

INHALT:

ALLGEMEINE HINWEISE	49
REINIGUNG UND PFLEGE:	49
INSTALLATION UND INBETRIEBSETZUNG	50
Vorbereitende Arbeiten:.....	50
Befestigung der FüÙe 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 gartete 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 GerätenBestFor 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.

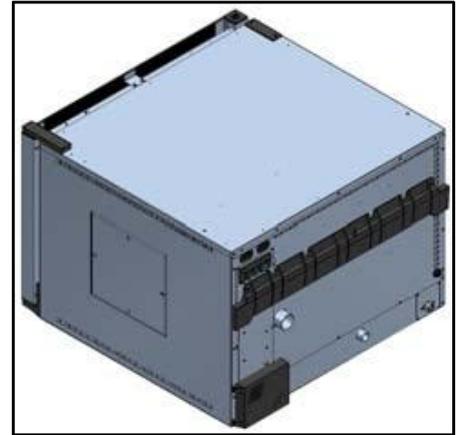


Abb.1



Abb.2

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

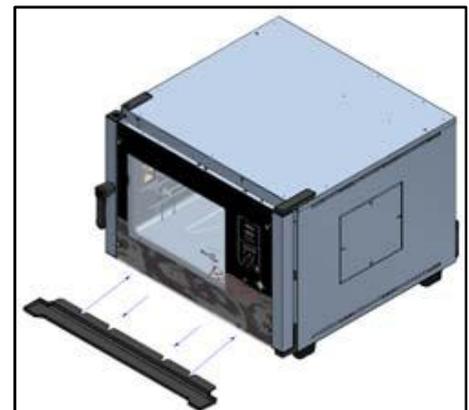
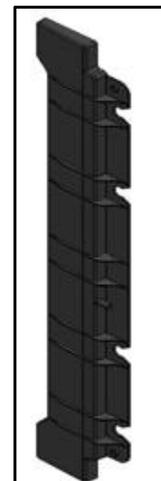
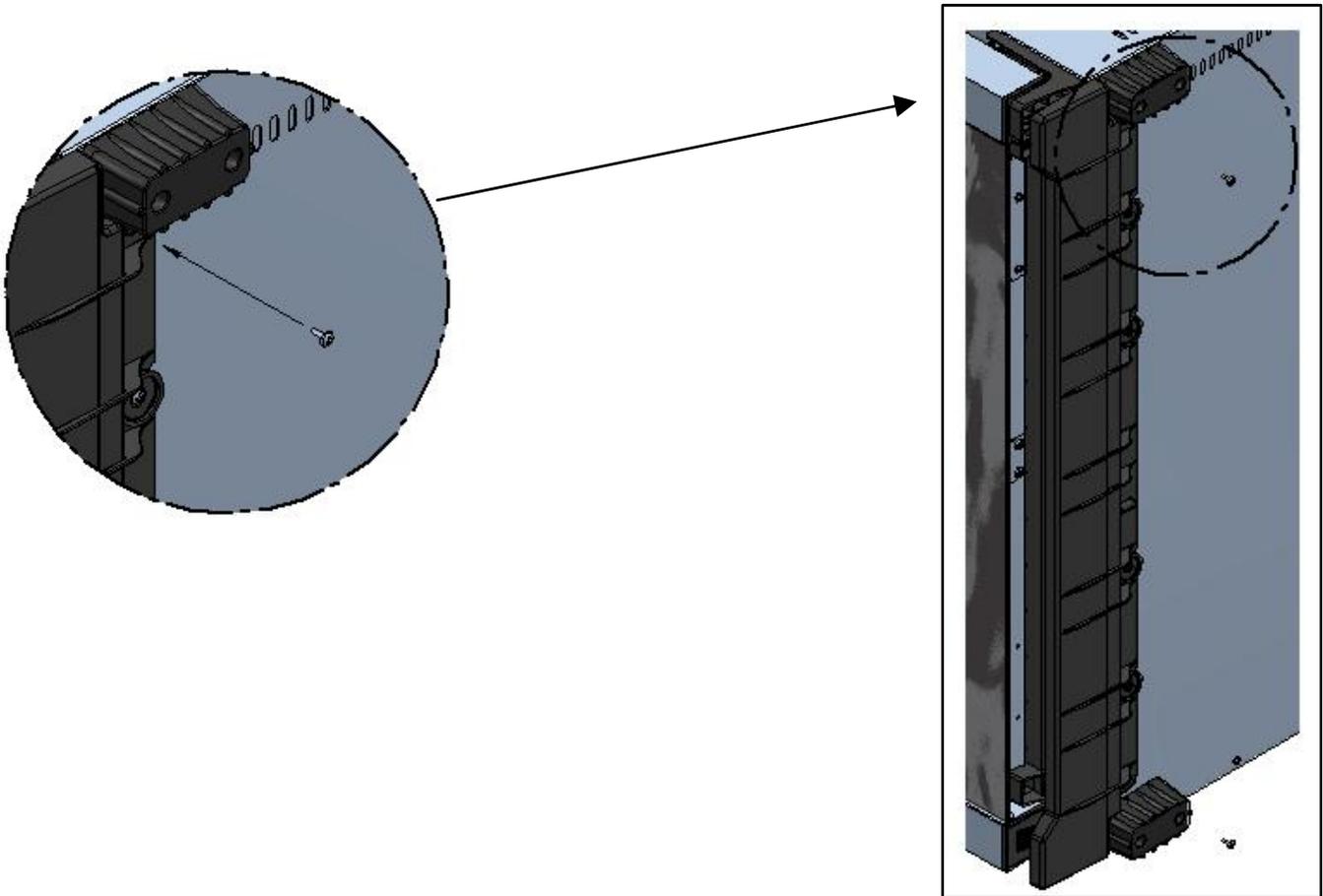


Abb.3

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 Ø 5 im Abflussschlauch ein Loch anbringen . Einen Abflussschlauch Ø 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:

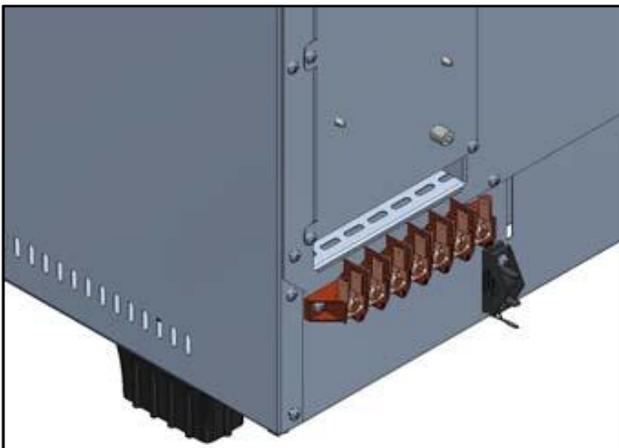
Nach der Aufstellung des Backofens, sich vergewissern, dass er vollkommen gerade steht. Diese Kontrolle kann mit einer gewöhnlichen Wasserwaage durchgeführt werden, andernfalls ein Blech mit Wasser füllen und in den Ofen schieben. Das Nichtbeachten dieser Bedingung kann den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb 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 das Gerät und das Netz geschaltet wurde. Der Trennschalter muss leicht zugänglich in der Nähe des Backofens platziert werden.

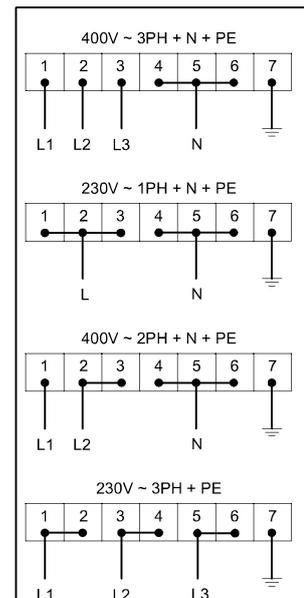
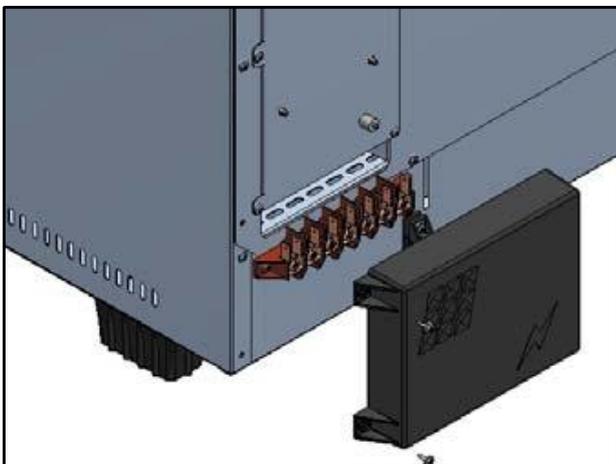
Nachstehend werden die verfügbaren Anschlüsse und das Vorgehen zum Auswechseln des Kabels im Bedarfsfall beschrieben:



- 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.

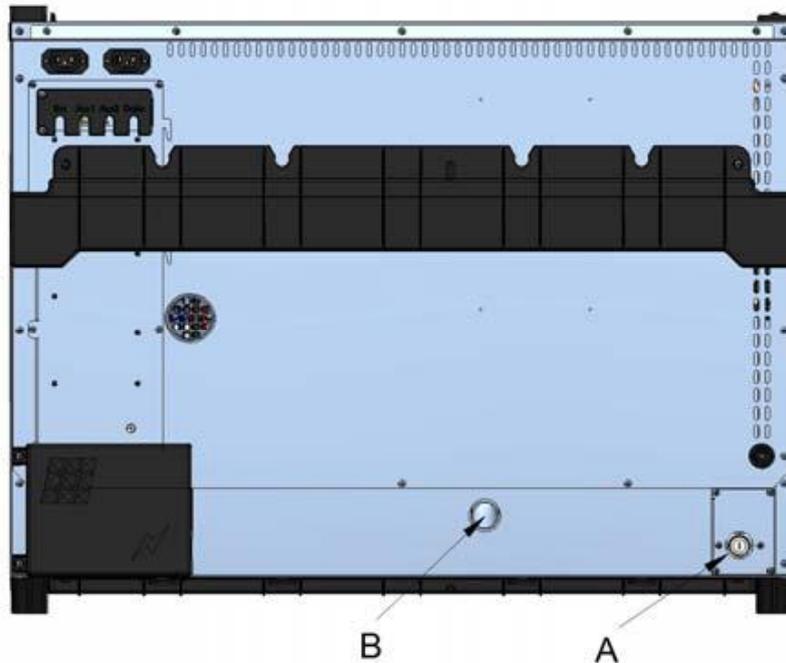
- Nach Herstellung der elektrischen Anschlüsse den Deckel der Klemmleiste wie abgebildet schließen.



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 – \varnothing 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 Konvektionsgarens 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**

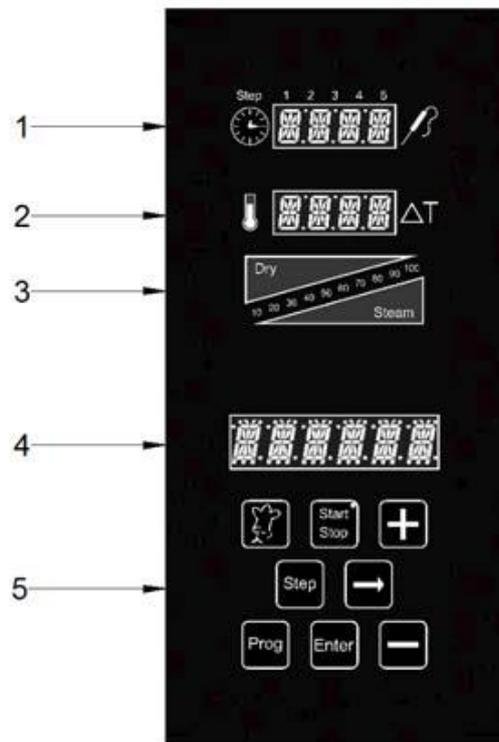
Garen mit Kerntemperaturfühler und Backkammertemperatur

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 ΔT (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 + ΔT 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. Programmieraste

Ein- und Ausschalten:

Nachdem der Ofen unter Spannung steht, 3 Sekunden lang die Taste für Start/Stopp” 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/Stopp” drücken.

Nach erfolgtem 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 Δ 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 Programmaierung 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 ΔT :  (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 Δ 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 ΔT 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

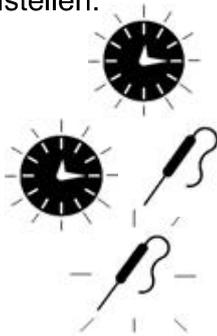


Um das Menü zu verlassen, die Taste  drücken. Damit wird zum Hauptmenü der Steuerung zurückgekehrt.

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 “-“ des 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:

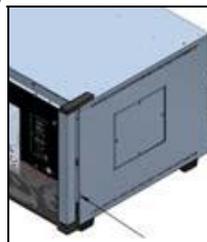
- Beim Einschalten der elektronischen Steuerung mit der Taste “+” bis zum Erscheinen des Menüs “Verzögerter Start ” am Display Programme 4 durchblättern. Mit der Taste  auf das Menü zugreifen.
- Das Symbol für “Zeit” und sein Display (1) blinken. Nun die für den Programmablauf gewünschte Zeit eingeben. 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-Sticks. 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: