

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

# **MF 250**

**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:

**2006/42/CE**

EN60335-2-42:2003+A1:2008  
EN60335-1:2002:+ A1:2004+A11:2004+A2:2006  
+A12:2006+A13:2008  
EN62233:2008

COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA:  
EMC:  
EMC:  
COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNETICA:

**2004/108/CE**

EN55014-1:2006+A1:2009  
EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008  
EN61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009  
EN61000-3-3:2008  
EN61000-3-11:2000  
EN61000-3-12:2005  
EN61000-6-2:2005  
EN61000-6-3:2007

TIPO DI PRODOTTO: **FORNO A SUOLO**  
PRODUCT TYPE: **DECK OVEN**  
TYPE DE PRODUIT: **FOUR À SOLE**  
TIPO DE PRODUCTO: **HORNO DE PISO**

MODELLO: **SUOLO 250** (Tutte le Versioni)  
MODEL: **SUOLO 250** (All Versions)  
MODÈL: **SUOLO 250** (Toutes les Versions)  
MODELO: **SUOLO 250** (Todas las Versiones)

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 ELETTROMAGNETICA". 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 PROGETTAZIONE ET FABRICATION EST CONFORME AUX CONDITIONS REQUISES PAR LA DIRECTIVE BASSE TENSION ET COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNETIQUE. LA CONFORMITÉ A ÉTÉ VERIFIÉE 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 PROYECTACION Y CONSTRUCCIÓN DE LA DIRECTIVA "BAJA TENSIÓN" Y "COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA". LA CONFORMIDAD FUE COMPROVADA CON LAS SIGUIENTES ARMONIZADAS STANDARD:

Ferrara, 20.04.2013

BAKE OFF ITALIANA S.R.L.  
GIORGIO BORGHI

## Sommario

Avvertenze Generali .....	3
Dati Tecnici e Identificazione.....	3
Vista dell'apparecchio .....	4
Dati elettrici .....	4
Installazione .....	5
Posizionamento.....	5
Descrizione del forno.....	6
Collegamento Elettrico .....	6
SCARICO VAPORI (CAPP A E CAMERE) .....	7
Messa in Funzione .....	7
Istruzioni Per l'Uso .....	9
Uso del forno.....	10
Luce Camera: .....	11
Impostazione della lingua: .....	11
Impostazione dell' Ora: .....	11
Partenza ritardata: .....	11
Modalità cottura manuale: .....	11
Modalità Economy/Power: .....	12
Come impostare un programma manuale:.....	12
Modalità programmi (programmazione personalizzabile): .....	13
Esecuzione di un programma personalizzato:.....	13
Partenza ritardata:.....	13
Controllo della cottura .....	14
Pulizia e cura .....	15
Schema elettrico – Oven wire diagram – Schème électrique - Esquema eléctrico .....	16
Note – Notes – Notes – Notas:.....	17

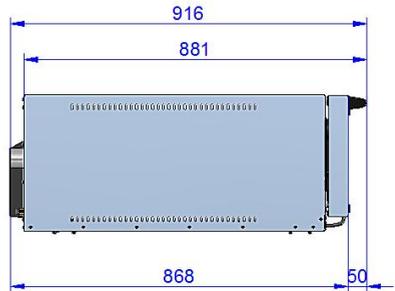
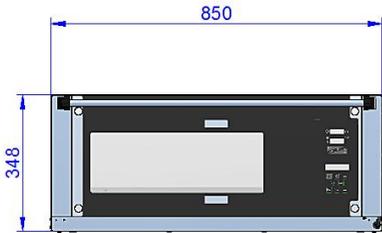
## Avvertenze Generali

- ⇒ 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, pasticceria e pizzeria di dimensioni massime e peso compatibili con le dimensioni delle teglie e della camera di cottura. 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.
- ⇒ Al termine del servizio sono da interrompere sempre tutti i collegamenti (distribuzione dell'energia elettrica e distribuzione idrica per i modelli previsti per quest'ultimo collegamento).
- ⇒ 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 sia il lavoro sono della qualità necessaria.

## Dati Tecnici e Identificazione

I dati tecnici essenziali relativi all'apparecchio sono riportati nella targhetta matricola. Per qualsiasi comunicazione con la ditta costruttrice o con il centro d'assistenza è da indicare ogni volta modello, codice e numero di serie.

## Vista dell'apparecchio



## Dati elettrici

Modello	Tensione nominale AC V	Cavo d'allacciamento min. del tipo H07 RN-F Sezione minima	Assorbimento nominale KW
Suolo 250	400 VAC 3N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4,5
	230 VAC 3	4 x 4 mm <sup>2</sup>	4,5

## Installazione

### Trasporto

Il forno viene spedito normalmente imballato in gabbia di legno aperta sopra ed appoggiata su bancale pallettizzabile. I pezzi singoli sono protetti e posti all'interno del forno.

### Scarico

Il forno deve essere scaricato con carrello elevatore e la movimentazione interna viene effettuata o con questo o tramite transpallet quando il forno è ancora appoggiato sopra il bancale.

Al ricevimento, prima di procedere al disimballo, verificare se l'imballo risulta danneggiato; in caso positivo ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti.

Secondo le normative vigenti tutti i pezzi dell'imballo devono essere consegnati in base alla loro composizione al servizio di raccolta.

### Controllo

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.

## Posizionamento

### ***Attenzione!***

***Durante il posizionamento e l'installazione sono da osservare e rispettare le seguenti prescrizioni, regole tecniche e Direttive:***

- 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%. In caso contrario il regolare funzionamento dell'apparecchio potrebbe risultare compromesso.

La distanza necessaria da altri apparecchi e da pareti infiammabili è di 10 cm sia per fianchi che per il fondo. Qualora non vengano rispettate le condizioni suddette (es. presenza di macchine friggitrici) è necessario isolare l'apparecchio proteggendolo da irraggiamento.

La ditta costruttrice consiglia comunque di mantenere una distanza di 50 cm per un migliore svolgimento dei lavori di pulizia e assistenza.

Evitare accuratamente l'ostruzione e la copertura delle aperture dell'apparecchio!

Rispettare tassativamente ogni normativa vigente in merito alle prescrizioni antincendio.

## Descrizione del forno

Il "SUOLO" è un forno statico adatto alla cottura di pizza, pane e prodotti di pasticceria, con temperature fino a 350°C, con esclusione di prodotti incendiabili od esplosivi nonché quelli che possono assumere caratteristiche pericolose in seguito all'aumento di temperatura.

Il forno consta di più moduli camera sovrapponibili, fra loro completamente indipendenti sia meccanicamente che elettricamente, componibili in maniera modulare.

Il prodotto da cuocere, posto all'interno del forno, viene riscaldato dall'aria presente nelle camere di cottura riscaldata a sua volta da resistenze elettriche disposte in due gruppi (una sopra il "cielo" della camera e una sotto il "pavimento").

Il caricamento del forno avviene introducendo manualmente nella camera di cottura il prodotto da cuocere.

## Collegamento Elettrico

### Attenzione!

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

Controllare la predisposizione del forno confrontando i dati del tipo di corrente e di tensione di rete disponibili con le indicazioni riportate nella targhetta matricola.

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

Il cavo di collegamento deve essere almeno di tipo H07 RN-F. La sezione minima ed il numero dei conduttori si rileva dalla tabella “Dati elettrici”. I collegamenti fissi implicano l'uso di canaline installate in base alle vigenti normative.

Togliere il coperchio della morsettiera, introdurre il cavo nel fissacavo e collegare i singoli conduttori al corrispondente morsetto. La targhetta vicina alla morsettiera indica la corretta posizione delle fasi e del neutro.

La sicurezza elettrica è garantita solo quando l'apparecchio è efficacemente messo a terra come previsto nelle vigenti prescrizioni.

Il forno inoltre è da includere in un efficiente sistema di equipotenziale. Tale collegamento si effettua mediante l'apposito morsetto posto nella parte posteriore dell'apparecchio.

## SCARICO VAPORI (CAPPA E CAMERE)

Gli scarichi vapori dovranno essere collegati ad una cassetta di 300mm di lato collegata a sua volta con il camino. Curare che la tortuosità di percorso degli scarichi sia ridotta al minimo. Per quanto non specificato e' fatto obbligo di attenersi alle normative vigenti in merito.



**Attenzione!**

**Uno scarico effettuato in modo non corretto può sprigionare cattivi odori nella camera di cottura!**

## Messa in Funzione

### Operazioni preliminari

**Attenzione!**

#### controllare che:

- tutte le operazioni di collegamento siano state effettuate correttamente;
- sia stata completamente tolta la pellicola;
- l'interruttore principale per l'energia elettrica a monte sia attivato;

### Istruzione All'Utente

La consegna del forno all'utilizzatore può avvenire solo dopo aver effettuato tutti i lavori ed i controlli la cui descrizione è contenuta in questa manuale.

È necessario istruire l'utente sul funzionamento dell'apparecchio, soprattutto in relazione alla sicurezza: questo deve avvenire anche con l'aiuto delle istruzioni presenti.

### Manutenzione Annua

Almeno una volta all'anno è necessario sottoporre il forno ad un' accurata manutenzione da effettuarsi attraverso il “centro assistenza clienti” autorizzato: a tal proposito l'azienda costruttrice consiglia la stipula di un contratto di manutenzione al fine di poter mantenere in perfetta efficienza la macchina, anche grazie all'utilizzo di materiali adatti e personale specializzato

Questa manutenzione periodica dovrà comprendere i seguenti punti:

- Funzionamento dei dispositivi disponibili
- Controllo e della messa a terra del cavo di collegamento
- Controllo del collegamento elettrico.
- Controllo del collegamento idrico (carico e scarico).

Si sottolinea che la sostituzione dei pezzi deve essere effettuata solo da personale autorizzato della ditta costruttrice o da personale addestrato a questo scopo.

**I pezzi di ricambio sono da richiedere solo al costruttore!**

## Istruzioni Per l'Uso

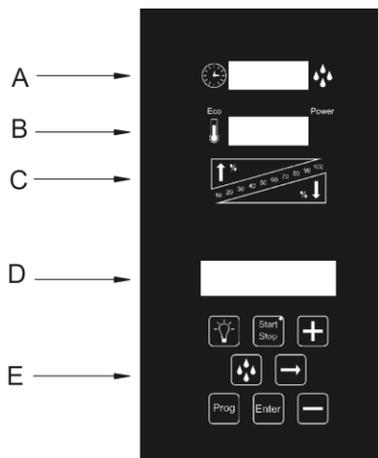
### Indicazioni sulla Sicurezza per l'Utente

#### Attenzione!

- ⇒ Solo al termine di tutte le operazioni di collegamento, l'apparecchio è pronto per la messa in funzione.
- ⇒ L'apparecchio può funzionare in modo sicuro solo nel momento in cui vengono rispettate le indicazioni sotto riportate.
- ⇒ L'utilizzatore può utilizzare questo apparecchio soltanto al termine della sessione di addestramento.
- ⇒ Rivestimenti o parti dell' apparecchio che possono essere rimosse solo con l'ausilio di un attrezzo, non devono per nessun motivo essere smontate.
- ⇒ L'uso dell'apparecchio necessita di sorveglianza!
- ⇒ Durante il funzionamento il vetro-porta diventa caldo, evitare pertanto il contatto con parti del corpo e con altri oggetti.
- ⇒ Procedere con cautela nell'aprire il vetro-potrta durante il funzionamento e ad apparecchio caldo, causa la fuoriuscita di vapori!
- ⇒ Proteggere l'apparecchio dal gelo.
- ⇒ Tutti i lavori inerenti all'installazione e/o riparazione dell'apparecchio, sono da eseguire secondo le norme vigenti e da personale qualificato. Almeno una volta all'anno programmare un controllo generale dell'apparecchio contattando la ditta costruttrice.
- ⇒ L'apparecchio necessita di una pulizia quotidiana. Inoltre si rammenta che l'apparecchio non è protetto contro il getto d'acqua, pertanto **non usare getti d'acqua in pressione o diretti!**
- ⇒ **Nota:** La rumorosità riferita al posto di lavoro è inferiore a 70 dB (A). In ottemperanza alle normative vigenti in merito alla rumorosità degli ambienti di lavoro.

## Uso del forno

### Pannello comandi forno a suolo con centralina digitale



- A. Display tempo
- B. Display temperatura
- C. Display grafico percentuale di lavoro resistenze cielo/platea
- D. Display visualizzazione programmi di cottura
- E. 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" (D)). 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 13.

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

## Luce Camera:

Agire sull'interruttore  per accendere e spegnere la luce all'interno della camera di cottura.

## 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 i tasti "+" e "-" fino alla visualizzazione dell'ora corrente e confermare mediante il tasto .

## Partenza ritardata:

Vedere pagina 13

## 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.
2. Modalità Economy e modalità Power.
3. Parametro in percentuale (da 10% a 100%) di utilizzo delle resistenze cielo (grafico C colore rosso) e resistenze platea (grafico C colore blu).

## Modalità Economy/Power:

- Una volta raggiunta la temperatura desiderata all'interno della camera di cottura, sarà possibile procedere in modalità Economy, che consente un maggior risparmio energetico alternando l'inserimento delle resistenze Cielo/Platea, continuando a mantenere costante la temperatura interno camera impostata in fase di programmazione.

## Come impostare un programma manuale:

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

Impostazione del tempo di cottura:

Premere il tasto . Il simbolo “orologio” (display A) 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.

Impostazione modalità Economy/Power:

Scegliere la modalità Eco o Power a seconda delle esigenze e confermare tramite il tasto .

Impostazione della temperatura camera forno:

nel passaggio successivo comincia a lampeggiare il simbolo temperatura (display B). Impostare il valore desiderato tramite i tasti “+” e “-“. Premere il tasto  per confermare il parametro.

Impostazione percentuali di lavoro resistenze Cielo/Platea:

Successivamente, impostare la percentuale di lavoro per le resistenze “Cielo” (grafica colore rosso). Settare il valore desiderato tramite i tasti “+” e “-“ e confermare con il tasto . Stessa procedura per impostare il parametro successivo: resistenze Platea (grafica colore blu).

A questo punto tutti i parametri per la cottura manuale sono impostati. Tenere premuto il tasto  per 3 secondi per memorizzare ed avviare il programma. Il led sul tasto  si accende ed il forno comincia il suo ciclo con le impostazioni appena programmate. Al raggiungimento della temperatura desiderata nella camera di cottura, aprire la porta ed introdurre il prodotto da cuocere. Agire sul pulsante  per far partire il tempo di cottura impostato in precedenza. Il termine del tempo di cottura, sarà evidenziato da un segnale acustico ed il lampeggiare della lampada interno camera. Successivamente, ci sarà un ulteriore countdown di 1 minuto dove si potrà incrementare il tempo di cottura, se necessario. Confermare il tempo aggiuntivo desiderato con il tasto  e far ripartire il conteggio con il tasto . Il programma di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto  per 3 secondi.

## Modalità programmi (programmazione personalizzabile):

- I forni della Serie BestFor permettono di memorizzare programmi di cottura personalizzati a seconda delle esigenze dell'utente. Si possono programmare i 4 parametri corrispondenti a: tempo, modalità Eco/Power, temperatura e percentuale di lavoro resistenze Cielo/Platea. All'avvio del ciclo di cottura programmato saranno eseguiti in sequenza.

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 dei parametri di cottura: premere il tasto , si accende l'icona del display “A”. Mediante i tasti “+” e “-” scegliere il valore desiderato. Impostare i successivi parametri confermando i valori con il tasto , (fare riferimento alla modalità manuale).
- 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. Agire successivamente sul tasto  per far partire il programma richiamato. Una volta raggiunta la temperatura programmata nella camera forno, infornare il prodotto e premere il tasto  per far partire il conteggio. Durante l'esecuzione del programma, i parametri di cottura non saranno modificabili. Il programma di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto  per 3 secondi.

## 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 D. Entrare nel menù mediante il tasto .

- Il simbolo “tempo” ed il suo display (A) lampeggiano. Impostare l'ora desiderata per l'esecuzione del programma. Confermare l'impostazione tramite il tasto .
- Sul display Programmi (D) compare la scritta “Prog”. Premere il tasto  ed inserire 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.

## Controllo della cottura

Può essere effettuato visivamente attraverso il vetro-porta con l' aiuto della lampada d'illuminazione camera, posta sul lato destro e comandata dall' interruttore sulla centralina.

## Pulizia e cura

### ***Attenzione!***

**L'apparecchio non deve essere pulito in nessun caso usando un pulitore ad alta pressione o getti d'acqua diretti.**

**Durante la pulizia togliere la corrente dal forno.**

**Pulire l'apparecchio solo dopo aver riportato lo stesso a temperatura ambiente.**

**Non usare acqua fredda sul vetro-porta**

### **Il forno è da pulire quotidianamente!**

La superficie esterna del forno in acciaio può esser pulita con uno straccio umido eventualmente con l'aggiunta di detersivi normalmente in commercio, poi asciugare. Si consiglia di non usare prodotti graffianti, abrasivi o corrosivi, poiché si potrebbero danneggiare le superfici stesse. È consentito l'utilizzo di prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio. In questo caso seguire le istruzioni che si trovano sul prodotto.

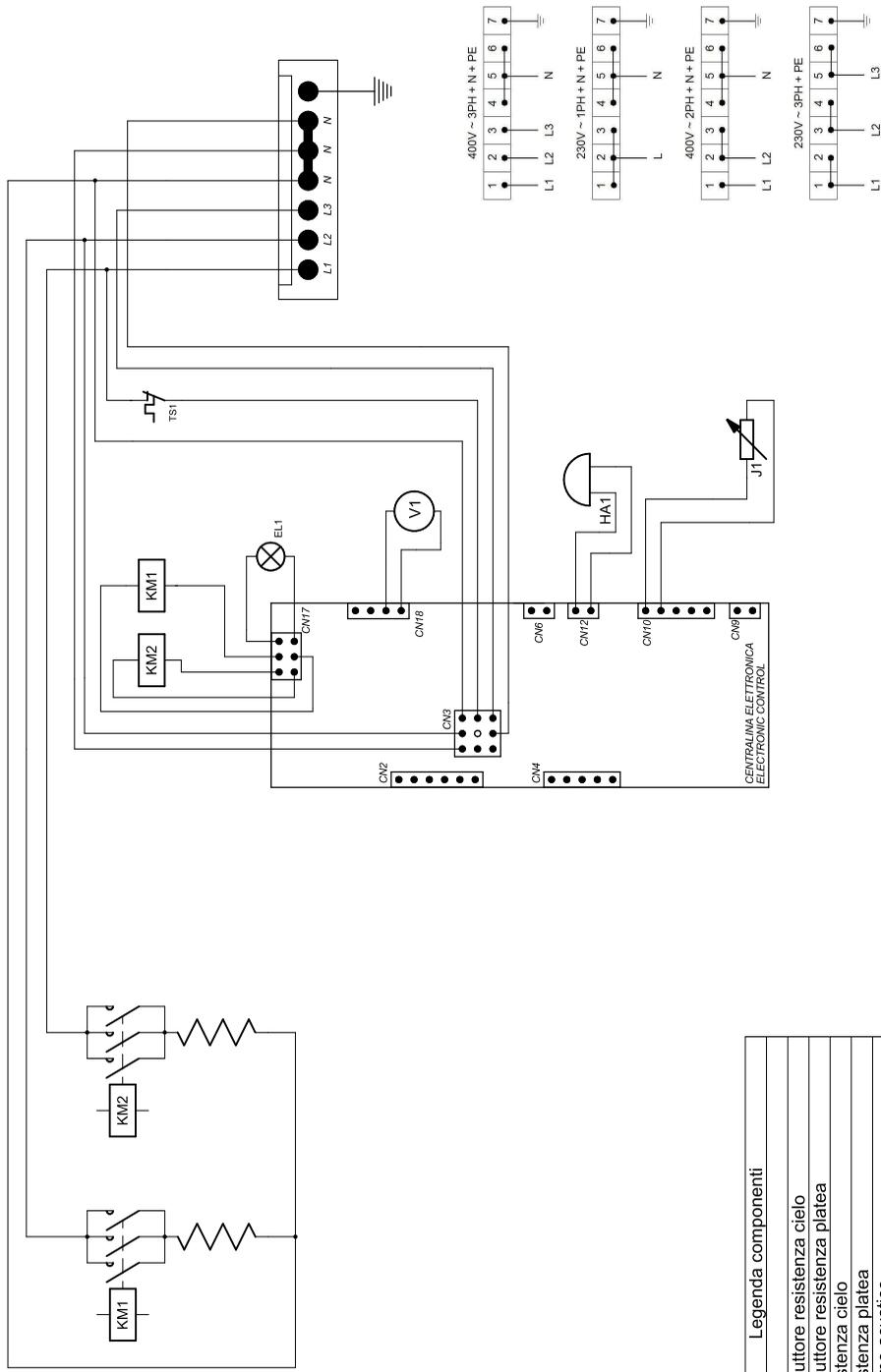
Per la pulizia della camera di cottura è consigliato l'uso di spray specifici per la pulizia dei forni. Anche in questo caso rispettare le istruzioni di fabbricazione del prodotto. **Per nessun motivo devono essere impiegati in quest'ultima fase prodotti di pulizia nocivi.**

### **Provvedimenti in caso di guasti**

Nel momento in cui, anche con un uso corretto del forno, si verificano dei guasti, disattivare tutti i collegamenti e contattare un tecnico autorizzato del servizio assistenza clienti.

### **Provvedimenti in caso di prolungata inattività**

Quando si prevede una prolungata inattività dell'apparecchio (chiusura stagionale, vacanza ecc.) si consiglia di pulire lo stesso seguendo le istruzioni più sopra citate ed immediatamente asciugarlo. Scollegare i dispositivi elettrici e chiudere i rubinetti di intercettazione a monte.



Legenda componenti	
KM1	Teleruttore resistenza cielo
KM2	Teleruttore resistenza platea
R1	Resistenza cielo
R2	Resistenza platea
HA1	Allarme acustico
J1	Sonda Jota
EL1	Lampada interno camera
TS1	Termostato di sicurezza
V1	Ventola raffreddamento



Denominazione / Denomination  
 Electrical drawing  
 Serie MF250 / MF250 Series

Tensione di alimentazione / Power supply  
 400V ~ 3PH + N + PE  
 Nome File / File Name  
 MF-03  
 Data / Date  
 30/01/2014  
 Pag. / Page  
 1 / 1

## **Note – Notes – Notes – Notas:**

---

Poiché l'azienda è costantemente impegnata nel continuo perfezionamento di tutta la sua produzione, le caratteristiche estetiche e tecniche, gli equipaggiamenti e gli accessori possono essere soggetti a variazioni.

**BEST**  **FOR**

**Via Castelbolognesi, 6 - Z.p.m.l.  
44124 - Ferrara - ITALY**

**[www.bestfor.it](http://www.bestfor.it)**