- Manuale d'istruzione
- User manual
- Bedienungsauleitung

mistral

ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

SOMMARIO:

Avvertenze Generali	4
Dati Tecnici E Identificazione	4
Installazione E Messa In Opera	5
Operazioni Preliminari:	5
Vista Posteriore Dell'apparecchio	7
Allacciamento Elettrico	8
Allacciamento Idrico	9
Pannello Comandi 80p	.10
Accensione E Spegnimento:	.10
Impostazione Della Lingua:	11
Impostazione Dell'ora:	.11
Caratteristiche Dei Programmi In Esecuzione – Preriscaldamento E Prolungamento Di Cottura:.	.11
Modalità Cottura Manuale:	.12
Come Impostare Un Programma Manuale:	.12
Modalità Programmi (Programmazione Personalizzabile):	14
Esecuzione Di Un Programma Personalizzato:	15
Programmi Preimpostati:	.16
Ricettario Serie Mistral:	.17
Programmi "Cool" – "Lavaggio" – "Fill":	.19
Detergente E Brillantante Da Usare:	20
Indirizzi Di Contatto Diversey Nel Mondo:	20
Partenza Ritardata:	20
Importazione/Esportazione Programmi Di Cottura:	.21
Modalità Di Gestione Dei Programmi Preimpostati:	.21
Modalità Di Gestione Dei Programmi Personalizzati:	.22
Codici Di Allarme:	23
Pannello Comandi Vision	.24
Menu Impostazioni	.25
Modalità Di Lavoro:	26
Programmazione Manuale:	28
Parametri Di Cottura:	30
Modalità Multi-Timer	32
Esecuzione Di Un Programma Manuale	.33
Esecuzione Di Un Programma Chef	35
Esecuzione Di Un Programma Ricetta	36
Procedura Per Scaricare Le Ricette Dal Sito Bestfor	38
Abilitazione Menù Usb	41
Manutenzione Ordinaria E Straordinaria	43
Pulizia E Cura:	43
Provvedimenti In Caso Di Prolungata Inattivita'	43
Note:	43

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.

DATI TECNICI E IDENTIFICAZIONE

I dati tecnici essenziali relativi all'apparecchio sono riportati nella targhetta matricola posizionata sul lato sinistro dell'apparecchio

Per qualsiasi comunicazione con la ditta costruttrice o con il centro d'assistenza è da indicare ogni volta modello, codice e numero di serie.

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.

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

- vigenti prescrizioni legali e vigenti normative nazionali e locali
- 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;
- Circolare Ministero Interno nr. 68 del 25.11.1959 e successive varianti "Norme di sicurezza per impianti termici a rete" ;
- Norme vigenti per i camini e collegamenti;
- direttive sugli impianti di areazione per le 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 (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. Osservare le sezioni libere richieste dalle normative vigenti sia per l'apporto di aria comburente che per l'evacuazione di eventuali perdite di gas.

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 presenza di valori al di fuori di questi campi, la funzionalità dell'apparecchio potrebbe risultare compromessa.

Per il forno è previsto un tavolo dedicato, presente nel nostro catalogo. Il tavolo è dotato di piedini regolabili per effettuare la regolazione a livello.

Nel caso di posizionamento del forno direttamente su banco, è necessario considerare il peso dell'apparecchio (caratteristica riportata sulle specifiche schede tecniche). Effettuato il posizionamento del forno, sincerarsi attentamente che esso sia in piano perfetto. L'operazione può essere effettuata tramite una comune bolla. La mancata osservanza di questa condizione potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio

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 500 mm per lavori di pulizia e assistenza.
- E' da far attenzione che le aperture all'apparecchio non vengano ostruite o coperte.

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.

VISTA POSTERIORE DELL'APPARECCHIO



- A Ingresso acqua generatore di vapore camera di cottura (¾" maschio)
- **B** Scarico vapori camera di cottura (Ø80mm)
- **C** Alimentazione e controllo cappa di aspirazione (presa proprietaria)
- **D** Scarico liquidi camera di cottura (Ø30mm)
- E Morsetto equipotenziale
- **F** Accesso morsettiera alimentazione elettrica
- G Ingresso acqua lavaggio (¾" maschio) collegare riduttore di pressione
- H Riarmo termostato di sicurezza
- I Tubo pescante lavaggio per brillantante
- L Tubo pescante lavaggio per detergente

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 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.

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.





Collegare il morsetto equipotenziale all' impianto di messa a terra mediante l'utilizzo di un conduttore di almeno 6mmq di sezione.

Il cavo di collegamento deve essere almeno di tipo H07 RN-F. Collegamenti fissi implicano l'uso di canaline che devono rispettare le norme. Mistral 6TTR-10TTR - Pag. 9

ALLACCIAMENTO IDRICO

Si consiglia acqua addolcita con una durezze 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 ³/₄"
- B. Ingresso acqua lavaggio 3/4"
- C. 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°.

PANNELLO COMANDI 80P



- 1. Display tempo e Multi-timer
- 2. Display temperatura e velocità ventole
- 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 Bakeoff 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.
- scorrere con i tasti "+" e "-" e premere Enter 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

CARATTERISTICHE DEI PROGRAMMI IN ESECUZIONE – PRERISCALDAMENTO E PROLUNGAMENTO DI COTTURA:

- I forni Serie Mistral dispongono di una elevata quantità di programmi, sia preimpostati che totalmente personalizzabili, per far fronte in maniera ottimale a qualsiasi necessità di cottura, con qualsiasi prodotto gastronomico. Ciascuno di questi programmi si occuperà di seguire passo passo automaticamente il ciclo di cottura del prodotto, rispondendo prontamente a tutte le eventuali situazioni di allarme nella modalità automatica o servoassistita ideale per l'utente. Tra questi allarmi è previsto un intervento automatico che segnala una sovratemperatura all'interno della camera del forno all'esecuzione di un programma di cottura. L'allarme in questione sarà visualizzato sul display 4 e proporrà l'esecuzione del programma di raffreddamento "Cool". Quando la camera del forno sarà raffreddata, si potrà procedere con l'impostazione e l'esecuzione del programma di cottura desiderato.
- La fase di preriscaldamento, evidenziata dalla scritta "PRE" sul display "Temperatura" 2, 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 evidenziato dal display 4, inoltre 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. 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. In questi due minuti è possibile aprire la porta del forno e verificare la cottura del prodotto. Se il prodotto stesso necessita di un prolungamento di cottura, agire sul tasto "+", incrementando il tempo di un minuto alla

volta, fino al valore desiderato. Premere il tasto er far ripartire la cottura. Se non si apportano prolungamenti entro i due minuti visualizzati, il forno termina definitivamente il ciclo di cottura.

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. Multi-timer su programma di cottura.
- 2. Impostazione velocità ventole e modalità cottura semi-statica.
- 3. Temperatura della camera di cottura
- 4. 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, portar<u>si su</u>lla voce "Manuale" e premere il tasto

In seguito, premere il tasto 🔛 per entrare in modalità programmazione.

Come prima impostazione, viene visualizzata l'opzione per il **Preriscaldamento**. Scorrere i tasti "+" e "-" per visualizzare "YES" oppure "NO", a seconda se si desidera preriscaldare il forno prima

dell'esecuzione del programma impostato. Premere il tasto 🖬 per confermare la modalità desiderata e passare alla fase successiva.

1. Impostazione del tempo di cottura o modalità Multi-Timer:

Il simbolo "orologio" (display 1) comincia a lampeggiare. Impostare le ore ed i minuti desiderati tramite i tasti "<u>+" e</u> "-". Premendo il tasto "-" oltre il valore "0", il tempo sarà

infinito. Premere il tasto 🖿 per confermare il parametro.

Modalità Multi-Timer:

Si avranno a disposizione fino a 10 timer programmabili (facenti capo alle teglie), che agiranno solo ed esclusivamente su di un unico programma di cottura (manuale o preimpostato). <u>Utile per cuocere prodotti diversi alla stessa temperatura e clima, ma con tempi differenti.</u>

Agire sul pulsante "-" oltre il valore "0" per impostare il modo "infinito". Premendo il tasto

si entra nella modalità Multi-Timer, evidenziata dall'accensione della scritta "Multi" a fianco del display 1. Il display 4 mostra il numero progressivo del timer in corso di programmazione. Tramite i tasti "+" e "-" impostare i minuti desiderati e premere il tasto Step Multi Si passa così ad impostare il timer successivo. Impostati i timer desiderati, premere

. Si passa così ad impostare il timer successivo. Impostati i timer desiderati, premere

per memorizzare le impostazioni e passare alla fase successiva. All'esecuzione del programma di cottura, la sequenza dei timer impostati parte dall'impostazione più breve.

Al termine di ogni conteggio, si accendono le luci interno camera e si attiva il segnalatore acustico. Aprire la porta ed estrarre la teglia.

<u>N.B.: solo alla chiusura della porta, il forno riprenderà automaticamente la cottura con</u> <u>l'impostazione del successivo timer. In caso di porta aperta, il forno resterà in stand-by.</u>

Se necessario, si possono aggiungere ulteriori timer a programma di cottura in corso. Procedere nel seguente modo:

durante l'esecuzione del programma, premere il tasto mi fino al primo timer disponibile.

Premere il tasto 🖿 e, attraverso i tasti "+" e "-", impostare il tempo desiderato per il timer

aggiuntivo. Se si vogliono impostare altri timer, agire sul tasto Muti e procedere come appena descritto. Se invece si vuole tornare al programma in corso con le modifiche aggiuntive eseguite, premere il tasto Enter .

N.B.: per uscire dalla modalità Multi-Timer a cottura in cors<u>o, p</u>remere il tasto 🖬 ed

impostare un tempo specifico desiderato. Premere il tasto ^{Enter} ed il programma sarà eseguito in modalità manuale tradizionale, azzerando i timer impostati ed uscendo dalla modalità Multi-Timer.

2. Impostazione velocità ventole: **3** 1 2 3 4 5 Pulse

Una volta impostato il parametro tempo, si passa all' impostazione della velocità di ventilazione:

- **5** velocità alta
- **4** velocità media
- 3 velocità bassa
- **2** velocità media semi-statica
- 1 velocità bassa semi-statica

La **modalità semi-statica** ferma le ventole una volta raggiunta la temperatura di set-point e le riavvia ad ogni inserzione delle resistenze, mantendo costante la temperatura stessa all'interno della camera di cottura. In questa modalità si otterrà una cottura paragonabile a quella di un forno statico.

Le velocità "**5**" "**4**" e "**3**" saranno visualizzate in colore blu, mentre "**2**" ed "**1**" saranno di colore rosso. La modalità semi-statica sarà evidenziata dall'accendersi della scritta "**Pulse**" sul display.

Mediante il tasto "-" selezionare la velocità/modalità ventole desiderata e confermare tramite il



Start

3. Impostazione della temperatura camera forno:

Si passa ora ad impostare la temperatura di cottura. Il simbolo temperatura (display 2) comincia a lampeggiare. Impostare il valore desiderato tramite i tasti "+" e "-". Premere il

per confermare il parametro. tasto |

4. 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.

sul display 4. Se non si procede al ripristino entro 90 secondi, il programma si ferma automaticamente, visualizzando l'errore riscontrato sul display 4.

Enter 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 (se impostata in fase di programmazione). Il termine di guesta fase, sarà evidenziato da un segnale acustico e dal lampeggiare delle lampade all'interno della camera. Aprire la porta ed infornare il prodotto. 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 [stop] per 3 secondi.

Durante il ciclo di cottura, è possibile in gualsiasi momento (ad esclusione della fase di

preriscaldamento) variare i parametri impostati. F	Premere il tasto 🔜, modificare il valore desiderato
mediante i tasti "+" e "-"e confermare tramite il tas	sto Enter . Le modifiche avranno effetto immediato.

MODALITÀ PROGRAMMI (PROGRAMMAZIONE PERSONALIZZABILE):

I forni della Serie Mistral 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, modalità Multi-timer (se selezionata), velocità ventole, 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:

Prog . Selezionare, attraverso i tasti "+" e "-" il primo programma libero. Premere il tasto

Confermare l'operazione con il tasto [Inter]. La prima opzione visualizzata è relativa alla

fase di pre-riscaldamento: premere il tasto 🖃 e tramite i tasti "+" e "-", scegliere se includere questa fase nel programma. Confermare l'impostazione tramite il tasto 🔂.

• Ora si passa alla programmazione degli Step: 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 📗

- 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. Il segnalatore acustico conferma l'operazione eseguita.
- 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 🔜 . Si avranno a disposizione 16 caratteri. Ultimata la procedura,

confermare l'operazione mediante il tasto enter per 3 secondi.

ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA PERSONALIZZATO:

Per eseguire un programm<u>a me</u>morizzato dall'utente, procedere come segue:

• Premere il tasto e mediante i tasti "+" e "-" selezionare il programma desiderato.

Confermare la selezione tramite il tasto Letter . Agire successivamente sul tasto seguire 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, semp<u>licemente agendo sul tasto</u> per 3 secondi.

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

PROGRAMMI PREIMPOSTATI:

Nel controllo elettronico dei forni Serie Mistral sono presenti alcuni 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.

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 **Stop**. 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 secondi.

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

A seconda della modalità di cottura impostata nel programma, durante il ciclo di cottura del forno, sarà visualizzato solamente il tempo sul display 1.

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

Legenda simboli del ricettario:

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

RICETTARIO SERIE MISTRAL:

• 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

• 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

Pizza Napoli



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

Infornare con teglia sistema Vulcan (optional Cod.: 464807000)



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

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.

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.

Biscotti



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

- infornare teglia forata in <u>Teflon</u> 40x60
- Muffin



riempire gli stampini precedentemente imburrati per ³/₄ della loro capienza. infornare con teglia forata in <u>Teflon</u> 40x60



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

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.

PROGRAMMI "COOL" – "LAVAGGIO" – "FILL":

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 anche a porta del forno aperta. Una

volta raffreddata la camera di cottura, premere il tasto per 3 secondi per fermare il programma. In caso di allarme sovratemperatura camera, questo programma viene richiamato automaticamente e proposto per l'esecuzione.

• Programmi "LAVAGGIO":

- LAV1 Delicato (42')
- **LAV2** Normale (1h 04')
- LAV3 Intensivo (1h 34')
- LAV4 Super-intensivo (1h 56')

Per il gruppo lavaggio sono previsti questi 4 programmi, selezionabili a seconda delle esigenze.

• Programma "FILL":

gestisce il riempimento delle pompe e dei tubi per l'impianto di lavaggio forno, al primo riempimento o al cambio delle taniche. Il programma ha una durata di 2 minuti.

<u>Sincerarsi che i tubi dell'impianto siano vuoti prima di procedere con l'esecuzione del programma.</u>

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

- Premere il tasto Prog 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 stop per eseguire il programma.

Il termine dell'esecuzione dei programmi Lavaggio e Fill saranno evidenziati dal segnalatore acustico.

Attenzione: Una volta terminato il programma di lavaggio, smontare assolutamente la girante in camera forno. NON PROCEDERE IN NESSUN MODO ALL'ESECUZIONE DI COTTURE CON LA GIRANTE INSTALLATA NELLA CAMERA DEL FORNO. In caso contrario, i danni rilevati sarebbero irreparabili.

Enter

Start

DETERGENTE E BRILLANTANTE DA USARE:

I seguenti prodotti sono fortemente raccomandati per un ottimale risultato:

- Detergente: Johnson Diversey Suma Auto Oven Clean D9.10
- Brillantante: Johnson Diversey Suma Auto Oven Rinse D9.11

Solamente in caso di mancata reperibilità dei prodotti sopra elencati, usare i seguenti:

- Detergente: Johnson Diversey Suma Nova L6
- Brillantante: Johnson Diversey Suma Cristal A8

<u>Il sistema di lavaggio automatico è stato progettato e collaudato con questi specifici prodotti.</u> L'azienda non risponderà di eventuali malfunzionamenti dovuti all'uso di prodotti diversi.

INDIRIZZI DI CONTATTO DIVERSEY NEL MONDO:

Per contattare le sedi nel mondo della Johnson Diversey, fare riferimento al seguente sito web:

http://www.diversey.com/contact-us

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 (sia esso preimpostato, personalizzato o manuale),

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 Sul display 1 vengono visualizzati: l'ora corrente ed ore/minuti restanti all'avvio ritardato del forno. 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 Mistral 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.

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 seguenti voci sotto descritte sono disabilitate 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

Enter . Il programma viene guindi eliminato. Il display visualizza la scritta "******" tasto I 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 E si interrompe l'operazione, riportando il controllo elettronico nella visualizzazione principale.

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 "BAKEOFF". 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.

 I programmi scaricati dovranno essere memorizzati nella cartella predefinita "Bakeoff" 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 disabilitate 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 **Liter** . 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 tu<u>tti i p</u>rogrammi 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.

 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 "BAKEOFF". Selezionare la voce "Importa"

mediante il tasto e 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 <u>di e</u>sportare 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.

PANNELLO COMANDI VISION

Una volta effettuato l'allacciamento elettrico (vedi. Pag. 8), alla prima alimentazione dell'apparecchio, aspettare circa un minuto per il caricamento del software. Ad operazione completata il tasto 🥮 si illumina indicando la possibilità di accendere il pannello di controllo, tenere premuto il tasto per 3 secondi per accendere il forno. Nota: l'operazione di caricamento software avviene ogni qualvolta viene ri-alimentata la macchina dopo un'interruzione prolungata dell'energia elettrica.

Ora il controllo della centralina Vision è operativo, con la schermata Home sottostante:



Agire sui tasti per accedere ai menù indicati dall'icona contestuale sovrastante.



Lo Slider serve per regolare l'impostazione dei parametri numerici di ogni opzione da configurare (scorrere verso destra o sinistra fino al valore desiderato), scorrere le ulteriori pagine delle icone (dove disponibili) e scorrere le pagine dei libri ricette. Confermare ogni

impostazione mediante il tasto





Accesso e configurazione delle principali impostazioni di sistema.

Agendo sull'icona si accede alla seguente schermata:



- Lingua:
- Data:
- Ora:
- Colore:
- HACCP:
- USB:
- Parametri funzionali:
- Informazioni:

Impostazione della lingua utente

- Impostazione della data
- Impostazione dell'ora
- Permette di scegliere l'immagine di sfondo del display ed i colori di utilizzo della barra clima
 - Rapporto di tutte le registrazioni effettuate durante l'utilizzo della macchina, con possibilità di esportazione su chiavetta USB
 - Disabilita/abilita chiavetta Usb abilita password per accesso chiavetta USB (accesso al menù mediante password)
 - ali: Configurazione parametri sotterranei di funzionamento del forno (accesso riservato al personale tecnico autorizzato mediante password)
 - Informazioni su versioni firmware del dispositivo e delle schede espansione

Mediante le frecce



scorrere fino all'opzione prescelta. Confermare con



Agire con lo Slider ed i sopraindicati tasti freccia per configurare le varie opzioni. Confermare sempre

ogni impostazione con il tasto

Mediante il tasto **si torna indietro nella schermata precedente.** Agire più volte fino ad arrivare alla schermata principale.

MODALITÀ DI LAVORO:





Modalità Manuale – modalità di lavoro totalmente libera, gestita manualmente dall'operatore tramite l'impostazione diretta dei dati desiderati.

Scorrere con lo Slider per accedere alle altre icone disponibili:



Raffreddamento – in qualsiasi modalità di lavoro, è possibile accedere al menù Raffreddamento. Questo programma consente di abbassare rapidamente la temperatura all'interno della camera di cottura del forno, a porta aperta. Richiamare il programma agendo

sull'icona e mandarlo in esecuzione mediante il tasto

raffreddare rapidamente la camera forno. Una volta raggiunto

il risultato desiderato, agire sul tasto per arrestare il ciclo in esecuzione.

Nota: richiamando un programma memorizzato che prevede una temperatura di partenza molto inferiore a quella effettiva presente all'interno della camera di cottura, il forno propone direttamente **l'opzione raffreddamento**, che si arresterà automaticamente al raggiungimento della temperatura idonea alla partenza del programma richiamato in precedenza.



Lavaggio – in qualsiasi modalità di lavoro, è possibile accedere al menù Lavaggio. Questa opzione prevede 4 programmi di lavaggio, che determinano l'intensità del ciclo di pulizia, 1 programma di risciacquo ed 1 programma

per i riempimenti. Agire sull'icona per accedere alla schermata seguente:



Portarsi sul programma desiderato e premere . Mandare in esecuzione il ciclo di lavaggio



• L'opzione **Riempimenti** gestisce la sostituzione dei prodotti detergente e brillantante. Inserire i tubi pescanti nelle taniche nuove ed eseguire il programma di riempimento. Al termine, il segnalatore acustico avviserà la corretta esecuzione del programma ed il lavaggio camera di cottura sarà operativo.

Nota: in caso di interruzione del programma di lavaggio (blackout oppure volontaria da parte dell'operatore), la centralina segnalerà un allarme, richiedendo l'esecuzione obbligatoria del risciacquo per eliminare le tracce di detergente nella camera del forno.

PROGRAMMAZIONE MANUALE:

Selezionare il menù Manuale

Si accede alla seguente schermata:





Con questa modalità di programmazione, potremo dividere il programma che andremo a memorizzare in vere e proprie fasi di cottura (Step). Si potranno gestire: il tempo, la temperatura, la velocità ventole ed il clima autonomamente per ciascuno Step in programmazione, fino ad un totale di 10 Step per ogni programma.

Premere il tasto . Il numero corrispondente allo step in fase di programmazione si illuminerà. Tramite i tasti freccia e lo Slider, impostare i valori di cottura desiderati

per questo Step e confermare ogni valore mediante il tasto l'ultimo parametro (Clima), possiamo decidere se salvare il programma a Step singolo, oppure aggiungere altri Step. Per passare allo Step successivo, agire sempre

sull'icona e ripetere la programmazione come per il precedente. Una volta inseriti tutti gli Step desiderati per la cottura, salvare il programma come nuova ricetta (Utente), oppure mandarlo in esecuzione in modalità singola (Manuale), sempre

agendo sul l'icona 📕



mediante il tasto . e passare da uno Step all'altro sempre con il medesimo tasto.

- Eliminazione di uno Step: Se ci troviamo ad avere uno Step non necessario nel nostro programma, potremo cancellarlo mediante questa semplice operazione:
 - 1. entrare in modalità Step



- 2. in seguito entrare in modalità Impostazioni
- 3. scorrere gli Step fino a quello che si desidera cancellare
- 4. tenere premuto il tasto **le** per 3 secondi
- 5. lo Step in questione verrà cancellato, aggiornando automaticamente l'ordine crescente degli altri Step che compongono il programma.
- 6. Salvare l'operazione mediante il tasto

ATTENZIONE: <u>se non si salva l'operazione al termine della</u> <u>cancellazione di uno o più Step, le modifiche apportate saranno</u> <u>annullate.</u>



Partenza Ritardata – in qualsiasi modalità di cottura ci si trovi (Chef, Ricette e Manuale), è possibile impostare la partenza del programma di cottura prescelto ad un orario prestabilito. Selezionare il programma di cottura desiderato, scorrere con lo Slider ed entrare nel menù Partenza Ritardata. Ci troveremo la seguente schermata:



Mediante lo Slider, impostare l'ora desiderata per l'avvio del programma e, se lo si desidera, la fase

di preriscaldamento. Confermare ogni impostazione con il tasto

. Sulla schermata principale, sarà visualizzato il programma scelto e l'orario di partenza.

Premere il tasto per mandare in esecuzione il conto alla rovescia alla partenza del programma.

E' possibile interrompere in qualsiasi momento la partenza ritardata, agendo sempre sul tasto

Agire sul tasto a ritroso fino alla schermata Home principale.

PARAMETRI DI COTTURA:

START

Pre-riscaldamento: La fase di preriscaldamento 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 all'atto del infornamento. Al termine di questa fase viene emesso un segnale acustico e le luci 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. Questa opzione è selezionabile o deselezionabile, a seconda delle esigenze, nella fase di programmazione o di editazione di un programma.



Parametro Tempo –

gestisce i vari tempi di cottura. Permette di impostare le modalità Multi-Timer. Scorrendo fino a posizione INF, si ha tempo infinito.





Parametro Temperatura – gestisce le impostazioni di temperatura configurate per il nostro programma di cottura.





Parametro Velocità Ventole – configurazione della velocità desiderata per la modalità di cottura che si va ad impostare:



- 5 velocità alta
- 4 velocità media
- 3 velocità bassa
- 2 velocità media semi-statica
- 1 velocità bassa semi-statica

La **modalità semi-statica** ferma le ventole una volta raggiunta la temperatura di set-point e le riavvia ad ogni inserzione delle resistenze, mantendo costante la temperatura stessa all'interno della camera di cottura. In questa modalità si otterrà una cottura paragonabile a quella di un forno statico. La modalità semi-statica sarà evidenziata dall'accendersi della scritta "**Pulse**" sul display.



Parametro Clima –

questo parametro gestirà il grado di iniezione vapore relativo al ciclo di cottura, creando in camera forno un clima secco o umido a seconda delle esigenze.





Parametro Iniezione Vapore – questo parametro permette di avere un iniezione di vapore temporizzata in ogni momento del ciclo di cottura, su richiesta dell'utente.



Multi-Timer:

in questa modalità si avranno a disposizione fino a 10 timer programmabili che agiranno solo ed esclusivamente su di un unico programma di cottura.

Molto utile per cuocere prodotti diversi alla stessa temperatura e clima, ma con tempi differenti.

Il forno si porterà alla temperatura ed al clima impostati, poi i timer scandiranno i vari tempi di cottura indipendenti. Allo scadere dell'ultimo timer impostato, il forno continuerà a mantenere costanti i valori di temperatura e clima impostati in fase di programmazione.

Nel menù "Manuale", selezionare impostazioni 📉



Giunti al valore tempo, scorrere lo Slider oltre lo 0, visualizzando la funzione Multi:



OK Confermare la selezione tramite il tasto





Fig. 1 - Configurare i timer desiderati (max 59 minuti per ciascuno), confermando ogni valore con il

tasto III. Una volta impostati i timer desiderati, scorrere i restanti con i tasti frecce fino a

visualizzare il parametro "Temperatura" V. In seguito, memorizzare tutte le impostazioni con il

tasto **I**. Al successivo avvio del programma con il tasto **I**, i timer cominciano a conteggiare **(Fig. 2)**. Il timer di diverso colore sarà il più prossimo alla fine e corrisponderà al numero della teglia da estrarre. Al termine di ogni conteggio, si accendono le luci interno camera e si attiva il segnalatore acustico. Aprire la porta ed estrarre la teglia.

<u>N.B.: solo alla chiusura della porta il forno riprenderà la cottura con l'impostazione del successivo timer. In caso di porta aperta, il forno resterà in stand-by.</u>

Durante l'esecuzione del programma di cottura, è possibile inserire altri timer, modificare quelli già

configurati, oppure uscire dalla modalità Multi, tutto mediante il tasto di modifica 駹

Nel caso si volesse eliminare la modalità Multi dal programma (anche a cottura in corso), entrare in

Impostazioni e nel parametro Tempo, scorrere lo Slider, passando dal modo "Multi" ad un tempo specifico.

ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA MANUALE

Una volta portato a termine la programmazione Manuale, agire sul tasto per eseguire il ciclo di cottura prescelto. Sul display compare questa schermata:



All'avvio del programma, le icone in basso cambiano e fanno riferimento ai parametri di cottura. Questi parametri, sono sempre editabili e modificabili a cottura in corso.

Scorrendo con lo Slider, accede anche ad ulteriori parametri, evidenziati da questa schermata:



Attraverso l'icona Timer Vapore Manuale is possono variare in tempo reale i secondi di

iniezione del vapore in camera forno. Confermare la modifica mediante il tasto

L'icona Vapore Manuale 22, agisce come vero e proprio pulsante per l'erogazione manuale del vapore, secondo le necessità dell'operatore, in corso di esecuzione del programma di cottura.

Agire sull'icona prescelta e variare i parametri con nuovi valori desiderati. Confermare mediante il

tasto 🕮 e le modifiche avranno effetto immediato.

Al termine del ciclo di cottura, viene proposto il prolungamento di cottura. Se si rende necessario,

selezionare il prolungamento e la sua durata. Confermare mediante il tasto . Partirà un conto alla rovescia relativo al prolungamento prescelto. I parametri di cottura saranno invariati. Al termine della cottura prolungata, verrà proposta la stessa opzione di prolungamento. Se si necessita di ulteriore cottura, procedere come sopra indicato, in caso contrario, il programma terminerà.



ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA CHEF

Entrando nel menù siene visualizzata la schermata **1**, con l'elenco delle ricette disponibili. Scorrere le ricette con i tasti frecce e le pagine con lo Slider. Selezionare la ricetta desiderata e

premere il tasto . In seguito ci troveremo di fronte alla schermata **2**, che propone i due parametri fondamentali per procedere con il ciclo vero e proprio di cottura.





- Grado di Cottura: le ricette Chef sono compilate per una cottura minima adeguata al prodotto da cuocere (grado di cottura a 0). Si può incrementare il grado di cottura del prodotto, agendo sulla scala relativa.
- **Carico Infornata:** la scala indica il carico di teglie inserite nel forno. Come valore predefinito, al primo richiamo, il programma valuterà 1 teglia inserita. Incrementare il parametro a seconda delle teglie presenti nel forno.

```
Premere su per agire sulla regolazione del "grado di cottura", incrementando o decrementando la scala mediante lo Slider. Confermare il valore con il tasto . Si passa ora a regolare il "carico infornata". Incrementare o decrementare il valore con lo Slider e confermare sempre con il tasto . Memorizzare le impostazioni appena configurate con il tasto . Ora
```

possiamo far partire il programma di cottura mediante il tasto . Avrà così inizio il ciclo di cottura con tutte le fasi che lo compongono.

Al successivo richiamo della stessa ricetta Chef, il controllo Vision proporrà le ultime impostazioni di Grado di cottura e di Carico infornata configurate.

ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA RICETTA

Entrando in questo menù, si hanno a disposizione tutte le ricette salvate dall'utente mediante la programmazione in modalità manuale. Scorrere le ricette con i tasti frecce e le pagine con lo

Slider. Selezionare la ricetta desiderata e premere il tasto . Eseguire il programma mediante il

tasto . Al termine del ciclo si potrà eseguire, se necessario, il prolungamento di cottura, come spiegato nell'esecuzione in modalità manuale.



Aggiungi – in modalità Ricette, è possibile aggiungere rapidamente un'altra ricetta personalizzata e salvarla con nome senza passare dalla modalità Manuale. <u>Accedere al menù. Ci trovere</u>mo di fronte a questa schermata:



Ora siamo in grado di copiare e rinominare una ricetta (apportando le modifiche necessarie), oppure di aggiungerne una nuova, programmando ogni singolo parametro. Infine, salvare con nome la ricetta nuova:



Usare i tasti freccia per muoversi attraverso le righe e lo slider per scorrere le lettere specifiche. Confermare ogni carattere mediante il tasto . Portarsi infine sul pulsante **OK** della tastiera e salvare il nome nell'archivio Ricette, sempre con il tasto .


USB – modalità di importazione/esportazione programmi di cottura.

Nel menù "Impostazioni" , potremo abilitare o disabilitare completamente la sezione che fa capo alla modalità USB; potremo inoltre proteggere mediante password l'accesso alla gestione delle ricette. Consultare il paragrafo "Abilitazione Menù USB" nel prossimo capitolo per tutte le opzioni possibili.

Il controllo viene fornito con il menù USB abilitato di serie. Per eseguire la procedura di gestione delle ricette, procedere come segue:



Inserire la chiavetta USB nell'alloggiamento sopra il display. Al primo inserimento, viene effettuata l'inizializzazione della periferica e la creazione delle cartelle predefinite BAKEOFF (fig. 1).



Terminata l'inizializzazione, estrarre la chiavetta ed inserirla nel PC. All'interno della cartella BAKEOFF, troviamo le sottocartelle indicate nella figura sottostante:



Cartella che andrà a contenere i rapporti delle registrazioni macchina esportati Cartella che andrà a contenere le immagini da associare alle ricette Cartella che andrà a contenere i file PDF delle ricette Cartella che andrà a contenere le ricette in formato .PPF memorizzate

PROCEDURA PER SCARICARE LE RICETTE DAL SITO BESTFOR

Entrare nel sito internet: www.bestfor.it Entrare nell'area riservata: Area ricette Accedere all'area riservata: Accedi all'area riservata Inserire il codice prodotto e numero di matricola presenti sul forno.

Eseguire la procedura di download dei file ricette desiderati (ricette .ppf, immagini .Jpg, oppure Pdf). A questo punto si possono caricare le ricette dello Chef (file .ppf) nella cartella Bakeoff\Recipes, le immagini nella cartella Bakeoff\Images, i file Pdf nella cartella Bakeoff\PDF della chiavetta USB.

Connettere la chiavetta USB al controllo Vision. Il controllo elettronico riconosce la periferica automaticamente ed abilita il menù di gestione, dal quale potremo importare le ricette scaricate nel forno, come spiegato nel seguente paragrafo.

Ora, nelle modalità "Chef" e "Ricette" del controllo Vision, sarà operativa l'icona per l'importazione di ricette, immagini copertina per le ricette stesse sul forno e l'esportazione dal forno delle ricette personalizzate, inserite dall'utente nella modalità di programmazione Manuale (salvate in file con estensione .PPF).

Si accede alla schermata sotto indicata: In modalità Chef. accedere al menù



1. Importa:

Importa automaticamente dalla chiavetta tutte le ricette presenti nella cartella specifica (scaricate dal nostro sito).

2. Cancella selezionata: Elimina la ricetta selezionata mediante i tasti frecce.







- 3. **Associa foto:** Opzione che permette, se lo si desidera, di associare alla ricetta selezionata una foto che identifichi la ricetta stessa (in formato 1:1 con dimensioni ottimali consigliate di 100KB max 600KB).
 - Per associare foto alle ricette, procedere come riportato (esempio dalla modalità Chef):

in modalità Chef, portarsi sulla ricetta alla quale vogliamo associare

una fotografia (fig. 1). In seguito, entrare nel menù , selezionare

la voce "Associa Foto" e premere 📖 (fig. 2)

Scorrere le immagini che vengono visualizzate fino a quella

desiderata per la nostra ricetta (fig. **3**). Premere per confermare e la foto viene associata alla ricetta (fig. **4**).



Il termine di ciascuna operazione selezionata sarà evidenziato da un segnale acustico.

In modalità *Ricette*, accedere al menù . Si accede alla schermata sotto indicata:



Rispetto alla modalità Chef, in questo menù è possibile anche esportare le ricette memorizzate dall'utente. Il sottomenù "Esporta" permette di esportare tutte le ricette presenti nella cartella del pannello Vision, oppure solamente quella selezionata.

Il segnale acustico ci avvisa della riuscita dell'operazione.

Una volta terminate le operazioni di importazione o esportazione, estrarre la chiavetta USB per usi esterni al nostro forno, come per esempio: archiviazione backup su PC o installazione su un altro forno della linea Vision.

Mistral 6TTR-10TTR - Pag. 41



Come accennato all'inizio del capitolo precedente, seguire la seguente procedura per:

- 1. Abilitare o disabilitare il Menù USB 🛄
- 2. Proteggere mediante password l'accesso al Menù 🛄, se abilitato

Dal Menù Impostazioni della Home Page, selezionare il Menù USB



Ci troveremo di fronte a questa schermata:





Digitare in sequenza i tasti:

Si entra così nel menù di impostazione della sezione USB. La schermata successiva è la seguente:

Abilitazione	Si	>
Password	No	
Scadenza	5'	

• Abilitazione: consente di abilitare o disabilitare la sezione USB del controllo Vision.

Selezionare l'opzione desiderata e confermare mediante il tasto "". In caso

di disabilitazione del menù, il tasto **Lu** scompare dai menù Chef e Ricette.

• Password: consente la protezione mediante password dell'accesso al menù USB, se

abilitato. Abilitare l'opzione con lo Slider e confermare mediante il tasto . In caso di abilitazione password, il successivo ingresso al menù USB è consentito solamente tramite la digitazione della password (riportata nella pagina precedente).

• Scadenza: quando la password è abilitata, permette di impostare i minuti entro i quali è consentito accedere al menù USB (<u>estraendo e reinserendo la chiavetta</u>) senza digitare nuovamente la password. In seguito all'estrazione della chiavetta, parte il conteggio, terminato il quale, al successivo reinserimento della chiavetta, bisognerà inserire la password per rientrare nel menù USB.

Entrare nell'opzione e scorrere mediante lo Slider fino ad impostare i minuti

desiderati. Confermare tramite il tasto

Nota: <u>a chiavetta inserita, il conteggio viene sospeso ed il menù USB è</u> <u>accessibile in qualsiasi momento.</u>

Al termine di tutte le configurazioni, salvare le impostazioni con il tasto





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.

PULIZIA E CURA:

- 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.
- Si consiglia di lasciare la porta del forno socchiusa al termine di ogni sessione lavorativa, per salvaguardare la tenuta della guarnizione di chiusura porta.

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 sopraelencate, quindi scollegare i dispositivi elettrici e chiudere i rubinetti d'intercettazione a monte.

NOTE:



La BAKE OFF ITALIAMA s.r.l. si nserva a termini di legge la proprietà dei presente disegno con divieto di riprotunto o comunicario a terzi senza sua autorizzazione

CONTENTS

General Information	45
Technical Data And Identification	45
Installation And Commissioning	46
Preliminary Operations:	46
Back View Of The Appliance	48
Electrical Connection	49
Water Connection	50
80p Control Panel	51
Switching On And Off:	51
Setting The Language:	52
Setting The Time:	52
Characteristics Of Programmes In Progress - Preheating And Baking Time Extension:	52
Manual Baking Mode:	53
How To Set A Manual Programme:	53
Programme Mode (Customizable Programming):	55
Executing A Customized Programme:	56
Preset Programmes:	56
Legend Of The Recipe Book Symbols:	57
Recipe Book For Ovens Series Mistral:	57
Lamps And Baking Ending:	58
"Cool" – "Wash" – "Fill" Programmes:	59
Contacts For The Detergent And Rinse Aids To Be Used:	60
Contact Addresses Diversey In The World:	60
Delayed Start:	60
Import/Export Of Baking Programs:	61
Preset Programs Managing Mode:	61
Customized Programs Managing Mode:	62
Alarm Codes:	63
Vision Control Panel	64
Settings Menu	65
Working Modes:	66
Manual Programming:	68
Baking Parameters:	70
Multi-Timer Mode	72
Execution Of A Manual Program	73
Execution Of A Chef Program	75
Execution Of A Recipe Program	76
Procedure To Download The Recipes From Bestfor Website	78
Enabling Usb Menu	81
Routine And Special Maintenance	84
Cleaning And Care:	84
Notes:	84

GENERAL INFORMATION

• This manual must be delivered along with the appliance and must accompany it for its entire duration.

• 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 the purpose for which it has been projected, built, and protected, that is to say baking all types of bread and pastry, of fresh or frozen gastronomy products, steam cooking of meat, fish and vegetables. Any other use is to be considered improper.

• It is not advisable to cook products with a high alcohol content in the oven.

• The oven must be used only by persons who have been properly trained to use it.

• The cooking chamber and the entire unit need to be cleaned every day. This will

safeguard appearance, hygiene and proper operation of the oven.

• If the oven will not be used for an extended period of time, all connections are to be cut off (electrical power, water and gas supply).

• Deactivate the oven in case of malfunction or failure.

• Non-original spare parts may not ensure safe and perfect operation of the oven.

Therefore, only by contacting the manufacturer or personnel authorized by the manufacturer you can be sure that the spare parts and labor are of the required quality.

• For better operation and for longer oven life, the manufacturer recommends to place a water softener between the water supply network and the oven.

TECHNICAL DATA AND IDENTIFICATION

The most important technical data related to the appliance are listed in the serial number label which can be found on the left side of the oven.

For every communication to the manufacturer or to the assistance centre it is necessary to indicate the oven model, code and serial number.

INSTALLATION AND COMMISSIONING

Preliminary operations:

Once the oven has been unpacked, check it thoroughly to detect any damage. If damages due to the transport are found, search in the supply contract for the procedures to be applied in order to claim for economic coverage.

During positioning and installation, following regulations, technical rules and Directives need to be respected:

- current legal requirements and National and local current regulations;
- regional building and fire prevention regulations;
- accident prevention requirements;
- directives and requirements of the electrical energy supplying authority;
- CEI current requirements;
- building directives on the requirements for fire prevention techniques of aeration installations;
- any extraordinary local regulations;
- regulations about working places;
- safety rules for kitchens;
- Circular letter of the Home Office no. 68 dated 25.11.1959 and further variations "Safety norms for thermal net installations";
- Current standards for chimneys and connections;
- Directives about the ventilation installations for kitchens.

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 a stain remover.

The unit must be placed in a well-ventilated location, if possible under an exhaust hood to ensure rapid removal of baking fumes.

The temperature in the installation place must not drop below + 5° C or exceed + 40° C. The air humidity must be within a range from 40% to 75%. Different conditions may have a negative effect on the appliance operation.

In our catalogue you can find a stand suitable for the oven. The stand is equipped with adjustable feet to set the oven perfectly flat. It is possible to check the oven correct position with a standard spirit level or simply by inserting a pan with some water in it.

In case of oven positioning directly on the counter, it is necessary to consider the weight of the appliance (this data can be found on the specific technical data sheets). Once the oven has been positioned, make sure that it stands on a perfectly flat surface. To check this, it is possible to use a standard spirit level, or to place a pan filled with water inside the oven. In case this condition is not respected, the unit could not work properly.

The distance from the walls, necessary for a correct appliance ventilation, is indicated in the drowning here under.

If the distance is less or if the oven is positioned 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 500 mm to ease cleaning and service.
- Make sure that the openings of the unit are not obstructed or covered.

Attention:

Once the oven has been positioned, make sure that it stands on a perfectly flat surface. This operation can be done by using a standard spirit level, or by placing a pan filled with water inside the oven. In case this conditions is not respected, the unit could not work properly.

BACK VIEW OF THE APPLIANCE



- A Inlet for water to generate steam in the baking chamber $(\frac{3}{4})$ male)
- **B** Baking chamber steam exhaust (Ø80mm)
- **C** Extracting hood supply and control (only the hood can be connected in this point)
- **D** Drain for baking chamber liquids (Ø30mm)
- E Equipotential terminal
- **F** Access to electric supply terminal block
- **G** Inlet water for washing system (³/₄" male) connect pressure reducer
- H Reset safety thermostat
- I Wash Suction Pipe For Rinse Aid
- L Wash Suction Pipe For Detergent

ELECTRICAL CONNECTION

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

The unit can be connected to the electrical network only if between them there is an omni-polar switch with at least 3 mm opening between contacts for each pole. It must be located 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.





Connect the equipotential clamp to the grounding installation by using a conducer with a section of at least 6mmq.

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 water network pressure is not within the range indicated below, a pressure reducer must be installed upstream.



- **A.** Water inlet $-\frac{3}{4}$ "
- **B.** Inlet water for washing system ³/₄"
- C. Water drain Ø 30mm

Attention:

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

80P CONTROL PANEL



- 1. Time display and Multi-timer
- 2. Temperature display and fan speed
- 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 Bakeoff 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. ____

scroll with the "+" and "-" keys and press 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 with 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 with the **be** 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 Enter key.

CHARACTERISTICS OF PROGRAMMES IN PROGRESS - PREHEATING AND BAKING TIME EXTENSION:

- The Mistral Series ovens have a high amount of programmes, preset or fully customizable, to cope optimally with any cooking needs, with any food product. Each of these programmes will follow the cooking cycle of the product step by step and automatically, responding promptly to all possible situations of alarm in automatic or assisted mode, ideal for the user. One of these alarms is programmed to report the overtemperature inside the oven chamber when a cooking programme is carried out. The alarm in question will be shown on display 4 and propose the execution of the "Cool" cooling programme. When the oven chamber has cooled down, you can proceed with setting the execution of the desired cooking programme.
- The preheating phase, highlighted by "PRE" on the "Temperature" 2 display, brings the oven to a temperature of about 30° higher than the value set in the first step of the programme, to compensate for the lowering of the temperature when the door is opened. The end of this phase is reported on display 4 and it is accompanied by an acoustic signal and by the flashing of the lights inside the chamber. 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. The time symbol flashes displaying a countdown of *two minutes*, during which time you can extend the baking time as necessary. During these two minutes you can open the oven door and check the cooking of the product. If the product needs a cooking extension, use the "+" key to increase the time by one minute per push, until the desired value has been reached.

Press the **Enter** key to restart the baking. If no extension is made within the two minutes displayed, the oven terminates the baking cycle.

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. Multi-timer on cooking programme.
- 2. Setting fan speed mode and semi-static baking mode.
- 3. Temperature of the cooking chamber.
- 4. 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

Then press the **b** key to enter the programming mode.

The first setting to appear is the *preheating* option. Scroll down the "+" and "-" keys to display "YES" or "NO", depending on whether you want to preheat the oven before executing the set

programme. Press the 🔜 key to confirm the desired mode and jump to the next step.

1. Setting the cooking time or Multi-Timer mode:

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 E key to confirm the parameter.

• Multi-Timer mode:

You will have up to 10 programmable timers (depending on the pans), which will act solely and exclusively on a single baking programme (manual or preset). <u>Useful for cooking</u> different products at the same temperature and climate, but with different times.

Press the "-" key beyond the value "0" to set the "infinite" mode. Press the key to enter the Multi-Timer mode, signalled by the appearance of the word "Multi" beside display 1. Display 4 shows the sequential number of the timer during programming. Use the "+" and "-"

keys to set the desired minutes and press the ^{Step} Multi key. This will take you to the next timer

to be set. Set the desired timers, press it to save the settings and jump to the next step. At the execution of the baking programme, the sequence of the set timers starts from the shorter setting.

At the end of each count, the lights inside the chamber are turned on and the buzzer is activated. Open the door and remove the pan.

<u>Please note that only when the door is closed, will the oven automatically resume baking</u> by the setting of the next timer. If the door is opened, the oven will remain in stand-by <u>mode.</u>

If necessary, you can add other timers during the baking programme. Proceed as follows:

during the execution of the programme, press the Mutti key until the first timer is available. Press

the 🔜 key and, through the "+" and "-" keys, set the desired time for the additional timer. If you

want to set other timers, push the Multi key and proceed as described above. If, on the other hand,

you want to go back to the current programme with the additional changes made, press the key.

Note: to exit the Multi-Timer mode while cooking is in progress, press the 🔛 key and set a

specific time you want. Press the twee and the programme will run in the traditional manual mode, resetting the set timer and exiting the Multi-Timer mode.

2. Setting the fan speed: Mul 1 2 3 4 5 Pulse

After setting the time parameter, you will switch to the fan speed setting:

- 5 high speed
- **4** medium speed
- 3 low speed
- **2** medium semi-static speed
- 1 low semi-static speed

The **semi-static mode stops** the fans when the temperature reaches the set-point and restarts them every time the heating elements are on, keeping the temperature inside the cooking chamber constant. In this mode, the cooking is comparable to the one made with a static oven.

Speed "5" "4" and "3" will be displayed in blue, while "2" and "1" will be in red. The semistatic mode will be highlighted by the word "**Pulse**" on the display.

Use the "-" button to select the fan speed/mode and confirm using the 🔜 key.

3. Setting the oven chamber temperature:

Now we are going to set the cooking temperature. The "temperature" symbol (display 2)

will begin to flash. Set the desired value using the "+" and "-" keys. Press the key to confirm the parameter.

4. 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.

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

Now all the parameters for manual baking have been set. Press the set is key to start the programme. The oven begins its baking cycle with the preheating phase (*if* set during the programming phase). 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 oven. 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 pressing the store key for 3 seconds.

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

PROGRAMME MODE (CUSTOMIZABLE PROGRAMMING):

• The ovens of the Mistral 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, Multi-timer (*if selected*), fan speed, 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 Programme. Using the "+" and "-" keys, select the first empty programme. Confirm the operation by pressing the Enter key. The first option refers to the pre-heating: press the Enter key and use "+" and "-" to choose whether to include this phase in the programme. Confirm the setting by pressing the Enter key.
- Now you can start programming the Steps: 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.
- To move from one "Step" to another, press the Mutt key.

• Once the setting of the desired Steps (max 5) has been completed, the programme can be

Enter key for 3 seconds. The buzzer confirms the performed stored by pressing the operation.

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. You will have 16 characters available. Once

the procedure is finished, confirm the operation by pressing the kev for 3 seconds.

EXECUTING A CUSTOMIZED PROGRAMME:

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

key and use the "<u>+</u>" and "-" keys to select the desired programme. Confirm Press the

the selection by pressing the *Enter* key. Then press the *Stop* 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 Start

pressing the step key for 3 seconds.

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

PRESET PROGRAMMES

The electronic control of the Mistral 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 kev.

Select the degree of baking, increasing or decreasing it (using the keys "+" and "-", within the range permitted by the programme), the baking parameter will flash as follows.

Thus using the "+" and "-" keys, you can change the parameter set by the programme.

Enter key to confirm the modification of the baking time. The aforesaid setting will Press the be effective for this baking cycle only. To make the programme change permanent, on the

Enter key for 3 seconds. The successful modification will be other hand, press the indicated by an acoustic signal.

• To start execution of the programme, press the stop 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 pressing the seven key for 3 seconds.

• To exit the menu, press the 🖾 key. This way, you will return to the main menu of the control.

Depending on the cooking mode set in the programme, during the cooking cycle of the oven, only the time (or the temperature, in case of probe sensor) will be displayed on display 1.

LEGEND OF THE RECIPE BOOK SYMBOLS:

• E advice for a perfect baking.

V = variable parameter accordingly to the values allowed by the program.

RECIPE BOOK FOR OVENS SERIES MISTRAL:

Pre-cooked frozen bread



the frozen product can be placed directly in the oven.



increase the time parameter accordingly to the weight, dimension and kind of bread Bake on a Teflon perforated tray 40x60 cm

- To cook baguettes bake with a waved tray 40x60 cm
- Fresh bread

increase the time parameter accordingly to the weight, dimension and kind of bread bake on a Teflon tray 40x60 cm

• Pizza Napoli



put the plate in the oven before starting the pre-heating, put the topped pizzas in the oven with the suitable peel.

Bake using the Vulcan system tray (optional Cod.: 464807000)

increase the time parameter in minutes accordingly to the desired cooking level.

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 tray with extra-virgin olive oil.

bake with not perforated Teflon tray 40x60 cm

increase the time parameter in minutes accordingly to the desired cooking level.

• Frozen Croissant



do not defrost the croissants for this recipe.

Bake 12 croissants per tray on perforated Teflon tray 40x60 cm

increase the time parameter in minutes accordingly to the desired cooking level.

Biscuits

increase the time parameter accordingly to the dimensions and thickness of the biscuits.

- bake with perforated Teflon tray 40x60 cm
- Muffin

fill the previously buttered moulds for $\frac{3}{4}$ of their capacity.

bake on a Teflon tray 40x60 cm

increase the time parameter in minutes accordingly to the desired cooking level.

Baked potatoes



bake Kg 2,5 potatoes per tray. bake with not perforated Teflon tray 40x60 cm

increase the time parameter in minutes accordingly to the desired cooking level.

LAMPS AND BAKING ENDING:

At the start of each baking program, the lamps inside the chamber turn on and remain on until the end of the baking cycle. At the end of the program the lamps flash and an acoustic signal will be emitted.

"COOL" – "WASH" – "FILL" 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 also with the oven door open. Once cooled the cooking

chamber, press the stop key for 3 seconds to stop the programme. In the event of chamber overtemperature alarm, this programme is recalled automatically and proposed for the execution.

- "WASHING" programmes:
 - LAV1 Delicate (42')
 - LAV2 Normal (1h 04')
 - **LAV3** Intensive (1h 34')
 - LAV4 Super-intensive (1h 56')

These 4 programmes are provided for the washing group and can be selected as needed.

• "FILL" Programme:

manages the filling of the pumps and hoses of the oven washing system, at the first filling of the tanks or when the tanks are changed. The programme has a duration of 2 minutes. <u>Make sure the installation tubes are empty</u> <u>before running the programme.</u>

To select one of these programmes, proceed as follows:

- Press the *log 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 start the programme.

The end of the Wash and Fill programmes will be highlighted by the buzzer.

<u>Attention</u>: Once the washing program is finished, absolutely unmount the rotating nozzle from the oven's chambre. <u>DO NOT PROCEED IN ANY WAY COOKING WITH THE ROTATING NOZZLE</u> INSTALLED IN THE OVEN'S CHAMBER, OR IT'S GOING TO BE IRREPARABLY DAMAGED.

Start

CONTACTS FOR THE DETERGENT AND RINSE AIDS TO BE USED:

The following products are strongly recommended for optimal results:

- Detergent: Johnson Diversey Suma Auto Oven Clean D9.10
- Rinse aid: Johnson Diversey Suma Auto Oven Rinse D9.11

Only in case of non availability of the products listed above, use the following:

- Detergent: Johnson Diversey Suma Nova L6
- <u>Rinse aid: Johnson Diversey Suma Cristal A8</u>

<u>The automatic washing system was designed and tested using these specific products. The</u> <u>company shall not be responsible for eventual malfunctions due to the use of different</u> <u>products.</u>

CONTACT ADDRESSES DIVERSEY IN THE WORLD:

To contact the venues in the world of Johnson Diversey, refer to the following web site:

http://www.diversey.com/contact-us

DELAYED START:

It is possible to execute a baking program 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 Programs 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 to start the program. Confirm this setting by pressing the key [Inter].

- The writing "Prog" will appear on the Programs display (4). Enter the desired baking program for the delayed start, using the "+" and "-" keys. Confirm this 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 desired baking program. The delayed start can be interrupted at any time while the oven is in Stand-By mode by switching the electronic control on.

IMPORT/EXPORT OF BAKING PROGRAMS:

With the ovens of the Series Best For it is possible to export the stored programs and import new ones through external storage units, such as USB memory sticks. 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 recognizes the peripheral device automatically and enables the appropriate management menus. When disconnected, the above mentioned menus are disabled.

PRESET PROGRAMS MANAGING MODE:

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

To access the programs management menu, go to the respective item and press the key <u>here</u>. <u>The</u> items described here below are disabled if the "Locked Programs" option is activated in the oven parameters.

The menu is structured as follows:

DELETE = allows you to delete a preset program stored in the oven. Enter the option

by pressing the key 🖾 . Scroll through the programs list (the "Temperature" display will suggest the writing "Del"), select the program to be deleted by using "+"____

To exit the "Delete" menu, press the key .

By pressing the key for 3 seconds the procedure is interrupted and the electronic controls gets back to the main visualization.

IMPORT = allows you to import all the preset programs saved in the oven on the USB memory stick. The files will have the extension **.ppf** and will be stored in the predefined "BAKEOFF" folder. The memory of the <u>electronic</u> control allows you to store up to 60 programs. Select the "Import"

item using the key and all the programs on the memory stick will be stored in queue after the existing programs. The display will show the writing "*****" during the entire operation, which is also indicated by an acoustic signal.

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

The message "Invalid program file" appears in case of incorrect file dimensions or if the file is corrupted.

CUSTOMIZED PROGRAMS MANAGING MODE:

With the USB memory stick connected, press the key . The normal menu now also contains the Programs Management menu. The options of the normal menu will work normally.

To access the programs management menu, select this option and press the key . <u>The items</u> described here below are disabled if the "Lock Programs" option is activated in the oven parameters.

The menu is structured as follows:

• **DELETE** = it allows to delete a preset programs stored in the oven. Choose the option with

the key 🔜 . scroll the programs list (the "Temperature" display will show the writing "Del"), choose the program to be deleted with the keys "+" and "-" and, once positioned on

the selected program, press for 3 seconds the key . the program is than deleted. The display will show the writing "******" during this operation. The end of this procedure will be underlined by an acoustic signal. Repeat the same procedure for all programs to be

deleted. To exit the manu "Delete" press the key

By pressing the key **b** for 3 seconds the procedure is interupted, and the electronic control gets back to the main visualization.

 IMPORT = it allows to import in the oven all customized programs stored in the USB pendrive. The files names will have to be maximum 6 digits long and extension <u>.upf</u>. They will

be found in the folder "BAKEOFF". Select the writing "Import" with the key 🔛 to access the following sub-menus:

- **OVERWRITE ALL** = it allows to overwrite all programs in the oven with the ones imported from the USB pen-drive.
- **IN QUEUE** = this options stores the imported programs in queue after the programs already existing in the oven. The programs having the same name will be overwritten.

The display will show the writing "*****" during this operation. The end of this procedure will be underlined also by an acoustic signal.

• **EXPORT** = it allows to export the programs already stored in the oven in the USB pen-drive.

Select the option with the key 🖬 to access the following undermenus:

- **ALL** = it exports all customized programs existing in the oven in the pendrive, by overwriting the programs having the same name and eventually present in the USB pen-drive.
- **SELECT** = it allows to select the programs to be exported. Enter in the

option by pressing the key . Scroll the programs list (the display "Temperature" will suggest the writing "Save"), choose the rpograms to be exported with the keys "+" and "-" and, once positioned on the chosen

program, press the key for 3 seconds. The program is than exported. The display shows the writing "******" during this operation. He end of this procedure will be underlined also by an acoustic signal. Repeat the same procedure for all programs to be exported. To exit the menu "Export" press the key reg

The message "Operation execution error" appears in case of incorrect access to the USB memory stick. The message "Invalid program file" appears in case of incorrect file dimensions or if the file is

The message "Invalid program file" appears in case of incorrect file dimensions or if the file is corrupted.

ALARM CODES:

The error messages provided by the electronic control in case 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 gives no feedback
- Er. 002 = wrong firm-ware
- Er. 003 = probe alarm: a probe is disconnected or short-circuited
- **Er. 004** = heating element anomaly
- Er. 005 = program memory not working
- Er. 006 = program 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 power board has blocked the oven because of excessive heating of the motor. Once the anomaly is resolved, the oven returns operational.

VISION CONTROL PANEL

Once the electrical connection is completed (see page 49), at the first power supply wait about a

minute to load the software. When the operation is completed the button will light indicating the possibility to turn on the control panel. Press and hold the button for 3 seconds to turn on the oven. <u>Note: the software loading operation occurs every time the machine is re-powered after a prolonged interruption of electrical supply.</u>

Now the Vision control panel is operating with the home screen below:



Press the buttons 🚍 to access the menus indicated by their icon above.





Mistral 6TTR-10TTR - Pag. 65



Access and set up of the main system settings.

By pressing the icon the User enters the following screen:



User's language setting

Date setting

Time setting

- Language:
- Date:
- Time:
- Colour:
- HACCP:
- USB:
- Working parameters:
- Information:

It allows to choose the background image of the display and the colours to be used in the climate bar

report of all performed registrations when the machine is used. It is possible to export it on a USB pen drive.

disable/enable USB pen drive - enable password to access USB pen drive (access to the menu with password)

set up of the underground functional parameters of the oven (access allowed only to technical staff authorized with a password)

Information on firmware version of the device and the expansion card

and 💟 scroll until the chosen option. Confirm with With the arrows

Use the Slider and the above mentioned arrows to set up the various options. Confirm always every

setting with the button



the User gets back to the previous screen. Press more times to reach the By pressing the button main screen.

WORKING MODES:



chamber. Once gained the desired result, press the button to stop the running cycle.

Note: by selecting a saved program that requires a starting temperature much lower than the temperature actually present in the oven chamber, the oven directly suggests the **Cooling option** that will stop automatically when the suitable temperature for the previously selected program will be reached.



Washing – in every working mode it is possible to access the Washing menu. This option includes 4 washing programs ,which determinates the intensity of the cleaning cycle, 1 rinsing program and 1 refilling program. Select the

icon icon to access the following screen:



Go on the desired program and press

. Start the washing cycle by pressing the button



• The **Refilling** option manages the substitution of the detergent and rinse agent. Insert the refilling tubes in the new tanks and start the refilling program. At its end the acoustic signal will indicate the correct execution of the program and the baking chamber washing system will be operative.

ок

Note: *in case the washing program is interrupted (by a blackout or by an intentional interruption by the operator), the power board will give an alarm, asking the compulsory starting of the rinsing program to cancel detergent traces in the oven chamber.*

MANUAL PROGRAMMING:

Select the Manual menu . Following screen appears:





- with this baking mode it is possible to divide the program to be saved into different baking steps. It will be possible to set time, temperature, fan speed and climate in an independent way for each step of the program, for a total of 10 steps for each program.

Press the button . The number corresponding to the Step to be programmed will light. With the arrow buttons and the Slider set the desired baking values for

this Step and confirm each value with the button . Once the last parameter has been set (Climate) it is possible to decide to save the program as a single Step or add other Steps. To pass to the following Step press always the icon

and repeat the programming like before. Once all desired baking parameters are set, save the program as new recipe (User), or execute it in a

single mode (Manual), always by pressing the icon

Hereinafter it will be possible to edit and modify every time the programmed Steps with the button



and pass from one Step to another always with the same button.

- **Elimination of a Step:** If a Step in a program is not necessary it will be possible to cancel it with this simple operation:
 - 1 Enter the Step mode
 - 2. After that enter the Setting mode
 - 3. Scrol the Steps until reaching the one to be cancelled
 - 4. Keep the button **limit** presed for 3 seconds
 - 5. this Step will be cancelled and the numerical sequence of the other steps that compose the program will be automatically up-dated.
 - 6. Save the operation with the button

ATTENTION: *if the operation is not saved at the end of the cancellation of one or more Steps, the modifications will be cancelled.*



Delayed Start – in every baking mode (Chef, Recipes and Manual), it is possible to set the start of the chosen baking program at a determined time. Select the desired baking program, scroll with the Slider and entre the menu Delayed Start. Following screen will appear:



With the Slider, set the desired time for the program start and, in case it is necessary, the preheating phase. Confirm every setting with the button . Save with the button . On the main

STAR

screen the chosen program will appear together with the starting time. Press the button start the countdown, at whose end the program will start.

It is possible to interrupt every time the delayed start by pressing the button

Press the button

until coming back to the main screen Home.

BAKING PARAMETERS:

Pre-heating : With the pre-heating phase the oven reaches a temperature of about 30° more than the temperature value which is set in the first program baking step, in order to compensate the temperature decrease when the door is opened to put the product in the oven. At the end of this phase an acoustic signal is heard and the lights in the baking chamber flash. It is possible to put the product to be baked in the oven and when the door will be closed, the program will start the baking cycle. This operation can be selected or deselected accordingly to the User's needs in the programming phase or while modifying a program.



Time parameter –

it manages the various baking times and allows to set the Multi-Timer mode. By scrolling until position INF, the time becomes endless.





Temperature parameter –

it manages the temperature settings set up for a baking program






it manages the set up of the desired fan speed for the baking mode to be used:



- **5** high speed
- 4 medium speed
- 3 low speed
- 2 medium speed, semi-static
- 1 low speed, semi-static

The **semi-static mode** stops the fans once the set-point temperature is reached and reactivates them at every starting of the heating elements, so that the temparature in the baking chamber remains constant. In this mode the User will obtain a baking result comparable to a baking in a static oven. The use of the semi-static mode will be underlined by the lighting of the writing "**Pulse**" on the display.



Climate parameter – this parameter manages the level of steam injection related to the baking cycle, and will therefore create a dry or humid climate in the baking chamber accordingly to the User's needs.

Dry 100%	0	Steam 100%
	Dry 100%	Dry 100% 0



Steam Injection parameter – this parameter allows to obtain a temporized steam injection in every moment during the baking cycle on User's request.



MULTI-TIMER MODE

• Multi-Timer:

in this mode it is possible to find 10 programmable timers that will act only and exclusively on a single baking program.

It is very useful to bake different products at the same temperature and climate but with different baking times.

The oven will reach the set temperature and climate, than the timers will independently regulate the different baking cycles. When the last set timer will expire, the oven will continue keeping constant the values of temperature and climate set during the programming phase.

In the "Manual" menu select Settings

When the value time is reached, scroll with the Slider over the 0, so that the function Multi is visualized:



Confirm the selection with the button







Fig. 1 – Set the desired timers (max 59 minutes each), confirming each value with the button . After having set the desired timers, scroll the remaining ones with the arrows buttons until the parameter

Temperature is visualized . After that, save all settings with the button . When the program

will start with the button , the timers will start counting (**Fig. 2**). The timer of a different colour will be the first to end and will correspond to the tray number to be pulled out. At the end of each counting the chamber lights light and the acoustic signal is activated. Open the door and pull out the tray.

<u>ATTENTION: the baking with the next timer will start only when the door will be closed. If the door will still be open, the oven will remain in stand-by.</u>

During the baking program execution, it is posible to add other timers, modify the ones already set up, or

exit the Multi mode by pressing the button "Modify"

In case the Multi mode needs to be canceled by the program (also in case of running baking),enter the

Settings menu and in the Time parameter scroll the Slider to pass from "Multi" mode to a specific time.

START

EXECUTION OF A MANUAL PROGRAM

After having completed the Manual programming press the button to start the chosen baking cycle. On the display following screen will appear:



When the program starts the icons in the bottom change and refer to the baking parameters. These parameters are always modifiable also during the baking cycle.

By scrolling with the Slider we access also to other parameters, underlined in this screen:



With the icon Timer Manual Steam injections it is possible to modify just in time the steam injections

OK seconds in the baking chamber. Confirm the modification with the button

The icon Manual Steam acts like a real button to manually inject steam when the baking program is running, accordingly to the User's needs.

Press the selected icon and change the parameters with the new desired values. Confirm with the

and the modifications will be immediately in force. button

At the end of the baking cycle the oven suggests the baking time extension. If necessary, select the

extension and its duration. Confirm with the button extension will start. The baking parameters will remain the same. At the end of the baking extension, the same extension option will be suggested again. If further baking is necessary proceed as described here above, on the contrary the program will end.



EXECUTION OF A CHEF PROGRAM

Entering the menu screen n. 1 appears with the list of available recipes. Scroll the recipes with the arrow buttons and the pages with the Slider. Select the desired recipe and press the button

After that, screen n. 2 will appear, which suggests the two main parameters to proceed with the real baking cycle.





- **Cooking degree:** the Chef recipes are developed for a minimum baking suitable for the product to be baked (baking degree to 0). It is possible to increase the baking time by operating in the related scale.
- **Cooking Load:** the scale indicates the trays number in the oven. As pre-defined value at the first selection, the program will consider n. 1 tray in the oven. Increase the parameter accordingly to the trays number in the oven.

Press on **See** to regulate the "**Cooking degree**", increase or decrease the scale with the Slider.

Confirm the value with the button . Now it is possible to regulate the "**Cooking Load**". Increase

or decrease the scale with the Slider and confirm with the button

the button **Solution**. Now the baking program can start by pressing the button **Solution**. The baking cycle and all its phases will therefore begin.

When the same Chef recipe will be recalled, the Vision control will suggest the last settings regarding the Cooking Degree and the Cooking Load.

EXECUTION OF A RECIPE PROGRAM

Entering this menu, it is possible to find all the recipes saved by the User with the programming in the manual mode. Scroll the recipes with the arrow button and the pages with the

Slider. Select the desired recipe and press the button . Start the program by pressing the

button . At the end of the cycle it will be possible to extend the baking time if necessary, as explained for the execution in manual mode.



Add –

in the Recipe mode it is possible to quickly add another customized recipe and save it with name without going also in Manual mode. Enter the menu.

Following screen will be showed:



Now we are able to copy and rename a recipe (modifying it if necessary), or add a new one programming every single parameter. At the end, save with name the new recipe:

	Re	cip	e N	lan	ie S	iett	ing		
1]3	2)	3][4	4]1	5] 1	6 1	7	8	9)	.0
av	vÎI		2	r î '	rli	Ĩ	1	5	P
[A]	S	D	F	G	H	3	к	KL	
•	Z	×	C	V	в	N	M	D	EL
		-	space			F			3
				OK					

Use the arrow buttons to move through the lines and the Slider to scroll the specific letters. Confirm

every digit with the button . At the end, press the button **OK** in the keyboard and save the name

in the recipes storage, always with the button



USB - import/export mode of baking programs.



In the "Settings" menu **Settings**, it is possible to enable or disable completely the section that belongs to the USB mode; it is also possible to protect the access recipes management with a password. Reed the paragraph "Enabling USB menu" in the next chapter for all possible options.

The control is supplied with USB menu enabled by the Factory. To manage the recipes procedure act as follow:



Insert the USB key in its housing above the display. At the first insertion, the key is initialized and the pre-defined folder BAKEOFF is automatically created (fig. 1).



When the initialization is completed, extract the key and insert it in the PC. In the BAKE OFF folder we find the under-folder listed in the figure here under:



Folder that will contain the exported reports of the machine registrations Folder that will contain the images to be associated to the recipes Folder that will contain the PDF recipes files Folder that will contain the saved recipes in .PPF format

PROCEDURE TO DOWNLOAD THE RECIPES FROM BESTFOR WEBSITE

Enter the website:www.bestfor.itEnter the reserved area:Recipe AreaAccess the reserved area:Access the reserved areaInsert the product code and the serial number to be found on
the oven.-

Download the desired recipes files (recipes .ppf, images .Jpg, or Pdf). Now it is possible to up-load the Chef recipes (file .ppf) in the folder

Bakeoff\Recipes, the images in the folder Bakeoff\Images, the Pdf files in the folder Bakeoff\PDF in the USB key.

Connect the USB kit to the Vision control. The electronic control recognizes the unit automatically and enables the managing menu, with which we will be able to import the downloaded recipes in the oven, as explained in the next paragraph.

Now, in the "Chef" and "Recipes" mode of the Vision control the icon will be operating. It allows to import the recipes and the recipes cover images in the oven, and to export from the oven the customized recipes, saved by the User in the Manual programming mode (the saved files have

the extension .PPF). In the Chef mode, access the menu .You will access to the here under indicated screen:

we can choose between 3 options:

1. Import:

to import automatically from the USB key all recipes present in the specific folder (downloaded from our website).

2. **Cancel selection:** to cancel the selected recipes with the arrow buttons.







- 3. **Attach photo:** Option that allows, in case it is wished, to associate a picture to the selected recipe so to identify the recipe itself (in 1:1 format with optimal advised dimensions 100KB max 600KB).
 - to match pictures and recipes, proceed as showed (example in Chef mode):

In the **Chef** mode, select the recipe to which we want to match a picture (fig. 1). After that, enter the menu, select the writing "Attach photo" and press (fig. 2)

Scroll the images that are visualized until reaching the desired one

for our recipe (fig. 3). Press to confirm and the picture will be matched to the recipe (fig. 4).



The end of every selected operation will be underlined by an acoustic signal.

In *Recipes* mode, access the menu . The here under indicated screen appears:



In comparison with Chef mode, in this menu it is possible also to export the recipes saved by the User. The under menu "Export" allows to export all recipes in the folder of the Vision panel, or only the selected one.

The acoustic signal will inform about operation success.

After having completed the import or export operations, extract the USB key from the oven for other uses such as: back-up storage on a PC or installation on another oven of the Vision series.

Mistral 6TTR-10TTR - Pag. 81



As mentioned at the beginning in the previous chapter, follow this procedure to:

- 1. Enable or disable the USB menu
- 2. Protect with a password the access to the Menu L, if the menu is enabled

From the Settings Menu in the Home Page, select the Menu USB



Following screen will appear:





Press in sequence the buttons:

The User enters the USB section setting menu. The next screen is the following:



• **Enabling:** it allows to enable or disable the USB section in the Vision control.

Select the desired option and confirm with the button . In case the menu is disabled, the button disappears from the menus Chef and Recipes.

• **Password:** it allows to protect with a password the access to the USB menu, if enabled.

Enable the option with the Slider and confirm with the button . In case of password enabling, the next access to the USB menu is allowed only by typing the password (reported in the previous page).

• **Expiry date:** when the password is enabled, the system allows to set for how many minutes it is possible to access the USB menu (by extracting and re-inserting the key) without typing the password again. After having extracted the key, the countdown starts and when it will be completed, at the next USB key reinsertion, it will be necessary to type again the password to enter the USB menu. Enter the option and scroll with the Slider until setting the desired minutes.

Enter the option and scroll with the Silder until setting the desired minutes.

Confirm with the button

Note: <u>when the USB key is inserted, the countdown is suspended and the USB</u> <u>menu is accessible every time.</u>

At the end of all settings, save them with the button



Research —very useful mode to filter the desired recipe when there are many recipes saved, both imported or saved by the User.

Access the menu **b**. Following screen will appear:

Recipe Filter Settings								
				ļ				
1	2][3	3].	4)[4	5][4	6	7	8	9 0
QWERTYUIOP								
A	s	D	F	G	Н	J	K	[L]
abc	[Z]	X	C	V	В	N	M	DEL
	,		space			-	-	-]
ок								

Use the arrow buttons to move through the lines and the Slider to scroll the specific letters. Confirm

every digit with the button **I**. At the end press the button **OK** in the keyboard and confirm always

with the button . Now the display will show the filtered recipes.

ALARM CODES:

The error messages provided by the electronic control in case 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 gives no feedback
- Er. 002 = wrong firm-ware
- Er. 003 = probe alarm: a probe is disconnected or short-circuited
- Er. 004 = heating element anomaly
- **Er. 005** = program memory not working
- **Er. 006** = program 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 power board has blocked the oven because of excessive heating of the motor. 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 case of overheating. To reset the thermal switch (after it has turned on), 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.

CLEANING AND CARE:

• To obtain a constant, automated degree of cleanliness and hygiene inside the chamber, you can purchase our "Automatic Washing Kit", available as option on request.

- Do not clean the unit with a high-pressure cleaner or with direct jets of water.
- During cleaning, turn off the power supply to the oven.
- Clean the unit after it has cooled off.
- Do not use cold water on hot glass.

• The oven chamber should be cleaned daily in order to ensure maximum hygiene.

It is advisable to leave the oven door ajar at the end of each work session, to safeguard the door closing seals.

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 here above listed, after that disconnect the electrical devices and close the cut-off cocks upstream.

NOTES:



La BAKE OFF ITALIANA s.r.l. si riserva a termini di legge la proprieta del presente disegno con divieto di riproduno o comunicarlo a terzi senza sua autorizzzione

Mistral 6TTR-10TTR – Pag. 85

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	85
Allgemeine Hinweise	86
Technische Daten Und Kennung	86
Installation Und Inbetriebsetzung	87
Rückseite Des Ofens	89
Stromanschluss	90
Wasseranschluss	91
Bedienfeld	92
Ein- Und Ausschaltung:	92
Einstellung Der Sprache:	93
Einstellung Der Ührzeit:	93
Merkmale Der Laufenden Programme – Vorheizung Und Garzeitverlängerung	93
Manueller Garmodus:	94
Einstellen Eines Manuellen Programms:	94
Programm-Modus (Personalisierbare Programmierung):	96
Ausführung Eines Persönlichen Programms:	97
Vorgegebene Programme:	98
Rezepte Serie Mistral	99
Programme "Cool" – "Lavaggio" – "Fill":	101
Kontakte Für Das Zu Benutzende Spülmittel Und Den Klarspüler:	102
Kontaktadressen Diversey In Der Welt:	102
Verzögerter Start:	102
Importierung/Exportierung Der Backprogrammen:	103
Verwaltung Der Vorgespeicherten Programmen:	103
Verwaltung Der Personalisierten Programmen:	104
Bedienungsfeld Vision	106
Einstellungen Menü	107
Arbeitsmöglichkeiten:	108
Manuelle Programmierung:	110
Garparameter:	112
Multi-Timer Funktionsweise	114
Ausführung Eines Manuellen Programms	115
Ausführung Eines Chefsprogramms	117
Ausführung Eines Rezepten Programms	118
Die Rezepten Von Der Webseite Herunterladen	120
Befähigung Vom Usb Menü	123
Alarmcoden:	125
Ordentliche Und Ausserordentliche Watung	125
Reinigung Und Pflege:	126
Massnahme Im Falle Von Langem Nichtgebrauchs	126
Anmerkungen:	126

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 geplant, konstruiert und gesichert wurde, das heißt zum Backen aller Arten Brot und Konditoreiprodukte, zum Garen von allen frischen oder tiefgefrorenen Gastronomieprodukten, sowie zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Jeder anders geartete Gebrauch ist als zweckfremd anzusehen.
- 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 Gründen wichtig, sowie auch für den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes.
- Im Falle des längeren Nichtgebrauchs des Backofens sind alle Anschlüsse zu trennen (Strom- und Wasserversorgung).
- Das Gerät bei Funktionsstörungen oder Beschädigung ausschalten.
- 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.

TECHNISCHE DATEN UND KENNUNG

Die technischen Daten des Gerätes sind auf den Typenschild eingetragen, das sich auf der linken Geräteseite befindet.

Bei allen Kommunikationen mit der Herstellerfirma oder dem Kundendienstzentrum muss jedes Mal Modell, Code und Seriennummer des Geräts angegeben 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.

Während dem Aufstellen und der Installation sind folgende Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien einzuhalten:

- geltende gesetzliche Vorschriften und geltende nationale und örtliche Bestimmungen
- die Bauvorschriften und Brandschutznormen der Regionen;
- die Unfallschutzvorschriften;
- die Richtlinien und Bestimmungen des Energieversorgungsunternehmens;
- die geltenden Bestimmungen der CEI;
- die Baurichtlinien über Anforderungen für Brandschutztechniken in Belüftungsanlagen;
- eventuelle außerordentliche, lokale Vorschriften;
- die Vorschriften über Arbeitsumgebungen;
- die Sicherheitsregeln für Küchen;
- Ministerialrundschreiben Nr. 68 vom 25.11.1959 und später folgende Varianten "Sicherheitsnormen für Netzwärmeanlagen" ;
- geltende Normen für Kamine und Anschlüsse;
- Richtlinien über Belüftungsanlagen für Küchen.

Ziehen Sie eventuell vorhandene Schutzfilme von den Außenwänden des Ofens ab; entfernen Sie den Film langsam und achten Sie darauf, dass alle Klebstoffspuren beseitigt werden.

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, möglichst unter einer Abzugshaube, um eine schnelle Dampfbeseitigung zu garantieren. Die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Freiräume zur Zufuhr von Verbrennungsluft und für die Evakuierung von Gasaustritten beachten.

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. Bei Werten die außerhalb dieser Bereiche liegen, könnte der Gerätebetrieb beeinträchtigt werden.

Für den Backofen ist ein Tisch vorgesehen, der in unserem Katalog abgebildet ist. Für die Nivellierung verfügt der Tisch über einstellbare Füße. Um die Nivellierung zu prüfen kann entweder eine Wasserwaage benutzt oder einfach ein Blech mit etwas Wasser in den Ofen gestellt werden.

Bei einer Aufstellung des Backofens direkt auf dem Arbeitstisch muss das Gerätegewicht berücksichtigt werden (dieses findet man in den betreffenden technischen Datenblättern). Nach der Aufstellung des Backofens, sich vergewissern, dass er vollkommen gerade steht. Für diesen Vorgang kann eine normale Wasserwaage benutzt werden. Das Nichtbeachten dieser Bedingung kann den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb beeinträchtigen.

In der nachfolgenden Zeichnung findet man die Abstände zu den Wänden, die für eine sachgemäße Geräteventilation einzuhalten sind.

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 500 mm für Reinigungsarbeiten und den Kundendienst einzuhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnungen des Geräts nicht verstopft oder bedeckt werden.

Achtung:

Nach der Aufstellung des Backofens, sich vergewissern, dass er auf eine vollkommen gerade <u>Fläche steht. Diese Kontrolle kann mit einer gewöhnlichen Wasserwaage durchgeführt werden, oder</u> <u>mit einem mit Wasser gefüllten Blech, das in den Ofen geschoben wird. Das Nichtbeachten dieser</u> <u>Bedingung kann den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb beeinträchtigen</u>

RÜCKSEITE DES OFENS



- A Wassereintritt Dampferzeuger Backraum (¾" Außengewinde)
- **B** Dampfabzug Backofenraum (Ø 80mm)
- **C** Versorgung und Kontrolle Abzugshaube (nur die Haube darf hier angeschlossen werden)
- D Flüssigkeitsablauf Backraum (Ø 30mm)
- E Äquipotentialklemme
- **F** Zugriff Klemmenleiste Stromversorgung
- G Wassereintritt waschen (¾" Außengewinde) verbinden Druckminderer
- H Reset Sicherheitsthermostat
- I Saugrohr für Klarspüler im Spülgang
- L Saugrohr für Spülmittel im Spülvorgang

STROMANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Das Personal muss dabei die CEI-Spezifikationen und Vorschriften 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 gestellt werden.

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



- Die seitliche Abbildung zeigt die Anschlußklemmenleiste des Backofens. 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 vorgesehen Position installieren. Die Schrauben fest anziehen, damit gefährliche Überhitzungen vermieden werden.
- Wie in der folgenden Abbildung gezeigt, nach dem Stromanschluss, den Klemmenleistendeckel schließen







Mit einem Leiter mit Mindestquerschnitt 6 qmm die Äquipotentialklemme an die Erdungsanlage anschließen.

Das Anschlusskabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein. Für Festanschlüsse müssen normgerechte Kabelkanäle verwendet werden. Mistral 6TTR-10TTR - Pag. 91

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 3/4"
- B Wassereintritt waschen
- C Wasserabfluss Ø 30mm

Achtung:

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

BEDIENFELD



- 1. Zeit-Display und Multi-Timer
- 2. Temperaturdisplay und Gebläsedrehzahl
- 3. Grafisches Klima-Display (Dry Steam)
- 4. Anzeige-Display der Garprogramme
- 5. Programmiertastenfeld

EIN- UND AUSSCHALTUNG:

Nachdem der Ofen unter Spannung steht, 3 Sekunden lang die Taste für Start/Stopp" drücken. Das Ende der Startvorgänge abwarten (Verlöschen des Logos Bakeoff am Display "Programme" 4). Um die elektronische Steuerung des Ofens auszuschalten, ebenfalls 3 Sekunden lang die Taste "Start/Stopp" drücken.

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

- Manuell: Manueller Gamodus.
- Einstellungen:
- Sprache
- Uhrzeit
- Funktionsparameter
- Verzögerter Start: mit dieser Option kann eine bestimmte Uhrzeit für den Ablauf eines Garzyklus eingegeben werden.

mit den Tasten "+" und "-" scrollen und drücken, [Inter] um das gewünschte Menü zu öffnen.

EINSTELLUNG DER SPRACHE:

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

Mit der Taste "+" das Hauptmenü bis "Einstellungen" scrollen. Das Menü mit der Taste 📼 öffnen.

Immer mit der Taste "+" das Menü bis "Sprache" scrollen. Mit der Taste 🖬 auf die Selektion

zugreifen. Mit den Tasten "+" und "-" die gewünschte Sprache selektieren und mit der Taste enter bestätigen.

Einstellung der Uhrzeit:

Mit der Taste "+" das Hauptmenü bis "Einstellungen" scrollen. Das Menü mit der Taste 🖬 öffnen.

Immer mit der Taste "+" das Menü bis "Uhrzeit" scrollen. Mit der Taste 🖬 auf die Selektion zugreifen.

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

MERKMALE DER LAUFENDEN PROGRAMME – VORHEIZUNG UND GARZEITVERLÄNGERUNG

- Die Backöfen der Serie Mistral bieten sehr viele voreingestellte und persönlich gestaltbare Programme, dadurch kann man auf optimale Weise einer jeden gastronomischen Anforderung gegenüber treten. Jedes dieser Programme folgt automatisch Schritt für Schritt dem Garzyklus des Produkts und reagiert sofort auf jede auftretende Alarmsituation automatisch oder servogesteuert, was für den Kunden ideal ist. Unter diesen Alarmen ist ein automatischer Eingriff vorgesehen, der bei der Ausführung eines Garprogrammes eine Übertemperatur im Backraum meldet. Der betreffende Alarm wird auf dem Display 4 angezeigt und schlägt die Durchführung des Kühlprogramms "Cool" vor.
- Das Vorheizen, das mit der Schrift "PRE" auf dem Display "Temperatur" 2angezeigt wird, bringt den Backofen auf eine Temperatur, die etwa 30° über dem Wert liegt, der im ersten Schritt des Programms eingegeben wurde. Dies dient dem Ausgleich des Temperaturabfalls beim Öffnen der Tür. Das Ende dieser Phase wird vom Display 4 angezeigt, zusätzlich ertönt eine akustische Anzeige und die Leuchten im Backraum blinken. Nun kann das zu garende Produkt in den Ofen geschoben werden und beim Schließen der Tür beginnt das Programm seinen Garzyklus.
- Nach beendetem Garzyklus gibt der Backofen ein Hörsignal ab. Das Zeit-Symbol blinkt und zeigt eine Rückwärtszählung von 2 *Minuten* an, innerhalb derer der Garvorgang nach Bedarf verlängert werden kann. In diesen zwei Minuten kann man die Backofentür öffnen und den Garpunkt des Produkts prüfen. Falls die Garzeit des Produkts verlängert werden muss, benutzt man zum Erhöhen um jeweils eine Minute die Taste "+", 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.

MANUELLER GARMODUS:

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

Im manuellen Modus programmierbare Parameter:

- 1. Garzeit in Stunden und Minuten. Multi-Timer auf Garprogramm.
- 2. Eingabe Gebläsedrehzahl und halbstatischer Garmodus.
- 3. Temperatur der Backofenkammer und Temperatur in der Backofenkammer.
- 4. Klima-Parameter in Prozenten (von 10% bis 100%) Dampfzufuhr (Steam), in rot angezeigt. Dampfableitung (Dry), in Prozent (von 10% bis 100%), blau angezeigt.

EINSTELLEN EINES MANUELLEN PROGRAMMS:

Im Hauptmenü den Eintrag "Manuell" wählen und die Taste drücken

Danach zum Öffnen der Programmierung die Taste 📰 drücken.

Als erste Einstellung wird die Option für das **Vorheizen** angezeigt. Je nach dem, ob man den Backofen vor Ausführung des eingegebenen Programm vorheizen will, mit den Tasten "+" und "-" <u>scro</u>llen bis "YES" oder "NO" angezeigt werden. Zum Bestätigen des gewünschten Modus die Taste

drücken und zum nächsten Schritt überwechseln

1. Eingabe der Garzeit oder Modus Multi-Timer:

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 unbegrenzt. Mit der Taste 🖬 den Parameter bestätigen.

• Modus Multi-Timer:

Zur Verfügung stehen bis zu 10 programmierbare Timer (die sich auf die Bleche beziehen), die einzig und allein auf ein einziges Garprogramm ansprechen (manuell oder voreingestellt). <u>Sie dienen zum Kochen unterschiedlicher Produkte bei gleicher Temperatur und gleichem Klima, aber mit unterschiedlichen Garzeiten.</u>

Zum Einstellen des Modus "Unbegrenzt" mit der Taste "-" den Wert "0" überschreiten. Drückt man die Taste offnet sich der Modus Multi-Timer, der durch Einblenden der Schrift "Multi" an der Seite des Displays 1 angezeigt wird. Das Display 4 zeigt die fortlaufende Nummer des Timers, der gerade programmiert wird. Die gewünschten Minuten

mit den Tasten "+" und "-" eingeben und die Taste Mutti

zum nächsten Timer über. Sind die gewünschten Timer eingestellt, drückt man **b**, um die Eingaben zu speichern und zum nächsten Schritt überzugehen. Bei der Ausführung des

Programms beginnt die Reihenfolge der eingestellten Timer mit der kürzesten Zeiteinstellung.

Am Ende einer jeden Zählung, schaltet sich die Backraum -Innenbeleuchtung ein und es ertönt ein akustisches Signal. Die Tür öffnen und das Blech herausnehmen.

<u>HINWEIS: der Backofen setzt die Garung mit der Einstellung des nächsten Timers erst</u> dann automatisch fort, wenn die Tür wieder geschlossen ist. Bei geöffneter Tür, bleibt der <u>Backofen im Standby.</u>

Falls erforderlich kann man für das laufende Programm weitere Timer einfügen. Dazu wie folgt vorgehen:

während der Ausführung des Programms bis zum ersten verfügbaren Timer die Taste

drücken. Die Taste 🖬 drücken und mit den Tasten "+" und "-" für den eingefügten Timer die

gewünschte Zeit einstellen. Will man weitere Timer einstellen, drückt man die Taste Mut und folgt der vorstehenden Beschreibung. Will man hingegen zum laufenden Programm mit den

zusätzlichen Änderungen zurückkehren, muss man die Taste Etter drücken.

HINWEIS: Zum Verlassen des Modus Multi-Timer bei laufender Garung, drückt man die Taste und stellt eine gewünschte Zeit ein. Drückt man die Taste wird das Programm im herkömmlichen, manuellen Modus ausgeführt, die eingestellten Timer werden zurückgesetzt und der Modus Multi-Timer wird verlassen.

2. Einstellung Gebläsedrehzahl: 1 2 3 4 5 Pulse

Nach Einstellung der Zeitparameter, geht man zur Eingabe der Ventilationsdrehzahl über:

- **5** hohe Drehzahl
- **4** mittlere Drehzahl
- 3 niedrige Drehzahl
- **2** mittlere Drehzahl halbstatisch
- 1 niedrige Drehzahl halbstatisch

der **halbstatische Modus** hält beim Erreichen der Sollwerttemperatur die Gebläse an und bei jeder Einschaltung der Heizwiderstände lässt er sie wieder anlaufen, dadurch bleibt die Temperatur im Backraum gleich. Auf diese Weise erhält man eine Garung, die man mit den Ergebnissen eines statischen Backofens vergleichen kann.

Die Drehzahlbereiche "5" "4" und "3" werden blau angezeigt, dagegen sind "2" und "1" rot gekennzeichnet. Der halbstatische Modus wird auf dem Display durch die Anzeige der Schrift "**Pulse**" auf dem Display angezeigt.

Mit der Taste "-" die Drehzahl und den Gebläsemodus wählen und mit der Taste bestätigen.

3. Eingabe der Temperatur in der Backofenkammer:

Jetzt geht man zur Einstellung der Gartemperatur über. Das Temperatursymbol (Display 2) beginnt zu blinken.Den gewünschten Wert mit den Tasten "+" und "-" eingeben. Mit der Taste den Parameter bestätigen.

4. Einstellung des Klimas im Backraum:

Nach Eingabe der Temperatur, blinken nacheinander die Schriften "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 Programmierung aus.

• Die Einstellungen können gespeichert werden, indem die Taste 13 Sekunden lang gedrückt wird.

Damit sind alle Parameter für das manuelle Garen eingegeben. Mit der Taste Starten. Der Backofen beginnt seinen Garzyklus mit dem Vorheizen (falls *bei der Programmierung eingegeben wurde*). Das Ende dieser Phase wird durch ein akustisches Signal und das Blinken der Backraumbeleuchtung angezeigt. Die Tür öffnen und das Produkt hineingeben. Sobald die Tür wieder geschlossen ist, beginnt der eigentliche Garzyklus. Der Garzyklus kann vor dem

programmierten Ende abgebrochen werden, in dem man für 3 Sekunden die Taste 🔤 drückt.

Während des Garzyklus können die eingegebenen Parameter zu jedem Zeitpunkt (ausgenommen

während des Vorheizens) geändert werden. Die Taste 📰 drücken, den betreffenden Wert mit den

Tasten "+" und "-" ändern und mit der Taste Enter bestätigen. Die Änderungen wirken sich sofort aus.

PROGRAMM-MODUS (PERSONALISIERBARE PROGRAMMIERUNG):

• Die Backöfen der Serie Mistral bieten die Speicherung von bis zu 60 Garprogrammen, die gemäß den Anforderungen des Benutzers persönlich gestaltbar sind. Es stehen bis zu 5 Schritte zur Verfügung, ein jeder umfasst: Zeit, Modus Multi-Timer (*falls gewählt*), Gebläsedrehzahl, 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 Prog drücken. Mit den Tasten "+" und "-" das erste freie Programm selektieren.
Den Vorgang mit der Taste bestätigen. Enter Die erste gezeigte Option bezieht sich auf das Vorheizen: die Taste Taste drücken und mit den Tasten "+" und "-" wählen, ob diese



Phase ins Programm aufgenommen werden soll. Die Einstellung mit der Taste **b**estätigen.

• Nun erfolgt die Programmierung der Schritte: Das Symbol "Schritt 1" schaltet sich ein, es zeigt die erste Parameterfolge an, die Teil des Programms ist. Jeden Parameter eingeben

und den Wert mit der Taste be 🔜 stätigen.

- Um von einem "Schritt" zum nächsten zu wechseln, die Taste Muti drücken.
- Nachdem die gewünschten Schritte (max. 5) eingegeben wurden, wird das Programm durch

Drücken der Taste für 3 Sekunden, gespeichert. Der Meldesummer bestätigt den ausgeführten Vorgang.

• Anschließend wird das soeben gespeicherte Programm benannt. Auf dem Display erscheint

die Schrift "Name". Die Buchstaben mit den "+" und "-" scrollen, mit der Taste zum nächsten Punkt übergehen. Zur Verfügung stehen16 Schriftzeichen Nach abgeschlossener Prozedur den Vorgang durch Drücken der Taste für 3 Sekunden bestätigen.

AUSFÜHRUNG EINES PERSÖNLICHEN 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 Garprogramm auszuführen. Während des Ablaufs eines Programmes können die Garparameter nicht verändert werden. Der Garzyklus kann vor dem programmierten Ende

abgebrochen werden, in dem man für 3 Sekunden die Taste Level drückt.

Zum Verlassen des Menüs, die Taste Per drücken. Damit kehrt man zum Hauptmenü der Steuerung zurück.

VORGEGEBENE PROGRAMME

Die elektronische Steuerung der Backöfen der Serie Mistral enthält 8 voreingestellte Garprogramme, mit denen unterschiedliche Speisen gegart werden können. Sie können mit der folgenden Prozedur abgerufen werden:

drücken und mit den Tasten "+" und "-"das gewünschte Garprogramm Die Taste

wählen. Mit der Taste Enter bestätigen.

• Durch Erhöhen oder Senken (mit den Tasten "+" und "-", innerhalb des zulässigen Bereichs des Programms) des blinkenden Garparameters die gewünschte Garstufe einstellen:

Mit den Tasten "+" und "-" wird folglich der vom Programm vorgegebene Parameter geändert.

• Mit der Taste Enter die Änderung der Garzeit bestätigen. Diese Einstellung ist jeweils nur für den laufenden Garzyklus wirksam. Soll die Programmänderung hingegen definitiv sein,

die Taste Enter 3 Sekunden lang drücken. Die erfolgte Änderung wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

- Um das Programm zu starten, die Taste See drücken. Während des Ablaufs eines Programmes können die Garparameter nicht geändert werden. Der Garzyklus kann vor dem programmierten Ende abgebrochen werden, in dem man für 3 Sekunden die Taste Start Stop drückt.
- Zum Verlassen des Menüs, die Taste drücken. So kehrt man zum Hauptmenü der Steuerung zurück.

Je nach Garmodus, der im Programm eingestellt wurde, wird auf dem Display 1 während des Garzyklus nur die Zeit (oder im Falle des Kernfühlers de Temperatur) gezeigt.

Zeichenerklärung Der Rezept-Symbole:

. [j] = H

📕 = Hinweise für optimales Garen.

• = Innerhalb des zulässigen Programmbereichs veränderbarer Parameter.

REZEPTE SERIE MISTRAL

• 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 gelochtes Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben
- Baguette auf gewelltes Blech 40x60 in den Ofen schieben
- Roher Brotteig

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

- auf gelochtes Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben
- Pizza Napoli

Ę?

Die Backplatte vor dem Vorheizung einsetzen, die bereits gewürzten Pizzen mit der geeigneten Schaufel einschieben.

• Vulcan-Backplatte (Opt. Cod.: 464807000)

Den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Garniveau in Minuten erhöhen.

• 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 ein glattes Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben

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

Tiefgefrorene Croissants

Bei diesem Rezept werden die Croissants nicht aufgetaut.

12 Croissants pro gelochtes Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben

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

Kekse

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

auf gelochtem Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben

• Muffin

📕 Die mit Butter gefetteten Förmchen zu ¾ füllen.

auf gelochtes Blech aus Teflon 40x60 in den Ofen schieben, den Zeit-Parameter je nach gewünschtem Garniveau in Minuten erhöhen.

Bratkartoffeln

Ę?

2,5 kg Kartoffeln pro Blech kochen.

auf ein glattes Blech 40x60 in den Ofen schieben

PROGRAMME "COOL" – "LAVAGGIO" – "FILL":

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 Abkühlen des Backofens, wobei die Gebläse auch bei offener Ofentür eingeschaltet werden. Wenn der Backraum abgekühlt ist, zum Anhalten des Programms für 3

Sekunden die Taste Übertemperatur im Backraum wird dieses Programm automatisch aufgerufen und seine Ausführung vorgeschlagen.

- Programme "SPÜLGANG":
 - LAV1 Schonend (42')
 - **LAV2** Normal (1h 04')
 - **LAV3** Intensiv (1h 34')
 - LAV4 Sehr intensiv (1h 56')

Die Spülgangsgruppe sieht diese 4 Programme vor, die nach Bedarf gewählt werden können.

• Programm "FILL":

verwaltet das Füllen der Pumpen und Rohre für den Spülgang des Backofens beim ersten Füllen oder beim Wechsel der Kanister. Das Programm dauert 2 Minuten. Vor Ausführung des Programms prüfen, dass die Anlagenrohre leer sind.

Um eines dieser Programme zu wählen, wie folgt vorgehen:

- Mit der Taste Prog auf den Programm-Modus zugreifen.
- "-" scrollen, bis die soeben beschriebenen Programme erscheinen. Das gewünschte

Programm wählen und mit der Taste bestätigen.

• Mit der Taste Stop das Programm starten.

Die beendete Ausführung der Programme Spülgang und Fill werden durch den Meldesummer angezeigt.

Warnung: Wenn die Waschprogramme aufgehört hat, die rotierende Düse von der Ofenkammer demontieren und fortschaffen. KEIN KOCHEN AUF KEINE WEISE ANFANGEN, WENN DIE ROTIERENDE DÜSE IN DER OFENKAMMER INSTALLIERT IST. Wenn das nicht beachtet wird, könnte man irreparabele Schaden verursachen.

KONTAKTE FÜR DAS ZU BENUTZENDE SPÜLMITTEL UND DEN KLARSPÜLER:

Die folgenden Produkte sind stark für optimale Ergebnisse empfohlen:

- Spülmittel: Johnson Diversey Suma Auto Oven Clean D9.10
- <u>Klarspüler: Johnson Diversey Suma Auto Oven Rinse D9.11</u>

Nur im Falle der Nichtverfügbarkeit der oben aufgeführten Produkte, verwenden Sie die folgenden Schritte aus:

- Spülmittel: Johnson Diversey Suma Nova L6
- Klarspüler: Johnson Diversey Suma Cristal A8

Das automatische Spülsystem wurde mit diesen spezifischen Produkten geplant und getestet. Das Unternehmen haftet nicht für Störungen, die auf den Gebrauch anderer Produkte zurückzuführen sind.

KONTAKTADRESSEN DIVERSEY IN DER WELT:

Um die Niederlassungen der Johnson Diversey in der Welt zu kontaktieren, auf die folgende Website suchen:

http://www.diversey.com/contact-us

VERZÖGERTER START:

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

- Beim Einschalten der elektronischen Steuerung mit de<u>r Tas</u>te "+" bis zum Menü "Verzögerter Start
- " am Display Programme 4 durchblättern. Mit der Taste **1988** auf das Menü zugreifen.
- Das Symbol für "Zeit" und ihr Display (1) blinken. Die gewünschte Programmstartzeit eingeben.

Die Einstellung mit der Taste Enter 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

Enter bestätigen.



• Der Ofen ist jetzt in Stand-by, was durch das Blinken der LED an der Taste singer angezeigt wird. Um der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Ofen automatisch ein und führt das eingegebene Garprogramm durch.

Der verzögerte Start kann jederzeit abgebrochen werden beim Einschalten des elektronischen Steuerung vom Stand-by.

IMPORTIERUNG/EXPORTIERUNG DER BACKPROGRAMMEN:

Mit der Backöfen der Serie Mistral kann man die gespeicherten Programme exportieren und neue Programme importieren mittels eines externen Speichers beziehungsweise eines USB-Sticks.

Der USB-Stick wird durch eine Adapterkarte zu den Ofen verbunden. Diese Adapterkarte ist zu der seriellen Tür angeschlossen. Nach erfolgtem Anschluss erkennt die elektronische Steuerung automatisch das periphere Gerät und gibt die entsprechenden Verwaltungsmenüs frei. Nach Anschlussunterbrechung werden die genannten Menüs desaktiviert.

VERWALTUNG DER VORGESPEICHERTEN PROGRAMMEN:

Bei angeschlossenem USB Stick die Taste das Menü der Programmenverwaltung dazu. Die Funktionen der übrigen Wahlen des Menüs bleiben unverändert.

Um auf das Menü der Programmenverwaltung zuzugreifen, den entsprechenden Eintrag wählen

und die Taste **Level** drücken. <u>Falls die Option "Programme blockiert" in den Parametern des Ofens</u> aktiv ist, werden die hier unten beschriebenen Einträge desaktiviert.

Das Menü erscheint wie folgt:

• LÖSCHEN = ermöglicht das Löschen eines vorgegebenen, im Ofen gespeicherten

Programms. Mit der Taste **auf** die Option zugreifen. Die Programmliste durchblättern (das Display "Temperatur" schlägt die Aufschrift "Del" vor), mit den Tasten

"+" und "-" das zu löschende Programm wählen und 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 dieselbe Weise vorgehen. Um

das Menü "Löschen" zu verlassen, die Taste www.drücken.

Beim 3 Sekunden lang Drücken der Taste **mil** wird die Operation abgebrochen und die elektronische Steuerung zeigt wieder die Hauptseite.

• **IMPORTIEREN** = erlaubt das Importieren aller im USB Stick enthaltenen Programme. Die Dateien haben die Erweiterung .ppf und befinden sich im Ordner "BESTFOR". Der Speicher der elektronischen Steuerung ermöglicht das Speichern von bis zu 60

Programmen. Den Eintrag "Importieren" mit der Taste **Mark** wählen, und alle im Schlüssen enthaltenen Programme werden nacheinander im Ofen gespeichert, und zwar nach den bereits vorhandenen Programmen. Das Display zeigt während der ganzen Operation die Aufschrift "****** und man hört ein akustisches Signal. Neue Programme können hier heruntergeladen werden:

http://www.bestfor.it/login_ap_de.aspx. Die heruntergeladenen Programme müssen im Ordner "Bestfor" im Stick gespeichert werden.



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

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

VERWALTUNG DER PERSONALIS<u>IERTEN PROGRAMMEN</u>:

Bei angeschlossenem USB-Stick die Taste Prog drücken. Zu dem normalen Menü kommt das Menü der Programmenverwaltung dazu. Die Funktionen der übrigen Wahlen des Menüs bleiben unverändert.

Um auf das Menü der Programmenverwaltung zuzugreifen, den entsprechenden Eintrag wählen

und die Taste Die drücken. <u>Falls die Option "Programme blockiert" in den Parametern des Ofens</u> aktiv ist, werden die hier unten beschriebenen Einträge desaktiviert.

Das Menü wird von folgenden Einträgen zusammengesetzt:

LÖSCHEN = ermöglicht da<u>s L</u>öschen 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 3 Sekunden lang die Taste Enter 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 dieselbe Weise vorgehen. Um das Menü "Löschen" zu verlassen, die Taste

drücken. Beim 3 Sekunden lang Drücken der Taste wird die Operation abgebrochen und die elektronische Steuerung zeigt wieder die Hauptseite.

- **IMPORTIEREN** = erlaubt das Importieren aller im USB-Stick enthaltenen personalisierten Programme. Die Dateien müssen einen Namen mit max. 6 Zeichen und die Erweiterung
 - upf haben, und müssen im Ordner "BAKEOFF" gespeichert worden sein. Mit der Taste

den Eintrag "Importieren" wählen, um auf die beiden Untermenüs zuzugreifen

 ALLES ÜBERSCHREIBEN = ermöglicht das Überschreiben aller im Ofen enthaltenen Programmen mit den aus dem USB-Stick importierten Programmen.
AM ENDE DER LISTE HINZUFÜGEN = Mit dieser Option werden die importierten Programme nach den im Ofen vorhandenen Programmen gespeichert. Programme mit gleichem Namen werden überschrieben.

Während dieses Vorgangs zeigt das Display die Aufschrift "*****". Das Ende dieser Operation wird auch durch ein akustisches Signal angezeigt.

• **EXPORTIEREN** = ermöglicht das Exportieren der Programme des Ofens in den USB-Stick.

Die Option mit der Taste wählen, um auf die folgenden beiden Untermenüs zuzugreifen:

 ALLE = exportiert alle im Ofen vorhandenen personalisierten Programme in den Stick. Eventuell im Stick enthaltene Programme mit gleichen Namen werden überschrieben. • WÄHLEN = erlaubt das Wählen der zu exportierenden Programmen. Mit der

Taste auf die Option zugreifen. Die Programmliste durchblättern (das Display "Temperatur" schlägt die Aufschrift "Save" vor), mit den Tasten "+" und "-" das zu exportierende Programm wählen und 3 Sekunden lang die Taste

Enter drücken.

0

Das Programm wird damit exportiert. Während dieses Vorgangs zeigt das Display die Aufschrift "******". Das Ende dieser Operation wird auch durch ein akustisches Signal angezeigt. Für alle anderen zu exportier<u>enden Programme auf dieselbe Weise vorgehen. Um das Menü "Export" zu</u>

verlassen, die Taste Prog. 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 schadhaften Dateien.
BEDIENUNGSFELD VISION

Nachdem der elektrische Anschluss ausgeführt worden ist (Seite 90), bei der ersten Stromversorgung des Geräts ungefähr eine Minute warten, so dass das Software geladen wird. Am

Ende dieser Operation die Taste erhellt sich und zeigt die Möglichkeit, das Bedienungsfeld einzuschalten. Die Taste für 3 Minuten drücken, um den Ofen einzuschalten. **Anmerkung:** die Softwareladung passiert jedes Mal, wenn der Ofen nach einer langen

Unterbrechung der Stromversorgung wieder benutzt wird.

Jetzt ist die Steuerung der Vision Steuereinheit funktionsfähig und zeigt den Home Bildschirm hier unten:



Die Tasten E drücken, um die Menü zu wählen, die von der entsprechenden, auf ihnen stehenden Ikone gekennzeichnet sind



Taste E bestätigen.

EINSTELLUNGEN MENÜ

Zugang und Regelung der Haupteinstellungen des Systems.

Beim Drücken der Ikone sieht man folgenden Bildschirm:



- Sprache:
- Datum:
- Zeit:
- Farbe:
- HACCP:
- USB:
- Betriebsparameter:
- Informationen:

Einstellung der Sprache des Anwenders

Einstellung des Datums

Einstellung der Zeit

- erlaubt, den Hintergrund des Displays und die Farben der Klimaleiste zu wählen.
- Bericht aller Eintragungen von der Maschine im Betrieb, mit der Möglichkeit, sie in einem USB Speicher zu speichern.

macht der USB Speicher fähig/unfähig - macht Passwort fähig für den Zugang zum USB Speicher (Zugang zum Menü mit Passwort)

- Einstellung der verborgenen Betriebsparameter des Ofens (autorisierter Zugang mit Passwort nur für technische **Operatoren**)
- Informationen über Firmware Versionen des Geräts und der Erweiterungskarte

Mit	der Pf	eiltaste	n 🔼	June	d 💌 bis zur ge	wählten Opti	on s	crollen. Mit de	r Taste	bestätiger	า.
Mit	dem	Slider	und	die	obengenannten	Pfeiltasten	die	verschieden	Optionen	einstellen.	Jede

Einstellung mit der Taste bestätigen.

Mit der Taste kehrt man zurück zum vorherigen Bildschirm. Mehrmals drücken, um bis zum Hauptbildschirm zu gelangen.

ARBEITSMÖGLICHKEITEN:



durch direkter Einstellung der gewünschten Parameter geregelt wird.

Mit dem Slider scrollen, um die nächsten verfügbaren Ikonen zu sehen:



Abkühlung –

in jeder Arbeitsmöglichkeit ist es möglich, das Abkühlungsmenü zu wählen. Diese Programme erlaubt, schnell die Temperatur im Backkammer bei geöffneter Tür zu senken. Die Programme mit

START wählen und sie mit der Taste der Ikone starten. Die Lüftungsräder werden mit der höchsten Geschwindigkeit aktiviert, um schnell die Backkammer des Ofens abzukühlen. Wenn das



drücken, um

STOP gewünschte Ergebnis erworben ist, die Taste der Vorgang im Betrieb zu schlägt stoppen.

Anmerkung: wenn eine Programme gewählt wird, die am Anfang eine viel niedrigere Temperatur braucht statt die, die in der Backkammer tatsächlich gemessen wird, der Ofen direkt die Abkühlungsoption vor, die automatisch gestoppt wird, wenn die richtige Temperatur für die vorher gewählte Programme erreicht wird.



Spülung – in jeder Arbeitsmöglichkeit ist es möglich, das Spülungsmenü zu betreten. Diese Option verfügt über 4 Spülungsprogrammen, die die Stärke des Spülungsvorgangs bestimmen, <u>1</u> Spülgangprogramm und 1

Einfüllungsprogramm. Die Ikone Zusten, um folgenden Bildschirm zu sehen:



Die gewünschte Programm mit der Taste wählen. Der Spülungsvorgangs mit der Taste starten.

• Die Option Einfüllungen wird benutzt, um Spülmittel und Klarspülmittel zu ersetzen. Die Schlauche in der neuen Tanken einstecken und die Einfüllungsprogramme starten. Am Ende wird eine akustische Meldung die korrekte Ausführung des Programms melden und es wird möglich sein, das Spülungsprogramm der Backkammer zu starten.

Anmerkung: falls das Spülungsprogramm unterbrochen wird (wegen einem Blackout oder freiwillig vom Anwender), wird die Steuereinheit ein Alarm geben, und der Spülgang wird obligatorisch ausgeführt, um Spülmittelspuren von der Backkammer zu entfernen.



MANUELLE PROGRAMMIERUNG:

Das manuelle Menü mit der Taste

🧾 wählen. Man gelingt zum folgenden Bildschirm:





mit dieser Funktionsweise kann man das zu speichernde Programm in regelrechten Garphasen teilen. Man wird Zeit, Temperatur, Lüftungsrädersgeschwindigkeit und Klima für jedes Step des Programms selbständig regeln, bis zu höchstens 10 Step für jedes Programm.

Die Taste drücken. Die Nummer des Steps in Programmierungsphase wird sich erhellen. Mit der Pfeiltasten und dem Slider, die für das Step gewünschte

Garparameter einstellen und jede Einstellung mit der Taste bestätigen. Nach der Einstellung des letzten Parameters (Klima), kann man das Programm als einzelnes Step speichern oder andere Steps hinzufügen. Um zum nächsten Step

weiterzugehen die Ikone drücken und die Programmierung wie für das erste Step wiederholen. Nachdem alle gewünschten Steps eingestellt worden sind, das Programm als neues Rezept speichern (Anwender), oder es in einzelne



Funktionsweise ausführen (Manuell),immer bei Wahl der Ikone

Danach wird es jedem Moment möglich sein, die programmierten Steps zu ändern mit derTaste

und von einem Step zum anderen durchgehen immer mit der selben Taste.

- Entfernung eines Steps : wenn ein Step in dem Programm nicht nötig ist, kann man das mit folgender einfacher Operationen entfernen:
 - 1. Die Funktionsweise Step wählen
 - 2. Danach Einstellungen wählen
 - 3. Die Steps scrollen, bis Erreichen des zu entfernenden Steps
 - 4. Die Taste **bie** für 3 Sekunden drücken.
 - 5. Das gewählte Step wird entfernt und die numerische zunehmende Reihenfolge der anderen Steps, die das Programm bilden, wird automatisch geändert.
 - 6. Die Operation mit der Taste **Sein** speichern.

ACHTUNG: <u>wenn die Operation am Ende der Entfernung eines oder</u> <u>mehrere Steps nicht gespeichert wird, werden die</u> ausgeführte Änderungen annulliert



Verzögerter Start – in jeder Funktionsweise (Chef, Rezepte und Manuell), ist es möglich, die Startzeit des gewählten Garprogramm zu einer vorgemerkten Zeit einzustellen. Das gewünschte Garprogramm wählen, mit dem Slider scrollen und das Menü Verzögerter Start wählen. Man wird folgenden Bildschirm finden:



START

zu

Mit dem Slider, die gewünschte Startzeit des Programms und wenn nötig die Vorheizungsphase einstellen. Jede Einstellung mit der Taste bestätigen. Mit der Taste speichern. Auf dem

Hauptbildschirm wird man das gewählte Programm und die Startzeit sehen. Die Taste drücken, um das Countdown zum verzögerten Start des Programms zu starten.

Es ist jeder Zeit möglich, der verzögerte Start immer beim drücken auf die Taste unterbrechen.

Die Taste Mücken bis zum Home Hauptbildschirm.

GARPARAMETER:

Vorheizung: Line die Vorheizungsphase bringt den Ofen zu einer Temperatur von circa 30°C mehr als die Temperatur des ersten Steps des gewählten Programms, um die Temperatursenkung nach Öffnen der Tür zum Backen zu begleichen . Am Ende dieser Phase hört man eine akustische Meldung und die Lichter im Backkammer leuchten. Man kann das Produkt im Ofen schieben und nach Schließen der Tür beginnt das Programm sein Garvorgang. Diese Option kann in der Programmierung- oder Editierungsphase eines Programms gewählt werden oder nicht, je nach Bedarf.



Zeit Parameter –

regelt die verschiedenen Garzeiten und erlaubt, die Funktionsweise Multi-Timer einzustellen. Wenn man bis zu INF scrollt, erreicht man unendliche Zeit.





Temperatur Parameter – regelt die Temperatur Einstellungen des Garprogramms.





Lüftungsrädersgeschwindigkeit Parameter – Einstellung der gewünschten Geschwindigkeit für die auszuwählende Funktionsweise:



- 5 höhe Geschwindigkeit
- **4** mittlere Geschwindigkeit
- 3 niedrige Geschwindigkeit
- 2 mittlere halb-statische Geschwindigkeit
- 1 niedrige halb-statische Geschwindigkeit

Die halbstatische Funktionsweise stopt die Lüftungsräder wenn die Setpoint Temperatur erreicht wird und aktiviert sie nach jeder Aktivierung der Heizkörper, so dass die temperatur im Backkammer konstant bleibt. Mit dieser Funktionsweise wird man fast wie in einem statischen Ofen backen können. Die halbstatische Funktionsweise wird beim Leuchten der Schrift "Pulse" auf dem Display markiert.



Klima Parameter –

dieser Parameter wird die Menge von Dampf im Garvorgang regeln, so dass er im Backkammer ein trockenes oder feuchtes Klima je nach Bedarf kreiert.

Trocken 100%0	Dampf 100%



Dampfinjektion Parameter - dieser parameter erlaubt, eine Zeit-geregelte Dampfinjektion in jedem Moment des garvorgangs, je nach Anwenders Bedarf



MULTI-TIMER FUNKTIONSWEISE

• Multi-Timer:

in dieser Funktionsweise wird man bis 10 einstellbare Timer finden, die in einem einzigen Programm tätig sein werden.

Sie ist sehr nützlich, um verschiedene Produkte mit derselben Temperatur und Klima, aber mit verschiedenen Garzeiten gleichzeitig zu backen.

Der Ofen wird die eingestellten Temperatur und Klima erreichen, dann werden die Timer die verschiedenen selbständigen Garzeiten regeln . Wenn auch der letzte Timer mit dem backen fertig ist, wird der Ofen die in der Programmierungsphase eingestellten Temperatur- und Klimawerten konstant behalten.

Im "Manuell" Menü Einstellungen wählen

Beim Wert Zeit, mit dem Slider bis über 0 scrollen, bis die Multi Funktion erreicht wird:



Die Wahl mit der Taste bestätigen.





Bild 1 - die gewünschte Timer einstellen (höchstens 59 Minuten für jeden Timer), und jedes Wert mit

der Taste bestätigen. Wenn die gewünschten Timer eingestellt worden sind, die anderen Timer mit der Pfeiltasten scrollen, bis der Parameter "Temperatur" erreicht wird Danach alle Einstellungen mit der Taste speichern. Beim

nächsten Programmstart mit der Taste (**Bild 2**), fangen die Timer das Countdown an **(Bild 2)**. Der Timer mit verschiedener Farbe wird der nächste zum Ende sein und wird mit der Nummer des Bleches übereinstimmen, das herauszuziehen ist. Am Ende jedes Countdown erhellen sich die Lichter im Backkammer und eine akustische Meldung wird aktiviert. Die Tür öffnen und das Blech herausziehen.

<u>ANMERKUNG.: Nur beim Schließen der Tür wird der Ofen das Backen mit dem nächsten Timer</u> wiederanfangen. Falls die Tür offen bleibt, wird der Ofen in Stand-by bleiben.

Während das Garen ist es möglich, andere Timer hinzufügen, die, die scon eingestellt sind, zu ändern,

oder die Funktionsweise Multi zu verlassen, alles mit der Änderungstaste

Falls man die Funktionsweise Multi vom Programm entfernen möchte (auch während das Garen),

Einstellungen wählen wählen wählen im Parameter Zeit mit dem Slider scrollen, so dass man von "Multi" auf eine gewünschte Zeit übergeht.

AUSFÜHRUNG EINES MANUELLEN PROGRAMMS

Wenn die manuelle Programmierung beendet ist, die Taste wählen, um das gewünschte Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird man folgendes Bildschirm sehen:



Wenn das Programm startet, wechseln die Ikonen unten und beziehen sich zu den Kochparametern. Es ist immer möglich, diese Parameter auch wärend das Garen zu editieren und zu ändern.

Wenn man mit Slider scrollt, kann man auch andreren Parameter wählen, die in disem Bildschirm gezeight werden:



Mit der Ikone Timer Manueller Dampf

kann man in jedem Moment die Nummer von

Sekunden von Dampinjektion im Backkammer. Die Änderung mit der Taste webestätigen.

Die Ikone Manueller Dampf ist genau wie eine Taste zum Dampfversorgung, die je nach Anwenders Bedarf im Lauf des Garprogramms benutzt werden kann.

Die Ikone wählen und die Parameter mit den neuen gewünschten Werten ändern. Mit der Taste

bestätigen und die Änderungen werden sofort wirkend sein.

Am Ende des Garvorgangs wird die Verlängerung der Garzeit vorgeschlagen. Wenn es nötig ist, die

Verlängerung und ihrer dauer wählen. Mit der Taste bestätigen. Das Countdown bezüglich der gewählten Verlängerung wird starten. Die Garparameter werden nicht geändert. Am Ende des verlängerten Garen wird nochmal dieselbe Verlängerungsoption vorgeschlagen. Wenn es nötig ist, weiter zu garen, kann man wie oben beschrieben fortfahren, wenn nicht, wird das Programm enden



AUSFÜHRUNG EINES CHEFSPROGRAMMS

🚽 wird das Bildschirm 1 gezeigt, mit der Liste der verfügbaren Rezepten. Mit der Im Menü Pfeiltasten die Rezepten und die Seiten mit dem Slider scrollen. Das gewünschte Rezept wählen

und die Taste Wirden. Danach werden wir Bildschirm **2** sehen, das die zwei Hauptparameter vorschlägt, um mit dem echten Garen anzufangen.





- Garstufe: die Rezepte Chef sind für das geringste aber auf jeden Fall geeignetes Garen des Produktes verfasst (Garstufe 0). Die Garstufe des Produktes kann beim Wirken auf die entsprechende Skala gesteigert werden.
- Backofenfüllung: die Skala zeigt die Ladung von Bleche im Ofen. Als schon eingestelltes Wert beim erster Benutzung wird das Programm nur 1 Blech im Ofen rechnen. Der Parameter je nach der Nummer von Bleche im Ofen steigern.

Die Taste drücken, um die "Garstufe" zu regeln, indem man mit dem Slider die Skala steigert

bestätigen. Danach kann man die "Backofenfüllung " oder mindert. Das Wert mit der Taste regeln, indem man mit dem Slider die Skala steigert oder mindert. Das Wert immer mit der Taste

OK bestätigen. Die gleich geregelten Einstellungen mit der Taste Jetzt kann man

STOP starten. Der Garvorgang mit aller seiner Phasen wird auf das Garprogramm mit der Taste diese Weise anfangen.

Beim nächster Benutzung desselben Chefsrezeptes wird die Vision Steuerung die letzten geregelten Einstellungen bezüglich Garstufe und Backofenfüllung vorschlagen.

AUSFÜHRUNG EINES REZEPTEN PROGRAMMS

In diesem Menü findet man alle vom Anwender mit der Programmierung in der manuellen Funktionsweise gespeicherten Rezepten. Die Rezepten mit der Pfeiltasten und die Seiten mit dem

Slider scrollen. Das gewünschte Rezept wählen und die Taste 🅮 drücken. Das

Programm mit der Taste starten. Am Ende des Vorgangs, wenn nötig, kann man die Garverlängerung wählen, wie bei der manuellen Funktionsweise erklärt.



Einfügen –

in der Funktionsweise Rezept ist es möglich, schnell ein anderes personalisiertes Rezept hinzufügen und es mit Name speichern, ohne durch die manuelle Funktionsweise überzugehen. Das Menü wählen. Man wird folgenden Bildschirm finden:



Jetzt kann man ein Rezept kopieren oder wiedernennen (und gleichzeitig die notwendigen Änderungen beizutragen), oder ein neues hinzufügen, mit der Programmierung jedes einzelnen Parameter. Am Ende, mit Namen das neue Rezept speichern:

	ł	Eir	nga	be	Rez	ep	otn	ar	ne		
1	2	1:	3].	f][i	5] (s][7]	8		T	0
Q]	W	1		۲]	r) v	r [U	1			P
[S	D	F	G	н	J	1	ĸ	L	
	Ĩ	z	X	C	V	в	IN	η	M	DE	L
	Î		-	space			1.	Ĩ	-		Ĩ
	~				ок			-^			

Die Pfeiltasten benutzten, um durch die Linien sich zu bewegen, und der Slider, um die spezifischen

Buchstaben zu scrollen. Jede Buchstabe mit der Taste Destätigen. Die Taste OK der Tastatur

wählen und der Name im Rezeptenarchiv speichern, immer mit der Taste



USB - Funktionsweise zum Importieren / Exportieren von Garprogrammen

Im "Einstellungen" Menü kann man die Sektion bezüglich der USB Funktionsweise völlig befähigen oder unfähig machen. Man kann auch der Zugang zur Rezeptenregelung mit Passwort schützen. Der Paragraph "Befähigung Menü USB" im nächsten Kapitel für alle möglichen Optionen lesen.

Die Steuerung hat vom Werk das Menü USB schon befähigt. Um die Rezepten zu verwalten, wie folgend fortsetzen:



Der USB Speicher in seinem Sitz auf das Display einstecken. Beim ersten

Einstecken wird die Speichereinheit initialisiert und der voreingestellte Ordner BAKEOFF(Bild 1) wird kreiert.



Am Ende der Initialisierung der Speicher entnehmen und er im PC einstecken. Im BAKEOFF Ordner findet man die Unter-Ordner wie im Bild hier unten:



Ordner für alle exportierte Reports der Maschinenregistrierungen Ordner für die Bilder, die mit den Rezepten zu verknüpfen sind Ordner für die PDF Files der Rezepten Ordner für die in PPF gespeicherten Rezepten

DIE REZEPTEN VON DER WEBSEITE HERUNTERLADEN

Die Webseite öffnen: www.bestfor.it Das reservierte Gebiet wählen : Rezeptengebiet Zugang zum reservierten Gebiet Zugang zum reservierten Gebiet Die auf den Ofen zu findende Artikelnummer und Serienummer eintragen

Die gewünschten Rezeptenfiles downloaden (Rezepten .ppf, Bilder .Jpg, oder Pdf). Zu diesem Punkt kann man die Chefrezepte (File .ppf) im Ordner Bakeoff\Rezepten im USB Speicher laden, die Bilder im Ordner Bakeoff\Bilder, die Pdf Files im Ordner Bakeoff\PDF

Der USB Speicher in die Vision Steuerung einstecken. Die elektronische Steuerung erkennt den Speicher automatisch und befähigt das Verwaltungsmenü, von dem man die heruntergeladene Rezepten im Ofen laden kann, wie im nächsten Paragraph erklärt wird.

Jetzt in der Funktionsweisen "Chef" und "Rezepte" der Vision Steuerung ist die Ikone befähigt, so dass man die Rezepte und derer Bilder importieren kann, und die personalisierten Rezepte, die vom Anwender in der manuellen Funktionsweise programmiert wurden (gespeichert als Files .PPF) vom Ofen exportieren kann.

wählen. Folgender Bildschirm wird gezeigt: In der Funktionsweise Chef, das Menü

Man findet 3 Optionen:

- importiert automatisch vom Speicher alle im entsprechenden 1. Importieren: Ordner gespeicherten Rezepte (die von unserer Webseite heruntergeladen wurden).
- 2. Gewähltes löschen: entfernt die gewählten Rezepte mit der Pfeiltasten.







- 3. Foto Verknüpfen: diese Option erlaubt, wenn es gewünscht wird, ein Bild mit einem Rezept zu verknüpfen, das dasselbe Rezept identifiziert (in Format 1:1 mit optimalen empfohlenen Massen 100KB höchstens 600KB).
 - Um Fotos zur Rezepten zu verknüpfen, wie folgt fortfahren (Beispiel aus der Funktionsweise Chef):

In der Funktionsweise Chef, das Rezept wählen, für das man ein

Foto verknüpfen möchte (Bild 1). Danach das Menü

das Schrift "Foto verknüpfen" wählen und die Taste Wicken (Bild **2**)

Die Bilder scrollen bis man das gewünschte Foto für das Rezept

erreicht (Bild **3**). Die Taste als Bestätigung drücken und das Bild wird mit dem Rezept verknüpft (Bild **4**).



Das Ende jeder Operation wird mit einer akustischer Meldung gemeldet.

In der Funktionsweise *Rezepte*, das Menü **wählen**. Folgender Bildschirm wird gezeigt:



Im Vergleich mit der Funktionsweise Chef, in diesem Menü ist es auch möglich, die vom Anwender gespeicherten Rezepte exportieren. Das Unter-Menü "Exportieren" erlaubt, alle Rezepte im Ordner der Vision Steuerung oder nur das gewählte Rezept zu exportieren

Eine akustische Meldung meldet den Operationserfolg.

Nachdem man importiert und exportiert hat, kann der USB Speicher entzogen werden, um aus dem Ofen benutzt zu werden, zum Beispiel um ein Backup Archiv im PC zu schaffen oder um er in einem anderen Vision Ofen zu installieren.

Mistral 6TTR-10TTR - Pag. 123



BEFÄHIGUNG VOM USB MENÜ

Wie am Anfang von vorigen Kapitel angedeutet, wie folgt fortfahren um:

- 5. das USB Menü zu befähigen oder unfähig zu machen
- 6. mit Passwort den Zugang zum Menü 🛄 zu schützen, wenn befähigt

Aus dem Einstellungen Menü in Home Page, das USB Menü wählen



Man wird folgenden Bildschirm finden:





In Reihenfolge die Tasten

Man befindet sich auf diese Weise im Einstellungen Menü der USB Sektion. Der folgende Bildschirm wird das sein:

No.	USB	-
Aktivieren	Ja	>
Passwort	Nein	
Stichtag	1'	
	Englahorn	

• **Aktivieren:** erlaubt, die USB Sektion der Vision Steuerung zu befähigen oder unfähig zu machen.

Die gewünschte Option wählen und mit der Taste bestätigen. Falls das

Menü unfähig gemacht worden ist, verschwindet die Taste **I von den** Menü Chef und Rezepte.

• **Passwort:** erlaubt, der Zugang zum USB Menü mit Passwort zu schützen, wenn befähigt.

Die Option mit dem Slider befähigen und mit der Taste bestätigen. Falls das Passwort befähigt worden ist, ist der nächste Zugang in dem USB Menü nur mit Eingabe des Passworts möglich (sich auf voriger Seite beziehen).

• **Frist:** wenn das Passwort befähigt ist, erlaubt es zu regeln, für wie viele Minuten man den Zugang zum USB Menü hat (wenn man den Speicher entziehet und wieder einsteckt), ohne das Passwort neulich einzugeben. Nach Entziehung des Speichers startet das Countdown, am Ende dessen wird es nötig sein, das Passwort neulich einzugeben, um beim nächsten Einstecken des Speichers zum USB Menü Zugang zu haben.

Die Option wählen und mit dem Slider scrollen, um die gewünschten Minuten

einzustellen. Mit der Taste bestätigen.

Anmerkung: wenn der Speicher eingesteckt ist, wird das Countdown unterbrochen und der Zugang zum USB Menü ist jeder Zeit frei.





Suche – diese Funktionsweise ist sehr nützlich, um das gewünschte Rezept zwischen den vielen importierten oder vom Anwender gespeicherten Rezepten, die man im Ofen hat, zu filtrieren.

Das Menü

wählen. Man wird folgenden Bildschirm finden:

	Ei	nga	ıbe	Re	zep	tfil	ter	
	2][; V]{	3) (5) (5) (4) (1 2 -	5) (F) '	6] ; Y L		8 (f	9 0 9 P
A	S	D	F	G	H	J	K	Â
abc	Z	X	С	V	В	N	M	DEL
	1			space	9			•
			65	ок				

Die Pfeiltasten benutzten, um durch die Linien sich zu bewegen, und der Slider, um die spezifischen

Buchstaben zu scrollen. Jede Buchstabe mit der Taste Destätigen. Die Taste OK der Tastatur

wählen und immer mit der Taste bestätigen. Jetzt wird das Display die filtrierten Rezepten zeigen.

ALARMCODEN:

Nachstehend werden die Fehlermeldungen aufgelistet, die die elektronische Steuerung im Falle von Anomalien zeigt. Bei einer folgenden Fehlermeldungen muss das Kundendienst kontaktiert werden, mit Ausnahme des Fehlercodes 009, der selbstwiederherstellbar ist.

- Er. 001 = die Leistungskarte antwortet nicht
- **Er. 002** = falsches Firmware
- **Er. 003** = Kerntemperaturfühleralarm: ein Kerntemperaturfühler ist nicht angeschlossen oder es gibt ein Kurzschluss
- Er. 004 = Anomalie der Heizwiderstände
- Er. 005 = der Programmspeicher funktioniert nicht
- Er. 006 = das Programm für verzögerten Start wurde nach Einstellung entfernt
- Er. 007 = Fehler Blackout: Nach einem Blackout konnte das Garen nicht wiederhergestellt werden
- **Er. 008** = Fehlender Netzsynchronismus: die Netzfrequenz ist nicht stabil oder die Leistungskarte weist einen Defekt auf.

Er. 009 = Motor-Thermorelais: die Schutz des Motors gegen Überhitze hat sich aktiviert. Nachdem die Anomalie gelöst wird, funktioniert der Ofen wieder.

ORDENTLICHE UND AUSSERORDENTLICHE WATUNG

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

Der Backofen 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.

REINIGUNG UND PFLEGE:

- Für einen konstanten und automatisierten Reinigungs- und Hygieneniveau in der Backofenkammer verkaufen wir separat nach Anfrage ein "Kit Automatisches Reinigungssystem"
- Das Gerät darf auf keinen Fall mit einem Hochdruckreiniger oder direktem Wasserstrahl gespült werden.
- Während der Reinigung ist die Stromversorgung abzustellen.
- Das Gerät erst reinigen, nachdem es abgekühlt ist.
- Kein kaltes Wasser auf dem heißen Türglas verwenden.
- Um das höchste Hygiene-Niveau zu erreichen, sollte die Backofenkammer täglich gereinigt werden.
- Es empfiehlt sich die Tür nach einem Arbeitseinsatz die Backofentür nicht zu schließen, dadurch schützt man Abdichtung der Türschließung.

MASSNAHME IM FALLE VON LANGEM NICHTGEBRAUCHS

Vor einem längeren Nichtgebrauch des Gerätes (saisonbedingte Schließung, Ferien, usw.) sollte dieses gemäß der Anweisungen und der obengenannten Hinweise gereinigt werden. Alle elektrischen Vorrichtungen abtrennen und die vorgeschalteten Sperrventile schließen.

ANMERKUNGEN:



La BAKE OFF ITALIAMA s.r.l. si nserva a termini di legge la proprietà dei presente disegno con divieto di riprotunto o comunicario a terzi senza sua autorizzazione