden. Wenn Transportschäden festgestellt werden, können dem Liefervertrag die nötigen Schritte zur Beantragung von Schadenersatz entnommen werden. Für die Inbetriebsetzung sind daneben zu befolgen:

- die geltenden gesetzlichen Vorschriften;  
die Bauvorschriften und Brandschutznormen der Regionen;
- die Unfallschutzvorschriften;
- die Richtlinien und Bestimmungen des Energieversorgungsunternehmens;
- die geltenden Bestimmungen des CEI;
- die Baurichtlinien über Anforderungen für Brandschutztechniken in Belüftungsanlagen;
- eventuelle außerordentliche lokale Vorschriften;
- die Vorschriften über die Arbeitsumgebungen;
- die Sicherheitsregeln für Küchen;

Ziehen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien von den Außenwänden des Ofens ab; entfernen Sie die Folien langsam und achten Sie darauf, dass alle Klebstoffspuren beseitigt werden. Eventuelle Klebstoffspuren können mit geeigneten Produkten beseitigt werden, z.B. mit Waschbenzin. Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, möglichst unter einer Abzugshaube, um eine schnelle Dampfbeseitigung zu garantieren.

Die Umgebungstemperatur im Installationsraum darf nicht unter + 5° C sinken oder über + 40° C steigen; die Luftfeuchtigkeit muss bei Werten zwischen 40% und 75% liegen. Sonst könnte die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigt werden.

Geräte zur Installation auf einem Unterteil können auf anderen Geräten BestFor aufgestellt oder mit ihnen kombiniert werden (konsultieren Sie dazu unseren Katalog). Werden mehrere Geräte miteinander kombiniert, den Backofen so aufstellen, dass die Füße an der Oberseite der anderen Komponenten in die Bohrungen passen. Der Mindestabstand zu anderen Geräten und entzündlichen Wänden beträgt 10 cm sowohl für die Seiten als auch für die Rückwand. Sind die Abstände geringer oder wenn neben anderen, heiß werdenden Geräten (z.B. Friteusen) aufgestellt werden soll, müssen entsprechende Maßnahmen, wie beispielsweise ein Abstrahlungsschutz getroffen werden .

- Die Herstellerfirma rät jedoch, einen Abstand von 50 cm für Reinigungsarbeiten und den Kundendienst zu halten.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnungen des Geräts nicht verstopft oder bedeckt werden!
- Alle Brandschutznormen müssen strikt eingehalten werden.

## ***BEFESTIGUNG DER FÜSSE UND DER WASSERAUFFANGSCHALE:***

Nachdem der Backofen ganz ausgepackt wurde von der Rückseite aus die Wasserauffangschale abschrauben (Abb.1). Danach den Backofen an der linken Seite positionieren und mit den mitgelieferten Schrauben die 4 Füße und die Schalenführungen befestigen, wie in der Abbildung 2 gezeigt.

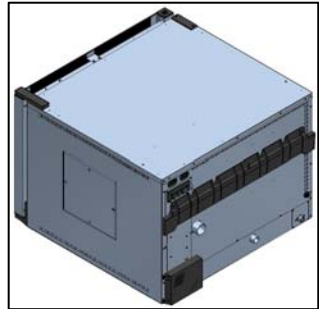


Abb.1

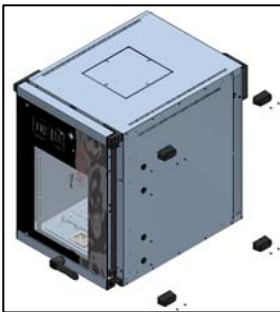


Abb.2

Nun die Schale in die Führungen klemmen (Abb. 3). Danach kann die Schale zum Entleeren einfach herausgenommen werden.

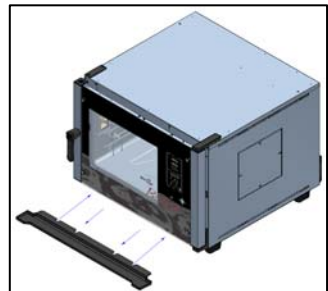
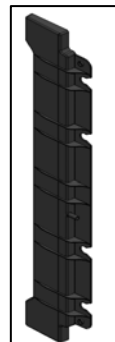
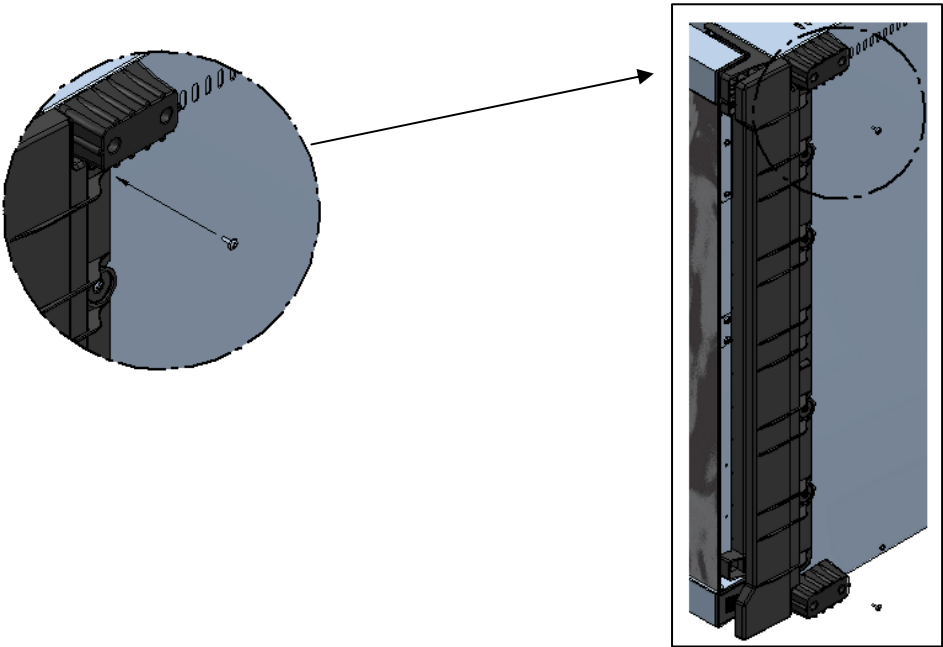


Abb.3

Alternativ dazu kann die Schale auch bleibend fixiert werden, indem der Abfluß mit einem Schlauch verbunden wird. Dazu wie folgt vorgehen:

Mit einem Bohrer mit  $\varnothing 5$  im Abflußschlauch ein Loch anbringen. Einen Abflußschlauch  $\varnothing 8$  anbringen, über den die in der Schale angesammelte Flüssigkeit in einen externen Behälter oder direkt in einen dedizierten Abfluß geleitet wird. Die Schale in ihre Führungen einsetzen und mit den mitgelieferten Schrauben wie abgebildet an den speziellen Bohrungen fixieren.





***Achtung:***

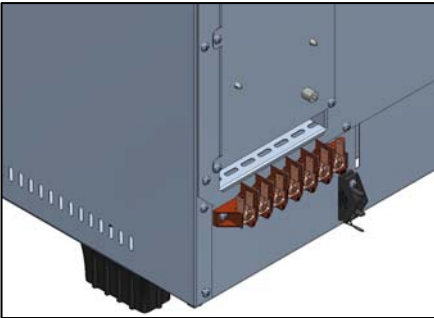
Nach der Aufstellung des Backofens, sich vergewissern, dass er vollkommen gerade steht. Diese Kontrolle kann mit einer gewöhnlichen Wasserwaage durchgeführt werden, andernfalls ein Blech mit Wasser füllen und in den Ofen schieben. Das Nichtbeachten dieser Bedingung kann den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb beeinträchtigen.

## ELEKTROANSCHLUSS:

Der elektrische Anschluss darf ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Das Personal muss dabei die Spezifikationen und Vorschriften des CEI beachten.

Das Gerät darf nur an das Netz angeschlossen werden, wenn eine mehrpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Öffnung zwischen den Kontakten für jeden Pol zwischen dem Gerät und dem Netz geschaltet wurde. Der Trennschalter muss leicht zugänglich in der Nähe des Backofens platziert werden.

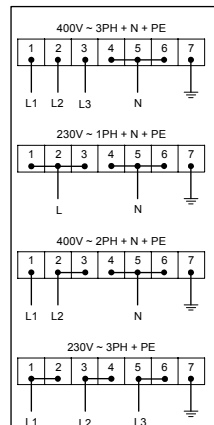
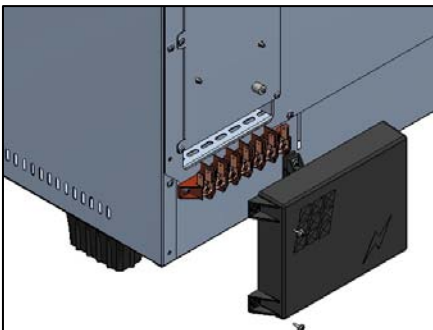
Nachstehend werden die verfügbaren Anschlüsse und das Vorgehen zum Auswechseln des Kabels im Bedarfsfall beschrieben:



- Die seitliche Abbildung zeigt die Anschlußklemmleiste des Ofens. Das Kabel an der speziellen Klemme befestigen und die Verkabelung herstellen.

- Nachstehend ist der Schaltplan mit den vorgesehenen Anschlüssen des Ofens abgebildet. Je nach Spannungsversorgung bei der Verkabelung die speziellen Brücken an der vorgesehenen Position installieren. Die Schrauben fest anziehen, damit gefährliche Überhitzungen vermieden werden.

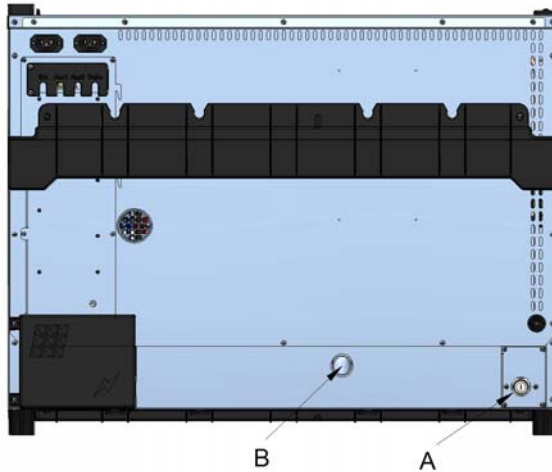
- Nach Herstellung der elektrischen Anschlüsse den Deckel der Klemmleiste wie abgebildet schließen.



Das Anschlusskabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein. Für Festanschlüsse müssen normgerechte Kabelkanäle verwendet werden.

## **WASSERANSCHLUSS:**

Empfohlen wird enthärtetes Wasser mit einem Härtegrad von 5°f. Sollte der Wasserleitungsdruck nicht dem unten angegebenen Wert entsprechen, muss dem Ofen ein Druckminderer vorgeschaltet werden.



A. Wasserzufluss –  $\frac{3}{4}$ "

B. Wasserabfluss – Ø 30mm

## **Achtung:**

Das zufließende Wasser muss einen Druck zwischen 1 und 3 bar und eine Temperatur von höchstens 30° aufweisen.

## KOCHPRINZIPIEN

### ***Dampf (Temp. von 100° bis 103° + Steam 100%)***

(Dampf bei niedriger Temperatur von 70° bis 90° + Steam 100%)

(Dampf bei hoher Temperatur von 103° bis 130° + Steam 80%)

Das Garen mit Dampfen gilt als das gesündeste und "diätetischste" System. Dabei garen die Speisen dank der im Innern der Kammer herrschenden feuchten Hitze, so dass der direkte Kontakt der Lebensmittel mit Wasser vermieden wird und sie nicht verwässert werden; außerdem garen die Speisen bei relativ niedrigen Temperaturen, unter 100 Grad, wodurch der Verlust von Vitaminen und Mineralien weitgehend vermieden wird und Geschmack und Aromen praktisch unverändert erhalten bleiben. Das Garen mit Dampf ermöglicht daneben den weitgehenden Verzicht auf Gewürze, die aufgrund der niedrigen Temperatur jedenfalls nicht kochen und die Zubereitung folglich sehr viel leichter und bekömmlicher wird.

- Zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

### ***Konvektionsgaren (Temp. von 70° bis 270°)***

Das Konvektionsgaren erfolgt durch heiße Luft, die dank der Lüfterräder in der Backofenkammer zirkuliert. Dadurch werden die Speisen sehr gleichmäßig gebräunt. Ein weiterer Vorteil des Konvektions Garens ist, dass mehrere Lebensmittelarten, wie Fleisch, Fisch und Gemüse gemeinsam gegart werden können, ohne die Aromen zu vermischen.

- Zum Überbacken, Grillen und Braten.

### ***Konvektions- und Dampfgaren (Temp. von 70° bis 270° + Steam von 20% bis 60%)***

Bei dieser Methode werden heiße Luft und Dampf gleichmäßig verteilt, so dass der Gewichtsverlust der Lebensmittel stark verringert wird und die Speisen zart bleiben. Daneben kann mit dieser effizienten Technik auch der Zeitaufwand verringert werden.

- Für Braten, Roastbeef, Fischgerichte und Schmorbraten.

### ***Konvektionsgaren mit Trockenluft (Temp. von 70° bis 270°+Dry von 10% bis 100%)***

Bei dieser Methode wird heiße Luft zugeführt und die während des Garens entstehende Feuchtigkeit abgeführt. Dadurch ist die Garkammer besonders trocken, was den Lebensmitteln Wohlgeruch, Knusprigkeit und Mürbe verleiht.

- Zum Backen von Brot, Grissini und Keksen

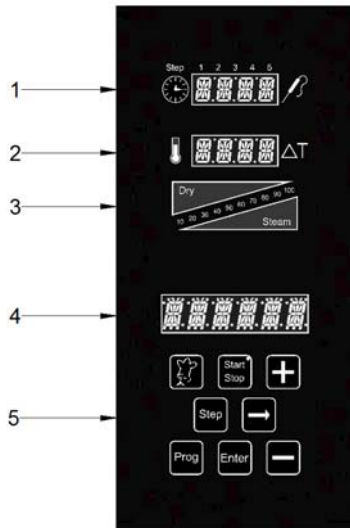
### ***Garen mit Kerntemperaturfühler und Backkammertemperatur***

Eine weitere Garmethode ist die mit Kerntemperaturfühler. Der Fühler ermöglicht, ein Lebensmittel unter Bezug auf die Temperatur im Kern des Produktes zu garen. Daneben kann auch die Temperatur in der Backofenkammer in Bezug auf die am Fühler eingestellte Temperatur eingestellt werden, so dass das Lebensmittel innen und außen gleichmäßig gegart wird. Der letztgenannte Parameter wird abgeleitet durch Eingabe von  $\Delta T$  (Differenz zwischen der Temperatur in der Backofenkammer und der Temperatur des Kerntemperaturfühlers). Folglich erhält die Temperatur in der Backofenkammer die folgende Formel:

**Temperatur in der Backofenkammer = Temperatur des Kerntemperaturfühlers +  $\Delta T$  Eingabe**

- Für Hähnchen, Braten, Schweinshaxen und Geflügel.

## BEDIENFELD



1. Zeit-Display
2. Temperatur-Display
3. Grapisches Klima-Display (Dry – Steam)
4. Anzeige-Display der Garprogramme
5. Programmertaste

### Ein- und Ausschalten:

Nachdem der Ofen unter Spannung steht, 3 Sekunden lang die Taste für Start/Stop” drücken. Das Ende der Startoperationen abwarten (Verlöschen des Logos BestFor am Display “Programme” 4). Um die elektronische Steuerung des Ofens abzustellen, ebenfalls 3 Sekunden lang die Taste für Start/Stop” drücken.

Nach erfolgreichem Einschalten zeigt die Steuerung das Hauptmenü, das wie folgt zusammengesetzt ist:

- **Manuell:** Manueller Garmodus.
- **Einstellungen:**
  - **Sprache**
  - **Uhrzeit**
  - **Funktionsparameter**
- **Verzögerter Start:** mit dieser Option kann eine bestimmte Uhrzeit für den Ablauf eines Garzyklus eingegeben werden. Für die Konfiguration der Prozedur siehe Seite 67.

mit den Tasten “+” und “-” durchblättern und  drücken, um auf das gewünschte Menü zuzugreifen.

## ***Einstellung der Sprache:1***

Zunächst muss die gewünschte Sprache eingestellt werden, wie nachstehend beschrieben:

Mit der Taste “+” das Hauptmenü , bis “Einstellungen” durchblättern. Mit der Taste  auf das Menü zugreifen. Ebenfalls mit der Taste “+” das Menü der Einstellungen bis “Sprache” durchblättern. Mit der Taste  auf die Selektion zugreifen.

Mit den Tasten “+” und “-“ die gewünschte Sprache selektieren und mit der Taste  bestätigen.

## ***Einstellung der Uhrzeit:***

Mit der Taste “+” das Hauptmenü , bis “Einstellungen” durchblättern. Mit der Taste  auf das Menü zugreifen. Ebenfalls mit der Taste “+” das Menü der Einstellungen bis “Uhrzeit” durchblättern. Mit der Taste  auf die Selektion zugreifen.

Die Taste “+” drücken, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird und mit der Taste  bestätigen.

## ***Verzögerter Start:***

Siehe Seite 67.

## ***Manueller Garmodus:***

Mit diesem Programm können die eingegebenen Parameter bei bereits laufendem Garzyklus verändert werden.

Im manuellen Modus programmierbare Parameter:

1. Garzeit in Stunden und Minuten, oder Erreichen einer Temperatur des Kerntemperaturfühlers.
2. Temperatur der Backofenkammer oder  $\Delta$  zwischen Kerntemperatur und Temperatur in der Backofenkammer .
3. Klima-Parameter in Prozenten (von 10% bis 100%) Dampfzufuhr (Steam), in rot angezeigt. In Prozenten (von 10% bis 100%) Dampfabführung (Dry), in blau angezeigt.

## ***Einstellen eines manuellen Programms:***

Vom Hauptmenü aus den Eintrag “Manuell” wählen und die Taste drücken 

1. Einstellung der Garzeit:

Die Taste  drücken. Das Symbol "Uhr" (Display 1) beginnt zu blinken. Die gewünschten Stunden und Minuten mit den Tasten "+" und "-" eingeben. Wird die Taste "-" über den Wert "0" hinaus gedrückt, ist die Zeit unendlich. Mit der Taste  den Parameter bestätigen.

## 2. Eingabe der Temperatur in der Backofenkammer:

Nachdem der Parameter für Zeit eingegeben wurde, beginnt das Symbol für Temperatur zu blinken (Display 2). Den gewünschten Wert mit den Tasten "+" und "-" eingeben. Mit der Taste  den Parameter bestätigen.

## 3. Einstellungen des Klimas in der Backofenkammer:

Nach Eingabe der Temperatur, blinken nacheinander die Aufschriften "Dry" (blau) und "Steam" (rot) am Display 3. Mit der Taste "+" wird der Prozentsatz des während des Garzyklus zugeführten Dampfs erhöht. Die Zahlenskala des Displays 3 ist rot. Mit der Taste "-" wird der Prozentsatz des während des Garzyklus zugeführten Dampfs verringert. Die Zahlenskala des Displays 3 ist blau. Sobald das gewünschte Klima eingegeben wurde, den Parameter mit der Taste  bestätigen. Ein auf 0 eingestellter Wert (blinkendes Display) schließt den Parameter Klima von der Programmauerung aus.

## • Einstellung für Garen mit Kerntemperaturfühler:

Der Parameter Kerntemperaturfühler ersetzt den Wert der Garzeit, indem das Erreichen der gewünschten Temperatur des Produktes als Ende des Garvorgangs angenommen wird. Den Wert "0" am Display "Zeit" eingeben und mit der Taste  bestätigen. Das Symbol "Kerntemperaturfühler" beginnt zu blinken. Mit den Tasten "+" und "-" die gewünschte Temperatur eingeben, bei deren Erreichen der Garvorgang beendet wird.

## • Einstellung der Temperatur in der Backofenkammer $\Delta T$ : (nur bei eingestelltem Parameter "Kerntemperaturfühler")

Mit diesem Parameter kann eingestellt werden, um wieviel Grad die Temperatur in der Backofenkammer höher als der vom Kerntemperaturfühler gemessene Wert sein muss. Dieser  $\Delta$  wird vom Programm automatisch verwaltet und bleibt während des gesamten Garzyklus unverändert. Den Wert "0" am Display "Temperatur" eingeben und mit der Taste  bestätigen. Das Symbol  $\Delta T$  beginnt zu blinken. Die gewünschte Temperatur eingeben und mit der Taste  bestätigen.

## • Die Einstellungen können gespeichert werden, indem die Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird.

Damit sind alle Parameter für das manuelle Garen eingegeben. Mit der Taste  das Programm starten. Der Backofen beginnt seinen Garzyklus mit dem Vorheizen (siehe Seite 10). Das Ende dieser Phase wird durch ein akustisches Signal und das Blinken der Lampe in der Backofenkammer angezeigt. Die Tür öffnen und das Produkt in die Kammer einlegen. Sobald die

Tür wieder geschlossen ist, beginnt der regelrechte Garzyklus. Der Garzyklus kann vor dem programmierten Ende abgebrochen werden. Dies geschieht durch Betätigen der Taste .

Während des Garzyklus können die eingegebenen Parameter zu jedem Zeitpunkt (ausgenommen während des Vorheizens) verändert werden. Die Taste  drücken, den betreffenden Wert mit den Tasten “+” und “-“ verändern und mit der Taste  bestätigen. Die Änderungen wirken sich sofort aus.

### ***Programm-Modus (personalisierbare Programmierung):***

- Die Backöfen der Serie BestFor bieten die Speicherung von bis zu 60 Garprogrammen, die gemäß der Anforderungen des Benutzers personalisiert sind. Es stehen 5 Steps zur Verfügung, jeder mit: Zeit, Temperatur und Klima. Beim Starten des programmierten Garzyklus werden sie nacheinander durchgeführt, so dass das Programm in regelrechte komplette Garphasen aufgeteilt wird.

Um ein Programm zu speichern, wie folgt vorgehen:

- Die Taste  drücken. Mit den Tasten “+” und “-“ das erste freie Programm selektieren. Die Operation mit der Taste  bestätigen. Nun erfolgt die Programmierung der Steps: die Taste  drücken, die Ikone “Step 1” leuchtet und zeigt damit die erste Sequenz von Parametern an, welche das Programm bilden. Die einzelnen Parameter eingeben und mit der Taste  bestätigen, (siehe manueller Modus).
- Um von einem zum anderen “Step” zu wechseln, die Taste  drücken.
- Nachdem die gewünschten Steps (max. 5) eingegeben wurden, wird das Programm durch Drücken der Taste  für 3 Sekunden gespeichert.
- Anschließend wird das soeben gespeicherte Programm benannt. Am Display erscheint die Aufschrift “Name”; die Buchstaben mit den Tasten “+” und “-“ durchblättern und mit der Taste  zum nächsten wechseln. Nach abgeschlossener Prozedur die Operation durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  bestätigen.

### ***Ablauf eines personalisierten Programms:***

Um ein benutzerseitig gespeichertes Programm zu starten, wie folgt vorgehen:

- Die Taste  drücken und mit den Tasten “+” und “-“ das gewünschte Programm selektieren. Die Selektion mit der Taste  bestätigen. Danach die Taste  drücken, um das Garprogramm auszuführen. Während des Ablaufs eines Programmes können die Garparameter nicht verändert werden. Der Garzyklus kann vor dem

programmierten Ende abgebrochen werden. Dies geschieht durch Betätigen der Taste



Um das Menü zu verlassen, die Taste  drücken. Damit wird zum Hauptmenü der Steuerung zurückgekehrt.

### **Vorgegebene Programme:**



Die elektronische Steuerung der Backöfen der Serie BestFor enthält 12 voreingestellte Garprogramme, mit denen unterschiedliche Speisen gegart werden können. Sie können mit der folgenden Prozedur abgerufen werden:

- Die Taste  drücken und mit den Tasten "+" und "-" das gewünschte Programm selektieren. Mit der Taste  bestätigen.
- Durch Erhöhen oder Senken (mit den Tasten "+" und "-", innerhalb des zulässigen Bereichs des Programms) des blinkenden Garparameters die gewünschte Garstufe einstellen:



= wenn das Garen nach Zeit gesteuert wird.



= wenn das Garen nach Zeit gesteuert wird, aber für das Programm der Kernfühler in das Produkt gesteckt werden muss.



= wenn das Garen ausschließlich vom Kernfühler gesteuert wird.

- Mit der Taste  die Änderung der Garzeit bestätigen. Diese Einstellung ist jeweils nur für den laufenden Garzyklus wirksam. Soll die Programmänderung hingegen definitiv sein, die Taste  3 Sekunden lang drücken. Die erfolgte Änderung wird durch ein akustisches Signal angezeigt.
- Um das Programm zu starten, die Taste  drücken. Während des Ablaufs eines Programmes können die Garparameter nicht verändert werden. Der Garzyklus kann vor dem programmierten Ende abgebrochen werden. Dies geschieht durch Betätigen der Taste .
- Um das Menü zu verlassen, die Taste  drücken. Damit wird zum Hauptmenü der Steuerung zurückgekehrt.

Nachstehend sind die voreingestellten Programme der elektronischen Backofensteuerung aufgelistet. Dazu die oben beschriebene Prozedur befolgen.

## Legende der Rezept-Symbole:

-  = Hinweise für optimales Garen.
-  = Innerhalb des programmäßig zulässigen Bereichs veränderbarer Parameter.

## Rezepte Serie Bistrot Mod. 1065/665/465:

### 1. Vorgebackenes und tiefgefrorenes Brot



das Brot kann noch gefroren in den Ofen geschoben werden.



- den Zeit-Parameter je nach Größe, Gewicht und Art des Brotes in Minuten erhöhen.
- auf gelochtem Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben
  - Baguette auf gewelltem Blech 40x60 in den Ofen schieben

### 2. Roher Brotteig



- den Zeit-Parameter je nach Größe, Gewicht und Art des Brotes in Minuten erhöhen.
- auf gelochtem Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben

### 3. Pizza Napoli



die Backplatte vor dem Vorheizen einsetzen, die bereits gewürzten Pizzen mit der speziellen Schaufel einschieben.

- Vulcan-Backplatte



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

### 4. Blech-Pizza



den nur mit Tomaten belegten Teig in den Ofen schieben. 8 Minuten vor Ende der Backzeit den Mozzarella und die anderen Zutaten nach Wunsch hinzufügen. Das Blech mit extra nativem Olivenöl fetten.

- auf einem glatten Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 5. Tiefgefrorene Croissants



bei diesem Rezept werden die Croissants nicht aufgetaut.

- pro Lochblech aus Teflon 40x60 12 Croissants in den Ofen schieben



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 6. Kekse



den Zeit-Parameter je nach Größe und Dicke der Kekse in Minuten erhöhen.

- auf gelochtem Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben

## 7. Muffin



die mit Butter gefetteten Förmchen zu  $\frac{3}{4}$  füllen.

- auf gelochtem Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 8. Tiefgefrorene Vol au vent



bei diesem Rezept werden die Vol au Vent nicht aufgetaut.

- auf gelochtem Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 9. Ofenkartoffeln



2,5 kg Kartoffeln pro Blech kochen.

- auf einem glatten Blech 40x60 in den Ofen schieben



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 10. Braten



Vor dem Vorheizen den Kerntemperaturfühler aus dem Ofen nehmen. Nach abgeschlossenem Vorheizen den Braten auf den Rost geben, mit dem Kerntemperaturfühler und dem glatten Blech zum Auffangen des Bratenfetts .

- einen Rost 60x40 und ein glattes Blech 60x40 verwenden



den Parameter der Kerntemperatur je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 11. Hähnchen (gebratenes Hähnchen oder Geflügel)



das Hähnchen mit nur Salz und Gewürzen einreiben und das glatte Blech zum Auffangen des Bratenfetts einschieben.

- Rost 8 Hähnchen GN 1/1 und glattes Blech 60x40
- für Mod. 1065 max. Last 3 Roste zu 8 Hähnchen.
- für Mod. 665 max. Last 2 Roste zu 8 Hähnchen.
- per Mod. 465max. Last 1 Rost zu 8 Hähnchen



den Parameter der Kerntemperatur je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 12. Dampf



zum Dampfgaren von Gemüse und anderen Produkten.

- das gelochte Blech 60x40 verwenden



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## **Rezepte Gourmet Mod. 1011/511:**

### 1. Gedämpfter Reis



pro kg Reis 1,5 Liter Wasser. Mit diesem Garmodus können verschiedene Nudelarten aus Hartweizengrieß gekocht werden. Den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

- das Blech GN1/1H60 verwenden



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

### 2. Roastbeef



Vor dem Vorheizen den Kerntemperaturfühler aus dem Ofen nehmen. Nach abgeschlossenem Vorheizen das Roastbeef auf den Rost geben, mit dem Kerntemperaturfühler und dem glatten Blech zum Auffangen des Bratenfetts .

- den Rost GN1/1 und ein glattes Blech GN1/1H40 verwenden



den Parameter der Kerntemperatur je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

### 3. Braten



Vor dem Vorheizen den Kerntemperaturfühler aus dem Ofen nehmen. Nach abgeschlossenem Vorheizen den Braten auf den Rost geben, mit dem Kerntemperaturfühler und dem glatten Blech zum Auffangen des Bratenfetts .

- den Rost GN1/1 und ein glattes Blech GN1/1H40 verwenden



den Parameter der Kerntemperatur je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

#### 4. Im Ofen gebackener Fisch



Vor dem Vorheizen den Kerntemperaturfühler aus dem Ofen nehmen. In den Ofen schieben und den Kerntemperaturfühler in den Fisch stecken

- das Blech GN1/1H40 verwenden



den Parameter der Kerntemperatur je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

#### 5. Grillplatte



für optimales Garen:

- Rindfleisch: 40° rare - 45° medium - 50° well done
- Schweinefleisch: 60°/65° optimales Garen
- Fische: 60°/65° optimales Garen
- die Grillplatte GN1/1 verwenden



den Parameter der Kerntemperatur je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

#### 6. Hähnchen (gebratenes Hähnchen oder Geflügel)



das Hähnchen mit nur Salz und Gewürzen einreiben und das glatte Blech zum Auffangen des Bratfetts einschieben.

- Rost 8 Hähnchen GN 1/1 glattes Blech GN1/1H40
- Für Mod. 1011 max. Last 3 Roste zu 8 Hähnchen.
- Für Mod. 511 max. Last 2 Roste zu 8 Hähnchen.



den Parameter der Kerntemperatur je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

#### 7. Gedämpftes Gemüse



mit diesem Rezept können verschiedene Gemüse mit gleicher Konsistenz gegart werden

(z.B.: Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli).

- das gelochte Blech GN1/1H40 verwenden



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

#### 8. Pommes frites



Die noch gefrorenen Kartoffeln in den Ofen schieben.

- Grillschale für Frittüren GN1/1



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 9. Backkartoffeln



2 kg Kartoffeln pro Blech kochen.

- das Blech aus Teflon GN1/1H20 verwenden



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 10. Tiefgefrorene Croissants



bei diesem Rezept werden die Croissants nicht aufgetaut. 8 Croissants pro Blech.

- Blech aus Teflon GN1/1H20



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 11. Vorgebackenes und tiefgefrorenes Brot



den Zeit-Parameter je nach Größe, Gewicht und Art des Brotes in Minuten erhöhen.

- Blech aus Teflon GN1/1H20



den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Gargrad in Minuten erhöhen.

## 12. Regenerieren



je nach den zu regenerierenden Produkten den verfügbaren Zeitbereich verwenden.

## **Programme "COOL" – "PUMP" – "SPÜLUNG":**

Im Modus "Programme" der elektronischen Steuerung sind drei nicht veränderbare Programme enthalten. Diese sind in der Firmware der elektronischen Steuerung gespeichert und von den 60 verfügbaren personalisierbaren Programmen getrennt.

- **Programm "COOL":**  
zum raschen Ankühlen des Backofens, indem die Lüfterräder bei offener Ofentür eingeschaltet werden.
- **Programm "PUMP":**  
verwaltet das Füllen von Pumpen und Leitungen für die Wäsche des Ofens (Option) beim ersten Füllen oder beim Wechsel der Tanks.
- **Programme "SPÜLEN":**  
bestehend aus LAV1 – LAV2 – LAV3. Für die Spüleinheit (Option) sind diese 3 Unterprogramme (schonend, normal und intensiv) vorgesehen, die nach Bedarf selektiert werden können.

Um eines dieser Programme zu wählen, wie folgt vorgehen:

- Mit der Taste  auf den Programm-Modus zugreifen.
- Mit der Taste "-" durchblättern, bis die soeben beschriebenen Programme erscheinen.  
Das gewünschte Programm wählen und Bestätigen mit der Taste .
- Die Taste  drücken um das Programm zu starten, wie beim Programm-Modus (Seite 10).

## **Merkmale der laufenden Programme – Vorheizung und Garzeitverlängerung**

Wenn irgendein manuelles, kundenseitig personalisiertes oder vorgegebenes Garprogramm gestartet wird, beginnt die Phase des Vorheizens, die durch die Aufschrift "PRE" am Display "Temperatur" 2 angezeigt wird. Diese Phase bringt den Ofen auf eine Temperatur von zirka 30° über der im ersten Step des Programmes eingestellten Temperatur, um die Temperatursenkung beim Öffnen der Tür auszugleichen. Nach dieser Phase erfolgt ein akustisches Signal und die Lampen im Innern der Backofenkammer blinken. Nun kann das zu garende Produkt in den Ofen geschoben werden und beim Schließen der Tür beginnt das Programm seinen Garzyklus.

Nach dem Garzyklus erfolgt ein akustisches Signal, mit dem der Modus "Backzeitverlängerung" vorgeschlagen wird. Das Zeit-Symbol blinkt und zeigt ein Count down von 2 Minuten an, innerhalb derer der Garvorgang nach Bedarf verlängert werden kann. Mit der Taste "+" wird die Zeit um jeweils eine Minute verlängert, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Mit der Taste  wird der Garvorgang neu gestartet. Wird innerhalb der zwei Minuten keine Verlängerung eingegeben, beendet der Ofen den Garzyklus endgültig.

### ***Lampen und Garende:***

Beim Starten der Garprogramme schalten sich die Lampen in der Backofenkammer ein und bleiben bis zum Ende des Garzyklus eingeschaltet. Nach Ablauf des Programmes blinken die Lampen und es ertönt ein akustisches Signal.

Bei Ofen in Standby sind die Lampen ausgeschaltet.

### ***Verzögerter Start:***

Ein Garprogramm kann ab einem vom Benutzer eingestellten Zeitpunkt ablaufen. Dazu wie folgt vorgehen:

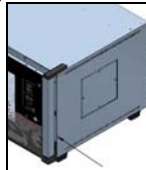
- Beim Einschalten der elektronischen Steuerung mit der Taste “+” bis zum Erscheinen des Menüs “Verzögerter Start ” am Display Programme 4 durchblättern. Mit der Taste  auf das Menü zugreifen.
- Das Symbol für “Zeit” und sein Display (1) blinken. Nun die für den Programmablauf gewünschte Zeit eingeben. Die Einstellung mit der Taste  bestätigen.
- Am Display Programme (4) erscheint die Aufschrift “Prog”. Nun das gewünschte Garprogramm für den verzögerten Start ebenfalls mit den Tasten “+” und “-“ eingeben. Die Einstellung mit der Taste  bestätigen .
- Der Ofen befindet sich jetzt in Standby, was durch das Blinken der LED an der Taste  angezeigt wird.

Zu der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Ofen automatisch ein und führt das eingegebene Garprogramm aus.

Der verzögerte Start kann jederzeit abgebrochen werden, indem die elektronische Steuerung vom Standby-Modus aus wieder zugeschaltet wird.

### ***Import/Export der Garprogramme:***

Die Backöfen der Serie BestFor ermöglichen das Exportieren der gespeicherten Programme und das Importieren neuer Programme mittels eines externen Storage, von der Art eines USB-Stick. Der Anschluss des USB-Sticks an den Ofen erfolgt mittels der an dem seriellen Port an der



Rückseite des Ofens angeschlossene Adapterkarte. Nach erfolgtem Anschluss erkennt die elektronische Steuerung automatisch das Peripheriegerät und gibt die entsprechenden Verwaltungsmenüs frei. Bei Trennen des Anschlusses werden die genannten Menüs deaktiviert. Was die vorgegebenen Programme betrifft, können neue Rezeptre hier heruntergeladen werden: <http://www.bestfor.it>.

### ***Verwaltung der vorgegebenen Programme:***

Bei angeschlossenem USB-Stick die Taste  drücken. Zu dem normalen Menü kommt das Menü der Programmverwaltung. Die Funktionen der übrigen Selektionen des Menüs bleiben unverändert.

Um auf das Menü der Programmverwaltung zuzugreifen, sich auf den entsprechenden Eintrag bringen und die Taste  drücken. Die weiteren, nachstehend beschriebenen Einträge sind deaktiviert, wenn in den Parametern des Ofens die Option “Programme blockiert” aktiv ist.

Das Menü ist wie folgt aufgebaut:

- **LÖSCHEN** = ermöglicht das Löschen eines vorgegebenen, im Ofen gespeicherten Programms. Mit der Taste  auf die Option zugreifen. Das Programmverzeichnis durchblättern (das Display “Temperatur” schlägt die Aufschrift “Del” vor), mit den Tasten “+” und “-“ das zu löschende Programm wählen und nach dem Positionieren auf das gewählte Programm 3 Sekunden lang die Taste  drücken. Das Programm wird damit gelöscht. Während dieses Vorgang zeigt das Display die Aufschrift “\*\*\*\*\*”. Das Ende dieser Operation wird auch durch ein akustisches Signal angezeigt. Für alle anderen zu löschenden Programme auf gleiche Weise vorgehen. Um das Menü “Löschen” zu verlassen, die Taste  drücken.

Durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  wird die Operation abgebrochen und die elektronische Steuerung zeigt wieder die Hauptanzeige (siehe Seite 7).

**IMPORT** = erlaubt das Importieren aller im USB-Stick enthaltene vorgegebenen Programme. Die Dateien haben die Erweiterung **.ppf** und befinden sich im Ordner “BESTFOR”. Der Speicher der elektronischen Steuerung ermöglicht das Speichern von bis zu Programmen. Den Eintrag “Import”

mit der Taste  selektieren, und alle im Stick enthaltenen Programme werden nacheinander im Ofen gespeichert, und zwar hinten nach den bereits vorhandenen Programmen. Das Display zeigt während der ganzen Operation die Aufschrift “\*\*\*\*\*” und es erfolgt ein akustisches Signal.

- Neue vorgegebene Programme können hier heruntergeladen werden: <http://www.bestfor.it>. Die heruntergeladenen Programme müssen im Ordner “Bestfor” im Stick gespeichert werden.

Die Meldung “Fehler bei der Durchführung des Vorgangs” erscheint im Falle des fehlerhaften Zugriffs auf den USB-Stick.

Die Meldung “Programmdatei ungültig” erscheint bei falschen Dateidimensionen oder schadhafte Dateien.

### ***Verwaltung der personalisierten Programme:***

Bei angeschlossenem USB-Stick die Taste  drücken. Zu dem normalen Menü kommt das Menü der Programmverwaltung. Die Funktionen der übrigen Selektionen des Menüs bleiben unverändert.

Um auf das Menü der Programmverwaltung zuzugreifen, sich auf den entsprechenden Eintrag bringen und die Taste  drücken. Die weiteren, nachstehend beschriebenen Einträge sind deaktiviert, wenn in den Parametern des Ofens die Option “Programme blockiert“ aktiv ist.

Das Menü ist wie folgt aufgebaut:

- **LÖSCHEN** = ermöglicht das Löschen eines vorgegebenen, im Ofen gespeicherten Programms. Mit der Taste  auf die Option zugreifen. Das Programmverzeichnis durchblättern (das Display “Temperatur” schlägt die Aufschrift “Del” vor), mit den Tasten “+” und “-“ das zu löschende Programm wählen und nach dem Positionieren auf das gewählte Programm 3 Sekunden lang die Taste  drücken. Das Programm wird damit gelöscht. Während dieses Vorgang zeigt das Display die Aufschrift “\*\*\*\*\*”. Das Ende dieser Operation wird auch durch ein akustisches Signal angezeigt. Für alle anderen zu löschenden Programme auf gleiche Weise vorgehen. Um das Menü “Löschen” zu verlassen, die Taste  drücken.

Durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  wird die Operation abgebrochen und die elektronische Steuerung zeigt wieder die Hauptanzeige (siehe Seite 7).

- **IMPORT** = erlaubt das Importieren aller im USB-Stick enthaltenen personalisierten Programme. Die Dateien müssen einen Namen mit max. 6 Zeichen und die Erweiterung **.upf** erhalten, und befinden sich im Ordner “BESTFOR”. Mit der Taste  den Eintrag “Import” selektieren, um auf die beiden Untermenüs zuzugreifen:
  - **ALLES ÜBERSCHREIBEN** = ermöglicht das Überschreiben aller im Ofen enthaltenen Programme mit den aus dem USB-Stick importierten Programmen.
  - **HINTEN** = Mit dieser Option werden importierte Programme hinten an die bereits im Ofen vorhandenen angehängt. Programme mit gleichem Namen werden überschrieben.

Während dieses Vorgang zeigt das Display die Aufschrift “\*\*\*\*\*”. Das Ende dieser Operation wird auch durch ein akustisches Signal angezeigt.

- **EXPORT** = ermöglicht das Exportieren der Programme des Ofens in den USB-Stick. Die Option mit der Taste  selektieren, um auf die folgenden beiden Untermenüs zuzugreifen:
  - **ALLE** = exportiert alle im Ofen vorhandenen personalisierten Programme in den Stick, wobei eventuell im Stick enthaltene Programme gleichen Namens überschrieben werden.
  - **SELEKTIEREN** = erlaubt das Selektieren der zu exportierenden Programme. Mit der Taste  auf die Option zugreifen. Das Programmverzeichnis durchblättern (das Display “Temperatur” schlägt die Aufschrift “Save” vor), mit den Tasten “+” und “-“ das zu exportierende Programm wählen und nach dem Positionieren auf das

gewählte Programm 3 Sekunden lang die Taste  drücken. Das Programm wird damit exportiert. Während dieses Vorgang zeigt das Display die Aufschrift "\*\*\*\*\*". Das Ende dieser Operation wird auch durch ein akustisches Signal angezeigt. Für alle anderen zu exportierenden Programme auf die gleiche Weise vorgehen. Um das

Menü "Export" zu verlassen, die Taste  drücken.

Die Meldung "Fehler bei der Durchführung des Vorgangs" erscheint im Falle des fehlerhaften Zugriffs auf den USB-Stick.

Die Meldung "Programmdatei ungültig" erscheint bei falschen Dateidimensionen oder schadhafte Dateien.

### ***Alarm-Codes:***

Nachstehend werden die Fehlermeldungen aufgelistet, welche die elektronische Steuerung im Falle von Anomalien gibt. Bei Anzeige von einem der folgenden Fehler muss das Kundendienstzentrum hinzugezogen werden, mit Ausnahme des Fehlercodes 009, der selbstrücksetzend ist.

Er. 001 = die Leistungskarte reagiert nicht

Er. 002 = falsche Firmware

Er. 003 = Sondenalarm: abgehängte Sonde oder Kurzschluß

Er. 004 = Anomalie der Widerstände

Er. 005 = Programmspeicher funktioniert nicht

Er. 006 = Programm für verzögerten Start nach Einstellung entfernt

Er. 007 = Fehler Blackout: Nach einem Blackout konnte die Funktion nicht wiederhergestellt werden

Er. 008 = Fehlender Netzsynchrimus: die Netzfrequenz ist nicht stabil oder die Leistungskarte weist einen Defekt auf.

Er. 009 = Motor-Thermorelais: der Kontakt des Motor-Thermorelais an der Leistungskarte ist eingetreten. Nachdem die Anomalie beseitigt ist, kehrt der Ofen zu seinem operativen Status zurück.

## ***ORDENTLICHE UND AUSSERORDENTLICHE WARTUNG***

Das Gerät muss regelmäßig von einem Fachtechniker einer Generalkontrolle unterzogen werden.

Der Ofen ist mit einer thermischen Abschaltvorrichtung mit manueller Rücksetzung ausgestattet, die im Falle von Übertemperatur ausgelöst wird. Um das Thermorelais zurückzusetzen (nach erfolgter Unterbrechung), die Kappe unten links an der Ofenrückseite aufschrauben. Dann durch Drücken der Taste die Rücksetzung komplettieren. Bei ständigen Unterbrechungen einen Fachtechniker für weitere Kontrollen hinzuziehen.

## ***MASSNAHMEN IM FALLE LANGFRISTIGER BETRIEBSPAUSEN***

Vor dem längeren Nichtgebrauch des Gerätes (saisonbedingte Schließung, Ferien, usw.) sollte dieses gemäß der Anweisungen der Seite 1 gesäubert werden. Außerdem alle elektrischen Vorrichtungen abtrennen und die vorgeschalteten Sperrventile schließen.

## ***ANMERKUNGEN:***

**SOMMAIRE :**

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES.....                                                                    | 72 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN : .....                                                                    | 72 |
| INSTALLATION ET MISE EN SERVICE.....                                                              | 73 |
| Opérations préliminaires : .....                                                                  | 73 |
| Fixation des pieds et du bac de collecte de l'eau : .....                                         | 74 |
| BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE : .....                                                                    | 76 |
| RACCORDEMENT A L'EAU : .....                                                                      | 77 |
| PRINCIPES DE CUISSON .....                                                                        | 78 |
| Vapeur (Temp. de 100° à 103° + Steam 100%) .....                                                  | 78 |
| Cuisson par convection (Temp. de 70° à 270°) .....                                                | 78 |
| Cuisson par convection et vapeur (Temp. de 70° à 270° + Steam de 20% à 60%).....                  | 78 |
| Cuisson par convection et air sec (Temp. de 70° à 270°+Dry de 10% à 100%).....                    | 78 |
| Cuisson par sonde à cœur et température de la chambre.....                                        | 78 |
| PANNEAU DE COMMANDES .....                                                                        | 79 |
| Allumer et éteindre : .....                                                                       | 79 |
| Configuration de la langue : .....                                                                | 80 |
| Programmation de l'heure : .....                                                                  | 80 |
| Mise en marche retardée : .....                                                                   | 80 |
| Modalité cuisson manuelle : .....                                                                 | 80 |
| Comment configurer un programme manuel : .....                                                    | 80 |
| Modalité programmes (programmation personnalisable) : .....                                       | 82 |
| Exécution d'un programme personnalisé : .....                                                     | 82 |
| Programmes préprogrammés : .....                                                                  | 83 |
| Recueil de recettes Série Bistrot mod. 1065/665/465:.....                                         | 84 |
| Recueil de recettes Gourmet mod. 1011/511:.....                                                   | 86 |
| Programmes "COOL" – "PUMP" – "LAVAGE : .....                                                      | 89 |
| Caractéristiques des programmes en exécution – préchauffage et prolongement de la cuisson : ..... | 89 |
| Lampes et fin de la cuisson : .....                                                               | 90 |
| Mise en marche retardée : .....                                                                   | 90 |
| Importation/Exportation des programmes de cuisson : .....                                         | 90 |
| Modalité de gestion des programmes préprogrammés : .....                                          | 91 |
| Modalité de gestion des programmes personnalisés : .....                                          | 91 |
| Codes d'alarme: .....                                                                             | 93 |
| ENTRETIEN ORDINAIRE ET EXTRAORDINAIRE.....                                                        | 93 |
| MESURES A ADOPTER EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE .....                                             | 93 |
| REMARQUES : .....                                                                                 | 93 |

## **RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES**

- Ce manuel doit être livré avec l'appareil et doit l'accompagner pendant tout son cycle de vie.
- Ces instructions doivent être conservées à proximité de l'appareil, à un endroit facilement accessible, pour en faciliter la consultation.
- L'installation, la mise en service et la maintenance du four doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et conformément aux instructions présentes du fabricant, selon les normes en vigueur.
- Aucun des systèmes ou des dispositifs de sécurité ne doit être déplacé, enlevé, désactivé ou interrompu, sous peine de déchéance de la garantie offerte par le Fabricant.
- L'appareil doit faire l'objet d'une maintenance régulière, selon les intervalles prévus, effectuée par le personnel qualifié du Fabricant.
- Le four doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu, construit et protégé, c'est-à-dire pour la cuisson de tous les types de pain et de pâtisserie, pour la cuisson de tous les produits de gastronomie, frais ou congelés, et pour la cuisson à la vapeur de viandes, poissons et légumes. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- L'introduction de produits à haute concentration alcoolique est déconseillée.
- Le four ne doit être utilisé que par du personnel dûment formé à cet effet.
- La chambre de cuisson et tout l'appareil doivent être nettoyés quotidiennement, aussi bien pour en protéger l'aspect que pour en garantir l'hygiène et le bon fonctionnement.
- En cas de pause prolongée de fonctionnement du four, il faut interrompre tous les raccordements (distribution de l'énergie électrique et distribution de l'eau).
- Éteindre l'appareil en cas de mauvais fonctionnement ou de panne.
- Les pièces de rechange non originales peuvent ne pas garantir le parfait fonctionnement et la sécurité du four ; par conséquent vous ne pourrez être certain de la qualité requise pour les pièces détachées et le travail que si vous vous adressez à du personnel agréé par le Fabricant ou au Fabricant même en ce qui concerne la maintenance ou la réparation de l'appareil.
- Pour un parfait fonctionnement et une plus grande longévité de l'appareil, le fabricant conseille d'intercaler un adoucisseur d'eau entre le four et le réseau de distribution d'eau.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Pour obtenir un niveau de propreté et d'hygiène, constant et automatisé, à l'intérieur de la chambre, notre "Kit de lavage automatique", vendu séparément, est disponible.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé avec un nettoyeur à haute pression ou avec des jets d'eau directs.
- Au cours du nettoyage, couper l'alimentation électrique au four.
- Nettoyer l'appareil lorsque celui-ci s'est refroidi.
- Ne pas utiliser d'eau froide sur les vitres chaudes de la porte.
- On recommande de nettoyer quotidiennement la chambre du four, pour maintenir le niveau maximal d'hygiène.

## **INSTALLATION ET MISE EN SERVICE**

### ***Opérations préliminaires :***

Une fois que le four est déballé, contrôler chacune de ses parties pour déceler des dommages éventuels. Si des dommages dus au transport sont relevés, se référer au contrat de fourniture pour les procédures nécessaires à accomplir pour bénéficier de la couverture économique. Pour la mise en service, suivre aussi les normes suivantes, relatives à :

- dispositions légales en vigueur  
règlement BTP et dispositions régionales pour les mesures anti-incendie
- dispositions pour la prévention des accidents du travail
- directives et détermination de la société de distribution de l'énergie électrique
- détermination du CEI en vigueur
- directives BTP sur les exigences relatives aux techniques anti-incendie pour les systèmes d'aération
- dispositions locales extraordinaires s'il y a lieu
- dispositions sur les lieux de travail
- mesures de sécurité pour les cuisines

S'il y a lieu, retirer la pellicule protectrice des panneaux externes du four en la détachant lentement et en veillant à éliminer toute trace de colle. Les éventuelles traces de colle peuvent être éliminées à l'aide de produits adéquats comme les produits détachants à base d'essence. L'appareil doit être positionné dans un endroit bien aéré, si possible sous une hotte aspirante pour garantir l'évacuation rapide des vapeurs de cuisson.

La température ambiante du lieu d'installation ne doit pas atteindre des valeurs inférieures à + 5° C ni supérieures à + 40° C, l'humidité de l'air doit présenter des valeurs comprises entre 40 et 75 %. Autrement cela pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

Les appareils prévus pour l'installation sur comptoir peuvent être superposés ou combinés à d'autres appareils BestFor (consulter notre catalogue). En cas de combinaisons de plusieurs appareils, superposer le four en centrant les orifices, situés sur la base, par rapport aux axes placés sur le toit des autres composants. La distance nécessaire par rapport aux autres appareils et aux parois inflammables est de 10 cm aussi bien pour les parois latérales du four que pour sa paroi postérieure. Si l'on réduit les distances ou bien si le four est positionné à côté d'autres appareils chauffants (par ex. friteuses), il faudra prendre les mesures nécessaires, comme par ex. une protection contre le rayonnement.

- Quoiqu'il en soit, le Fabricant recommande une distance de 50 cm pour permettre les opérations de nettoyage et d'assistance.
- Il faut veiller à ce que les ouvertures de l'appareil ne soient ni obstruées ni couvertes !
- Respecter strictement les mesures anti-incendie.

## **FIXATION DES PIEDS ET DU BAC DE COLLECTE DE L'EAU :**

Une fois que l'on a complètement déballé le four, dévisser par l'arrière le bac de collecte de l'eau (Fig.1). Ensuite, placer le four sur le côté gauche et fixer avec les vis fournies les 4 pieds et les glissières du bac, comme illustré sur la figure 2.

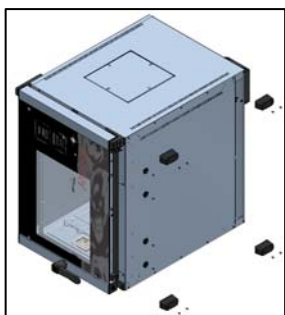


Fig.2

Insérer maintenant le bac à encastrement dans ses glissières (Fig. 3). De cette manière, le bac sera extractible afin de pouvoir facilement l'extraire et le vider.

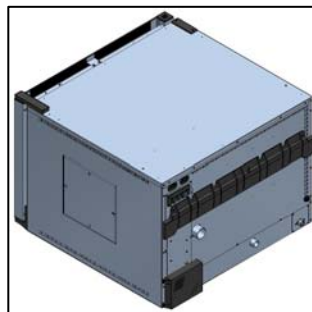


Fig.1

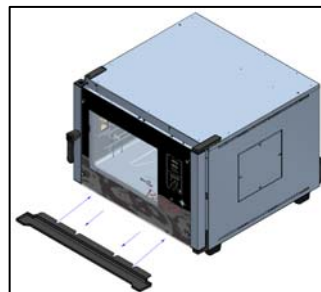
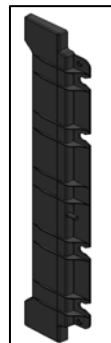


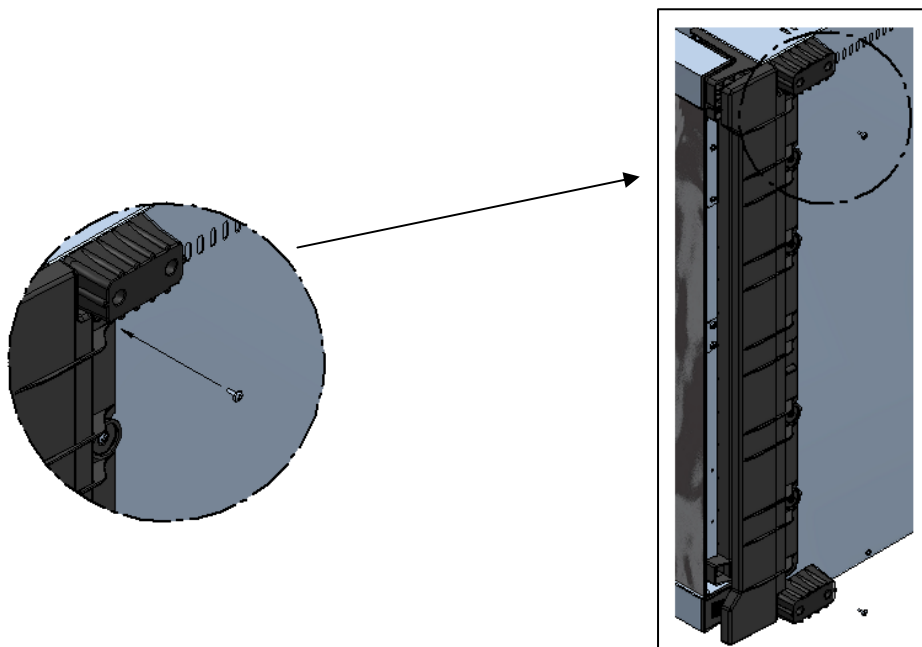
Fig.3

En alternative, on peut aussi avoir le bac fixé de manière définitive, avec l'évacuation raccordée par un tuyau. Procéder la manière suivante :

Pratiquer un orifice dans le tuyau d'évacuation du bac à l'aide d'une perceuse avec une mèche de Ø 5. Appliquer un tuyau d'évacuation flexible de Ø 8 pour faire écouler les liquides déposés dans le bac dans un récipient externe ou directement dans un système d'évacuation dédié.



Insérer le bac dans ses glissières et le fixer à l'aide des vis fournies, dans les orifices prévus à cet effet, comme illustré.



**Attention :**

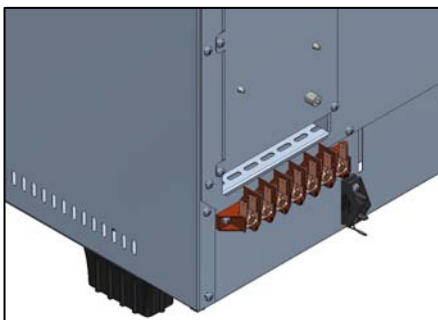
Après avoir positionné le four, contrôler attentivement sa parfaite planéité. L'opération peut être effectuée avec un niveau ou bien en remplissant un plat à four d'eau et en le plaçant à l'intérieur du four. Le non-respect de la condition de planéité pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié qui devra respecter les spécifications et les dispositions CEI.

L'appareil ne peut être branché au réseau que si un disjoncteur omnipolaire ayant un minimum de 3 mm entre les contacts pour chaque pôle est installé entre le four et le réseau. Il devra être installé dans une position facilement accessible et à proximité du four.

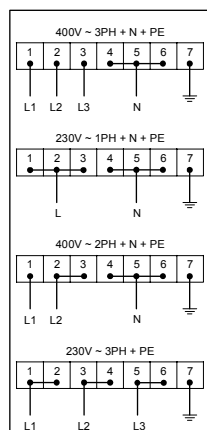
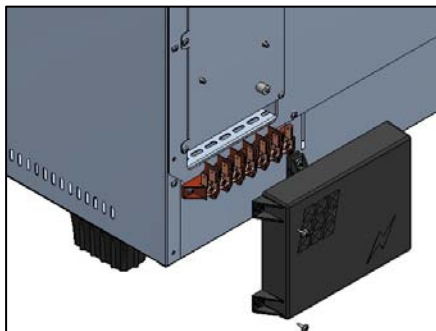
Ci-dessous, nous reportons les branchements disponibles et les modalités de remplacement du câble, si nécessaire :



- La figure ci-contre montre le bornier de connexion du four. Fixer le câble dans la borne prévue à cet effet et procéder avec le câblage électrique.

- Ci-dessous, le schéma avec les branchements possibles, prévus pour le four. Selon la tension d'alimentation, effectuer le câblage en installant les barrettes prévues à cet effet dans la position prévue. Bien serrer les vis pour éviter des surchauffes dangereuses.

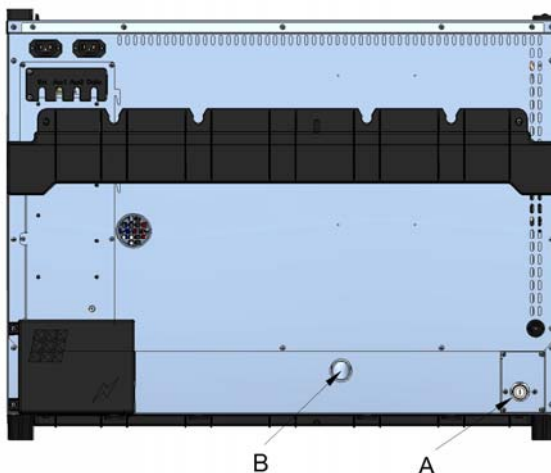
- Après avoir effectué les branchements électriques, fermer le couvercle du bornier, comme indiqué sur la figure suivante.



Le câble de branchement doit être au minimum du type H07 RN-F. Les branchements permanents impliquent l'utilisation de caniveaux qui devront être conformes aux normes.

**RACCORDEMENT A L'EAU :**

Nous conseillons d'utiliser de l'eau adoucie, dureté 5°f. Au cas où la pression du réseau de distribution ne serait pas comprise dans la note indiquée ci-dessous, il faudra faire installer un réducteur de pression en amont du four.



- A. Entrée de l'eau –  $\frac{3}{4}$ "
- B. Évacuation eau – Ø 30mm

**Attention :**

L'eau en entrée doit avoir une pression comprise entre 1 et 3 Bars, avec une température non supérieure à 30°.

## **PRINCIPES DE CUISSON**

### ***Vapeur (Temp. de 100° à 103° + Steam 100%)***

(vapeur basse température : de 70° à 90° + Steam 100%)

(vapeur haute température : de 103° à 130° + Steam 80%)

La cuisson à la vapeur est considérée comme le système le plus sain et "diététique". De cette manière, l'aliment cuit grâce à la chaleur humide à l'intérieur de la chambre, en évitant le contact direct de l'aliment avec l'eau, ce qui réduit au maximum l'effet solubilisant ; en outre, les aliments cuisent à des températures relativement basses, inférieures à 100 degrés, en évitant ainsi des pertes excessives de vitamines et de minéraux et en conservant pratiquement inaltérés les saveurs et les arômes. La cuisson à la vapeur permet enfin d'éviter ou de limiter au maximum l'utilisation de condiments qui, de toute manière, à cause de la basse température, ne cuisent pas, et ainsi les préparations sont beaucoup plus légères et digestibles.

- **Adaptée à la cuisson de viande, poisson et légumes.**

### ***Cuisson par convection (Temp. de 70° à 270°)***

La cuisson par convection est réalisée à l'aide d'une recirculation d'air chaud à l'intérieur de la chambre grâce à des ventilateurs.

Elle permet aux aliments d'avoir un roussissement uniforme. Un autre avantage de la cuisson par convection est que l'on peut cuire plusieurs types d'aliments, comme de la viande, du poisson et des légumes, sans mélanger les saveurs.

- **Adaptée pour gratiner, griller et rôtir.**

### ***Cuisson par convection et vapeur (Temp. de 70° à 270° + Steam de 20% à 60%)***

Cette méthode prévoit l'utilisation d'air chaud et de vapeur, distribués de manière homogène, afin que les aliments aient une diminution réduite de poids pendant la cuisson et qu'ils conservent leur moelleux. Avec cette technique efficace, on réduit énormément les temps de travail.

- **Adaptée pour rôtis, roast-beef, poissons et daubes.**

### ***Cuisson par convection et air sec (Temp. de 70° à 270° + Dry de 10% à 100%)***

Cette méthode prévoit l'utilisation d'air chaud et l'extraction de l'humidité libérée par le produit au cours de la cuisson. Cette méthode permet d'avoir un milieu de cuisson sec pour obtenir un produit parfumé, croquant et friable.

- **Adaptée pour la cuisson de pain, gressins et biscuits.**

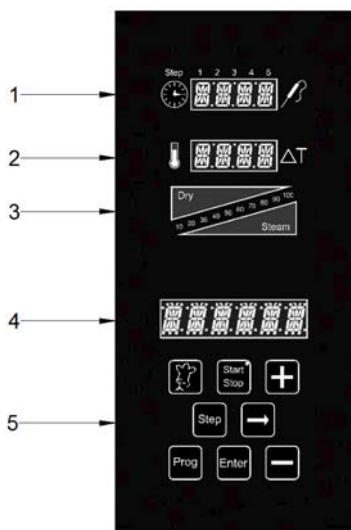
### ***Cuisson par sonde à cœur et température de la chambre***

Une autre méthode de cuisson est celle par la sonde à cœur. La sonde permet de cuire un aliment déterminé en prenant comme référence la température au cœur du produit. Il est aussi possible de programmer la température à l'intérieur de la chambre du four en relation avec la température programmée pour la sonde afin d'obtenir une cuisson homogène entre l'intérieur et l'extérieur de l'aliment. Ce dernier paramètre sera dérivé, en configurant le  $\Delta T$  (différence entre la température de la chambre de cuisson et la température de la sonde à cœur). La température à l'intérieur de la chambre aura donc la formule suivante :

**Température chambre = température sonde à cœur +  $\Delta T$  programmé**

- **Adaptée pour poulets, rôtis, pieds de cochon et volailles.**

## PANNEAU DE COMMANDES



1. Afficheur temps
2. Afficheur température
3. Afficheur graphique climat (Dry – Steam)
4. Afficheur programmes de cuisson
5. Clavier de programmation

### Allumer et éteindre :

Une fois que le four reçoit l'alimentation électrique, appuyer sur la touche "Start/Stop" pendant 3 secondes. Attendre la fin des opérations de mise en marche (le logo BestFor s'éteint sur l'afficheur "Programmes" 4). Pour éteindre le contrôle électronique du four, appuyer pendant 3 secondes sur la touche "Start/Stop".

Quand le four est allumé, le contrôle propose le menu principal, ainsi composé :

- **Manuel** : modalité de cuisson manuelle.
- **Configurations** :
  - **Langue**
  - **Heure**
  - **Paramètres fonctionnels**
- **Mise en marche retardée** : cette option permet de programmer une heure établie pour l'exécution d'un cycle de cuisson. Pour configurer la procédure, faire référence à la page 90.

faire défiler avec les touches "+" et "-" et appuyer sur  pour accéder au menu choisi.

### ***Programmation de la langue :***

La première chose à faire est de configurer sa langue, comme décrit ci-dessous :

Faire défiler avec la touche “+” le Menu principal jusqu’à “Configurations”. Entrer dans le Menu avec la touche . Faire défiler toujours avec la touche “+” le menu Configurations jusqu’à “langue”. Entrer dans la sélection avec la touche .

Sélectionner avec les touches “+” et “-” sa propre langue et confirmer avec la touche .

### ***Programmation de l'heure :***

Faire défiler avec la touche “+” le Menu principal jusqu’à “Configurations”. Entrer dans le Menu avec la touche . Faire défiler toujours avec la touche “+” le menu Configurations jusqu’à “Heure”. Entrer dans la sélection avec la touche .

Appuyer sur la touche “+” jusqu’à l’affichage de l’heure actuelle et confirmer avec la touche .

### ***Mise en marche retardée :***

Voir page 90.

### ***Modalité cuisson manuelle :***

Avec ce programme, l’on pourra changer les paramètres programmés quand le cycle de cuisson est en cours.

Paramètres programmables en modalité manuelle :

1. Temps en heures et minutes de la cuisson ou bien température relative à la sonde à cœur atteinte.
2. Température de la chambre de cuisson ou bien  $\Delta$  entre température de la sonde  $\varnothing$  cœ et température de la chambre.
3. Paramètre climat en pourcentage (de 10% à 100%) entrée de vapeur (Steam), affiché en rouge. En pourcentage (de 10% à 100%) évacuation de vapeur (Dry), affiché en bleu.

### ***Comment configurer un programme manuel :***

Dans le menu principal, aller sur l’élément “Manuel” et appuyer sur la touche .

1. Programmation du temps de cuisson :

Appuyer sur la touche . le symbole “horloge” (afficheur 1) commence à clignoter. Programmer les heures et les minutes souhaitées avec les touches “+” et “-”. En appuyant sur la touche “-” au-delà de la valeur “0”, le temps sera infini. Appuyer sur la touche  pour confirmer le paramètre.

## 2. Programmation de la température de la chambre du four :

Une fois le paramètre temps programmé, le symbole de la température (afficheur 2) commence à clignoter. Programmer la valeur souhaitée à l'aide des touches “+” et “-”.

Appuyer sur la touche  pour confirmer le paramètre.

## 3. Configuration du climat de la chambre du four :

Après la programmation de la valeur de la température, les inscriptions “Dry” (couleur bleu) et “Steam” (couleur rouge) sur l'afficheur 3 clignotent en séquence. A l'aide de la touche “+” on augmente le pourcentage d'injection de vapeur pendant le cycle de cuisson. L'échelle numérique de l'afficheur 3 sera de couleur rouge. A l'aide de la touche “-” on diminue le pourcentage d'injection de vapeur pendant le cycle de cuisson. L'échelle numérique de l'afficheur 3 sera de couleur bleu. Une fois que le climat

souhaité a été configuré, confirmer le paramètre à l'aide de la touche . La valeur configurée à 0 (afficheur clignotant) exclut le paramètre Climat de la programmation.

## • Configuration pour la cuisson avec la sonde à cœur :

Le paramètre sonde à cœur remplace la valeur du temps de cuisson, en permettant d'utiliser le moment où une température souhaitée du produit a été atteinte comme fin de la cuisson. Programmer la valeur “0” sur l'afficheur “temps” et appuyer sur la touche

 pour confirmer. Le symbole “sonde à cœur” commence à clignoter. A l'aide des touches “+” et “-” programmer la valeur de température souhaitée à laquelle la cuisson s'arrêtera.

## • Programmation de la température de la chambre ΔT: (uniquement avec paramètre “sonde à cœur” programmé)

Ce paramètre permet de configurer de combien de degrés la température de la chambre de cuisson doit être supérieure par rapport à celle enregistrée par la sonde à cœur. Ce Δ sera automatiquement géré par le programme et il restera inchangé pendant tout le cycle de cuisson. Programmer la valeur “0” sur l'afficheur “température”

et appuyer sur la touche  pour confirmer. Le symbole ΔT commence à clignoter.

Programmer la valeur de température souhaitée et confirmer avec la touche .

## • Mémoriser toutes les configurations en maintenant la touche enfoncée pendant 3 secondes.

Maintenant, tous les paramètres pour la cuisson manuelle sont configurés. Appuyer sur la touche  pour faire démarrer le programme. Le four commence son cycle de cuisson par la phase de

préchauffage (voir page 10). La fin de cette phase sera signalée par un signal sonore et par le clignotement des lampes à l'intérieur de la chambre. Ouvrir la porte et introduire le produit dans la chambre. Une fois la porte fermée, le véritable cycle de cuisson commence. Il est possible

d'arrêter le cycle de cuisson avant la fin programmée, en agissant simplement sur la touche .

Pendant le cycle de cuisson, il est possible à tout moment (à l'exclusion de la phase de préchauffage) de changer les paramètres programmés. Appuyer sur la touche  modifier la valeur souhaitée à l'aide des touches “+” et “-” et confirmer avec la touche . Les modifications auront un effet immédiat.

### ***Modalité programmes (programmation personnalisable) :***

- Les fours de la Série BestFor permettent de mémoriser jusqu'à 60 programmes de cuisson, personnalisables selon les exigences de l'utilisateur. Nous aurons à disposition jusqu'à 5 étapes qui comprennent chacune : temps, température et climat. Au début du cycle de cuisson programmée, elles seront exécutées en séquence, en divisant ainsi le programme en véritables phases complètes de cuisson.

Pour mémoriser un programme, procéder de la manière suivante :

- Appuyer sur la touche . Sélectionner, à l'aide des touches “+” et “-” le premier programme libre. Confirmer l'opération avec la touche . On passe maintenant à la programmation des étapes : en appuyant sur la touche , l'icône “Étape 1” s'allume pour indiquer la première séquence de paramètres qui composeront le programme. Configurer chaque paramètre, en confirmant la valeur avec la touche , (faire référence à la modalité manuelle).
- Pour passer d'une “Étape” à l'autre, appuyer sur la touche .
- Une fois que l'on a effectué la programmation des étapes souhaitées (max. 5), on mémorise le programme en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.
- La phase suivante consiste à donner un nom au programme à peine mémorisé. L'afficheur affiche l'inscription “name” ; faire défiler les lettres avec les touches “+” et “-”, passer à la suivante avec la touche . Quand la procédure est terminée, confirmer l'opération en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.

### ***Exécution d'un programme personnalisé :***

Pour exécuter un programme mémorisé par l'utilisateur, procéder de la manière suivante :

- Appuyer sur la touche  et à l'aide des touches “+” et “-” sélectionner le programme souhaité. Confirmer la sélection avec la touche . Agir ensuite sur la touche .

pour exécuter le programme de cuisson. Pendant l'exécution du programme, on ne peut pas modifier les paramètres de cuisson. Il est possible d'arrêter le cycle de cuisson

avant la fin programmée, en agissant simplement sur la touche .

Pour sortir du menu, appuyer sur la touche . On retourne ainsi au menu principal de contrôle.

### **Programmes préprogrammés :**



Dans le contrôle électronique des fours Série BestFor, il y a 12 programmes de cuisson préprogrammés, adaptés pour différents types d'aliments. On peut les sélectionner à l'aide de la procédure suivante :

- Appuyer sur la touche  et sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide des touches "+" et "-". Confirmer avec la touche .
- Sélectionner le degré de cuisson désiré en augmentant ou en diminuant le paramètre de cuisson clignotant (avec les touches "+" et "-", sur la plage consentie par le programme)



= si la cuisson est réglée en fonction d'un temps de cuisson.



= si la cuisson est réglée en fonction d'un temps de cuisson, et que le programme prévoit que la sonde à cœur doit être insérée dans le produit.



= si la cuisson est réglée uniquement par la sonde à cœur.

- Appuyer sur la touche  pour confirmer la modification du temps de cuisson. La configuration ci-dessus sera efficace uniquement pour ce cycle de cuisson. Pour rendre définitive la modification du programme, appuyer sur la touche  pendant 3 secondes. La modification effectuée sera mise en évidence par un signal sonore.
- Pour mettre en exécution le programme, appuyer sur la touche . Pendant l'exécution du programme, on ne peut pas modifier les paramètres de cuisson. Il est possible d'arrêter le cycle de cuisson avant la fin programmée, en agissant simplement sur la touche .
- Pour sortir du menu, appuyer sur la touche . On retourne ainsi au menu principal de contrôle.

Ci-dessous, la liste des programmes prédéfinis insérés dans le contrôle électronique du four. Suivre la procédure ci-dessus pour les exécuter.

**Légende des symboles du recueil de recettes :**

-  = indications pour une cuisson optimale.
-  = Paramètre variable dans la plage admise par le programme.

**Recueil de recettes Série Bistrot mod. 1065/665/465 :****1. Pain précuit surgelé**

il est possible d'enfourner le produit encore surgelé.



augmenter le paramètre du temps en minutes selon la dimension, le poids et le type de pain.

- enfourner avec le plat à four perforé en téflon 40x60
- pour les baguettes enfourner avec le plat à four ondulé 40x60

**2. Pain cru**

augmenter le paramètre du temps en minutes selon la dimension, le poids et le type de pain.

- enfourner avec le plat à four perforé en téflon 40x60

**3. Pizza Napoli**

insérer la plaque avant de commencer le préchauffage, enfourner les pizzas déjà assaisonnées, avec la pelle fournie à cet effet.

- plaque de cuisson avec système vulcan



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

**4. Pizza à la coupe**

enfourner la pâte assaisonnée seulement de tomate. A 8 minutes de la fin de la cuisson, ajouter la mozzarella et des condiments de votre choix. Conditionner le plat à four avec de l'huile d'olive extravierge.

- enfourner avec le plat à four lisse en téflon 40x60



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 5. Croissants surgelés



pour cette recette, il ne faut pas décongeler les croissants.

- enfourner 12 croissants par plat à four perforé en téflon 40x60



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 6. Biscuits



augmenter le paramètre du temps en minutes selon la dimension et l'épaisseur des biscuits.

- enfourner avec le plat à four perforé en Téflon 40x60

## 7. Muffin



remplir les petits moules précédemment beurrés sur  $\frac{3}{4}$  de leur capacité.

- enfourner avec le plat à four perforé en Téflon 40x60



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 8. Vols au vent surgelés



pour cette recette, les vols au vent ne doivent pas être décongelés

- enfourner avec le plat à four perforé en Téflon 40x60



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 9. Pommes de terre au four



cuire 2,5 kg de pommes de terre par plat à four.

- enfourner avec le plat à four lisse 40x60



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 10. Rôtis



avant le préchauffage, extraire la sonde à cœur du four. Quand le préchauffage est terminé, enfourner le rôti avec la sonde à cœur et le plat à four lisse pour recueillir les graisses pendant la cuisson.

- utiliser la grille 60x40 et le plat à four lisse 60x40



augmenter le paramètre de la température à cœur selon le degré de cuisson souhaité.

## 11. Poulet (poulet et volaille rôtis)



utiliser uniquement du sel et des épices pour assaisonner les poulets et placer le plat à four lisse pour recueillir les graisses pendant la cuisson.

- grille 8 poulets GN 1/1 et plat à four lisse 60x40
- pour Mod. 1065 chargement max. de 3 grilles de 8 poulets.
- pour Mod. 665 chargement max. de 2 grilles de 8 poulets.
- pour Mod. 465 chargement max. de 1 grille de 8 poulets.



augmenter le paramètre de la température à cœur selon le degré de cuisson souhaité.

## 12. Vapeur



- indiqué pour les cuissons à la vapeur de légumes ou d'autres produits.
- utiliser le plat à four perforé 60x40



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## ***Recueil de recettes Gourmet mod. 1011/511:***

### 1. Riz à la vapeur



pour 1 Kg de riz, 1,5 l d'eau. Avec cette modalité, on peut cuire plusieurs types de semoules de blé dur. Changer le paramètre temps selon la cuisson souhaitée.

- enfourner avec le plat à four GN1/1H60



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

### 2. Roast-beef



avant le préchauffage, extraire la sonde à cœur du four. Quand le préchauffage est terminé, enfourner le roast-beef sur la grille avec la sonde à cœur et le plat à four lisse pour recueillir les graisses pendant la cuisson.

- utiliser la grille GN1/1 avec le plat à four lisse GN1/1H40



augmenter le paramètre de la température à cœur selon le degré de cuisson souhaité.

### 3. Rôtis



avant le préchauffage, extraire la sonde à cœur du four. Quand le préchauffage est terminé, enfourner le rôti avec la sonde à cœur et le plat à four lisse pour recueillir les graisses pendant la cuisson.

- utiliser la grille GN1/1 avec le plat à four lisse GN1/1H40



augmenter le paramètre de la température à cœur selon le degré de cuisson souhaité.

#### 4. Poisson au four



avant le préchauffage, extraire la sonde à cœur du four. Enfournez et insérez la sonde à cœur dans le poisson

- utiliser le plat à four GN1/1H40



augmenter le paramètre de la température à cœur selon le degré de cuisson souhaité.

#### 5. Grillades



pour une cuisson optimale :

- Boeuf : 40° cuisson saignant - 45° cuisson moyenne - 50° bien cuit
- Porc : 60°/65° cuisson optimale
- Poisson : 60°/65° cuisson optimale
- utiliser la plaque gril GN1/1



augmenter le paramètre de la température à cœur selon le degré de cuisson souhaité.

#### 6. Poulet (poulet et volaille rôtis)



utiliser uniquement le sel et les épices pour assaisonner les poulets et placer le plat à four lisse pour recueillir les graisses pendant la cuisson.

- grille 8 poulets GN 1/1 et plat à four lisse GN1/1H40
- pour Mod. 1011 chargement max. de 3 grilles de 8 poulets.
- pour Mod. 511 chargement max. de 2 grilles de 8 poulets.



augmenter le paramètre de la température à cœur selon le degré de cuisson souhaité.

#### 7. Légumes à la vapeur



avec cette recette, il est possible de cuire plusieurs types de légumes pourvu qu'ils aient la même consistance (ex. : pommes de terre, carottes, choux-fleurs, brocolis).

- utiliser le plat à four perforé GN1/1H40



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

#### 8. Pommes de terre frites



Enfourez les pommes de terre sans les décongeler.

- bac avec grille pour fritures GN1/1



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 9. Pommes de terre rôties



cuire 2 kg de pommes de terre par plat à four.

- utiliser le plat à four GN1/1H20 en téflon



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 10. Croissants surgelés



pour cette recette, il ne faut pas décongeler les croissants. 8 croissants par plat à four.

- plat à four GN1/1H20 en téflon



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 11. Pain précuit surgelé



augmenter le paramètre du temps en minutes selon la dimension, le poids et le type de pain.

- plat à four GN1/1H20 en téflon



augmenter le paramètre du temps en minutes selon le degré de cuisson souhaité.

## 12. Régénération



utiliser la plage de temps à disposition selon les produits que l'on souhaite régénérer.

## Programmes “COOL” – “PUMP” – “LAVAGE” :

Dans la modalité “Programmes” du contrôle électronique, il y a trois programmes non modifiables. Ils sont mémorisés dans le firmware du contrôle et ils sont indépendants des 60 disponibles et personnalisables de la part de l'utilisateur.

- **Programme “COOL”:**

il permet de refroidir rapidement le four, en faisant fonctionner les ventilateurs avec la porte du four ouverte.

- **Programme “PUMP”:**

il gère le remplissage des pompes et des tuyaux pour l'installation de lavage du four (en option), au premier remplissage ou au changement des réservoirs.

- **Programmes “LAVAGE” :**

composés de LAV1 – LAV2 – LAV3. Pour le groupe de lavage (en option), on peut sélectionner ces 3 sous-programmes (délicat, normal et intensif) selon les exigences.

Pour sélectionner un de ces programmes, procéder de la manière suivante :

- Appuyer sur la touche  pour entrer dans la modalité Programmes.
- Faire défiler avec la touche “-” jusqu'à l'affichage des programmes décrits ci-dessus.  
Sélectionner le programme souhaité et confirmer avec la touche .
- Appuyer sur la touche  pour exécuter le programme, comme pour la modalité programmes (page 10).

## Caractéristiques des programmes en exécution – préchauffage et prolongement de la cuisson :

Quand on lance n'importe quel programme de cuisson, manuel, personnalisé par l'utilisateur ou préprogrammé, la phase de préchauffage commence, signalée par l'inscription “PRE” sur l'afficheur “Température” 2. Cette phase porte le four à une température d'environ 30° supérieure à la valeur de température programmée à la première étape du programme, pour compenser la diminution de la température à l'ouverture de la porte. A la fin de cette phase, un signal sonore est émis et les lampes à l'intérieur de la chambre clignotent. On peut introduire le produit à cuire dans le four et, à la fermeture de la porte, le programme commence son cycle de cuisson.

A la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore, en proposant la modalité “Prolongement cuisson”. Le symbole du temps clignote en affichant un compte à rebours de deux minutes, pendant lesquelles on peut prolonger la cuisson si nécessaire. Agir sur la touche “+”, en augmentant le temps d'une minute à chaque fois, jusqu'à la valeur souhaitée. Appuyer sur la touche  pour faire repartir la cuisson. Si l'on ne prolonge pas la cuisson pendant les deux minutes affichées, le four termine définitivement le cycle de cuisson.

### ***Lampes et fin de la cuisson :***

Au début de chaque programme de cuisson, les lampes à l'intérieur de la chambre s'allument et restent allumées jusqu'à la fin du cycle de cuisson. A la fin du programme, les lampes clignotent et l'avertisseur sonore entre en action.

Avec le four en Stand-By, les lampes sont éteintes.

### ***Mise en marche retardée :***

Il est possible d'exécuter un programme de cuisson à un horaire préfixé, configuré par l'utilisateur. Procéder de la manière suivante :

- Au moment où le contrôle électronique s'allume, faire défiler avec la touche “+” jusqu'à l'apparition du menu “Mise en marche retardée” sur l'afficheur Programmes 4. Entrer dans le Menu avec la touche .
- Le symbole du “temps” et son afficheur (1) clignotent. Programmer l'heure souhaitée pour l'exécution du programme. Confirmer la programmation avec la touche .
- Sur l'afficheur Programmes (4) apparaît l'inscription “Prog”. Saisir maintenant le programme de cuisson souhaité pour la mise en marche retardée à l'aide des touches “+” et “-”. Confirmer la programmation avec la touche .
- Le four est maintenant en modalité Stand-By, mise en évidence par le clignotement du voyant sur la touche .

A l'heure programmée, le four s'active automatiquement en exécutant le programme de cuisson programmé.

On peut interrompre la mise en marche retardée à tout moment, en rallumant le contrôle électronique à partir de la modalité Stand-By.

### ***Importation/Exportation des programmes de cuisson:***

Les fours Série BestFor permettent l'exportation des programmes mémorisés et l'importation de nouveaux programmes à l'aide d'une unité de stockage externe, type une clé USB. La connexion USB au four est réalisée à l'aide de la carte d'adaptation, fournie à cet effet, branchée au port



sériel placé à côté du four.

Quand la connexion est réalisée, le contrôle électronique reconnaît automatiquement la périphérie et active les menus de gestion relatifs. Au moment de la déconnexion, les menus ci-dessus sont désactivés. Relativement aux programmes préprogrammés, il sera possible de télécharger de nouvelles recettes sur le site : <http://www.bestfor.it>.

## **Modalité de gestion des programmes préprogrammés :**

Avec la clé USB connectée, appuyer sur la touche . Le menu Gestion Programmes s'ajoute au menu normal. Le fonctionnement des sélections restantes du menu reste inchangé.

Pour accéder au menu de gestion programmes, aller sur l'élément relatif et appuyer sur la touche . Les éléments suivants, décrits ci-dessous, sont désactivés si l'option "Programmes Bloqués" est activée dans les paramètres du four.

Le menu est structuré de la manière suivante :

- **EFFACER** = permet d'effacer un programme préprogrammé dans le four. Entrer dans l'option en agissant sur la touche . Faire défiler la liste des programmes (l'afficheur "Température" suggère l'inscription "Del"), choisir le programme à effacer à l'aide des touches "+" et "-" et, une fois sur le programme choisi, appuyer pendant 3 secondes sur la touche . Le programme est éliminé. L'afficheur affiche l'inscription "\*\*\*\*\*" pendant cette opération. La fin de cette opération sera aussi signalée par l'avertisseur sonore. Répéter la même opération pour tous les programmes que l'on souhaite effacer. Pour sortir du menu "Effacer", appuyer sur la touche .

En appuyant pendant 3 secondes sur la touche  l'opération s'interrompt en reportant le contrôle électronique à l'affichage principal (voir page 7).

- **IMPORTER** = permet d'importer dans le four tous les programmes préprogrammés présents sur la clé USB. Les fichiers auront l'extension **.ppf** et seront à l'intérieur du répertoire prédéfini "BESTFOR". La mémoire du contrôle électronique permet de mémoriser jusqu'à 60 programmes. Sélectionner l'élément "Importer" à l'aide de la touche  et tous les programmes présents sur la clé seront mémorisés, en séquence, dans le four, après les programmes existants. L'afficheur affiche l'inscription "\*\*\*\*\*" pendant toute l'opération, mise aussi en évidence par l'avertisseur sonore.
- De nouveaux programmes préprogrammés seront disponibles pour le téléchargement sur le site : <http://www.bestfor.it>. Les programmes téléchargés devront être mémorisés dans le répertoire prédéfini "Bestfor" à l'intérieur de la clé.

Le message "Erreur exécution opération" se présente en cas d'accès erroné à la clé USB.

Le message "Fichier programme non valable" se présente en cas de dimensions erronées du fichier ou en cas de fichier corrompu.

## **Modalité de gestion des programmes personnalisés :**

Avec la clé USB connectée, appuyer sur la touche . Le menu Gestion Programmes s'ajoute au menu normal. Le fonctionnement des sélections restantes du menu reste inchangé.

Pour accéder au menu de gestion programmes, aller sur l'élément relatif et appuyer sur la touche . Les éléments suivants, décrits ci-dessous, sont désactivés si l'option "Programmes Bloqués" est activée dans les paramètres du four.

Le menu est structuré de la manière suivante :

- **EFFACER** = permet d'effacer un programme préprogrammé dans le four. Entrer dans l'option en agissant sur la touche . Faire défiler la liste des programmes (l'afficheur "Température" suggère l'inscription "Del"), choisir le programme à effacer à l'aide des touches "+" et "-" et, une fois sur le programme choisi, appuyer pendant 3 secondes sur la touche . Le programme est éliminé. L'afficheur affiche l'inscription "\*\*\*\*\*" pendant cette opération. La fin de cette opération sera aussi signalée par l'avertisseur sonore. Répéter la même opération pour tous les programmes que l'on souhaite effacer. Pour sortir du menu "Effacer", appuyer sur la touche .

En appuyant pendant 3 secondes sur la touche  l'opération s'interrompt en reportant le contrôle électronique à l'affichage principal (voir page 7).

- **IMPORTER** = permet d'importer dans le four tous les programmes personnalisés présents sur la clé USB. Les fichiers devront avoir un nom avec 6 caractères au maximum, avec extension **.upf** et ils seront à l'intérieur du répertoire prédéfini "BESTFOR". Sélectionner l'élément "Importer" à l'aide de la touche  pour accéder aux deux sous-menus suivants :
  - **TOUT ÉCRASER** = permet d'écraser les programmes existants dans le four par deux qui sont importés de la clé USB.
  - **À LA SUITE** = cette opération ajoute les programmes importés à la suite des programmes préexistants dans le four. Les programmes avec le même nom seront écrasés.

L'afficheur affiche l'inscription "\*\*\*\*\*" pendant cette opération. La fin de cette opération sera aussi signalée par l'avertisseur sonore.

- **EXPORTER** = permet d'exporter les programmes du four sur la clé USB. Sélectionner l'option avec la touche , pour accéder aux deux sous-menus suivants :
  - **TOUS** = exporte tous les programmes personnalisés du four sur la clé, en écrasant les programmes avec le même nom, éventuellement présents sur la clé.
  - **SÉLECTIONNER** = permet de sélectionner les programmes que l'on souhaite exporter. Entrer dans l'option en agissant sur la touche . Faire défiler la liste des programmes (l'afficheur "Température" suggère l'inscription "Save"), choisir le programme à exporter à l'aide des touches "+" et "-" et, une fois sur le programme choisi, appuyer pendant 3 secondes sur la touche . Le programme est exporté. L'afficheur affiche l'inscription "\*\*\*\*\*" pendant cette opération. La fin de cette opération sera aussi signalée par l'avertisseur sonore. Répéter la même

opération pour tous les programmes que l'on souhaite exporter. Pour sortir du menu "Exporter", appuyer sur la touche .

Le message "Erreur exécution opération" se présente en cas d'accès erroné à la clé USB.

Le message "Fichier programme non valable" se présente en cas de dimensions erronées du fichier ou en cas de fichier corrompu.

### ***Codes d'alarme :***

Ci-dessous, la liste des messages d'erreur que le contrôle électronique fournit en cas d'anomalie. En cas d'affichage d'une des erreurs suivantes, il faut s'adresser au centre assistance, à l'exception de l'erreur 9 qui s'auto-rétablit.

Er. 001 = la carte de puissance ne répond pas

Er. 002 = firmware erroné

Er. 003 = alarme sondes : une sonde est débranchée ou en court-circuit

Er. 004 = anomalie résistances

Er. 005 = mémoire programmes ne fonctionne pas

Er. 006 = programme pour mise en marche retardée éliminé après la configuration

Er. 007 = erreur black-out : le rétablissement de la cuisson n'a pas été possible après un black-out

Er. 008 = synchronisme de réseau absent : la fréquence de réseau n'est pas stable, ou bien la carte de puissance est en panne.

Er. 009 = dispositif thermique moteur : le contact du dispositif thermique moteur sur la carte de puissance s'est déclenché. Une fois que l'anomalie a été résolue, le four redevient opérationnel.

## ***ENTRETIEN ORDINAIRE ET EXTRAORDINAIRE***

L'appareil doit être soumis périodiquement à un contrôle général de la part d'un technicien spécialisé.

Le four est équipé d'un dispositif d'interruption thermique à réarmement manuel qui intervient en cas de surtempérature. Pour réarmer le dispositif thermique (quand l'interruption est survenue), dévisser le bouchon à l'arrière, en bas et à gauche du four. Ensuite, appuyer sur le bouton et le réarmement sera complété. En cas d'interruption continue, s'adresser au technicien spécialisé pour des contrôles approfondis.

## ***MESURES A ADOPTER EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE***

Quand on prévoit une inactivité prolongée de l'appareil (fermeture saisonnière, vacance, etc.), nous conseillons de le nettoyer en suivant les instructions et les recommandations de la page 1, puis débrancher les dispositifs électriques et fermer les robinets d'arrêt en amont.

### ***REMARQUES :***

**ÍNDICE:**

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ADVERTENCIAS GENERALES .....                                                                     | 95  |
| LIMPIEZA Y CUIDADOS:.....                                                                        | 95  |
| INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO .....                                                           | 96  |
| Operaciones preliminares: .....                                                                  | 96  |
| Fijación de las patas y de la bandeja de recogida de agua: .....                                 | 97  |
| CONEXIÓN ELÉCTRICA: .....                                                                        | 99  |
| CONEXIÓN HIDRÁULICA: .....                                                                       | 100 |
| PRINCIPIOS DE COCCIÓN.....                                                                       | 101 |
| Vapor (Temp. de 100° a 103° + Steam 100%).....                                                   | 101 |
| Cocción por convección (Temp. de 70° a 270°) .....                                               | 101 |
| Cocción por convección y vapor (Temp. de 70° a 270° + Steam de 20% a 60%) .....                  | 101 |
| Cocción por convección y aire seco (Temp. de 70° a 270°+Dry de 10% a 100%) .....                 | 101 |
| Cocción con sonda térmica y temperatura de la cámara .....                                       | 101 |
| PANEL DE MANDOS .....                                                                            | 102 |
| Encendido y apagado: .....                                                                       | 102 |
| Selección del idioma: .....                                                                      | 103 |
| Ajuste de la hora: .....                                                                         | 103 |
| Inicio retrasado:.....                                                                           | 103 |
| Modalidad de cocción manual:.....                                                                | 103 |
| Cómo ajustar un programa manual:.....                                                            | 103 |
| Modalidad programas (programación personalizable): .....                                         | 105 |
| Ejecución de un programa personalizado:.....                                                     | 105 |
| Programas predefinidos: .....                                                                    | 106 |
| Recetario Serie Bistrot mod. 1065/665/465:.....                                                  | 107 |
| Recetario Gourmet mod. 1011/511: .....                                                           | 109 |
| Programas “COOL” – “PUMP” – “LAVADO: .....                                                       | 112 |
| Características de los programas en curso – precalentamiento y prolongación de la cocción: ..... | 112 |
| Lámparas y fin de la cocción: .....                                                              | 113 |
| Inicio retrasado:.....                                                                           | 113 |
| Importación/Exportación de programas de cocción: .....                                           | 113 |
| Modalidades de gestión de los programas predefinidos: .....                                      | 114 |
| Modalidades de gestión de los programas personalizados: .....                                    | 114 |
| Códigos de alarma: .....                                                                         | 116 |
| MANTENIMIENTO ORDINARIO Y EXTRAORDINARIO .....                                                   | 116 |
| MEDIDAS EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA.....                                                   | 116 |
| NOTAS: .....                                                                                     | 116 |

## **ADVERTENCIAS GENERALES**

- El presente manual se debe entregar junto con el aparato y debe acompañarlo durante todo su ciclo de vida.
- Estas instrucciones deben conservarse cerca del aparato y en un lugar de fácil acceso, para permitir así una fácil consulta en todo momento.
- La instalación, la puesta en servicio y el mantenimiento del horno deben ser realizados exclusivamente por parte de personal cualificado y en conformidad con las instrucciones del fabricante y con las normas en vigor.
- No está permitido desplazar, quitar, desactivar o interrumpir los dispositivos de seguridad, ya que esto comportaría la invalidación de la garantía del fabricante.
- El aparato se debe someter a un mantenimiento a cargo de personal cualificado del fabricante según los plazos previstos.
- El horno debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido diseñado, fabricado y protegido, es decir, para la cocción de todo tipo de pan y de pastelería, para la cocción de todo tipo de productos gastronómicos, frescos o congelados y para la cocción al vapor de carnes, pescados y verduras. Cualquier uso diferente debe considerarse impropio.
- Se desaconseja introducir productos con una elevada concentración alcohólica.
- El horno sólo puede ser utilizado por personal debidamente formado para su uso.
- La cámara de cocción y todo el electrodoméstico deben limpiarse a diario, tanto para conservar su aspecto como para garantizar su higiene y su buen funcionamiento.
- En caso de inactividad prolongada del horno, deben interrumpirse todas las conexiones (suministro de la energía eléctrica y del agua).
- Desactive el aparato en caso de funcionamiento defectuoso o avería.
- Los repuestos no originales no garantizan el funcionamiento perfecto y la seguridad del horno. Por lo tanto, la única forma de asegurarse de que tanto los repuestos como las operaciones sean de la calidad necesaria es encargarlos a personal autorizado por el fabricante para las operaciones de reparación y mantenimiento.
- La empresa fabricante recomienda instalar un ablandador de agua entre la red de suministro de agua y el horno, para obtener un mejor funcionamiento y una mayor durabilidad del aparato.

## **LIMPIEZA Y CUIDADOS:**

- Para mantener un nivel de limpieza e higiene constante y automatizado en el interior de la cámara, está disponible nuestro “Kit de lavado automático”, vendido por separado.
- Bajo ningún concepto se debe limpiar el aparato usando un limpiador a alta presión o chorros de agua directos.
- Durante la limpieza, desconecte la alimentación eléctrica del horno.
- Limpie el aparato cuando se haya enfriado.
- No use agua fría en los cristales calientes de la puerta.
- Se recomienda limpiar la cámara del horno a diario para mantener un máximo nivel de higiene.

## **INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO**

### ***Operaciones preliminares:***

Una vez desembalado el horno, compruebe todas sus partes en busca de posibles daños. Si se encuentran daños derivados del transporte, consulte el contrato de suministro para conocer los pasos necesarios para obtener la cobertura económica. Para la puesta en servicio cumpla también las siguientes normativas acerca de:

- disposiciones legales vigentes  
reglamentos sobre la construcción y disposiciones anti-incendio regionales
- disposiciones de prevención de accidentes
- directivas y reglas del organismo proveedor de energía eléctrica
- determinaciones vigentes del CEI;
- directivas de construcción acerca de los requisitos técnicos anti-incendio de instalaciones de ventilación
- posibles disposiciones extraordinarias locales
- disposiciones acerca de los lugares de trabajo
- reglas de seguridad para cocinas

Despegue la película de protección de los paneles exteriores del horno, separándola lentamente y asegurándose de eliminar todos los restos de cola. Los posibles restos de cola pueden quitarse con productos adecuados como, por ejemplo, bencina quitamanchas. El aparato se debe instalar en un ambiente bien ventilado, a ser posible bajo una campana extractora, para garantizar una rápida evacuación de los vapores de cocción.

La temperatura ambiente en el lugar de instalación no debe alcanzar valores inferiores a + 5 °C ni superiores a + 40 °C. La humedad del aire debe presentar valores comprendidos entre el 40% y el 75%. De lo contrario, podría producirse un impacto negativo en el funcionamiento del electrodoméstico.

Los aparatos para instalación sobre banco pueden superponerse o combinarse con otros aparatos BestFor (consulte nuestro catálogo). Si se combinan varios aparatos, superponga el horno centrando los orificios de la base con los pernos situados en la parte superior de los demás componentes. La distancia necesaria desde otros aparatos y desde paredes inflamables debe ser de 10 cm, tanto desde los costados como desde la trasera. Si se reducen estas distancias o si se colocan al lado de otros aparatos calefactores (por ej. freidoras) deben tomarse medidas, como una protección contra la radiación térmica.

- En cualquier caso, el fabricante recomienda dejar una distancia de 50 cm para facilitar las operaciones de limpieza y asistencia.
- Se debe cuidar de que las aberturas del aparato no queden obstruidas o cubiertas.
- Se deben cumplir escrupulosamente las normas anti-incendio.

## **FIJACIÓN DE LAS PATAS Y DE LA BANDEJA DE RECOGIDA DE AGUA:**

Una vez desembalado completamente el horno, desatornille de la parte trasera la bandeja de recogida de agua (Fig.1). A continuación coloque el horno sobre su costado izquierdo y fije con los tornillos suministrados las 4 patas y las guías de la bandeja, como se muestra en la figura 2.

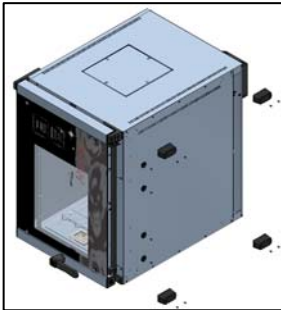


Fig.2

Ahora encaje la bandeja en sus guías (Fig. 3). De este modo la bandeja será extraíble para poder vaciarla con solo extraerla.

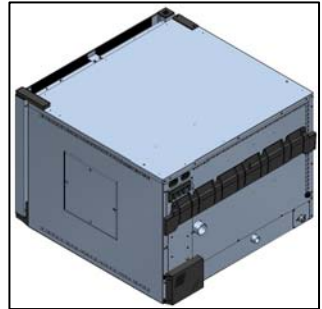


Fig.1

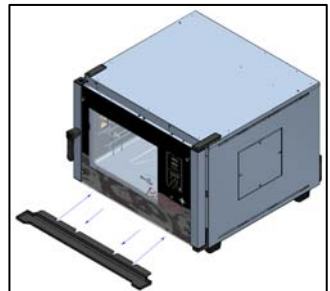
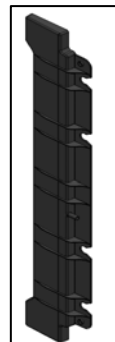


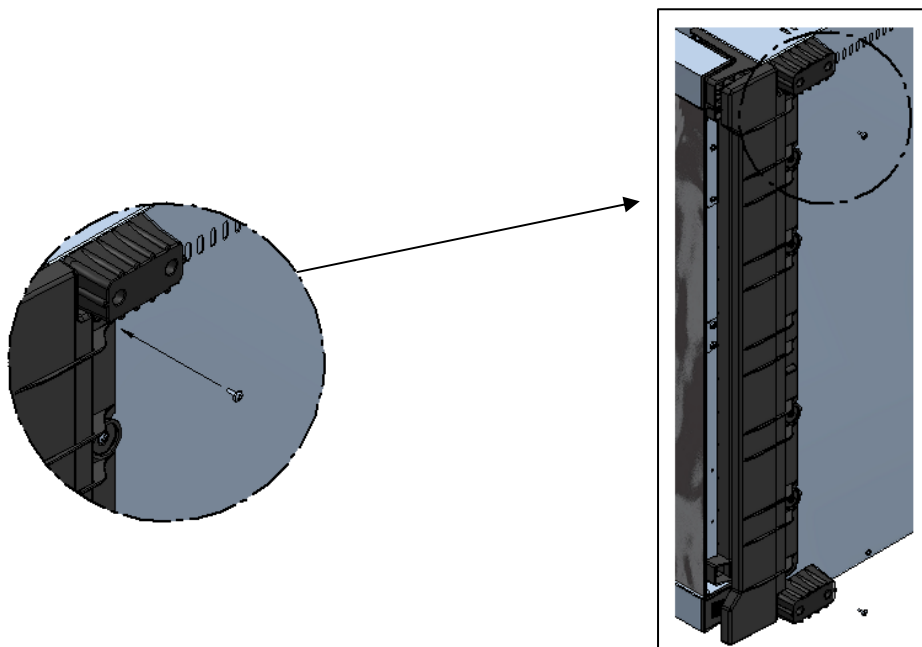
Fig.3

Como alternativa se puede fijar la bandeja de manera definitiva, con el desagüe conectado mediante un tubo. Siga estos pasos:

Realice un orificio por dentro del tubito de desagüe de la bandeja usando un taladro con broca de Ø 5. Aplique un tubo de desagüe flexible Ø 8 para que los líquidos acumulados en la bandeja fluyan hacia un recipiente externo o directamente a un desagüe específico.



Monte la bandeja en sus guías y fíjela en los orificios previstos con los tornillos suministrados, de la manera mostrada.



**Atención:**

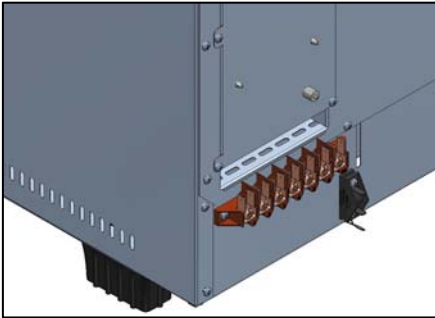
Una vez colocado el horno, asegúrese de que está perfectamente nivelado. Esta operación se puede realizar con un nivel de burbuja corriente o llenando de agua una bandeja y colocándola dentro del horno. El incumplimiento de este requisito podría perjudicar el correcto funcionamiento del aparato.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA:

La conexión eléctrica debe ser realizada exclusivamente por parte de personal cualificado. Este personal debe observar las especificaciones y las disposiciones CEI.

El aparato solo se puede conectar a la red si se interpone un dispositivo de corte omnipolar con al menos 3 mm de apertura de los contactos para cada polo. Éste debe encontrarse cerca del horno y en una posición de fácil acceso.

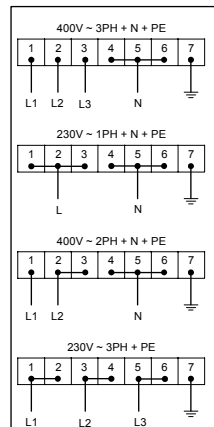
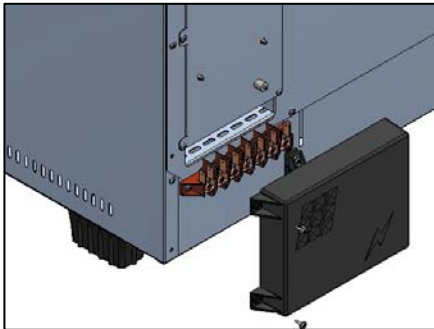
A continuación se exponen las conexiones disponibles y los métodos de sustitución del cable en caso necesario:



- La figura de al lado muestra la bornera de conexión del horno. Fije el cable con el sujetacables previsto y realice el cableado eléctrico.

- Abajo se muestra un esquema con las posibles conexiones previstas para el horno. Dependiendo de la tensión de alimentación, realice el cableado instalando los puentes en la posición prevista. Apriete los tornillos con firmeza para evitar recalentamientos peligrosos.

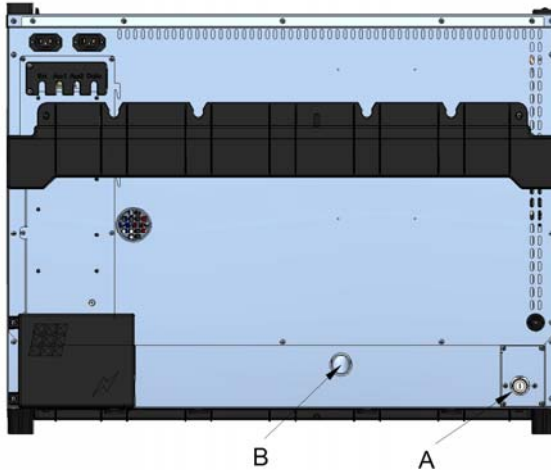
- Una vez efectuadas las conexiones eléctricas, cierre la tapa de la bornera como se indica en la figura siguiente.



El cable de conexión debe ser, al menos, de tipo H07 RN-F. Las conexiones fijas requieren el uso de canaletas que deben cumplir las normas.

## **CONEXIÓN HIDRÁULICA:**

Se recomienda usar agua blanda, con una dureza de 5 °f. Si la presión de la red de agua no se encontrase dentro de los límites indicados en la nota de abajo, se debe instalar aguas arriba del horno un reductor de presión.



A. Entrada de agua –  $\frac{3}{4}$ "

B. Desagüe – Ø 30mm

## **Atención:**

El agua de entrada debe tener un valor de presión comprendido entre 1 y 3 Bar, con una temperatura que no supere los 30°.

## **PRINCIPIOS DE COCCIÓN**

### ***Vapor (Temp. de 100° a 103° + Steam 100%)***

**(vapor a baja temperatura: de 70° a 90° + Steam 100%)**

**(vapor a alta temperatura: de 103° a 130° + Steam 80%)**

La cocción al vapor se considera el método más sano y "dietético". De esta manera los alimentos se cocinan con calor húmedo dentro de la cámara, evitando el contacto directo con el agua y reduciendo así su efecto solubilizante; además, los alimentos se cocinan a temperaturas relativamente bajas, inferiores a los 100 grados, evitando que se produzcan pérdidas excesivas de vitaminas y minerales y haciendo que los alimentos conserven prácticamente inalterados sus sabores y aromas. Por último, la cocción al vapor permite evitar o limitar al máximo el uso de condimentos, que en cualquier caso, debido a la baja temperatura, no se cocinan, haciendo que los platos resulten mucho más ligeros y digeribles.

- **Adecuado para la cocción de carne, pescado y verduras.**

### ***Cocción por convección (Temp. de 70° a 270°)***

La cocción por convección se produce mediante la recirculación de aire caliente por el interior de la cámara gracias a un ventilador.

Hace que los alimentos presenten un dorado uniforme. Otra ventaja de la cocción por convección es que se pueden cocinar distintos tipos de alimentos, como carne, pescado y verduras, sin que se mezclen los sabores.

- **Adecuada para gratinar, cocinar a la parrilla y asar.**

### ***Cocción por convección y vapor (Temp. de 70° a 270° + Steam de 20% a 60%)***

Este método prevé el uso de aire caliente y de vapor, distribuidos de manera homogénea, haciendo que los alimentos pierdan poco peso durante la cocción y se mantengan tiernos. Con esta eficaz técnica se reducen aún más los tiempos de funcionamiento.

- **Adecuada para asados, rosbif, pescados y estofados.**

### ***Cocción por convección y aire seco (Temp. de 70° a 270° + Dry de 10% a 100%)***

Este método prevé el uso de aire caliente y extracción de la humedad liberada por el producto durante la cocción. Este método permite contar con un ambiente de cocción seco para lograr un producto aromático, crujiente y quebradizo.

- **Adecuada para la cocción de pan, palitos de pan y galletas.**

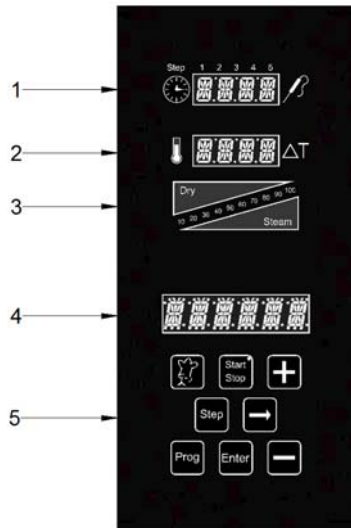
### ***Cocción con sonda térmica y temperatura de la cámara***

Otro método de cocción es el que emplea la sonda térmica. La sonda permite cocinar un determinado alimento tomando como referencia la temperatura en el centro del producto. También se puede ajustar la temperatura del interior de la cámara del horno en relación a la ajustada para la sonda, para lograr una cocción homogénea entre el interior y el exterior del alimento. Este último parámetro será derivado, ajustando el  $\Delta T$  (diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura de la sonda térmica). Así, la temperatura del interior de la cámara responderá a la siguiente fórmula:

**Temperatura de la cámara = temperatura de la sonda térmica +  $\Delta T$  ajustado**

- **Adecuada para pollos, asados, jarretes de cerdo y aves.**

## PANEL DE MANDOS



1. Pantalla tiempo
2. Pantalla temperatura
3. Pantalla gráfico clima (Dry – Steam)
4. Pantalla visualización de programas de cocción
5. Teclado de programación

### Encendido y apagado:

Una vez conectada la alimentación eléctrica del horno, pulse el botón “Start/Stop” durante 3 segundos. Espere a que terminen las operaciones de puesta en marcha (apagado del logo BestFor en la pantalla “Programas” 4). Para apagar el control electrónico del horno, pulse también durante 3 segundos el botón “Start/Stop”.

Una vez realizado el encendido, el control muestra el menú principal, estructurado de la siguiente manera:

- **Manual:** modalidad de cocción manual.
- **Ajustes:**
  - Idioma
  - Hora
  - Parámetros de funcionamiento
- **Inicio retrasado:** esta opción permite fijar de antemano una hora para la ejecución de un ciclo de cocción. Para la configuración del procedimiento consulte la página 113.

desplácese con los botones “+” y “-” y pulse  para entrar en el menú elegido.

***Selección del idioma:***

Lo primero que hay que hacer es seleccionar el idioma de la siguiente manera:

Desplace con el botón “+” el Menú principal hasta llegar a “Ajustes”. Entre en el menú con el botón . Desplace con el botón “+” el menú Ajustes hasta llegar a “Idioma”. Entre en la selección con el botón .

Seleccione con los botones “+” y “-” su idioma y confirme con el botón .

***Ajuste de la hora:***

Desplace con el botón “+” el Menú principal hasta llegar a “Ajustes”. Entre en el menú con el botón . Desplace con el botón “+” el menú Ajustes hasta llegar a “Hora”. Entre en la selección con el botón .

Pulse el botón “+” hasta que aparezca la hora actual y confirme con el botón .

***Inicio retrasado:***

Vea la página 113.

***Modalidad de cocción manual:***

Con este programa se podrán modificar los parámetros ajustados mientras se ejecuta el ciclo de cocción.

Parámetros ajustables en modalidad manual:

1. Tiempo de la cocción en horas y minutos o temperatura que se debe alcanzar en la sonda térmica.
2. Temperatura de la cámara de cocción o  $\Delta$  entre temperatura de la sonda térmica y temperatura de la cámara.
3. Parámetro clima en porcentaje (de 10% a 100%) de inyección de vapor (Steam), mostrado en color rojo. En porcentaje (de 10% a 100%) de evacuación de vapor (Dry), mostrado en color azul.

***Cómo configurar un programa manual:***

En el menú principal, seleccione la entrada “Manual” y pulse el botón .

## 1. Ajuste del tiempo de cocción:

Pulse el botón . El símbolo “reloj” (pantalla 1) comenzará a parpadear. Ajuste las horas y los minutos deseados con los botones “+” y “-”. Si se pulsa el botón “-” más allá del valor “0”, el tiempo será infinito. Pulse el botón  para confirmar el parámetro.

## 2. Ajuste de la temperatura de la cámara del horno:

Una vez ajustado el parámetro tiempo, comenzará a parpadear el símbolo de temperatura (pantalla 2). Ajuste el valor deseado con los botones “+” y “-”. Pulse el botón  para confirmar el parámetro.

## 3. Ajuste del clima de la cámara del horno:

Tras ajustar el valor de la temperatura, los mensajes “Dry” (color azul) y “Steam” (color rojo) de la pantalla 3 parpadearán alternadamente. Con el botón “+” se aumenta el valor porcentual de inyección de vapor durante el ciclo de cocción. La escala numérica de la pantalla 3 será de color rojo. Con el botón “-” se reduce el valor porcentual de inyección de vapor durante el ciclo de cocción. La escala numérica de la pantalla 3 será de color azul. Una vez ajustado el clima deseado, confirme el parámetro con el botón . Si se ajusta el valor a 0 (pantalla parpadeando) se excluye el parámetro Clima de la programación.

- Ajuste de la cocción con sonda térmica: 

El parámetro sonda térmica sustituye el valor del tiempo de cocción, lo que permite terminar la cocción cuando se alcance una temperatura deseada en el producto. Ajuste el valor “0” en la pantalla “tiempo” y pulse el botón  para confirmar. El símbolo “sonda térmica” comenzará a parpadear. Usando los botones “+” y “-” ajuste el valor de la temperatura a la que debe terminar la cocción.

- Ajuste de la temperatura de la cámara  $\Delta T$ :  (solo con parámetro “sonda térmica” ajustado)

Este parámetro permite ajustar en cuántos grados debe ser superior la temperatura de la cámara respecto a la registrada por la sonda térmica. Este  $\Delta$  será gestionado automáticamente por el programa y permanecerá invariado durante todo el ciclo de cocción. Ajuste el valor “0” en la pantalla “temperatura” y pulse el botón  para confirmar. El símbolo  $\Delta T$  comenzará a parpadear. Ajuste el valor de temperatura deseado y confirme con el botón .

- Memorice todos los ajustes manteniendo pulsado el botón  durante 3 segundos.

Llegados a este punto estarán ajustados todos los parámetros de cocción manual. Pulse el botón  para iniciar el programa. El horno comenzará su ciclo de cocción desde la fase de precalentamiento (vea la pág. 10). El final de esta fase se indicará con una señal acústica y con el parpadeo de las lámparas del interior de la cámara. Abra la puerta e introduzca el producto en la

cámara. Una vez cerrada la puerta comenzará el ciclo de cocción propiamente dicho. Se puede interrumpir el ciclo de cocción antes del final programado simplemente pulsando el botón .

Durante el ciclo de cocción se pueden modificar los parámetros ajustados en cualquier momento (excepto en la fase de precalentamiento). Pulse el botón , modifique el valor deseado con los botones “+” y “-” y confirme con el botón . Los cambios serán efectivos inmediatamente.

### ***Modalidad programas (programación personalizable):***

- Los hornos de la Serie BestFor permiten memorizar hasta 60 programas de cocción, personalizados según las necesidades del usuario. Se dispondrá de hasta 5 Pasos, cada uno de los cuales incluye: tiempo, temperatura y clima. Al iniciarse el ciclo de cocción programado se ejecutarán uno tras otro, dividiendo así el programa en auténticas fases de cocción completas.

Para memorizar un programa siga estos pasos:

- Pulse el botón . Seleccione con los botones “+” y “-” el primer programa libre. Confirme la operación con el botón . A continuación se pasa a la programación de los Pasos: pulse el botón , se encenderá el icono “Step 1”, que indica la primera secuencia de parámetros que compondrán el programa. Ajuste cada parámetro, confirmando el valor con el botón , (consulte la modalidad manual).
- Para cambiar de un “Paso” a otro, pulse el botón .
- Una vez ajustados los Pasos deseados (máx. 5), se memoriza el programa pulsando el botón  durante 3 segundos.
- La siguiente fase consiste en dar un nombre al programa que se acaba de memorizar. En la pantalla aparece el mensaje “name”; desplace las letras con los botones “+” y “-”, y pase a la siguiente con el botón . Una vez concluida la operación, confírmela pulsando el botón  durante 3 segundos.

### ***Ejecución de un programa personalizado:***

Para ejecutar un programa memorizado por el usuario siga estos pasos:

- Pulse el botón  y con los botones “+” y “-” seleccione el programa deseado. Confirme la selección con el botón . Luego pulse el botón  para ejecutar el programa de cocción. Durante la ejecución del programa no se podrán modificar los parámetros de cocción. Se puede interrumpir el ciclo de cocción antes del final programado simplemente pulsando el botón .

Para salir del menú pulse el botón . Se volverá al menú principal del control.

### **Programas predefinidos:**

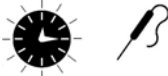
El control electrónico de los hornos Serie BestFor incluye 12 programas de cocción predefinidos, adecuados para cocinar diversos tipos de alimentos. Se pueden cargar mediante el siguiente procedimiento:

- Pulse el botón  y seleccione el programa de cocción deseado con los botones “+” y “-“. Confirme con el botón .

- Elija el grado de cocción deseado aumentando o disminuyendo (con los botones “+” y “-“, dentro del campo permitido por el programa) el parámetro de cocción que parpadea:



= si la cocción se controla por tiempo.



= si la cocción se controla por tiempo, pero el programa necesita la sonda aguja introducida en el producto.



= si la cocción se controla exclusivamente por medio de la sonda aguja.

- Pulse el botón  para confirmar el cambio del tiempo de cocción. Este ajuste solo se aplicará a este ciclo de cocción. Para hacer que la modificación del programa sea permanente, pulse el botón  durante 3 segundos. Una señal acústica indicará que se ha realizado el cambio.

- Para ejecutar el programa, pulse el botón . Durante la ejecución del programa no se podrán modificar los parámetros de cocción. Se puede interrumpir el ciclo de cocción antes del final programado simplemente pulsando el botón .
- Para salir del menú pulse el botón . Se volverá al menú principal del control.

A continuación se expone una lista de los programas predefinidos incluidos en el control electrónico del horno. Siga el procedimiento anterior para ejecutarlos.

## Leyenda de los símbolos del recetario:

-  = indicaciones para una cocción óptima.
-  = Parámetro modificable dentro del rango permitido por el programa.

## Recetario Serie Bistrot mod. 1065/665/465:

### 1. Pan precocido congelado



se puede hornear el producto aún congelado.



- aumente el parámetro del tiempo en minutos según el tamaño, peso y tipo del pan.
  - hornear en bandeja perforada de Teflon 40x60
  - para barras hornear en bandeja ondulada 40x60

### 2. Pan crudo



- aumente el parámetro del tiempo en minutos según el tamaño, peso y tipo del pan.
  - hornear en bandeja perforada de Teflon 40x60

### 3. Pizza Napoli



- introduzca la placa antes de iniciar el precalentamiento y meta las pizzas ya condimentadas usando la pala prevista.
  - placa de cocción con sistema vulcan



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

### 4. Pizza en porciones



- hornee la masa condimentada solo con tomate. 8 minutos antes del final de la cocción añada la mozzarella y los ingredientes que desee. Unte la bandeja con aceite de oliva virgen extra.

- hornear en bandeja lisa de Teflon 40x60



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 5. Cruasanes congelados



para esta receta no se deben descongelar los cruasanes.

- hornear 12 cruasanes por cada bandeja perforada de Teflon 40x60



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 6. Galletas



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el tamaño y el grosor de las galletas.

- hornear en bandeja perforada de Teflon 40x60

## 7. Magdalenas



llene los moldes, untados con mantequilla, hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.

- hornear en bandeja perforada de Teflon 40x60



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 8. Vol au vent congelados



para esta receta no se deben descongelar los vol au vent

- hornear en bandeja perforada de Teflon 40x60



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 9. Patatas al horno



cocine Kg 2,5 de patatas por bandeja.

- hornear en bandeja lisa 40x60



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 10. Asados



extraiga la sonda térmica del horno antes del precalentamiento. Una vez realizado el precalentamiento, introduzca en el horno el asado sobre la parrilla con la sonda térmica y la bandeja lisa para la recogida de las grasas durante la cocción.

- use la parrilla 60x40 y una bandeja lisa 60x40



aumente el parámetro de temperatura en el centro del producto según el grado de cocción deseado.

## 11. Pollo (pollo y aves asadas)



utilice solo sal y especias para condimentar los pollos y coloque la bandeja lisa para la recogida de las grasas durante la cocción.

- parrilla 8 pollos GN 1/1 y bandeja lisa 60x40
- para Mod 1065 carga Máx. 3 parrillas de 8 pollos.
- para Mod 665 carga Máx. 2 parrillas de 8 pollos.
- para Mod 465 carga Máx. 1 parrilla de 8 pollos



aumente el parámetro de temperatura en el centro del producto según el grado de cocción deseado.

## 12. Vapor



indicado para las cocciones al vapor de verduras u otros productos.

- utilice la bandeja perforada de 60x40



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## **Recetario Gourmet mod. 1011/511:**

### 1. Arroz al vapor



para 1 Kg de arroz 1,5 l de agua. En esta modalidad se pueden cocinar varios tipos de pasta de sémola de trigo duro. Modifique el parámetro de tiempo en minutos según la cocción deseada.

- hornear en bandeja lisa GN1/1H60



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

### 2. Rosbif



extraiga la sonda térmica del horno antes del precalentamiento. Una vez realizado el precalentamiento, introduzca en el horno el rosbif sobre la parrilla con la sonda térmica y la bandeja lisa para la recogida de las grasas durante la cocción.

- use la parrilla GN1/1 con bandeja lisa GN1/1H40



aumente el parámetro de temperatura en el centro del producto según el grado de cocción deseado.

### 3. Asados



extraiga la sonda térmica del horno antes del precalentamiento. Una vez realizado el precalentamiento, introduzca en el horno el asado sobre la parrilla con la sonda térmica y la bandeja lisa para la recogida de las grasas durante la cocción.

- use la parrilla GN1/1 con bandeja lisa GN1/1H40



aumente el parámetro de temperatura en el centro del producto según el grado de cocción deseado.

#### 4. Pescado al horno



extraiga la sonda térmica del horno antes del precalentamiento. Meta el pescado en el horno e inserte la sonda térmica

- use la bandeja GN1/1H40



aumente el parámetro de temperatura en el centro del producto según el grado de cocción deseado.

#### 5. Asados a la parrilla



para una cocción óptima:

- Buey: 40° poco hecho - 45° al punto - 50° muy hecho
- Cerdo: 60°/65° cocción óptima
- Pescado: 60°/65° cocción óptima
- use la placa grill GN1/1



aumente el parámetro de temperatura en el centro del producto según el grado de cocción deseado.

#### 6. Pollo (pollo y aves asadas)



utilice solo sal y especias para condimentar los pollos y coloque la bandeja lisa para la recogida de las grasas durante la cocción.

- parrilla 8 pollos GN1/1 bandeja lisa GN1/1H40
- Para Mod 1011 carga Máx. 3 parrillas de 8 pollos.
- Para Mod 511 carga Máx. 2 parrillas de 8 pollos.



aumente el parámetro de temperatura en el centro del producto según el grado de cocción deseado.

#### 7. Verduras al vapor



con esta receta se pueden cocinar varios tipos de verduras siempre que tengan la misma consistencia (ej.: patatas, zanahorias, coliflores, brécoles).

- use la bandeja perforada GN1/1H40



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

#### 8. Patatas fritas



Hornee las patatas sin descongelarlas.

- cubeta de rejilla para fritos GN1/1



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 9. Patatas asadas



cocine 2 Kg de patatas por bandeja.

- use la bandeja GN1/1H20 de teflon



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 10. Cruasanes congelados



bandeja. para esta receta no se deben descongelar los cruasanes. 8 cruasanes por

- bandeja GN1/1H20 de Teflon



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 11. Pan precocido congelado



pan. aumente el parámetro del tiempo en minutos según el tamaño, peso y tipo del

- bandeja GN1/1H20 de Teflon



aumente el parámetro del tiempo en minutos según el grado de cocción deseado.

## 12. Regeneración



utilice el rango de tiempo disponible según los productos que desee regenerar.

## ***Programas "COOL" – "PUMP" – "LAVADO":***

La modalidad "Programas" del control electrónico incluye tres programas no modificables. Están memorizados en el firmware del propio control y son independientes de los 60 disponibles y personalizables por el usuario.

- **Programa "COOL":**

permite enfriar el horno en poco tiempo, haciendo funcionar los ventiladores con la puerta del horno abierta.

- **Programa "PUMP":**

gestiona el llenado de las bombas y de los tubos para el sistema de lavado del horno (opcional), la primera vez que se llena o cuando se cambian los bidones.

- **Programas "LAVADO":**

compuesto por LAV1 – LAV2 – LAV3. Para el grupo de lavado (opcional) se prevén estos 3 subprogramas (delicado, normal e intensivo) seleccionables según las necesidades.

Para seleccionar uno de estos programas siga este procedimiento:

- Pulse el botón  para entrar en la modalidad Programas.
- Desplácese con el botón "-" hasta ver los programas que se acaban de describir.  
 Seleccione el programa deseado y confirme con el botón 
- Pulse el botón  para ejecutar el programa, como para la modalidad programas (pág.: 10).

## ***Características de los programas en curso – precalentamiento y prolongación de la cocción::***

Cuando se inicia cualquier programa de cocción, manual, personalizado por el usuario o predefinido, comienza la fase de precalentamiento, indicada con el mensaje "PRE" en la pantalla "Temperatura" 2. Esta fase pone el horno a una temperatura aproximadamente 30° mayor que el valor de temperatura ajustado en el primer paso del programa, para compensar el descenso de la temperatura al abrirse la puerta. Al finalizar esta fase se emite una señal acústica y las lámparas internas de la cámara parpadean. Se puede introducir en el horno el producto que se desea cocinar y, al cerrar la puerta, el programa comienza su ciclo de cocción.

Al terminar el ciclo de cocción, el horno emite una señal acústica, proponiendo la modalidad "Prolongación de cocción". El símbolo del tiempo parpadea mostrando una cuenta atrás de dos minutos, durante los que se puede prolongar la cocción cuanto se considere necesario. Pulse el botón "+", incrementando el tiempo en un minuto cada vez, hasta el valor deseado. Pulse el botón



para reanudar la cocción. Si no se introduce ninguna prolongación antes de los dos minutos mostrados, el horno termina definitivamente el ciclo de cocción.

### ***Lámparas y fin de la cocción:***

Al iniciarse cada programa de cocción, las lámparas internas de la cámara se encienden y permanecen en funcionamiento hasta el final del ciclo de cocción. Al terminar el programa las lámparas parpadearán y se activa el avisador acústico.

Con el horno en Stand-By, las lámparas permanecen apagadas.

### ***Inicio retrasado:***

Se puede ejecutar un programa de cocción a una hora definida, ajustada por el usuario. Siga estos pasos:

- Al encenderse el control electrónico, desplácese con el botón “+” hasta que aparezca el menú “Inicio Retrasado” en la pantalla Programas 4. Entre en el menú con el botón .
- El símbolo “tiempo” y su pantalla (1) parpadearán. Ajuste la hora deseada para la ejecución del programa. Confirme el ajuste con el botón .
- La pantalla Programas (4) mostrará el mensaje “Prog”. A continuación seleccione el programa de cocción deseado para el inicio retrasado, también con los botones “+” y “-”.
- Confirme el ajuste con el botón .
- Ahora el horno estará en modalidad Stand-By, indicada por el parpadeo del led del botón .

A la hora fijada, el horno se activará automáticamente y ejecutará el programa de cocción seleccionado.

Se puede interrumpir el inicio retrasado en cualquier momento volviendo a encender el control electrónico desde la modalidad Stand-By.

### ***Importación/Exportación de programas de cocción:***

Los hornos Serie BestFor permiten exportar los programas memorizados e importar nuevos programas por medio de unidades externas de almacenamiento, como una memoria USB. La conexión USB con el horno se realiza mediante la tarjeta adaptadora prevista, conectada al



puerto serie situado en la parte trasera del horno. Una vez realizada la conexión, el control electrónico reconoce el periférico automáticamente y habilita los menús de control previstos. Al desconectarse, se deshabilitan los menús antes citados. En cuanto a los programas predefinidos, se pueden descargar nuevas recetas en el sitio web: <http://www.bestfor.it>.

## Modalidades de gestión de los programas predefinidos:

Con una memoria USB conectada, pulse el botón . Al menú normal se añadirá el menú Gestión Programas. El funcionamiento de las demás entradas del menú permanece invariado.

Para entrar en el menú de gestión de programas, sitúese en la entrada correspondiente y pulse el botón . Las entradas que se describen a continuación estarán deshabilitadas si en los parámetros del horno está activada la opción “Programas Bloqueados”.

El menú está estructurado de la siguiente manera:

- **ELIMINAR** = permite eliminar un programa predefinido memorizado en el horno. Entre en la opción pulsando el botón . Desplace la lista de programas (la pantalla “Temperatura” sugerirá el mensaje “Del”), elija el programa que desea eliminar con los botones “+” y “-” y, una vez situado en el programa deseado, pulse durante 3 segundos el botón . El programa quedará eliminado. La pantalla mostrará el mensaje “\*\*\*\*\*” durante esta operación. El avisador acústico advertirá también del final de esta operación. Repita la misma operación para todos los programas que desee eliminar.

Para salir del menú “Eliminar” pulse el botón .

Pulsando durante 3 segundos el botón  se interrumpe la operación, volviendo a poner el control electrónico en la visualización principal (vea la pág. 7).

- **IMPORTAR** = permite importar al horno todos los programas predefinidos contenidos en la memoria USB. Los archivos tendrán extensión **.ppf** y estarán dentro de la carpeta predefinida “BESTFOR”. La memoria del control electrónico permite memorizar hasta 60 programas. Seleccione la entrada “Importar” mediante el botón ; se memorizarán en el horno todos los programas contenidos en la memoria USB por orden, en cola tras los programas ya presentes. La pantalla mostrará el mensaje “\*\*\*\*\*” durante toda la operación, indicada también por el avisador acústico.
- Se pueden descargar nuevos programas predefinidos en el sitio web: <http://www.bestfor.it>. Los programas descargados deberán guardarse en la carpeta predefinida “Bestfor” dentro de la memoria USB.

El mensaje “Error ejecución operación” aparece en caso de acceso incorrecto a la memoria USB. El mensaje “Archivo programa no válido” aparece en caso de tamaño incorrecto del archivo o si este está corrompido.

## Modalidades de gestión de los programas personalizados:

Con una memoria USB conectada, pulse el botón . Al menú normal se añadirá el menú Gestión Programas. El funcionamiento de las demás entradas del menú permanece invariado.

Para entrar en el menú de gestión de programas, sitúese en la entrada correspondiente y pulse el botón . Las entradas que se describen a continuación estarán deshabilitadas si en los parámetros del horno está activada la opción “Programas Bloqueados”.

El menú está estructurado de la siguiente manera:

- **ELIMINAR** = permite eliminar un programa predefinido memorizado en el horno. Entre en la opción pulsando el botón . Desplace la lista de programas (la pantalla “Temperatura” sugerirá el mensaje “Del”), elija el programa que desea eliminar con los botones “+” y “-” y, una vez situado en el programa deseado, pulse durante 3 segundos el botón . El programa quedará eliminado. La pantalla mostrará el mensaje “\*\*\*\*\*” durante esta operación. El avisador acústico advertirá también del final de esta operación. Repita la misma operación para todos los programas que desee eliminar.

Para salir del menú “Eliminar” pulse el botón .

Pulsando durante 3 segundos el botón  se interrumpe la operación, volviendo a poner el control electrónico en la visualización principal (vea la pág. 7).

- **IMPORTAR** = permite importar al horno todos los programas personalizados contenidos en la memoria USB. El nombre de los archivos no podrá exceder los 6 caracteres, su extensión deberá ser **.upf** y estarán dentro de la carpeta predefinida “BESTFOR”.

Seleccione la entrada “Importar” mediante el botón  para entrar en los dos submenús siguientes:

- **SOBREScribir TODO** = permite sobrescribir los programas presentes en el horno con los importados desde la memoria USB.
- **EN COLA** = esta opción pone en cola los programas importados, tras los ya presentes en el horno. Los programas con el mismo nombre se sobrescribirán.

La pantalla mostrará el mensaje “\*\*\*\*\*” durante esta operación. El avisador acústico advertirá también del final de esta operación.

- **EXPORTAR** = permite exportar los programas del horno a la memoria USB. Seleccione la opción con el botón  para entrar en los dos submenús siguientes:

- **TODOS** = exporta todos los programas personalizados presentes en el horno a la memoria USB, sobrescribiendo los programas con el mismo nombre que pudiera haber en esta.
- **SELECCIONAR** = permite seleccionar los programas que se desea exportar. Entre en la opción pulsando el botón . Desplace la lista de programas (la pantalla “Temperatura” sugerirá el mensaje “Save”),

elija el programa que desea exportar con los botones “+” y “-” y, una vez situado en el programa deseado, pulse durante 3 segundos el



botón . Se exportará el programa. La pantalla mostrará el mensaje “\*\*\*\*\*” durante esta operación. El avisador acústico advertirá también del final de esta operación. Repita la misma operación para todos los programas que desee exportar. Para salir del menú “Exportar” pulse el



botón .

El mensaje “Error ejecución operación” aparece en caso de acceso incorrecto a la memoria USB. El mensaje “Archivo programa no válido” aparece en caso de tamaño incorrecto del archivo o si este está corrompido.

### ***Códigos de alarma:***

A continuación se da una lista de los mensajes de error indicados por el control electrónico en caso de anomalías. Cuando aparezca uno de los siguientes errores será necesario acudir al centro de asistencia, con la excepción del error 009 que se restablece automáticamente.

Er. 001 = la tarjeta de potencia no responde

Er. 002 = firmware incorrecto

Er. 003 = alarma de sondas: hay una sonda desconectada o en cortocircuito

Er. 004 = anomalía de resistencias

Er. 005 = la memoria de programas no funciona

Er. 006 = programa para inicio retrasado eliminado tras el ajuste

Er. 007 = error de apagón: no se ha podido reanudar la cocción tras un apagón.

Er. 008 = sincronismo de red ausente: la frecuencia de red no es estable o la tarjeta de potencia está averiada.

Er. 009 = interruptor térmico del motor: se ha disparado el contacto del interruptor térmico del motor en la tarjeta de potencia. Una vez resuelta la anomalía el horno vuelve al estado operativo.

### ***MANTENIMIENTO ORDINARIO Y EXTRAORDINARIO***

El aparato debe ser sometido periódicamente a una revisión general por parte de un técnico especializado.

El horno incluye un dispositivo de interrupción térmica con rearme manual que se dispara en caso de sobret temperatura. Para rearmar el interruptor térmico (una vez disparado), desenrosque el tapón situado abajo a la izquierda en la parte trasera del horno. A continuación pulse el botón para completar el rearme. Si se producen interrupciones continuas, solicite al técnico especializado una revisión a fondo.

### ***MEDIDAS EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA***

Cuando se prevea una inactividad prolongada del aparato (cierre de temporada, vacaciones, etc.) se recomienda limpiarlo siguiendo las instrucciones y advertencias de la página 1 y luego desconectar los dispositivos eléctricos y cerrar las llaves de corte aguas arriba.

### ***NOTAS:***

## Содержание:

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Меры предосторожности и общие рекомендации</b>                                              | 118 |
| <b>Чистка и уход</b>                                                                           | 118 |
| <b>Установка и ввод в эксплуатацию</b>                                                         | 119 |
| Предварительные операции                                                                       | 119 |
| Фиксация ножек и бачок для собирания воды                                                      | 120 |
| <b>Подключение электричества</b>                                                               | 122 |
| <b>Подключение водоснабжения</b>                                                               | 125 |
| <b>Принцип выпечки</b>                                                                         | 126 |
| На пару ( темп. От 100 ° до 103 ° + система Steam 100%)                                        | 126 |
| Выпечка с конвекцией (темп. От 70° до 270 ° )                                                  | 126 |
| Выпечка с конвекцией и паром (темп. От 70 ° до 270 ° + система Steam от 20% до 60%)            | 126 |
| Выпечка с конвекцией и с сухим воздухом ( темп. От 70 ° до 270 ° + система Dry от 10% до 100%) | 126 |
| Выпечка с помощью щупа и температурой камеры                                                   | 126 |
| <b>Панель управления</b>                                                                       | 127 |
| Включение и выключение                                                                         | 127 |
| Установка языка                                                                                | 128 |
| Установка времени                                                                              | 128 |
| Замедленный запуск                                                                             | 128 |
| Метод ручной выпечки                                                                           | 128 |
| Как установить ручную программу                                                                | 130 |
| Методика программ (персональное программирование)                                              | 131 |
| Подготовительные программы                                                                     | 131 |
| <b>Рецептура серии Bistrot мод. 1065/665/465:</b>                                              | 131 |
| <b>Рецептура Gourmet мод. 1011/511:</b>                                                        | 132 |
| Программы “COOL” “PUMP” “LAVAGGIO” « охлаждение» « помпа» «мойка»                              | 135 |
| Характеристики программ в исполнении- предварительный подогрев и продление выпечки:            | 135 |
| Лампы и окончание выпечки                                                                      | 136 |
| Замедленный запуск                                                                             | 136 |
| Загрузка и замена программ выпечки                                                             | 136 |
| Порядок управления установленных программ                                                      | 136 |
| Порядок управления персональных программ                                                       | 136 |
| <b>Коды сигнализации</b>                                                                       | 137 |
| <b>Текущее повседневное обслуживание и внеплановый ремонт</b>                                  | 137 |
| <b>Меры в случае продолжительного простоя</b>                                                  | 137 |

### **Общие рекомендации**

- Настоящее руководство должно быть доставлено вместе с оборудованием и сохраняться на протяжении всего срока действия.
- Эта инструкция должна находиться рядом с оборудованием, в хорошо доступном месте для быстрого нахождения справочного материала.
- Установка, введение в эксплуатацию, и техническое обслуживание печи должны выполняться квалифицированным персоналом, в соответствии с представленной инструкцией производителя и действующими нормами.
- Все приспособления и предохранительные устройства не должны быть перемещены, устранены, разомкнуты т.к. лишается право на условия гарантии от производителя.
- Оборудование подвержено техническому обслуживанию, уходу квалифицированным персоналом фирмы изготовителя.
- Печь предназначена в пользование только для выпечки различных типов хлебных и кондитерских изделий, а также для приготовления всех продуктов гастрономии, свежих или замороженных, и для приготовления на пару мяса, рыбы и овощей. К другому использованию не пригодна.
- Печь должна эксплуатироваться только специально обученным персоналом.
- Не рекомендуется использование продуктов, содержащих высокую степень алкоголя.
- Камеру выпечки и оборудования необходимо мыть ежедневно, в целях гигиены, для сохранения внешнего вида и лучшего функционирования.
- В случае длительного простоя (перерыва) печи, необходимо отключить все подсоединения (электропитание, водоснабжение)
- В случае неполадок или неисправностей необходимо отключить оборудование.
- Использование не оригинальных запчастей не может гарантировать бесперебойную работу оборудования. Следовательно, Вам необходимо обращаться в сервисный центр фирмы производителя, по запросу запчастей и сервисного обслуживания, запчасти и работы будут необходимого качества.
- Фирма производитель для лучшей работы и длительного срока службы печи рекомендует использовать в системе водоснабжения аппарат для умягчения воды.

### **Чистка и уход:**

- Для поддержания постоянно санитарных норм, рекомендуем использовать «Набор для автоматической мойки» продается отдельно.
- Оборудование нельзя мыть водяной струей высокого давления.
- Во время очистки отключить электропитание.
- Чистить оборудование охлажденным.
- Не использовать холодную воду при очистке горячих стекол, дверей
- Рекомендуется ежедневно чистить камеру печи для поддержания гигиены.

## Установка и монтаж

### *Предварительные операции*

После того, как распаковали печь, проконтролируйте все ли части оборудования целы и невредимы. Если обнаруженное повреждение произошло по причине перевозки, сохранять договор о поставке для принятия необходимых мер, для получения экономической компенсации. Для монтажа следуйте следующим нормам:

- Действующие законные требования
- Правила устройства и размещения противопожарного участка
- Правила техники безопасности
- Указания и постановления организации распределения электрической энергии
- Действующие правила СЕI
- Инструкция для установки противопожарных средств и вентиляции.
- Необходимые инструкции для специальных помещений.
- Инструкции на рабочих местах.
- Правила техники безопасности на кухне.

Снять с внешней панели печи защитную пленку, отрывая медленно и аккуратно, удаляя все следы от клея. Следы от клея можно удалить специальным продуктом средством для выведения пятен. Оборудование должно находиться в хорошо проветриваемом помещении, рядом с вытяжным аппаратом для быстрого удаления пара.

Температура помещения, где устанавливается печь не должна быть ниже +5 °C и не выше +40 °C. Влажность воздуха должна быть между 40% и 75%. В противном случае может отрицательно отразиться на работе оборудования. При установке представленного оборудования, сверху может быть скомбинировано другим оборудованием BestFor (см. каталог). В случае комбинации, оборудование ставится выше печи, центрируя сверлениями, на месте основания и штифтами в верхних местах других составляющих. Необходимое расстояние от одного устройства и до воспламеняющейся стены 10 см как для сторон так и для спинки. В случае уменьшения расстояния или сдвига в бок к другому нагревательному устройству, нужно принять меры для защиты от облучения.

- Фирма изготовитель рекомендует соблюдать расстояние 50 см для очистки и обслуживания.
- Внимание, при открытии, оборудование не должно быть загороженным и закрытым.
- Должно быть защищено и соблюдены противопожарные инструкции.

### **Фиксация ножек и бачок для сбора воды:**

После того, как распаковали печь, отвинтить от стенки бачок для сбора воды (РИС 1) Затем установить печь на левый бок, прикрутить болтами комплект из 4 ножек, как изображено на рис.2

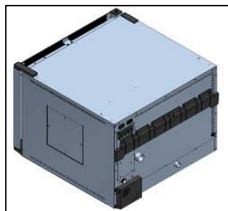


рис. 1

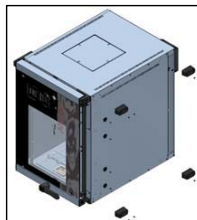


рис. 2

Установить бачок в гнездо печи( рис 3).

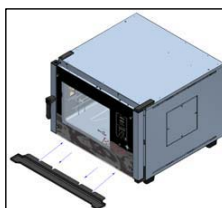


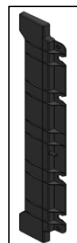
Рис. 3

В этом положении бачок извлекаем, таким образом, его можно извлечь и опорожнить простым способом.

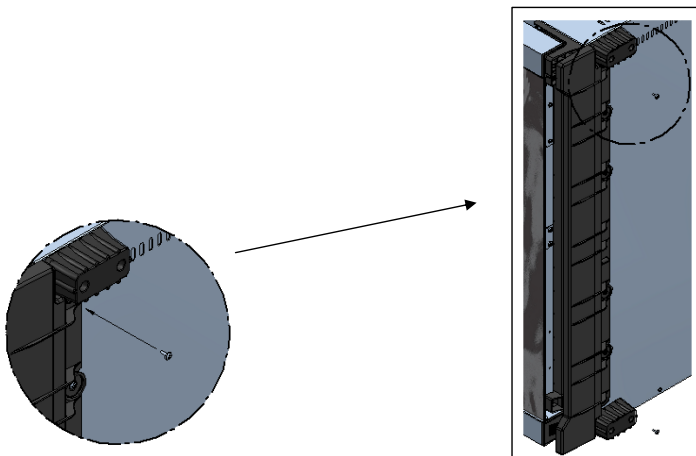
В другом случае бачок для сбора воды устанавливается фиксировано с водоотводом соединенным с помощью трубы. Следующим образом:

Сделать отверстие внутри бочка с помощью сверла диаметром 5.

Присоединить гибкую трубу отвода диаметром 8 для вытекания жидкости, собравшейся в бачке в одну наружную емкость или напрямую в канализационную систему.



Вставить бачок в специально предназначенное место и закрепить винтами в специальные отверстия , как изображено на рисунке.



**Внимание:**

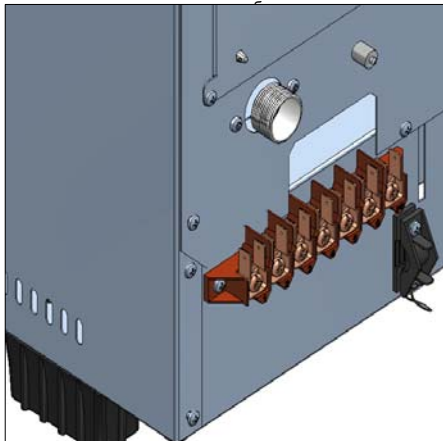
Убедитесь внимательно , что печь установлена идеально ровно . Для этого используйте водяной уровень или наполните противень водой и вставьте внутри печи. Несоблюдение этих норм может нанести вред правильному функционированию оборудования.

### Подключение электроэнергии:

Подключение электроэнергии должно производиться только квалифицированным персоналом. Они должны соблюдать требования и инструкции CEI.

Оборудование может быть подсоединено к сети только если в промежуточном устройстве размыкания зазор между каждым полюсом не менее 3 мм.

Это должно располагаться в доступном и удобном положении не далеко от печи. Далее, в необходимом случае перенести



На рисунке ообразжена клемная панель, присоединенная к печи.

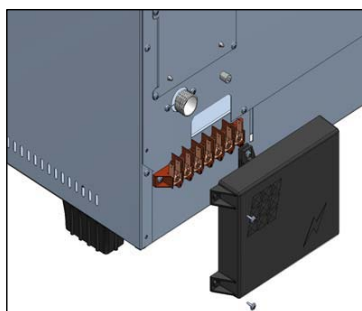
Проводить кабельную проводку и фиксировать кабель в специальном зажиме держателя провода .

Внизу приведена схема с возможными проведенными соединениями предусмотренные для печи.

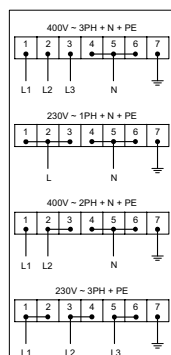
Подачу напряжения производить кабельной проводкой, установленной специальными перемычками в предусмотренном положении.

Закреплять винты плотно, для избежание опасного перегрева.

Произведенные электрические соединения закрыть крышкой



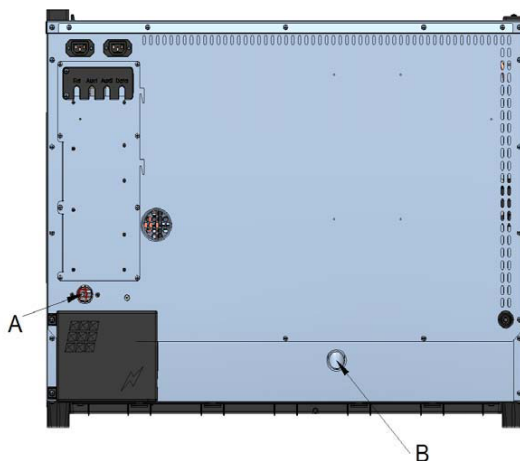
на рисунке.



Кабельное соединение должно быть тип HO7 RN- F . Стационарные соединения укладываются с применением лотков определенных норм.

### **Подключение водоснабжения:**

Рекомендуем смягчать воду , жесткостью 5@f. Когда давление в сети понижается и для его повышения устанавливается редуктор давления .



A. Ввод воды – 3/4"

B. Слив воды диаметром 30 мм.

### **Внимание:**

Давление воды на вводе должно составлять 1-3 Bar, температура не превышать 30°.

## ПРИНЦИПЫ ВЫПЕЧКИ:

*Пар(Темп. От 100°до 103°+ система Steam 100°)*

*(пар низкой температуры: от 70% до 90%+ система Steam100%)*

*(пар высокой температуры: от 103°до 130°+ система Steam 80%)*

Более здоровой и диетической системой является выпечка на пару. Таким образом пища готовится на пару внутри камеры, избегая прямого контакта продуктов питания с водой, так максимально сокращая развариваемое состояние; кроме того, продукты питания готовят при относительно низкой температуре, ниже 100 градусов, исключая потерю витаминов и минералов, продукты питания сохраняют почти что неизменный вкус и аромат. При низкой температуре приготовление на пару позволяет избежать или максимально ограничить использование приправ, что позволяет сохранять продукцию очень легкой и усвояемой.

**Предназначено для приготовления мяса, рыбы и овощей.**

### ***Приготовление с конвекцией. (темп. от 70°до 270°)***

Приготовление с конвекцией происходит поперек, с циркуляцией горячего воздуха между вентиляторами внутри камеры.

Это позволяет продуктам быть равномерно поджаренными. Другое преимущество приготовления с конвекцией, то, что позволяет готовить разные типы продуктов питания, такие как мясо, рыба, овощи без смешивания вкусов.

**Предназначена для запекания, гриля и поджаривания.**

### ***Приготовление с конвекцией и паром (Темп.от 70°до 270°+ система Steam от 20% до 60%)***

Этот метод предлагает использование горячего воздуха и пара, распространяя однородно, уменьшается вес продуктов во время приготовления и сохраняется мягкость. С этой эффективной техникой сокращается время работы.

**Предназначена для жаркого, ростбиф, рыбы в тушеном и запеченном виде.**

### ***Приготовление с конвекцией и с сухим воздухом (Темп.от 70°до 270°+ система Dry от 10% до 100%)***

Этот способ предлагает использование горячего воздуха и извлечение влажности из продукта в течении выпечки. Этот метод позволяет иметь сухую среду выпечки для придания аромата, хрусткости, рассыпчатости продукту.

**Предназначен для выпечки хлеба, хлебных палочек, печенья.**

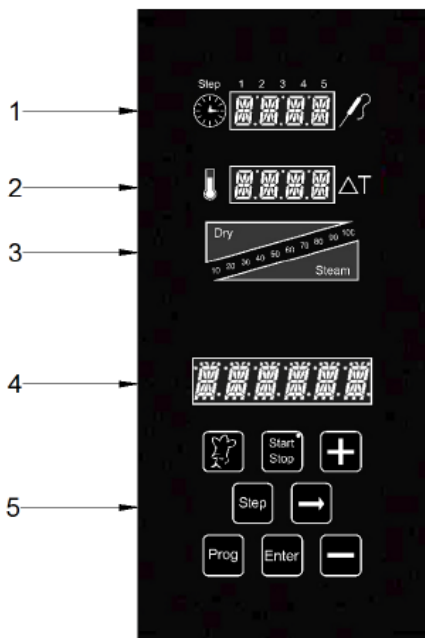
### ***Приготовление посредством щупа и температурой камеры.***

Другой метод приготовления это с помощью щупа. Щуп может приготавливать определенный продукт, направляя температуру в сердцевину продукта. А также, возможно установить температуру внутри камеры печи исходя из того, какая температура установлена для щупа, для того чтобы получить однородную выпечку внутри и с внешней стороны продукта. Этот параметр будет произведен, устанавливая  $T$  (разницу между температурой камеры выпечки и температурой щупа). Следовательно, температура внутри камеры вычисляется по следующей формуле:

**Температура камеры = температура щупа + ДТ установленный**

**Предназначен для кур, жаркого, свиной рульки и птицы.**

## Панель команд



1. дисплей время
2. дисплей температуры
3. дисплей график климата
4. дисплей наблюдения программы выпечки
5. клавиатура установки программы

Включение и выключение: Для запуска электронного управления нажать в течении 3 секунд на кнопку « Start/Stop». Дождитесь завершения загрузки (отображения логотипа BestFor "Программы 4").

Выключение панели управления выполняется таким-же способом , нажимая на кнопку в течении 3 секунд на кнопку « Start/ Stop»

Сделано переключатель, управление предлагает в главном меню, в таком составе:

**Ручной:** режим приготовление ручной.

**Настройки:**

- язык
- время
- Функциональные параметры

**Отсрочка старта:** эта опция позволяет установить фиксированный график выполнения с цикла выпечки. Чтобы настроить процедуру смотрите на стр. 134.

Выберите с "+" и "-" и нажмите с кнопку  для входить в меню выбора

### Настройка языка

Первое, что нужно сделать, это установить ваш язык, как описано ниже:

Протекать с кнопку "+" на главного меню "Настройки". Зайдите в меню с кнопку 

Выделите всегда с кнопку "+" в меню настройки до "языка". Введите выделение с кнопку 

Выберите с "+" и "-" ваше язык и подтвердите с кнопку .

### Настройка время

Протекать с кнопку "+" на главного меню "Настройки". Зайдите в меню с кнопку 

Выделите всегда с кнопки "+" в меню настройки до "время". Введите выделение с кнопку 

Нажмите кнопку "+" для отображения текущего времени и подтвердите с кнопку .

### Отсрочка старта:

Смотрите страницу 134

### Ручное управление:

Главная характеристика ручной программы это возможность менять параметры во время цикла выпечки..

Программа выпечки в ручном управлении:

1. Время выпечки в часах и минутах или достигнутая температура щупа.
2. Температура камеры выпечки или  $\Delta$  температура между щупом и камерой выпечки.
3. параметр климата в процентах ( от 10% до 100%) введение пара (Steam) красного цвета. Эвакуация пара ( от 10% до 100 %) (Dry) синего цвета.

### Установка ручного управления

В данном меню из положения « ручной» нажимаем клавишу 

1. Установка времени выпечки:

Нажимаем на кнопку  символ « время» (дисплей 1) начнет мигать. Установить желаемые часы и минуты с помощью кнопок «+» и «-» Время рабочего режима устанавливается из положения 0.

Повторно нажать на кнопку  для внесения программы в память.

2. Установка температуры камеры выпечки:

После установки времени замигает символ температуры ( дисплей 2)

Установить желаемую температуру с помощью кнопок «+» и «-». Нажимаем на клавишу  для введения в память установленные параметры.

3. Установка климата камеры выпечки:

После установки температуры на дисплее «климат» загорятся надписи «Dry» (синего цвета) и « Steam» (красного цвета). С помощью кнопки «+» увеличивается процент распыления пара на протяжении цикла

выпечки. Цифровая шкала на дисплее 3 красного цвета. Кнопка «-» уменьшает процент распыления пара цикла выпечки. Цифровая шкала на дисплее 3 синего цвета. После установки необходимого климата, ввести в память параметры с помощью кнопки . Устанавливается из положения 0 (при мигающем дисплее)

- Установка выпечки для щупа  :

Установить из положения 0, на дисплее « время » и нажать на кнопку  для подтверждения команды. Символ «щуп» замигает. С помощью кнопок «+» и «-» установить желаемую температуру.

- Установка температуры камеры  $\Delta T$ :  (только с установленными параметрами щупа)

Этот параметр помогает установить на сколько градусов температура камеры должна превышать установленную температуру щупа.  $\Delta$  эта функция автоматически регулируется программой и остается постоянной на протяжении всего цикла выпечки. Установить из положения 0 на дисплее « температура » и нажать на кнопку  для подтверждения команды. Символ  $\Delta T$  начнет мигать. Установить желаемую температуру и подтвердить с помощью кнопки .

Ввести в память все установки нажатием кнопки  на протяжении 3 секунд.

В этом случае все параметры выпечки установлены. Нажать на кнопку Start Stop для запуска программы. Печь начнет свой цикл выпечки от фазы предварительного нагрева ( см. стр.10) Завершение этой фазы будет демонстрировать звуковой сигнал и мигать лампа внутри камеры. Открыть дверь и поместить изделия в жарочную камеру. После того как закроете дверь, начнется заданный цикл выпечки. Возможно остановить цикл выпечки раньше окончания программы, нажимая на кнопку .

Во время цикла выпечки возможно в любой момент ( за исключением фазы предварительного нагрева)

изменять установленные параметры. Нажимаем на клавишу  и регулируем необходимую температуру с помощью кнопок «+» и «-» подтверждая клавишей . Модификации произойдут немедленно.

- **Порядок установки индивидуальной программы**
- Печи Serie BestFor имеют 60 программ выпечки, сделанные по специальному заказу потребителей. Имеют в наличии 5 Step фаз, каждая из которых включает : время, температуру, климат. Начало цикла выпечки будет производиться последовательно, деля программу полной выпечки в нужной фазе.

#### Как сохранять программы:

Нажать на клавишу . Нажать на кнопки “+” и “-” с номером программы, которую хотите установить.

Подтвердите команду клавишей . Теперь установим фазы программы выпечки: нажимаем на клавишу , загорится лампочка « Step 1 », которая указывает параметры выпечки начальной фазы программы. Установим каждый параметр, подтверждая кнопкой  (см. ручное управление)

- Чтобы перейти от одной фазы к другой, воспользуемся клавишей .
- После установки необходимых фаз (макс. 5) сохраним программу нажатием клавиши  в течении 3 секунд.

## Выполнение индивидуальной программы

- Нажимаем на клавишу  и спомощью кнопок «+» и «-» выбираем необходимую программу. Подтверждаем выбор клавишей . Дальнейшее действие выполняем клавишей  для запуска программы выпечки. Во время производства программы параметры выпечки не будут изменяться. Возможно остановить цикл выпечки раньше окончания программы нажатием на клавишу .

Для выхода из программы нажмем на клавишу . Вернемся в основное меню панели управления.

## Подготовительная программа



На электронной панели печей BestFor установлены 12 подготовительной программы выпечки, предназначенные для приготовления различных типов продуктов. Эту программу можно произвести следующим образом:

- Нажимаем на кнопку  и выбираем необходимую программу выпечки с помощью клавиши «+» и «-». Подтверждаем выбор с помощью клавиши .
- Выберите степень желаемой выпечки увеличивая или уменьшая с помощью кнопок + и -, в течение рабочего режима программы, параметр выпечки мигающий:



Если приготовление контролируется временем

Если приготовление контролируется временем, но щуп с необходимой программой вставлен в продукт.

Если приготовление контролируется исключительно щупом.

- Нажимаем на кнопку  для подтверждения изменения времени выпечки. Вышеуказанная установка будет действовать только для последующего цикла выпечки. Для окончательной работы изменения в программе, нажать на кнопку  в течении 3 секунд. Происходящие изменения будут сопровождаться акустическим сигналом.
- Для выполнения программы нажать на клавишу . Во время выполнения программы, параметры выпечки не будут изменяться. Возможно остановить цикл выпечки раньше окончания программы, простым нажатием на кнопку .
- Для выхода из меню, нажимаем на кнопку . Вернемся в основное меню панели управления.

Следующий перечислены программы включена в электронный панель духовки. Выполните процедурой выше чтобы устоновит их:

### Перечень обозначения символов рецептуры:



Указание для оптимальной выпечки



Переменный показатель в течение рабочего режима согласованный с программой.

### Рецепты *Serie Bistrot mod.1065/665/465:*

#### 1 Хлеб полуфабрикат замороженный



Необходимо поместить в печь замороженный продукт.



Увеличить параметр времени в минутах исходя из объема, веса и типа продукта.

- Поместить на перфорированный противень 40х60
- Батоны поместить на рифленый противень 40х60

#### 2 Хлеб сырой

Увеличить параметр времени в минутах исходя из размера, веса и типа продукта.



Поместить на перфорированный противень 40х60

#### 3 Пицца Неаполитанская



Вставить плиту перед запуском предварительного нагрева, поместить уже приправленные пиццы с помощью специальной лопатки в печь.



Выпечка на плите выполняется системой вулкан.

Увеличить параметр времени в минутах, в зависимости от желаемой степени выпечки.

#### 4 Порционная пицца



Поместить заправленное тесто помидорами. За 8 минут до окончания выпечки добавить моцареллу и другие на Ваш вкус приправы. Противень заправлять экстра натуральным оливковым маслом.

Поместить продукт на гладкий противень 40х60.



Увеличить параметр времени в минутах, в зависимости от желаемой степени выпечки.

#### 5 Круассан замороженный.



Для этого рецепта круассаны не размораживают.

- Поместить 12 круассанов на перфорированный тефлоновый противень 40х60



Увеличить параметр времени в минутах в зависимости от желаемой степени выпечки.

## 6 Печенье



Увеличить параметр времени в минутах на основе размера и толщины печенья.

- Поместить на перфорированный тефлоновый противень 40x60

## 7 Кекс



Наполнить формы предварительно смазанные маслом на  $\frac{3}{4}$  от емкости.

- Поместить на перфорированный тефлоновый противень 40x60



Увеличить параметр времени в минутах по желанию.

## 8 Vol au vent Замороженные



Для этого рецепта Vol au vent используют замороженные.

- Поместить на перфорированный тефлоновый противень 40x60



Увеличить параметр времени в минутах на базе желаемой степени выпечки.

## 9 Печеный картофель



Приготовить 2,5 кг картофеля для одного противня.

- Поместить на гладкий прямой противень 40x60



Увеличить параметр времени в минутах в зависимости от желаемой степени выпечки.

## 10 Жаркое



Перед предварительным нагревом извлечь щуп из печи. Во время предварительного нагрева поместить жаркое с щупом в сердцевине на решетку и гладкий противень для сбора жира во время приготовления.

- Использовать решетку и гладкий противень 60x40



Увеличить параметр температуры в сердцевине на основе желаемой готовности.

## 11 Курица



Использовать только соль и специи для приправки кур и разместить на гладкий противень для сбора жира во время выпечки.

- Решетка N.8 куры GN 1/1 и противень гладкий 60x40
- Для Мод.1065 загрузка Макс.N3 решетки N.8 куры
- Для Мод.665 загрузка Макс.N2 решетки N.8 куры
- Для Мод.465 загрузка Макс.N1 решетки N.8 куры



Увеличить температуру в сердцевине на основе желаемой выпечки.

## 12 Пар



Предназначено для приготовления овощей и других продуктов на пару.

- Использовать противень перфорированный 60x40



Увеличить параметр времени в минутах на основе желаемой степени приготовления.

### Рецепты Gourmet mod.1011/ 511:

#### 1. Рис на пару



Для 1кг. Риса 1,5 литра воды. В такой пропорции можно готовить разные типы пасты из твердых сортов пшеницы. Менять параметр времени в минутах по желанию.

Поместить на противень GN1/ 1 H60



Увеличить параметр времени в минутах в зависимости от желаемой степени приготовления.

#### 2. Ростбиф



Перед предварительным нагревом извлечь щуп из печи. Во время предварительного нагрева поместить ростбиф с щупом в сердцевине на решетку и гладкий противень для сбора жира во время приготовления.

- Использовать решетку GN1 /1 H 40



Увеличить параметр температуры в сердцевине на основе желаемой степени готовности.

#### 3. Жаркое



Перед предварительным нагревом извлечь щуп из печи. Во время предварительного нагрева поместить жаркое с щупом в сердцевине на решетку и гладкий противень для сбора жира во время выпечки.

- Использовать решетку GN 1 / 1 H40



Увеличить параметр температуры в сердцевине на основе желаемой степени приготовления.

#### 4. Запеченная рыба



Перед предварительным нагревом извлечь щуп из печи. Поместить и вставить щуп в сердцевину рыбы

- Использовать противень GN 1/ 1 H40



Увеличить параметр температуры в сердцевине на основе желаемой степени готовности.

## 5. Гриль



Для оптимальной готовности:

- Говядина: 40 с кровью, - 45 средней готовности, -50 хорошо прожареное.
- Свинина: 60/65 оптимальная готовность
- Рыба: 60/65 оптимальная готовность
- Использовать пиастру гриль GN1/1



Увеличить параметр температуры в сердцевине на основе желаемой степени готовности

## 6. Куры



Использовать только соль и специи для приправки кур и расположить на противне гладком для сбора жира во время выпечки.

- Гриль N.8 куры GN 1/ 1 гладкий противень GN1/ 1 H40
- Для Мод.1011 загрузка Макс. N.3 гриль N.8 куры
- Для Мод.511 загрузка Макс. N.2 гриль N.8 куры



Увеличить параметр температуры в сердцевине на базе желаемой готовности.

## 7. Овощи на пару



По этому рецепту можно готовить разные овощи одинаковой консистенции ( напр.: картофель, морковь, цветная капуста, брокколи)

- Использовать перфорированный противень GN 1 /1 H40



Увеличить параметр времени в минутах на базе желаемой готовности.

## 8. Картофель фри



Поместить картофель не размороженный

- Бачок гриль для фри GN1/ 1

## 9. Картофель жареный



Готовить 2кг картофеля на 1 противень

- Использовать противень тефлоновый GN 1 /1 H20



Увеличить параметр времени в минутах по желаемой степени готовности.

## 10. Замороженный круассант



Для этого рецепта круассан не размораживают. На один противень идет 8 круассанов.

- Противень тефлоновый GN 1/1H 20



Увеличить параметр времени в минутах в зависимости от желаемой степени выпечки.

#### 11. Хлеб замороженный полуфабрикат



Увеличить параметр времени в минутах в зависимости от размера, веса и типа продукта.

- Противень тефлоновый GN1/ 1 H20 .



Увеличить параметр времени в минутах на базе желаемой степени готовности.

#### 12. Регенирация



Использовать режим времени в зависимости от продуктов , которые желаете производить.

### ПРОГРАММ “COOL”- “PUMP” – “LAVAGGIO”

Условия « Программы» электронной панели, представляют три неизменяющие программы. Они занесены в память панели управления и независимы от 60 имеющихся в наличии персональных пользователей.

- **Программа « COOL»** Дает возможность охладить печь за короткое время, задействуя только вентилятор даже при открытой двери.
- **Программа « PUMP»** Выполняет наполнение насосов и труб агрегата очистки печи.
- **Программа « Lavaggio»** Состоит из LAV1- LAV2- LAV3. для мойки предусмотрено 3 подпрограммы (деликатная, нормальная, интенсивная) производимая в зависимости от требования.

Для выполнения одной из этих программ следуйте следующей инструкции:

- Нажимаем на клавишу  для начала установки программы.
- Скользим по кнопке “—” пока не высветится только что описанная программа. Выбираем необходимую программу и подтверждаем с помощью кнопки .
- Нажимаем на кнопку  для выполнения этой программы, как для условий программы (стр.10)

### Характеристика программы в исполнении - предварительный нагрев и продолжение выпечки:

Когда будет запущена любая программа выпечки: ручная, индивидуальная для пользователя или предварительная начнется фаза предварительного нагрева, на панели управления на дисплее «температура» появится надпись « PRE» 2. Эта фаза нагревает печь на 30 градусов выше идеальной температуры для выпекания изделий, для того чтобы поддерживать необходимую температуру. при открытой двери . В конце этой фазы лампа в печи начнет мигать, и будет сопровождаться акустическим сигналом. После этого помещаем изделия в печь, закрываем дверь и программа начнет свой цикл выпечки.

Когда цикл выпечки завершен, будет издаваться звуковой сигнал, предлагая продолжение выпечки. Символ времени мигает, демонстрируя обратный счет до тех пор, процесс выпечки, если это необходимо. Действуем кнопкой + до необходимой температуры, нажимаем на клавишу  для запуска выпечки. Если не предлагается продолжение в течение 2 минут, печь заканчивает цикл выпечки.

- **Лампы и окончание выпечки:**

При запуске каждой программы выпечки, лампы внутри камеры загораются и остаются включенными до окончания цикла выпечки. Когда печь прекратит работу, загорится лампа и появится звуковой сигнал, после чего оператор может извлекать изделия из печи.

- **Задержанный запуск:**

Возможно, осуществлять программу выпечки в заданном времени, установленное оператором следующим образом.

- При запуске электронной панели, пробежать по кнопке + пока на меню не появится «Задержанный запуск» на дисплее наблюдения программы выпечки.
- Символ «время» на дисплее замигает (1). Установить необходимое время для выполнения программы. Подтвердить установку кнопкой .
- На дисплее программ (4) появится надпись «Прог» Запустить необходимую программу выпечки для задержанного запуска с помощью кнопок "+" и "-". Подтвердить установку клавишей .
- Печь находится в положении Stand-By, это подтверждается светящимся индикатором .

В этом случае печь приступает к запуску автоматически установленной программы выпечки. Задержанный запуск можно остановить в любой момент, включив вновь электронную панель из положения Stand-By.

### **Экспорт \ Импорт запомненных программ:**

Печи серии BestFor позволяют экспорт запомненных программ и импорт новых программ через средства внешнего хранения памяти, тип ключа (флеш-карты) USB. Связь USB с печью осуществляется путем специального отверстия, пригодного для USB, помещенной на оборотной стороне самой печи. При коннекте, электронный контроль признает периферийное устройство автоматически и присваивает квалификацию специальным меню управления. При дисконнекте, меню управления отключено. Новые предположенные программы будут доступны на сайте: <http://www.bestfor.it>.

### **Способ управления предположенными программами:**

С ключом USB присоединенный, нажмите на клавишу . В нормальном меню, добавляется меню **Управление запрограммировано**. Функционально отборы в меню останутся прежними.

Для входа в меню управления, выберете соответствующую позицию и нажмите на клавишу . Следующие позиции отключены в случае, если в параметрах печи вами был активизирован выбор "Заблокированные Программы".

Меню так структурировано:

• **ОТМЕНИТЬ** = позволяет отменить прежнюю программу, запомненную печью ранее. Для входа в опции, действуйте клавишей . Просматривая список запрограммированного (дисплей "Температура" подскажет надпись "Удалить"), выберете программу, которую нужно отменить путем клавиш "+" или "-", однажды позиционированные на выбранной программе, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд на клавишу .

Таким образом программа удалена. Дисплей делает надпись видимой "\*\*\*\*\*" в течение этой операции. Так же условие этой операции будет подтверждено акустическим сигналом. Повторять ту же операцию для всех программ, которые необходимы отменять. Чтобы выйти из меню "**Отменить**" нажмите на клавишу .

Удерживая в течение 3 секунд клавишу , прерывается операция, получая электронный контроль в основной визуализации (смотри стр. 7).

**• ВВЕСТИ**= позволяет импортировать в печи все предпоставленные присутствующие программы на ключе USB. У файлов будет расширение .prf, и они будут внутри папки "BESTFOR". Память электронного контроля позволяет запомнить до 60 программ. Выберите функцию "**ВВЕСТИ**", нажмите на клавишу , и все присутствующие программы в ключике будут запомнены в печи последовательно, в конце уже существующих программ. Дисплей делает надпись видимой "\*\*\*\*\*" в течение всей операции. Так же условие этой операции будет подтверждено акустическим сигналом.

•Новые предпоставленные программы будут доступны на сайте: <http://www.bestfor.it>. Разгруженные программы должны будут быть запомненными в папки predetermined "Bestfor" внутри ключика.

-Сообщение "**Ошибка**" представляет себе осуществление операцию в случае доступа, ошибившемся в ключик USB.

-Сообщение "**Файл**" представляет себе не законную программу в случае ошибочных размеров файла или в случае нелегитимного файла.

Способ управления персонализированными программами:

С ключиком USB, нажимать на клавишу . В нормальное меню, добавляется меню **Управление запрограммировано**. Функции остающегося выбора меню останутся прежними.

Чтобы включить меню **Управление запрограммировано**, выберите функцию и нажмите на клавишу . Следующие позиции отключены в случае, если в параметрах печи вами был активизирован выбор "Заблокированные Программы".

**•ОТМЕНИТЬ** = позволяет отменить прежнюю программу, запомненную печью ранее. Для входа в опции, действуйте клавишей . Просматривая список запрограммированного (дисплей "Температура" подскажет надпись "Удалить"),выберете программу, которую нужно отменить путем клавиш "+" или "-", однажды позиционированные на выбранной программе, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд на клавишу . Таким образом программа удалена. Дисплей делает надпись видимой "\*\*\*\*\*" в течение этой операции. Так же условие этой операции будет подтверждено акустическим сигналом. Повторять ту же операцию для всех программ, которые необходимы отменять. Чтобы выйти из меню "**Отменить**" нажмите на клавишу .

Удерживая в течение 3 секунд клавишу , прерывается операция, получая электронный контроль в основной визуализации (смотри стр. 7).

**•ВВЕСТИ**= позволяет импортировать в печи все персонализированные присутствующие программы на ключе USB. У файлов должно будет быть имя максимума 6 символов, с расширением. prf и они будут внутри папки "BESTFOR". Выберите функцию "ВВЕСТИ" посредством клавиши , включены два подменю:

**•• ВКЛЮЧИТЬ ВСЕ** = разрешает включать в списки существующие программы в печи с теми, которые были импортированы из ключа USB.

•• **В ХВОСТЕ** = этот выбор ставит «в хвосте» программы, импортированные в существовавшие ранее другие в печи. Программы с тем же именем будут включены в список.

Дисплей делает надпись видимой "\*\*\*\*\*" в течение всей операции. Так же условие этой операции будет подтверждено акустическим сигналом.

•• **ПЕРЕМЕЩЕНИЕ** = позволяет экспортировать программы печи в ключе USB. Выбор функции осуществляется клавишей , включены два подменю:

• **ВСЕ** = экспортирует все персонализированные существующие программы в печи внутри ключа, включенные в списке с тем же именем в случае необходимости он представил программы в самом ключике.

• **ОТБОР** = позволяет отобразить программы, которые хотя бы были экспортированными. Для входа в опции, действуйте клавишей . Просматривая список запрограммированного (дисплей "Температура" подскажет надпись "Сохранить"), выберете программу, которую нужно отменить путем клавиш "+" или "-", однажды позиционированные на выбранной программе, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд на клавишу . Программа экспортирована, таким образом. Дисплей делает надпись видимой "\*\*\*\*\*" в течение этой операции. Условие такой операции

• она будет показана также акустическим сигналом. Повторять ту же операцию для всех программ, которые необходимы экспортировать.

Чтобы выйти из меню "Экспортировать" нажимать на клавишу .

Сообщение "Ошибка" представляет осуществление операции в случае доступа, ошибочным ключом USB.

Сообщение "Файл" представляет незаконную программу в случае ошибочных размеров файла или в случае нелегитимного файла.

#### • Коды сигнализации\ аварийные индикаторы

Перечень ошибок, которые электронная панель воспроизводит на экране в случае неисправности. Если изображена одна из этих ошибок, необходимо обращаться в техническое обслуживание, за исключением ошибки 009.

ER.001= таблица мощности не отвечает

ER.002= ошибка программно-аппаратного обеспечения

ER.003 = сигнализация щупа: щуп разъединен или короткая цепь.

ER.004= сигнализация предварительного нагрева: печь не нагрелась до установленной температуры в течении макс. 45 (время максимальное предварительного нагрева)

ER.005= память программы не действует

ER.006= программа задержанного запуска устранена после установки

ER.007= ошибки отключения электроэнергии: восстановление выпечки было невозможно после прекращения подачи электроэнергии.

ER.008= недостаток синхронности в сети: частота в сети не стабильна или диаграмма мощности неисправна

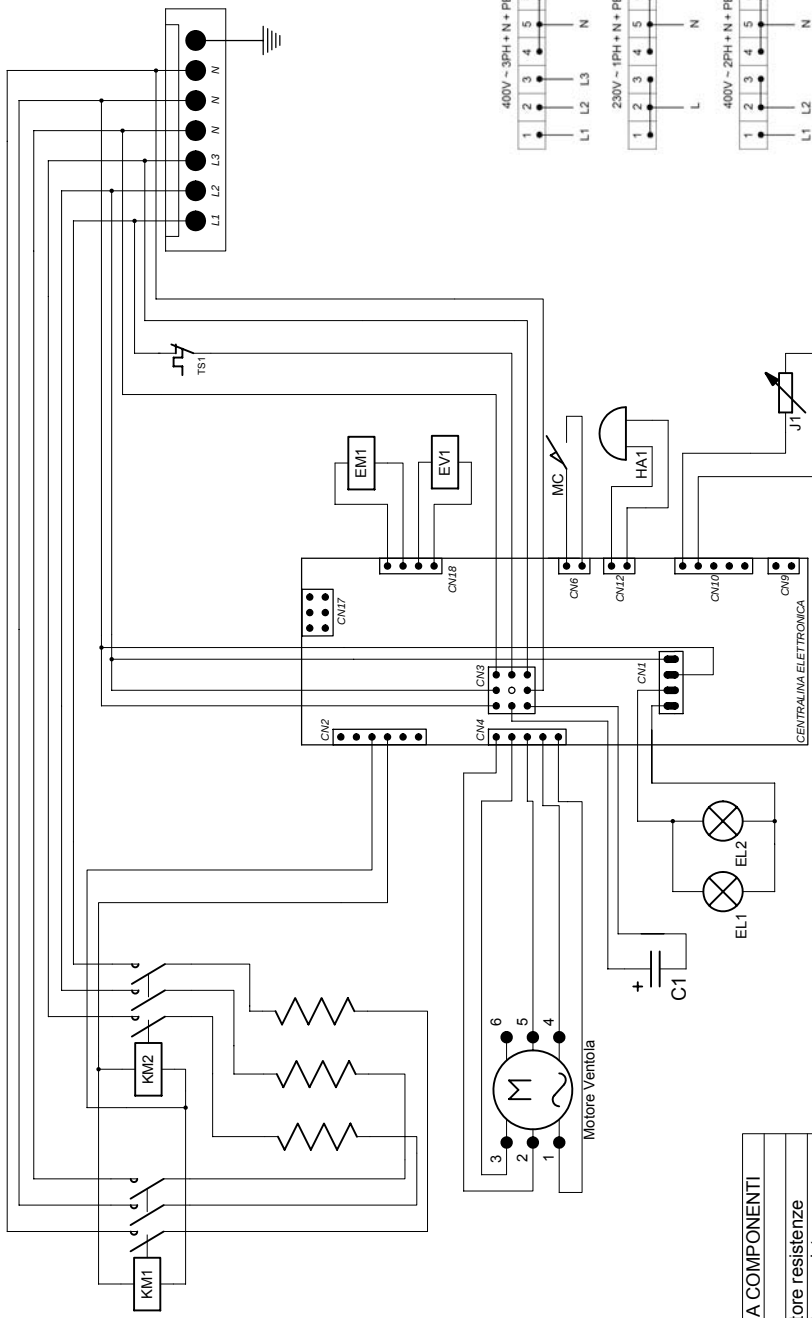
ER.009= термический мотор: контакт термического мотора на таблице мощности вмешался.

Как решится неисправность, печь вернется в рабочий режим.

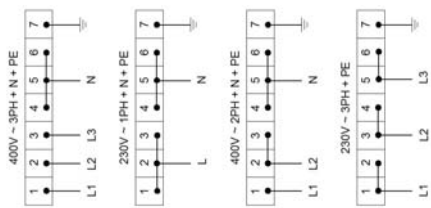
- **Техническое обслуживание**

Предлагаемое оборудование периодически должно контролироваться квалифицированным специалистом.

Печь снабжена устройством термического выключения, может армироваться также в ручную. Для термического армирования (в случае остановки) отвинтить заглушку с обратной стороны внизу, слева печи. В дальнейшем, нажать пульсант и армирование будет укомплектованным. В случае дальнейшей остановки, обращаться к квалифицированному специалисту для более глубокого контроля.



| LEGENDA COMPONENTI |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| KM1                | Teleruttore resistenze        |
| KM2                | Teleruttore resistenze        |
| EM1                | Magnete Camino                |
| EV1                | Elettrovalvola ingresso acqua |
| HA1                | Allarme acustico              |
| J1                 | Sonda Jota                    |
| MC                 | Micro porta                   |
| EL1                | Lampada interno camera        |
| EL2                | Lampada interno camera        |
| C1                 | Condensatore                  |
| TS1                | Termostato di sicurezza       |





Denominazione / Denominator  
Schema elettrico  
Forni serie Bistrot - Gourmet

Tensione di alimentazione / Power supply  
vedere tabella soprastante

Nome File / File Name  
BG-01

Data / Date  
07/07/2010

Page / Page  
1 / 1



**BEST**  
  
**FOR**

**Via Castelbolognesi, 6 - Z.p.m.i.  
44124 - Ferrara - ITALY**

**[www.bestfor.it](http://www.bestfor.it)**