

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 drawing here under.

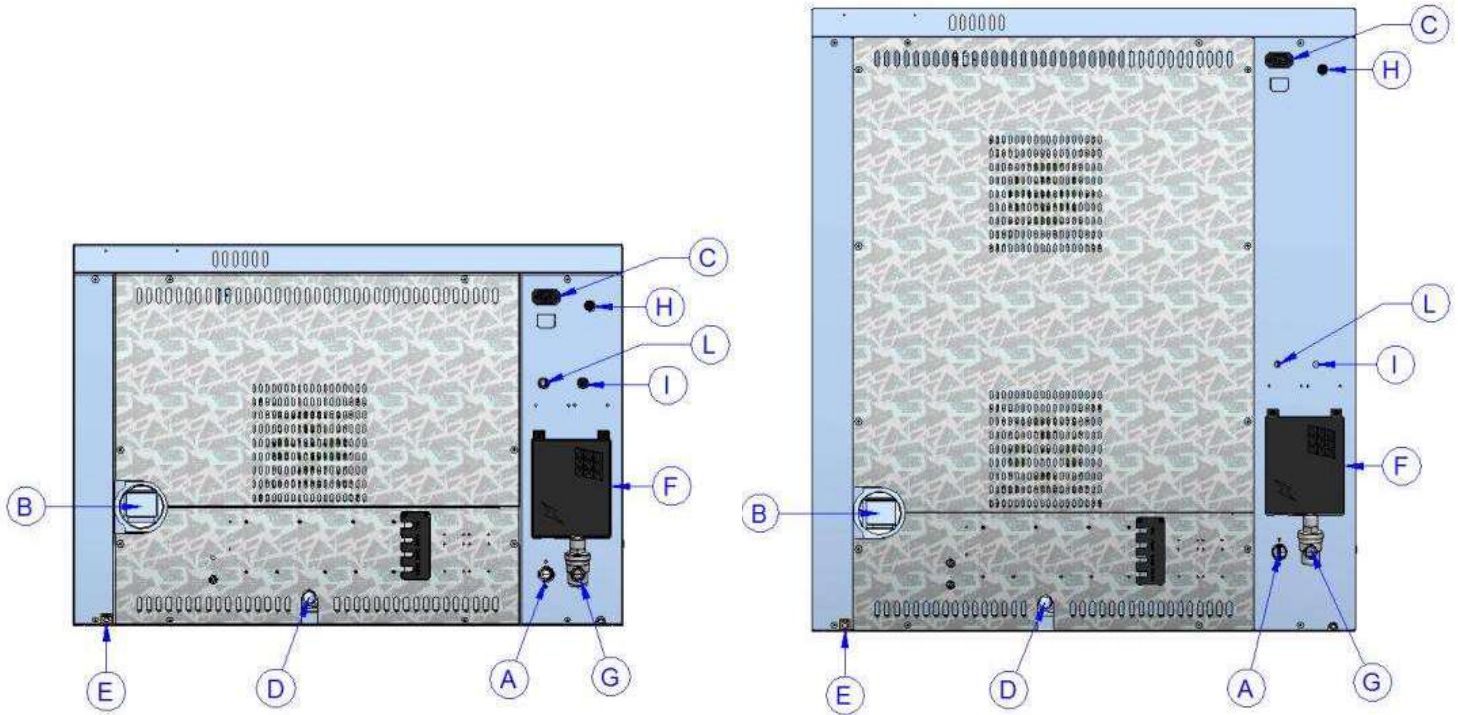
If the distance is less or if the oven is positioned next to other units that give off heat (e.g. fryers), appropriate measures must be taken, such as placing protection against radiance.

- 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



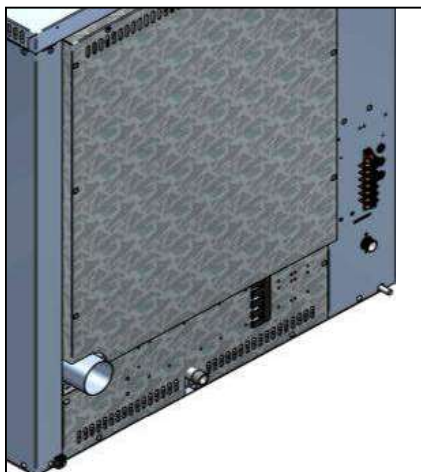
- A** Inlet for water to generate steam in the baking chamber ($\frac{3}{4}$ " male)
- B** Baking chamber steam exhaust ($\varnothing 80\text{mm}$)
- C** Extracting hood supply and control (only the hood can be connected in this point)
- D** Drain for baking chamber liquids ($\varnothing 30\text{mm}$)
- E** Equipotential terminal
- F** Access to electric supply terminal block
- G** Inlet water for washing system ($\frac{3}{4}$ " 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.

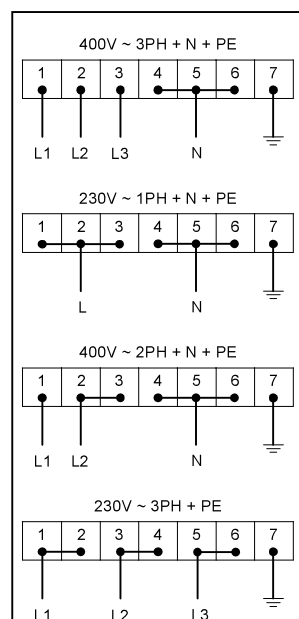
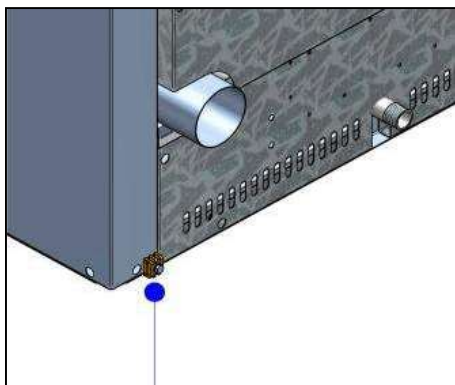
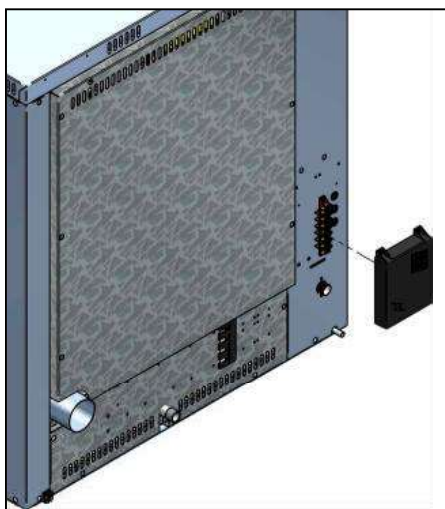
The unit can be connected to the electrical network only if between them there is an omni-polar switch with at least 3 mm opening between contacts for each pole. It must be located in an easily accessible position near the oven.

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.

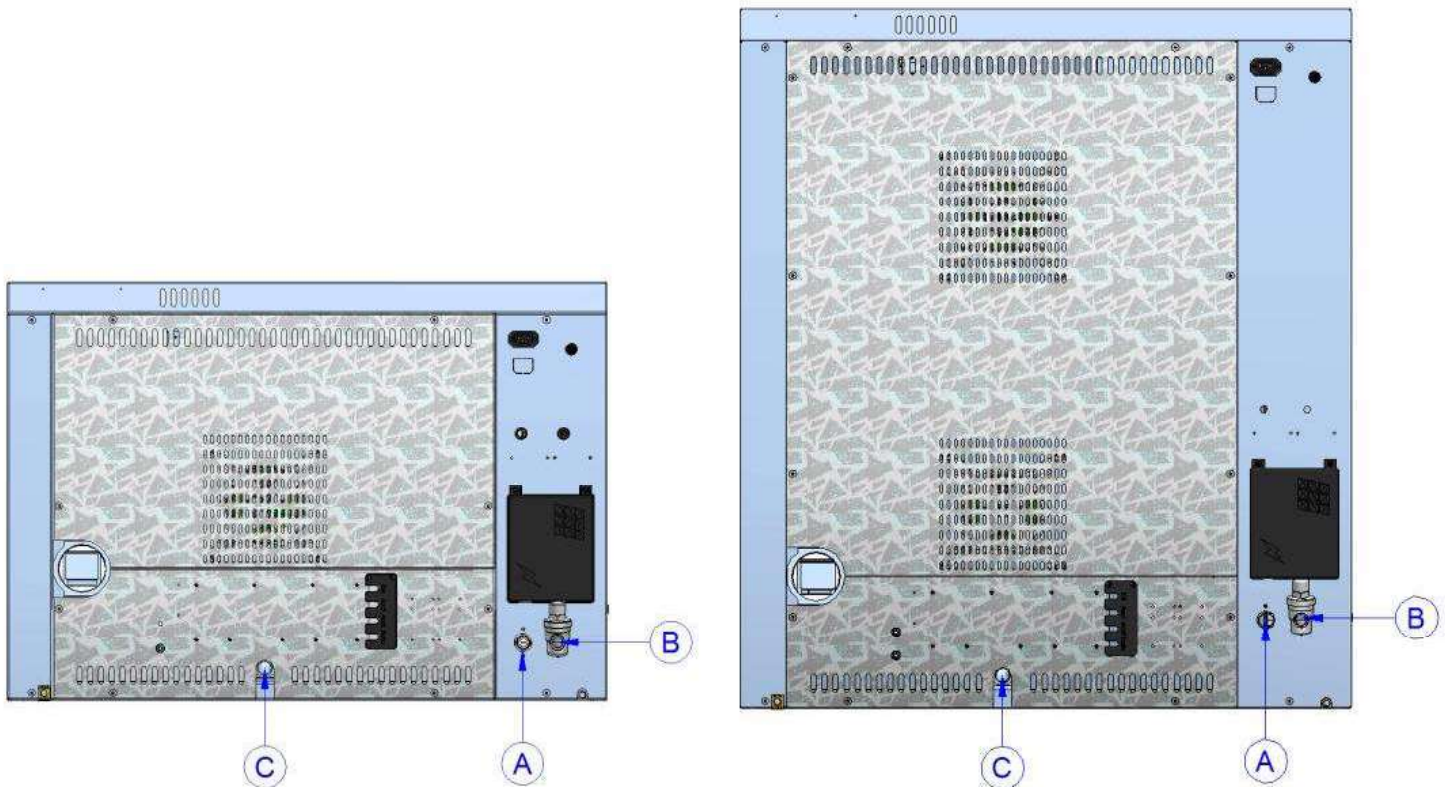


Connect the equipotential clamp to the grounding installation by using a conductor with a section of at least 6mm².

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.

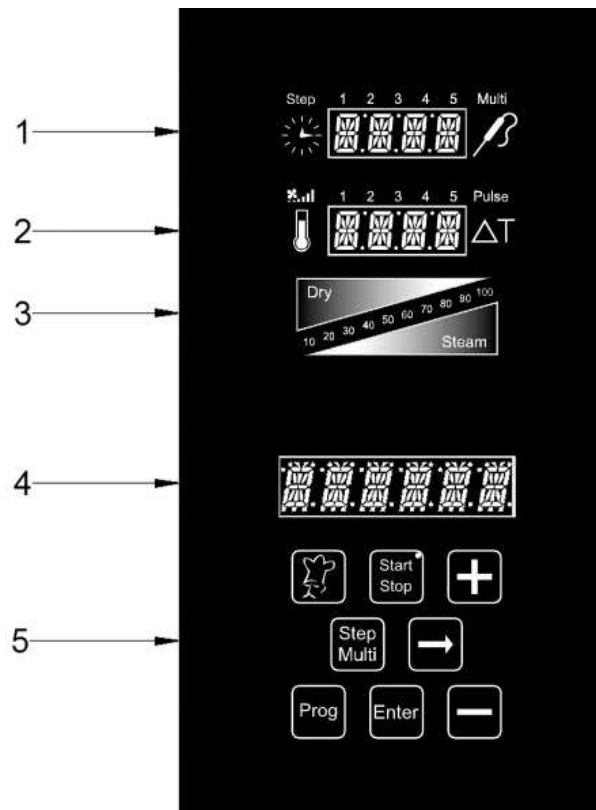


- A. Water inlet – $\frac{3}{4}$ "
- B. Inlet water for washing system - $\frac{3}{4}$ "
- C. Water drain – \varnothing 30mm

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  to access the selected menu.

SETTING THE LANGUAGE:

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

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

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

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  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  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  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). Useful for cooking 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  key. This will take you to the next timer to be set. Set the desired timers, press  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.

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

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

during the execution of the programme, press the  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  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  key 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: 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 semi-static 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  key for 3 seconds.







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




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

PROGRAMME MODE (CUSTOMIZABLE PROGRAMMING):

- The ovens of the 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  key. Using the “+” and “-” keys, select the first empty programme. Confirm the operation by pressing the  key. The first option refers to the pre-heating: press the  key and use “+” and “-” to choose whether to include this phase in the programme. Confirm the setting by pressing the  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  key.

- Once the setting of the desired Steps (max 5) has been completed, the programme can be stored by pressing the  key for 3 seconds. The buzzer confirms the performed 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  key for 3 seconds.

EXECUTING A CUSTOMIZED PROGRAMME:



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

- Press the  key and use the “+” and “-“ keys to select the desired programme. Confirm the selection by pressing the  key. Then press the  key to execute the baking programme. During execution of the programme, the baking parameters will not be modifiable. You can stop the baking cycle before it's programmed to end simply by pressing the  key for 3 seconds.



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




PRESET PROGRAMMES:

The electronic control of the 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  key.
- 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.

- Press the  key to confirm the modification of the baking time. The aforesaid setting will be effective for this baking cycle only. To make the programme change permanent, on the other hand, press the  key for 3 seconds. The successful modification will be indicated by an acoustic signal.

- To start execution of the programme, press the  key. During execution of the programme, the baking parameters will not be modifiable. You can stop the baking cycle before it's programmed to end simply by pressing the  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:

-  = advice for a perfect baking.
-  = 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  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. **Make sure the installation tubes are empty before running the programme.**

To select one of these programmes, proceed as follows:

- Press the  key to enter the Programmes mode.
- Use the “-” key to scroll through the menu until the programmes described above are displayed. Select the desired programme and confirm by pressing the key .
- Press the  key to start the programme.

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

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

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**
- **Rinse aid: Johnson Diversey Suma Cristal A8**

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





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 .
- 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 . The 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 “+”

and “-” keys and, once positioned on the selected program, press the key  for 3 seconds. The program will then be deleted. The display will show the writing “*****” during this operation. The end of this operation will also be indicated by an acoustic signal. Repeat the same operation for all the programs you would like to delete.

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 electronic 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 . The items 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  for 3 seconds the procedure is interrupted, 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 pen-drive. The files names will have to be maximum 6 digits long and extension **.upf**. 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 pen-drive, 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 rprograms to be exported with the keys “+” and “-” and, once positioned on the chosen

program, press the key  for 3 seconds. The program is then exported. The display shows the writing “*****” during this operation. The 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 .

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.

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.

Note: the software loading operation occurs every time the machine is re-powered after a prolonged interruption of electrical supply.

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



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

The Slider  is used to regulate the setting of the numerical parameters of every option to be set up (scroll right or left until the desired value), to scroll the other icons pages (where available) and to scroll the pages of the recipes books. Confirm every setting with the button .

SETTINGS MENU







Access and set up of the main system settings.


By pressing the icon  the User enters the following screen:






- **Language:** User's language setting
- **Date:** Date setting
- **Time:** Time setting
- **Colour:** It allows to choose the background image of the display and the colours to be used in the climate bar
- **HACCP:** report of all performed registrations when the machine is used. It is possible to export it on a USB pen drive.
- **USB:** disable/enable USB pen drive – enable password to access USB pen drive (access to the menu with password)
- **Working parameters:** set up of the underground functional parameters of the oven (access allowed only to technical staff authorized with a password)
- **Information:** Information on firmware version of the device and the expansion card

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




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

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

WORKING MODES:

Chef Mode – in this menu it is possible to select various recipes setted and loaded in the Factory, or downloaded from our website and loaded in the Vision Panel with the USB key.
4 recipes per page will be visualized. Scroll the pages with the Slider and select the desired recipe with the arrow buttons  and .
Confirm with the button .






Recipes Mode – in this menu it is possible to select various recipes saved by the User.
4 recipes per page will be visualized. Scroll the pages with the Slider and select the desired recipe with the arrow buttons  and .
Confirm with the button .



Manual Mode – working mode completely free, manually managed by the operator by setting directly the desired data.

Scroll with the Slider to access the other available icons:




Cooling – in every working mode it is possible to access the Cooling menu. This program allows to fast decrease the temperature in the oven baking chamber, with open door. Select the program by pressing the icon  and start it with the button . The fans will be activated at the maximum speed to rapidly cool the oven 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  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.

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  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 pre-heating phase. Confirm every setting with the button . Save with the button . On the main



screen the chosen program will appear together with the starting time. Press the button to 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.



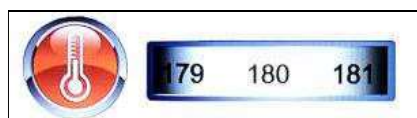
Time parameter –

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





Fan Speed parameter–

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 temperature 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.



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:**

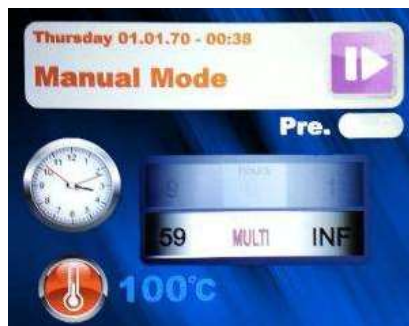
in this mode it is possible to find 10 programmable timers that will act only and exclusively on a single baking program.

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.

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.


During the baking program execution, it is possible 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.

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  it is possible to modify just in time the steam injections 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 button  and the modifications will be immediately in force.

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 . A new countdown related to the chosen 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.








Both parameters  and  are manually and independently managed by the User so both of them are never saved in any type of program.

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  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 . Save the new settings with the button . Now the baking program can start by pressing the button . 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:



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.

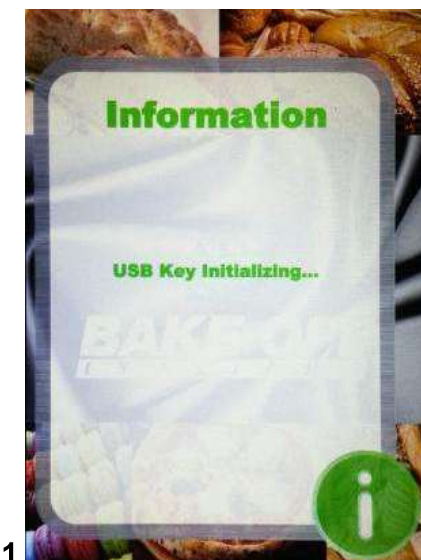


In the “Settings” menu, it is possible to enable or disable completely the section that belongs to the USB mode; it is also possible to protect the access recipes management with a password. Read the paragraph “Enabling USB menu” in the next chapter for all possible options.

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**).



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:

Nome	
	HACCP
	IMAGES
	PDF
	RECIPES

- 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.it
 Enter the reserved area: **Recipe Area**
 Access the reserved area: **Access the reserved area**
Insert 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.



ENABLING USB MENU

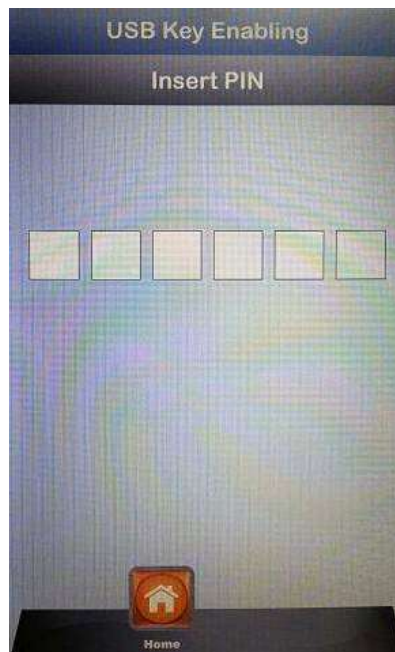
As mentioned at the beginning in the previous chapter, follow this procedure to:

1. Enable or disable the USB menu 
2. Protect with a password the access to the Menu , 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.

Confirm with the button .

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

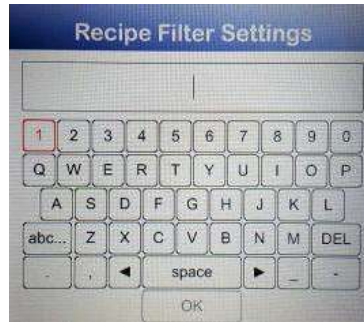
At the end of all settings, save them with the button .





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 . Following screen will appear:



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 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:

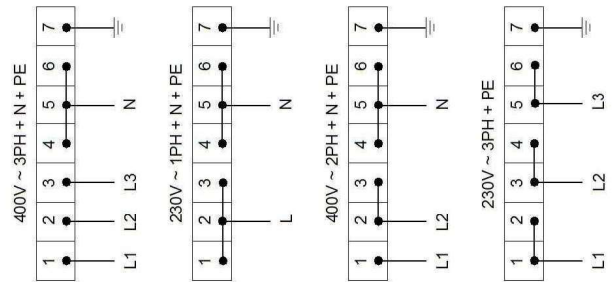
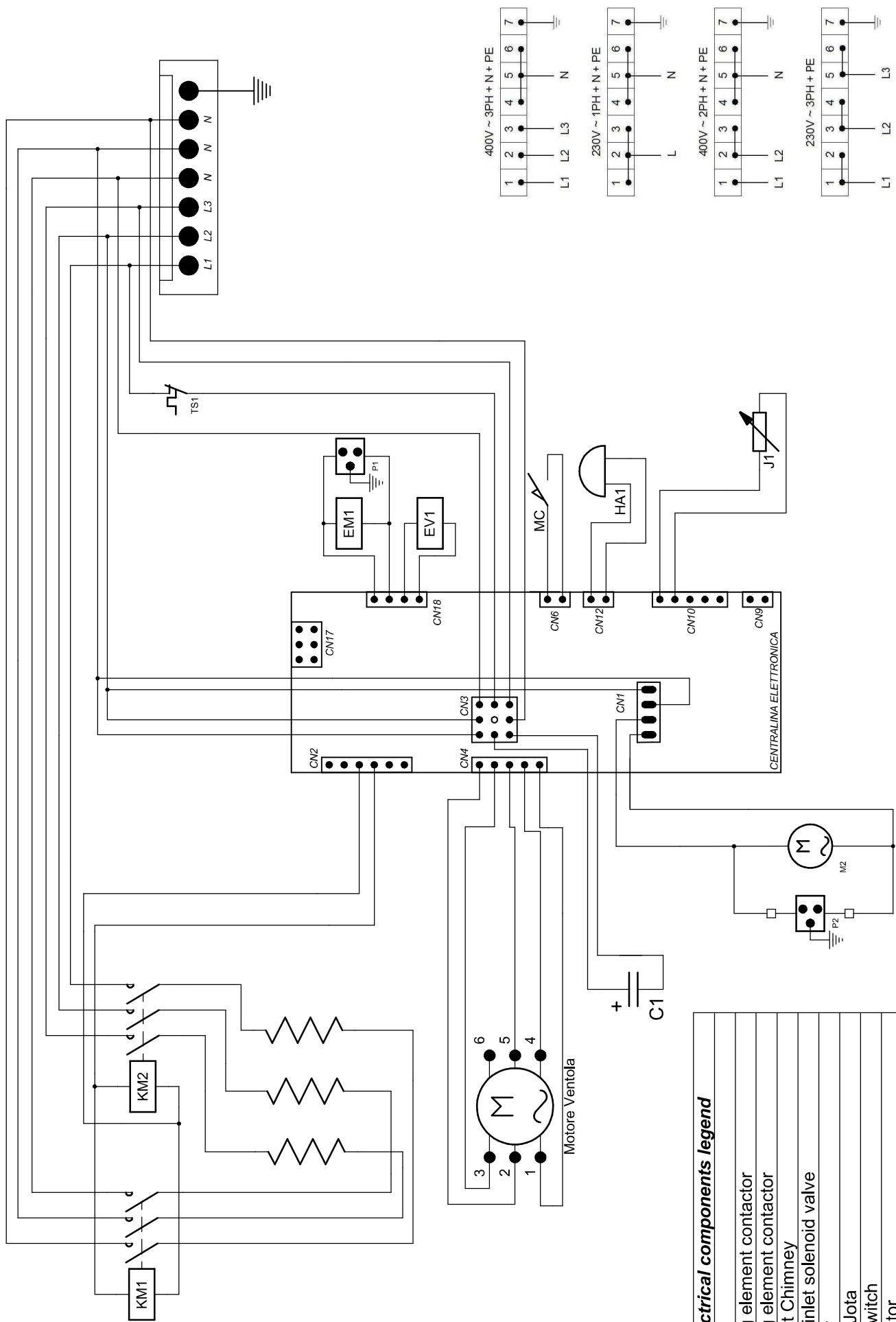
- To obtain a constant, automated degree of cleanliness and hygiene inside the chamber, you can purchase our “Automatic Washing Kit”, available as option on request.
- Do not clean the unit with a high-pressure cleaner or with direct jets of water.
- During cleaning, turn off the power supply to the 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:



Electrical components legend

KM1	Heating element contactor
KM2	Heating element contactor
EM1	Magnet Chimney
EV1	Water inlet solenoid valve
HA1	Buzzer
J1	Probe Jota
MC	Door switch
C1	Capacitor
TS1	Safety thermostat
P1	Power socket hood
P2	Power socket steam condenser
M2	Cooling fan

INHALTSVERZEICHNIS

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

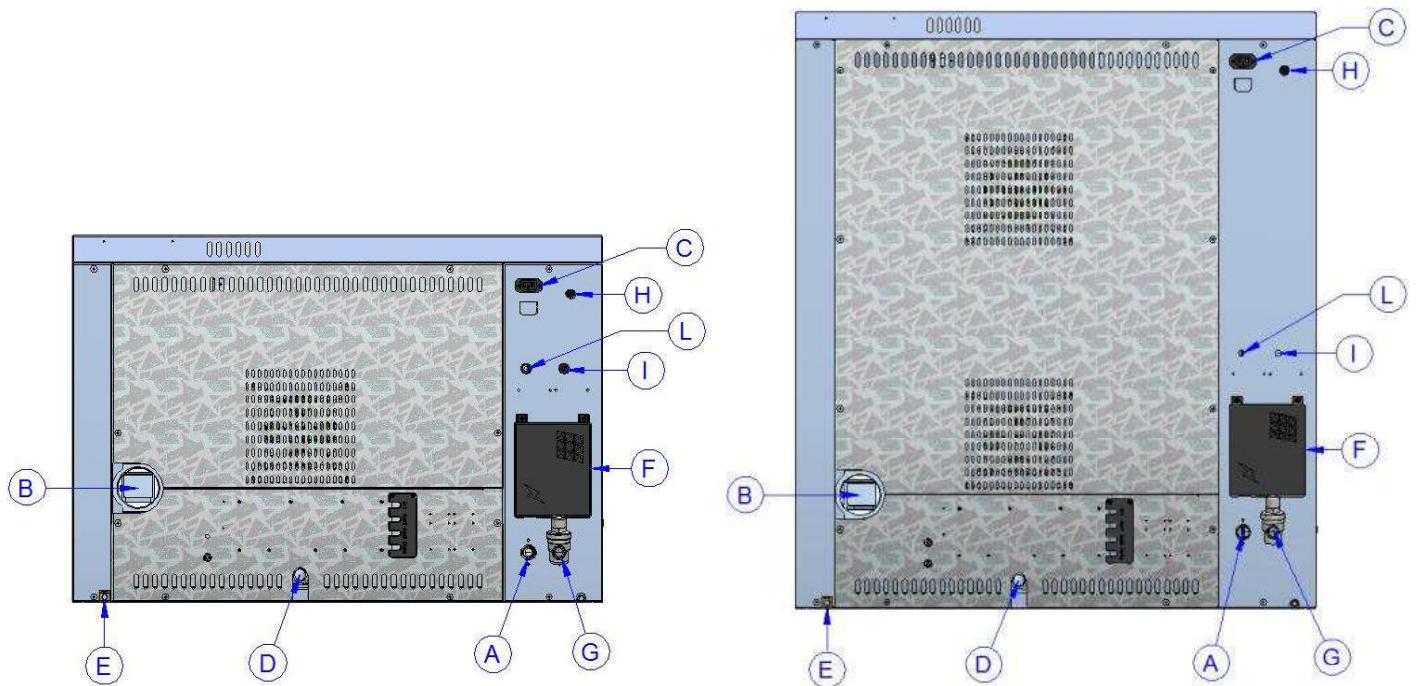
Sind die Abstände geringer oder wenn neben anderen, heiß werdenden Geräten (z.B. Friteusen) aufgestellt werden soll, müssen entsprechende Maßnahmen, wie beispielsweise ein Abstrahlungsschutz getroffen werden.

- 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 Fläche steht. Diese Kontrolle kann mit einer gewöhnlichen Wasserwaage durchgeführt werden, oder mit einem mit Wasser gefüllten Blech, das in den Ofen geschoben wird. Das Nichtbeachten dieser Bedingung kann den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb beeinträchtigen

RÜCKSEITE DES OFENS



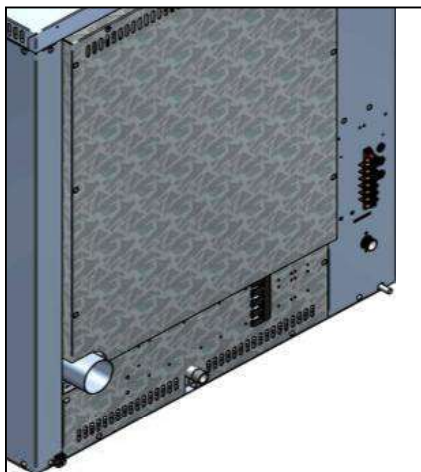
- A** Wassereintritt Dampferzeuger Backraum ($\frac{3}{4}$ " Außengewinde)
- B** Dampfabzug Backofenraum (Ø 80mm)
- C** Versorgung und Kontrolle Abzugshaube (nur die Haube darf hier angeschlossen werden)
- D** Flüssigkeitsablauf Backraum (Ø 30mm)
- E** Äquipotentialklemme
- F** Zugriff Klemmenleiste Stromversorgung
- G** Wassereintritt waschen ($\frac{3}{4}$ " 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.

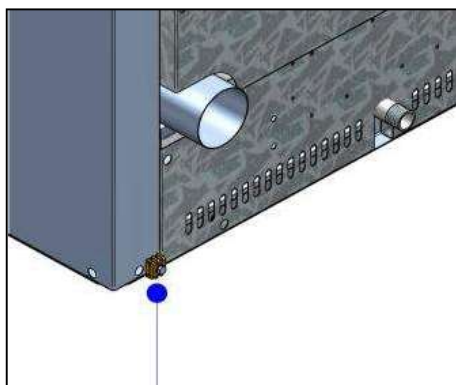
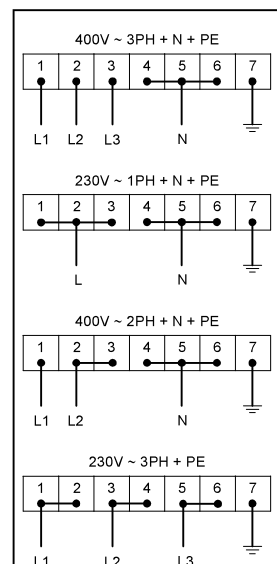
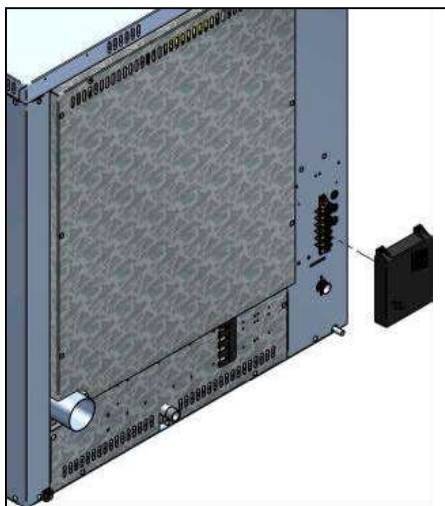
Das Gerät darf nur an das Netz angeschlossen werden, wenn eine mehrpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Öffnung zwischen den Kontakten für jeden Pol zwischen das Gerät und das Netz geschaltet wurde. Der Trennschalter muss leicht zugänglich in der Nähe des Backofens gestellt werden.

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 vorgesehenen Position installieren. Die Schrauben fest anziehen, damit gefährliche Überhitzungen vermieden werden.

- Wie in der folgenden Abbildung gezeigt, nach dem Stromanschluss, den Klemmenleistendeckel schließen

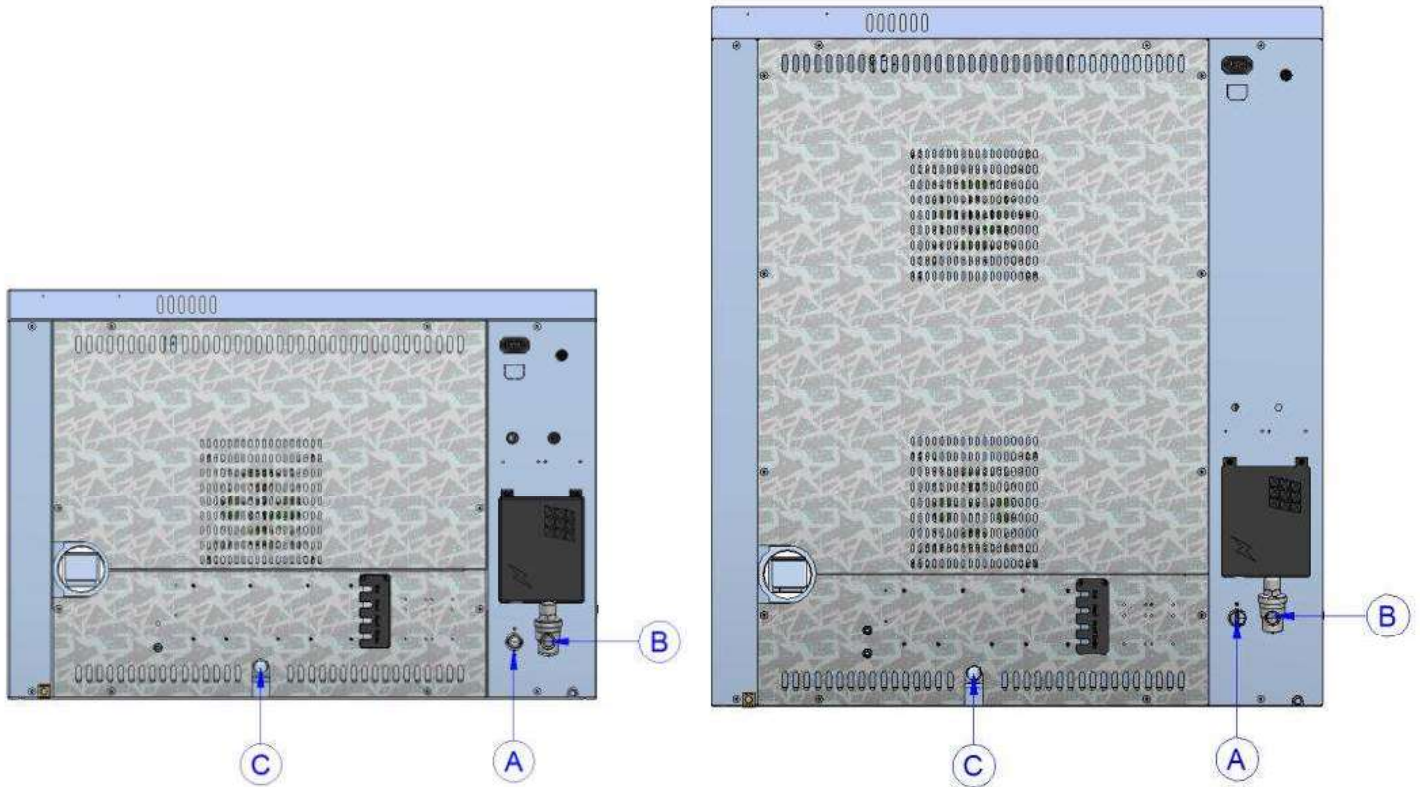


Mit einem Leiter mit Mindestquerschnitt 6 qmm die Äquipotentialklemme an die Erdungsanlage anschließen.

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

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"

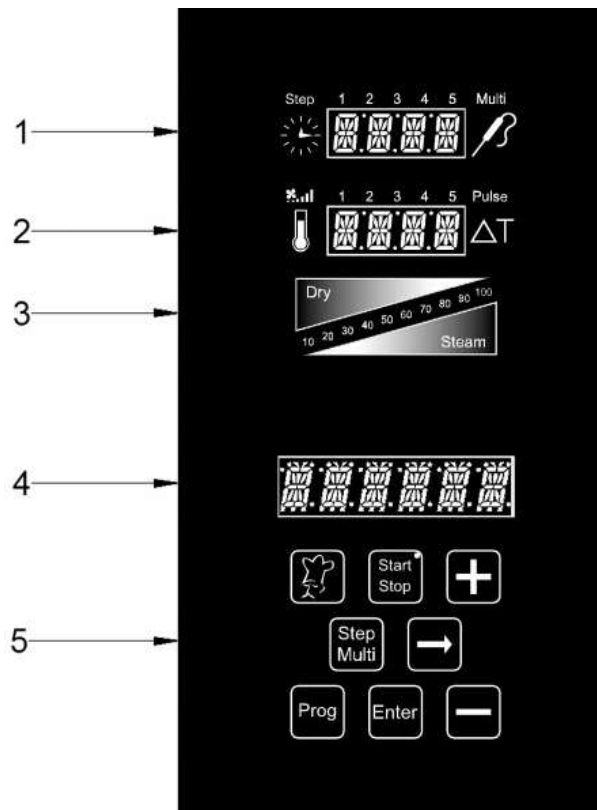
B – Wassereintritt waschen

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. Programmier Tastenfeld

EIN- UND AUSSCHALTUNG:

Nachdem der Ofen unter Spannung steht, 3 Sekunden lang die Taste für "Start/Stop" 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/Stop" 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,  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  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  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” 2 angezeigt 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 halbstatistischer 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 "-" scrollen 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). Sie dienen zum Kochen unterschiedlicher Produkte bei gleicher Temperatur und gleichem Klima, aber mit unterschiedlichen Garzeiten.

Zum Einstellen des Modus "Unbegrenzt" mit der Taste "-" den Wert "0" überschreiten.





Drückt man die Taste  öffnet 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  drücken. Auf diese Weise geht man zum nächsten Timer über. Sind die gewünschten Timer eingestellt, drückt man , 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.

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

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  und folgt der vorstehenden Beschreibung. Will man hingegen zum laufenden Programm mit den zusätzlichen Änderungen zurückkehren, muss man die Taste  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 Dampfes erhöht. Die Zahlenskala des Displays 3 ist rot. Mit der Taste “-“ wird der Prozentsatz des während des Garzyklus zugeführten Dampfes 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  3 Sekunden lang gedrückt wird.




Damit sind alle Parameter für das manuelle Garen eingegeben. Mit der Taste  das Programm starten. Der Backofen beginnt seinen Garzyklus mit dem Vorheizen (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, indem 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  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  drücken. Mit den Tasten “+” und “-“ das erste freie Programm selektieren. Den Vorgang mit der Taste  bestätigen. Die erste gezeigte Option bezieht sich auf das Vorheizen: die Taste  drücken und mit den Tasten “+” und “-“ wählen, ob diese

- Phase ins Programm aufgenommen werden soll. Die Einstellung mit der Taste  bestätigen.
- 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  bestätigen.
 - Um von einem "Schritt" zum nächsten zu wechseln, die Taste  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 stehen 16 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  bestätigen. Danach die Taste  drücken, um das Garprogramm auszuführen. Während des Ablaufs eines Programmes können die Garparameter nicht verändert werden. Der Garzyklus kann vor dem programmierten Ende abgebrochen werden, in dem man für 3 Sekunden die Taste  drückt.

Zum Verlassen des Menüs, die Taste  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:

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

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

- Mit der Taste  die Änderung der Garzeit bestätigen. Diese Einstellung ist jeweils nur für den laufenden Garzyklus wirksam. Soll die Programmänderung hingegen definitiv sein, die Taste  3 Sekunden lang drücken. Die erfolgte Änderung wird durch ein akustisches Signal angezeigt.
- Um das Programm zu starten, die Taste  drücken. Während des Ablaufs eines Programmes können die Garparameter nicht geändert werden. Der Garzyklus kann vor dem programmierten Ende abgebrochen werden, indem man für 3 Sekunden die Taste  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:



• = 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**



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 $\frac{3}{4}$ füllen.

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

- **Bratkartoffeln**



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  drücken. Bei einem Alarm 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 Spülganggruppe 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  auf den Programm-Modus zugreifen.
- “-“ scrollen, bis die soeben beschriebenen Programme erscheinen. Das gewünschte Programm wählen und mit der Taste bestätigen. 
- Mit der Taste  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 irreparable Schäden 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**
- **Klarspüler: Johnson Diversey Suma Auto Oven Rinse D9.11**

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 der Taste "+" bis zum Menü "Verzögerter Start" am Display Programme 4 durchblättern. Mit der Taste  auf das Menü zugreifen.
- Das Symbol für "Zeit" und ihr Display (1) blinken. Die gewünschte Programmstartzeit eingeben.

Die Einstellung mit der Taste  bestätigen.

- Am Display Programme (4) erscheint die Aufschrift "Prog". Nun das gewünschte Garprogramm für den verzögerten Start ebenfalls mit den Tasten "+" und "-" eingeben. Die Einstellung mit der Taste  bestätigen.

- Der Ofen ist jetzt in Stand-by, was durch das Blinken der LED an der Taste  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 deaktiviert.

VERWALTUNG DER VORGESPEICHERTEN PROGRAMMEN:

Bei angeschlossenem USB Stick die Taste  drücken. Mit dem normalen Menü erscheint auch 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  drücken. Falls die Option "Programme blockiert" in den Parametern des Ofens aktiv ist, werden die hier unten beschriebenen Einträge deaktiviert.

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  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 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  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 schadhafte Dateien.


VERWALTUNG DER PERSONALISIERTEN PROGRAMMEN:


Bei angeschlossenem USB-Stick die Taste  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  drücken. Falls die Option “Programme blockiert” in den Parametern des Ofens aktiv ist, werden die hier unten beschriebenen Einträge deaktiviert.


Das Menü wird von folgenden Einträgen zusammengesetzt:

LÖSCHEN = ermöglicht das Löschen eines vorgegebenen, im Ofen gespeicherten

Programms. Mit der Taste  auf die Option zugreifen. Das Programmverzeichnis durchblättern (das Display “Temperatur” schlägt die Aufschrift “Del” vor), mit den Tasten “+” und “-“ das zu

lösche 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  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 .puf 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  drücken.

○

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 exportierenden Programme auf dieselbe Weise vorgehen. Um das Menü "Export" zu


verlassen, die Taste  drücken.

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

Die Meldung "Programmdatei ungültig" erscheint bei falschen Dateidimensionen oder 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  drücken, um die Menü zu wählen, die von der entsprechenden, auf ihnen stehenden Ikone gekennzeichnet sind

Die Taste Slider  wird benutzt, um die numerischen Parameter jeder Option zu regeln (nach rechts oder links bis zum gewünschten Wert scrollen), die anderen Seiten der Ikonen zu scrollen (wenn verfügbar) und die Seiten der Rezeptenbücher zu scrollen. Jede Einstellung mit der

Taste  bestätigen.

EINSTELLUNGEN MENÜ

Zugang und Regelung der Haupteinstellungen des Systems.


Beim Drücken der Ikone  sieht man folgenden Bildschirm:



- Sprache: Einstellung der Sprache des Anwenders
- Datum: Einstellung des Datums
- Zeit: Einstellung der Zeit
- Farbe: erlaubt, den Hintergrund des Displays und die Farben der Klimaleiste zu wählen.
- HACCP: Bericht aller Eintragungen von der Maschine im Betrieb, mit der Möglichkeit, sie in einem USB Speicher zu speichern.
- USB: macht der USB Speicher fähig/unfähig – macht Passwort fähig für den Zugang zum USB Speicher (Zugang zum Menü mit Passwort)
- Betriebsparameter: Einstellung der verborgenen Betriebsparameter des Ofens (autorisierter Zugang mit Passwort nur für technische Operatoren)
- Informationen: Informationen über Firmware Versionen des Geräts und der Erweiterungskarte

Mit der Pfeiltasten  und  bis zur gewählten Option scrollen. Mit der Taste  bestätigen. Mit dem Slider und die obengenannten Pfeiltasten die verschiedenen 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:





Funktionsweise Chef – in diesem Menü kann man verschiedene Rezepten wählen, die in der Firma geladen worden sind oder vom Anwender von unserer Webseite heruntergeladen und danach im Vision Schaltbrett mit einem USB Speicher geladen worden sind.

Man wird 4 Rezepten per Seite sehen. Die Seiten mit der Slider scrollen und das gewünschte Rezept mit der Pfeiletasten  und  wählen.

Mit der Taste  bestätigen.



Funktionsweise Rezepten– in diesem Menü kann man verschiedene, vom Anwender vorher gespeicherte Rezepte wählen.

Man wird 4 Rezepten per Seite sehen. Die Seiten mit der Slider scrollen und das gewünschte Rezept mit der Pfeiletasten  und  wählen.

Mit der Taste  bestätigen.





Funktionsweise Manuell– total freie Arbeitsmöglichkeit, die manuell vom Anwender 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

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

gewünschte Ergebnis erworben ist, die Taste  drücken, um 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, 1 Spülgangprogramm und 1 Einfüllungsprogramm. Die Ikone  drücken, um folgenden Bildschirm zu sehen:



Die gewünschte Programm mit der Taste  wählen. Der Spülungsvorgang 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 Spülmittelsuren von der Backkammer zu entfernen.


MANUELLE PROGRAMMIERUNG:


Das manuelle Menü mit der Taste  wählen. Man gelangt 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 der Taste



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  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  speichern.

ACHTUNG: wenn die Operation am Ende der Entfernung eines oder mehrere Steps nicht gespeichert wird, werden die 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:




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  zu unterbrechen.

Die Taste  drücken bis zum Home Hauptbildschirm.

GARPARAMETER:

Vorheizung:  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.

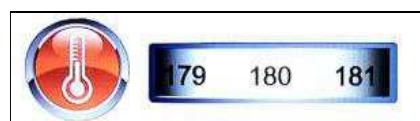


Zeit Parameter –

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

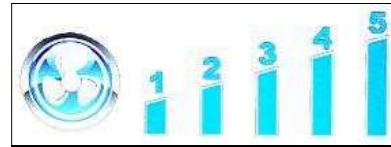


Temperatur Parameter – regelt die Temperatur Einstellungen des Garprogramms.





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

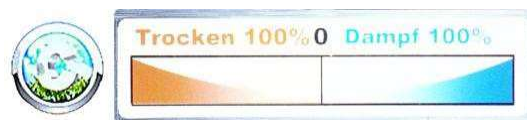


- 5 – höhe Geschwindigkeit
- 4 – mittlere Geschwindigkeit
- 3 – niedrige Geschwindigkeit
- 2 – mittlere halb-statische Geschwindigkeit
- 1 – niedrige halb-statische Geschwindigkeit

Die **halbstatische Funktionsweise** stoppt 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.



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.




1



2

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 , 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.

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


Während das Garen ist es möglich, andere Timer hinzufügen, die, die schon 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  und 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 während das Garen zu editieren und zu ändern.

Wenn man mit Slider scrollt, kann man auch anderen Parameter wählen, die in diesem Bildschirm gezeigt 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  bestätigen.

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







Beide Parameter  und  werden vom Anwender manuell und selbständig geregelt, so dass beide in keinem Programm nie gespeichert werden können.


AUSFÜHRUNG EINES CHEFSPROGRAMMS

Im Menü  wird das Bildschirm 1 gezeigt, mit der Liste der verfügbaren Rezepten. Mit der Pfeiltasten die Rezepten und die Seiten mit dem Slider scrollen. Das gewünschte Rezept wählen und die Taste  drücken. 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 oder mindert. Das Wert mit der Taste  bestätigen. Danach kann man die “**Backofenfüllung**” regeln, indem man mit dem Slider die Skala steigert oder mindert. Das Wert immer mit der Taste  bestätigen. Die gleich geregelten Einstellungen mit der Taste  speichern. Jetzt kann man


das Garprogramm mit der Taste  starten. Der Garvorgang mit aller seiner Phasen wird auf 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:



Die Pfeiltasten benutzen, um durch die Linien sich zu bewegen, und der Slider, um die spezifischen Buchstaben zu scrollen. Jede Buchstabe mit der Taste  bestätigen. 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 Seriennummer 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.



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






Man findet 3 Optionen:

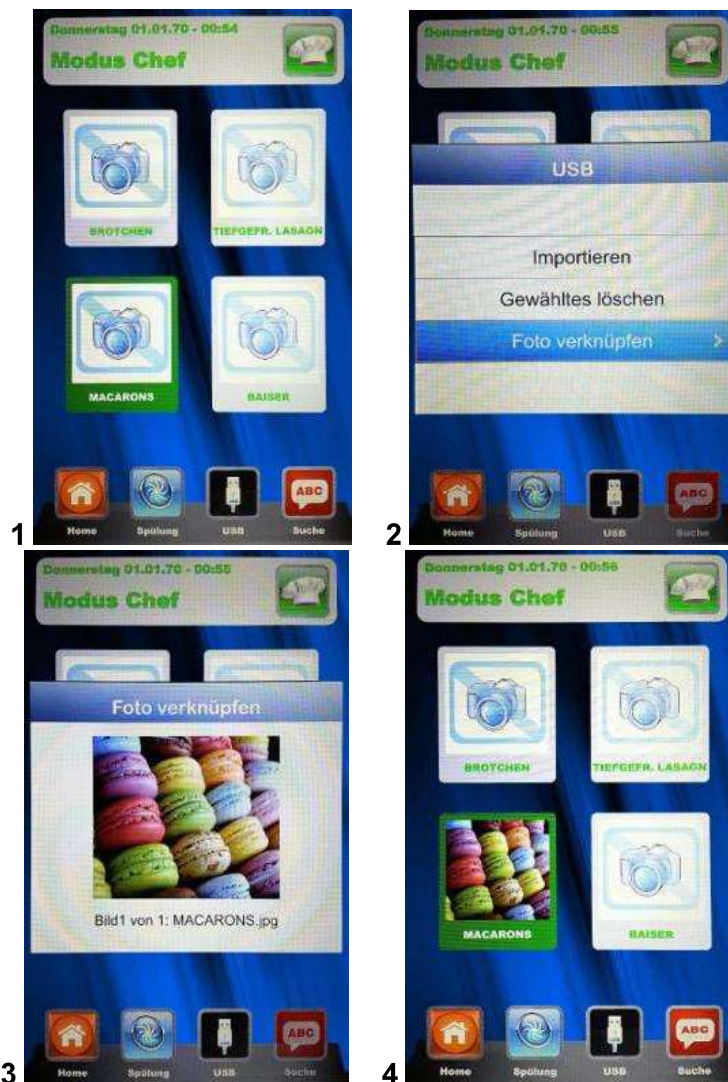
1. **Importieren:** importiert automatisch vom Speicher alle im entsprechenden Ordner gespeicherten Rezepte (die von unserer Webseite heruntergeladen wurden).
2. **Gewähltes löschen:** entfernt die gewählten Rezepte mit der Pfeiltasten.

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  wählen, das Schrift "Foto verknüpfen" wählen und die Taste  drücken (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.



BEFÄHIGUNG VOM USB MENÜ

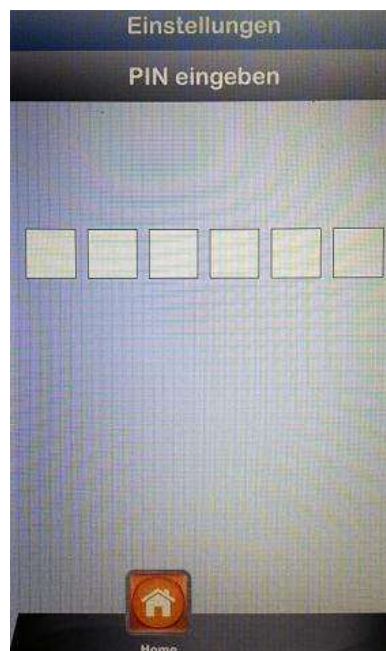
Wie am Anfang von vorigen Kapitel angedeutet, wie folgt fortfahren um:

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       drücken


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




- **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  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 entzieht 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.

Am Ende aller Konfigurationen, die Einstellungen mit der Taste  speichern.





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 filtern.



Das Menü wählen. Man wird folgenden Bildschirm finden:



Die Pfeiltasten benutzen, um durch die Linien sich zu bewegen, und der Slider, um die spezifischen Buchstaben zu scrollen. Jede Buchstabe mit der Taste  bestätigen. Die Taste OK der Tastatur wählen und immer mit der Taste  bestätigen. Jetzt wird das Display die filterten 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 Netzsynchroismus: 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.

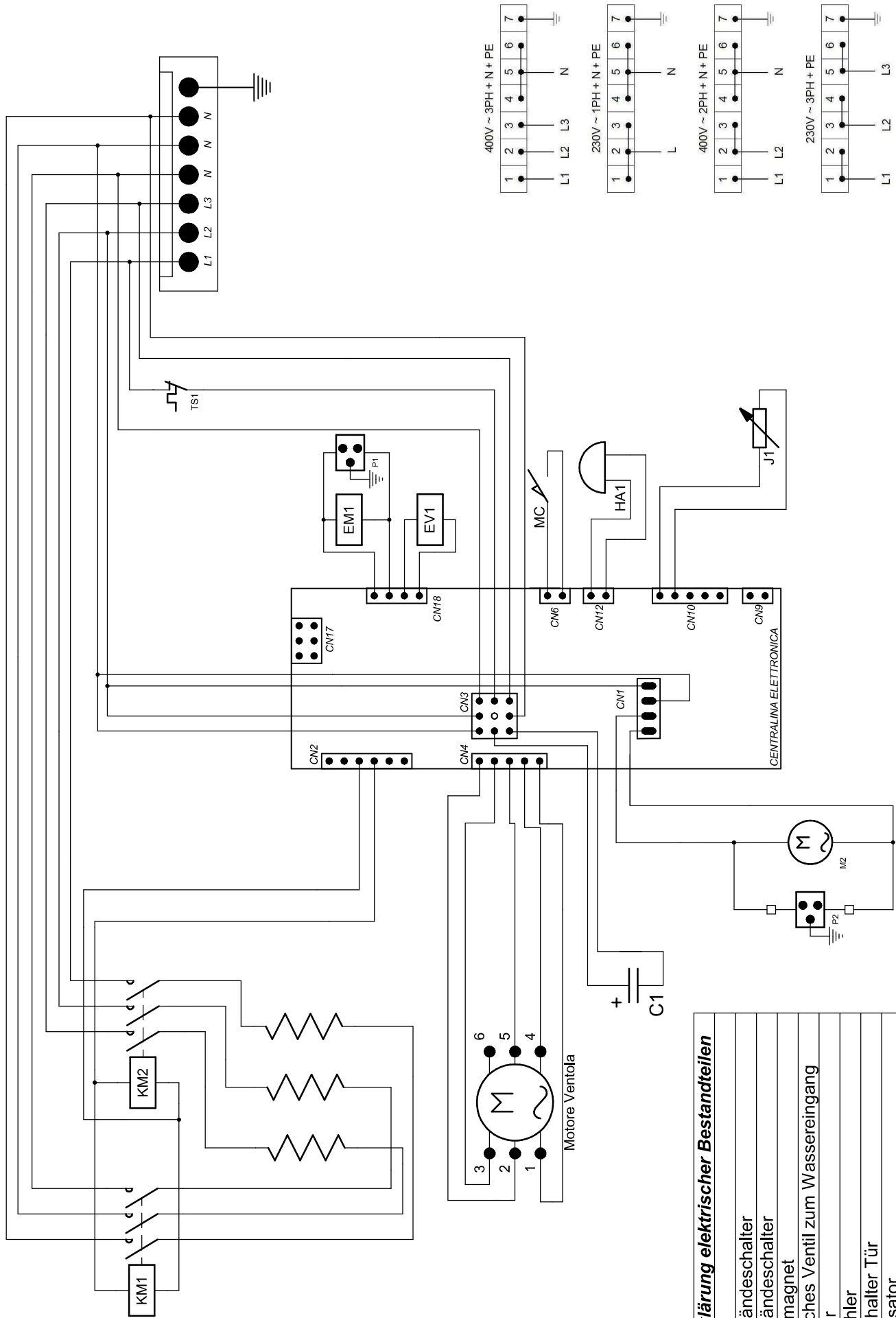
REINIGUNG UND PFLEGE:

- 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:



Zeichenerklärung elektrischer Bestandteilen	
KM1	Widerständeschalter
KM2	Widerständeschalter
EM1	Kaminsmagnet
EV1	Elektrisches Ventil zum Wassereingang
HA1	Summer
J1	Jota Fühler
MC	Mikroschalter Tür
C1	Kondensator
TS1	Sicherheitsthermostat
P1	Steckdose - Haube
P2	Steckdose - Dampfkondensator
M2	Klein Abkühlungsgebläse

LA BAKE OFF ITALIANA s.r.l. si riserva a termini di legge la proprietà del presente disegno con divieto di riprodurlo o comunicarlo a terzi senza sua autorizzazione



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0